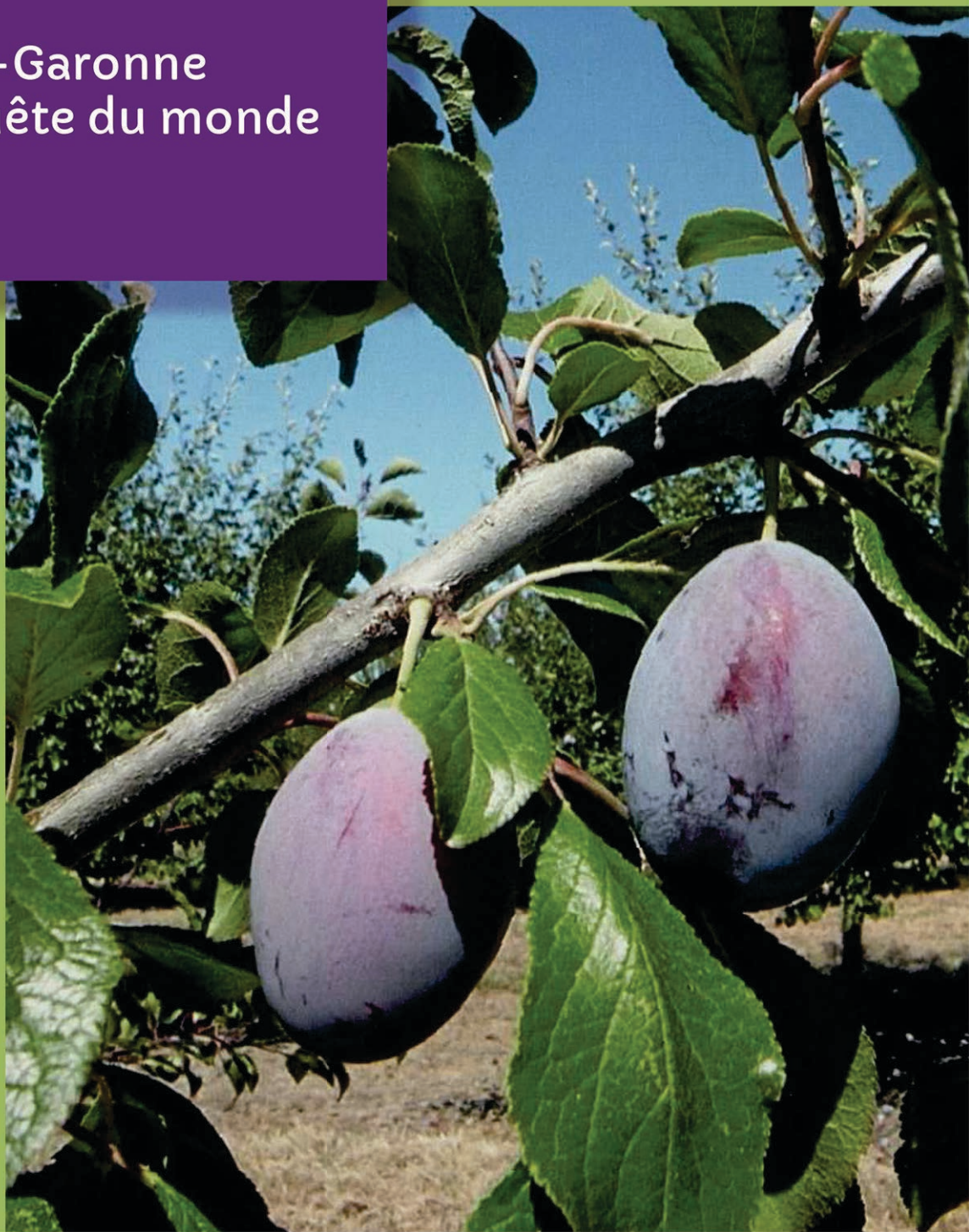


L'odyssée du pruneau d'Agen

du Lot-et-Garonne
à la conquête du monde



L'odyssée du pruneau d'Agen

du Lot-et-Garonne
à la conquête du monde

La présente publication constitue le catalogue de l'exposition «L'odyssée du pruneau d'Agen - du Lot-et-Garonne à la conquête du monde», organisée par les Archives départementales de Lot-et-Garonne, inaugurée le 31 mai 2018 à l'occasion du 17^e congrès de l'International Prune Association de Villeneuve-sur-Lot et présentée au public du 1^{er} juin au 5 octobre 2018.

ISBN : 978-2-86047-017-4

© Conseil départemental de Lot-et-Garonne/Archives départementales, 2018
3 place de Verdun
47000 Agen

Couverture : photo coll. particulière Jean-Michel Delmas

4^e de couverture : étiquettes publicitaires fin XIX^e s - 1^{re} moitié du XX^e s.,
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 1 J et Fi

Venue en Lot-et-Garonne par les routes de l'Orient, la prune d'Ente transformée en pruneau s'est imposée dans notre tradition culinaire au fil des siècles. C'est un mets d'exception autant qu'un symbole incontournable de notre département. Pour beaucoup, le pruneau d'Agen définit un pan de notre identité agricole et de nos savoir-faire ancestraux. Mais, il est bien davantage. Qu'il soit produit et élaboré sur les coteaux bordant le Lot ou la Garonne, le pruneau est toujours d'Agen, son port d'expédition vers le monde entier. A l'image de notre département, il puise ses racines dans le lointain et il a su s'ouvrir au monde. Il véhicule des saveurs dont nous pouvons être fiers et que nous devons promouvoir. C'est ce que nous avons fait voici plusieurs années en bâtissant un plan de relance de la filière pour moderniser l'image du pruneau et conforter nos producteurs locaux. Et même si rien n'est jamais acquis, le pruneau d'Agen perdure car il a su s'adapter aux défis de la modernité. En Lot-et-Garonne, la filière de la prune a donc accompli sa mue au prix de nombreuses innovations réalisées sans trahir l'authenticité du produit.

À travers cette remarquable exposition et son livret richement documenté, les Archives départementales retracent finement l'aventure du pruneau d'Agen. Je remercie chaleureusement l'ensemble des partenaires qui ont accepté de mettre à disposition un patrimoine extraordinairement diversifié.

Élément notable, l'exposition s'inscrit dans une saison qui fera la part belle au pruneau puisque nous avons la chance d'accueillir en Lot-et-Garonne l'édition 2018 du Congrès international des producteurs de pruneau. Profitons-en pour découvrir ou redécouvrir ce fruit d'exception sous toutes ses formes.

Pierre CAMANI

Président du Conseil départemental



Fleuron de l'identité agenaise et lot-et-garonnaise, le pruneau d'Agen a une histoire qui nous invite au voyage à travers le monde.

Tout d'abord parce que le prunier est un arbre qui est originaire de l'Orient. Il nous vient de loin ! Présent dans l'Agenais et le Bas-Quercy dès l'Antiquité, le prunier s'est très bien acclimaté dans notre région. Surtout, la variété qui donne le pruneau d'Agen est le fruit d'un mariage réalisé entre des pruniers locaux et une espèce introduite en Agenais au Moyen Âge, au retour des Croisades. Une greffe de génie, qui a pris et qui était promise à un bel avenir !

Ensuite, parce que, dès le XVII^e siècle, le pruneau d'Agen, avec ses qualités nutritives et sa bonne conservation lors des longs voyages, acquiert une renommée internationale et s'exporte. On le retrouve en grande quantité non seulement chez les marchands d'Europe du Nord mais également en Amérique et dans les colonies françaises.

Au fil des décennies et des évolutions techniques, les producteurs innovent dans leurs méthodes, les grandes maisons de négociants développent leurs activités et les fabricants de spécialités à base de pruneau d'Agen enrichissent leurs gammes. Le monde professionnel du pruneau se structure au niveau national et international pour valoriser les atouts de ce fruit sous toutes ses formes.

Aujourd'hui, si le pruneau se vend aux quatre coins du monde, c'est que les plants de prunier qui ont fait la célébrité d'Agen se cultivent sur quatre continents !

Laissez-vous tenter par l'histoire de l'odyssée du pruneau d'Agen : c'est un voyage qui démarre dans l'Antiquité et qui va vous emmener de la Chine jusqu'à la Californie, en passant par l'Amérique du Sud, l'Australie et l'Afrique du Sud !

A jewel of Agen and Lot-et-Garonne identity, Agen prunes have a real history inviting us to travel around the world.

First of all because the plum tree was originated in Far-Eastern and Middle-Eastern countries. It came from far away! Present in Agenais and Bas-Quercy areas since Antiquity, the plum tree got perfectly acclimatized in our region. Above all, the variety giving Agen prunes is the result of a marriage between local plum trees and a species introduced into the Agenais area in the Middle-Ages on return from the Crusades. This was an awesome successful graft, which was destined to a bright future!

Secondly because since the 17th century, Agen prunes, with their nutritious qualities and their good preservation during long journeys, acquired an international reputation and were widely exported. They could be offered in large quantities not only to northern-Europe merchants but also to America and French colonies destinations.

Over decades and technical evolutions, producers innovated in their methods, big handling businesses developed their activities and manufacturers of confectionery specialties made from Agen prunes enriched their offers. The prune industry was structured at national and international levels to highlight the benefits of this fruit in all its shapes.

Nowadays prunes are sold all over the world because the plum plants that made Agen famous are cultivated on four continents!

Enjoy the story of Agen Prunes' Odyssey: the journey is starting in Antiquity and will take you from China to California, across South America, Australia and South Africa!

Repères chronologiques

ANTIQUITÉ

377 av. J.C.	Mort d'Hippocrate, médecin grec, qui décrit le pruneau et ses propriétés médicinales
200 av. J.C. – 200	Poésie chinoise sous la dynastie Han évoquant la fleur de prunier
121 av. J.C. – 200	Etablissement de la Narbonnaise, province romaine aux portes du Lot-et-Garonne ; implantation du prunier à Saint-Antonin-Noble-Val (Tarn-et-Garonne) ; noyaux de prunes retrouvés à Agen, lors des fouilles de l'Ermitage
27 av. J.C.-14	Auguste, empereur romain
v. 25 av. J.C.-v. 50	Celse, médecin romain, auteur de <i>De medicina</i> , décrit le pruneau et ses propriétés médicinales
37	Mort d'Apicius, auteur d'un ouvrage de cuisine, <i>De re coquinaria</i> , dans lequel il propose des recettes utilisant des pruneaux
70	Mort de l'agronome romain Columelle, qui dresse la liste de plusieurs variétés de prunes
79	Mort de Pline l'Ancien, auteur latin de <i>L'Histoire naturelle</i> , décrit le pruneau et ses propriétés médicinales
129-216	Galien, médecin grec, décrit le pruneau et ses propriétés médicinales
v. 300	L'empereur romain Dioclétien plante la prune de séchage dans les Balkans
333	Le <i>Pèlerinage de Bordeaux à Jérusalem</i> , premier ouvrage documentant les pèlerinages chrétiens vers Jérusalem, occasions d'échanges entre l'Orient et l'Occident
av. 450	Dans son ouvrage <i>De re rustica</i> , l'agronome latin Palladius décrit le greffage et le séchage de la prune

MOYEN ÂGE

768-814	Charlemagne, roi des Francs puis empereur d'Occident
v. 800	Dans son capitulaire <i>De villis</i> , Charlemagne recommande le prunier comme arbre fruitier à cultiver
v. 800	Mesue Damascæ (Jean de Damas), médecin arabe, décrit le pruneau et ses propriétés médicinales
v. 1020	Avicenne, médecin arabe, dit « le Prince de la médecine » ou « le Galien de l'Islam », dans Les canons de la médecine, décrit le pruneau et ses propriétés médicinales
1190	Selon la tradition, le prunier de Damas est rapporté en Agenais lors de la 3 ^e croisade (Richard Cœur-de-Lion) et cultivé à l'abbaye de Clairac et dans sa région
v. 1200	Ibn al Baytar, médecin arabe, décrit le pruneau et ses propriétés médicinales
1346	Ibn Battuta part d'Andalousie pour aller en Chine et compare les pruneaux de Chine à ceux de Damas
1337-1453	Guerre de Cent Ans : l'Agenais est disputé entre la France et l'Angleterre
1354-1453	Les Ottomans conquièrent les Balkans
1465	En Bas-Quercy, première mention spécifique de la culture de la prune dans un acte notarié

ÉPOQUE MODERNE

1492	Christophe Colomb découvre l'Amérique
1535	Colonisation du Chili par les Espagnols
1552	La région de Saint-Antonin produit 15 000 charges par an de prunes de Saint-Antonin

1562-1598	Guerres de Religion
1589-1610	Henri IV, roi de France
1623	Grand gel
1628	Un consul d'Agen et le port de Bordeaux passent une convention sur le transport des pruneaux
1640	Bordeaux expédie 6 000 pièces de pruneaux d'Agen vers l'Angleterre, la Hollande, les pays baltes, l'Allemagne et la Russie
1643-1715	Louis XIV, roi de France
1674	La famille Sériès, marchands d'Agen, vend des pruneaux dans toute l'Europe du Nord du port d'Agen à Bordeaux ; au XVIII ^e siècle, la famille Bezombes, de Puymirol, fait de même
1685	Révocation de l'édit de Nantes
1688	Des huguenots français quittent le Sud-Ouest de la France, dont Clairac, pour la Hollande et l'Allemagne ; ils s'installent aussi en Afrique du Sud et y implantent le prunier d'ente
1701	A Montréal (Canada), lors du festin donné pour fêter la « Grande paix », 3 barriques de pruneaux sont servies
1709	Grand gel
1765	Colonisation de la Californie
1766	Grand gel
1776	Indépendance des Etats-Unis d'Amérique
1789-1799	Révolution française

ÉPOQUE CONTEMPORAINE

1804-1815	Napoléon, empereur
1816	Indépendance de l'Argentine
1821	Rapport Tarry sur la culture du prunier robe-de-sergent
1826	Indépendance du Chili
1830	Grand gel
1830	Bateau à vapeur Bordeaux-Agen-Toulouse sur la Garonne
1846	Les Américains conquièrent la Californie
1849	Ruée vers l'or en Californie
1856	Le Français Louis Pellier plante le prunier d'ente en Californie
1860	Développement du chemin de fer en France
1860-1867	La Serbie et la Bosnie-Herzégovine exportent en Europe et en Amérique plus de 41 000 tonnes de pruneaux
1861-1865	Guerre de Sécession aux Etats-Unis
1866	Le prunier d'ente est implanté à Camden Park, Nouvelle-Galles du Sud, Australie
1878	Concours spécial d'étuves de prunes au comice agricole de Villeneuve-sur-Lot
1880	M. Félix, de Castelmoron, invente le procédé de calibrage mécanique des pruneaux
1885	150 000 plants de pruniers sont commandés à Agen pour la Californie
1889	Exposition universelle de Paris : présentation de pruneaux du Chili et de Serbie
1901	Indépendance de l'Australie

1902	Leopoldo Suarez implante le prunier d'ente en Argentine
1914-1918	Première Guerre mondiale
1917	Création de la coopérative Sunsweet Growers en Californie
1918	En Californie, la pluie cause la perte d'une grande partie des récoltes séchant au soleil
1920	En Australie, région de Young, attribution de lots de terre plantés de pruniers et de pommiers aux soldats rentrant de la Première Guerre mondiale
1927	Premier congrès commercial de la prune à Agen
1927	La production californienne de pruneaux atteint 200 000 tonnes
1930	Mise au point de la technique du tunnel de séchage en Californie
1932-1933	Mise au point de la réhydratation et du jus de pruneaux en Californie
1939-1945	Seconde Guerre mondiale
1941	Au Chili, création de la coopérative Asprocica
1943-1946	Campagne de sélection variétale des pruniers d'ente en France menée par M. Bernhard, de l'INRA : sélection de la variété 707
1948	2 ^e congrès commercial de la prune à Agen
1949	Naissance du United States Prune Marketing Order
1952	Création du California Prune Board – California prune marketing order
1953	Constitution du GED, syndicat national des pruniculteurs de France
1957	Création de la Communauté économique européenne, transformée ensuite en Union européenne
1960	En Italie, développement de plantations de pruniers d'ente et création de la coopérative de séchage de Modène
1963	Mise en place de l'interprofession française du pruneau (BIP)
1963	Constitution de la coopérative Sicapra
1964	Début de la publicité du pruneau d'Agen à la télévision par le BIP
1968	Création, à la télévision, d'Agénor, personnage emblématique du pruneau d'Agen
1969	Création de la Confrérie des chevaliers du Pruneau d'Agen
1970	La Sicapra devient France Prune
1988	Lancement du California Prune Festival en Californie, à Yuba City
1990	Constitution de l'International Prune Association (IPA) à Agen
1992-1995	Guerre dans les Balkans
1993	Premier congrès mondial du pruneau en Californie, à Yuba City
1994	Fin de l'apartheid en Afrique du Sud
2002	Enregistrement européen de l'indication géographique protégée (IGP) « Pruneau d'Agen »
2005	Lancement du Grand Pruneau Show à Agen
2018	17 ^e Congrès de l'IPA à Villeneuve-sur-Lot

Nature morte aux prunes et aux abricots

Le peintre français Pierre Dupuis (1610-1682) a intégré les leçons des maîtres flamands pour peindre cette nature morte de grand format, qui ornait probablement le salon d'un riche bourgeois parisien.

L'ensemble met en scène une branche de prunier et une branche d'abricotier portant leurs fruits disposées, dans un désordre simulé, aux côtés d'un coffret gainé de tissu et une belle aiguière en porcelaine de Chine.

La longue diagonale de la branche du prunier étale ses fruits luisants et gonflés, dont on remarquera l'aspect rond, qui s'apparente plus à des prunes communes qu'à des prunes d'ente. Grâce au travail du peintre sur la lumière, les prunes s'irisent de divers tons de violet. Au premier plan, les feuilles débordent de l'entablement et semblent vouloir se projeter hors de la toile.

L'ensemble est travaillé d'un pinceau léger, sans apport d'épais rehauts de pigments, et dégage une impression d'élégance ainsi qu'un luxe discret, donnant à son oeuvre une subtile « touche française », caractéristique du goût du siècle de Louis XIII.

Abricots secs et pruneaux venus de Chine sont les fruits du voyage.



Pierre Dupuis, nature morte aux prunes et aux abricots, v. 1640-1650, huile sur toile, 119 x 85 cm, Musée des Beaux-Arts d'Agen

Still life with plums and apricots

The French painter Pierre Dupuis (1610-1682) got to grips with the lessons of the Flemish masters to paint this large-format still life, which probably adorned the living room of a rich Parisian middle-class gentleman.

It features a branch of plum tree and a branch of apricot tree bearing their fruits arranged, in a simulated disorder, alongside a fabric-wrapped box and a beautiful Chinese porcelain ewer.

The long diagonal of the plum tree branch spreads its shiny and puffy fruits, whose round aspect can be noticed and which are looking more like common plums than d'ente plums. Thanks to the painter work on lighting, plum colors are iridescent and break up into different shades of purple. In the foreground, the leaves overflow the entablature and seem willing to project out of the canvas.

The painting was worked with a light brush, without any addition of thick pigments. It exudes a sense of elegance and a discreet luxury, giving his work a subtle «French touch» which is characteristic of the taste of Louis XIII's century.



Partie 1

La prune, une culture millénaire en Moyenne Garonne

« Maurine », « de Damas », « d'ente »...

La prune, une culture millénaire en Moyenne Garonne

Originaire d'Orient, présent en Agenais depuis l'Antiquité, le pruneau d'Agen est issu d'un mariage entre des variétés communes et la prune de Damas, introduite dans la région au retour des Croisades.

Connus depuis la plus haute Antiquité, les pruneaux sont venus de Chine en suivant la route de la soie jusqu'en Syrie. Phéniciens, Grecs, Romains puis Arabes acclimatent progressivement la culture et le séchage du pruneau sur l'ensemble du Bassin méditerranéen. Les agronomes romains décrivent précisément le greffage du prunier et le séchage des prunes au four, ce qui démontre que les techniques utilisées par la suite en Agenais avaient des racines très anciennes !

Des noyaux de prunes retrouvés lors des fouilles archéologiques du plateau de l'Ermitage attestent la présence de pruniers à Agen dès l'époque gallo-romaine.

A la fin du Moyen Âge, la région voisine de Saint-Antonin-Noble-Val (Tarn-et-Garonne) développe la culture d'une variété locale petite et ronde, dite « prune maurine » ou « prune commune ».

Ces prunes, récoltées en grandes quantités, sont très appréciées par les Anglais et font l'objet d'un commerce florissant aux XV^e et XVI^e siècles, par la rivière Aveyron, le Tarn et la Garonne. Les grands gels successifs de la fin du règne de Louis XIV, en particulier celui de 1709, voit la disparition progressive de cette variété. Le pruneau d'Agen, déjà solidement implanté au XVII^e siècle et bénéficiant d'un climat globalement moins froid que dans le Quercy, prend le relais.

Selon la tradition, ce sont des moines bénédictins de l'abbaye de Clairac, située dans la vallée du Lot, qui, au XIII^e siècle, auraient réalisé le croisement d'anciennes variétés de prunes locales avec des prunes de Damas, rapportées de Syrie par les Croisés, créant par greffage cette nouvelle variété baptisée « prune d'ente » (en ancien français, « enter » signifie « greffer »). Cette prune est aussi appelée « robe de sergent » de la couleur des habits des sergents de ville d'autrefois.

C'est un fruit très sucré, à peau fine, d'un gros calibre, d'une couleur rouge violette, bien adapté au climat, à notre terroir et au séchage.

Jusqu'au début du XX^e siècle, il se cultive alors en joualles, rangées associant vignes, pruniers et pêchers, et en vergers traditionnels, donnant lieu à de magnifiques paysages lors de la floraison.



Prunes d'ente sur branche. Fleurs de prunier.
2 photographies numériques, photographe
Jean-Michel Delmas, 2014.
Coll. particulière Jean-Michel Delmas



« La cueille des prunes » en Agenais . Lithographie de Jean-Baptiste Lége (1779-1846), peintre et dessinateur lithographe à Bordeaux, vers 1840. Musée des Beaux-Arts d'Agen

« Maurine » (Moorish), « de Damas » (Damson), « d'Ente » (French prune)...

Prunes are a thousand-year-old culture in the Mid-Garonne area

Originally brought from the Orient and present in Agenais since Antiquity, Agen prunes are the result of a breed-crossing between local ordinary varieties and Damson (Damascus) plums which were introduced into this area after the Crusades.

Well known since Antiquity, prunes came from China to Syria along the Silk Road. Phoenicians, Greeks, Romans and Arabs gradually acclimatized the cultivation and drying of prunes throughout the Mediterranean Basin. Roman agronomists described precisely plum-tree grafting and prune oven-dehydration, which shows that the techniques to be used later in Agenais had very old roots!

Plum stones were found during archaeological excavations up the Agen-overlooking plateau called "Ermitage". They attest to the presence of plum trees around the city of Agen since the Gallo-Roman era.

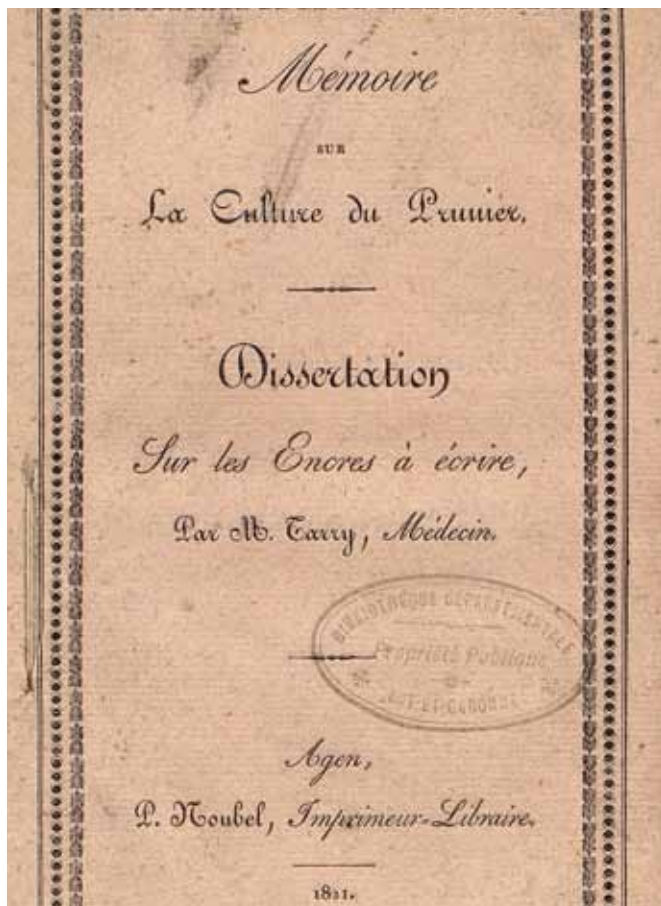
At the end of the Middle Ages, the neighboring area of Saint-Antonin-Noble-Val (Tarn-et-Garonne) developed the cultivation of a small and round local variety, called «maurine (Moorish) plum» or «common plum».

This type of prunes was harvested in large quantities because they were highly appreciated by the British. It was the object of a thriving trade in the fifteenth and sixteenth centuries, along the Aveyron, Tarn and Garonne rivers. A series of frosts during the late reign of Louis XIV and especially that of 1709, led to the gradual disappearance of this variety. Agen prunes took over while being already firmly established since the 17th century and benefiting from a softer climate than in Quercy.

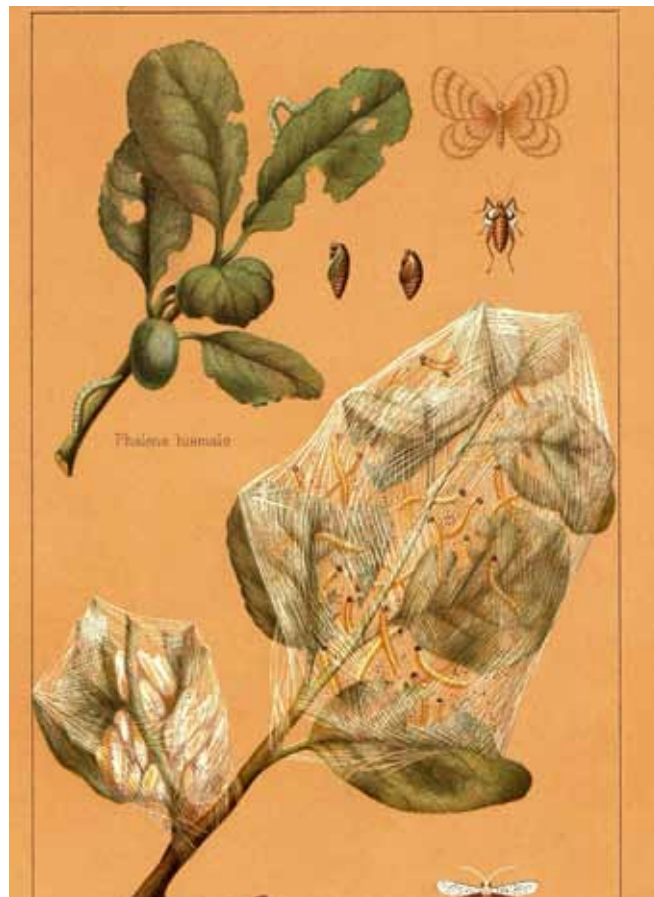
According to tradition, during the 13th century Benedictine monks of Clairac Abbey who were located in the Lot Valley crossed old local plum varieties with Damson plum trees that were brought back from Syria by the Crusaders. So by grafting they created this new variety called «prune d'ente» (in old French, «enter» means «to graft»). This kind of plum is also called «Sergeant's Dress» (Robe de Sergent) due to the color of clothes of the old city sergeants (policemen).

