



DOSSIER
DE PRESSE
2015

LE PRUNEAU D'AGEN

Osez l'autre trésor noir

Sommaire

1 / PRC

Plan de Reconquête de la Compétitivité (PRC)	.03
Quand la filière s'entoure de talents pour innover	.05

2 / NUTRITION

Le Pruneau d'Agen, un fruit complet	.09
Le saviez-vous?	.10
Portrait Laure HIRTZ	.11

3 / INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Les acteurs du pruneau	.13
L'IGP un gage de qualité pour ce produit du terroir français	.15

Photo de la couverture ©maeva destombes



LE PRUNEAU D'AGEN SUR LE CHEMIN DE LA RECONQUETE

DEPUIS UNE DIZAINE D'ANNÉES, LA PRODUCTION FRANÇAISE DE PRUNEAUX D'AGEN DOIT FAIRE FACE À LA CONCURRENCE ACCRUE DU CHILI, DE LA CALIFORNIE ET DE L'ARGENTINE. LE COÛT DE PRODUCTION DE CES PAYS EST DEUX À CINQ FOIS MOINS CHER QUE CELUI DU PRUNEAU FRANÇAIS.

La filière du Pruneau d'Agen doit donc aujourd'hui gagner en compétitivité. Producteurs et transformateurs en sont bien conscients et se sont unis il y a trois ans pour créer le Plan

de Reconquête de la Compétitivité (P.R.C.). L'objectif de ce P.R.C. est de rétablir à terme une situation économiquement viable en l'absence de soutien spécifique.

Une relance en pleine actualité aujourd'hui : la filière part à la conquête de l'Asie !

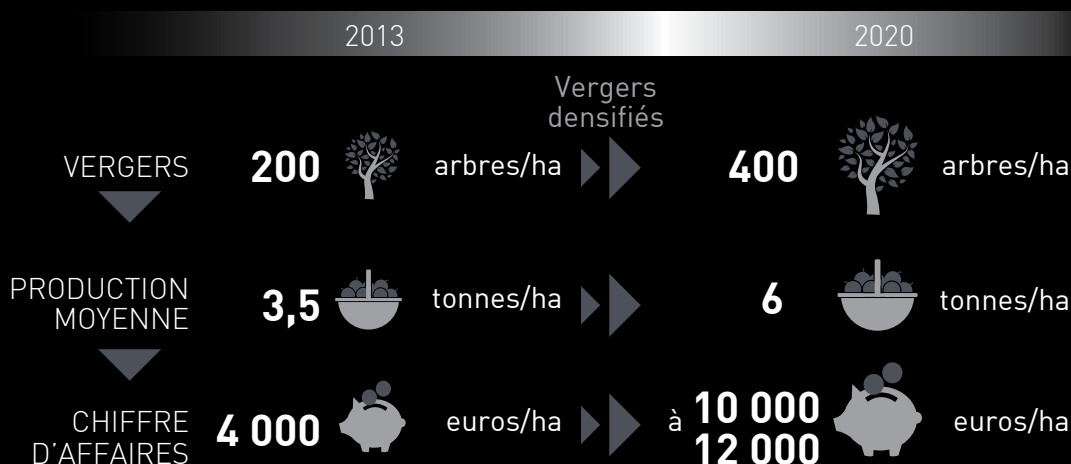
UNE FILIERE EN PLEINE RELANCE

L'hiver 2014 fut marqué par la plantation de nouveaux vergers : 250 nouveaux hectares furent plantés pour compenser l'arrachage de vieux vergers non productifs, avec comme objectif d'atteindre 500 à 600 hectares de renouvellement par an. À travers cette modernisation des vergers, les producteurs procèdent à une densification des arbres permettant d'augmenter le rendement sans baisse de la qualité. Le tout avec l'intention résolue d'aller dans le sens de la protection de l'environnement.

Ces vergers densifiés sont plantés avec 400 arbres/ha (voire plus) contre 200 en moyenne aujourd'hui. La production moyenne par hectare passera de 3,5 tonnes à 6 tonnes pour atteindre globalement une récolte de 40 000 à 45 000 tonnes par an dans les cinq ans.

