

Agen, jeudi 22 septembre 2022

DOSSIER DE PRESSE

20 ANS DE L'IGP PRUNEAUX D'AGEN

2022 marque les **20 ans de l'IGP Pruneau d'Agen**, Indication Géographique Protégée portée par le **SPAg**, Syndicat du Pruneau d'Agen.

A cette occasion, **Sophie Borderie**, présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne, **Joël Hocquelet**, vice-président en charge de l'agriculture et de la forêt, et **Nicolas Mortemousque**, président du **BIP** (Bureau national Interprofessionnel du Pruneau) et du **Syndicat**, ont convié tous les acteurs de la filière pour fêter dignement ce fleuron, symbole de notre Lot-et-Garonne, et plus largement du Sud-Ouest.

UN ANNIVERSAIRE EN ACTIONS

ÉDUCATION AU GOUT DANS LES COLLÈGES

Du 26 au 30 septembre, dans les **départements de l'aire géographique de l'IGP** (le Lot-et-Garonne, la Dordogne, la Gironde, le Gers, le Lot et le Tarn-et-Garonne) des animations à destination des élèves sont proposées **dans certains collèges**.

Portée par le Syndicat et le BIP, cette action, véritable initiation au goût, vise à faire **découvrir ou redécouvrir aux plus jeunes générations**, ce produit phare de notre terroir. Des producteurs ou des intervenants seront présents dans certains collèges afin d'assurer la distribution et d'enseigner la « pédagogie » autour du pruneau d'Agen.

En Lot-et-Garonne, bien sûr, des collèges participent à cette opération. **Nos chefs vont réaliser de succulentes recettes**. Bourguignon aux pruneaux, riz au lait aux pruneaux, pruneaux au chocolat, et autres plats, avec comme ingrédient vedette le petit fruit noir, seront proposés au menu des collégiens.

L'occasion de rappeler que le pruneau rentre dans le programme porté et initié par le Département « **Du 47 dans nos assiettes** ».

Depuis le 1^{er} janvier 2021, **486 kg de pruneaux lot-et-garonnais** ont été consommés dans ce cadre-là. Rappelons que l'expérimentation « Du 47 dans nos assiettes » se poursuit et se met en place en ce moment même dans les Ehpad.

AU MENU DES RESTAURANTS ET DANS LES BOULANGERIES

Toujours du 26 au 30 septembre, en Lot-et-Garonne, sur le modèle de la Semaine du miel, le pruneau d'Agen sera mis à l'honneur aux menus des restaurants et dans les boulangeries. Salées, sucrées, en route pour découvrir de nouvelles saveurs ou de nouvelles alliances ! A l'heure de la rédaction de ce dossier de presse, voici la liste des participants qui va être amenée à s'étoffer.

Les restaurants participants :

CAMPANILE	AGEN
MONFORM - RESTAURANT DU LAC	MONFLANQUIN
LA TABLE D'ANTAN	BON ENCONTRE
PRONTO AL GUSTO	AGEN
LA PIERRE BLANCHE	LA SAUVETAT SUR LEDE
CREPERIE LE TROUBADOUR	CLERMONT DESSOUS
L'EFFET MAISON	MONFLANQUIN
LA TABLE DE MICHEL	AGEN
LE LION D'OR	MARMANDE
STIM'OTEL / Restaurant L'ESCAPADE	AGEN
L'AFFRANCHI	AGEN
LES RIVES DU PLANTIE	LE TEMPLE SUR LOT

Les boulangeries participantes :

BOULANGERIE DEMANEUF	SAINTE-LIVRADE
GUILLAUME BITAUBE	BON ENCONTRE
MAIOSN FRONTEAU	TONNEINS
LA MIE DE CASTEL	CASTELJALOUX

LE DÉPARTEMENT ET LA FILIÈRE

ÉVÈNEMENTS ET VISIBILITÉ

Le Département, à chaque fois que cela est possible, propose de la **visibilité à la filière pruneau d'Agen**.

Sur des **grands moments de communication et d'événementiels**, le Département offre à la filière de participer, en étant présente sur notre stand Lot-et-Garonne. On parle d'**événements phares, de renommée nationale et internationale** tels que :

- **Le Salon International de l'Agriculture (SIA)** à Paris
- **Le Festival International du Journalisme** de Couthures-sur-Garonne (FIJ). Cette année, la filière a été **particulièrement représentée car doublement partenaire**, avec le **Conseil départemental** d'une part, et avec les organisateurs du festival d'autre part (**Le Monde**).
Mise en valeur du pruneau d'Agen par des recettes concoctées par nos chefs, distribution par des producteurs, pédagogie et découverte auprès du très jeune public, participation à une table ronde... la visibilité a été maximale auprès d'un public nombreux, curieux et ciblé.
- **Garorock**. Là, le public est différent, venu pour faire la fête et participer à des concerts. Le Conseil départemental, en partenariat avec le BIP, est heureux de leur distribuer le petit fruit sec énergétique et sain qui leur permet de faire le plein d'énergie avant le prochain concert !

