

Le Pruneau d'Agen

Ça te va bien !



Lancement de la récolte 2025 du Pruneau d'Agen Une nouvelle saison démarre pour le fruit emblématique du sud-ouest

Alors que l'été bat son plein, la filière du Pruneau d'Agen s'apprête à démarrer la récolte 2025 de ce fruit naturellement savoureux, reconnu pour ses nombreuses propriétés nutritionnelles.

Du début du mois d'août à la mi-septembre, tous les professionnels se mobiliseront pour assurer la récolte des prunes d'Ente arrivées à parfaite maturité avant de passer à l'étape clé du séchage, qui permettra d'obtenir l'incontournable Pruneau d'Agen.

Labellisée IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2002, cette production reflète la richesse d'un terroir d'exception et incarne les valeurs d'une filière dynamique, engagée pour répondre aux attentes des consommateurs et relever les défis de demain.

Une filière 100 % française, des vergers aux sachets

N°1 du rayon fruits séchés, le Pruneau d'Agen IGP est issu d'une production localisée dans **six départements du Sud-Ouest** : le Lot-et-Garonne, la Dordogne, la Gironde, le Tarn-et-Garonne, le Gers et le Lot.

Pour les **750 producteurs** et les **48 entreprises locales de transformation**, la récolte marque l'aboutissement de plusieurs mois de travail menés dans **le respect des exigences du cahier des charges IGP**.

Récoltées à pleine maturité pour **garantir la qualité organoleptique de la production**, les prunes d'Ente sont ensuite lavées, triées par taille, puis séchées sur claies dans des fours appelés tunnels de séchage. Un seul passage d'environ 20 à 24 h à 75 °C permet **la transformation complète de la prune fraîche en pruneau**. À la sortie, les fruits sont conditionnés localement, assurant **une traçabilité optimale**.



3 kg

C'est la quantité moyenne
de prunes fraîches nécessaires
pour fabriquer 1 kg de pruneaux

Quelle récolte pour 2025 ?

De plus en plus soumise aux **effets du changement climatique**, la filière a dû faire face cette année encore à **plusieurs aléas**.

Des **orages violents** survenus en Lot-et-Garonne et dans une grande partie de l'aire de production, mi-mai et fin juin, **accompagnés de pluie, de vent et de grêle** ont impacté les vergers en provoquant des chutes de fruits (qui sont donc perdus) ou en abimant les fruits qui ne seront pas valorisables en fruits de bouche et seront exploités pour un usage industriel (crème de pruneau ou jus de pruneau par exemple).

Depuis ces épisodes, et malgré des températures élevées qui peuvent engendrer des coups de soleil sur les fruits et provoquer leur chute, **les périodes d'ensoleillement de l'été laissent espérer une qualité organoleptique au rendez-vous**.

Ces événements climatiques auront des conséquences sur le volume de production et la récolte 2025 s'annonce inférieure aux 30 500 T de la récolte 2024, déjà médiocre en volume au regard de la moyenne historique de la filière.

Les conditions climatiques des prochaines semaines seront cruciales pour une récolte optimale et la filière peut compter sur **l'engagement de ses professionnels** qui œuvrent au quotidien en faveur d'une **production de qualité, issue d'une agriculture locale, raisonnée et durable**.



La filière du Pruneau d'Agen IGP

10 500

hectares de Pruniers d'Ente
au sein de l'aire IGP

30 500

c'est le volume (en tonnes)
de pruneaux produits en 2024, dont 26 750
certifiables IGP Pruneaux d'Agen

LA FRANCE
EST LE

3^e

PRODUCTEUR
MONDIAL DE
PRUNEAUX



10 000

emplois directs et indirects
dans la filière



48

entreprises de
transformation
de Pruneaux d'Agen



20%
des vergers sont
en Agriculture
Biologique



25%

DE LA PRODUCTION
FRANÇAISE DÉDIÉE
À L'EXPORT



750

c'est le nombre
d'exploitations agricoles
IGP Pruneaux d'Agen
en France

Le Pruneau d'Agen, l'allié gourmand et bien-être du quotidien

Que ce soit son **caractère authentique**, son **goût naturellement sucré** ou ses **bienfaits nutritionnels** (très faible teneur en matières grasses et en acides gras saturés, sans sucres ajoutés, pauvre en sel, source de fibres et riche en antioxydants), **le Pruneau d'Agen regorge de nombreux atouts pour plaire au plus grand nombre**, des enfants aux sportifs en passant par les femmes enceintes ou encore les seniors.

Disponible toute l'année, en sachet ou en vrac, dénoyauté ou entier, il s'emporte facilement pour être dégusté comme en-cas au milieu d'une journée bien remplie, avant ou après une séance de sport.

Ingrédient incontournable de nombreuses spécialités régionales (le far breton, le pounti auvergnat ou encore les rissoles aveyronnaises), il trouve également toute sa place dans des recettes sucrées et/ou salées inspirées des dernières tendances culinaires et également dans des cocktails rafraîchissants pour le plus grand plaisir des papilles.



De nombreuses recettes sont à retrouver sur le site internet de la filière

www.pruneau.fr/nos-recettes/

et sur les réseaux sociaux Instagram et Facebook du Pruneau d'Agen.

 @pruneaudagen  pruneau_dagen_off

Une campagne publicitaire à ne pas manquer dès septembre sur M6 et TF1 pour redécouvrir le seul fruit séché 100% français



Le Pruneau d'Agen s'apprête à reconquérir le cœur des Français avec **une nouvelle campagne publicitaire diffusée sur les deux grandes chaînes nationales, M6 et TF1**. Cette campagne met en lumière **les multiples atouts de ce fruit d'exception**, véritable concentré d'énergie naturelle et symbole du savoir-faire français.

Sur TF1, les passages publicitaires seront diffusés en marge de l'émission « Bonjour La Matinale » pour mettre en avant les bienfaits de l'énergie apportée par le Pruneau d'Agen. Sur M6, la campagne sera diffusée en marge de l'émission « E=M6 » pour cibler particulièrement les familles, capitalisant ainsi sur ce programme éducatif.

Cette campagne vise à montrer toute la diversité des bienfaits du Pruneau d'Agen.

La campagne sera également disponible en replay des émissions culinaires sur M6.

Cette initiative s'inscrit dans **une démarche de valorisation du patrimoine agricole national**, le Pruneau d'Agen étant un produit **100% français** qui bénéficie d'une **Indication Géographique Protégée**. La campagne rappellera aux consommateurs qu'en faisant le choix du Pruneau d'Agen en en-cas, ou dans des recettes du quotidien, ils optent pour **un fruit séché ayant une richesse remarquable**.



À PROPOS DU BIP, LE BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU PRUNEAU

Le Bureau national Interprofessionnel du Pruneau, basé à Villeneuve-sur-Lot (Lot-et-Garonne), en plein cœur de l'aire de production de l'IGP « Pruneaux d'Agen », est l'Interprofession du pruneau.

Le BIP est l'organe de dialogue et d'échanges de la filière. Il a pour objectif d'agir dans et pour l'intérêt commun de la filière et de ses membres. Il maintient une concertation constante entre les partenaires du marché du pruneau que sont les producteurs et les entreprises de transformation, qui constituent les deux Collèges membres de l'Interprofession. Il propose, construit et anime les projets de la filière.



Le
[Pruneau
d'Agen]
Ça te va bien !



www.pruneau.fr

 @pruneaudagen  pruneau_dagen_off

Service presse : Gulfstream influence

Vanessa LAI - vlai@gs-com.fr - Tél. 06 03 51 61 89