L'objectif de chiffre d'affaires est de 10 000 à 12 000 euros/ha. En 2013, c'était trois fois moins.

PLAN DE RECONQUETE DE LA COMPÉTITIVITÉ



LE PRUNEAU D'AGEN, AU DELA DE L'EUROPE

Aujourd'hui, les professionnels de la filière comptent bien conquérir la Chine, tout en conservant le marché européen qui reste le plus proche, le plus rémunérateur et représente un débouché important avec 90 000 tonnes de pruneaux consommés. Les Chinois sont traditionnellement de grands consommateurs de fruits séchés mais avec une préférence pour des produits bien plus acides qu'en France.

Aides de produits français à la qualité irréprochable, ils représentent aujourd'hui un marché à séduire. Avec un revenu en constante augmentation, les Chinois se tournent de plus en plus vers les produits importés, gage de qualité. Une réalité bénéfique pour le Pruneau d'Agen, produit au savoir-faire purement français, à la qualité justifiant le prix et qui en plus se greffe à la tendance de la « french touch ».

QUAND LA FILIERE S'ENTOURE DE TALENTS POUR INNOVER



DIDIER JACQUIN,
THÉSARD AU SERVICE DE LA RELANCE
DU PRUNEAU D'AGEN

Arrivé au BIP le 1er avril 2015, Didier Jacquin, 27 ans, est issu d'une longue sélection menée par le BIP pour un recrutement en contrat CIFRE de 3 ans en tant qu'ingénieur de recherche. Dans le cadre du projet PRC NeoDry, Didier Jacquin appuie le service technique dans la recherche et la mise au point d'une nouvelle technologie de séchage plus économe en énergie et permettant d'améliorer la qualité des pruneaux d'Agen. Son expertise dans le domaine agroalimentaire offre à la filière du Pruneau d'Agen un nouveau souffle.

Actuellement doctorant au CIRAD de Montpellier, sa thèse est financée par le BIP.

« Modélisation couplée (transfert et réaction) du séchage de la prune au pruneau », sa thèse consiste à qualifier et quantifier ce qui se passe lors du séchage autant sur le produit en lui-même que sur le produit avant transformation.

“ JE N'ÉTAIS JAMAIS TOMBÉ SUR UN SUJET DE THÈSE AUSSI AVANT-GARDISTE DANS LE SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE ”, c'est ce qui m'a tout de suite séduit. Utiliser la formation comme levier économique, c'est une belle initiative ». Originaire de la Drôme, il n'était pas destiné à travailler dans le milieu agricole du Lot-et-Garonne, mais « **travailler pour une filière en mouvement, pour un produit avec un véritable aspect identitaire, ça motive. La filière du Pruneau d'Agen, c'est un savoir-faire très localisé et évident, concernant près de 10 000 emplois. J'ai l'impression d'appartenir à quelque chose, et ça c'est stimulant** ».



SALIM RASHIDI,
RESPONSABLE TECHNIQUE AU BIP

Arrivé au Bureau national Interprofessionnel du Pruneau (BIP) en novembre 1985, Salim Rashidi est à la tête du pôle technique. En tant qu'ingénieur, il a lancé dès son arrivée une étude sur l'écophysiologie des pruniers d'Ente. En 1988, un laboratoire est créé pour l'ensemble des analyses sur la Prune d'Ente puis sur le pruneau et enfin pour étudier tous les fruits séchés. Ce laboratoire, qui permet d'évaluer la qualité des produits, regroupe l'ensemble des activités d'étude, de recherche et d'essai pour savoir si le séchage est correct. Les résultats aboutissent à des technologies d'innovation pour servir les pruniculteurs, avec un accompagnement par le BIP.

ETUDES ET RECHERCHES POUR UN PRUNEAU DE QUALITE

Le séchage du pruneau figure parmi les plus gros postes en terme de coût de production. C'est donc un point crucial pour le Pruneau d'Agen qui, dans le cadre du PRC, a pour objectif de réduire de moitié ses coûts de production à l'horizon 2020 grâce aux innovations techniques et technologiques déployées.