D'envergure plus locale, mais avec une dimension sportive, nous sommes en train de nouer un partenariat sur des événements tels que la **Caravane départementale du sport**. Pour cette première année, **des barres énergétiques à base de pruneau d'Agen**, à l'initiative du **BIP** et fabriquées par **Kokoji** (entreprise de l'Agropole) ont été distribuées aux enfants.

Spécifiquement **dans le cadre de l'anniversaire des 20 ans de l'IGP**, le Conseil départemental s'est voulu « facilitateur » de l'événement.

PATRIMOINE, IDENTITÉ TERRITORIALE ET MÉMOIRE

Considérant à juste titre le pruneau d'Agen comme partie intégrante de notre patrimoine lot-et-garonnais, en 2018, **les Archives départementales**, proposaient une exposition : « **L'odyssée du pruneau d'Agen, du Lot-et-Garonne à la conquête du monde** ».

Co-conçue avec l'IPA (International prune association), l'exposition s'inscrivait dans la perspective du congrès international de l'IPA qui se déroulait à Agen en juin 2018.

Les congressistes, venus de tous les pays, ont pu découvrir l'histoire de **la prune d'Ente et du pruneau d'Agen, marqueurs d'identité du territoire et du paysage lot-et-garonnais**. Présentée aux Archives départementales, l'exposition a été vue par de nombreux visiteurs.

Depuis, elle est devenue itinérante et peut être empruntée, comme par exemple cet été, à l'occasion de l'événement « Clairac fête le pruneau ».

PERSPECTIVES ET DONNÉES

LANCEMENT DU PLAN FILIÈRE

L'anniversaire de l'IGP Pruneau d'Agen est l'occasion de **lancer le Plan filière**, mis au point par l'interprofession et par le syndicat. Véritable **feuille de route du pruneau d'Agen pour les 10 ans à venir**, le plan est décliné par thématique de travail. Ce document fixe pour chaque pôle de l'interprofession les objectifs à court, moyen et long terme et les actions à mettre en place pour la réalisation de ces objectifs.

Les 20 ans sont également l'occasion de retracer tout le **travail mis en œuvre depuis 20 ans pour valoriser et protéger ce petit fruit**, tellement lié au Lot-et-Garonne, et plus largement au Sud-Ouest. Jeux de questions-réponses.

L'IGP, C'EST QUOI ?

L'Indication Géographique Protégée est un label de l'Union Européenne qui identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel européen lié à la qualité et à l'origine, une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans une aire géographique délimitée.

Pour les Pruneaux d'Agen, ce sont l'ensemble des étapes qui doivent être réalisées dans l'aire géographique : la production des prunes d'Ente, le séchage des prunes en pruneaux et les étapes de transformation.

L'aire géographique de l'IGP Pruneaux d'Agen couvre une partie du territoire de 6 départements, situés dans 2 régions administratives : le Lot-et-Garonne, la Dordogne et la Gironde pour la Nouvelle-Aquitaine ; et le Gers, le Lot et le Tarn-et-Garonne pour l'Occitanie. Ce sont 118 cantons et 1 112 communes qui sont concernés par l'aire de l'IGP. Cette aire correspond au bassin historique de production de prunes d'Ente en France.

Le label européen IGP confère à l'appellation Pruneaux d'Agen une protection à l'échelle nationale, européenne et internationale. La dénomination Pruneaux d'Agen est ainsi protégée sur l'ensemble du territoire de l'Union Européenne mais également en Chine, au Royaume-Uni, au Canada ou encore au Japon par exemple.

L'IGP est associée à un haut niveau de traçabilité et de contrôle. Dans le Cahier des Charges des Pruneaux d'Agen, deux niveaux de contrôles sont prévus : des contrôles internes organisés par les professionnels de la filière et des contrôles externes, délégués à un organisme de contrôle indépendant. Depuis 2002, c'est Qualisud qui accompagne la filière dans cette mission.

Le Syndicat du Pruneau d'Agen est garant de la gestion du Cahier des Charges et de la bonne exécution du Plan de Contrôle.

QUELLES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES DE L'IGP ?

Parmi les exigences du cahier des charges de l'IGP, on peut relever par exemple, au stade production, que seule la variété prune d'Ente est autorisée pour la transformation en pruneaux d'Agen IGP. De plus, la taille annuelle des arbres est obligatoire. Elle a pour objet de faciliter l'ensoleillement des fruits situés à l'intérieur, augmenter la teneur en sucres et affiner les qualités organoleptiques des fruits.