This fruit is very sweet, with a thin skin, a large size and a purple-red color. It is well adapted to the climate and clay-limestone soil of the Agenais and to dehydration also.

Until the beginning of the twentieth century, it was cultivated in crop-combination, the "joualles", which were rows associating vines with plum and peach trees, and also in traditional orchards, so creating magnificent landscapes during bloom.



Bertrand-Honoré Tarry, *Mémoire sur la culture du prunier et dissertation sur les encres à écrire*, Agen, P. Noubel, 1821.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 20 PL 5/14

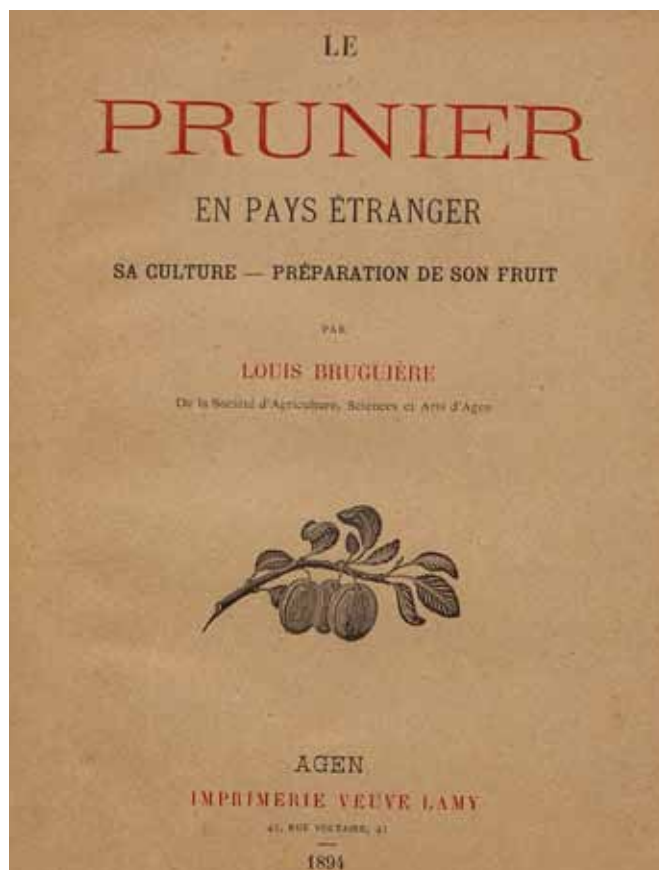


E. Rabaté, *Développement et destruction de la chenille fileuse du prunier*, Agen, imprimerie Quillot, 1908
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 20 PL 5/16

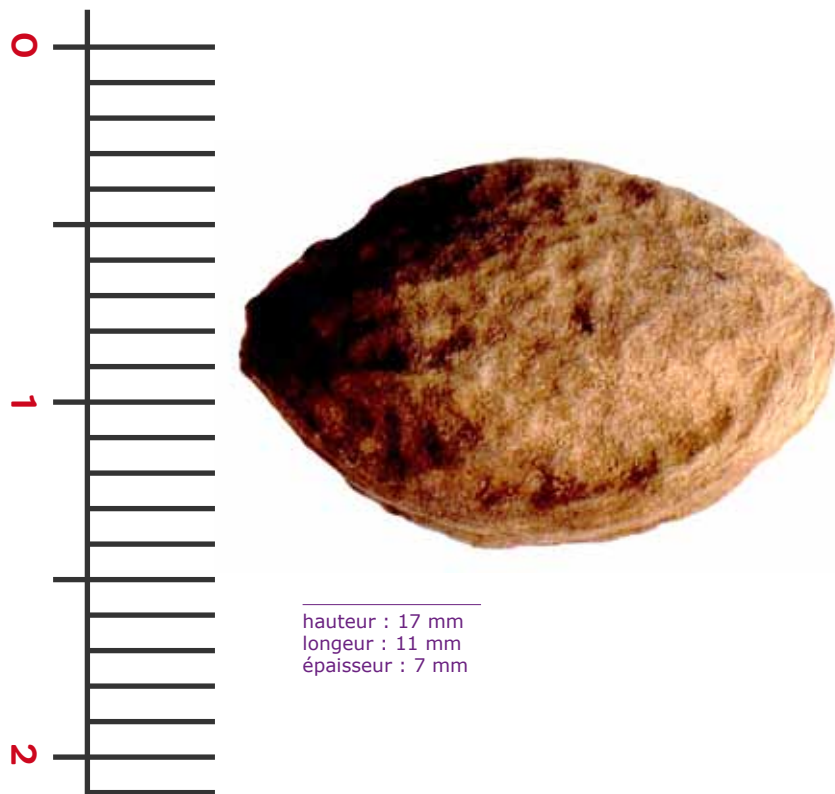
Depuis le début du XIX^e siècle, de nombreuses publications, brochures et articles sont éditées à Agen sur la culture de la prune d'ente. Elles décrivent précisément l'arbre et le fruit, les travaux à accomplir par le pruniculteur ainsi que les principales maladies du prunier et les moyens de s'en protéger.

Since the early nineteenth century many publications, brochures and articles were published in Agen about the cultivation of d'ente plums. They described precisely the tree and the fruit, the work to be done by farmers as well as the main plum diseases and ways to get protected from them.

Louis Bruguère, *Le prunier d'ente en pays étranger : sa culture, la préparation de son fruit*, Agen, imprimerie Veuve Lamy, 1894.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 20 PL 5/17



Le prunier, présent à Agen depuis l'Antiquité



hauteur : 17 mm
longueur : 11 mm
épaisseur : 7 mm

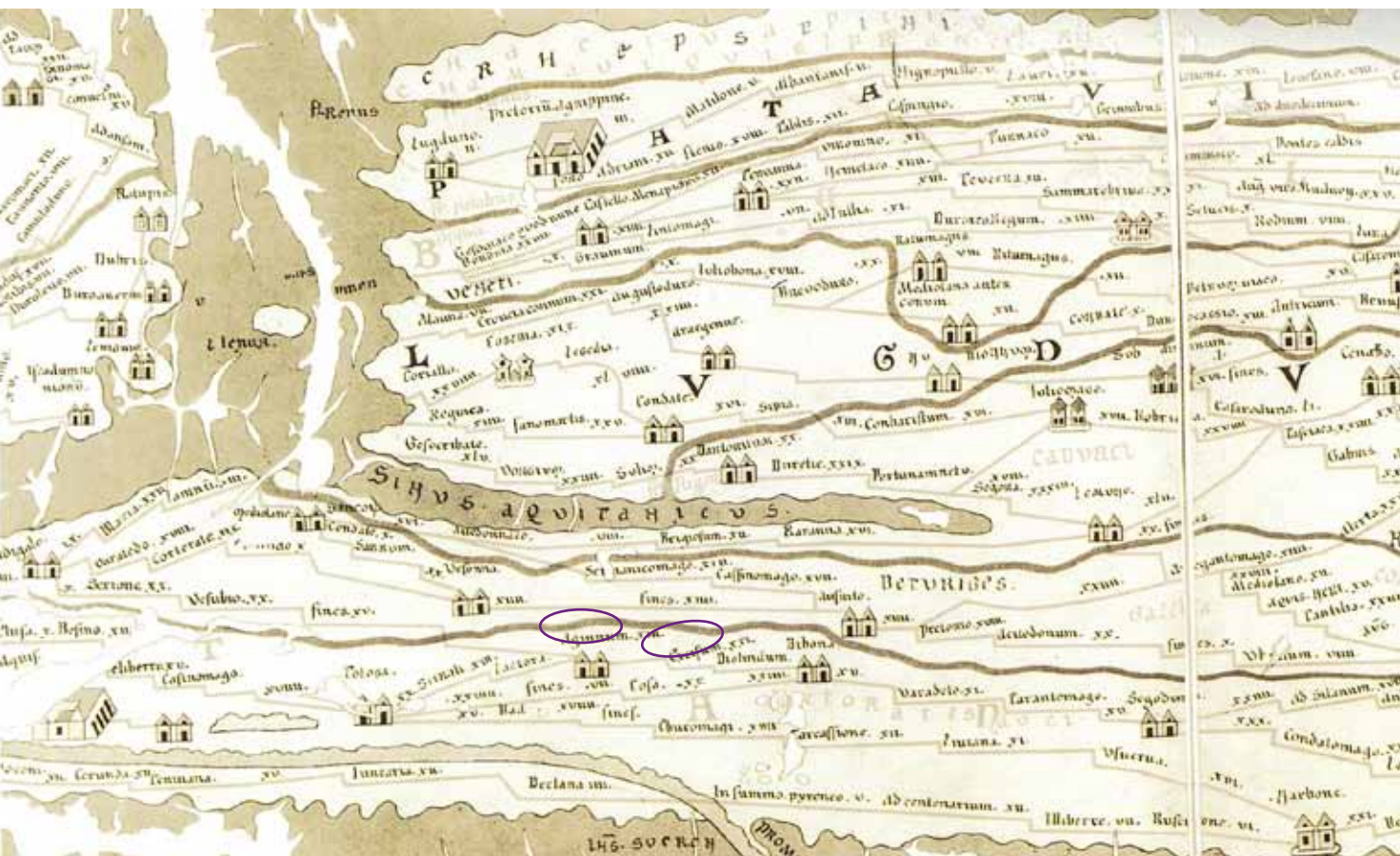
Noyau de prune trouvé dans un puits lors des fouilles de l'Ermitage à Agen en 1992-1994.
Musée des Beaux-Arts d'Agen

Ce noyau de prune, conservé au Musée des Beaux-Arts d'Agen, fait partie d'un lot trouvé en 1994 sur les hauteurs d'Agen, lors des fouilles archéologiques du coteau de l'Ermitage, à l'emplacement de l'ancien oppidum du peuple gaulois des Nitiobroges, parmi des vestiges (puits d'offrande) datés du II^e siècle avant J.C. Il côtoyait des pépins de raisin, noyaux de cerises et restes de noisettes consommées. Il atteste la présence de pruniers locaux à la fin de la période gauloise et pendant la période gallo-romaine (I^{er} siècle avant J.C.-V^e siècle). Avec le pommier, le prunier est probablement le seul arbre fruitier cultivé localement par les Gaulois. L'analyse du noyau ne permet pas de déterminer si ces prunes étaient alors consommées fraîches ou séchées.

This plum stone, which is kept in Agen Beaux-Arts Museum, was part of a batch found in 1994 on the heights of Agen, during archaeological excavations up the Ermitage plateau. This plateau was the location of a former oppidum of the Nitiobroge Gallic people. The stone was found among vestiges (wells of offering) dating back to the second century BC. It stood next to grape seeds, cherry stones and remains of consumed hazelnuts. It shows the presence of local plum trees at the end of the Gallic period and during the Gallo-Roman period (1st century BC to 5th century AD). With apple trees, plum trees are probably the only fruit trees that were cultivated locally by the Gauls. The examination of this stone could not determine if those plums were consumed fresh or dried at the time.

L'Agenais, maillon du réseau routier de l'Empire romain

La Table de Peutinger est une copie du Moyen Âge (XIII^e siècle) d'une vaste carte figurant les principaux itinéraires publics de l'Empire romain au IV^e siècle. Ce réseau routier couvrait tout le bassin méditerranéen, mettant en relation Rome avec l'Orient et l'Occident. Agen y est représenté, de même que certaines étapes voisines comme *Excisum* (Eysses, commune de Villeneuve-sur-Lot) ou *Ussubium* (Le Mas-d'Agenais). C'est ce réseau routier qu'emprunte l'auteur de *l'Itinéraire de Bordeaux à Jérusalem* en l'an 333, où sont décrites les 141 étapes de son pèlerinage à travers la Gaule, l'Italie, les Balkans, l'Asie mineure et la Syrie. Grâce à ces déplacements, les pèlerins du Sud-Ouest de la France de l'Antiquité et du Moyen Âge font la connaissance des prunes de Damas, prélude à leur introduction en France au retour des Croisades.



Reproduction de la partie aquitaine de la Table de Peutinger, figurant Agen (Aginnum) et Eysses (Excisum), d'après un original conservé à la Bibliothèque nationale d'Autriche.

Des techniques de greffage et de séchage du pruneau connues depuis l'Antiquité

L'agronome latin Palladius (V^e siècle), probablement d'origine gauloise, auteur d'un traité sur l'économie rurale, décrit les travaux de chaque saison. Les techniques de greffage et de séchage qu'il décrit sont à la base de celles qui seront utilisées plus tard pour le pruneau d'Agen.

On greffe le prunier en fente plutôt sur le tronc que sur l'écorce, à la fin du mois de mars ou au mois de janvier, avant qu'il commence à jeter sa gomme. Il se greffe sur lui-même ou reçoit la greffe du pêcher, de l'amandier. On sèche les prunes au soleil, sur des claies, dans un lieu à l'abri de toute humidité : ce sont celles que l'on appelle prunes de Damas. D'autres plongent les prunes nouvellement cueillies dans de l'eau de mer ou dans la saumure bouillante et, après les avoir retirées, les font sécher au four ou au soleil.

Extraits de Rutilius Taurus Aemilianus Palladius, *De re rustica*, 14 livres.

Du Sud-Ouest de la France vers l'Orient : deux récits de pèlerinages en Terre Sainte au XV^e siècle

L'Agenais Nomparr de Caumont part de son château de Caumont-sur-Garonne vers Jérusalem en 1419 ; en 1461, il est imité par le Limousin Louis de Rochechouart, évêque de Saintes. Tous les deux ont laissé un récit de leur voyage, qui les met entre autres au contact avec les fruits et légumes d'Orient, dont les prunes de Damas, tout comme les Croisés des XII^e et XIII^e siècles.

Nomparr II de Caumont – Le Voyage d'outre-mer à Jérusalem

Maintenant s'ensuivent l'itinéraire et le voyage d'outre-mer commencés par la grâce de Notre Seigneur et monseigneur saint Georges à Caumont en Gascogne, le 27 février de l'année 1418 [c'est-à-dire 1419 selon notre calendrier]...

Gascogne : *En premier lieu, j'allai coucher à Port-Sainte-Marie, qui est à quatre lieues de Caumont.*

Agenais : *De Port-Sainte-Marie à la cité d'Agen, deux lieues. Je partis d'Agen le 1^{er} mars, premier jour du carême...*

[Jaffa, Ramleh, 2-6 juillet 1419] *Le lendemain, entre midi et l'heure de none, je m'en allai vers la ville marchande de Ramleh, située à douze milles. On dit qu'y sont nés le glorieux monseigneur saint Georges et saint Martial, dont j'ai vénéré la précieuse tête en la cité de Limoges...*

Louis de Rochechouart – Journal de voyage à Jérusalem

[Jaffa, 29 juin 1461] *Nous avons vu les ruines de la cité de Jaffa, autrefois défendue par une forte et longue enceinte qui l'entourait très largement. Elle fut construite par Godefroy de Bouillon [chef de la 1^{re} Croisade] mais [le sultan] Saladin la détruisit. En avançant, nous vîmes la terre des Philistins, où elle se situe. C'est une région plate, faite pour produire, remplie de melons, citrons et concombres...*

[Ramleh, 30 juin 1461] *A Ramleh, des Sarrasins vinrent pour notre approvisionnement ainsi que des chrétiens de la Ceinture, qui nous apportèrent tout ce qui est nécessaire comme pommes douces, **prunes**, amandes et du bon raisin noir, mais nous ne trouvâmes pas de vin. Ils nous vendirent en outre des nattes de jonc parce qu'il n'y avait pas de lits, étant donné que la coutume orientale est de dormir par terre...*

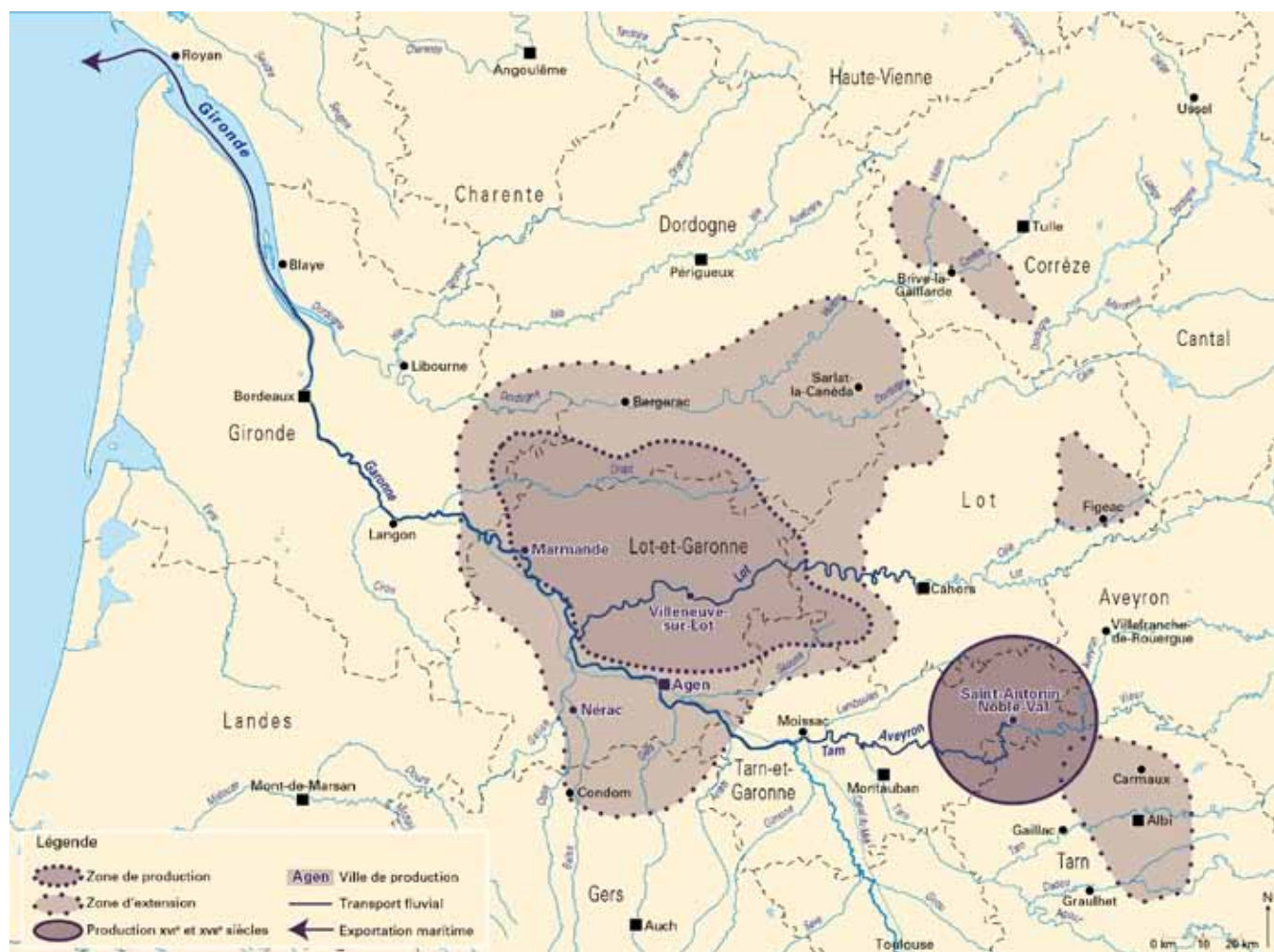
Extraits de *Croisades et pèlerinages. Récits, chroniques et voyages en Terre Sainte, XII^e-XVI^e siècle*, Paris, 1999 (coll. « Bouquins »).

Sergent de la ville d'Agen en uniforme d'Ancien Régime sur la place du Présidial (actuellement place du Docteur Esquirol). Gravure de Lacault.
C'est à la couleur amarante de l'uniforme de sergent que la prune d'ente doit son appellation populaire de prune « robe de sergent »
Arch. dép. Lot-et-Garonne, 131 J



Société d'Agriculture, Sciences et Arts d'Agen, Instruction sur la culture du Prunier de robe de Sergent et la préparation de son fruit, Agen, imprimerie P. Noubel, 1822
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 20 PL 5/15

Aire de production et voies de commercialisation des pruneaux en Moyenne Garonne (XVI^e-XIX^e siècles)



Branche de pruneaux ronds communs
dites de Saint-Antonin.
Coll. particulière Jean-Michel Delmas



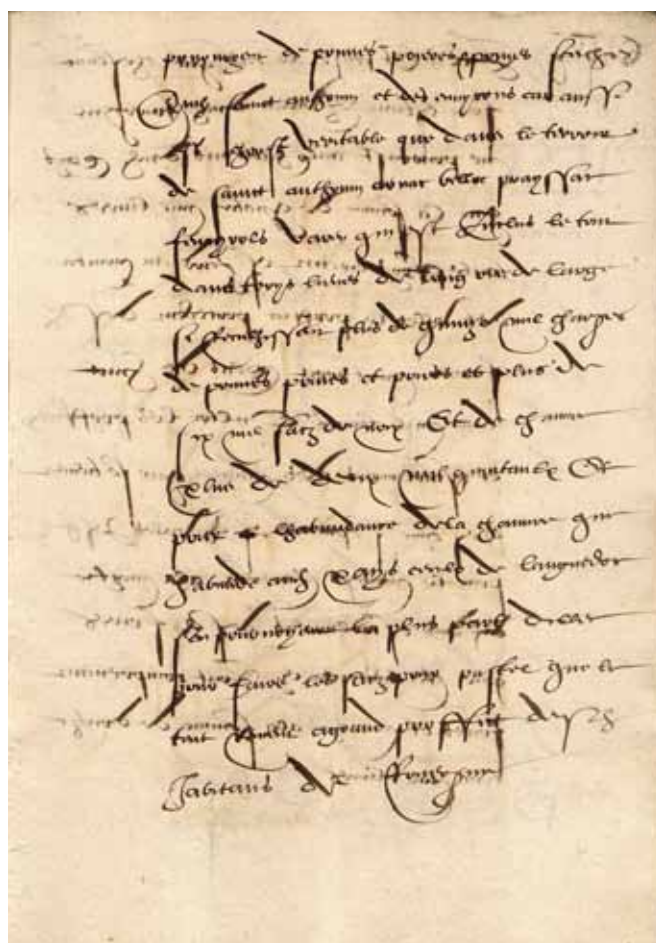
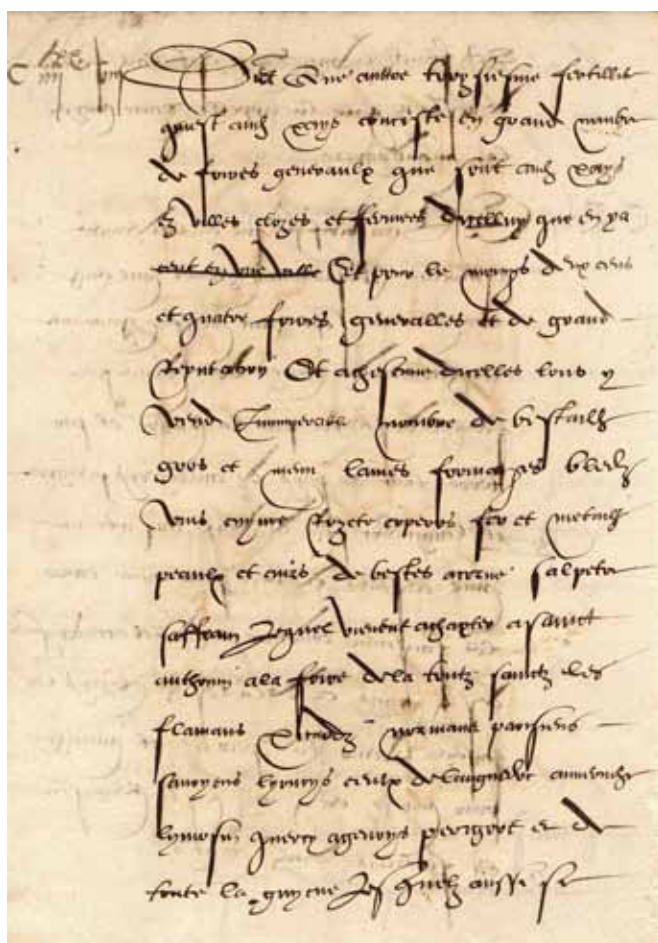
Pochoir servant à marquer l'inscription « pruneaux communs » de la variété Saint-Antonin sur les caisses d'expédition.
Coll. particulière Jean-Michel Delmas

15 000 charges de prunes produites annuellement à Saint-Antonin-Noble-Val au XVI^e siècle

Une enquête économique menée en 1552 dans les provinces de Quercy, Rouergue, Périgord et Agenais révèle la vitalité que connaît alors la région de Saint-Antonin-Noble-Val (Tarn-et-Garonne), qui attire de nombreux marchands étrangers à ses foires et exporte entre autres une grande quantité de prunes séchées de la variété « maurine », « commune » ou « de Saint-Antonin », prune bleue de petit calibre. Une production florissante depuis le XV^e siècle.

... Lequel viennent achapter à Saint Anthonin, à la foire de la Toutz Saintz [Toussaint], les Flamans, Picardz, Normans, Parisiens, Savoyens, Lyonoys, ceulx de Languedoc, Auvergne, Lymosin, Quercy, Agenoys, Périgort et de toute la Guyene ; lesquelz aussi se pourvoyent de **prunes**, poières [poires] et pomes **seiches** audict Saint Anthonin et des envyrans car aussi est chouse véritable que dans le terroir de Saint Anthonin, Arnac, Belloc, Prayssac, Fenayrols, Varen, qui est inclus le tout dans troys lieues de long et de large, se recuehlissent **plus de quinze mil charges de prunes**, pomes et poires et plus de six mil sacz de noix...

... whose come to Saint Antonin to purchase, on All-Saints-Day fair, Flemish, Picards, Normans, Parisians, Savoyards, Lyoneses, people from Languedoc, Auvergne, Limousin, Quercy, Agenais, Perigord and from the whole Guyenne; who also get supplied with dried prunes, pears and apples from the same Saint Antonin and surroundings because reality is also that in the terroir of Saint Antonin, Arnac, Belloc, Prayssac, Fenayrols, Varen, which are all included within three leagues large and wide, more than fifteen loads of prunes, apples and pears and more than six thousand bags of walnuts are harvested ...



