Syndicat du Pruneau d'Agen

DIRECTION GENERALE
DE L'ALIMENTATION
- 4 FEV. 1999
SOUS-DIRECTION RECHERCHE
INNOVATION ET REGLEMENTATION

DEMANDE DE RECONNAISSANCE ET CAHIER DES CHARGES POUR L'I.G.P. DU PRUNEAU D'AGEN

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Février 1999

Syndicat de Défense de l'I.G.P. du Pruneau d'Agen
18, avenue de Blas - B.P. 162 - 47304 VILLENEUVE-SUR-LOT Cedex
Tél. 05 53 49 50 70 - Fax. 05 53 49 50 71

SOMMAIRE

A - GROUPEMENT DEMANDEUR 3

B - NOM DES PRODUITS 3

C - TYPE DU PRODUIT 3

D - DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES 4

I - DEFINITION DU PRODUIT 4

II - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 6

III - ELEMENTS DE PREUVE DE L'ORIGINE 11

3.1. Traçabilité 11

3.2. Méthode d'obtention 19

3.2.1. Exigences au stade de l'arboriculture 19

3.2.2. Exigences au stade du séchage 20

3.2.3. Exigences au stade de la "transformation" 21



IV - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 22

4.1. Des origines au XVIème siècle : l'installation du Prunier d'Ente en France 22

4.2. Du XVIème au XIXème siècles : l'expansion du verger 23

4.3. Au XIXème siècle, le prunier se répand hors de France 25

4.4. La renaissance du Pruneau d'Agen depuis 1950 26

4.5. L'originalité du Pruneau d'Agen 29

4.6. La demande de reconnaissance de l'I.G.P. du Pruneau d'Agen 30

V - ORGANISMES CERTIFICATEURS 32

VI - ETIQUETAGE 33

ANNEXES :

CIRCUIT TECHNIQUE INDICATIF D'UNE RECOLTE 36

NOTORIETE DU PRUNEAU D'AGEN 37

A. - GROUPEMENT DEMANDEUR

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN
18, avenue de Bias - BP 162
F - 47304 VILLENEUVE SUR LOT CEDEX
Tél. +33 5.53.49.50.70 - Fax +33 5.53.49.50.71

Syndicat groupant les associations et syndicats d'arboriculteurs producteurs de pruneaux d'Agen, les sociétés de séchage et les transformateurs de pruneaux d'Agen à statut coopératif ou privé. Au 31 décembre 1997, les adhérents directs des associations, syndicats et sociétés membres du syndicat représentaient 95 % de la production et du séchage de prunes et 55 % de la commercialisation de pruneaux d'Agen.

B. - NOM DES PRODUITS

Le produit concerné peut être présenté sous l'une des deux désignations suivantes :

Une désignation principale
- PRUNEAUX D'AGEN

et une désignation secondaire
- PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS



C. - TYPE DU PRODUIT

Le pruneau d'Agen et le pruneau d'Agen mi-cuit appartiennent

au chapitre 08 « Fruits comestibles »,
n° 0813 « Fruits séchés autres que ceux des n^{os} 0801 à 0806 inclus »,
08132000 « Pruneaux »

de la nomenclature douanière communautaire.

D - DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

I. - DEFINITION DU PRODUIT



Pruneau(x) d'Agen
(voir aussi fiche d'identité en page suivante)

Le terme *pruneaux* désigne des prunes de certaines variétés stabilisées par un processus de séchage, soit au soleil, soit dans des étuves ou des fours spécifiques. Le séchage au soleil ne se pratique pas en France. Après séchage, les pruneaux sont stockés, triés et calibrés pour être vendus dans des présentations regroupant des calibres homogènes, généralement après divers traitements industriels dont les plus fréquents sont la réhydratation et le dénoyautage.

Le nom de *pruneau(x) d'Agen* ne s'applique qu'à des fruits issus de la variété Prune d'Ente, produits et transformés dans une zone délimitée du sud ouest de la France.

De nos jours le *pruneau d'Agen* n'est que rarement vendu au consommateur à l'état brut. La gamme de produits finis à base de *pruneaux d'Agen* est large et en évolution permanente.

Pruneau(x) d'Agen mi-cuit(s) : le produit traditionnel obtenu par arrêt du séchage dès que le taux d'humidité du fruit est descendu entre 30 et 35 % est admis à la dénomination de *pruneau d'Agen mi-cuit*, dès lors que les autres conditions requises pour bénéficier de la dénomination *pruneau d'Agen* sont respectées.

Fiche d'identité du Pruneau d'Agen

Caractéristiques physiques :

Le pruneau d'Agen est un fruit séché de forme ovoïde, d'une couleur brun foncé à noire, d'un aspect brillant non poisseux, d'une texture souple, à chair brun-jaune à jaune-doré sans caramélisation, dépourvu de fleurissement et de moisissure.

Le pH du pruneau d'Agen se situe autour de 4, et le taux d'humidité maximum, mentionné sur l'emballage, peut être de 26, 29 ou 35 %.

Caractéristiques sanitaires et organoleptiques :

Le pruneau d'Agen doit être entier, charnu, présenter un épiderme plissé, ni éclaté ni fissuré, et posséder les caractères organoleptiques propres à la variété des prunes mises en œuvre. Il doit être exempt d'odeur et de saveur étrangère.

Les fruits doivent être propres, dépourvus de souillures. Ils doivent être sains (exempts de moisissures, de pourritures, d'altération par fermentation, d'acariens vivants, d'insectes vivants ou morts, d'excréments d'insectes) et conformes à cet égard à la réglementation en vigueur, notamment sur les résidus de métaux lourds et de produits utilisés en agriculture.

Caractéristiques chimiques :

Le pruneau d'Agen étant directement obtenu par le séchage (suivi ou non de réhydratation) à partir de la prune d'Ente, sa composition chimique est sujette à des variations dues aux conditions pédo-climatiques et au calibre. Des valeurs moyennes sont présentées ci-dessous à titre indicatif (**pour 100 g de pulpe de pruneaux d'Agen à 35 % d'humidité**) :

Valeur énergétique.....264 kcal soit 1103 kJ.
Protéines.....2,4 g.
Glucides.....62,8 g (dont 37,4 g de Sucres).
Lipides.....0,3 g (dont 0,09 g d'acides gras saturés).
Fibres alimentaires.....7,5 g.
Sodium.....0,002 g.
Acidité.....1,02 g équivalent acide citrique.



Présentation du produit :

- vente en vrac : cartons de 5 ou 12,5 kg munis d'un film en polyéthylène, ou toute autre présentation admise par les réglementations en vigueur.
- vente en préemballé : en sachet ou barquette de complexe plastique, coffret en bois, boîte métallique, clayette ou panier en bois recouvert de film plastique, ou toute autre présentation admise par les réglementations en vigueur. Les masses nettes des préemballés doivent être conformes à la réglementation et notamment aux dispositions de l'Arrêté du 21 mars 1985 (JORF du 5 avril 1985). Le contenu d'un emballage doit être homogène, notamment en ce qui concerne la qualité, l'aspect et le calibre.

II - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les vergers, de même que les unités de séchage, les unités de transformation et de conditionnement doivent se situer dans la circonscription géographique du sud ouest de la France définie en pages 8, 9 et 10 du présent document.

Cette aire géographique a été délimitée en fonction de l'antériorité de la production. Elle se situe autour de la ville d'Agen. La référence à ce nom provient de ce que cette ville était dès le XVIIIème siècle le port fluvial d'embarquement des marchandises exportées, produites dans les environs.

L'antériorité a été établie d'une manière globale à partir de documents datant du XIXème siècle, et avec plus de précision dans un travail d'enquête réalisé en 1957. Le recoupement de ces références avec la zone actuelle de production a permis de délimiter la carte figurant à la page 8.

