



La prune en Occitanie

Fiche réalisée dans le cadre du projet

« fruits et légumes d'Occitanie en restauration hors domicile ».
Vous souhaitez accroître la part des produits locaux pour vos restaurants de collectivités,
nous pouvons vous mettre en relation avec des producteurs et des intermédiaires régionaux.

04 66 84 12 12 / www.ffl-occitanie.com



La prune succède à la cerise dans le calendrier des fruits de saison. Ces dernières années, elle a connu une importante évolution variétale notamment grâce à l'apparition de variétés américano-japonaises. Juteuses, fermes et présentant un bon taux de sucre, ces dernières disposent de qualités gustatives et nutritives intéressantes (vitamines A, C, B, E et oligoéléments tels que le potassium, calcium, magnésium, fer et cuivre).

Volume de production régionale :

56 000 tonnes/an
500 tonnes disponibles en station d'expédition Bio

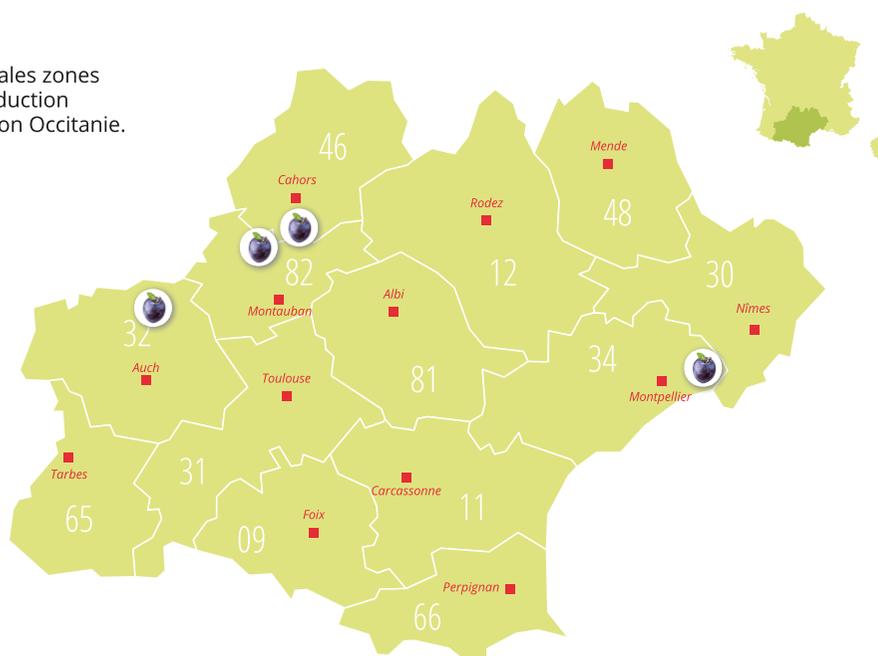
Pleine saison :

juillet à octobre

Principales zones de production :

Lot, Tarn et Garonne, Hérault

Principales zones de production en région Occitanie.



31 Calendrier de production variétale et régionale

Avec la collaboration de iBO InterBio Occitanie

Variétés de prunes de table	mois									
	15 juin	01 juil.	15 juil.	01 août	15 août	01 sept.	15 sept.	01 oct.	15 oct.	01 nov.
Prune de Vars		■	■							
Reine Claude d'Oullins			■	■						
Reine Claude Diaphane				■	■					
Reine Claude verte ou dorée*				■	■	■	■	■	■	■
Reine Claude de Bavy					■	■	■	■	■	■
Golden Japan		■	■	■	■	■				
Anne Gold cov			■	■	■					
Soryana**			■	■	■	■	■			
Sun Kiss cov**			■	■	■	■	■			
Mirabelle de Nancy*				■	■	■	■			
TC Sun Gradiplum cov					■	■	■	■	■	■
Obilnaya	■	■	■							
Sapphire			■	■	■	■	■			
Primetime cov**				■	■	■	■	■		
Fortune					■	■	■	■		
Grenadine						■	■	■	■	
Ruby Crunch® "Florence"						■	■	■	■	■
Metis® Tonic September Yummy cov**							■	■	■	■
October Sun							■	■	■	■
Black Amber				■	■	■				
Stanley				■	■	■				
Quetsche précoce de Buhl				■	■	■				
Président					■	■	■	■	■	■
Ortenauer						■	■	■	■	■
Angeleno							■	■	■	■
Quetsche d'Alsace*							■	■	■	■

■ Plage de récolte ■ Plage de commercialisation Conservation en froid normal ■ Plage de commercialisation Conservation en atmosphère contrôlée

* prunes nobles - ** variétés faisant l'objet d'un développement organisé

La plage de récolte et donc de commercialisation peut varier d'une année sur l'autre en fonction des conditions climatiques

Pour en savoir plus :

<http://www.laprune.org/> / Le Point sur n°29 CTIFL (MM Fernandez et P. Vaysse) / www.rnm.franceagrimer.fr/bilan_campagne?menu=fruits/SRISET

Projet réalisé avec le soutien de





La prune en Occitanie

Fiche réalisée dans le cadre du projet

« fruits et légumes d'Occitanie en restauration hors domicile ».

Vous souhaitez accroître la part des produits locaux pour vos restaurants de collectivités, nous pouvons vous mettre en relation avec des producteurs et des intermédiaires régionaux.

04 66 84 12 12 / www.ffl-occitanie.com



Avec la collaboration de  iBO
InterOccitanie



Qualité / conditionnement

- La période du meilleur rapport qualité/prix se situe entre juillet et septembre.
- Une prune pèse 30 grammes en moyenne.
- La prune bénéficie d'une grande diversité de présentations avec des conditionnements de différents poids : en vrac et en barquette (400g - 500g - 750g - 1 kg).
- La qualité organoleptique est mesurée au travers le sucre, l'acidité et la texture (fermeté et jutosité)



Point sur les signes officiels de qualité :

Prune Reine Claude Label Rouge :

- Robe de couleur verte à vert-jaune avec parfois une légère pigmentation de rouge
- Chair ferme, saveur sucrée avec une pointe acidulée
- Récolte manuelle.

Cette prune fut découverte par le botaniste Pierre Belon au milieu du XVIe siècle.

Etant le fruit préféré de la reine Claude de France, la femme du roi François 1er, elle fut baptisée ainsi.

Pour en savoir plus :

<http://www.laprune.org/> / Le Point sur n°29 CTIFL (MM Fernandez et P. Vaysse) / www.rnm.franceagrimer.fr/bilan_campagne?menu=fruits / SRISET

Projet réalisé avec le soutien de

