

Sécrestau, Sécrétale, Mujole



Variété très commune dans la zone pré-pyrénéenne, pour laquelle l'appellation vient de **Saint-Christophe**. Cette variété, multipliée exclusivement par drageons, descend probablement de la vraie

variété **Sainte-Catherine**, elle-même commercialisée en Haute-Garonne sous l'appellation de Sécrestau. Mais l'actuelle Sécrestau a été choisie pour sa capacité à drageonner. Le calibre du fruit est bien inférieur à celui de la **Sainte-Catherine**.

Origine : Ariège, Haute-Garonne

Maturité : dernière semaine de juillet – deux premières semaines d'août

Floraison : assez tardive

Débourrement : très précoce

Fruit allongé rétréci au pôle pédonculaire en cul de poule, présentant une dépression ventrale marquée recouverte de pruine blanche, à épiderme assez épais vert jaunâtre à jaune d'or.

Chair ferme et dense, de couleur jaune dorée, très sucrée, acidulée, juteuse, à noyau semi-libre, allongé, rétréci vers la zone



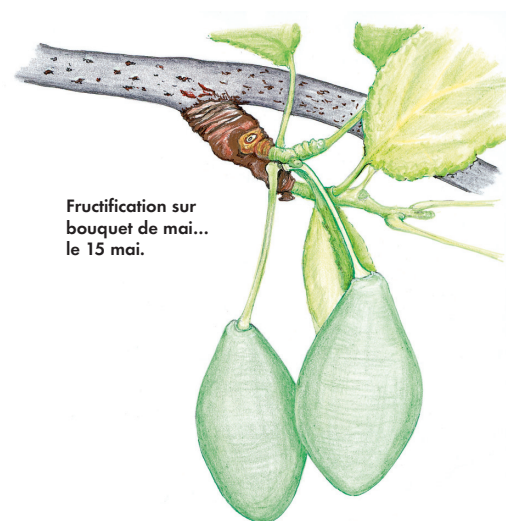
pédonculaire en une longue pointe.

Traditionnellement utilisée pour le séchage, mais aussi pour la production d'eau-de-vie au-dessus de la limite de la zone de vigne.

Arbre très vigoureux, très érigé, multiaxes, relativement basitone à port retombant sous le poids des fruits.

Nombreuses ramifications terminales sans provoquer de dégarnissement au centre de l'arbre.

Rameaux portant des bouquets de mai, brindilles et chiffonnes mais produit essentiellement sur bouquet de mai sur bois de 2 à 4 ans.



Verdane, Prune verdane



Ancienne variété girondine dont le commerce fut important jusque vers la fin du XIX^e siècle. Un article de la Société d'horticulture de la Gironde signale, dès 1896, la variété **Prune de Verdane** comme étant un « produit local à reproduction par drageons, au fruit moyen, ovoïde, à peau vert blond, chair jaune grossière, assez juteuse, au goût commun qui se

vend bien sur nos marchés mais ne se plante plus ». La Verdane, qui appartient à une population variétale, était principalement plantée dans la région proche de Bordeaux et au nord sur les coteaux de Souys, Bouillac et la Tresne. Elle se développait spontanément dans cette région, où elle était multipliée soit par drageons, soit par greffage, selon les surfaces de production. Dès 1870 il était conseillé, afin d'améliorer la variété, de prélever de préférence les greffons sur des arbres vigoureux dont les fruits sont les plus beaux. En fait, elle allait progressivement être remplacée par la **Reine-Claude dorée**, cueillie à la même époque que la **Verdane**, c'est-à-dire deux à trois semaines trop tôt. Malgré tout, la **Verdane** a continué à être commercialisée dans les « comestibles » de Bordeaux – magasins de fruits et légumes – jusqu'à la seconde guerre mondiale.

Origine : Gironde

Maturité : en général fin de deuxième semaine de juillet, mais en année précoce,



commence vers le 5 juillet. La récolte se poursuit pendant dix jours

Floraison : très précoce – 17-26 mars,

Débourrement : précoce

Fruit de calibre moyen, ovoïde, allongé et légèrement dissymétrique.

Épiderme vert jaunâtre souvent légèrement taché de rose violacé.

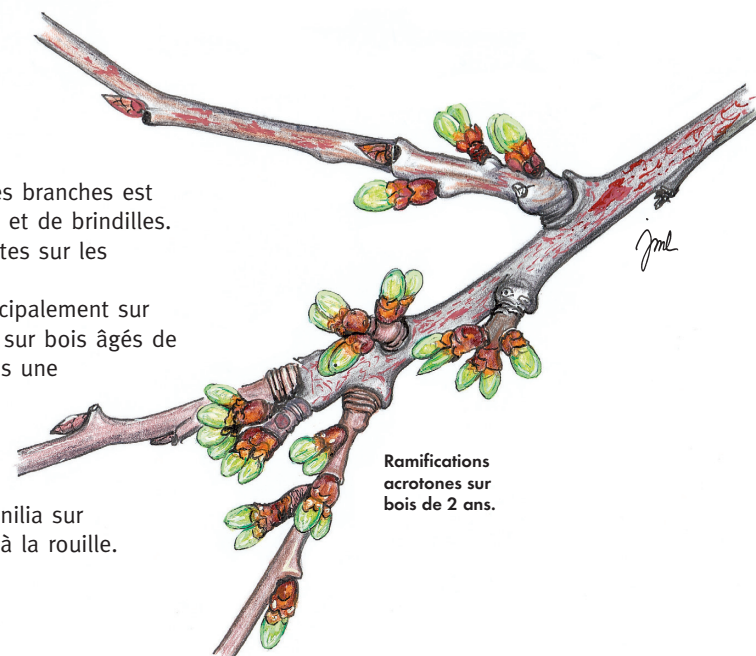
Chair jaune verdâtre, un peu grossière, à noyau presque libre, assez juteuse, assez sucrée, fondante, de qualité gustative moyenne.