Après la récolte, le stockage des prunes en attente de séchage est aussi court que possible et ne dépasse pas les 48 heures.

Enfin, au stade transformation, seuls les plus gros fruits sont admis dans l'IGP et les fruits présentant des défauts trop importants sont exclus de la certification.

QUEL POIDS EN LOT-ET-GARONNE ?

En 2022, la filière compte près de 900 exploitations de prunes d'Ente en France, situées dans 8 départements du Sud-Ouest de la France : **le Lot-et-Garonne, qui concentre 78 % des exploitations françaises**, le Tarn-et-Garonne, la Dordogne, la Gironde, le Gers, le Lot, le Gard et l'Hérault.

Plus de 96 % des exploitations françaises sont engagées dans la démarche de l'IGP Pruneaux d'Agen.

La France compte 11 000 Ha de pruniers d'Ente, dont 99 % sont situés dans l'aire géographique de l'IGP. De plus, 20 % des surfaces de pruniers d'Ente françaises sont certifiées Agriculture Biologique. La France est le 3ème producteur mondial de pruneaux et le 1er producteur européen, derrière les Etats-Unis et le Chili. Ce sont, en moyenne sur les 10 dernières années, 40 000 tonnes de pruneaux qui sont produits chaque année dans notre pays, soit 20 % de la production mondiale.

Plus de 95 % des pruneaux récoltés chaque année en France sont certifiables "Pruneaux d'Agen" selon les exigences du Cahier des Charges. 10 % des volumes récoltés annuellement sont issus de l'Agriculture Biologique. **Le Lot-et-Garonne représente 80 % des volumes récoltés.**

En amont, la filière est organisée autour de 8 Organisations de Producteurs, selon un modèle privé ou coopératif, dont 2 spécialisées dans la production biologique.

La récolte 2021 a été historiquement faible, avec un peu plus de 17 000 T (pour un potentiel de production théorique de 45 000 tonnes). En cause, l'épisode de gel printanier qui a touché l'ensemble de l'aire de production IGP en avril 2021.

En **avril 2022, même phénomène, un épisode de gel massif** touche l'ensemble de l'aire de production et fait des dégâts plus importants. La récolte 2022 devrait être comprise entre 10 000 et 15 000 T.

Le chiffre d'affaires agricole varie en fonction des volumes récoltés et des prix : il s'élève en 2020 à 65 millions d'euros (pour 38 000 tonnes récoltées) et à 41 millions d'euros en 2021 (pour 17 000 tonnes récoltées).

En aval de la filière, on compte 23 stations de séchage de prunes d'Ente habilitées pour l'IGP Pruneaux d'Agen, 5 entreprises de dénoyautage et 53 entreprises de transformation de Pruneaux d'Agen.

Lors de la campagne 2020-2021, du 1er septembre 2020 au 31 août 2021, la France a commercialisé près de 43 000 tonnes de pruneaux, pour un chiffre d'affaires industriel de 140 millions d'euros.

La filière française des pruneaux représente **10 000 emplois directs et indirects**, des **emplois locaux et non délocalisables**.

QUELS ENJEUX ?

A court terme, amortir le choc des deux années de gel consécutives (les récoltes 2021 et 2022 réunies n'atteindront pas le niveau de la récolte 2020) qui affaiblissent économiquement l'ensemble des maillons de la filière, notamment les producteurs, et vont fortement amoindrir les stocks au sein des entreprises de transformation et diminuer la quantité de pruneaux disponibles sur le marché.

A moyen terme, rafraîchir l'image de notre produit afin de rajeunir les consommateurs de pruneaux (les plus de 50 ans représentent aujourd'hui 80 % des achats de pruneaux en GMS) et reconquérir des consommateurs sur le marché intérieur. Mieux valoriser notre produit est également un enjeu central pour pérenniser la filière.

A long terme, adapter la filière au changement climatique, à cause duquel les événements climatiques extrêmes vont s'accroître. Les deux épisodes de gel consécutifs en sont deux exemples dramatiques.

A long terme, **réduire l'empreinte carbone de la filière** : le séchage au gaz et dans une moindre mesure la réhydratation des pruneaux ont un coût environnemental important, et, dans la conjoncture actuelle, un coût économique important également.

LE PRUNEAU D'AGEN... QUELS ATOUTS ?

Le pruneau d'Agen se caractérise par une finesse de l'épiderme, une texture souple et charnue, une chair brun-jaune à jaune-doré, un aspect brillant et un très bon équilibre entre sucre et acidité.

