

**Prune de Saint-Antonin, Prune commune,  
Prune bleue, Antonine, Prune de Bordeaux,  
Oustenque, Tounine, Campenca**



Originnaire du Sud-Ouest, probablement de la région de Saint-Antonin Noble Val (Tarn-et-Garonne) où elle a fait l'objet d'un abondant commerce. Elle a été disséminée dans toute la moyenne Garonne, le Rouergue, le Quercy et le sud de la Corrèze. C'est probablement le prunier qui a été le plus planté dans la région, même en tenant compte de son absence dans les vergers actuels. Cette prune a connu de nombreux usages : réserves hivernales grâce au séchage, propriétés médicinales que lui ont reconnues les hôpitaux jusque dans les années 1925-1930, transformation en alcool, commercialisation rentable même pour l'exportation jusqu'au milieu du siècle dernier.

**Origine :** moyenne Garonne

**Maturité :** dernière semaine d'août – seconde de septembre

**Floraison :** moyenne à mi-tardive (26 mars - 5 avril)

**Fruit** de petit calibre, de forme ovale arrondie. Épiderme de couleur bleu foncé, à noyau allongé pointu aux extrémités.

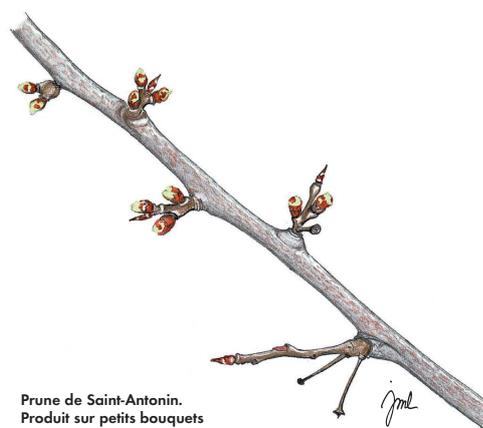
**Chair** juteuse, très sucrée, acidulée. Les pruneaux paraissent acidulés.

**Arbre** de vigueur moyenne, à port buissonnant, d'une extrême fertilité, à

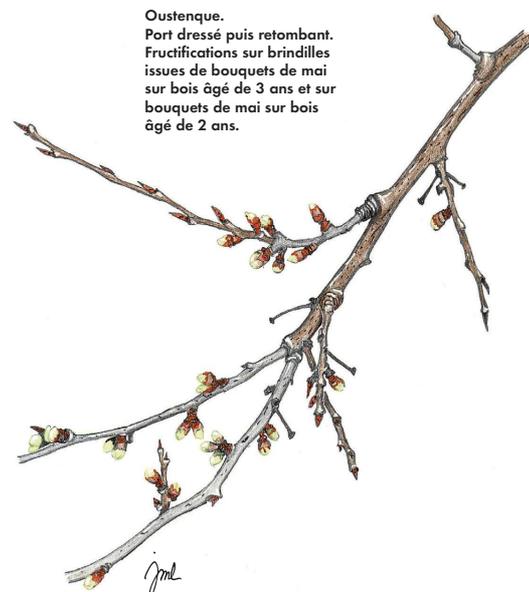
production régulière, composé de plusieurs axes très érigés.

On observe sur ces arbres de nombreux petits bouquets de mai qui soit s'empilent, soit sont prolongés l'année suivante par une chiffonne ou une brindille en situation vigoureuse. Elles porteront à leur tour l'année suivante des bouquets de mai en position latérale.

Variété rustique, peu sensible au monilia, fréquemment multipliée par rejet.



Prune de Saint-Antonin.  
Produit sur petits bouquets de mai et chiffonnes.



Oustenque.  
Port dressé puis retombant.  
Fructifications sur brindilles issues de bouquets de mai sur bois âgé de 3 ans et sur bouquets de mai sur bois âgé de 2 ans.