Enquête judiciaire de 1552-1553 sur l'économie du Quercy, Rouergue, Périgord et Agenais soulignant l'abondance de la production de prunes, pommes et poires séchées de la région de Saint-Antonin-Noble-Val (Tarn-et-Garonne).
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, E Sup Agen CC 56 bis

Catastrophes à répétition au Grand Siècle : l'exemple de Fals en Brulhois

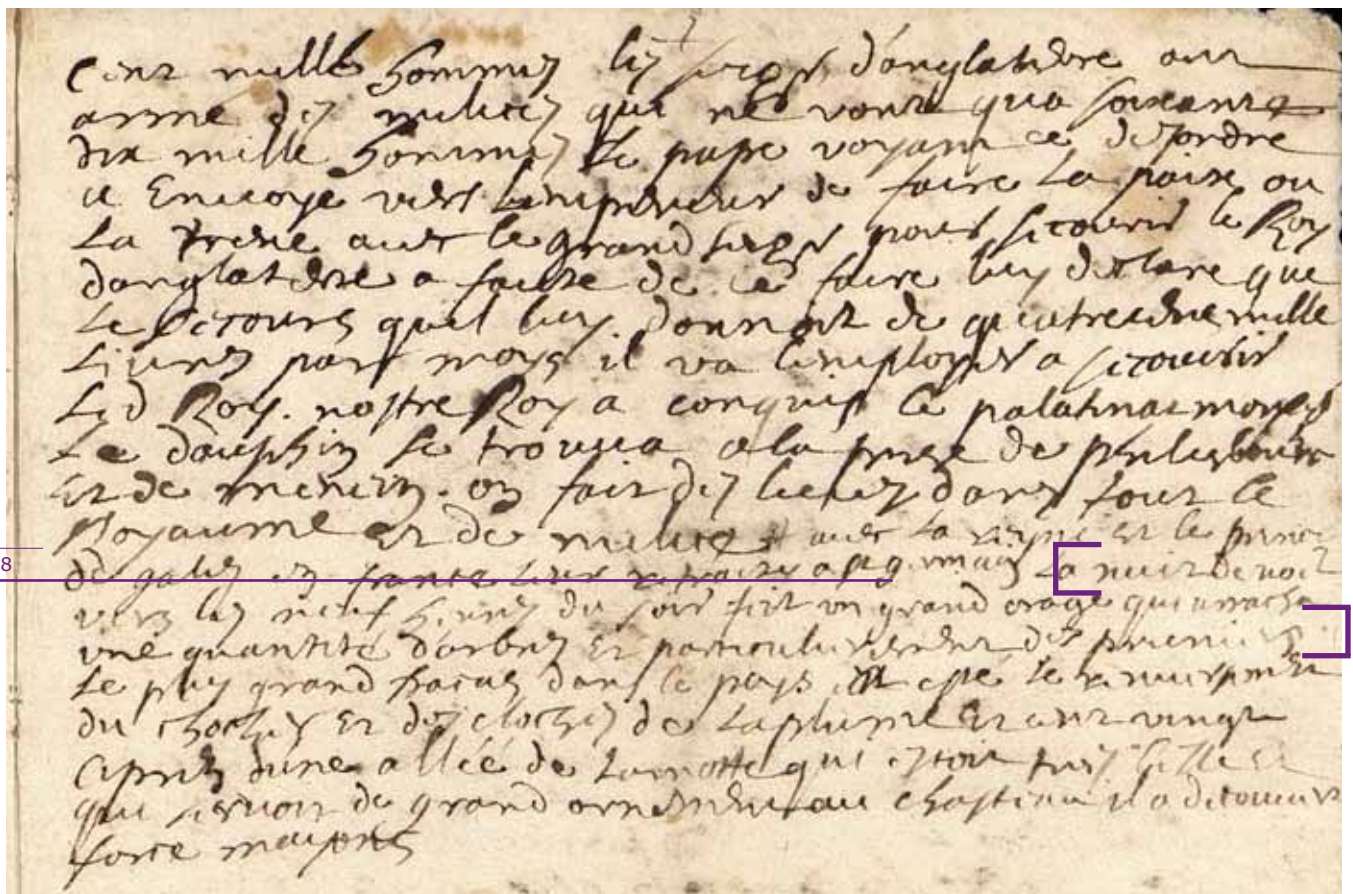
Les hivers rigoureux et catastrophes naturelles qui se succèdent en Agenais et dans le Quercy, particulièrement vers la fin du règne de Louis XIV, font souffrir durement les arbres fruitiers. Les registres paroissiaux comportent parfois des annotations à ce sujet.

[année 1688] La nuit de Noël, vers les neuf heures du soir, feist un grand orage qui arracha une quantité d'arbres et particulièrement des **pruniers**...

[year 1688] On Christmas night, around nine pm, a big storm came which pulled out a quantity of trees and particularly prune trees...

[année 1709, le « grand hiver », E Sup 188] Tous les noiés [noyers] moururent, une grande partie des arbres fruitiers, la plus grande partie des chênes et surtout les plus gros...

[year 1709, the « great winter », E Sup 188] All walnut trees died and also a large part of the fruit trees, most of oak trees and mainly the biggest ones...



année 1688

Registre des baptêmes, mariages et sépultures de la paroisse de Fals, 1669-1699 et 1700-1719, dans lequel le curé fait des annotations météorologiques, les catastrophes climatiques et leurs conséquences sur les récoltes dans la paroisse.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, E Sup 187

La culture en vergers traditionnels... mais aussi en joualles !

Jusque dans la première moitié du XX^e siècle, le prunier d'ente est bien sûr cultivé en vergers traditionnels, avec ses plantations régulières d'arbres, mais aussi en **joualles**, c'est-à-dire une rangée de vigne sur laquelle on plante, associés, prunier d'ente et pêcher. D'où la jolie expression de « prunier marié à la vigne ». L'espace laissé libre entre les joualles s'appelait les **cances**, pour y cultiver céréales ou légumes.

Au fur et à mesure de son implantation progressive dans le monde, cette coexistence de la culture simultanée du prunier d'ente et de la vigne dans une même région va se retrouver ensuite ailleurs : en Californie, Argentine, Chili, Australie ou Afrique du Sud.

Cultivation in traditional orchards ... but also in crop-combination (joualles) !

Until the first half of the 20th century, plum trees were cultivated in traditional orchards with their regular plantations of trees, but also in crop combination "joualles", i.e. rows of vines on which plum trees and peach trees were associated. Hence the nice expression of "plum tree married to the vine". The land strips left between the rows were called "cances"; they were cultivated with cereals or vegetables.

While prune production was gradually expanding over the world, the vicinity of prune trees and vines could be found in other countries: California, Argentina, Chile, Australia or South Africa.



La Prune en Agenais 2. - La Cueillette : rangées de pruniers séparées par des cances labourés.
Carte postale, entre 1904 et 1920.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 1/562



Récolte de la prune.
Photographie négative, photographe Jean Ribière, 1963.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 42 Fi 23

Le village de Monteton au milieu des vergers.
Photographie aérienne, photographe Marcel Chevret, 2016.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 41 Fi



De la récolte traditionnelle à la mise en sacs : comment la prune devient pruneau

La transformation traditionnelle de la prune en pruneau s'opérait à la ferme, en plusieurs étapes.

- **la récolte** : elle a lieu au mois d'août ; chaque fruit était ramassé à la main dans des paniers de vendanges en bois.
- **la paillade** : après le ramassage du jour, les prunes étaient étendues sur un lit de paille épaisse près de la ferme. En plein soleil, cette couche de prunes commençait à flétrir. Les fruits se confisaient en quelques jours.
- **la mise en claies** : dans certaines fermes, on mettait aussi les prunes au soleil sur des claies, appelées *clisses* ou *coufidous*, avant de finir de les sécher au four.
- **le séchage au four à bois** : jusqu'au XIX^e siècle, les fours étaient des fours à pain traditionnels. Puis sont apparus des fours à prunes à porte pivotante, dits « fours rapporteurs » sur lesquelles étaient étagées les claies. Les prunes subissaient autrefois trois cuissons successives, la dernière chauffe, plus chaude, donnant à la prune en un aspect fini de pruneau noir bien luisant, à la chair de miel.
- **le triage et la mise en sac** : ensuite, on enlevait à la main les pruneaux des claies pour trier celles qu'il fallait recuire un peu ; puis on versait les pruneaux dans de grandes panières en osier pour les étaler sur le plancher du grenier sur un grand drap afin de les conserver bien au sec avant de les mettre dans de grands sacs de toile blanche de 50 kg pour les porter au marché.

From traditional harvest to bagging : how plums become prunes

The traditional transformation of plums into prunes took place on the farms, in several stages.

- **harvest**: was done in August; each fruit was picked up by hand into wooden harvest baskets.
- **straw-spreading ("paillade")**: after the harvest of the day, plums were spread on a thick bed of straw close to the farm. At full sun, this layer of plums began to wither. The fruit then dried in a few days.
- **tray-feeding**: in some farms, plums were also placed at sun on trays called *clisses* or *coufidous*, before finishing dehydration in ovens.
- **wood-fired oven dehydration**: until the 19th century, ovens were traditional bread ovens. Then came prune ovens with revolving doors, so-called "reporting ovens" on which trays were staged. At that time prunes underwent three successive cooking steps, the last one being warmer and giving prunes a finely shiny black prune aspect, with honey-colored flesh.
- **sorting and bagging**: then, prunes were removed by hand from the trays to sort out those which had to be dried a little more; then prunes were put into large wicker baskets to be spread on a large cloth on the floor of the attic to keep them dry and then putting them into large 50 kg white canvas bags for carrying them to the market.



La préparation traditionnelle du pruneau : séchage au soleil, répartition sur les claies avant cuisson.
Cartes postales, entre 1904 et 1920
Arch. dep. de Lot-et-Garonne,
7 Fi 322/234, 7 Fi 349/24, 7 Fi 1/563





La préparation traditionnelle du pruneau : mise au four ou à l'étuve, triage de la prune chez le propriétaire. Cartes postales, entre 1904 et 1920 Arch. dep. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/23, 7 Fi 349/22, 7 Fi 65/61





Triage de la prune à Granges-sur-Lot et Port-Sainte-Marie.
Cartes postales, entre 1904 et 1920.
Arch. dep. de Lot-et-Garonne,
7 Fi 110/6, 7 Fi 214/90



Les marchés aux prunes en Agenais

Les **marchés aux prunes** sont organisés depuis le début du XVII^e siècle, à l'image d'**Agen**, dont le règlement pris sous **Henri IV** (en 1608) mentionne l'obligation de peser les pruneaux au **poids public** et de les vendre au marché. Sous Louis XIV, les charrettes sont si lourdement chargées de leur cargaison de prunes qu'elles abîment les ponts levis en bois des portes d'entrée d'Agen. Plutôt que de les réparer sans cesse, la municipalité envisage de déplacer le poids public à la limite de la ville.

A la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, ces marchés sont nombreux dans l'Agenais, le Marmandais, la vallée du Lot... En témoignent les nombreuses cartes postales de marchés et les noms de « place du marché aux prunes » dont l'appellation est quelquefois conservée dans les villages.

Prune markets in Agenais

Prune markets were organized since the beginning of the 17th century; an example is **Agen**, where rules taken under the reign of **Henri IV** (in 1608) mentioned the obligation to weigh prunes at the **public scales** and to sell them on the local market. Under Louis XIV, carts were so heavily laden with their prune load that they used to damage the draw bridges of Agen City entrance gates. Rather than repairing the bridges constantly, the municipality considered moving the public scales to the edge of town.

At the end of the nineteenth century and at the beginning of the twentieth century, there were plenty of markets of this type in Agenais, Marmandais, Lot valley ... Numerous postcards of markets and the name of "Place du Marché aux Prunes" (*Prune Market Square*) testify to this. The "Place du Marché aux Prunes" name is still in use in some villages of this area.



La prune d'ente en Lot-et-Garonne : sa préparation ; au marché : Transport en sacs et barils chez le négociant.
Carte postale, éditeur Dicksson, entre 1904 et 1920.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/27

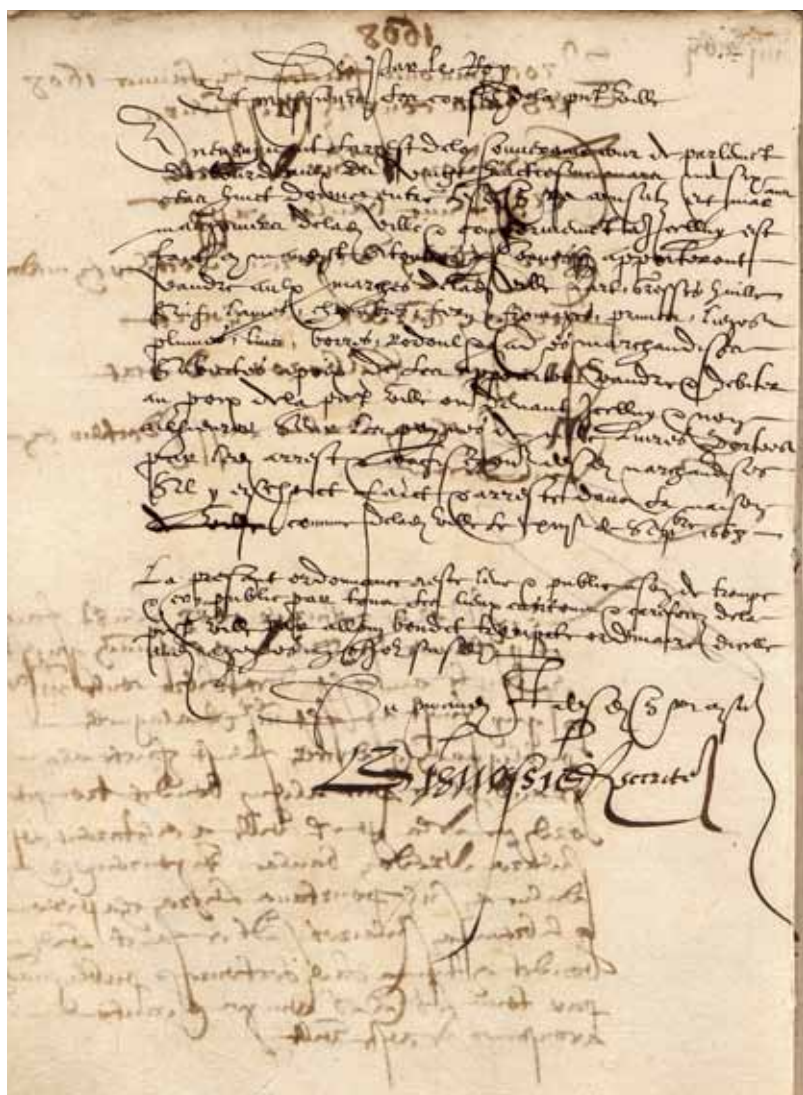
L'obligation de porter les pruneaux au marché d'Agen sous Henri IV : extrait du règlement du marché, 13 septembre 1608

En ensuyvant l'arrest de la souveraine cour de parlement de Bourdeaux du vingt huictiesme mars mil six cens huit donné entre lesdicts sieurs consulz et marchans mangoniers de ladicte ville et conformément à icelluy, est fait commandement à toutes personnes quy apporteront vandre aulx marchés de ladicte ville lart , gresses, huille, suif, laines, chambres [chanvres], fern, fromages, **prunes**, lièges, plumes, lins, borres, rodoul et autres marchandises subjectes à prix, de les apporter, vandre et débiter au prix de la présent ville ou devant icelluy et non ailheurs, sur les peynes de mille livres portées par ledict arrest...

Faict et arresté dans la maison comune de ladicte ville le 13^e de septembre 1608.

Extracts of a ruling concerning Agen market (September 13th, 1608)

Following a judgment of the sovereign Parliament of Bordeaux dating back to March 28th, 1608, which was ruled between aforesaid Sirs Consuls and the butchery merchants of the aforesaid City and in accordance with it, order is given to all those persons who will bring for sale to the aforesaid City markets: bacon, fat, oil, suet, wool, hemp, «fern», cheese, prunes, cork, feathers, flax, wad, black-dye leaves and other merchandise worth a price, to bring them, to sell them and to retail them at the current price of the aforesaid city or more, and not elsewhere, under the penalties of 1000 pounds (livres) that were imposed by the aforesaid judgment...



Délibération de la municipalité d'Agen réglementant les produits commercialisés au marché d'Agen, 1608. Ce règlement est reconduit dans des termes identiques en 1611 et 1612.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, E Sup Agen BB 39, folio 97v

L'importance du transport de prunes par charrettes jusqu'à Agen sous Louis XIV (1682)

Nous avons remarqué que ce qui consumoit le plus nos revenus estoit les réparations que l'on est obligé de faire à nos pontz-levis des portes du Pin, Saint George et Saint Antoine, et comme ce qui les use le plus est le grand poids des **voiteures de prune**, nous avons considéré que pour les en guarentir, il faudroit transporter et changer les poidz sous le couvert de nos escueries [écuries] de Saint-Louis ; par là nous conserverions nos pontz-levis, nous sauverions [économiserions] plus de 400 livres de voiteures à nos marchands, nous conserverions nos pavés, nous éviterions un grand ambarras dans la ville, qui trouble le repos du monde...

Extrait du registre des délibérations municipales d'Agen, 1682

Cart-carriage of Prunes under Louis XIV (1682)

We noticed that what consumed most of our income was the repairs we are frequently obliged to make on our draw-bridges of Gate du Pin (Porte du Pin), Saint George and Saint Antoine Gates, and given that what mainly wears them out is the heavy weight of prune carts, we considered that in order to preserve them, it would be necessary to carry and transfer the loads under the shelter of our Saint-Louis stables; by that way we would preserve our draw-bridges, our merchants would save more than 400 pounds of carts, we'd preserve our cobblestone pavements, we'd avoid a great traffic jam in the City which disturbs population rest...



Délibération de la municipalité d'Agen projetant de déplacer le poids public hors du centre-ville afin de détourner le flux important des charrettes transportant de lourds chargements de pruneaux, 1682.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, E Sup Agen BB 64, folio 61v



La prune d'ente en Lot-et-Garonne. Sa préparation. Sacs déchargés attendant l'heure réglementaire de la Vente. Carte postale, éditeur Dicksson, vers 1911. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/68



Seyches (Lot-et-Gar.). Mairie. Marché aux Prunes. Carte postale, cliché Dicksson, éditeur Martinas, vers 1908. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 302/19

Castillonès. Marché aux prunes.
Carte postale, éditeur E. Lapeyre, avant 1904.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 57/31



Sainte-Livrade-sur-Lot (Lot-et-Garonne). Le
Marché aux Prunes ; Édition spéciale pour M. V.
Bacqué & Cie, Conserveurs alimentaires, Sainte-
Livrade.
Carte postale, entre 1904 et 1906.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 285/36

Castelmoron-sur-Lot (Lot-et-Garonne). Marché
aux Prunes.
Carte postale, photographe O. Liva, éditeur
Senne [?], vers 1915.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 54/26





Partie 2

La Garonne et ses affluents,
routes internationales du pruneau

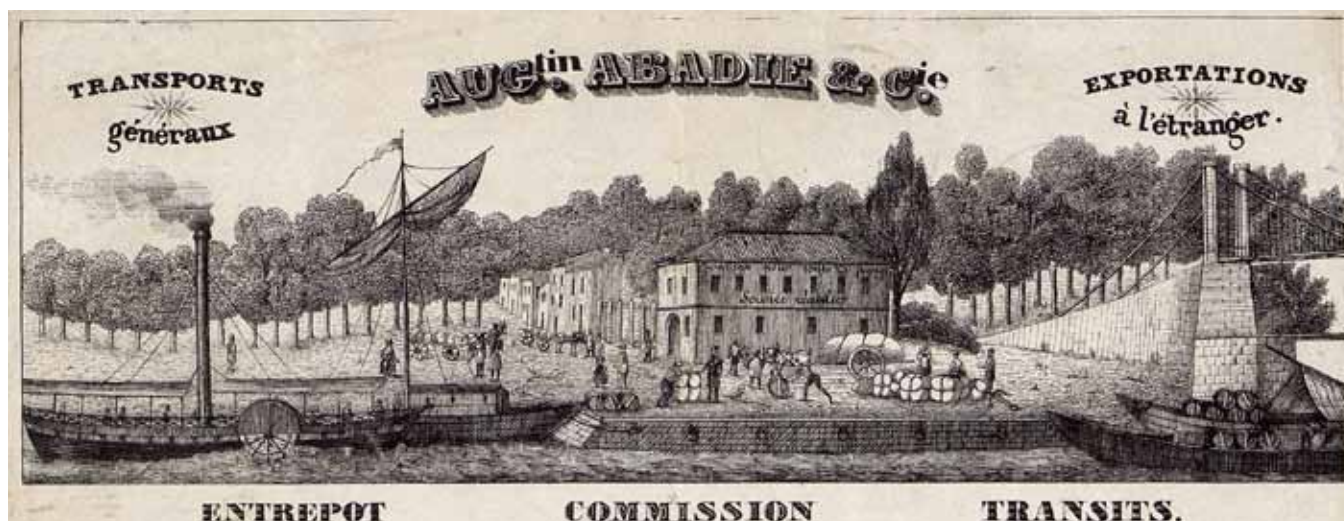
Grâce à son port sur la Garonne, Agen devient la principale ville d'expédition du pruneau.

A partir du XVII^e siècle, c'est du port d'Agen, depuis les quais de la Garonne, au Gravier, que les pruneaux sont expédiés par bateau. On les embarque sur des gabarres ou coureaux, petits bateaux à voile ou halés depuis la rive, qui transportaient par le fleuve les marchandises (au XVIII^e siècle, la farine de blé, le chanvre pour fabriquer les cordages) jusqu'à Bordeaux. Au XIX^e siècle, les bateaux à vapeur commencent à prendre le relais. Les pruneaux portaient une marque avec le nom de leur port d'origine, ce qui fait qu'on les connaissait sous la dénomination de pruneaux d'Agen alors qu'ils étaient produits dans l'Agenais, le Villeneuvois et le Marmandais.

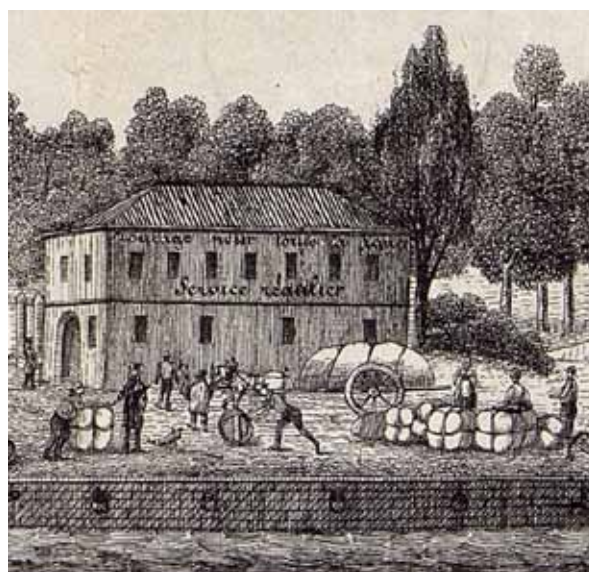
La navigation sur la basse vallée du Lot, depuis Penne-d'Agenais, assure également un acheminement important et régulier des pruneaux vers Bordeaux depuis le XVIII^e siècle, avec plus de 2 700 tonnes lors de la seule année 1851-1852.

Les pruneaux étaient rangés en couches entre deux papiers huilés et expédiés dans des barils de bois fabriqués localement. Ils différaient des barriques de vin et avaient des contenances spécifiques : environ 520 kg de pruneaux pour le grand baril en chêne et environ 260 kg pour le petit baril en bois blanc. Chaque marchand expédiant ses pruneaux apposait sa marque sur ses barils, combinaison de lettres alphabétiques et de symboles.

Les Archives départementales ont la chance de conserver les fonds d'archives de plusieurs marchands importants : Joseph Sériès d'Agen sous Louis XIV, Bezombes de Puymirol dans la 2^e moitié du XVIII^e siècle. Ces documents montrent que les marchands agenais expédient d'importantes cargaisons de pruneaux d'Agen à Bordeaux chaque année à la fin du mois d'août, en septembre et octobre.



En-tête gravé d'une facture de l'entreprise Augustin Abadie et Compagnie, « transports généraux – exportations à l'étranger » représentant le port d'Agen aux abords de la Passerelle, 13 août 1840. Le long du quai sont amarrés un bateau à voile et un bateau à vapeur muni d'une roue à aube ; sur le quai, on remarque la maison du port qui porte la mention « service régulier », des marchandises en barriques et paquets, des ouvriers chargés du chargement et du déchargement des voitures à cheval.
Coll. particulière Jacques Clouché



Thanks to its port on the Garonne, Agen became the main shipping city for prunes.

Since the 17th century, it is from the port of Agen, on Gravier square on the banks of Garonne, that prunes were shipped by boat. They were boarded on "gabarres" or "courreaux", which were small sailing boats or boats hauled from the banks that carried goods along the river to Bordeaux (in the 18th century, mainly wheat flour and hemp to make ropes). In the 19th century, steamboats began to take over. Prune barrels were marked with the name of their port of origin, which made them known as prunes from Agen (Agen prunes, *pruneaux d'Agen*) while they were produced in Agenais, Villeneuvois and Marmandais areas.

Navigation from Penne-d'Agenais downwards on the lower Lot valley also ensured an important and regular routing of prunes to Bordeaux since the 18th century, with more than 2,700 tons in the 6-month period from July 1st, 1851 to January 1st, 1852.

Prunes were layered between two oiled papers and shipped in locally made wooden barrels. These barrels differed from the wine barrels and had specific capacities: about 520 kg of prunes for the large oak barrel and about 260 kg for the small white-wood barrel. Each merchant shipping prunes put his mark on his barrels, which was a combination of alphabetical letters and symbols.

The Departmental Archives are fortunate to keep the archives of several major merchants: Joseph Sériès of Agen under Louis XIV and Bezombes of Puymirol in the second half of the 18th century. These documents show that Agen merchants shipped large shipments of prunes from Agen to Bordeaux every september and October.



Gabarre ou coureau, bateau couramment utilisé pour la navigation fluviale jusqu'au début du XX^e siècle, tiré par des hommes depuis la rive de la Garonne. Gravure hors texte publiée par Alexandre Ducourneau dans *La Guienne Monumentale*, t. 2, 1844 (toutes les gravures de cet ouvrage ont été rééditées aux Éditions de l'Entre-Deux-Mers).



Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 1 Fi 10

Vue perspective d'Agen en 1648

Au premier plan de la gravure, le fleuve de **Garonne** et ses **moulins à nef**, moulins à eau équipés de roues flottant sur des embarcations. On aperçoit également une embarcation à fond plat munie d'une voile.

Sur le rivage, le **port du Gravier**, où sont également représentées, à droite, des piles de bois, deux personnes en discussion qui pourraient être un marchand et un marinier ou maître de bateaux. Le cheval et le mulet, à proximité, sont utilisés pour le transport entre la ville et le port.

À l'arrière-plan, les **remparts d'Agen, deux portes de ville** dont l'une (la porte Saint-Antoine) est munie d'un pont-levis et l'autre précédée d'un pont fortifié (le Pont Long). Ces portes donnent accès à la ville, dominée par ses hauts clochers, qui abrite notamment le **poids public** et le **marché** où se vendent de grandes quantités de sacs de prunes depuis le début du XVII^e siècle.

Perspective view of Agen in 1648

In the foreground of this drawing the river Garonne can be seen with nave mills, which were wheel-equipped water mills, floating on boats. There is also a flat-bottomed sail boat.

On the shore stands the port of Gravier, where on the right side are shown piles of wood poles and two people talking who might be a merchant and a sailor or a boat master. The horse and mule standing nearby were used for transport between the city and the port.