Au rythme des périodes d'expansion et de régression, la production française s'est toujours centrée dans cette aire géographique. La localisation peut s'expliquer par la conjonction de conditions pédo-climatiques particulières avec un ensemble de savoir-faire locaux ancestraux :



Le climat

L'aire de production traditionnelle de la prune d'Ente se situe dans une zone de conflit climatique entre l'influence méditerranéenne et l'influence océanique. La variabilité du climat -périodes chaudes au printemps et en été, pluviosité répartie sur toute l'année, nuits d'été rafraîchies par des averses orageuses- confère aux fruits cet équilibre particulier entre sucre et acidité qui donne au pruneau d'Agen ses qualités originales. Par ailleurs, le prunier d'Ente trouve dans cette région le froid hivernal nécessaire au repos annuel de la végétation, en ne subissant que le minimum de gelées de printemps, auxquelles les fleurs et les jeunes fruits sont très sensibles.

Les sols

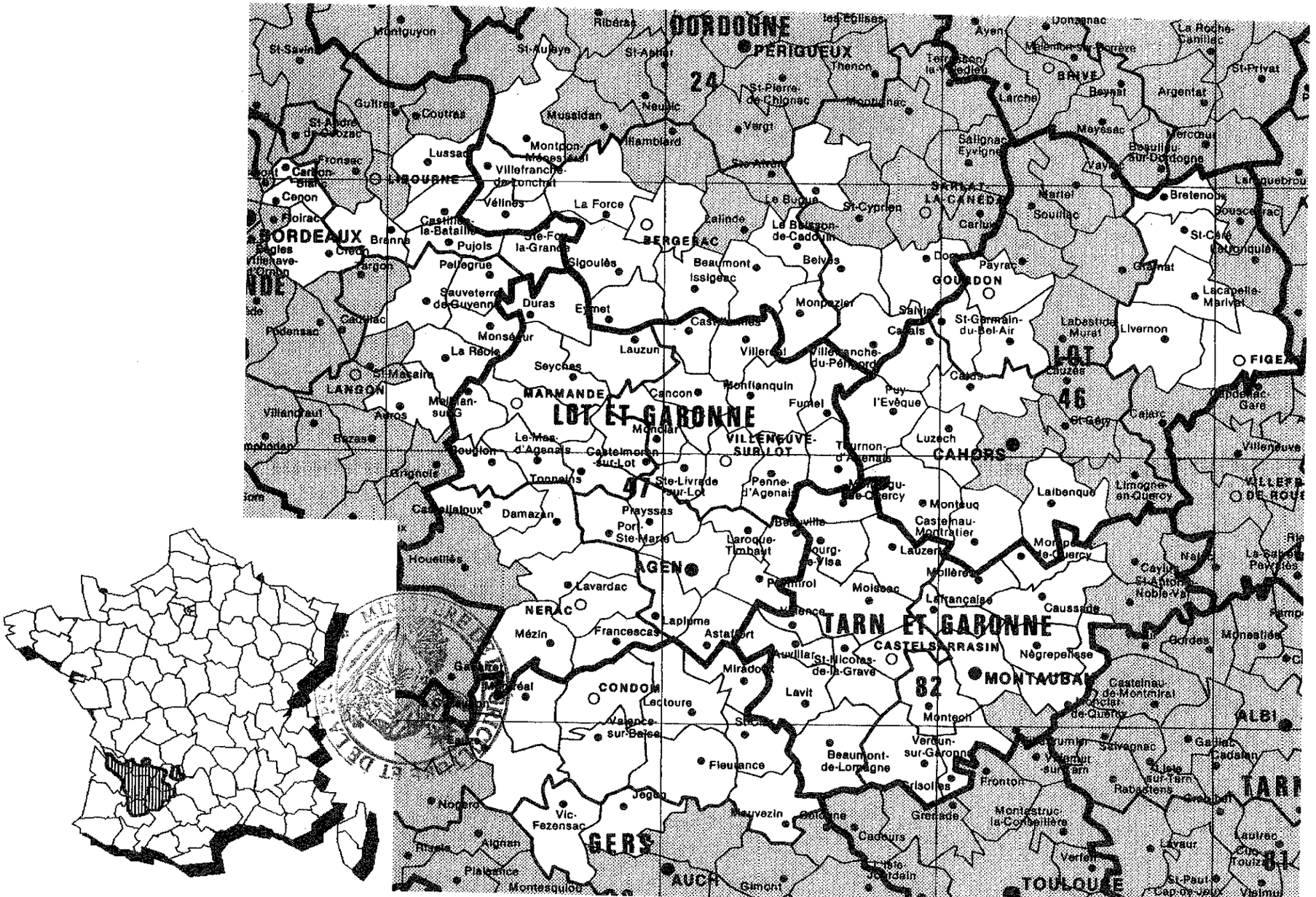
Le prunier d'Ente se développe de manière optimale dans les sols argilo-calcaires du sud ouest de la France. Le type de sol a une influence sur le confort végétatif qui permet la production de grosses prunes fortement sucrées. C'est une condition indispensable pour obtenir des pruneaux de gros calibre et de haute qualité.

Les savoir-faire locaux

Le pruneau est l'une des rares productions qui ne sont mises en marché qu'après une première transformation. L'arboriculteur doit réunir des connaissances techniques diversifiées :

- D'une part il doit savoir produire des fruits frais dont la valeur économique découlera directement de la qualité intrinsèque.
  Il doit savoir tailler les arbres en fonction des particularités de l'année. La récolte se déroulant sur une période courte et les fruits étant très fragiles à maturité, il est vital de savoir bien maîtriser l'organisation de ce délicat chantier.

- D'autre part il doit savoir sécher ses fruits : gérer les flux récoltés, séchage, obtenir le taux d'humidité final requis sans brûler les fruits et dans des conditions économiques optimales compte tenu du coût de l'énergie.


DORDOGNE
PÉRIGUEUX
24
GIRONDE
BORDEAUX
BERGERAC
LIBOURNE
LANGON
MARMANDE
LOT ET GARONNE
VILLENEUVE-SUR-LOT
47
AGEN
NÉRAC
CONDOM
LECTOURE
GERS
AUCH
LOT
46
CAHORS
FIGEAC
GOURDON
SARLAT-LA-CANÉDA
BRIVE
TARN ET GARONNE
CASTELSARRASIN
82
MONTAUBAN
ALBI
TARN
TOULOUSE
81

CIRCONSCRIPTION DE L'I.G.P. DU PRUNEAU D'AGEN

DEPARTEMENT DE LA DORDOGNE

Les cantons de BEAUMONT
BELVES
BERGERAC
DOMME
EYMET
ISSIGEAC
LA FORCE
LE BUGUE
LE BUISSON DE CADOUIN
MONPAZIER
MONTPON MENESTEROL
SIGOULES
VELINES
VILLEFRANCHE DE LONCHAPT
VILLEFRANCHE DU PERIGORD

DEPARTEMENT DU GERS

Les cantons de CONDOM
EAUZE
FLEURANCE
JEGUN
LECTOURE
MAUVEZIN
MIRADOUX
MONTREAL
SAINT-CLAR
VALENCE SUR BAÏSE
VIC FEZENSAC



.../...