Il possède des qualités nutritionnelles indéniables : des glucides lents et rapides de qualité, une richesse en fibres et une diversité de vitamines et de minéraux.

De plus, le pruneau est un produit qui peut se consommer tel quel à tous les moments de la journée : au petit-déjeuner, lors d'un « petit creux », pendant la pratique sportive, etc. Il s'associe également en tant qu'ingrédient dans des recettes sucrées ou salées !

BIP ET SPAg ?

Le BIP, Bureau national Interprofessionnel du Pruneau a été créé en 1963.

L'interprofession est l'organe de dialogue et d'échange des professionnels français du pruneau, dans l'objectif d'agir pour l'intérêt commun de la filière et de ses membres.

Sa gouvernance est assurée de façon paritaire par les producteurs et les transformateurs, sur la base du consensus et de l'unanimité ; et les décisions interprofessionnelles sont formalisées dans des documents appelés accords interprofessionnels, qui sont validés par les pouvoirs publics. L'interprofession est financée majoritairement par les producteurs et

les transformateurs de pruneaux, via la collecte d'une Cotisation Volontaire Obligatoire (CVO).

Les principales missions de l'interprofession sont :

- L'expérimentation et la recherche appliquée dans tous les domaines liés à la prune d'Ente et au pruneau
- La communication de la filière via l'élaboration d'outils promotionnels à destination des consommateurs, la réalisation de campagnes de communication sur l'ensemble des supports médias (réseaux sociaux, télévision, radio...) ou la participation à de grands événements.
- La collecte, la consolidation et la diffusion des données statistiques liées à la production, aux différents marchés et aux échanges commerciaux
- La représentation de la filière au sein des administrations départementales, régionales, nationales et européennes et plus généralement auprès de l'ensemble des parties prenantes. L'interprofession assure une mission de défense des intérêts de la filière, de ses membres et de ses produits.

Le SPAG Syndicat du Pruneau d'Agen est l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de l'IGP Pruneaux d'Agen. Il a été créé à la faveur de l'obtention de l'Indication Géographique Protégée Pruneaux d'Agen en 2002.

Son rôle est la gestion de cette IGP, et ses principales missions sont :

- La gestion du cahier des charges et du plan de contrôle de l'IGP
- L'organisation des contrôles internes dans la filière
- Le suivi des non-conformités au plan de contrôle
- La connaissance statistique de la production et de la commercialisation des pruneaux d'Agen IGP
- La gestion des réclamations des consommateurs
- La défense juridique de l'IGP

Sa gouvernance est assurée, comme pour l'interprofession, par les producteurs et les transformateurs.

Chaque opérateur (producteur, transformateur, opérateur ou entreprise de dénoyautage, station de séchage) engagée dans la démarche IGP est membre du Syndicat du Pruneau d'Agen.

En 2022, le BIP et le Syndicat du Pruneau d'Agen sont présidés par Nicolas Mortemousque, producteur de prunes d'Ente en Dordogne, dans l'aire de l'IGP Pruneaux d'Agen.

POURQUOI LE SPAG A-T-IL ÉTÉ CRÉÉ ? QUEL BESOIN DE SE FÉDÉRER ?

Au cours des années 1990, afin de promouvoir la filière des pruneaux dans le Sud-Ouest et de valoriser le terroir et les savoir-faire associés à la prune d'Ente et de les protéger notamment de la concurrence étrangère déloyale, des réflexions ont été engagées par les professionnels de la filière pour obtenir un Signe de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

Le syndicat du pruneau d'Agen a été créé pour porter ces réflexions, et, depuis l'obtention de l'Indication Géographique Protégée « Pruneaux d'Agen », il gère cette démarche.

A ce titre, il gère le Cahier des Charges et le Plan de Contrôle de l'IGP Pruneaux d'Agen, avec l'organisme chargée des contrôles externes Qualisud et l'Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO), qui dépend du Ministère de l'Agriculture.

Il organise également les contrôles internes des producteurs IGP de la filière, et, en cas de non-conformité lors de contrôles internes ou externes, assure le suivi de ces manquements.

Le Syndicat assure également la défense et la protection de l'appellation Pruneaux d'Agen, par exemple de l'usurpation par des producteurs étrangers situés hors de l'aire géographique de l'IGP.

Enfin, le Syndicat assure le suivi de la production et de la commercialisation de Pruneaux d'Agen, via la collecte des données de récolte et de ventes par exemple.

Contact presse :

Matthieu Stievet, Directeur de la Communication du Conseil départemental de Lot-et-Garonne

Tél. : 05 53 69 45 11 / matthieu.stievet@lotetgaronne.fr

Rosalinde Jaarsma, Secrétaire générale du BIP

Tél. : 05 53 41 55 55 / rosalinde.jaarsma@pruneau.fr