In the background can be seen the ramparts of Agen and two city gates. One of these (Porte Saint-Antoine) was equipped with a drawbridge; in front of the other one stood a fortified bridge (the Pont Long). These gates gave access to the City, which was dominated by its high steeples. The City housed in particular the public scales and the market where a large number of sacks of plums used to be marketed since the beginning of the 17th century.

La fabrication de barriques à prunes

Contrat de fabrication de barriques à prunes par Pierre Quelhe jeune, charpentier, au profit d'André Coquard, marchand
Villeneuve-sur-Lot, 17 juillet 1661

Le dix-septiesme julhet mil six cens soixante ung à Villeneufve d'Agenois, par devant moy, notaire royal, a esté présant Pierre Quelhe jeune, maître charpentier de la présant ville ; lequel de son gré a fait vante par ses présantes à sieur André Cocquard, marchand de ladite ville, présant, du nombre de **cinquante barriques à metre prune**, bois neuf, du jaugé comung, bailhés et rendues audit sieur Cocquard en la présant ville où ledit sieur Cocquard y les recepva dans la bothique dudit Quelhe, sçavoir la moytié par tout le mois d'aoust et l'autre moytié à Notre-Dame de septembre [8 septembre], le tout prochain venant (...) moyennant la somme de trente cinq solz [par] barrique...

Contrat par lequel Pierre Quelhe jeune, charpentier, s'engage à livrer à André Coquard, marchand à Villeneuve, 50 barriques à prunes en bois neuf, passé devant maître Tancoigne, notaire (17 juillet 1661). Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 3 E 971/16

Contrat de fabrication de 317 demies barriques à prunes par Berthomieu Simard, maître tonnelier Agen, 10 juillet 1675

Dans la ville et cité d'Agen ce jour d'huy dixiesme jour du mois de juilhet mil six cens soixante et quinze après midy, par devant moy notaire royal habitant dudit Agen (...), a esté présent en sa personne Berthomieu Simard, mestre tonnelier, habitant de la présent ville, rue Saint-Jean, paroisse Saint-Estienne ; lequel de son plain gré, peure (= pure) et franche volonté, a fait vante et vand par ses présentes en fabveur de sieur Joseph Sérès, marchand de la présent ville, présent et acceptant, de la quantité de trois cens dix sept demies (barriques) à tenir prune, bois de chenne (= chêne) nouveau et jeoge (= jauge) quy courra (= courante), les demies bonnes et marchandes et bien conditionnées, que ledit Simard promet de deslivrer, sçavoir cent cinquante à laffin du mois d'aoust et les cent soixante et sept à laffin du mois de septembre, le tout prochain venant. Laquelle susdite vanthe a esté faite pour et moyennant le prix et somme de quatre cent quarante et deux livres saize sols, quy est à raison de vingt huit sols pièce...



Acte notarié par lequel Berthomieu (Barthélemy) Simard, maître tonnelier, s'engage à livrer à Joseph Sérès, marchand à Agen, 317 demies barriques à prunes en bois de chêne nouveau (10 juillet 1675)
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, E 40

Les aléas du transport fluvial : le naufrage d'un bateau sur la Garonne en 1754

Le 19 octobre 1754, un coureau transportant une cargaison de pruneaux fait naufrage aux abords de Langoiran (Gironde).

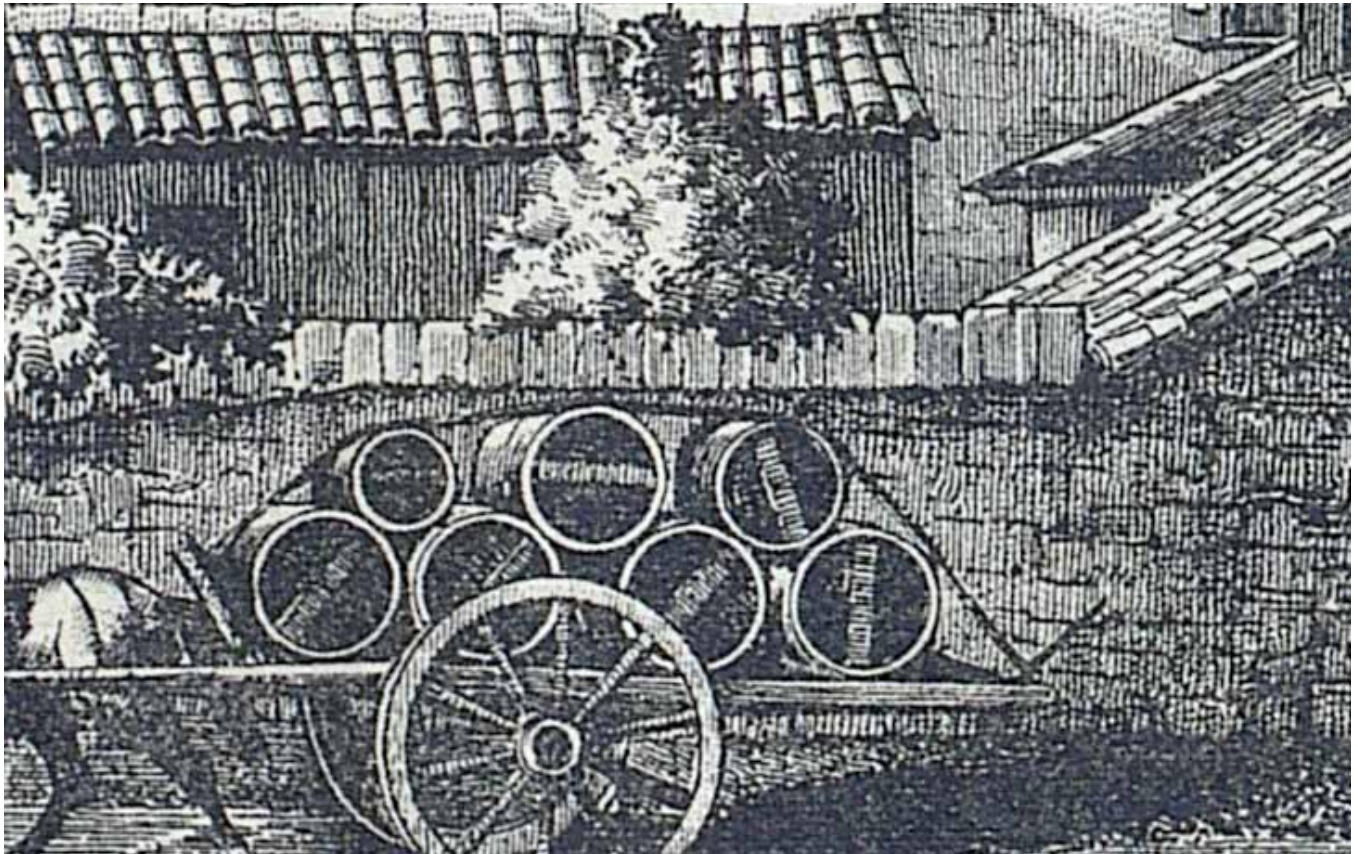
Aujourd'hui dix-neuvième du mois d'octobre 1754, environ vers 8 heures du matin, au parquet de la juridiction de Langoiran (...) ont comparu Jean Gignoux et Jacques Duprar, le premier maître et le second patron du coureau, habitants de la paroisse de Saint-Hilaire-de-Lusignan, juridiction d'Agen,

*Lesquels ont dit que le dixième et quinze du présent mois, il fut chargé au port d'Agen dans un coureau appartenant audit Gignoux et conduit par ledit Duprar en la qualité de patron (...) **treize barrils de prunes sèches** pour le sieur Gauché, **quarante-deux autres** pour le sieur Fabé, **trois petits barrils, six caissons et vingt et une saches de pareils pruneaux** à l'adresse de François, **treize barrils** aux sieurs Lafargue et Labène, négociants (...), **quarante-deux autres barrils** aux sieurs Verrer et Biset, aussi négociants...*

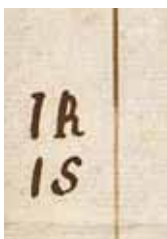
*Un peu au-dessus du port de Langoiran, environ les trois heures du matin, la grande rapidité du courant de l'eau a poussé ledit coureau, sans qu'il ait été possible de l'éviter, sur les rochers qui sont dans ladite rivière... Il a été ouvert et coulé à fond, en sorte que **plusieurs barrils, caissons et saches de prunes** ont été submergés...*

Le coureau a été relevé mais il ne peut continuer sa route sans être raccommodé et les marchandises déchargées...

Extrait transcrit dans *Le pruneau d'Agen*, Bordeaux, C.R.D.P., 1983, d'après un original conservé aux Arch. dép. de la Gironde.



Voiture à cheval chargée de barriques.
Détail de l'illustration de la p. 62.



Marques de cargaisons sur des barils de prunes des marchands Joseph Sériès, d'Agen (fin XVII^e s.) et Bezombes, de Puymirol (fin XVIII^e s.)
Arch. dép. Lot-et-Garonne, extraits de E 43 et 8 J 12

Bail à ferme du poids public de prune de Port-de-Penne, sur le Lot en faveur de Paul Popie, maître de bateaux, 14 septembre 1784

Par devant le notaire royal de la juridiction de Penne d'Agenois, ce jour d'huy quatorzième septembre mil sept cens quatre vingts quatre, après-midy (...), ont comparu messieurs les administrateurs de l'hôpital de cette ville (...), lesquels (...) ont baillé (...) à titre de ferme à Paul Popie, maître de bateaux du port de Penne, y demeurant, icy présent et acceptant, le timon et poids de prune établi au port de Penne appartenant audit hôpital, et ce pour le temps et espace d'une année (...) ; pendant laquelle année ledit Popie, ses commis et préposé pourront prendre et percevoir un sol par quintal et non au-delà, sous peine de concussion (...) ; laquelle ferme est faite au prix et somme de deux cens soixante livres, à laquelle elle est échue à l'extinction de la bougie (...).

24-13.
14. Sept^{bre} 1784.
Bail à ferme.

Pardevant le Notaire Royal de la
ville et juridiction de Penne d'Agenois,
Ce jour d'huy quatorzième Septembre mil sept Cens
quatre vingt quatre, après midy furent les temoins bas
nommés, ont Comparu Minieures les administrateurs de
L'hôpital de cette ville soussignés lesquels de leur gré et
volonté ont baillé par ces présentes à titre de ferme à Paul
Popie M^r. de Bateaux du port de Penne y demeurant icy
présent et acceptant le timon et poids de prune établi
au port de Penne appartenant audit hôpital et ce pour le
temps et Espace d'une année qui a ses son commencement
depuis Le dia de Ce mois et finira le Neuviesme de même
mois de L'année prochaine attendu que l'édit Cordonnier
du port de Penne regimant dudit poids depuis ledit jour
dixieme du Courant doit et fera tenu de lui rendre
Comptes de sa gestion jusqu'à ce jour pendant laquelle
année Ledit Popie ses Commis et préposés pourront prendre
et percevoir un sol par quintal et non au delà sous peine
de Concussion et telle autre que de droit selon L'exigence
du Cas, Laquelle ferme est faite pour le prix et somme
de deux Cens Soixante Livres, à laquelle elle est échue
audit Popie a L'encheré et a L'extinction de La Bougie,
Lesquelles deux Cens Soixante Livres Ledit preneur sera
tenu aussi qu'il promet et s'oblige de la payer audit
hôpital et mains du P^r Tarrazin du tachy Syndic

Arch. dép. Lot-et-Garonne, 3 E 233/23

Tableau général du mouvement commercial de la navigation du Lot Du 1^{er} juillet 1851 au 1^{er} janvier 1852 (sens de la descente)

	Tonnage	Prix / tonne	Valeur marchandises
Vins-----	19 249	120	2 309 880 F
Fer et fonte de moulage-----	6 734	250	1 683 500 F
Houille et coke-----	2 739	20	54 780 F
Farine-----	6 868	256	1 758 208 F
Blé-----	1 073	225	241 425 F
Prunes-----	2 728	700	1 944 600 F
Bois merrain-----	3 215	125	401 875 F
Bois à brûler-----	5 860	9	52 740 F
Bois de construction-----	645	100	64 500 F
Minerai-----	3 883	6	23 298 F
Verre à vitre-----	1 030	270	278 100 F
Pierre de taille-----	305	8	2 440 F
Planches-----	249	100	24 900 F
Terre réfractaire-----	243	10	2 430 F
Ciment-----	223	50	11 150 F
Marrons-----	162	80	12 960 F
Foins-----	91	70	6 370 F
Papier-----	79	300	23 700 F
Chaux-----	58	20	1 160 F
Marchandises diverses-----	57	1 000	57 000 F
Écorces-----	47	50	2 350 F
Tuiles-----	44	10	440 F
Chiffons-----	40	200	8 000 F
Os-----	24	30	720 F
Futailles neuves-----	23	200	4 600 F
TOTAL-----	55 719		8 971 126 F

Des rives en pays d'Olt. Portrait d'une rivière, 1986, d'après le rapport de l'ingénieur Andral

General table of commercial movement of the Lot (“Olt”) navigation From 1st of July 1851 to 1st of January 1852 (downstream way)

	Tonnage	Price / ton	Goods value
Wine -----	19 249 -----	120 -----	2 309 880 F
Iron and cast iron -----	6 734 -----	250 -----	1 683 500 F
Coal and coke -----	2 739 -----	20 -----	54 780 F
Flour -----	6 868 -----	256 -----	1 758 208 F
Wheat -----	1 073 -----	225 -----	241 425 F
Prunes -----	2 728 -----	700 -----	1 944 600 F
Stave wood -----	3 215 -----	125 -----	401 875 F
Firewood -----	5 860 -----	9 -----	52 740 F
Timber -----	645 -----	100 -----	64 500 F
Ore -----	3 883 -----	6 -----	23 298 F
Window glass -----	1 030 -----	270 -----	278 100 F
Cut stone -----	305 -----	8 -----	2 440 F
Planks -----	249 -----	100 -----	24 900 F
Refractory earth -----	243 -----	10 -----	2 430 F
Cement -----	223 -----	50 -----	11 150 F
Chestnuts -----	162 -----	80 -----	12 960 F
Hay -----	91 -----	70 -----	6 370 F
Paper -----	79 -----	300 -----	23 700 F
Lime -----	58 -----	20 -----	1 160 F
Miscellaneous goods -----	57 -----	1 000 -----	57 000 F
Bark -----	47 -----	50 -----	2 350 F
Tiles -----	44 -----	10 -----	440 F
Cloths -----	40 -----	200 -----	8 000 F
Bones -----	24 -----	30 -----	720 F
New casks -----	23 -----	200 -----	4 600 F
TOTAL -----	55 719 -----		8 971 126 F

About banks in the Olt country. Portrait of a river, 1986, from the report of Engineer Andral

Expansion commerciale des pruneaux d'Agen vers l'Europe du Nord (XVII^e-XIX^e siècles)



De Bordeaux aux quatre coins du monde La marine, clé du succès mondial du pruneau d'Agen

A partir du XVII^e siècle, grâce au port de Bordeaux et à son utilisation dans la marine marchande et la marine de guerre, le pruneau d'Agen et les pruniers d'ente se répandent à travers le monde.

Le **port de Bordeaux** joue un rôle capital dans l'exportation et le courtage des prunes auprès des clients européens. Dès la 2^e moitié du XVII^e siècle, Les négociants bordelais trouvent des débouchés dans toute l'**Europe du Nord** et procèdent aux expéditions à partir d'octobre. Grâce aux factures et lettres de voiture, nous savons que le pruneau d'Agen se vendait en Angleterre, en **Hollande** et dans les ports hanséatiques de la **mer Baltique**, et même jusqu'en **Russie** où les détroits devaient être franchis avant novembre et la fermeture de la route maritime à cause de la formation des glaces.

Après la Révocation de l'édit de Nantes (1685), des **protestants** de l'Agenais s'exilent vers la **Hollande** puis vers de nouvelles implantations comme l'**Afrique du Sud**. Ils y importent les vins, les pruneaux et la production de prune d'ente de leur région d'origine.

Au temps de la marine à voile, entre le XVII^e et le XVIII^e siècle, les pruneaux d'Agen étaient consommés par les **marins** dans toute l'Europe du Nord. Ces derniers embarquaient des pruneaux d'Agen en barils, comme provisions de bord. Les pruneaux font également partie de l'avitaillement obligatoire sur les bateaux à voile de la marine de guerre française.

L'ouverture des voies maritimes intercontinentales entraîne l'organisation de l'approvisionnement en pruneau aux grandes étapes maritimes. On plante ainsi des pruniers d'ente au Cap, à la pointe de l'Afrique du Sud, sur la route des Indes et de l'Australie, mais aussi au Chili et en Californie, pour ravitailler les grands clipper qui font le tour de l'Amérique pour rejoindre la côte Est à New York. Agen est donc connu par son pruneau mais aussi par l'origine de la variété des arbres produisant ce pruneau d'Agen. En Californie, la variété de prunes s'appelle *french prunes* ; en témoignent également les anciennes appellations de *prunes d'Agen* en Australie et en Afrique du Sud et de *ciruelas secas d'Agen* au Chili et en Argentine, aujourd'hui en cours de disparition pour éviter toute confusion avec la production d'origine française.



Le port de Bordeaux au XIX^e siècle et le déchargement des barriques.

From Bordeaux to all over the World

Navy and commercial marine, keys to global success of Agen prunes

From the 17th century on, thanks to Bordeaux port and to the use of prunes in the merchant marine and in the Navy, Agen prunes and d'Ente prune trees spread throughout the world.

The **port of Bordeaux** played a key role in the export and brokerage of prunes to European customers. From the second half of the 17th century on, Bordeaux merchants found outlets throughout **northern Europe** and proceeded to ship since every October. Thanks to invoices and lading bills, we know that Agen prunes were sold to England, **Holland** and the Hanseatic ports of the **Baltic Sea**, and even as far as **Russia**, where the straits were to be crossed before November when the shipping route was closing due to winter freeze-up.

After the Revocation of the Edict of Nantes (1685), **Protestant "Huguenots"** of the Agenais exiled to **Holland** and then to new settlements like **South Africa**. There they imported wines, prunes and prune trees from their region of origin.

At the time of the sailing navy, between the 17th and the 18th century, Agen prunes were consumed by sailors throughout Northern Europe. Sailors loaded Agen prunes in barrels as provisions of board. Prunes were also part of the compulsory food supply on French sailing ships.

The opening of intercontinental sea routes lead to organizing a prune supply in major maritime trading posts. So prune trees were planted in Cape Town, at the tip of South Africa, on the road to India and Australia, as well as in Chile and California to supply the great clippers that went around America to join the East Coast in New York. Agen is therefore known by its prunes but also by the origin of the "d'Ente" prune tree, which is the variety producing Agen prunes. In California, this variety is called "French prune". Due to globalization, the old denominations of "Agen prunes" or "d'Agen prunes" which were used in Australia and South Africa and "Ciruelas d'Agen" in Chile and Argentina are now in the process of disappearing to avoid any confusion with the products of French origin.



Bateaux, bateliers et mariniers entre Agen et Bordeaux

Bordeaux, le 11 février 1687.

Monsieur Joseph Sériès, d'Agen, débit pour les droitz et frais payés en la réception de **55 pièces prune** et pour les frais de cargaizon de **27 pièces** dudit nombre receues par les batteaux suivantz, savoir :

- par le batteau du Guillaume Duran, d'Agen, 10 pièces...
- par le batteau de Barthélemy Fort, d'Agen, 20 pièces...
- par le batteau de François Dufau, 25 pièces...

(signé) J. Costes

Boats, boatmen and sailors between Agen and Bordeaux

Bordeaux, February 11, 1687.

Mr. Joseph Sériès, of Agen, debit for the fees and charges paid at reception of **55 barrels of prunes** and for the cost of loading for 27 barrels within the aforesaid number received by the following boats, namely:

- by the boat of Guillaume Duran, Agen, 10 barrels ...
- by the boat of Barthélemy Fort, Agen, 20 barrels...
- by François Dufau's boat, 25 barrels ...

(signed) J. Costes

A Bordeaux ce xi fevrier 1687

Monsieur Joseph Sériès d'agen debit
 pour Les droitz & frais payés en la Reception de 55 p^{ces} prune
 & pour Les frais de Cargaizon de 27 p^{ces} dudit nombre Receus
 par Les Batteaux suivantz Scauoit
 par Le Batteau de guillaume duran d'agen 10 p^{ces}
 pour Les droitz a 4^l 14^s 1^d piece . . . f 4^l 14^s 1^d -
 pour La voiture aud^e a 40^s piece . . . f 20^s - f 6^l 14^s 1^d -
 2^e par Le batteau de Barthelmy fort d'agen 20 p^{ces}
 pour Les droitz a 4^l 14^s 6^d piece . . . f 94^l 10^s
 pour La voiture aud^e a 35^s . . . f 35^s - f 129^l 10^s
 12^{Me} par Le Batteau de francois dufau 25 pieces
 pour Les droitz a 3^l 7^s 6^d & par piece f 84^l 15^s 6^d f 84^l 15^s 6^d

Correspondance de Joseph Sériès, marchand d'Agen, mentionnant plusieurs transports de pruneaux vers Bordeaux avec le nom des bateaux et des bateliers, 1687.
 Arch. dép. de Lot-et-Garonne, E 43

A Bordeaux ce 6^e 8^e 1687
 J. Costes

Aboudeaux ce xi fevrier 1687

Monsieur Joseph series d'agen debite

pour les droits & frais payes en la Rempart de 55 p. prume
 & pour les frais de Carquignon de 25 p. d'ice. Nombre
 par les Batteaux suivants scauoir

pour le Batteau de guilhemme d'uran d'agen 10 p.
 pour les droits a 4 1/4 p. pice. 40 00
 pour la voute au a 40 p. pice. 40 00

2. par le Batteau de Barthelmy fort d'agen 20 p.
 pour les droits a 4 1/4 p. pice. 90 00
 pour l'auverture au a 35 p. 35 00

12 Mars par le Batteau de francois dufau 25 pices
 pour les droits a 3 1/2 p. par pice. 84 1/2 p. 84 1/2 p.

pour l'entre charge & perage a 6 p. 16 1/2 p.
 pour le charge de 25 p. qui ont l'ice
 les Mois apres le premier a 1/4 Mois. 32 1/2 p.

pour le Debattage des 25 p. Estant
 mal Conditionnees agau fait charger
 tous les Soles d'uran sous Soles
 & viguer a 10 p. par pice. 13 1/2 p.

pour le sous & Soles des pices vande p. 1 1/2 p.
 pour l'aprouuion 55 00

25 Sep^{re} pour les droits de Carquignon de 25 p. charges
 pour son compte dans le Batteau nomme la
 puelle estoit m. consignees

Amouueux thunen vauchoonhouen m. de
 Rotterdam scauoir
 pour les droits au bureau a 4 1/2 p. 110 00

pour l'assort de chag 1 1/2 p.
 pour le port a bord a 4 p. 5 1/2 p.
 pour l'assort a bord a 3 p. 4 1/2 p.

pour les 50 p. par thunen pour 9 p. 22 1/2 p.
 pour les 5 p. par pice au fort d'ice . . . 6 1/2 p.
 pour autant paye a deux hommes qui ont

aidé a vandre & Redorne parque de 25 p. 3 1/2 p.
 pour autant paye a deux charpentiers pour
 les Debattre sous Soles & viguer a 16 p.

pour une pice a m. l'au d'ice vandre pice
 maître l'ice de sapune a l'aplan d'ice
 pice qui est toute l'empie 3 1/2 p.

Doit aduoir ledit seut pour sold. 561 15

& net prume d'ice prume sans prejudice des
 vingt sept pices charges pour holland. dont
 l'ice prume sera quelle d'ice frais hors des
 ports de l'ice d'ice d'ice d'ice d'ice d'ice

281 30
 843 30

Aboudeaux ce 4 Mars 1687

Monsieur series mau. d'agen doit

aduoir pour le montant de 55 p. prume 25 p. d'ice. Nombre
 charges & 28 p. vandre au suivants scauoir

\$ Amouueux pelt 6 p. a 3 p. pice
 N1-11400 63 80 p.
 1165 63 80 p.
 1175 63 80 p.
 1110 61 02 net a 3 p. 183 00
 1145 61 02 net a 3 p. 183 00
 1045 61 02 net a 3 p. 183 00

10. Amouueux tradel une pice a 3 p. pice
 N1-1075 107 50 p.
 107 50 107 50 p.
 968 107 50 net a 3 p. 29 18

xi. Amouueux tradel 21 p. a 3 p. pice
 N1-11300 N11-11400 N21-11450
 1095 1085 11135
 1075 1090 11095
 1170 1045 233 50 p.
 1040 1145 233 50 p.
 1090 1075 21038 net
 1075 1080
 1165 1185
 1220 1110
 1075 1140
 11135 11095
 A 3 p. 631 2 1/4
 843 3 0

25 Sep^{re} Charge pour son compte 25 p. dans
 le Batteau nomme la puelle estoit m. d'ice.
 consignees amouueux thunen
 vauchoonhouen m. de Rotterdam pice

N1-10450 N11-10100 N21-11100
 1080 1085 11100
 1035 990 1165
 1135 990 1120
 1060 1035 975
 1145 1145 1075
 1040 1030 840
 1020 1070
 1065 1045
 1155 985
 10780 10385
 30704

Aboudeaux ce 6 Mars 1687
 J. series

Vente de barils de pruneaux en Hollande Sale of barrels of prunes to Holland by par les négociants de Bordeaux sous Louis merchants of Bordeaux under Louis XIV XIV

1683, 28 may. N°1 à 21. Compte de la vante de 21 **piesses de prune** pour compte du sieur Jacob Rattier, de Bourdeaux, receue par le navire de « Offrande d'Abraham », maître Arent Hull, par consignment de Monsieur Michel Leblon, de **Amsterdam**, marquée et nombrée comme en marge :

14, 15, 25, 27 et 29 juin : vendu à Pierre Medden-dorp 3 pièces, Jacob Clamor 3 pièces, Pierre Kneeman 4 pièces, Louis Hennig 5 pièces et Albert Rentzel 6 pièces...

Rotterdam, 12^e janvier 1688

Conte de 27 **pièces de prunes** reçu de Bourdeaux pour le compte de Monsieur Jean Costes, marchand dudit lieu...

Sale of barrels of prunes to Holland by merchants of Bordeaux under Louis XIV

1683, May 28th. N° 1 to 21. Account for the sale of **21 barrels of prunes** on behalf of Mr. Jacob Rattier, of Bordeaux, received by the ship "Offrande d'Abraham", Master Arent Hull, by consignment of Mr. Michel Leblon, of **Amsterdam**, marked and numbered as in the margin:

14, 15, 25, 27 and 29 June: sold to Pierre Medden-dorp 3 barrels, Jacob Clamor 3 barrels, Pierre Kneeman 4 barrels, Louis Hennig 5 barrels and Albert Rentzel 6 barrels...

Rotterdam, January 12, 1688

Account of 27 **barrels of prunes** received from Bordeaux on behalf of Mr. Jean Costes, merchant of the aforesaid place...

1683
28 may
N° 1 à 21.