“ MON TRAVAIL CONSISTE À RENDRE LE PRODUIT PLUS COMPÉTITIF, ET CELA PASSE FORCÉMENT PAR LA RÉDUCTION DES COÛTS DE PRODUCTION TOUT EN AMÉLIORANT LA QUALITÉ ”,

affirme Salim Rashidi. Avec ses cinq collaborateurs du BIP, il a mis en œuvre des études et des recherches sur le séchage en collaboration avec les organismes de recherche publics et privés : INRA, CIRAD, Agrotech, les Universités et Écoles d'ingénieurs d'Aquitaine.

À travers ces études et recherches, l'objectif est toujours d'augmenter la productivité tout en confortant la qualité, notamment en diminuant les intrants (produits phytopharmaceutiques) grâce aux études effectuées avec l'INRA, et ce toujours dans une démarche de respect environnemental.



Photo ©elodie petit - Stylisme ©myrtille couten

Salim Rashidi travaille également sur la connaissance de la qualité nutritionnelle du Pruneau d'Agen à deux niveaux, via de la veille et en lançant des projets d'études avec des scientifiques. L'impact de la consommation du pruneau sur la santé est en effet un sujet essentiel pour communiquer sur ses bienfaits. Par exemple, ils s'attèlent à prouver que le pruneau est bénéfique dans la lutte contre l'ostéoporose.

ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS A L'INNOVATION TECHNIQUE

“ POUR MENER À BIEN LE PRC, IL FAUT ACCOMPAGNER LES PRUNICULTEURS À L'INNOVATION TECHNIQUE AU FUR ET À MESURE QUE LES RÉSULTATS DES ÉTUDES TOMBENT ”, selon Salim Rashidi. Par le réseau des techniciens des Organisations des Producteurs (OP) animé par le BIP, les professionnels peuvent bénéficier d'informations, de réunions sur le terrain et de stages de formation. Pour le séchage par exemple, les résultats auront donné le choix aux producteurs de pruneaux d'opter pour la réalisation d'innovations : en vue d'améliorer les installations existantes ou mettant en place de nouveaux procédés. Dans le cadre du projet NeoDry, le BIP étudie de nouvelles technologies de séchage, économes en énergie et dans une démarche de développement durable. Parallèlement la filière travaille sur le projet NeoSys, pour une densification des vergers dans une démarche agroécologique.

Une ambition essentielle pour le PRC que le service technique du BIP conduit avec pugnacité, « **de la fourche à la fourchette** » comme le dit Salim Rashidi. « **Les responsables professionnels de la filière, avec l'appui du Service Technique ont relancé le système vers plus d'innovations** ». Une motivation qui se lit déjà dans l'avancée du Plan de relance : « **Nous avons déjà fait 30 % du travail** ».

2 / NUTRITION

LE PRUNEAU D'AGEN, UN FRUIT PETIT EN TAILLE, RICHE EN GOÛT ET TRÈS COMPLET EN NUTRIMENTS ! BON POUR LA SANTÉ, POUR LA PEAU, ANTI-STRESS... UN VÉRITABLE ALLIÉ DU QUOTIDIEN QUI SE GLISSE FACILEMENT DANS LES ASSIETTES DE TOUTE LA FAMILLE POUR PROFITER CHAQUE JOUR DE SES BIENFAITS NUTRITIFS. PETIT TOUR D'HORIZON DES QUALITÉS MÉCONNUES DE CE FRUIT DU TERROIR FRANÇAIS, CONCENTRÉ EN VITAMINES ET MINÉRAUX AVEC LA DIÉTÉTICIENNE LAURE HIRTZ.



LE PRUNEAU D'AGEN, UN FRUIT COMPLET

UN FRUIT BON... POUR LE CORPS

Riche en oligoéléments, le Pruneau d'Agen est un aliment complet aux multiples bénéfices pour l'organisme. Il est parfait pour entretenir et réparer les os avec sa teneur en Bore (50 g de pruneau apporte 100 % des apports journaliers), stimuler le système immunitaire avec le zinc, le magnésium et la vitamine E, mais également éviter les crampes musculaires et les ballonnements avec le potassium.

