Transcription

Un produit, un territoire : le pruneau d'Agen IGP

Nous nous retrouvons aujourd'hui en région Nouvelle-Aquitaine pour parler d'un produit d'exception, le Pruneau d’Agen IGP.

Comme la plupart des fruits à noyau, le pruneau vient de Chine et il a parcouru la route de la soie. D'abord cultivé autour du bassin méditerranéen, c'est au XIIᵉ siècle que des moines bénédictins mêlent les pruniers locaux avec les pruniers de Damas pour créer une nouvelle variété, le prunier D’Ente. Cette nouvelle variété de prunes se développe parfaitement dans les territoires du Sud-Ouest, grâce à son climat et ses terres. Mais c'est surtout avec la marine que le pruneau va connaître un essor considérable, entre le XVIIᵉ et le XIXᵉ siècle, grâce à sa valeur nutritive et sa longue conservation. Pour nous parler de ce produit représentatif de la région, nous allons à la rencontre de Laurent Magnol, producteur et de Nicolas Mortemousque, président de l'interprofession du pruneau.

**Laurent Magnol** :

C'est une prune qui est une prune d’Ente. C'est une prune qui n'a pas trop de destination à être consommée en prune fraîche, mais qui est uniquement réservée à la transformation en Pruneaux d'Agen. C'est une prune qui est très sucrée et qui résiste bien justement à la sécheresse puisque par définition on fait un produit qui est sec par la suite, donc un fruit qui va avoir le moins d'eau possible à l'intérieur et donc du coup un goût qui sera bien meilleur. Historiquement, la récolte des prunes commence autour du 15 août et se termine fin septembre. Aujourd'hui, on ramasse 90 à 100 % de la prune mécaniquement. C'est une machine qui vient avec un parapluie se positionner sous la frondaison de l'arbre. Dessous, il y a une pince qui va venir vibrer l'arbre et récolter les fruits qui sont à maturité le plus possible. Donc dans chaque arbre, on peut dire qu'il va être secoué entre cinq et dix fois et des fois même encore plus. Cette prune-là, une fois qu'elle est récoltée, elle est ramenée à la station de séchage. Une fois qu'elle est à la station de séchage, elle va être lavée, elle va être triée, elle va être rincée et elle va être mise sur des claies, ce qu’on appelle l'enclayage. Une fois qu'elle va être enclayée, on va pouvoir la positionner dans des fours à prunes dans lesquels elles vont rester une vingtaine d'heures entre 20 et 24 h, de façon à sortir du pruneau.

**Nicolas Mortemousque** :

Alors l’IGP Pruneau d'Agen, ça regroupe une grande partie de la production. C'est géographique, c'est tout le Lot-et-Garonne, les six départements limitrophes. C'est 10 000 emplois directs et indirects, on va de la production jusqu'à la transformation et c’est à peu près 1 000 producteurs, une vingtaine de transformateurs, et c'est 12 000 hectares de prunes transformées en pruneaux, qui sont sous l'appellation IGP Pruneau d'Agen. En Lot-et-Garonne, tout le monde a au moins dans sa famille, quelqu'un qui travaille, de près ou de loin, dans le pruneau. La prune d'Agen ne peut pas se faire ailleurs, Le terroir est adapté à ça et c'est une fierté pour les gens qui la produise et qui en vivent. Le produit IGP, ça vous garantit un savoir-faire particulier et on a un taux d'humidité à respecter à la sortie, pour que le produit puisse se conserver. C'est la grande chance qu'a ce produit, c'est qu'en fait, on prend un produit à maturité, on le sèche, on le fige. Le pruneau, l'avantage vu qu'il est cueilli et séché, à n'importe quelle période de l'année où on l'achète, on sait qu'il a été cueilli à maturité, au bon moment. Le gros de notre marché, c'est le marché français. Le Français est le plus gros consommateur du monde de pruneaux. Mais nous, on a les deux tiers qui sont sur le marché français et le reste va à l'export.