Compte de la vante de 21 piesses de prune pour compte du S^r Jacob Rattier de Bourdeaux receue par le navire de « Offrande d'Abraham » m^r Arent Hull par consignment de monsieur Michel Leblon de Amsterdam marquée et nombrée comme en marge

14, 15, 25, 27 et 29 juin Vanté à Pierre medden-dorp 3 p^{ces} Jacob Clamor 3 p^{ces} Pierre Kneeman 4 p^{ces} Louis Hennig 5 p^{ces} et Albert Rentzel 6 p^{ces} presens

N° 12128	N° 2 9248
2 1187	13 9638
3 1200	14 1013
4 1225	15 991
5 1198	16 1006
6 1196	17 1048
7 1158	18 1150
8 990	19 1000
9 1045	20 1173
10 1151	21 932
11 1277	102058
128398	12839

Debitte 200448
Parra 2304 a 10 p^{ces}
Nbre 202408 104 4 Le Compt. courant 829 9 6

Les p^{ces}

Comptes des ventes de barils de pruneaux effectuées en Hollande (Amsterdam, Rotterdam) par Jacob Rattier et Jean Costes, marchands de Bordeaux, pour le compte de Joseph Sérès, marchand d'Agen, 1682-1688.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, E 43

Prunum a 2 p^{ces} - my 186 4
16 9 6 } 202 13 6
Sient pour Les Not. Prunum en Argent pour les S^{rs} Prunum
a Notre Tres. Prunum de Serquiers
a Hambois le 6 juillet 1688
Ligue Cornelia Vanwaas

Compte des expéditions de barils de pruneaux par Pierre Bezombes, négociant à Puymiol du 30 août au 20 septembre 1774

- du 30 août 1774. Expédié à l'adresse de MM. Jacques et Pierre Gouges, frères, négociants à Bordeaux, sur le bateau de Lamothe Cavaignan, **vingt deux gros barrils prune**, marqués comme en marge (BAC), cy 22 barrils.
- du 7 septembre 1774. Expédié sur le bateau de Jean Lamothe à l'adresse de MM. Jacques et Pierre Gouges, frères, négociants à Bordeaux, **trante gros barrils prune**, marqués comme en marge (BAC), cy 30 barrils.
- du 7 septembre 1774. Expédié à l'adresse de M. Hugues Gouges, négociant à Bordeaux, sur le bateau de Jean Lamothe, **douze gros barrils prune**, marqués comme en marge (BH), cy 12 barrils.
- du 12 septembre 1774. Expédié à l'adresse de MM. Jacques et Pierre Gouges, frères, négociants à Bordeaux, sur le bateau de Jean Moura Jeantit, de Moissac, **trente gros barrils prune**, marqués comme en marge (BAC), cy 30 barrils.
- du 15 septembre 1774. Expédié à l'adresse de MM. Jacques et Pierre Gouges, frères, négociants à Bordeaux, sur le bateau de Pierre Marès, du Double, **dix-huit gros barrils prune**, marqués comme en marge (BAC), cy 18 barrils.
- du 15 septembre 1774. Expédié à l'adresse de M. Hugues Gouges, négociant à Bordeaux, sur le bateau de Pierre Marès, du Double, **vingt-huit gros barrils prune**, marqués comme en marge (BH), cy 28 barrils.
- du 20 septembre 1774. Expédié à l'adresse de M. Hugues Gouges, négociant à Bordeaux, sur le bateau de Louis Clouper, de Lamagistaire (= Lamagistère), **vingt gros barrils prune**, marqués comme en marge (BH), cy 20 barrils.



Livre des factures de Pierre Bezombes, négociant à Puymiol, mentionnant le nombre de barils de pruneaux expédiés depuis Agen et les marques de reconnaissance apposées sur les barils, (1773-1788). Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 8 J 12

Expansion de la production de la prune d'ente dans le monde (XVIII^e-XXI^e siècles)





DELPIT AÎNÉ & FILS

PRUNES



D'ENTE

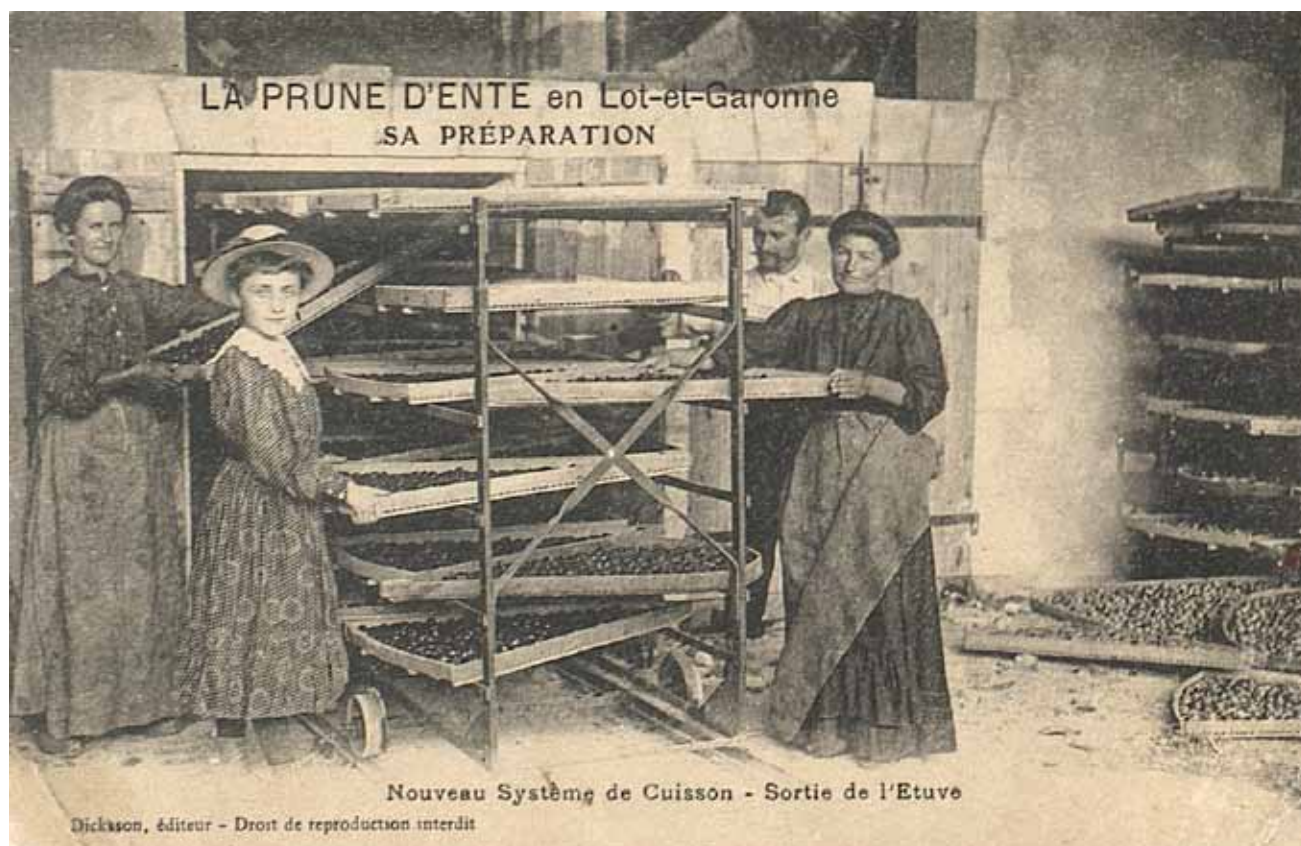
VILLEREAU (LOT & GARONNE)

Depuis le XIX^e siècle, le processus de production des pruneaux évolue et se modernise, donnant lieu à la naissance d'établissements avec une capacité d'exportation et de fabrication d'une gamme diversifiée de spécialités à base de pruneau.

La culture de la prune d'ente gagne progressivement en qualité grâce à une sélection des plants les plus résistants et donnant les meilleurs fruits, des traitements réguliers contre les parasites et les maladies des feuilles et des fleurs et des travaux précisément répartis au fil des saisons.

Le **ramassage** est à présent mécanisé, les prunes mûres tombant dans un grand tablier en forme de parapluie renversé qui se referme autour du tronc de l'arbre. Les techniques de **séchage**, pour faire évaporer l'eau contenue dans le fruit et le confire, ont également beaucoup évolué : après l'introduction de la machine à vapeur dans certains établissements, les anciens fours étant remplacés par des étuves ou des tunnels de séchage, les claies couvertes de fruits étant réparties sur des chariots.

Les étapes suivantes de préparation du pruneau d'Agen chez le négociant, longues et minutieuses, mobilisaient une main d'œuvre féminine importante : il fallait les **calibrer** en fonction de leur taille puis les **conditionner** dans des caissettes en bois ou des boîtes en fer. Les pruneaux étaient disposés en corolle dans les caissettes préalablement recouvertes de papier dentelle, dessinant une fleur de prunier, d'où le nom de **fleurage** donné à cette opération et de **fleureuses** aux ouvrières qui possédaient ce talent artistique.



La prune d'ente en Lot-et-Garonne, sa préparation : nouveau système de cuisson, sortie de l'étuve dite chemin de fer (chariot sur rail). Carte postale ancienne, Dickson éditeur, sans lieu ni date.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/21



Ramassage mécanisé des prunes dans un grand tablier en forme de parapluie renversé. s.d. [1990-2010]. Coll. du Bureau interprofessionnel du Pruneau

Since the 19th century, the process of prune production has been evolving and modernizing, giving birth to businesses able to export and manufacture a diversified range of prune-based specialties.

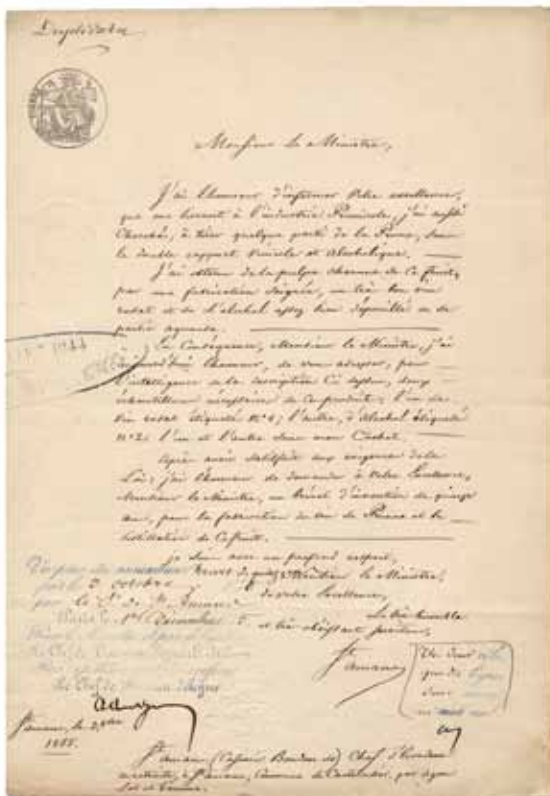
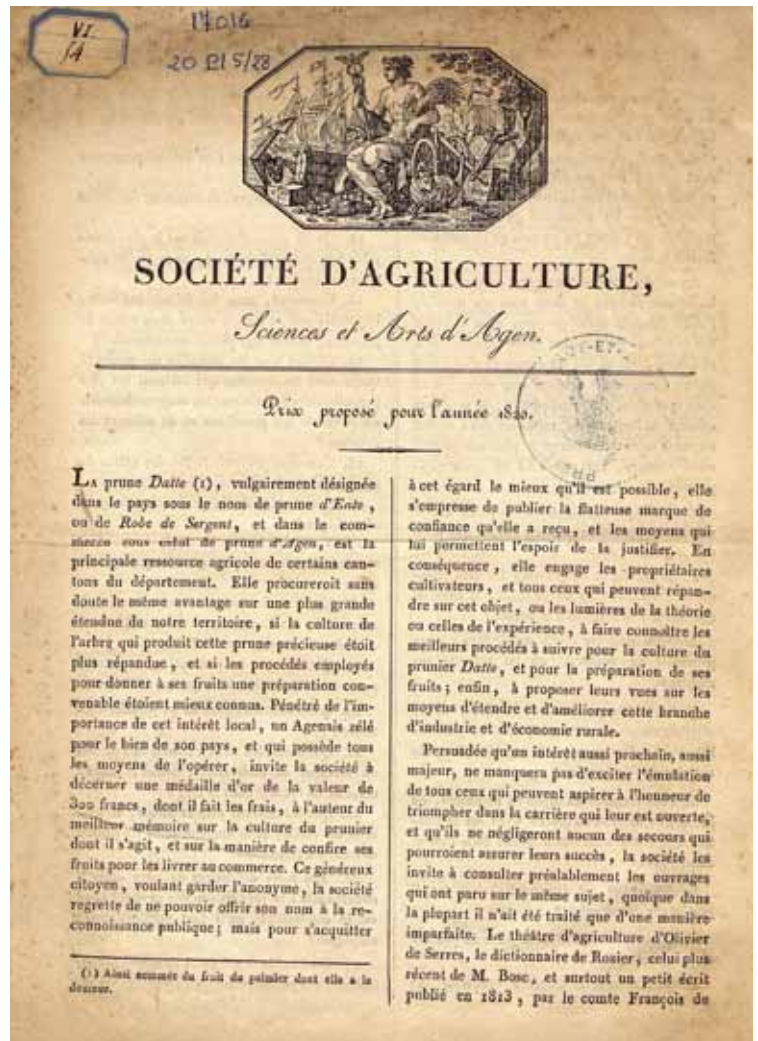
The cultivation of d'Ente prunes is gradually gaining in quality thanks to the selection of plants which are more resistant and giving the best fruit, to regular spraying against pests and diseases of leaves and flowers and to precisely distributing works over the seasons.

The **harvest** is now mechanized, ripe plums falling into a large overturned umbrella-shaped apron that closes around the trunk of the tree. **Dehydration** techniques destined to evaporate water contained in the fruit and cook it have also evolved considerably: after the introduction of steam engines in some establishments, the old ovens were replaced by drying ovens or tunnels, trays covered with fruit being distributed on trolleys.

The following steps in preparing Agen prunes at the merchant's, which were long and painstaking, mobilized a large female workforce: they had to be sorted according to their size and then packaged into wooden boxes or iron boxes. Prunes were arranged in corolla into boxes previously covered with paper lace, so drawing a plum flower, hence the name of "fleurage" (flowering) given to this operation and "fleureuses" (flowering maids) to the workers who possessed this artistic talent.

L'encouragement à l'innovation

Proposition d'attribution d'un prix par la
Société d'agriculture, sciences et arts
d'Agen pour un mémoire sur la culture du
prunier datte ou prunier d'ente, 1820.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 20 PL 5/28



Brevet d'invention déposé par Casimir Boudon de Saint-Amans pour un vin et un alcool distillé de prunes encore vertes, 2 octobre 1855 ; duplicata d'une correspondance envoyée au ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics, 1^{er} décembre 1855.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 1 J 106/20 et 21

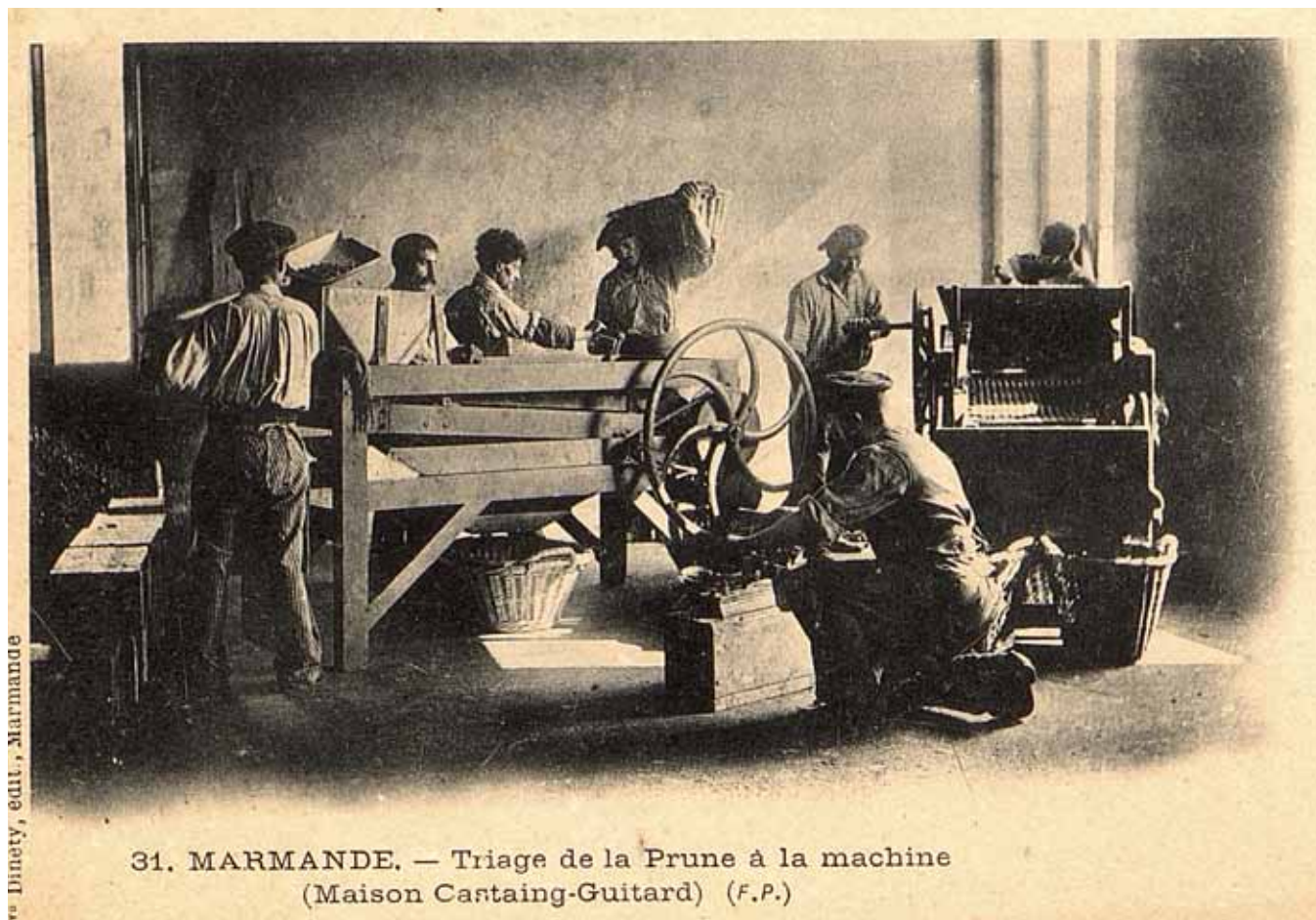




La prune d'ente en Lot-et-Garonne, sa préparation : nouveau système de cuisson, chargement du wagon de l'étuve. Carte postale ancienne, Dicksson éditeur, sans lieu ni date.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/2



La prune d'ente en Lot-et-Garonne, sa préparation : choix des gros fruits, A. Naissant, Agen. Carte postale ancienne, Dicksson éditeur, sans date.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 1/968



Marmande, triage de la Prune à la machine (Maison Castaing-Guitard).
Carte postale, photographe F.P., éditeur Veuve Dinety, Marmande, entre 1890 et 1904.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 161/248



Trieur à prunes d'ente ayant appartenu à la famille noble de Carbounié, qui possédait le domaine de Campus à Sainte-Livrade-sur-Lot.
Coll. du Bureau interprofessionnel du Pruneau



La prune d'ente en Lot-et-Garonne, sa préparation : triage mécanique chez le négociant. Carte postale ancienne, sans lieu ni date. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/33

Marmande, fleurage de la prune (magasin Berbineau). Carte postale ancienne, éd. veuve Dinety, sans date. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7Fi 161/230



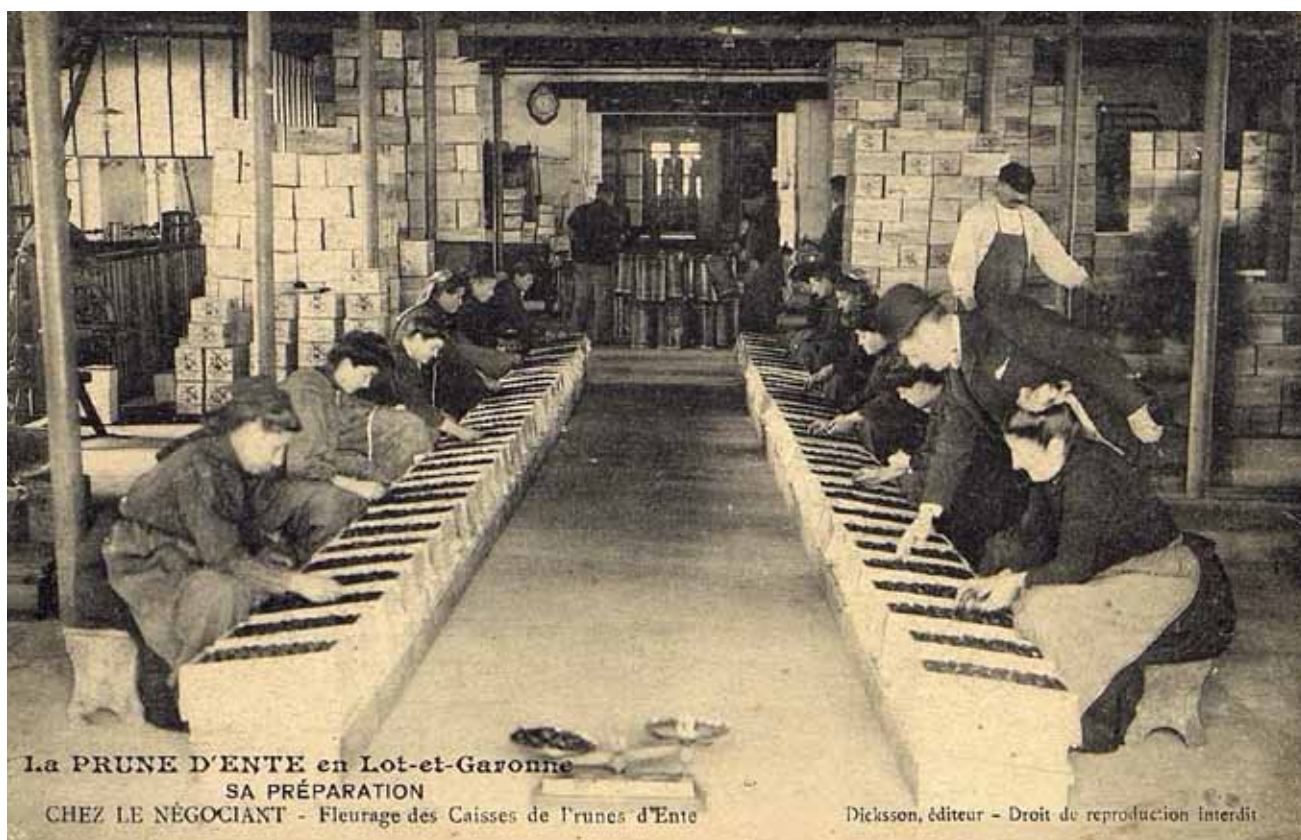
Vve Dinety, éd., Marmande

14. MARMANDE. — Fleurage de la prune (Magasin Berbineau)



La Prune en Agenais
10 - Chez le Négociant
La mise en caisses

La prune en Agenais : la mise en caisses. A. Dubos et C^{ie}, Agen. Carte postale ancienne, sans lieu ni date. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/25



La prune d'ente en Lot-et-Garonne, sa préparation : fleurage des caisses. Carte postale ancienne, Dicksson éditeur, sans lieu ni date.

Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 349/71



Boîtes d'expédition de prunes d'ente, XX^e s. : A. Bouyé (Marmande), F. Palassy (Villéréal), FP (Villéréal et Bordeaux), C. Clark et C^e (Bordeaux), Prun'Agen.
Musée du Pruneau, Arch. dép. de Lot-et-Garonne



Pochoirs destinés au marquage des boîtes d'expédition.
Musée d'Eysses, Office de tourisme intercommunal d'Agen

Négociants et confiseurs

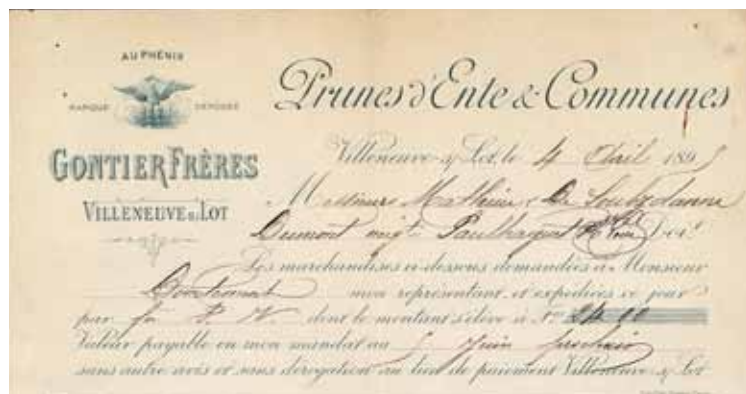
Au fil du temps, les processus de transformation du pruneau s'industrialisent et donnent naissance dès le milieu du XIXe siècle à de véritables maisons de négociants à Agen, dans le Villeneuvois et le Marmandais. Le pruneau se décline également en spécialités, dont la gamme se diversifie : pruneaux au sirop, mi-cuits, au vin, à l'armagnac, pruneaux en confiserie (pruneaux fourrés), huile d'amandon de pruneaux...

Les cinq claires de Noël associent traditionnellement friandises, assortiment de fruits secs (noix, noisettes, poires, abricots...) et de spécialités de la région (pruneaux fourrés à la pâte d'amande et à la pâte de fruits, pruneaux glacés au chocolat...).

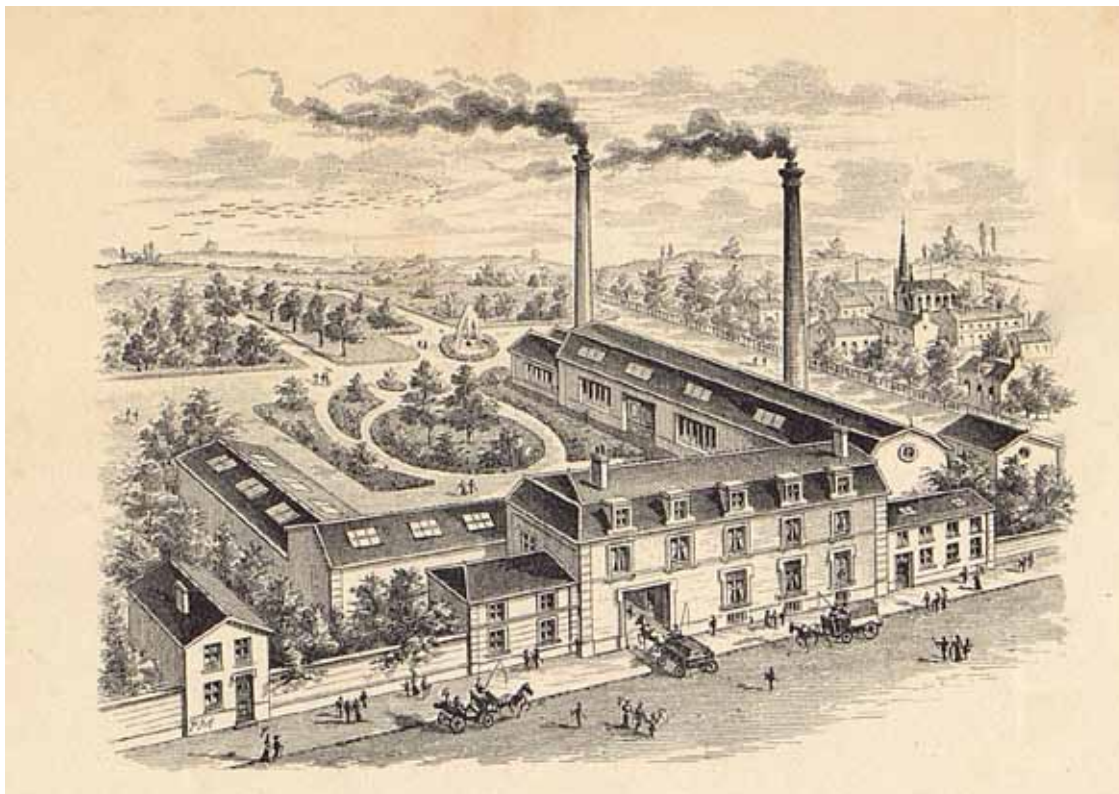
Packers and confectioners

Over time, prune processing became industrialized and in the mid-nineteenth century gave birth to real merchant businesses in Agen and in the Villeneuve and Marmande areas. Prunes are also used in specialties, whose range is diversified: prunes in syrup, half-cooked, soaked in wine or Armagnac, prunes in confectionery (stuffed prunes), prune kernel oil...