DEPARTEMENT DE LA GIRONDE

Les cantons de AUROS
BRANNE
CARBON BLANC
CASTILLON LA BATAILLE
CENON
CREON
LA REOLE
LUSSAC
MONSEGUR
PELLEGRUE
PUJOLS
SAUVETERRE-DE-GUYENNE
SAINTE-FOY-LA-GRANDE

DEPARTEMENT DU LOT

Les cantons de BRETENOUX
CASTELNAU MONTRATIER
CATUS
CAZALS
FIGEAC
GOURDON
LACAPELLE MARIVAL
LALBENQUE
LIVERNON
LUZECH
MONTCUQ
PUY L'EVEQUE
SAINT-CERE
SAINT-GERMAIN-DU-BEL-AIR
SALVIAC

DEPARTEMENT DE LOT-ET-GARONNE

Tout le département SAUF LE CANTON DE HOUEILLES

DEPARTEMENT DE TARN-ET-GARONNE

Tout le département SAUF LES CANTONS DE CAYLUS
ST ANTONIN NOBLE VAL
VILLEBRUMIER

III - ELEMENTS DE PREUVE DE L'ORIGINE

3.1. Traçabilité

Les procédures et documents d'enregistrement mis en place chez les différents opérateurs doivent permettre une identification et une traçabilité des prunes d'Ente, des pruneaux, à tous les stades de la production, du séchage et de la transformation. Cette traçabilité permet entr'autres de garantir l'origine « d'Agen » des produits.

Les mesures et les dispositions prises pour assurer identification et traçabilité sont présentées dans les tableaux suivants. Elles pourront être adaptées en fonction de l'organisation des opérateurs, sous réserve d'acceptation par le Comité de Certification de l'Organisme Certificateur.

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Arboriculteur	Le verger de pruniers est défini par des références cadastrales	Références cadastrales
	Lors de chaque nouvelle plantation, une déclaration décrit l'îlot de plantation et le définit grâce aux références cadastrales. Tout arrachage est également déclaré	Déclaration de plantation et d'arrachage
	Les principales opérations de conduite du verger sont enregistrées sur un cahier de culture. Ce cahier contient pour chaque îlot de culture : * l'identification de l'îlot * l'identification des variétés et clones implantés, avec l'année de plantation * les dates ou périodes de taille * les dates et les valeurs des mesures de degré Brix * la date et la nature de chaque traitement phytosanitaire * la date de début de la récolte * la quantité récoltée	Cahier de culture

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Sécheur individuel ne séchant que sa propre production	Lors de la livraison des pruneaux au transformateur, un bon est établi en deux exemplaires : * un exemplaire destiné au pruniculteur * un exemplaire destiné au transformateur Ce bon informe sur : * la date de prise en charge * le nom du pruniculteur * le nom du transformateur * la quantité prise en charge (poids ou nombre de palox) * le caractère certifiable ou non certifiable Au jour de la prise en charge, chaque lot de pruneaux doit être identifié.	Bon de prise en charge ou bon d'enlèvement des prunes séchées Identification des lots
Sécheur individuel séchant pour autrui	Ses obligations sont en principe les mêmes que celles d'une station collective pratiquant l'individualisation des lots. Toutefois, * la tenue d'une comptabilité matière pourra être réduite à la conservation d'une copie des bons de réception et des bons d'enlèvement, avec un récapitulatif annuel des flux. * l'identification des palox de prunes, des groupes de claies de séchage et des palox de pruneaux peut être réalisée suivant un système d'identification propre à la station	

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Séchage collectif avec mise à la masse	En présence de lots non certifiables sur son exploitation, le producteur doit mentionner les îlots d'origine de ces lots. La station de séchage réalise un pesage et un agréage en vert. Un bordereau d'agréage en vert est établi, qui indique : * le nom du pruniculteur et celui de la station * la date * l'identification des îlots de culture pour les lots non certifiables * le poids du lot * le degré Brix * le taux de défauts sur appréciation en vert * le caractère certifiable ou non certifiable Ce document est établi en double exemplaire : * un exemplaire pour le pruniculteur * un exemplaire pour la station	Bordereau d'agréage en vert
	Des mesures de ratio vert sur sec sont réalisées régulièrement en cours de séchage. Elles sont notées sur une fiche journalière.	Fiche ou cahier de séchage
	Les lots de prunes certifiables peuvent être mélangés entr'eux. Si tous les lots ne sont pas certifiables, la station distingue par identification ceux qui le sont de ceux qui ne le sont pas. Le système d'identification est basé sur un étiquetage des claies par groupe. Une étiquette est apposée sur la première et/ou la dernière claie de chaque lot, et/ou une séparation physique des lots est réalisée.	Etiquette ou séparation physique des lots lors du séchage
	La station doit tenir une comptabilité matière qui rapporte pour une campagne donnée : * la quantité entrée en vert * la quantité prise en charge par le/les transformateur(s)	Comptabilité matière
	Les palox sont identifiés individuellement. Une gestion des stocks permet de connaître ce qui entre et ce qui sort du stock.	Identification des palox en stock

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
	Lors de la livraison des pruneaux au transformateur, un bon est établi en double : * un exemplaire destiné à la station * un exemplaire destiné au transformateur Le bon informe sur : * la date de prise en charge * le nom de la station * le nom du transformateur * la quantité (poids ou nombre de palox) prise en charge * le caractère certifiable ou non certifiable	Bon de prise en charge ou bon d'enlèvement des prunes séchées
Séchage collectif avec individualisation des lots	En présence de lots non certifiables sur son exploitation, le producteur doit mentionner les îlots d'origine de ces lots. La station de séchage collectif (coopérative ou privée) séchant la production de nombreux pruniculteurs identifie les lots mis en séchage par un étiquetage des palox de prunes, des groupes de claies (une étiquette est apposée sur la première et/ou la dernière claie de chaque lot) et des palox de pruneaux.	Etiquettes
	Pour chaque lot de prunes apportées, la station établit un bon de réception qui informe sur : * le nom de la station * le nom du pruniculteur apporteur * la date de l'apport * l'identification des îlots de culture pour les lots non certifiables * la quantité (nombre de palox ou poids) * le caractère certifiable ou non certifiable	Bon de réception des prunes à sécher
	La station tient à jour une comptabilité matière qui indique, au jour le jour : * le nom et l'adresse du pruniculteur * la quantité apportée par lui * le nombre de palox de pruneaux * le nom du (des) transformateur(s) * la quantité prise en charge par lui (eux) * les destructions éventuelles au séchage	Comptabilité matière

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
	Lors de la prise en charge des pruneaux par le transformateur, un bon de prise en charge ou un bon d'enlèvement est établi en deux exemplaires : * un exemplaire destiné à la station * un exemplaire destiné au transformateur * Le bon informe sur : * la date de prise en charge * le nom de la station * le nom du pruniculteur * le nom du transformateur * la quantité (poids ou nombre de palox) prise en charge * le caractère certifiable ou non certifiable	Bon de prise en charge ou bon d'enlèvement des prunes séchées
Transformation Agréage - Calibrage	Chaque livraison de prunes séchées à un transformateur donne lieu à l'établissement d'un bordereau de livraison et de valorisation qui mentionne : * le tonnage de marchandise, justifié par un ticket de pesée * le ou les différents calibres des fruits * les noms et adresses du preneur et du livreur * éventuellement les modalités de règlement * la date. Chaque lot livré est identifié suivant les principes applicables à chaque catégorie de sécheur (par producteur ou par palox). Les lots certifiables et non certifiables sont séparés physiquement avant et pendant le calibrage. Une fiche de calibrage est établie, qui précise : * la date de calibrage * la définition des lots entrés au calibreur (origine, nombre de palox, poids net) * la liste des palox sortis du calibreur, avec leur identification individuelle * la mention du caractère certifiable ou non certifiable.	Bordereau de livraison et de valorisation  Identification de lot Fiche de calibrage

