

Principales caractéristiques des variétés de pruniers offertes à la vente par les pépiniéristes

Variété et pays d'origine	Maturité	Groupe de Floraison simplifié	Auto-pollinisation	Production	Sensibilités majeures	Qualité du fruit		Appréciation globale
						table	culinaire	
Variétés traditionnelles						pl		
Early Laxton	UK	f7-d8	2-3	±AF	r		C+	±
Early Rivers	UK	f7-d8	2	±AF	r	±/+	C+	+
Reine-Claude d'Oullins	F	d8-m8	3	AF	r	±/+		+
Monsieur Hâtif	F	d8-m8	3		v	Ec, fr, gu	+ /+++	+
Bleue de Belgique	B	d8-m8	3	±AF	a		+ /+++	+
Belle de Louvain	B	m8-f8	4	AF	a	Go, mo, pl	-/±	-
Reine-Claude d'Althan	H	m8-f8	3		a/r	Ec, mo, ta	+ /+++	+
Queen Victoria	UK	f8-d9	2-3	AF	rr	Pl	±/+	C+
Reine-Claude Crottée – 'R-C Dorée'	?	f8-d9	3		vf		++	-/±
Mirabelle de Nancy	F	f8-d9	4	±AF	r	ta	+	C++
								+
Altesse Double	I	m9	4	±AF	v	ca	+	C+, t++
Altesse Simple	?	m9-f9	4	AF	a	ca	+	C+, t++
Monarch	UK	f9-d10	2	AF	v	ma	±/+	-/±
Reine-Claude de Bavay	B	f9-d10	2		f	ma	±/+	±
Variétés anciennes RGF - Gblx diffusées par le CRA-W de Gembloux								
Wignon	B	m9-f9	3	AF	r		+ /+++	C++, t++
Prune de Prince	B	m9-d10	1-2	AF	rr		++	C++
Sainte-Catherine	B	f9-m/f10	3-(4)	AF	rr	ta	+	C++, t++
Belle de Thuin	B	m 08	1-2		rr	mo, gu	++	+

Maturité : le tableau est divisé en trois sections séparant les variétés précoces, de moyenne saison et tardives; 7 à 10 = juillet à octobre; d = début; m = mi; f = fin. **Groupe de floraison** : 1 très précoce, 4 tardif. **Autopollinisation** : ±AF = partiellement autofertile, AF = autofertile. **Production** : f = faible, v = variable suivant la localité ou l'année, a = alternante, r = régulière, rr = régulière et élevée. **Sensibilités majeures** : ca = fruit attaqué par le carpocapse; ec = fruit éclatant facilement à la pluie; fr = épiderme fragile, se tachant à la pluie; go = fruit contenant souvent de la gomme; gu = fruit très attaqué par les guêpes; ma = maturation incomplète par automne froid; mo = fruits mouillés par temps humide; pl = arbre sensible au plomb à *Stereum*; ta = tavelure sur fruit. Pour les trois dernières colonnes : +++ = très bon, ++ = bon, ± = assez bon, - = médiocre. **Qualité du fruit** : c = pour compotes et confitures, t = pour la tarte. **Sources** : observations originales et données bibliographiques (Anonyme, 1979; Baker, 1986; Belmans, 1986; Dufour, ca. 1938; Gauthier, 1978; Van Cauwenberghe, 1935; Van Cauwenberghe et de Keijzer, 1954).