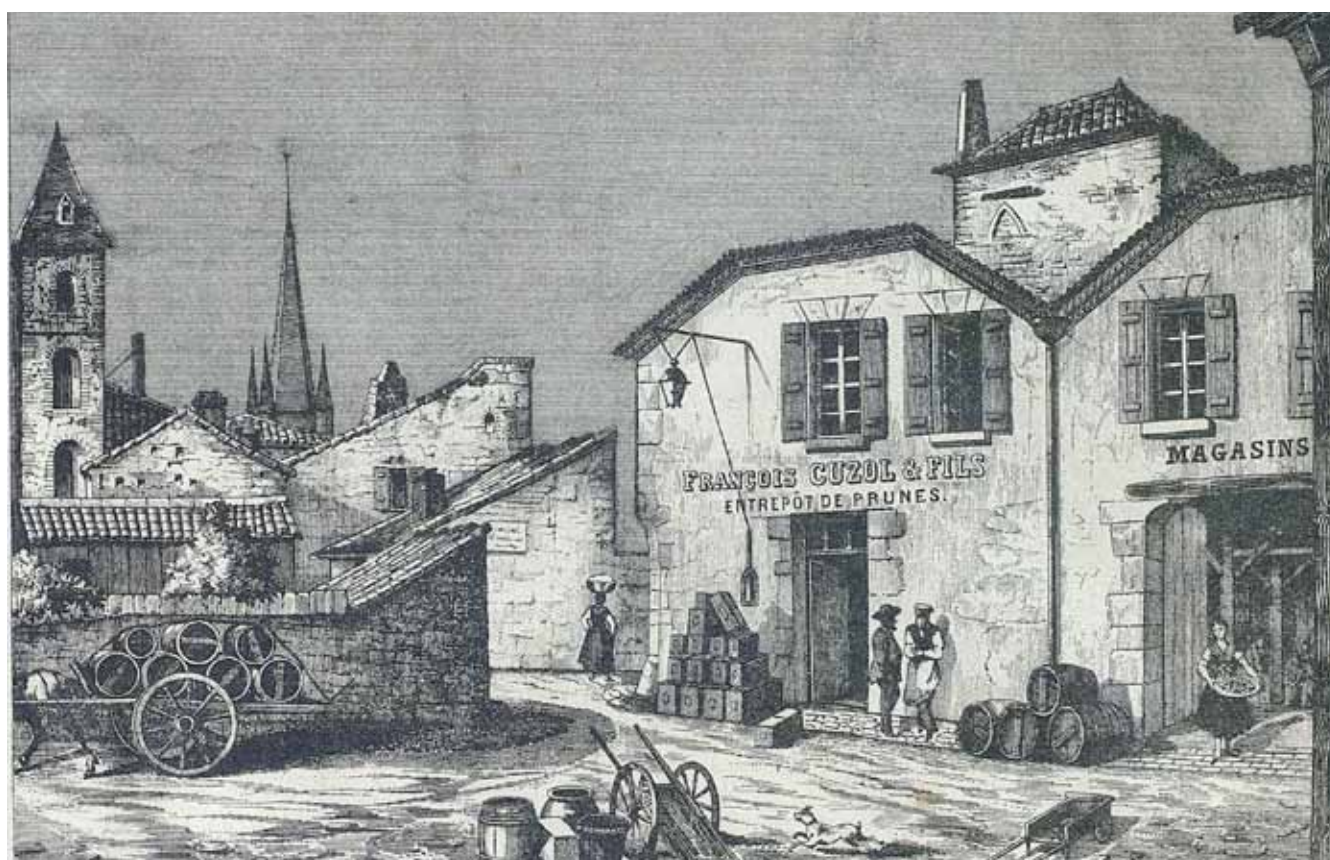
The five Christmas prune trays traditionally combine candies, assortment of dried fruits (nuts, hazelnuts, pears, apricots ...) and local specialties (prunes filled with almond paste and fruit paste, chocolate-coated prunes...).



En-têtes de factures de maisons de vente de pruneaux de Lot-et-Garonne: Veuve Boisson Fils, Canet, Gontier, Ménaud, Naissant, 1895-1921. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 1 J 1388, 79 J 8, Coll. particulière



En-tête de facture : gravure représentant les usines de la conserverie de prunes d'ente Veuve Paul Dufort, Villeneuve-sur-Lot.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 1 J 1388



Castelmoron-sur-Lot, établissement de François Cuzol et Fils, XIX^e s.
Coll. particulière

Maisons et négociants : l'exemple de Castelmoron-sur-Lot



Comparaison entre la façade des établissements Boudet représentée sur une étiquette de boîte de pruneaux du XIX^e s. et les bords du Lot tels qu'ils se présentent actuellement.
Photomontage Ch. Amblard



Portrait présumé de M. Boudet, négociant en vins et en prunes d'ente à Castelmoron, 1837.
Mairie de Castelmoron-sur-Lot

Maisons et négociants de prunes : l'exemple de Castelmoron-sur-Lot

Depuis le XIX^e siècle, la basse vallée du Lot, zone de production de prunes d'ente et axe commercial important vers Bordeaux grâce à la navigation sur le Lot et la Garonne, voit plusieurs maisons de négociants en vins et en prunes se développer et prospérer. L'exemple de la ville de Castelmoron-sur-Lot est éloquent, où l'on relève parmi d'autres l'implantation des maisons Cuzol et Boudet. L'étude détaillée du cadastre et des gravures permet de reconstituer l'emprise des anciens bâtiments, de leur évolution (ajout de cheminées lors du passage à la machine à vapeur) et d'en retrouver certains vestiges, témoins discrets de l'importance de cette activité de transformation d'un produit agricole emblématique.

Prune Businesses and Packers: The example of Castelmoron-sur-Lot

Since the 19th century in the lower Lot valley, which was the d'ente prune production area and a major commercial way towards Bordeaux thanks to navigation on the rivers Lot and Garonne, several businesses of wine and prune merchants grew and thrived. The example of the city of Castelmoron-sur-Lot is demonstrative, where among others the Establishments Cuzol and Boudet were located. A detailed study of the land register and some drawings let us re-form the location of the old buildings and their evolution (addition of chimneys during the move on to steam engines) and find some vestiges which are discretely witnessing the extent of the activity of transformation of this emblematic agricultural product.



Étiquette «Cuzol et Fils et Compagnie, Bordeaux - Établissement à Castelmoron-sur-Lot (Lot-et-Garonne). Coll. particulière



Vue aérienne de Castelmoron-sur-Lot avec repérage de la situation des établissements Cuzol et Boudet au XIX^e siècle.
Photomontage Ch. Amblard

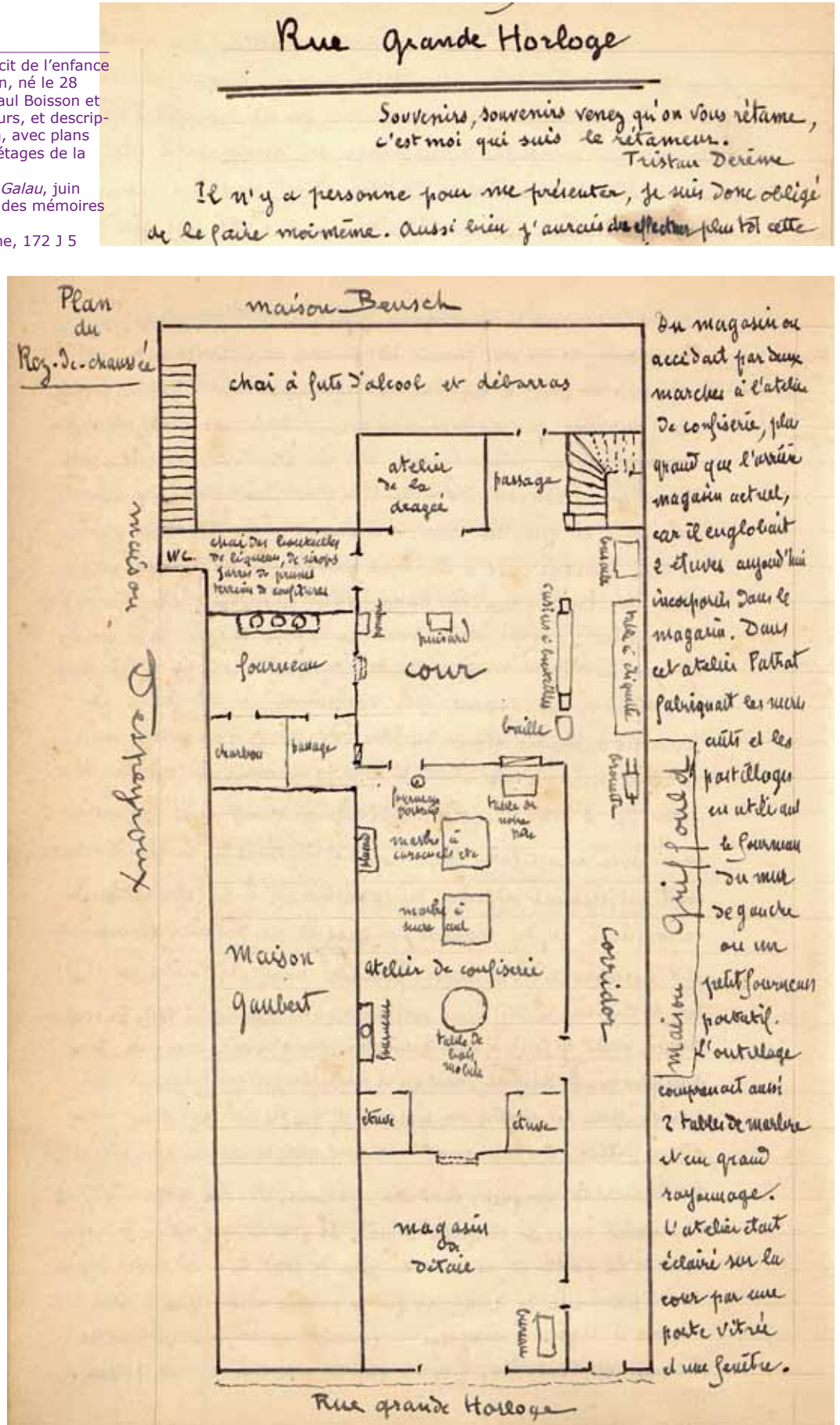


Étuve à rapporteur Émile Deloustal, Castelmoron-sur-Lot. Carte postale ancienne, sans date.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 7 Fi 54/30

L'exemple des maisons agenaises Boisson et Caban

Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 172 J 5

Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 172 J 5



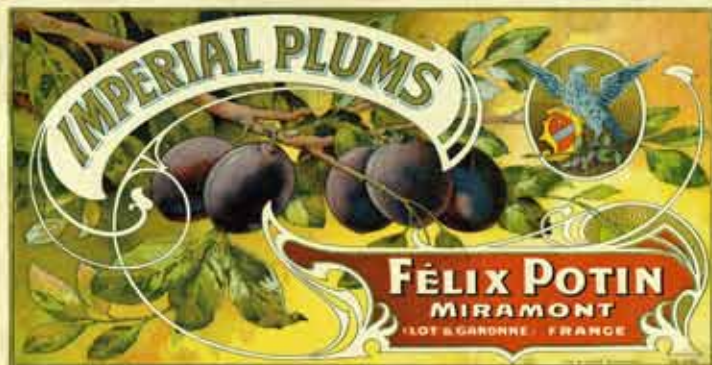


Vues intérieure et extérieures du magasin de confiserie de la maison Caban, boulevard Carnot à Agen, sans date [1^{re} moitié du XX^e s].
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 9 Fi 2148/1-3



Boîtes de conserves de prunes d'ente : prunes Boudet Frères (Castelmoron-sur-Lot), pruneaux fourrés glacés «L'Agenaise», veuve Boisson et Fils (Agen), 1^{re} moitié du XX^e s.
Coll. Ferme-musée du Pruneau, Office de tourisme intercommunal d'Agen





Quatrième République
COMITÉ DE LIBÉRATION DE LOT-ET-GARONNE

INTENDANCE F.F.I. -- AGEN

APPEL AUX PRODUCTEURS de PRUNES d'ENTE

*Des mesures à prendre pour
protéger les Prunes du Lot-et-Garonne
(ou Prunes d'Agen) contre la
fraude et la concurrence des
produits similaires de l'étranger.*

*Exposé des Motifs
à l'appui des vœux adressés à la Société
des Agriculteurs de France par le Groupe
départemental du Lot et Garonne et le Comité
agricole de l'arrondissement d' Agen.*

Partie 4

De l'organisation interprofessionnelle
nationale à l'ouverture à l'international

Menacée dans l'entre-deux-guerres, la production de pruneau d'Agen a connu une renaissance spectaculaire en misant sur la qualité, reconnue par l'Union européenne depuis 2002.

La première moitié du XX^e siècle voit le déclin du verger de pruniers en Agenais : celui-ci vieillit par manque de renouvellement. On passe de 8 millions d'arbres en 1894 à 850 000 en production à la fin de la Seconde Guerre mondiale. Pour remédier à cette situation préoccupante, une commission d'experts de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), sous la direction de M. Bernhard, travaille pendant 3 ans, de 1943 à 1946, à la **sélection** des plus beaux fruits et des meilleurs arbres encore existants, arrêtant le choix d'un plant de référence, le n°707, pour repeupler les vergers.

L'année 1953 voit la création du **Groupeement d'Étude et de défense de la prune d'ente** (GED), qui regroupe les producteurs en syndicat pour diffuser les connaissances techniques concernant le prunier. Puis en 1963 sont créés le **Comité économique du pruneau** (CEP) qui rassemble les organisations de producteurs de pruneaux, ainsi que le **Bureau interprofessionnel du pruneau** (BIP).

Aujourd'hui, grâce aux efforts des producteurs et des industriels membres de l'interprofession, la production des pruneaux d'Agen a regagné ses lettres de noblesse : elle respecte les règles d'un savoir-faire ancien mais a su s'adapter aux progrès techniques pour faire face aux nouvelles normes européennes. Ces efforts ont abouti à une reconnaissance officielle d'abord sur le plan national en 1999 (certification de conformité) puis européen avec l'**indication géographique protégée (IGP)** obtenue en novembre 2002. Cette reconnaissance valorise les produits issus à la fois d'un **terroir** d'une grande réputation, centré sur le Lot-et-Garonne et une frange de 5 départements voisins (richesse du sol, particularité du climat) et d'un **savoir-faire ancestral** (méthode et traditions culturelles). Des dispositions protègent les produits et les consommateurs de la confusion qu'apporterait l'utilisation du même nom pour des pruneaux issus de pratiques moins exigeantes ou de régions au climat et aux sols différents.

Pour mériter son nom, le pruneau d'Agen doit posséder une taille minimum, un taux d'humidité défini (maximum 23 %), ne présenter aucun défaut ni signes d'altération, ce qui implique tout un travail de calibrage, de tri et de contrôles de qualité.

Le **calibre** du pruneau est le nombre de fruits contenus dans un poids de 500 g :

- . « **géants** » = 33/44 pruneaux pour 500 g
- . « **très gros** » = 44/55
- . « **gros** » = 55/66
- . « **moyens** » = 66/77



Photographie destinée à la communication du
pruneau d'Agen, s.d. [1990-2010].
Coll. du Bureau interprofessionnel du Pruneau



Threatened during the inter-war period, the production of Agen prunes experienced a spectacular rebirth by focusing on quality, so recognized by the European Union since 2002.

During the first half of the twentieth century the prune orchard in Agenais aged due to lack of renewal and declined from 8 million trees in 1894 to 850,000 bearing at the end of the Second World War. To address this worrying situation, a commission of experts of INRA (National Institute of Agricultural Research), under the direction of Mr. Bernhard, worked for 3 years from 1943 to 1946 to select the most beautiful fruits and the best trees still existing, making its final determination on a reference plant, No. 707, to repopulate the orchards.

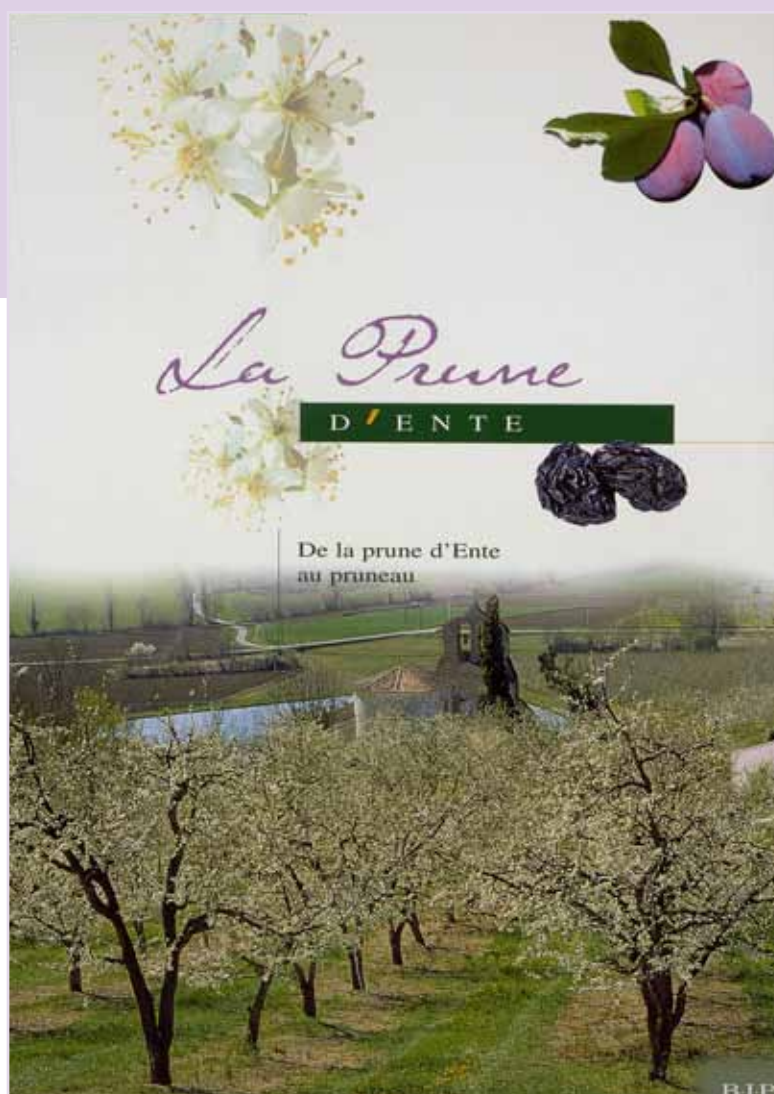
In 1953, the **Groupement d'Etude et de Défense de la prune d'Ente** (GED) (Prune Research and Defense Group) was created, bringing together growers into a Union to disseminate prune technical knowledge. Then in 1963, the **Comité Economique du Pruneau** (CEP) (Prune Economic Committee) was created, bringing together prune Producers' Organizations (co-operatives and bargaining associations) and then the **Bureau Interprofessionnel du Pruneau** (BIP) (Prune Inter-professional Board).

Today, thanks to the efforts of growers and industrial members of the inter-profession, the Agen prune production has regained its acclaim: it respects the rules of ancient know-how but has adapted to technical progress to cope with the new European rules. These efforts led to an official recognition at national level in 1999 (Conformity Certification) and then European recognition with the Protected Geographical Indication (PGI) obtained in November 2002. This recognition values products derived from both a terroir of great reputation, centered on the Lot-et-Garonne and a fringe of 5 neighboring departments (richness of the soil, peculiarity of the climate), and ancestral know-how (method and cultural traditions). Provisions protect products and consumers from the confusion of using the same name for prunes issued from less demanding practices or from regions with other climates and soils.

To be worthy of that name, Agen prunes must have a minimum size, a defined humidity level (maximum 23%), have no defect or sign of alteration, which implies a whole work of sizing, sorting and quality controls.

The prune size (size-count) is the number of fruits contained in a measurement of 500 g:

- . « **géants** » (giant) = 33/44 prunes in 500 g
- . « **très gros** » (very large) = 44/55
- . « **gros** » (large) = 55/66
- . « **moyens** » (medium) = 66/77



Un exemple de publication technique sur le pruneau : Daniel Carlot, *La prune d'ente : de la prune d'ente au pruneau*, 2004.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 131 J



Affiche du comité de libération de Lot-et-Garonne, «appel aux producteurs de prunes d'ente», 26 août 1944. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, AF

Fourth Republic
Liberation Committee of Lot-et-Garonne
F.F.I. Supply Offices - Agen
CALL TO D'ENTE PRUNES PRODUCERS

Producers!

D'Ente Prunes are one of our most beautiful and most famous regional productions. Everything must be done to intensify their production and facilitate their transformation: this is essential for the supply of the nation, as well as for the good name of Lot-et-Garonne.

The Intendant General F.F.I. AURIOL decides accordingly that:

1. The entire crop is blocked at production stage.
2. Sale and consumption of fresh d'Ente Plums is strictly prohibited.
3. All harvested fruit shall be obligatorily and exclusively reserved for drying.

They shall be handed over to the authorized collectors. In the event that the latter were unable to collect them because of transport difficulties, producers are required to ensure dehydration by all the means at their disposal.

They will be held personally responsible for the good state of conservation of these fruits.

SANCTIONS: Any producer contravening the requirements of this call may be subject to the following penalties:

Seizure of property. Arrest of the defaulter. Judgment by the Revolutionary Tribunal which will rule on the case of the offenders. Agen, August 26, 1944

For the Intendant General F.F.I. AURIOL, signed P.R. JUBERT. Note: The F.F.I., i.e. « Forces Françaises de l'Intérieur », was the pool of military groups that were active in the French Resistance at the end of World War II. They took conservatory decisions before elections could give France new Governmental institutions.



Agen et sa région. Travaux du 2^e congrès national de la prune et du pruneau tenu à Agen du 20 au 22 octobre 1948, Revue économique, n° 1, Bordeaux, 1949. Présentation des établissements Druilhé de Sainte-Livrade-sur-Lot et Gontier frères de Villeneuve-sur-Lot. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, BIB Z 26

ORGANISATION PROFESSIONNELLE DES PRUNICULTEURS

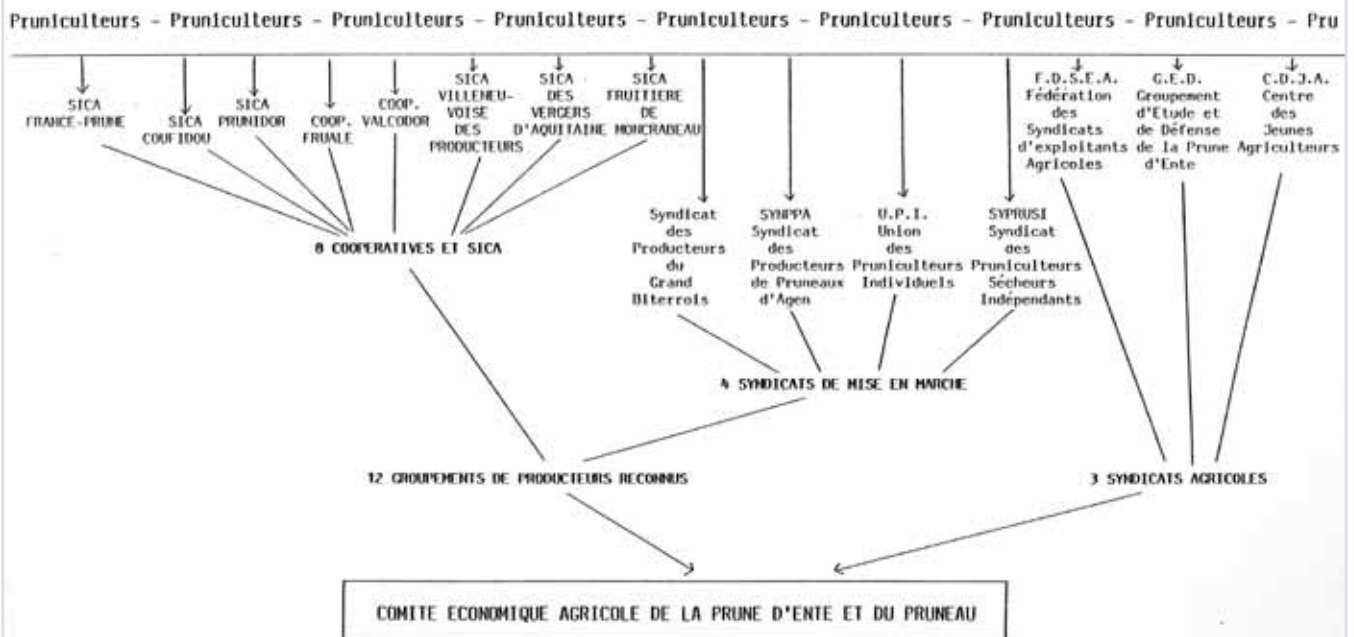


Schéma représentant l'organisation professionnelle des pruniculteurs en 1983.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 131 J



Jacques Chirac, alors ministre de l'Agriculture, au salon international de l'alimentation de Paris est accueilli par Jean Caban et Edmond Behague sur le stand du Bureau national interprofessionnel du pruneau, 1972.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 131 J

La délimitation du territoire de l'Indication géographique protégée du pruneau d'Agen englobe les territoires du Sud-Ouest sur lesquels la culture de la prune d'ente a été observée à un moment ou un autre depuis le XVI^e siècle, soit la quasi-totalité du Lot-et-Garonne et une partie de 5 départements voisins : Tarn-et-Garonne, Lot, Dordogne, Gironde et Gers.