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Transformation Stockage matières premières calibrées	Les lots stockés sont identifiés par étiquetage de chaque palox, indiquant au moins : * le calibre * le poids net * un numéro de lot ou de palox permettant d'identifier l'année de récolte. Dans le stock, les lots certifiables et les lots non certifiables sont séparés physiquement. Une comptabilité matière des stocks doit être tenue. Elle indique, en distinguant les lots certifiables et non certifiables : * les numéros de lot ou de palox * la date d'entrée, la quantité entrée * la date et la quantité sortie * le numéro du / des bon(s) d'entrée s'il y a lieu * le numéro du / des bon(s) de sortie	Etiquette de palox Gestion des stocks ou comptabilité matière
Transformation Fabrication	Quel que soit le produit fabriqué, une fiche de fabrication doit être rédigée. Elle indique : * les numéros de lot ou de palox * le caractère certifiable ou non * les calibres utilisés, la quantité de pruneaux utilisée * le produit fabriqué et sa référence * la quantité de produit fabriquée * le type d'emballage et le poids unitaire * la date de fabrication * le n° du lot fabriqué et, s'il y a lieu * le taux d'humidité du produit fabriqué * le calibre du produit fabriqué Dans tous les cas, une séparation physique des lots certifiables et non certifiables doit être assurée. L'identification et la traçabilité des lots en cours de fabrication est adaptée en fonction des ateliers.	Fiche de fabrication 

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Transformation Stockage produits finis	Une comptabilité matière doit être tenue. Elle doit permettre de connaître, pour un produit donné et référencé, les quantités fabriquées, les quantités en stock et les quantités expédiées. Les quantités expédiées sont toutes contrôlables par un bon d'expédition ou de sortie. Les quantités fabriquées ont toutes donné lieu à une fiche de fabrication.	Gestion des stocks produits finis Comptabilité matière produits finis
	Les produits en stock sont identifiés par une fiche de stock sur laquelle figurent : * la référence de fabrication * le type de produit * la référence du produit * la quantité entrée et la date d'entrée * la quantité sortie et la date de sortie Dans le stock, les produits sous signe de qualité et les autres produits doivent être physiquement séparés.	Fiche de stock
	Un état récapitulatif des fabrications, des expéditions et du stock de produits finis concernant les produits certifiés est tenu à jour.	Etat récapitulatif trimestriel au 31 Mars, 30 Juin, 31 Août et 31 Décembre.
	Les bons d'expédition, factures ou bons de sortie sont conservés au sein de l'établissement. Les factures doivent porter les mentions de certification.	Bons d'expédition, factures ou bons de sortie

ETAPE	ELEMENTS DE TRACABILITE	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Transformation Etiquetage	L'étiquetage des produits finis doit respecter les obligations réglementaires (arrêté du 28 août 1972, décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 et textes généraux) et porter les mentions relatives notamment à l'IGP. Le numéro de lot de fabrication doit apparaître sur l'emballage	Etiquetage produits finis
	Un état des expéditions doit être établi quatre fois par an. Il donne, en distinguant les produits sous signe de qualité et les autres produits: * la désignation du produit vendu * le type d'emballage et le poids unitaire * le calibre * le(s) numéro(s) de lot de fabrication	Etat des trimestriel des expéditions au 31 Mars, 30 Juin, 31 Août et 31 Décembre
Pruneaux commercialisés en vrac	Le distributeur est référencé et doit utiliser une PLV (publicité sur le lieu de vente) validée . Le distributeur doit tenir à la disposition de l'organisme de contrôle : - les factures d'achat permettant de reconnaître : le fournisseur, la date d'achat, la désignation du produit vendu, le type d'emballage, le poids unitaire, le calibre et le numéro de fabrication. - les preuves de ventes : date, quantités vendues, désignation du produit. Le distributeur doit tenir à jour l'état de ses ventes.	PLV / factures d'achat / preuves de vente. MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE Comptabilité matière.
Accès aux informations	L'Organisme de contrôle est habilité à procéder à toutes les vérifications utiles à la bonne réalisation de sa mission soit sur place, soit dans les documents comptables ou de gestion du transformateur.	Factures et Documents commerciaux

3.2. METHODE D'OBTENTION

3.2.1. EXIGENCES AU STADE DE L'ARBORICULTURE

Les premières exigences sont celles du droit alimentaire, tant communautaire que national, spécialement dans ses dispositions concernant l'utilisation des produits phytosanitaires. Sont ensuite définies des exigences spéciales :

™Variétés - Matériel végétal exigé pour les nouvelles plantations

La seule variété admise pour la production de pruneaux d'Agen est la Prune d'Ente, y compris le clone Spurdente ® Ferco, à l'exclusion des variétés Primacotes, Tardicotes et Lorida. Les variétés Stanley, Impériale épineuse et autres quetsches sont exclues de l'IGP.

Les nouvelles plantations mises en place dès la saison de plantation suivant la première certification de conformité au présent cahier des charges doivent remplir les conditions suivantes :

L'ensemble du matériel végétal, porte-greffe et greffon doit être certifié tant dans son authenticité (variété et clone) que son état sanitaire (absence de maladie de dégénérescence). Cette certification doit provenir d'un/des organisme(s) officiellement habilité(s) par les pouvoirs publics, INRA/CTIFL ou tout autre qui leur serait substitué dans cette fonction par la réglementation.

Le scion, ensemble porte-greffe / greffon, doit être produit par un pépiniériste agréé par les mêmes organismes officiels, et vendu avec une étiquette individuelle. Cette étiquette, outre le numéro d'ordre, doit porter les mentions suivantes : nom de l'organisme officiel ayant procédé à la certification, n° du clone ou son nom, n° de porte-greffe ou son nom, état sanitaire (virus-free) et pays producteur.

Jusqu'à la mise en vigueur d'un dispositif de certification adapté, les porte-greffe réalisés par semis de Myrobolan sont exemptés de l'obligation de certification officielle.



3.2. METHODE D'OBTENTION

3.2.1. EXIGENCES AU STADE DE L'ARBORICULTURE

Les premières exigences sont celles du droit alimentaire, tant communautaire que national, spécialement dans ses dispositions concernant l'utilisation des produits phytosanitaires. Sont ensuite définies des exigences spéciales :

➢ Variétés - Matériel végétal exigé pour les nouvelles plantations

La seule variété admise pour la production de pruneaux d'Agen est la Prune d'Ente, y compris le clone Spurdente ® Ferco, à l'exclusion des variétés Primacotes, Tardicotes et Lorida. Les variétés Stanley, Impériale épineuse et autres quetsches sont exclues de la certification.

Les nouvelles plantations mises en place dès la saison de plantation suivant la première certification de conformité au présent cahier des charges doivent remplir les conditions suivantes :

L'ensemble du matériel végétal, porte-greffe et greffon doit être certifié tant dans son authenticité (variété et clone) que son état sanitaire (absence de maladie de dégénérescence). Cette certification doit provenir d'un/des organisme(s) officiellement habilité(s) par les pouvoirs publics, INRA/CTIFL ou tout autre qui leur serait substitué dans cette fonction par la réglementation.

Le scion, ensemble porte-greffe / greffon, doit être produit par un pépiniériste agréé par les mêmes organismes officiels, et vendu avec une étiquette individuelle. Cette étiquette, outre le numéro d'ordre, doit porter les mentions suivantes : nom de l'organisme officiel ayant procédé à la certification, n° du clone ou son nom, n° de porte-greffe ou son nom, état sanitaire (virus-free) et pays producteur.

Jusqu'à la mise en vigueur d'un dispositif de certification adapté, les porte-greffe réalisés par semis de Myrobolan sont exemptés de l'obligation de certification officielle.



➢ ***Taille annuelle des arbres***

La taille a pour objet d'aérer l'arbre, de faciliter l'ensoleillement des fruits situés à l'intérieur, d'augmenter la richesse en sucre et le calibre, et d'affiner les qualités organoleptiques des fruits. Les pruniers doivent être taillés chaque année avant la sortie des feuilles.

➢ ***Maturité des fruits à la récolte***

Les fruits doivent être récoltés dans un état de maturité optimale.

La maturation est étalée dans le temps, y compris arbre par arbre. Il est donc indispensable que la récolte soit réalisée en plusieurs passages de ramasseurs ou de machine.

