



# Le Pruneau d'Agen



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Européen Agricole  
pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les  
zones rurales



## TERROIR, NATURALITÉ, PLAISIR GUSTATIF, BIENFAITS SANTÉ LE PRUNEAU D'AGEN A TOUTES LES QUALITÉS RECHERCHÉES !

Issu d'un terroir unique de 6 départements de production du Sud-Ouest de la France, le Pruneau d'Agen bénéficie depuis 2002, d'une Indication Géographique Protégée (IGP) protégeant le savoir-faire des producteurs et leurs vergers, tout en apportant aux consommateurs la garantie d'un produit naturel, issu d'une culture raisonnée, respectueuse de l'environnement et de sa biodiversité.

### IGP PRUNEAU D'AGEN : signe qualité & garantie d'origine aux consommateurs



## 6 118 cantons sur départements

de production du Sud-Ouest de la France

- 80% en Lot-et-Garonne
- 8% en Gironde
- 7% en Dordogne
- 3% en Tarn-et-Garonne
- 1% dans le Gers
- 1% dans le Lot

### Le saviez-vous ?

#### 3 à 3,5 kg de prunes d'Ente fraîches,

séchées dans des conditions contrôlées  
et dans le respect du cahier des charges  
selon les méthodes traditionnelles,



**donnent 1 kg de  
Pruneaux d'Agen.**

**IGP, LE SIGNE  
D'UNE DÉMARCHÉ  
COLLECTIVE  
DE PRODUCTEURS**



- 939** producteurs passionnés
- 32** entreprises de transformation
- 42** producteurs transformateurs

**LE MAINTIEN  
D'UN TISSU  
ÉCONOMIQUE  
EN MILIEU RURAL**

**10 000**

**EMPLOIS LOCAUX**  
non délocalisables,  
au plus près des vergers.

À l'origine de

**42 000 t**

de Pruneaux d'Agen produits  
chaque année :

- 70%** pour la France
- 30%** pour l'export

**LA GARANTIE  
DE CONDITIONS  
DE PRODUCTION  
SRICTES, VALIDÉES  
PAR L'ÉTAT**

Des vergers de prunes d'Ente

**PLANTÉS DANS  
LA ZONE DÉLIMITÉE  
DE PRODUCTION IGP.**

Des prunes séchées,  
conditionnées et transformées  
par des entreprises implantées  
**OBLIGATOIREMENT DANS  
CE MÊME TERRITOIRE  
RECONNU.**

**AGRÉÉ PAR L'ÉTAT  
VIA DES CONTRÔLES  
RÉGULIERS MENÉS  
PAR DES ORGANISMES  
INDÉPENDANTS**

Une traçabilité rigoureuse  
du verger aux consommateurs,  
avec **DES CONTRÔLES  
PERMANENTS RÉALISÉS  
PAR QUALISUD,**  
organisme certificateur  
indépendant, pour garantir  
un **NIVEAU DE QUALITÉ  
UNIQUE** du Pruneau d'Agen  
en France et dans le reste  
du Monde.

**LE PRUNEAU D'AGEN** : fruit 100% made in France pour 100% des envies !

**62,2%**

des actes d'achats des Français sont motivés par l'origine française des produits

**82,3%**

des Français souhaitent consommer plus responsable

*ça tombe bien!*

**Le Pruneau d'Agen est le fruit d'une culture responsable**

**100%**

Naturelle  
Française  
De saison



**Les Français en consomment**

**1,9 kg**

par ménage et par an

avec une moyenne de

**3 achats par an**

**77%** en GMS

**11%** en discount

**6%** en magasins de proximité

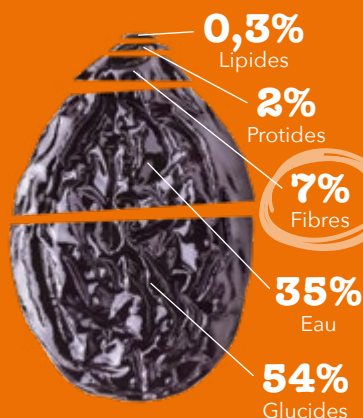
À toute heure & en toutes circonstances **LE PRUNEAU D'AGEN, ÇA VOUS VA BIEN !**

**Entier ou dénoyauté**  
*à chaque envie, son calibre à deux chiffres !*

**55/66**

Ces deux chiffres correspondent au nombre minimum et au nombre maximum de fruits contenus dans 500g. Plus les chiffres désignant le calibre sont petits plus les fruits sont individuellement gros, puisqu'il en faut moins pour faire le même poids !

**55/66 signifie que le sachet contient entre 55 et 66 fruits aux 500g.**



**Pruneau d'Agen**

**= 7% de fibres**

**60% de fibres solubles**  
à la forte capacité de rétention d'eau et d'action douce sur le transit intestinal  
& **40% de fibres insolubles**  
à la puissance stimulante pour le fonctionnement des intestins

**1 Pruneau d'Agen**

- de 25 calories par fruit

**Index glycémique modéré (52)**



**Glucose**

Un monosaccharide très rapidement assimilable qui participe au métabolisme énergétique de l'organisme. C'est le "carburant-type" des cellules de l'organisme !

**Fructose**

Un monosaccharide caractéristique des fruits. Il produit un effet sur la régulation glycémique. Après avoir été métabolisé par le foie, il est transformé en glucose et peut alors être utilisé pour le travail musculaire.

**Sorbitol**

Avec une teneur moyenne de 10 g aux 100 g (et des extrêmes allant de 8 à 12 g), le Pruneau d'Agen fait partie des fruits qui en renferment le plus, ce qui lui confère des propriétés stimulantes uniques pour le fonctionnement de la vésicule biliaire et des intestins.

Rendez-vous sur le site [www.pruneau.fr](http://www.pruneau.fr) pour tout savoir sur ce fruit 100% terroir, nature, plaisir & bienfaits

Facebook : @pruneaudagen - Instagram : @pruneau\_dagen\_off

Contacts presse : Gulfstream Communication - Mathilde Toupet - 06 87 10 27 16 - mtoupet@gs.com.fr - Mélissa Ouakrat - 06 86 06 16 09 - mouakrat@gs.com.fr