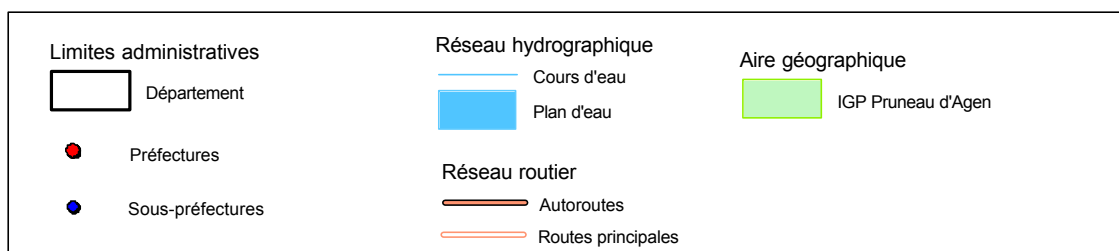
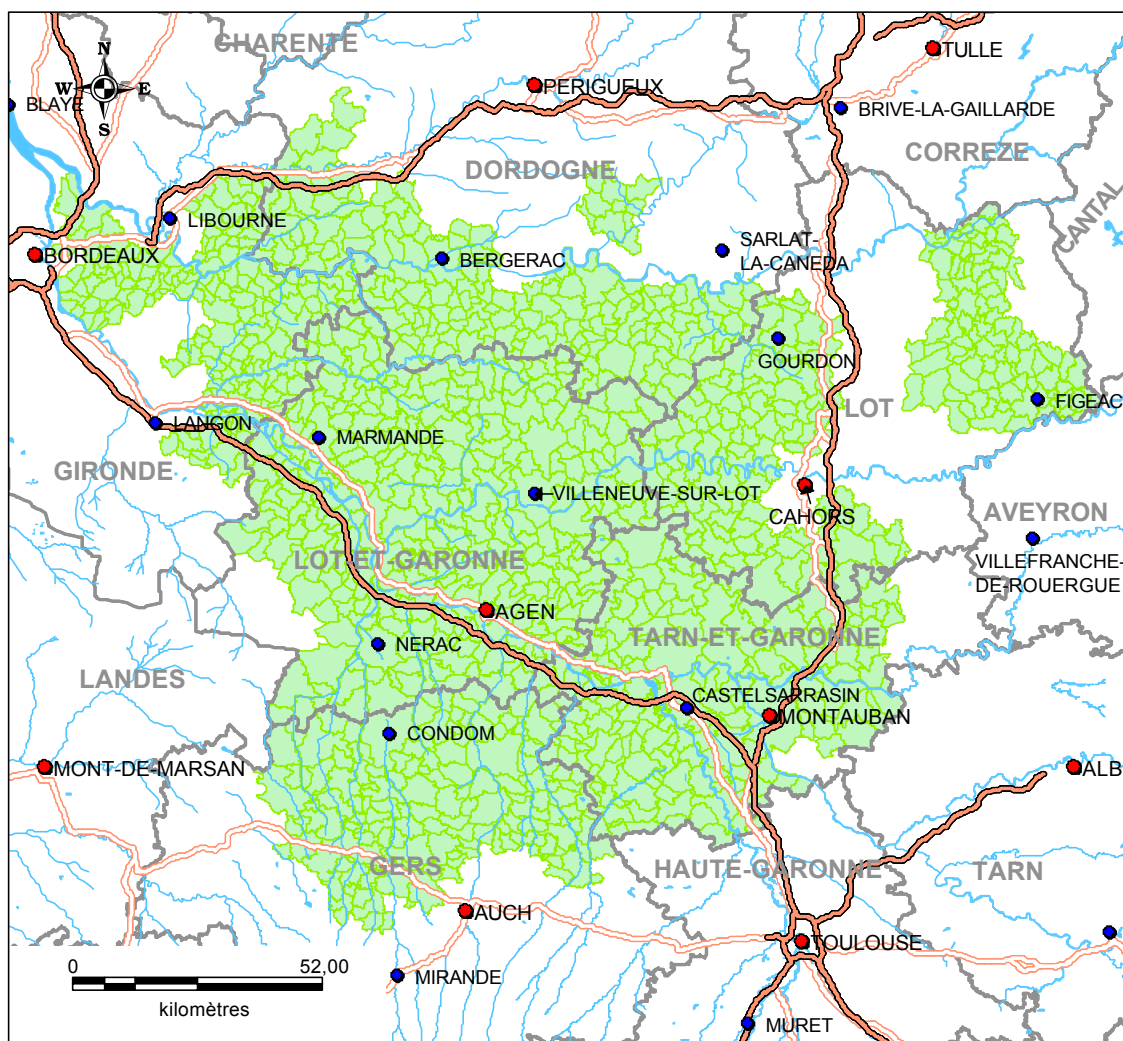
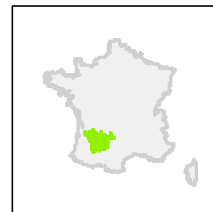
The delimitation of the area of Agen Prunes Protected Geographical Indication (PGI) includes the territories of South-Western France where cultivation of d'ente prunes was recorded at whatever time since the sixteenth century, i.e. almost all the Lot-et-Garonne and part of 5 neighboring departments: Tarn-et-Garonne, Lot, Dordogne, Gironde and Gers.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Aire géographique IGP Pruneau d'Agen

Localisation



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 10/2013

Des premiers échanges internationaux à l'International Prune Association

Les échanges internationaux entre producteurs et négociants de pruneaux s'institutionnalisent avec la création l'International Prune Association par les producteurs en 1990.

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, alors que la production de pruneaux d'ente atteint son sommet en France (56 000 tonnes produites en 1893), la production californienne se développe très rapidement (51 000 tonnes en 1899, 90 000 en 1920, 200 000 en 1927) de même qu'en Serbie et en Bosnie (41 300 tonnes exportées en 1887). Le négociant Achille Naisant, premier président de la chambre de commerce de Lot-et-Garonne, s'inquiète de la concurrence étrangère et demande une meilleure traçabilité.

Les **premiers congrès commerciaux** du pruneau se tiennent à Agen en 1927 – avec le soutien de la compagnie de chemin de fer d'Orléans, qui cherche à développer son réseau et soutient financièrement les producteurs agricoles – et en 1948. Ces congrès rendent compte de la production mondiale de pruneaux et favorisent les échanges internationaux sur la question.

Le souhait de rendre réguliers ces échanges d'informations aboutit à la création de **l'International Prune Association** à Agen en janvier 1990. L'association représente les intérêts des producteurs de pruneaux et

plus largement des filières de production de pruneaux partout dans le monde. Elle établit un lien permanent entre ses membres, encourage l'échange d'informations entre eux et coordonne des actions destinées à développer la consommation mondiale de pruneaux.

Elle organise tous les 18 mois un **congrès international**, qui se tient à tour de rôle aux Etats-Unis (Californie 1993, 2003, 2012), en Australie (1994, 2004, 2013), en Italie (1998, 2006, 2015), au Chili (1996, 2007, 2016), en France (2000, 2009, 2018), et en Afrique du Sud (2001, 2010, 2019).

Les productions moyennes actuelles par pays sont les suivantes (en tonnes) :

- . Californie : 90 000
- . Chili : 70 000
- . France : 45 000
- . Argentine : 30 000
- . Australie : 4 000
- . Italie : 2 000
- . Afrique du Sud : .. 1 000



Récolte mécanique en Californie, 1950
Coll. particulière

From first international exchanges to the International Prune Association

International meetings between prune growers became institutionalized with the creation of the *International Prune Association* in 1990.

In the second half of the 19th century, when the prune production reached its peak in France (56,000 tons produced in 1893), California production grew very rapidly (51,000 tons in 1899, 90,000 in 1920, 200,000 in 1927) as well as in Serbia and Bosnia (41,300 tons exported in 1887). At that time Achille Naissant, a prune packer who was the first president of the Lot-et-Garonne Chamber of Commerce, was worried about foreign competition and demanded better traceability.

The **first prune trade congresses** were held in Agen in 1927 - with the support of the Orléans railway company, which tried to develop its network and thus financially supported agricultural producers - and in 1948. These congresses gave reports on the prune production and promoted international exchanges on this subject.

The desire to make these exchanges of information regular led to the creation of the **International Prune Association** at Agen in January 1990. The association represents the interests of prune growers and, more broadly, of prune industries all over the world. It establishes a permanent link between its members, encourages the exchange of information between them and coordinates actions intended to develop the world consumption of prunes.

It organizes every 18 months an **International Congress**, which is held alternately in the United States (California 1993, 2003, 2012), Australia (1994, 2004, 2013), Italy (1998, 2006, 2015), Chile (1996, 2007, 2016), France (2000, 2009, 2018), and South Africa (2001, 2010, 2019).

The current average production by country is as follows (in tons):

- . California : 90 000
- . Chile : 70 000
- . France : 45 000
- . Argentina : 30 000
- . Australia : 4 000
- . Italy : 2 000
- . South Africa : .. 1 000



**INTERNATIONAL
PRUNE ASSOCIATION**



Signature du dépôt des archives de l'IPA aux Archives départementales de Lot-et-Garonne, 2009. Les Archives, désormais dépositaires du fonds du Bureau interprofessionnel du Pruneau et de l'International Prune Association, sont devenues les gardiennes de la mémoire de la filière du pruneau. Coll. particulière Christian Amblard

La prise de conscience des enjeux internationaux

20 PREMIER CONGRÈS COMMERCIAL

Exportations de prunes sèches des Etats-Unis
(en pounds) (1)

DESTINATIONS	1912	1922	1924	19 5
Belgique.....	2.211.142	2.614.209	5.072.584	4.523.923
Danemark.....	3.388.346	1.303.792	6.661.914	3.452.210
France.....	29.942.567	4.310.384	18.091.224	38.408.882
Allemagne.....	4.217.051	2.311.749	89.792.087	20.137.604
Pays-Bas.....	3.904.870	2.709.404	23.438.177	9.167.821
Suède.....	5.744.649	4.886.701	7.377.168	4.647.813
Angleterre.....	21.798.707	19.893.825	30.616.629	33.647.661
Autres pays d'Europe..	—	1.931.078	11.818.274	7.686.585
Canada.....	25.434.538	13.781.258	15.566.610	16.552.998
Mexique.....	879.678	890.167	976.630	937.359
Argentine.....	—	732.386	869.064	1.504.444
Nouvelle-Zélande.....	1.194.479	1.309.443	4.583.939	4.009.314
Autres pays.....	5.693.157	2.658.681	3.012.294	2.970.293

Yougoslavie. — La production de la prune sèche, qui constituait déjà avant-guerre un des principaux articles de vente de l'ancienne Serbie, tient aujourd'hui une place considérable dans les exportations du royaume des Serbes, Croates et Slovènes.

L'annexion à la Serbie, à la suite de la guerre mondiale, de nouvelles provinces, elles-mêmes grosses productrices de prunes, a contribué à l'augmentation des exportations de ce pays.

Les deux principales régions de production sont :

1° La vieille Serbie qui consacre environ 150.000 hectares au prunier, produisant une moyenne annuelle d'environ 600.000 tonnes ;

2° La Bosnie-Herzégovine où cet arbre occupe environ 70.000 hectares, d'un rendement moyen de 250.000 tonnes.

Le nombre des pruniers existant dans tout le Royaume en 1921 a été évalué à :

Serbie du Nord.....	35.419.656 arbres
Serbie du Sud.....	1.028.666 —
Bosnie-Herzégovine.....	12.795.670 —
Croatie-Slavonie.....	8.607.884 —
Voïvodine.....	368.277 —
Slovénie.....	1.090.613 —
Monténégro.....	164.331 —
Dalmatie.....	49.743 —

soit un total d'environ 60 millions d'unités.

La production correspondante exprimée en tonnes de prunes fraîches a été en 1921 de :

(1) Un pound = 0 kil. 45359.

Premier congrès commercial de la prune et du pruneau tenu à Agen les 29 et 30 août 1927, Mémoires et comptes rendus, Paris, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1929. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, AA 1882

Rapport présenté devant la Société des Agriculteurs de France par Achille Naissant, négociant, propriétaire à Agen, pour protéger les prunes de Lot-et-Garonne, 1886-1887. Coll. particulière

21 DE LA PRUNE ET DU PRUNEAU

Serbie du Nord.....	496.856
Serbie du Sud.....	31.815
Bosnie-Herzégovine.....	101.574
Croatie-Slavonie.....	140.346
Slovénie.....	35.144
Voïvodine.....	6.795
Dalmatie.....	317
Monténégro.....	1.005

La prune de Serbie est une variété analogue à celle d'Agen.

Les 2/5 de la production sont séchées, 1/5 est converti en marmelade et 2/5 servent à la préparation de l'eau-de-vie de prunes.



(Plaque Lombré). (Cliché P.-O.)

Fig. 2. — Un marché aux prunes en Yougoslavie.

Cette culture est appelée à se développer beaucoup, car la nature du sol et le climat s'y prêtent spécialement.

Les besoins d'augmenter les exportations pour assainir la situation financière de la Yougoslavie sont tels que, de toutes parts, on se préoccupe de provoquer l'émulation des cultivateurs.

Les principaux centres du commerce se trouvent en Serbie à Belgrade, Valjevo, Tchatchak, Milochevach, Lazarevatz, Broko-Tuzla, Cracanica, etc., etc.

Toute la production n'est évidemment pas intégralement exportée. D'une part, en effet, la sélection en fait rejeter une importante partie ; d'autre part, dans certaines régions, l'insuffisance ou le caractère primitif des établissements de séchage augmente le déchet dans une proportion considérable.

Des mesures à prendre pour protéger les Prunes du Lot-et-Garonne (ou Prunes d'Agen) contre la fraude et la concurrence des produits similaires de l'étranger.

Exposé des motifs à l'appui des vœux adressés à la Société des Agriculteurs de France par le Groupe départemental du Lot et Garonne et le Comité agricole de l'arrondissement d'Agen.

Rapport de M. Ach. Naissant Nég. Prop. à Agen, Membre de la Société.

La naissance de l'International Prune Association (26-28 janvier 1990)



Les membres fondateurs en présence de la Confrérie du Pruneau d'Agen, 1990.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne,
151 J 9

18

Statuts adoptés à AGEN (FRANCE), le vingt six janvier mille neuf cent quatre vingt dix par les Membres fondateurs suivants :

Earl L. GIACOLINI (U.S.A.)

Ken LINDAUER (U.S.A.)

Jean-Michel DELMAS (FRANCE)

Philippe VALAY (FRANCE)

Camilo PIZARRO (CHILI)

Bruno MORATELLO (ITALIE)

Marco PICCININI (ITALIE)

Signatures de la convention officielle de création de l'International Prune Association, 1990.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne,
151 J 3

JOURNÉE DE LA PRUNE

Le voyage autour du monde

La production d'une dizaine de pays a été examinée à Sainte-Livrade, en présence des Américains, des Chiliens et des Italiens. Une lettre mondiale du pruneau sera ainsi élaborée.

C'est à Sainte-Livrade, dans le Lot-et-Garonne, que s'est tenue la première présidence tournante de cette structure internationale unique dans les annales du pruneau. Les statuts de l'association ont été adoptés à l'unanimité par tous les pays adhérents.



P. Valay : la prune, une passion



P. Valay : la prune, une passion

Philippe VALAY, en posture pour la prise en photo, le premier président mondial.

D'un pays à l'autre

Philippe VALAY, en posture pour la prise en photo, le premier président mondial.

Philippe Valay, premier président de l'association mondiale

C'est à un Lot-et-Garonnais de Calignac que revient donc la première présidence tournante de cette structure internationale unique dans les annales du pruneau. Les statuts de l'association ont été adoptés à l'unanimité par tous les pays adhérents.

P. Valay : la prune, une passion

Philippe VALAY est devenu, hier, comme on s'y attendait, le premier président mondial du pruneau, le plus récemment le premier président de l'Association mondiale des producteurs de pruneau. Elle s'est constituée, hier, officiellement à la chambre d'agriculture d'Agen, qui devient par la même occasion le siège de l'association.

D'AGRICULTURE ET GARONNE



Au tour de P. VALAY (au premier plan, deuxième à partir de la gauche), tous ceux qui ont participé à la constitution de cette association et en ont signé les statuts.

Lettre mondiale et cotisations

Les statuts de l'association ont été approuvés par tous les pays présents à l'unanimité. Rappellent que les objectifs principaux de cette association sont d'échanger des informations sur les productions, les aspects, les volumes de récolte, d'établir une liaison permanente entre les producteurs du monde, de coordonner leurs efforts, afin de sauvegarder leurs intérêts. Tout cela par le biais d'une lettre mondiale qui sera diffusée à tous les producteurs six fois par an et traduite en plusieurs langues. L'association se préoccupera par de questions économiques. Un conseil a été créé pour le budget de l'association.

Lettre mondiale et cotisations

Les statuts de l'association ont été approuvés par tous les pays présents à l'unanimité. Rappellent que les objectifs principaux de cette association sont d'échanger des informations sur les productions, les aspects, les volumes de récolte, d'établir une liaison permanente entre les producteurs du monde, de coordonner leurs efforts, afin de sauvegarder leurs intérêts. Tout cela par le biais d'une lettre mondiale qui sera diffusée à tous les producteurs six fois par an et traduite en plusieurs langues. L'association se préoccupera par de questions économiques. Un conseil a été créé pour le budget de l'association.

Coupages de presse relatives au congrès fondateur de l'IPA, 1990.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 206 JX 468, 207 JX 734, 130 JX 8, 206 JX 268

FRUITS, LÉGUMES ET VITICULTURE

Philippe Valay, premier président de l'association mondiale

LETRE MONDIALE ET COTISATIONS

Philippe Valay est devenu, hier, comme on s'y attendait, le premier président mondial du pruneau, le plus récemment le premier président de l'Association mondiale des producteurs de pruneau. Elle s'est constituée, hier, officiellement à la chambre d'agriculture d'Agen, qui devient par la même occasion le siège de l'association.

Lettre mondiale et cotisations

Les statuts de l'association ont été approuvés par tous les pays présents à l'unanimité. Rappellent que les objectifs principaux de cette association sont d'échanger des informations sur les productions, les aspects, les volumes de récolte, d'établir une liaison permanente entre les producteurs du monde, de coordonner leurs efforts, afin de sauvegarder leurs intérêts. Tout cela par le biais d'une lettre mondiale qui sera diffusée à tous les producteurs six fois par an et traduite en plusieurs langues. L'association se préoccupera par de questions économiques. Un conseil a été créé pour le budget de l'association.

Pruneau : les promesses de Sainte-Livrade

Américains, Chiliens, Italiens étaient au rendez-vous. Argentins et Yougoslaves les rejoindront dans l'association internationale



Les participants du 1^{er} congrès mondial de l'International Prune Association à Yuba City, Californie, 23-26 mai 1993.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 151 J 31

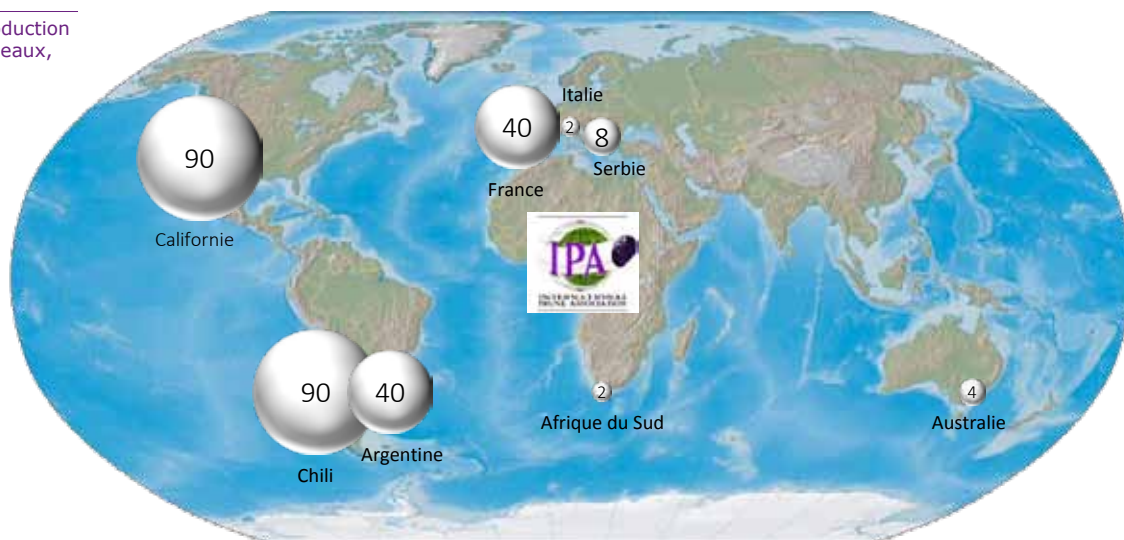


International Prune Association

*Le lien entre les pruniculteurs du monde
Production en milliers de tonnes de pruneaux*

2018

Carte mondiale de production
prévisionnelle du pruneaux,
2018



Vergers en Californie
Photo International Prune
Association (IPA)



Séchage du pruneau
au Chili
Photo International
Prune Association
(IPA)



Vergers en Argentine avec le plus ancien prunier, «el abuelo», planté il y a plus de cent ans (1), Australie (2), Serbie (3), Italie (4), Afrique du Sud (5). Photos International Prune Association (IPA)



PRUNES D'ENTE AU JUS

LA FORTUNE

DU
LOT-et-GARONNE



PRÉPARÉES PAR
GUSTAVE CALMEL
DISTILLATEUR
à VILLENEUVE ^S/LOT

RECOMMANDÉES À TOUS LES CYCLISTES

Partie 5

Valoriser le pruneau d'Agen

Affiche «Prunes d'ente au jus»,
Gustave Calmel, Villeneuve-sur-Lot.
Coll. du musée archéologique
d'Eysses

Bon pour la santé... et pour les gourmets ! Des qualités nutritives à la gastronomie

S'il est vanté par les nutritionnistes pour ses qualités naturelles, le pruneau d'Agen est également très apprécié par les gourmets pour ses qualités gustatives.

Reconnu dans l'Antiquité et au Moyen Âge pour ses bienfaits diététiques par les médecins grecs, latins puis arabes, le pruneau est utilisé par les apothicaires (préparation à base de pruneau dénommée « diaprun ») et fait partie des provisions de la marine marchande et de la marine de guerre au XVIII^e siècle pour les voyages au long cours parce qu'il se conserve bien.

De fait, les analyses scientifiques révèlent les atouts incontestables du pruneau pour une bonne santé :

- . il est **énergétique** et grâce à l'originalité de ses glucides (30 % de sorbitol), ses sucres lents se libèrent progressivement pour soutenir l'effort de longue durée ; peu calorique, c'est un stimulant intellectuel avéré ;

- . il apporte **vitamines** (A, E), **minéraux** et **oligo-éléments** (potassium pour le bon fonctionnement neuro-musculaire et nerveux, fer et magnésium pour le fonctionnement des cellules, zinc, bore pour la solidification osseuse) ;

- . il possède un excellent pouvoir **anti-oxydant**, protégeant les cellules du vieillissement contre les radicaux libres, loin devant le raisin sec, la myrtille ou l'orange ;

- . il est **source de fibres** solubles et insolubles, ce qui facilite la digestion.

En cuisine, depuis l'Antiquité et le chef latin Apicius, contemporain de l'empereur Auguste (I^{er} siècle), le pruneau est aussi bien utilisé en recettes sucrées que salées. Le pruneau d'Agen pénètre tôt les bonnes tables de l'Agenais, à la cour royale de Nérac à la fin du XVI^e siècle, ou encore à Agen au début du XVII^e siècle, où la municipalité offre un repas à des personnalités choisies qui comporte des tartes aux prunes en dessert.

En entrée, enrobé de lard ou farci de foie de volaille, ou bien roulé de saumon ou d'anchois piqué d'olive verte ; en accompagnement d'un grand nombre de viandes, de gibiers, de volailles ou même de poissons comme la lamproie ou l'anguille de Garonne ; en entremets, du clafoutis au far ou en crèmes glacées, le pruneau d'Agen a plus que jamais sa place dans la cuisine française d'aujourd'hui !



Timbres «Défense de la Prune», Villeneuve-sur-Lot.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, fonds Souyri



Good for your health... and for the gourmets! From nutritional qualities to gastronomy

Praised by nutritionists for their natural qualities, Agen prunes are also highly appreciated by gourmets for their taste.

Recognized for its dietary benefits in Antiquity and in the Middle-Ages by Greek, Latin and Arab doctors, dried prunes were used by apothecaries (see prune-based preparation called "diaprun") and since the 18th century were part of the supply of merchant marine and Navy for long-distance voyages because they preserved well.

In fact, scientific research reveals the undeniable advantages of prunes for good health :

- . they are **energetic** and thanks to the originality of their carbohydrates (30% of sorbitol), their slow sugars are gradually released to support long duration efforts; low in calories, they are a proven intellectual stimulant;
- . they provide **vitamins** (A, E), **minerals** and **trace elements** (potassium for proper neuromuscular and nervous function, iron and magnesium for cell function, zinc, boron for bone strengthening);
- . they have an excellent **anti-oxidant** power, protecting cells from aging against free radicals, far ahead of raisins, blueberries or oranges;
- . they are a **source of** soluble and insoluble **fiber**, which facilitates digestion.

As for cuisine, since Antiquity and the Latin Chef Apicius who was contemporary of Emperor Augustus (first Century), prunes can be used in sweet and savory recipes as well. Agen Prunes early entered the good tables of the Agenais, at the Royal Court of Nérac at the end of the 16th century and also in Agen in the early 17th century, where the municipality offered a meal to selected personalities that included prune tarts for dessert.

As a starter, rolled with bacon or stuffed with poultry liver, or also rolled with salmon or anchovies stung on green olives; accompanying a large number of meats, game, poultry or even fish such as lamprey or Garonne eel; as desserts, from clafoutis to far Breton or in ice cream, Agen prunes have more than ever a place in today's French cuisine!



Affiche du California Prune Festival de Yuba City, Californie, États-Unis, 9-10 sept. 1995. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 151 J 64/3

Pot à pharmacie « Diaprun »

Ce vase décoré du XVIII^e siècle provient de la pharmacie de l'ancien hôpital Saint-Jacques d'Agen. La préparation nommée diaprun, à base de pruneaux, alors couramment utilisée en Europe par les apothicaires, est l'héritière d'une tradition remontant à l'Antiquité, qui reconnaît au pruneau des vertus médicinales. Au II^e siècle, le médecin grec Galien le recommande « pour humecter moyennement et rafraîchir le ventre ».

Depuis lors, le pruneau entre dans plusieurs préparations médicales répertoriées dès le Moyen Âge chez les médecins arabes (Mesui), appelées **électuaire**, **confection d'Hamech**, **catholicum** ou encore **diaprun**. Bartolomé Colon, frère de Christophe Colomb, embarque en août 1495 sur sa caravelle 2 livres de diaprun et 3 livres de confection d'Hamech pour ravitailler la petite colonie européenne en cours d'installation dans le Nouveau Monde.

Musée des Beaux-Arts d'Agen

«Diaprun» pharmacy jar

This 18th century decorated jar comes from the pharmacy of the former Saint-Jacques hospital of Agen. The preparation named Diaprun, based on prunes, then commonly used in Europe by apothecaries, is the heir to a tradition dating back to antiquity that used to recognize prunes' medicinal virtues. In the second century AD, the Greek physician Galen recommended using prunes «to moisten moderately and refresh your belly».

Since that time prunes were used in several medical preparations that were recorded from the Middle-Ages among Arab doctors (Mesue). So preparations called **electuary**, **Hamech preparation**, **catholicum** or **diaprun** can be quoted. In August 1495 Bartholomew Colon, brother of Christopher Columbus, took on board of his caravel 2 pounds of diaprun and 3 pounds of Hamech preparation to supply the small European colony who was settling in the New World. Other example: in 1741, the pharmacist Pons of Puymirol used to manufacture and market a preparation of this type.