3.2.2. EXIGENCES AU STADE DU SECHAGE



➢ ***Respect des règles d'hygiène générale***

Tout matériel nouvellement mis en service dans une station de séchage doit être conforme aux prescriptions du Code de la Consommation concernant les matériaux et substances en contact avec les produits alimentaires. Le stockage temporaire des pruneaux doit être effectué à l'abri et dans des conditions préservant des salissures et des contaminations.

➢ ***Stockage des prunes en attente de séchage***

Le stockage des prunes en attente de séchage soit être aussi court que possible en fonction des caractéristiques de l'année. Il ne doit pas dépasser 72 heures en année normale. Le stockage au froid peut éventuellement servir de palliatif temporaire sur une courte période en cas d'encombrement de la capacité de séchage.

➢ ***Taux de séchage***

En principe chaque lot de prunes doit être séché jusqu'à atteindre un taux d'humidité résiduelle ne dépassant pas 23 %. Toutefois par exception, le produit dit « pruneau d'Agen mi-cuit » est obtenu en ramenant par simple séchage le taux d'humidité résiduelle entre 30 et 35 %.

3.2.3. EXIGENCES AU STADE DE LA « TRANSFORMATION »

➢ ***Exigences concernant le produit offert à la vente***

- respect d'un calibre minimum. Les produits présentés aux consommateurs sous la dénomination de *pruneaux d'Agen* ne peuvent inclure que des fruits dont le nombre par 500 g est inférieur ou égal à 77.
- respect d'un taux maximum d'humidité de 35 % pour ouvrir droit à la dénomination « pruneau » sans qualificatif complémentaire.
- respect des règles de dénomination des calibres définies dans la réglementation (article 8 de l'arrêté interministériel du 28 août 1972).
- non dépassement des taux de défauts. Les fruits doivent, sauf le cas échéant les perforations dues au dénoyautage, être entiers, charnus, et présenter un épiderme plissé, ni éclaté ni fissuré. Les lots destinés aux consommateurs doivent respecter les tolérances précisées à l'article 4 de l'arrêté de commercialisation du 28 août 1972 précité.
- respect de la règle d'homogénéité des produits vendus dans un même emballage, prévue par la norme CEE/ONU DF-07
- pour les pruneaux dénoyautés, respect des tolérances en noyaux ou morceaux de noyaux prévues par la norme CEE/ONU DF-07.
- respect des règles générales ou spéciales de la législation alimentaire.

S'agissant de fruits dénoyautés, le calibre est décompté avant expulsion du noyau.

➢ ***Conditions de traitement en usine : précautions et règles d'hygiène***

Outre les règles d'hygiène générale et de propreté des locaux, un système de maîtrise des risques liés à la conservation doit être mis en place dans chaque usine.

IV - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Eléments historiques rassemblés par C. AMBLARD et J.M. DELMAS, Villeneuve sur Lot, 1994

4.1. DES ORIGINES AU XVIème SIECLE : L'INSTALLATION DU PRUNIER D'ENTE EN FRANCE

La production de pruneaux est très anciennement connue dans le sud-ouest de la France. La légende fait remonter la culture du prunier d'Ente au XIIème siècle. Elle prétend que cet arbre a été ramené de la région de Damas par les Croisés, au retour de leur infructueux voyage à Jérusalem. Les mauvaises langues rapportèrent qu'ils y étaient allés « pour des prunes », d'où la fameuse expression...

Il est à peu près certain que le prunier trouve ses origines lointaines au Moyen-Orient, dans la région au sud du Caucase qui se situe entre la Mer Noire et la Mer Caspienne. On n'a pas encore retrouvé dans cette région du monde les souches variétales dont est génétiquement issu le prunier d'Ente. Par contre, on a retrouvé en 1994 des noyaux de prunes sur les hauteurs de la commune d'Agen (France), parmi des vestiges datés du IIème siècle avant J.C.[1]. Saura-t-on un jour dire si ces prunes étaient séchées ou pas ? La question est certainement du plus grand intérêt.

Il est probable que l'introduction a été faite en plusieurs étapes : l'espèce Prunus d'abord, à une époque très reculée qui remonte en tous cas largement au delà de deux millénaires, puis par la suite une ou plusieurs souches complémentaires dont certaines pourraient être à l'origine d'Ente, et ce à une époque plus récente qui peut être celle des Croisades.

Quant au séchage des prunes, des débuts jusqu'au XVIème siècle au moins il était fait exclusivement au soleil. Le climat du sud-ouest de la France, sujet à des variations cycliques années humides/années sèches, devait rendre cette pratique très aléatoire. Il est en effet établi qu'au début du XVème siècle le séchage du pruneau au four n'était pas connu, bien que l'on séchât des prunes depuis longtemps[2]. Doit-on aux moines cisterciens de Clairac, village de Lot-et-Garonne proche de Villeneuve sur Lot, la technique du séchage artificiel et son application à la prune d'Ente ? L'hypothèse est probable.



1 - « La Dépêche » éd. Lot-et-Gne, 16/08/1994, article de J.L. GUIDEZ

2 - Tourny, Intendant de Guyenne, rapport au roi de 1775, cité par J. BARRET, « L'origine du Pruneau d'Agen et du Prunier d'Ente », édité par Delmas, Agen, 20, 21 et 22 octobre 1948.

4.2. DU XVIème AU XIXème SIECLES : L'EXPANSION DU VERGER

Du XVIème au début du XIXème siècle, la première région productrice de pruneaux semble avoir été, temporairement, l'actuel Tarn-&-Garonne (Saint Antonin, Montauban, Auvillar), 100 kilomètres environ à l'est de Villeneuve sur Lot, mais avec une autre variété, le « prunier de Saint Antonin », qui produit des prunes de séchage bleues d'un calibre plus petit que celui des prunes d'Ente[3]. Au XVIIème siècle, la région d'Agen, la vallée de la Garonne et les coteaux qui la bordent sont devenus de grands producteurs de prunes de Saint Antonin. Au XVIIIème siècle, les vergers se répandent dans la zone de coteaux située entre la Garonne et le Lot. Les premières réglementations du marché de la prune apparaissent alors dans certains bourgs de la région, signe de l'importance de cette production pour l'économie régionale.

Parallèlement, le prunier d'Ente se répandait dans la vallée du Lot et les coteaux environnants à partir de Clairac et du Temple sur Lot. Dans le courant du XIXème siècle, la préférence pour les qualités supérieures du prunier d'Ente fera disparaître progressivement le prunier de Saint Antonin.

Dès la deuxième moitié du XVIème siècle, nous possédons des traces écrites de l'utilisation des fours à pain pour finir le séchage des pruneaux[4]. La technique alternée séchage au soleil/séchage au four semble avoir été utilisée pendant plusieurs centaines d'années alors que la production se limitait souvent aux besoins familiaux.

Mais grâce à ses qualités nutritionnelles, sa facilité de conservation et de transport, le pruneau a vite été l'objet d'un commerce étendu. Au XVIIème siècle, la consommation intérieure française ne représentait qu'une faible part de la production. L'essentiel était exporté par Bordeaux, port très actif en liaison avec l'Angleterre[5].

Le mouvement d'exportation connut un fort développement après la Révocation de l'Edit de Nantes, en 1685, par le roi Louis XIV. Obligeant les fidèles de la religion protestante à s'expatrier, et le protestantisme était assez courant dans le sud-ouest de la France, cette décision royale eut pour conséquence de répandre des consommateurs de pruneaux dans l'Europe entière. Nombre de ces familles expatriées montèrent des affaires de commerce des produits de leur région d'origine et répandirent la consommation des pruneaux et des vins de Bordeaux[6]. Les liens avec les branches familiales restées en France étaient très forts ; ils se sont parfois maintenus jusqu'au début du XXème siècle. Ainsi se créèrent des courants réguliers vers la Grande Bretagne, les Pays Bas, les pays rhénans et la Prusse.