“LES FIBRES PERMETTENT DE PROTÉGER LE CŒUR CAR ELLES FAVORISENT L'ÉLIMINATION DES GRAISSES (MAUVAIS CHOLESTÉROL)”

explique Laure Hirtz. Elles permettent également d'améliorer le contrôle de la glycémie, de favoriser le bon fonctionnement du transit et de prévenir le diabète.

UN FRUIT BON... POUR LA LIGNE

Idéal pour garder la ligne, le Pruneau d'Agen procure un effet rassasiant qui augmente la sensation de satiété. Un atout « coupe-faim » de choc pour éviter les fringales et les grignotages en cours de journée. Quelques pruneaux caleront davantage qu'un croissant, avec seulement 20 Kcal par fruit !

UN FRUIT BON... POUR L'ESPRIT

Avec sa forte teneur en magnésium, le Pruneau d'Agen favorise la détente, apaise les nerfs et permet ainsi de lutter efficacement contre le stress. Bonus pour les sportifs ou les citadins aux emplois du temps bien remplis, le magnésium améliore également le tonus et l'énergie pour aider à lutter contre la fatigue.

Il peut être consommé sans risque en fin de journée, grâce à son index glycémique bas qui améliore l'endormissement et favorise l'apparition du sommeil.

UN FRUIT BON... POUR LA JEUNESSE

“LA VITAMINE E FAVORISE LA PRÉSERVATION DE LA JEUNESSE DE LA PEAU” précise Laure Hirtz. En effet, grâce à sa forte teneur en vitamine E, le Pruneau d'Agen est un véritable atout anti-âge qui ralentit l'apparition des rides, protège le cerveau du vieillissement et contribue au bon fonctionnement de la vision.

Le manganèse et le zinc quant à eux neutralisent les radicaux libres (responsable du vieillissement cutané) et améliorent la synthèse du collagène, permettant ainsi la diminution des rides. Un combo irréfutable pour combattre naturellement les effets de l'âge.



LE SAVIEZ-VOUS ? PETIT PRECIS DU PRUNEAU D'AGEN

FAIBLE EN CALORIES

1 Pruneau d'Agen contient seulement 20 calories.

FAIBLE EN MATIÈRES GRASSES

Les Pruneaux d'Agen contiennent seulement 0,2 % de M.G.

SOURCE NATURELLE DE POTASSIUM

2 Pruneaux d'Agen = 1 pomme (soit 120 mg de potassium).

SOURCE NATURELLE DE FIBRES

10 pruneaux (110 g) couvrent 40 % des apports journaliers en fibres. 1 Pruneau d'Agen = 1 tranche de pain complet (1,4 g de fibres).

SOURCE NATURELLE DE MAGNÉSIMUM

7 Pruneaux d'Agen + 2 grands carrés de chocolat noir = 25 % des apports nutritionnels conseillés / jour de magnésium.

RICHE EN VITAMINE E, ANTI-OXYDANTE

6 Pruneaux d'Agen = 1 kiwi (soit 1,2 mg de vitamine E).

RICHE EN VITAMINE B1

7 pruneaux = 50 % des apports journaliers en vitamine B1. 9 pruneaux (100 g) = 1 orange (150 g) = 0,104 mg de vitamine B1.

RICHE EN FER

9 pruneaux (100 g) = 16 % des apports journaliers en fer. 5 pruneaux (55 g) = 100 g de lentilles cuites = 1,60 mg de fer.

UN INDEX GLYCÉMIQUE BAS

52 (vs. 67 pour un croissant et 38 pour une pomme).

RICHE EN MANGANÈSE

8 pruneaux (88 g) = ¼ des apports journaliers en manganèse.





Diplômée en diététique, Laure Hirtz considère la nutrition à la fois comme une garantie de bonne santé mais aussi comme une sensibilisation et une éducation qui peuvent être mises en place, pour tous, dès le plus jeune âge. C'est pourquoi, après 12 années passées dans une société de restauration collective en tant que diététicienne nutritionniste, elle décide de créer **Axe Nutrition**.

