

# Prune Tsevesque

Ayent (VS) - CHE

N° d'inventaire : R11000347

N° PLCODE : 14-010-190

N° PUIACC : A0000021446

N° famille génétique : 79

## La variété en bref

**Historique :** On dit Touèsque à Réchy, Tsevesque à Chermignon, Pruneau de Vigne ou Tsvèchge à Sierre et Tuèsque à Vex, ainsi que Tuechque à Chippis. Variété aussi dénommée sous le nom de pruneau de Saint-Aubin.

**Critères discriminants :** Cette variété présente un fruit de petite taille. Cette prune possède une saveur aromatique et légèrement acidulée. Cette prune se déguste en compote, en tarte ou séchée. Cette variété est adaptée à l'altitude (932m).

**Synonyme génétique:** Pruneau de St. Aubin, Pruneau de la Broye, Prune des Vignes, Blaue Zuckerzwetschge, Eyholzer, Brunner, Schöne von Bibern, Basler Hauszwetschge, Lohnemer, Walliserzwetschge.

## Légende :

n.é. = non évalué

## Pour en savoir plus :

[www.pgrel.admin.ch](http://www.pgrel.admin.ch)

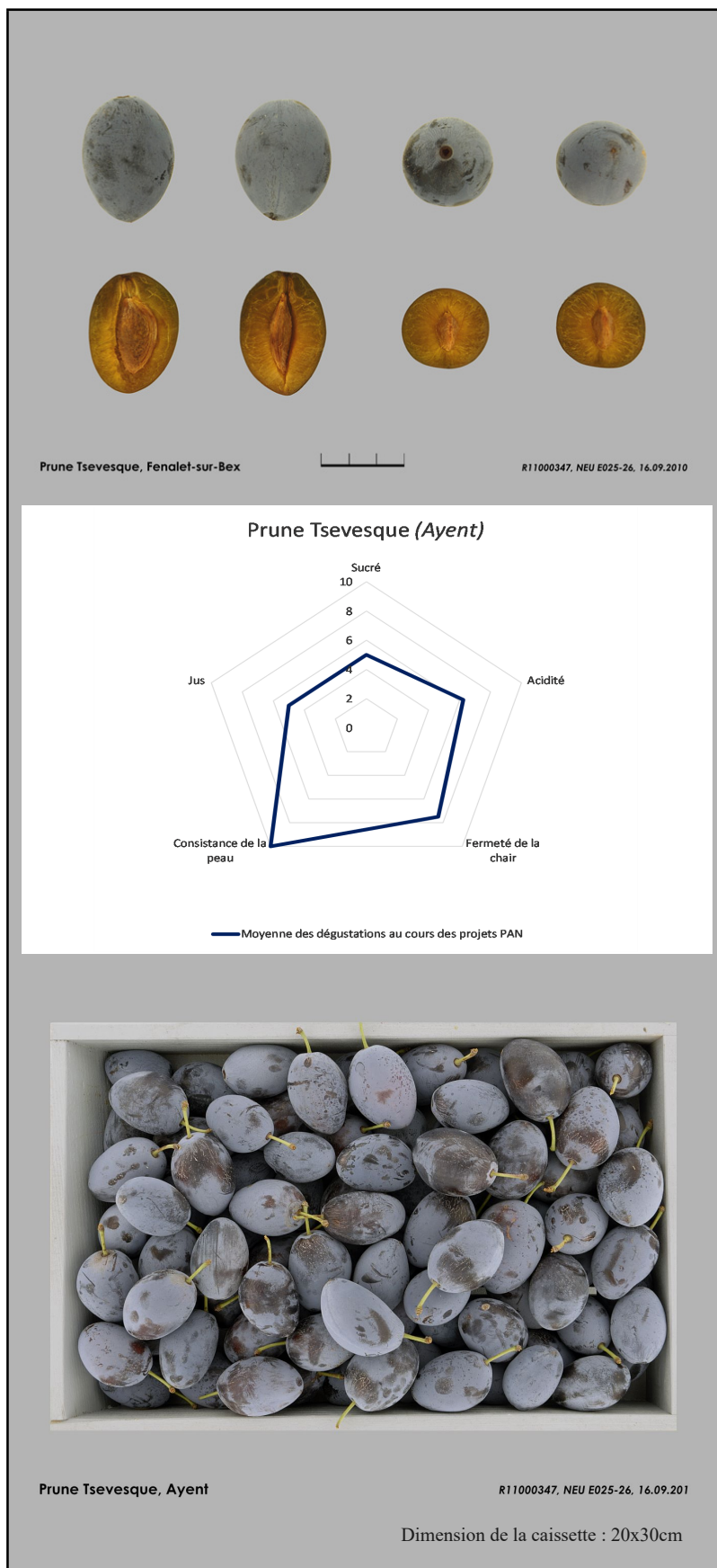
[www.retropomme.ch](http://www.retropomme.ch)

## Bibliographie

Inventaire réalisé par : Vauthier, B. (2011). Le patrimoine fruitier de Suisse Romande. Ed. BdA : Lausanne.

Données recueillies au sein des divers vergers Rétropomme au cours des PAN I à VI.

Version : 01.2023



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE  
Office fédéral de l'agriculture OFAG



Rétropomme  
Pour la sauvegarde du patrimoine  
fruitier de Suisse Romande

**Description du fruit***Les dimensions*

Taille du fruit	petite
Hauteur (min)	35 [mm]
Hauteur (max)	45 [mm]
Largeur (min)	29 [mm]
Largeur (max)	34 [mm]
Poids de 20 fruits	262 à 484 [g]
Forme	Elliptique allongée
Longueur du pédoncule	court < 15 mm
Épaisseur du pédoncule	moyen

*Les couleurs*

Du fond	violet-bleu
Secondaires	violet
De la chair	verte
De la prune	bleue

*Les détails discriminants*

Profondeur du sillon ventral	nul
Taille relative du noyau	moyen
Détachement du noyau	libre
Importance de la prune	importante

**Description Organoleptique**

Intensité de l'odeur	
Intensité de l'arôme	
Persistance du goût	
Sucré	moyenne
Acidité	moyenne à élevée
Fermeté de la chair	ferme
Jutosité	moyenne
Épaisseur de la peau	épaisse
Nature de la saveur	aromatique
Équilibre acide-sucre	légèrement acide
Appréciation générale	

**Description de l'arbre**

Port de l'arbre	érigé
Vigueur	forte
Ramification	moyenne
Densité des brindilles	forte
Floraison relative	tardive
Charge	moyenne
Maturité relative	tardive à très tardive

**Remarques :****Conservation et conseils d'utilisation****Conservation :**

Les prunes sont à consommer ou transformer rapidement après la récolte.

**Utilisations traditionnelles & conseils :**

Traditionnellement, cette prune était apprêtée en compote avec du vin et de la cannelle ou séchée (au soleil ou dans le four)

**Phénologie**

 Débourèvement	 Floraison stade F1
 Floraison stade F2	 Cueillette