Les pruneaux, acheminés de la région de Villeneuve sur Lot et des environs vers le port fluvial d'Agen, étaient expédiés dans des barils sur lesquels était inscrite la mention : « ORIGINE AGEN », d'où le nom de « pruneaux d'Agen » qui leur est resté depuis. De même, les vins de Bordeaux ont-ils gardé le nom de la ville portuaire d'où ils étaient expédiés.



3 - J.C. SOURY et N. GLORY in « Le Pruneau Gourmand », Privat, 1986

4 - Un contrat de métayage de 1592 stipule « le métayer doit sécher les prunes et le bailleur devra fournir le bois pour le four ». Cité par Souyry et Glory, op. cit.

5 - J. Barret, op. cit.

6 - J. Barret, op. cit.

Chargés à Agen sur des « gabares », embarcations à fond plat, les barils de pruneaux d'Agen descendaient la Garonne jusqu'au port de Bordeaux, où ils étaient transbordés sur des bateaux à destination des pays consommateurs. Nous avons conservé de cette époque nombre de documents commerciaux, factures, lettres de commande, sur lesquels sont mentionnés les barils de pruneaux objets de transactions commerciales.

En 1815, après la chute de l'Empire napoléonien, la paix restaurée avec les pays d'Europe voisins, la liberté du commerce et le dynamisme productif du XIXème siècle permirent de développer considérablement les ventes, et donc la production.

La culture du prunier se développe tout au long du siècle. ***Le « pruneau d'Agen » devient célèbre dans le monde entier***. Nous possédons de cette époque de nombreuses traces[7]. Par exemple, ce fruit semble avoir été très connu en Russie. Léon TOLSTOÏ décrit la pensée du personnage de son roman, à l'agonie (« La Mort d'Ivan Illitch », 1886, chapitre X) :

> « *Lui avait-on proposé de manger des pruneaux qu'il évoquait aussitôt ceux de son enfance, noirs et ridés, d'une saveur particulière, des pruneaux d'Agen qui vous remplissaient la bouche de salive quant il ne restait plus que le noyau.* »

On dénombre en 1894 dans le seul département de Lot & Garonne cinq millions de pruniers en production et un million de jeunes arbres. Mais les départements voisins du Gers, du Tarn & Garonne, du Lot, de la Dordogne et de la Gironde sont également producteurs à cette époque, si bien qu'il ne paraît pas irréaliste d'estimer que la superficie de vergers, en équivalent de vergers modernes, devait approcher voire dépasser les 50 000 hectares à la fin du XIXème siècle[8]. La production Lot & Garonnaise de 1893 atteint 56 000 tonnes métriques de pruneaux.

Un document signé de M. Emm. RATOIN "Le commerce et l'industrie des fruits" publié en 1893, témoigne de l'intérêt que présentait cette culture. Il souligne la supériorité qualitative reconnue de la production du sud-ouest de la France par rapport à celles d'Europe Centrale et d'Amérique du Nord, alors en plein développement, et celles aujourd'hui disparues d'autres régions de France comme la Lorraine ou la Touraine. La force du sud-ouest français était déjà, selon la parole de M. Achille NAISSANT, important négociant en pruneaux et ancien président de la Chambre de Commerce de Lot & Garonne, rapportée par M. RATOIN, de ne cultiver le prunier que sur une zone restreinte, bien adaptée à une production de pruneaux de haute qualité.

Pour assurer une certaine régularité de fourniture aux clients, on développa dans le courant du XIXème siècle l'utilisation d'étuves spécialement étudiées pour le séchage des prunes. Les claies en forme de parts de tarte, appelées « coufidou », étaient disposées en rond et introduites dans une étuve, chauffée au bois, suivant diverses techniques (chariots sur rails ou portes réversibles).



7 - Voir fac-similé d'extraits en annexe au présent dossier
8 - cf. Emm. Ratoin, « Le commerce et l'industrie des fruits ; les prunes », éd. non connu, 1893

4.3. AU XIXème SIECLE, LE PRUNIER SE REPAND HORS DE FRANCE

Parmi les consommateurs les plus importants, la marine à voile et les Armées de beaucoup de pays appréciaient le pruneau pour sa commodité. Le développement spectaculaire des échanges mondiaux par voie maritime, ainsi que le déplacement plus fréquent des armées pour la colonisation de pays nouveaux, accrurent considérablement la demande de pruneaux d'Agen.

Une telle richesse ne pouvait que faire des émules. La Serbie, la Bosnie, qui connaissaient le prunier depuis l'époque romaine, apprirent à sécher pour devenir des producteurs de pruneaux importants dès les années 1860, à partir de variétés locales très différentes de la prune d'Ente. En 1887, les exportations de la Serbie se montèrent à 41 300 tonnes. D'Autriche et d'Allemagne, contournant l'embargo des pays occidentaux, ces marchandises partaient ensuite vers l'Europe occidentale et l'Amérique[9].

Le prunier d'Ente lui-même fut acclimaté à cette époque en Australie et en Californie, avec le succès que l'on sait dans ce dernier pays[10]. Rappelons que les pépiniéristes Louis et Pierre Pellier, qui ont eu l'idée d'introduire le prunier en Californie, étaient originaires du sud-ouest de la France. Ils avaient émigré en Amérique du Nord lors de la ruée vers l'or.

Cet âge d'or de la production française a été brutalement interrompu par la conjonction de plusieurs événements extérieurs :

- les nouvelles exigences techniques de la moissonneuse-lieuse récemment introduite, les effets indirects de l'épidémie de phylloxéra de 1876, qui ravagea les vignes de France, entraînèrent l'arrachage progressif des vergers en « joualles ». La joualle est un mode de culture ancien, disparu de nos jours, dans lequel les rangs de pruniers étaient plantés à large distance, 10 à 12 mètres les uns des autres, et intercalés d'autres cultures. Souvent un rang de vigne était associé à chaque rang de pruniers.

- la croissance très rapide de la production de pruneaux des Etats-Unis, pays qui constituait auparavant un débouché pour les produits français, et de celle de l'Europe centrale (Serbie, Bosnie Herzégovine). De 2 000 tonnes de pruneaux en 1886, la production américaine passa à 51 000 en 1899, 136 000 en 1919 et 204 000 en 1927... Les prix s'en ressentirent très fort sur les marchés internationaux.

- la Première Guerre Mondiale décima la population masculine des campagnes françaises. Nombre des travaux pénibles de la ferme étaient délaissés, et les arboriculteurs avaient de plus en plus de mal à faire face aux maladies et aux insectes des arbres qui diminuaient le potentiel de production. Les cours du pruneau n'étant plus très rémunérateurs, la culture du prunier allait vers l'abandon, d'autant que les entreprises de négoce ne se modernisaient plus et valorisaient de moins en moins bien la production.

9 - Emm. Ratoin, op. cit.
10 - R. Couchman, « The Sunsweet Story », publié par Sunsweet Growers Inc., San José, Californie, 1967

Les vergers ne se renouvelaient pas, et la production descendit au dessous de 2 000 tonnes annuelles, voire plus bas. La récolte de 1942 fut inférieure à 200 tonnes.

La production française devenant très incertaine et insuffisante, les circuits commerciaux habituels disparurent, et les négociants français compensèrent en important du pruneau de Californie. Dans les années 1950 encore, le marché français consommait autant de pruneaux de Californie que de pruneaux d'Agen.

En France, la production était à cette époque vendue entièrement sur les marchés locaux hebdomadaires. Le négociant venait apprécier la marchandise apportée par les producteurs et mesurait le calibre avec un peson, sorte de balance romaine de poche à contrepoids fixe de 250 grammes : multiplié par deux, le compte de pruneaux qui faisait basculer le peson déterminait le calibre. Cette méthode est à l'origine du système de décompte des calibres en vigueur de nos jours.

Durant toute la première partie du XXème siècle, les techniques de conditionnement n'ont que peu évolué par rapport à celles du siècle précédent. Généralement, après calibrage et stockage, les prunes faisaient l'objet de sélections et de mélanges, puis elles étaient emballées dans des caisses de bois contenant 12,5 kgs.