Une expérience et un savoir-faire mis à contribution pour les Pruneaux d'Agen, « champion nutritionnel dans bien des domaines ou catégories ».

LAURE HIRTZ
DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE

3 / INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

LE PRUNEAU D'AGEN, CE TRÉSOR NOIR DE LA GASTRONOMIE ET DU PATRIMOINE FRANÇAIS, EST UN PRODUIT DE QUALITÉ RECONNU PAR L'IGP. L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE EST UNE DISTINCTION QUI OFFRE UNE RECONNAISSANCE AU PRODUIT ET QUI LUI PERMET DE SE DÉMARQUER DE LA CONCURRENCE. PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS S'ACCORDENT SUR LES BIENFAITS DE CE SIGNE EUROPÉEN OBTENU EN 2002 PAR LE PRUNEAU D'AGEN.



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

LES ACTEURS DU PRUNEAU



PATRICK BIASOTTO,

UNE DES FIGURES PHARES DE LA FILIÈRE
DU PRUNEAU D'AGEN

Patrick Biasotto, président de l'union de coopératives UPF-Coufidou, est un acteur incontournable de la filière du pruneau. Il est engagé depuis plus de 20 ans dans le Bureau national Interprofessionnel du Pruneau (BIP), dont il a été président pendant 1 an et dont il fait actuellement parti en qualité de membre du comité de direction. Une expérience qui lui a permis de vivre au plus près les changements apportés à la filière depuis l'arrivée de l'IGP. « L'IGP protège l'appellation Agen et c'est l'assurance du territoire français » explique-t-il. Selon lui ce label octroie une reconnaissance bien identifiée pour le Pruneau d'Agen et lui donne un signe représentatif de qualité.

Le travail d'UPF-Coufidou est de prendre en charge la production, 100 % IGP, des adhérents et de la commercialiser au mieux. La coopérative transforme aujourd'hui une très large gamme de Pruneaux d'Agen (mi-cuit, bio, dénoyautés, fourrés...) qui s'adapte au marché et aux circuits de distribution. UPF-Coufidou commercialise 60 % de sa production en France et 40 % à l'étranger. Patrick Biasotto confirme :

“GRACE A L'IGP, ON NE FAIT QUE DE LA QUALITE”.

Le BIP encadre depuis plus de 50 ans les pratiques agricoles du prunier d'Ente. Le cahier des charges de l'IGP Pruneau d'Agen est issu de ce travail établi depuis plusieurs années. Aujourd'hui le BIP a créé un différentiel lui permettant d'imposer le Pruneau d'Agen comme un produit français de qualité face à la concurrence qui a progressivement pris une place importante sur le marché.

A la fois producteur de Prune d'Ente et transformateur engagé dans l'union des coopératives UPF-Coufidou, qui rassemble aujourd'hui 57 producteurs et dont il est le président, M. Biasotto baigne depuis sa tendre enfance dans le monde agricole. Après un parcours qui débute par des études de génie civil et une carrière dans un cabinet d'architecture, il retourne néanmoins rapidement vers sa passion première et reprend l'exploitation familiale à la retraite de son père. Cet amoureux du fruit qui possède 15 hectares de vergers « **100 % pruniers** » et avec désormais 25 ans de métier, précise « **je suis heureux quand je me lève et que je vais dans mon verger** ».



Ce pruniculteur de 33 ans cultive aujourd'hui près de 34 hectares de pruniers et 34 hectares de noisetiers, avec l'aide de deux ouvriers permanents. Passionné par la production de pruneaux, il est engagé dans la filière puisqu'il est administrateur à France Prune, une union de coopératives ancrée dans la zone IGP Pruneau d'Agen.

L'IGP était déjà en marche à ses débuts et il reconnaît les avantages incontestables de cette distinction qui permet de faire émerger les Pruneaux d'Agen face à la concurrence internationale. Il voit depuis 2014 une amélioration de la filière Pruneaux qui se définit par une augmentation du niveau de rémunération.