Arbre assez vigoureux, avec un port érigé les premières années. ▶



La nette acrotonie de la ramification provoque un basculement des branches, inclinées et tordues. La ramification latérale de ces branches est constituée de rameaux longs et de brindilles. Les réitérations sont fréquentes sur les arcures. La fructification se situe principalement sur des bouquets de mai placés sur bois âgés de 2 et 3 ans. Une floraison puis une fructification sur jeunes rameaux âgés de 1 an sont assez fréquentes.

Variété très résistante au monilia sur pousse et sur fruit, sensible à la rouille.



Ramifications acrotones sur bois de 2 ans.

POPULATION DES « PRUNE D'ENTE »

Variété très anciennement cultivée dans la vallée du Lot pour laquelle l'origine la plus communément admise, mais non démontrée, serait une introduction à l'époque des croisades, depuis l'Orient, à l'abbaye de Clairac en Agenais, où les moines bénédictins la multiplièrent. Cette hypothèse expliquerait la bonne adaptation de cette population variétale aux climats méditerranéens et son adaptation limite dans sa zone de culture actuelle, exigeant une taille très sévère des arbres pour limiter l'effet de l'humidité. Les tenants d'une origine locale ne la justifient que par l'extraordinaire qualité du produit obtenu de la Prune d'Ente, le pruneau d'Agen. Cela ne suffit pas à expliquer une origine, d'autant que son aire de développement a dû être cantonnée à des limites proches des vallées du Lot et de la Garonne. Toute tentative d'extension au-delà de cette zone s'est avérée incompatible avec un comportement sanitaire satisfaisant, une production rentable et de qualité. La situation atlantique, où les dégâts de monilia sur fleurs et sur feuilles s'aggravent et où les fruits se fendent pendant les étés pluvieux, pas plus que la plantation en altitude ou dans des zones plus froides ne sont favorables à sa culture. Cependant, cette variété a trouvé, dans certaines conditions pédoclimatiques de la moyenne Garonne, un milieu qui, associé à l'intuition des hommes, a permis d'obtenir un produit d'une grande qualité. En effet, même dans la zone où cette population est bien adaptée, son bon comportement au monilia et aux effets néfastes de l'humidité est étroitement lié à la taille très sévère appliquée aux arbres. La première appellation de la Prune d'Ente est Prune Datte, connue dans la région bien avant 1530, puis Prune d'Ante ou d'Anthe (utilisée dès 1662), puis Robe de Sergent en référence à son coloris qui rappelait, avant la Révolution, l'habit des sergents de police, appellation qui fut utilisée tout au long du XVIII^e siècle et jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Elle ne prit pour la première fois l'appellation Prune d'Ente qu'en 1814 ; celle-ci devint définitive vers 1845. Il est probable que l'erreur de transcription soit due à une interprétation erronée de la prononciation locale du nom Prune d'Ante, liée au développement des pratiques de greffage. En effet, avant 1820, très peu de pruniers Robe de Sergent étaient greffés, sauf par les pépinières royales où on utilisait le prunier de Saint-Antonin comme porte-greffe. On obtenait ainsi des pruniers d'Ante entés (greffés) ! 1845 est l'époque où l'on généralisa la pratique.

La Prune d'Ente, qui constitue la majeure partie des plantations de prunes à pruneaux d'Agen, est une variété-population très large, présentant des différences portant sur de nombreux caractères morphologiques et physiologiques, à des degrés variables, y compris des fruits à épiderme jaune. Cette variabilité a été considérablement réduite dans les vergers par l'utilisation exclusive et obligatoire des clones sélectionnés par l'INRA et diffusés par le CTIFL. Parmi plus de quatre-vingts clones découverts dans la région dans les années 1940, cinquante-sept furent réellement observés en collection et six d'entre eux furent sélectionnés par l'INRA. Il s'agit de clones dont les fruits sont de taille supérieure à la moyenne de la population, tous de couleur violette : P707 à coloris plus clair, standard moyen par rapport au reste des clones sélectionnés; P626 à maturité plus précoce; P698 à floraison plus tardive; P303 le plus productif, ayant la maturité la plus tardive; P642 proche du précédent; et P652 à maturité plus groupée et plus rapide à tailler, mais moins productif.

Tous ces clones sont diffusés indemnes de virus par le CTIFL. Une partie de la population initiale, une trentaine d'introductions, est conservée par l'INRA de Bordeaux et le Conservatoire d'Aquitaine.

Des travaux de création variétale débutés en 1958 ont permis à l'INRA de sélectionner quatre hybrides issus de Prune d'Ente, dont trois furent proposés aux producteurs à la fin des années 1980 : Primacotes, Lorida, Tardicotes. Ces plantations aboutirent à un échec cuisant, les méthodes actuelles de transformation en pruneau n'étant pas adaptées aux prunes obtenues. Celles-ci exigeaient une technologie appropriée, également associée à un travail agronomique spécifique en verger, exigences non prévisibles lors des essais préliminaires sur échantillons, qui n'avaient pas été représentatifs des volumes traités industriellement.

La récolte s'échelonne actuellement sur trois semaines. Par contre, en 1958, les variétés étant plus diverses, les récoltes s'échelonnaient sur cinq à six semaines d'une façon très inégale : 5 % de la récolte la première semaine, 10 % la seconde, 20 % la troisième, 50 % la quatrième, et 15 % la cinquième.

Malgré une assez forte sensibilité à la rouille, la Prune d'Ente a un bon comportement dans son milieu de culture au monilia sur pousse et sur fruit, et une bonne tolérance à la chute et à l'éclatement des fruits avant maturité.