Quant aux calibres commerciaux, les distinctions complexes anciennes ont été remplacées par un système international basé sur les pratiques américaines adaptées au décompte par 500 grammes (28/33, 33/44, 44/55, 55/66, 66/77, 77/88, 88/99).

4.4. LA RENAISSANCE DU PRUNEAU D'AGEN DEPUIS 1950

Au lendemain de la Deuxième Guerre Mondiale, la réglementation temporaire des échanges instaurée pour faciliter le redressement d'une économie fragilisée par la guerre permit la relance de la production française. Sur la base de nouvelles sélections variétales, le verger reprit un essor qui ne s'est plus interrompu jusqu'à nos jours.

L'Institut National de la Recherche Agronomique (I.N.R.A.) répertoria les variétés de pruniers d'Ente présentes dans la campagne Lot-et-Garonnaise par numéros, puis les observa afin de sélectionner les plus intéressantes suivant des critères de productivité, de taux de sucre et de calibre des fruits[11]. C'est ainsi que la multiplication du clone n° 702 est à la base de la plus grande partie du verger français d'aujourd'hui. Mais d'autres clones sont aussi très répandus, comme le 303 ou le 626.

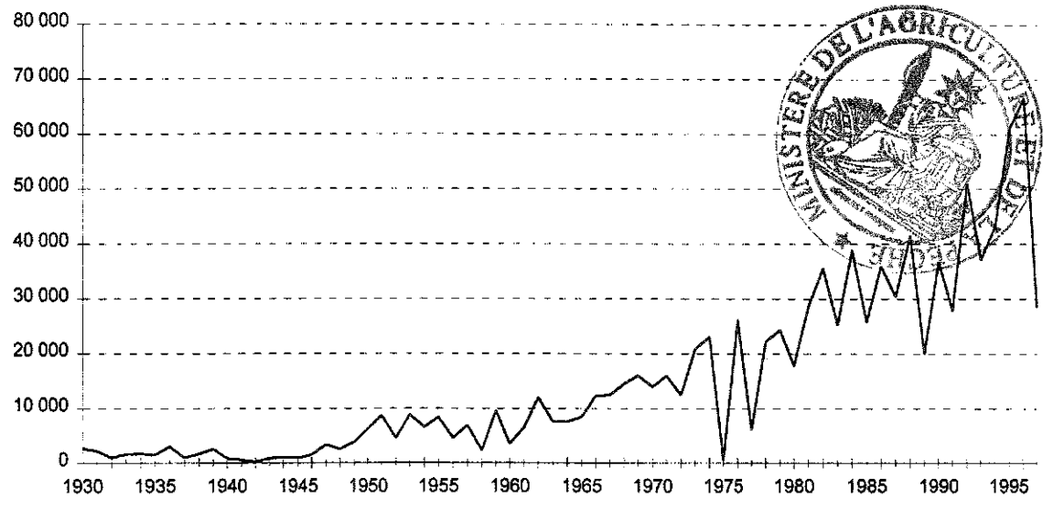
En 1953 était créé le G.E.D., syndicat de défense professionnelle et de recherche technique sur la pruniculture. Sous l'impulsion de ce syndicat, de nombreuses stations coopératives de séchage ont été mises en place dans la zone de production. La fédération de ces groupes de séchage a servi de point de départ à la création en 1963 du Comité Economique du Pruneau, suivie de quelques mois par la constitution de l'Interprofession, le B.I.P., en partenariat avec la Chambre Syndicale des négociants et industriels du pruneau.

11 - Allusion à ce travail, alors en cours, in J. Barret, op. cit.

La méthode de séchage des prunes par étuvage perdura jusqu'aux années 1955, où l'on commença à utiliser la technique du tunnel, qui constitue aujourd'hui l'essentiel de l'équipement français. L'énergie utilisée, d'abord le fioul qui avait supplanté le bois dans les années 1950 à 1970, est maintenant presque toujours le gaz propane, dont le rendement est meilleur.

Parallèlement, dans les années 1970 est apparue la technique du tunnel à tapis roulant, qui représente près de 10 % du parc de tunnels, mais dont le développement est aujourd'hui arrêté. A partir des années 1950, la relance de la production française s'est faite avec des vergers modernes, plantés le plus souvent à la distance de 7 mètres x 7. Les joualles ont aujourd'hui totalement disparu.

Production française de pruneaux
en tonnes de fruits secs de 1930 à 1997



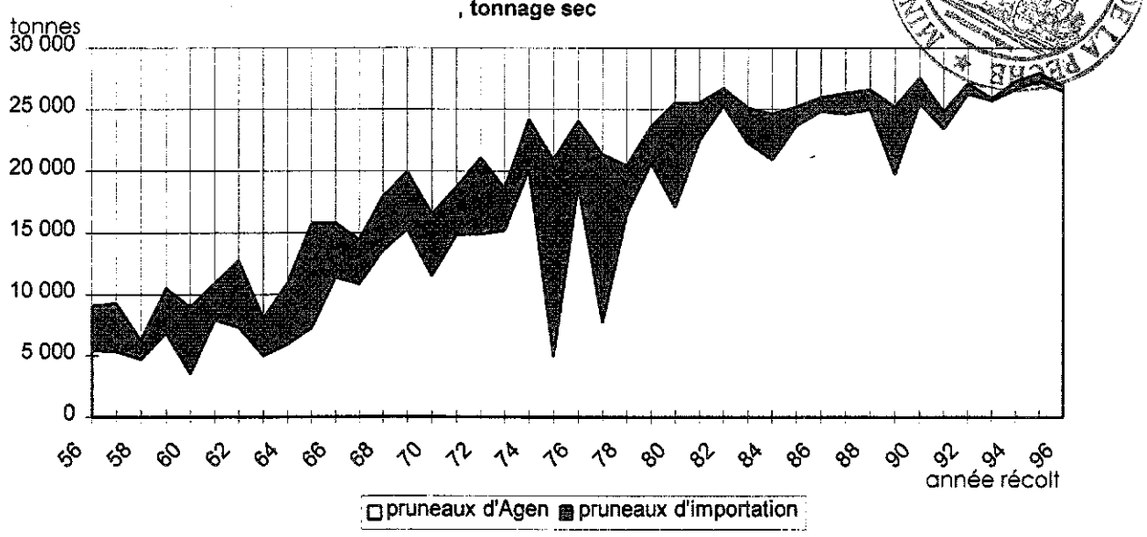
Depuis le début des années 1960, l'ouverture puis l'élargissement du marché commun européen ont entraîné un souffle de dynamisme dans l'agriculture européenne, et particulièrement française. L'action publicitaire d'envergure mise en place dès 1964 par le B.I.P. sur le marché français a permis d'assurer un développement harmonieux des ventes et de la production. Le marché français représente aujourd'hui les 2/3 des ventes de pruneaux français, et les pays de l'Union Européenne 90 % du troisième tiers. En France, la notoriété du pruneau d'Agen est telle que la consommation de pruneaux d'importation y est quasiment nulle.

Quant aux produits finis, les techniques de la réhydratation en usine, développée à partir des années 1960, puis de plus en plus aujourd'hui celle du dénoyautage des pruneaux, permettent d'assurer au consommateur un service nouveau fortement promoteur des ventes. En même temps, elles changent progressivement la nature des affaires de négoce en les transformant en entreprises industrielles.

Dans le courant des années 1980, la forte baisse des ventes de vins de consommation courante a entraîné la reconversion de régions entières vers d'autres productions. Ainsi, en Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse 150 exploitations anciennement viticoles ont-elles décidé de produire du pruneau. Leurs productions, qui ont commencé à apparaître au début des années 1990, représentent moins de 8 % de la production française de pruneaux. Ces exploitations sont entièrement intégrées dans les structures professionnelles de la filière (BIP, Comité Economique, GED). Ceci explique pourquoi en 1994 il a fallu créer un Syndicat du Pruneau d'Agen pour représenter les intérêts particuliers des opérateurs du Pruneau d'Agen au regard de la dénomination de leur produit.