Le respect du cahier des charges indique, selon lui, « **la qualité de son travail** ». La particularité du Pruneau d'Agen, c'est son gros calibre, comparativement à « **la concurrence qui fait des petits, voir des tous petits calibres** ».

Après l'obtention d'un Bac Science et Technologie de l'Agronomie et de l'Environnement et d'un BTS Arboriculture Fruitière en 2002, Jérôme Cantin se lance dans la production de pruneaux et de noisettes. En reprenant l'exploitation familiale en 2005 avec sa mère, il devient ainsi la 3^{ème} génération aux commandes.

JEROME CANTIN,

JEUNE PRUNICULTEUR PASSIONNE

L'IGP, UN GAGE DE QUALITE POUR CE PRODUIT DU TERROIR FRANCAIS

Depuis 2002, l'IGP offre au Pruneau d'Agen une reconnaissance et lui permet de se protéger contre la concurrence chilienne et californienne qui a utilisé dans les années 90 le savoir-faire de la filière française, tout en vendant sur le marché des produits aux prix bien inférieurs. Cette distinction est accordée par l'Union Européenne selon différents critères déterminés par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) :

LE RESPECT DU CAHIER DES CHARGES

L'entretien des vergers, l'obligation de les tailler, le respect des normes sanitaires... Le respect du cahier des charges est contrôlé par un organisme certificateur indépendant (QUALISUD) depuis le verger jusqu'au consommateur, garantissant ainsi un niveau de qualité unique.

LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

Le bassin de production du PRUNEAU D'AGEN S'ÉTEND SUR 118 CANTONS RÉPARTIS SUR 6 DÉPARTEMENTS DU SUD-OUEST :

le Lot-et-Garonne (regroupant les 2 tiers de la production), la Dordogne, la Gironde, le Tarn-et-Garonne, le Gers et enfin le Lot. Seuls les pruneaux issus de cette zone ont droit à l'appellation Pruneau d'Agen.

Les conditions climatiques du Lot-et-Garonne et des départements limitrophes ont fait de cette région du Sud-Ouest une terre de prédilection pour la culture de la Prune d'Ente. Fruit délicat, il nécessite beaucoup de soleil et s'épanouit parfaitement sur ces terrains argilo-calcaires.

POUR LA PETITE HISTOIRE...

Originaire de Chine, le pruneau a été introduit dans le bassin méditerranéen par les Grecs et les Romains. Ce fruit séché aux valeurs nutritionnelles reconnues, était déjà recommandé par les médecins. En Gaule, c'est dans la première province Romaine dite la Narbonnaise, que les Romains ont planté plusieurs variétés de prunes.

Le Pruneau d'Agen comme on le connaît aujourd'hui est né au XII^{ème} siècle, au temps des croisades. Les moines Bénédictins de l'Abbaye de Clairac, dans la vallée du Lot (entre Agen et Villeneuve sur Lot), eurent l'idée de greffer des pruniers locaux avec de nouveaux plants de pruniers de Damas ramenés de Syrie par les croisés. Une nouvelle variété de prunes est créée, appelée Prune d'Ente (du vieux français enter qui signifie greffer), à la peau fine d'une belle robe bleue mauve à pruine blanche (fine pellicule blanche). Elle s'adapte parfaitement

au terroir du Sud-Ouest, au climat comme aux conditions de séchage. Le pruneau qui en résulte est d'un gros calibre, riche en saveurs et aux arômes délicats.

L'exportation de ce pruneau aux qualités reconnues s'effectue principalement par le port d'Agen, basé sur la Garonne, lui donnant ainsi le nom de « Pruneau d'Agen ». Il est aujourd'hui mondialement reconnu et s'impose comme la référence «qualité» face à une concurrence internationale accrue.





Claire Garenne
Margaux Amouyal
Céline Malé-Barthez
claire@obraz-conseil.com
margaux@obraz-conseil.com
07 71 27 05 26
06 38 10 19 51

 facebook.com/pruneaudagen

 @PruneauxdAgen

L'EUROPE S'ENGAGE EN AQUITAINE AVEC LE FEADER



UNION EUROPÉENNE
FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL



**RÉGION
AQUITAINE**

