

Le [Pruneau d'Agen] Ça te va bien !



C'est l'heure de la récolte pour ce superaliment qui concentre terroir, saveurs et énergie

AVEC SES PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES REMARQUABLES (TRÈS FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES ET EN ACIDES GRAS SATURÉS, SANS SUCRES AJOUTÉS, PAUVRE EN SEL ET SOURCE DE FIBRES), LE PRUNEAU D'AGEN EST L'ALLIÉ DE CELLES ET CEUX QUI VEULENT PRENDRE SOIN D'EUX SANS TIRER UN TRAIT SUR LE PLAISIR.



Le Pruneau d'Agen contient en moyenne **6,1 g de fibres pour 100 g**, représentant **24% de l'apport journalier recommandé en fibres**. Il est également riche en antioxydants, contribuant à la protection des cellules contre le stress oxydatif.

Depuis plus de deux décennies, l'Indication Géographique Protégée (IGP) Pruneau d'Agen garantit aux consommateurs un produit authentique, **issu à 100% des vergers de Prunes d'Ente** plantés au cœur du Sud-Ouest et qui fournissent une prune particulièrement adaptée au séchage. Après la récolte, les prunes d'Ente sont séchées dans un délai maximal de 48 heures afin de conserver toutes leurs qualités. Les fruits sont ensuite conditionnés localement, assurant au Pruneau d'Agen une traçabilité optimale. Il est le seul fruit séché 100% français : des vergers aux sachets !



Pour bénéficier de cette appellation et de ce gage de qualité, le Pruneau d'Agen IGP est obligatoirement récolté, séché et conditionné dans **six départements** du Sud-Ouest de la France :

- **Le Lot-et-Garonne**
(principal département de production, dont le chef-lieu est Agen)
- **La Dordogne**
- **La Gironde**
- **Le Tarn-et-Garonne**
- **Le Gers**
- **Le Lot**



Une filière dynamique et responsable, ancrée sur les terres du sud-ouest et tournée vers l'international



Consommer des **Pruneaux d'Agen IGP**, c'est aussi soutenir **800 producteurs français**, 60 entreprises locales et 10 000 emplois directs et indirects dans cette zone de production. Lors de la récolte 2023, la filière a généré un chiffre d'affaires agricole de près de 100 millions d'euros et un chiffre d'affaires industriel de près de **160 millions d'euros**. Chaque année, environ 25% des volumes commercialisés sont destinés aux marchés internationaux et les Pruneaux d'Agen sont exportés dans **plus de 50 pays** à travers le monde, les principaux marchés étant l'Algérie, l'Espagne, l'Italie, la Belgique et la Grèce.

20% des vergers sont en Agriculture Biologique, reflétant ainsi les pratiques durables et respectueuses de l'environnement de l'ensemble des producteurs de la filière.



10 600

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

32 000

c'est le volume (en tonnes) de Pruneaux
d'Agen produits lors de la récolte 2023

800

C'EST LE NOMBRE
DE PRODUCTEURS
FRANÇAIS
DE PRUNEAUX D'AGEN



10 000

emplois directs et indirects
dans la filière



60

entreprises de
transformation

Quelle récolte pour l'année 2024 ?

Après deux millésimes marqués par un gel dévastateur, l'année 2023 fut plus clémente avec **40 500 tonnes de pruneaux produits** dans les vergers français (dont 32 000 tonnes en IGP Pruneaux d'Agen), contre 17 000 tonnes en 2022 et 2021.

Dans les **10 600 hectares** de l'IGP, le volume de récolte pour 2024 s'annonce nettement plus faible que lors de la récolte 2023, à cause d'événements climatiques destructeurs (orages de grêle en particulier) qui touchent les vergers depuis plusieurs mois.

De plus, une pluviométrie excessive au cours de l'hiver et du printemps a engendré de la mortalité d'arbres dans certains vergers par un phénomène d'asphyxie racinaire.

Les fruits devraient néanmoins être d'un meilleur calibre que l'année précédente et les conditions météorologiques favorables du mois de juillet en termes d'ensoleillement sont de bon augure pour la qualité organoleptique des fruits.

Une aubaine pour tous les consommateurs qui prendront plaisir à retrouver dans les rayons des Pruneaux d'Agen de qualité !

Au coeur d'un terroir riche de saveurs avec le Pruneau d'Agen

DÉCOUVREZ LES MULTIPLES FAÇONS DE SAVOURER LE PRUNEAU D'AGEN GRÂCE À NOS RECETTES EXCLUSIVES ET COCKTAILS RAFRAÎCHISSANTS, PARFAITS POUR REHAUSSER VOS REPAS ET APPORTER UNE TOUCHE DE TERROIR ET DE SOPHISTICATION À VOTRE TABLE.



Cocktail/Mocktail aux Pruneaux d'Agen

😊 X 2 PERSONNES

🕒 10 MIN

INGRÉDIENTS

- 6 Pruneaux d'Agen
- 6 glaçons
- 1 citron jaune
- 10 cl de jus de cranberries
- 20 cl de jus de pruneaux d'Agen
- 10 cl de tonic
- Menthe fraîche
- 10 cl de gin (*Facultatif*)

PRÉPARATION

Déposer 3 glaçons dans deux verres et un ou deux **Pruneaux d'Agen**.

Verser le jus de cranberries, le tonic et le jus de **Pruneaux d'Agen**. Ajouter le gin sauf si vous souhaitez déguster un mocktail.

Découper le citron en quartiers puis placer un quartier dans chaque verre.

Disposer un **Pruneau d'Agen** sur un cure-dent puis le déposer sur le rebord du verre avec un peu de menthe fraîche.

Servir bien frais !



Pour plus d'inspirations recettes, rendez-vous sur
<https://www.pruneau.fr/nos-recettes/>



Bagels au bœuf séché et Pruneaux d'Agen

😊 X 6 PERSONNES

🕒 10 MIN

INGRÉDIENTS

- 150 g de Pruneaux d'Agen dénoyautés
- 6 bagels
- 80 g de noisettes concassées
- 6 tranches de bœuf séché
- 80 g de roquette
- 5-6 feuilles de menthe
- 2 branches de coriandre
- Le jus d'1/2 citron
- 200 g de fromage frais
- Sel et poivre
- 1 c. à café de pesto
- 20 ml d'huile d'olive

PRÉPARATION

Hacher grossièrement la menthe et la coriandre, presser le jus de citron et mélanger le tout avec le fromage frais.

Assaisonner avec le sel et le poivre et réserver.

Couper les bagels en 2 et les tartiner de cette préparation.

Ajouter les noisettes concassées, garnir avec les tranches de boeuf séché, les **Pruneaux d'Agen** dénoyautés et la roquette.

Mélanger le pesto et l'huile d'olive et ajouter un mince filet sur la roquette.

Refermer les bagels et servir sans tarder !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



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