Aujourd'hui les producteurs contrôlent directement à travers leurs coopératives plus de 45 % de la commercialisation du pruneau, et grâce aux syndicats de mise en marché ils accompagnent 40 % supplémentaires jusqu'à la première mise en marché. Cette emprise des producteurs sur la quasi-totalité de la commercialisation, jointe à l'action régulatrice des autorités européennes, a permis de donner à cette production une solidité remarquable. L'ensemble de ces organisations de contrôle de la commercialisation sont coordonnées au sein du Comité Economique, dont elles sont les adhérents.

En 1998 le verger français atteint 15 000 hectares, 2 500 fermes vivent au moins partiellement de la production de pruneaux, le marché intérieur a été reconquis, et plus du tiers de la production est vendue dans les pays de l'Union Européenne voisins de la France.



Depuis les années 1960, le pruneau d'Agen a connu une nouvelle phase de développement fondée sur ses qualités propres et sur la régénération de sa prestigieuse renommée grâce aux moyens de promotion mis en oeuvre dans le cadre de l'interprofession. D'abord national, ce nouvel essor pénètre progressivement les autres Etats membres de l'Union européenne.

Une enquête menée en Mai 1996 par la SOFRES auprès d'un échantillon de 1051 personnes représentatives de la population française âgée de 15 ans et plus démontre la notoriété extrêmement forte du pruneau d'Agen. 84 % des Français répondent spontanément "pruneaux" au nom de "Agen". 79 % ont la certitude que les pruneaux d'Agen ont bien été produits dans la région dont ils portent le nom.

Si depuis longtemps la Californie conquiert les consommateurs de pruneaux en s'appuyant avec succès sur son image forte, ce n'est pas le cas de tous les autres pays producteurs. On ne peut exclure la naissance de commerces déloyaux de produits anonymes et de qualité incertaine qui viendraient déstabiliser le pruneau d'Agen sur son terrain en usurpant son nom.



4.5. L'ORIGINALITE DU PRUNEAU D'AGEN

La région de production bénéficie de types de sols et d'une climatologie particulièrement propices à la production de pruneaux de grande qualité qui a fait la renommée du « Pruneau d'Agen » :

- des fruits de gros calibre, particularité liée au savoir-faire des pruniculteurs (taille et soins apportés au verger) et aux conditions pédo-climatiques de la région,
- un épiderme fin et souple, caractéristique liée aux conditions pédo-climatiques,
- un rapport sucres/acidité équilibré, lié aux conditions pédo-climatiques, permettant une meilleure expression des arômes.

Parmi les caractéristiques du savoir-faire, se distingue le mode de conduite des vergers (notamment la taille) qui au fil du temps a été adaptée au développement de l'arbre dans les conditions pédo-climatiques spécifiques de cette région. Les pruniculteurs de cette région ont su optimiser la culture et le séchage de la prune d'Ente en développant le savoir-faire ancestral par la mise en place d'infrastructures techniques et par une collaboration harmonieuse avec les scientifiques. Le séchage, ou plutôt l'art de la cuisson, a été également adapté à la qualité des prunes d'Ente obtenues et optimisé en fonction des caractéristiques du fruit frais et dans le but de produire un pruneau de haute qualité organoleptique.

4.6. LA DEMANDE DE RECONNAISSANCE DE L'I.G.P. DU PRUNEAU D'AGEN

A plusieurs reprises dans leur histoire les pruniculteurs ont envisagé la mise en place d'une protection juridique de l'identité du pruneau d'Agen :

- les 20, 21 et 22 octobre 1948 déjà, il en fut question à Agen au cours du IIème Congrès National de la Prune et du Pruneau.

- le 3 août 1960, un label de qualité de la prune d'Ente de l'Agenais a été déposé, qui définissait les caractéristiques du pruneau d'Agen. Il a été abandonné après publication du décret du 13 janvier 1965 sur les labels. La nouvelle législation limitait l'utilisation du label à une fraction réduite d'une production en en faisant un signe de qualité supérieure. Elle ne pouvait convenir pour la dénomination d'un produit de terroir en tant que tel.

- en 1966, un devis de délimitation de la zone d'origine avait été réalisé à la demande du Comité Economique en vue d'un dossier d'AOC du pruneau d'Agen.

- en 1981, alors que débutait un mouvement d'extension de l'aire de production vers des régions nouvelles (bordure méditerranéenne et Corse), la question a été à nouveau étudiée.

A chaque fois l'initiative des producteurs a buté sur l'inadéquation du cadre légal existant et aussi, ce qui était prévisible, sur la résistance de leurs partenaires commerciaux directs. Les lourdes contraintes de l'Appellation d'Origine Contrôlée, particulièrement dans le suivi parcellaire, ne se justifiaient pas en l'absence d'une concurrence de produits comparables dans le Marché Commun. Le Label Rouge n'était pas adapté. Quant à la qualité du produit, les réglementations française et européenne, et surtout les dispositions de l'accord interprofessionnel étendu signé chaque année entre les représentants des producteurs et ceux de l'industrie et du négoce imposent un standard relativement élevé.

A posteriori on voit que jusqu'aux années 1980, tout pruneau produit en France étant originaire de la région d'Agen, une protection spécifique ne s'imposait pas réellement. La France exportait peu, et l'obligation légale de mentionner l'origine sur le sachet assurait la loyauté de la concurrence des pays tiers. La réglementation commerciale française suffisait donc à assurer la protection nécessaire.

Depuis, quatre données ont été profondément modifiées :

- le pruneau d'Agen a repris sur le marché français l'énorme capital de notoriété qu'il avait au siècle dernier, lui assurant la quasi-exclusivité de la demande des consommateurs. Cet acquis est attaché à la crédibilité du seul nom d'Agen.

- la vente hors du territoire national est devenue le débouché indispensable de 30 à 50 % de la production française, essentiellement vers les Etats membres de l'Union européenne. Le capital de notoriété que redonnent au pruneau d'Agen les efforts collectifs de promotion en cours dans ces pays doit être garanti contre les usurpations.

- la suppression des contrôles frontaliers liés à la mise en place de l'Union européenne, qui intervient simultanément à l'expansion du pruneau d'Agen sur l'ensemble de l'Union, a rendu trop partielles les garanties juridiques que la législation nationale apportait à l'identité du produit. Il faut donner à la définition du pruneau d'Agen une valeur dans la législation communautaire, qui soit opposable aux pays tiers.

- depuis le début des années 1990, une petite partie de la production française (8 % environ) provient désormais de zones géographiques non traditionnelles (Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Corse). La crédibilité de la dénomination « d'Agen » risque d'être rapidement mise en cause si une délimitation géographique stricte n'est pas établie pour la réserver aux produits originaires de la région traditionnelle de production.

Dans ce contexte, le règlement européen du 14 juillet 1992 sur les Indications Géographiques Protégées vient apporter une réponse satisfaisante aux questions posées.

Producteurs, coopératives et industriels ont décidé en juillet 1994 de constituer le Syndicat du Pruneau d'Agen dans le but d'obtenir la reconnaissance de l'IGP sur leur produit.

V - ORGANISMES DE CONTRÔLE

Le contrôle est assurée par

Qualisud	Agropôle - BP 102 - 47000 Agen
Qualicert	191 av. A. Briand - 94237 Cachan Cedex



VI - ETIQUETAGE

Les définitions portées sur l'emballage sont les suivantes :

« PRUNEAUX D'AGEN »

ou

« PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS »

L'étiquetage doit en outre se conformer aux prescriptions de la réglementation en vigueur.