Agen Beaux-Arts Museum



Pot à pharmacie « Diaprun » provenant de l'ancien hôpital Saint-Jacques, XVIII^e siècle. Musée des Beaux-Arts d'Agen

Affiche pour le pruneau médicinal d'Agen, G. Thomas, imprimerie Champenois, Paris. Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 22 Fi 881

LA PURGATION DEVIENT UN PLAISIR



POUR ÉVITER :

L'Obésité, L'Obstruction des Tissus
L'Empâtement du Visage
La Vieillesse

POUR CONSERVER :

La Fraicheur du Teint
La Svelte des Formes
La Jeunesse

POUR ACQUÉRIR :

L'Optimisme
La Confiance en soi

IL FAUT CONSERVER LA LIBERTÉ DU VENTRE

En prenant de temps en temps un :

PRUNEAU MÉDICINAL d'AGEN

LAXATIF FRIANDISE

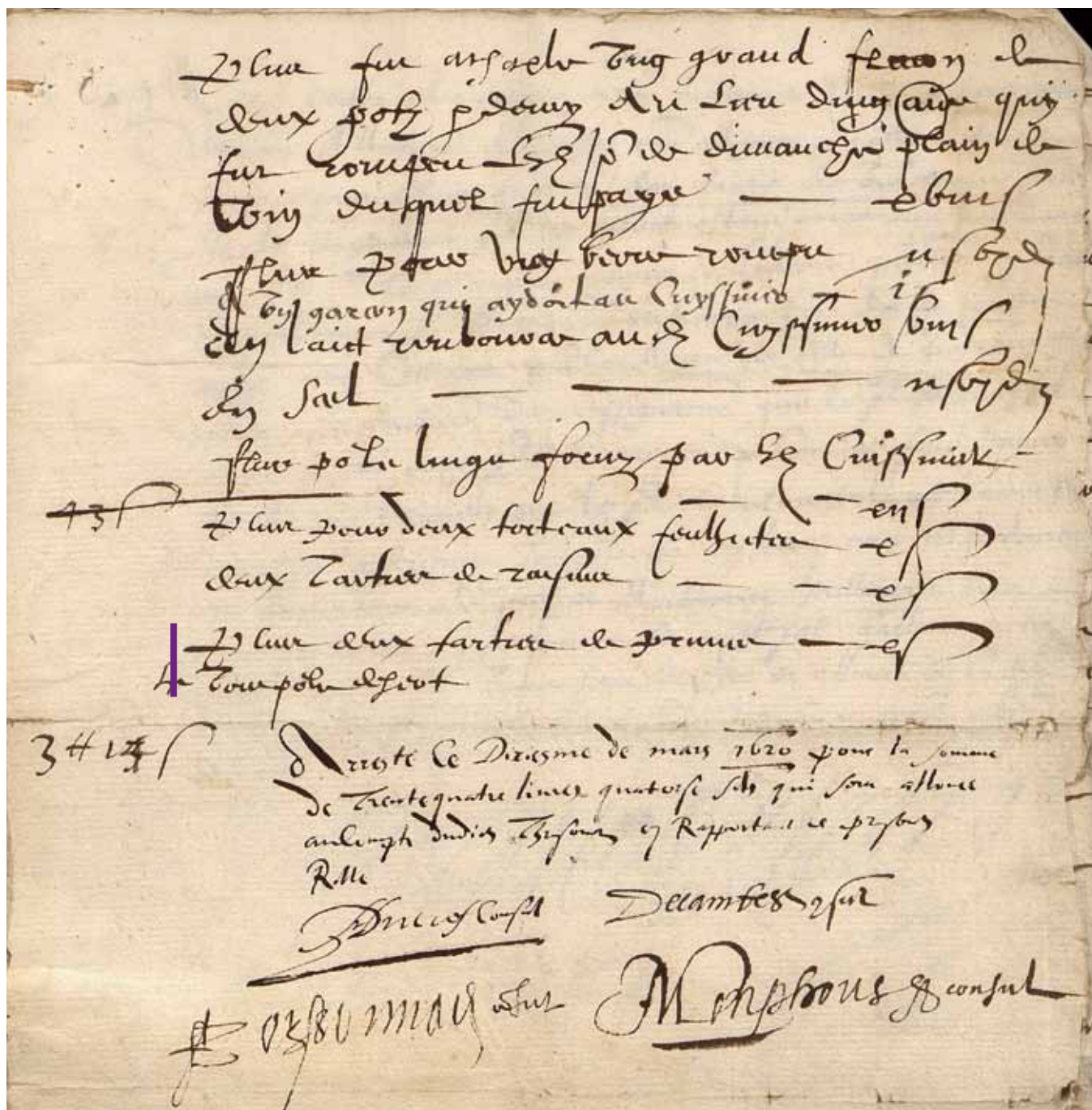
La Boîte de 3 Pruneaux : **0.90**
(Dose Purgative)

PRUNEAU MÉDICINAL d'AGEN

DÉPURATIF FRIANDISE VERMIFUGE FRIANDISE
La Boîte de 24 Pruneaux : **3.80** La Boîte de 3 Pruneaux : **1!**

DÉPOT GÉNÉRAL : **DROGUERIE CENTRALE du SUD-OUEST.**
MAISON G. THOMAS - AGEN

Le pruneau s'invite à table



Rôle des dépenses occasionnées par le repas offert par la municipalité d'Agen pour le premier dimanche de Carême, 1620.
 Arch. dép. de Lot-et-Garonne, CC 355

Rolle par le menu de la despence faite pour le disné fait au couvent des Cordeliers de la présent ville le premier dimanche de Caresme 8^e mars 1620 par messieurs les consulz à monsieur le prédicateur qui presche le présent caresme et religieux du couvent, suivant l'antienne coustume.

Premièrement, le sapmedy 7^e dudit mois de mars fut achapté trois barbeaux grands, desquelz fut payé 3 livres 4 sols ; en poires, 6 sols ; en pommes, 6 sols ; en deux cens d'huîtres, 12 sols...

Le jour du dimanche 8^e dudit mois de mars fut achapté deux autres barbeaux, une carppe et autre pois(s)on frez par maître Pierre, le cuyssinier, pour la somme de 56 sols...

Plus, pour deux tourteaux feuilhetés, 10 sols ; deux tartes de raisins, 10 sols ; plus deux tartes de prunes, 10 sols ; le tout pour le des(s)ert.

Banquet du comité de la Prune pour les Lot-et-Garonnais de Paris, sous la présidence d'Armand Fallières, alors président du Sénat, extrait de *l'Écho de l'Agenais*, 1899.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 104 J 21



Il n'est pas besoin de faire l'éloge de cette superbe illustration, dont nos lecteurs ont la reproduction fidèle sous les yeux.

Ce que peut être un dîner de cette sorte, entre gens élevés au même pays, souvent au même lycée, qui ont vu dans leur enfance les mêmes coins de ciel, ont assisté aux mêmes fêtes, tout le monde le devine. C'est la boîte de Pandore aux souvenirs, ouverte par le cœur et l'esprit. Une cordialité simple semble donner à ce repas l'air d'une fête de famille. Et l'heure des toasts sonne; le temps a paru bien court.

C'est M. CHAUMIÉ qui se lève le premier. On ne fait pas de politique à « La Prune ». Pourtant il croit être l'interprète de tous en disant, avec une émotion communicative, combien nous avons été fiers de l'élévation de M. Fallières à la seconde magistrature de l'Etat. Cette haute dignité était bien due à un homme dont toute l'existence est un noble exemple. Un ban d'applaudissements unanimes salue ces paroles.

M. FALLIÈRES remercie. Il faudrait beaucoup d'esprit, dit-il, pour répondre au toast de M. Chaumié; j'espère, avec un peu de cœur, y réussir. Il exprime le bonheur qu'il éprouve à se sentir en communion d'idées et de sentiments avec ses compatriotes, et exalte, dans une courte improvisation, d'une envoi...

Maison fondée en 1835

Confiserie



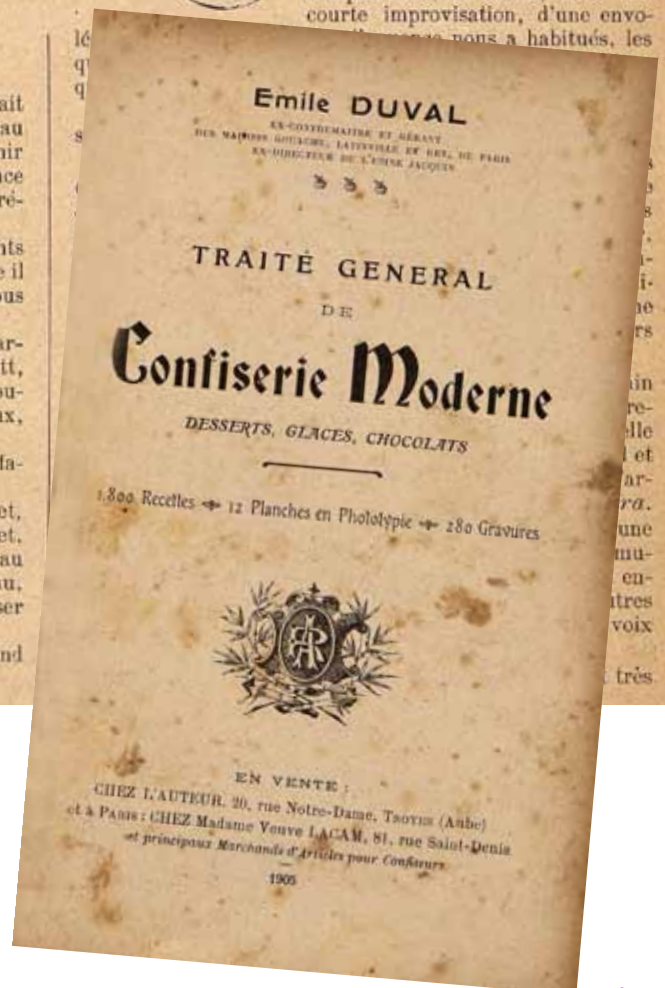
P. BOISSON

20, rue Grande-Horloge, 47000 AGEN - Tél. 53 66 20 61

Catalogue de la confiserie P. Boisson.
Coll. Office de tourisme intercommunal d'Agen

Émile Duval, *Traité général de confiserie moderne*, Troyes, 1905, contenant des recettes à base de prune et utilisé par la confiserie Boisson.

Coll. Office de tourisme intercommunal d'Agen



Roulade de melon aux pruneaux à l'italienne

50

personnes

TEMPS DE PRÉPARATION
20 mn
TEMPS DE CUISSON
5 mn



INGRÉDIENTS

- 50 tranches de jambon cru (Bayonne par exemple),
- 10 melons,
- 1,5 kg de pruneaux d'Agen, dénoyautés (100),
- 1 kg de bacon (100 tranches),
- 3 laitues (décoration).

PRÉPARATION

- Rouler chaque pruneau dans une tranche de bacon.
- Dorer au four.
- Découper les melons en côtes.
- Envelopper les côtes de melon avec la tranche de jambon.
- Déposer les pruneaux au bacon dans l'assiette sur une feuille de salade à côté du melon au jambon.

Daube de bœuf aux pruneaux.

(Pour 4 personnes)

- Préparation : 15 mn.
- Cuisson : 2 heures.

Ingrédients :

- 3 c. à soupe d'huile d'olive,
- 700 g. ragoût de bœuf maigre en morceaux,
- 2 échalotes coupées en deux.
- 4 tranches de bacon découenné, haché.
- 2 gousses d'ail pilées,
- 2 c. à soupe de farine.
- 2 verres de vin rouge.
- 1/2 l de bouillon de bœuf.
- 1 c. à soupe de concentré de tomates.
- 150 g. pruneaux à dénoyauter ou dénoyautés.
- 100 g. champignons de Paris coupés en deux.
- 1 bouquet garni, sel et poivre gris moulu, fines herbes fraîches.



Faites revenir dans l'huile les morceaux de bœuf à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ajoutez les échalotes, le bacon, l'ail, le vin, le bouillon, le concentré de tomates, les fines herbes et assaisonnez.

Portez à ébullition tout en remuant, puis couvrez.

Laissez cuire à feu doux pendant 1h 1/2.

Ajoutez les pruneaux et les champignons et refaites cuire pendant 30 mn.

Retirez le bouquet garni et décorez avec les fines herbes fraîches.



FEUILLANTINE AU PAIN D'ÉPICE GLACE AUX PRUNEAUX À L'ARMAGNAC

4 PERSONNES



- pain d'épices
- 250 g pruneaux
- 1 litre de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 275 g de sucre
- 6 cl d'Armagnac
- 2 oranges
- 75 g beurre

- Trancher finement le pain d'épices, le beurrer légèrement et le passer au four jusqu'à coloration.
- Faire tremper les pruneaux une nuit dans un sirop à l'armagnac.
- Pour la sauce à l'orange : presser les oranges, ajouter 75 g de sucre, 75 g de beurre, donner un bouillon.
- Pour confectionner la glace : faire une crème anglaise avec 6 jaunes, 200 g de sucre, 1 litre de lait, 6 cl d'Armagnac, ajouter les morceaux de pruneaux, turbiner.
- Superposer les tranches de pain d'épices en intercalant la glace, disposer quelques pruneaux et napper de sauce à l'orange.

Fiches de recettes incluses dans les publications du Bureau interprofessionnel du Pruneau, s.d. [1990-2018]
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 131 J

« Y a du tonus dans le pruneau ! » 150 ans de communication autour du pruneau d'Agen

Au cours des dernières décennies, l'image du pruneau d'Agen a bien changé et le développement de sa production s'est accompagné d'une forte augmentation de sa consommation.

Depuis la fin du XIX^e siècle, les grands établissements utilisent les affiches, étiquettes, boîtes et encarts dans la presse comme support de communication en mettant en avant ses vertus digestives. La recherche de qualité esthétique « Belle Epoque » donne lieu à de véritables trésors graphiques très colorés, à découvrir ou redécouvrir.

La création de l'organisation interprofessionnelle en 1963 s'accompagne du constat partagé que la communication sur l'usage thérapeutique ne suffit plus. Trois axes sont alors définis : rajeunir l'image du fruit, développer les idées d'utilisation et augmenter la notoriété du produit français. Il s'agissait donc de **rajeunir et revaloriser l'image de marque** du pruneau d'Agen pour en faire un produit de consommation moderne.

Les **campagnes de communication** nationales qui se succèdent alors, incluant des spots publicitaires à la télévision, des slogans accrocheurs ou encore le personnage emblématique d'Agénor, contribuent au changement d'image durable du pruneau auprès du grand public français. Sa consommation se développe, soit « tel quel », associé à la notion d'effort sportif, soit dans les desserts et les plats cuisinés, ou encore en apéritif.

Attractif pour les fins gourmets, le pruneau d'Agen suscite en 1969 la création de la Confrérie des **Chevaliers du Pruneau d'Agen** dont le but est de faire connaître le pruneau d'Agen en France et à l'étranger et de récompenser toute personne ayant servi la cause du pruneau d'Agen.

Le premier **Grand Pruneau Show** a été lancé en 2005. Ces trois jours de fête autour du pruneau, organisés chaque année à Agen par la municipalité avec l'aide du Bureau interprofessionnel du pruneau (BIP) le dernier week-end d'août, est devenu un rendez-vous incontournable. On peut y déguster les pruneaux mi-cuits séchés avec son four au cœur de la ville. Ses trois grands concerts gratuits en font un succès populaire, avec son marché gourmand et les cafés-restaurants et leurs recettes au pruneau d'Agen.



Affiche pour la confiterie gasconne J. Caban, Agen.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne,
22 Fi 864



Dessin publicitaire pour les prunes fourrées «Ch. et W. Clark & Cie», Bordeaux et Clairac.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, fonds Souyri

“Prunes are full of energy!” (Y’a du tonus dans le Pruneau !)

150 years of communication about Agen prunes

In the recent decades, the image of Agen prunes has changed and the development of its production has been accompanied by a sharp increase in consumption.

Since the end of the 19th century, major companies have used posters, labels, boxes and press inserts as a means of communication, highlighting prune digestive virtues. The quest for aesthetic “Belle Epoque” quality gives rise to really colorful graphic treasures to discover or rediscover.

The creation of the inter-professional board (BIP) in 1963 was accompanied by the shared observation that communication on therapeutic use was no longer sufficient. Three axes were then defined : rejuvenating the image of the fruit, developing ideas of use and increasing the notoriety of the French product. It was therefore a question of **rejuvenating and revaluing the brand image of Agen prunes** to make them a modern consumer product.

Successive national **advertisement campaigns**, including TV commercials, catchy slogans and Agénor’s iconic character, contributed to the sustainable change in prune image among the French public. Their consumption increased, either “as is” (snacks) associated with the concept of sports effort, either in desserts and cooked dishes, or as an aperitif.

Attractive for gourmets, in 1969 Agen prunes aroused the creation of the **Confrérie des Chevaliers du Pruneau d’Agen** (Agen Prune Knights Company) whose purpose is to promote the image of Agen prunes in France and abroad and reward everyone having served the cause of Agen Prunes.

The first **Grand Pruneau Show** was launched in 2005. This three-day prune festival is organized every year on the last weekend of August in Agen by the municipality with the support of the inter-professional Prune Bureau (BIP). It has become a must-attend event. There you can enjoy semi-cooked dried prunes from a tunnel dehydrator located in the heart of the city. Three major free concerts make it a popular success, with a gourmet market and café-restaurants offering their Agen prune recipes.

Dessin publicitaire d’A. Calbet pour la confiserie «L’Agenaise» veuve Boisson et Fils.
Coll. Office de tourisme inter-communal d’Agen



1968-2018 : Agénor a cinquante ans !

Pour la campagne télévisée de 1968-1969, l'agence publicitaire TBWA propose la création d'un petit personnage représentatif de l'image du **paysan du Sud-Ouest** (béret, gilet noir comme le pruneau, cravate rouge) avec son accent gascon. Il reçoit le nom d'**Agénor**, contraction d'« Agen en Or ».

D'abord utilisé sous forme de **marionnette animée** pour les trois premiers spots publicitaires de 1968-1969, Agénor est ensuite incarné par des acteurs (Roger Carel en 1971, le pruniculteur Brice Vielcazat en 1979). A chaque fois, le personnage d'Agénor remporte un franc succès auprès du public et accompagne la montée en puissance de la consommation du pruneau sur le marché français.

De 1968 à 1984, puis à la faveur d'un retour en 2003-2004, Agénor, né il y a 50 ans, a déjà connu **19 ans de carrière** au service du pruneau.



La mascotte Agénor.
Coll. du Bureau interprofessionnel du Pruneau

Quelques objets publicitaires du Bureau interprofessionnel
du Pruneau :
clé USB, casquette, stylo, foulard du Grand Pruneau Show.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 131 J





Quelques objets publicitaires du Bureau interprofessionnel du Pruneau et de l'International Prune Association : disque vinyle 45 tours, tasse et soucoupe, mobile publicitaire destiné à l'Inde.
Arch. dép. de Lot-et-Garonne, 131 J et 151 J

CALIFORNIA

Prune Festival



SEPTEMBER 9TH & 10TH, 1989

10am - 8pm Saturday
10am - 7pm Sunday

YUBA CITY, CALIFORNIA
Yuba-Sutter Fairgrounds,
442 Franklin Avenue

DAILY ADMISSION:
\$5 Adults;
\$3 Seniors & Children 6-12;
Under 6 Free

Exotic Foods & Beverages • Dixieland Jazz
Children's Activities
Demonstrating Artists • Wine Tasting
Artisan's Village
Tastes of the Valley (Ethnic Food & Dance)
Gourmet Prune Station
Prune Cook-Off
Farmer's Market • 5K & 10K Fun Run
Zasu Pitts Memorial Orchestra

SPONSORED BY:
Yuba-Sutter Regional Arts Council
California Women for Agriculture
Yuba-Sutter Chamber of Commerce
Yuba-Sutter Farm Bureau

FOR MORE INFORMATION, CALL:
WhitCom & Associates (916) 673-3436
Chamber of Commerce (916) 743-6501

Illustration by Michael Valdez

Affiche du California
Prune Festival de
Yuba City, Californie,
États-Unis, 9-10
sept. 1989.
Arch. dép. de Lot-
et-Garonne, 151 J 64

Pour aller plus loin

Des ouvrages et des articles de référence

DEFFONTAINES (Pierre), **Les hommes et leurs travaux dans les pays de la Moyenne Garonne (Agenais, Bas-Quercy)**, Lille, 1932, p. 196-199 et 229-230.

DELMAS (Jean-Michel), **Je découvre les pruneaux d'Agen**, Geste éditions, 2016, 56 p.

DELMAS (Jean-Michel), «**Quatre mille ans de la petite histoire des pruneaux. Les pruneaux d'Agen**», *Bulletin des Amis du Vieux Nérac*, n° 56, 2016, p. 45-62.

DELMAS (Jean-Michel), «**Histoire de la publicité du pruneau d'Agen à la télévision**», *Revue de l'Agenais*, 2013, p. 83-100.

LATOUCHE (Robert), **La vie en Bas-Quercy du XIV^e au XVIII^e siècles**, Toulouse et Paris, 1923, p. 202-204.

PUYOO-CASTAINGS (Nadine), «**La civilisation du pruneau**», *Le Festin*, N° 87, automne 2013, p. 58-67.

RICHE et BARRA, **Le pruneau d'Agen** [dossier pédagogique], CRDP Bordeaux et CDDP de Lot-et-Garonne, 1983, 41 p. et 42 diapositives.

SOUYRI (Jean-Claude) et GLORY (Norbert), **Le pruneau gourmand**, Privat, 1986.

VIÉ (Blandine), **Prunes et pruneaux**, Aubanel, 2003, 120 p.

Des brochures spécialisées et des ouvrages professionnels

Agen et sa région, Travaux du deuxième congrès national de la prune et du pruneau tenu à Agen du 20 au 22 octobre 1948, Revue économique n° 1, Bordeaux, 1949.

BARRET (J.), **La prune d'ente et le pruneau d'Agen**, Chambre d'agriculture, 1961.

BOUSIGON (Jean-Claude), AMBLARD (Christian), Rapports annuels d'activité de l'International Prune Association (depuis 1990).

BRUGUIÈRE (Louis), **Le prunier d'ente en pays étranger : sa culture, la préparation de son fruit**, Agen, 1894.

CARLOT (Daniel), **La prune d'ente : de la prune d'ente au pruneau**, BIP, 2004.

Premier congrès commercial de la prune et du pruneau tenu à Agen les 29 et 30 août 1927, Mémoires et comptes rendus, Publications agricoles de la Compagnie d'Orléans, 1929.

TARRY (Bertrand-Honoré), **Mémoire sur la culture du prunier**, P. Noubel, 1821.

Des sources d'archives

131 J - Fonds du Bureau interprofessionnel du Pruneau (depuis 1963)

151 J - Fonds de l'International Prune Association (depuis 1990)

8 J - Fonds Bezombes, négociant à Puymirol (1771-1789)

série J - Autres fonds privés

7 Fi - Cartes postales anciennes (classement par commune)

série Fi - Autres fonds iconographiques : photographies, affiches, gravures...

série JX - Presse locale : articles sur la production de prunes d'ente, publicités...

Table des matières, documents et illustrations

Préface	3
Introduction	5
Repères chronologiques	6

Partie 1

La prune, une culture millénaire en Moyenne Garonne11

« Maurine », « de Damas », « d'ente » La prune, une culture millénaire en Moyenne Garonne	12
---	----

« Maurine » (Moorish), « de Damas » (Damson), « d'Ente » (French prune)... Prunes are a thousand-year-old culture in the Mid-Garonne area	13
---	----

Le prunier, présent à Agen depuis l'Antiquité	15
---	----

L'Agenais, maillon du réseau routier de l'Empire romain	16
---	----

Des techniques de greffage et de séchage du pruneau connues depuis l'Antiquité	16
--	----

Du Sud-Ouest de la France vers l'Orient : deux récits de pèlerinages en Terre Sainte au XV ^e siècle	17
--	----

15 000 charges de prunes produites annuellement à Saint-Antonin-Noble-Val au XVI ^e siècle	19
--	----

Catastrophes à répétition au Grand Siècle : l'exemple de Fals en Brulhois	20
---	----

La culture en vergers traditionnels... mais aussi en joualles !	21
---	----

Cultivation in traditional orchards ... but also in crop-combination (joualles) !	21
---	----

De la récolte traditionnelle à la mise en sacs : comment la prune devient pruneau	23
---	----

From traditional harvest to bagging : how plums become prunes	23
---	----

Les marchés aux prunes en Agenais	27
---	----

Prune markets in Agenais	27
--------------------------------	----

L'obligation de porter les pruneaux au marché d'Agen sous Henri IV : extrait du règlement du marché, 13 septembre 1608	28
--	----

Extracts of a ruling concerning Agen market (September 13 th , 1608)	28
---	----

L'importance du transport de prunes par charrettes jusqu'à Agen sous Louis XIV (1682)	29
---	----

Cart-carriage of Prunes under Louis XIV (1682)	29
--	----

Partie 2

La Garonne et ses affluents, routes internationales du pruneau33

Vue perspective d'Agen en 1648	36
--------------------------------------	----

Perspective view of Agen in 1648	36
--	----

La fabrication de barriques à prunes	37
--	----

Les aléas du transport fluvial : le naufrage d'un bateau sur la Garonne en 1754	39
---	----

Bail à ferme du poids public de prune de Port-de-Penne, sur le Lot en faveur de Paul Popie, maître de bateaux, 14 septembre 1784	40
--	----

Tableau général du mouvement commercial de la navigation du Lot du 1 ^{er} juillet 1851 au 1 ^{er} janvier 1852 (sens de la descente)	41
---	----

General table of commercial movement of the Lot ("Olt") navigation from 1st of July 1851 to 1st of January 1852 (downstream way)	42
De Bordeaux aux quatre coins du monde, la marine, clé du succès mondial du pruneau d'Agen	44
From Bordeaux to all over the World, Navy and commercial marine, keys to global success of Agen prunes	45
Bateaux, bateliers et mariniers entre Agen et Bordeaux	46
Boats, boatmen and sailors between Agen and Bordeaux	46
Vente de barils de pruneaux en Hollande par les négociants de Bordeaux sous Louis XIV	48
Sale of barrels of prunes to Holland by merchants of Bordeaux under Louis XIV	48
Compte des expéditions de barils de pruneaux par Pierre Bezombes, négociant à Puymirol du 30 août au 20 septembre 1774	49

Partie 3

Trois siècles d'innovation53

L'encouragement à l'innovation	56
Négociants et confiseurs	61
Packers and confectioners	61
Maisons et négociants : l'exemple de Castelmoron-sur-Lot	63
Prune Businesses and Packers: The example of Castelmoron-sur-Lot	64
L'exemple des maisons agenaises Boisson et Caban	66

Partie 4

De l'organisation interprofessionnelle nationale à l'ouverture à l'international71

Des premiers échanges internationaux à l'International Prune Association	77
From first international exchanges to the International Prune Association	78
La prise de conscience des enjeux internationaux	79
La naissance de l'International Purne Association (1990)	80
Des pruniers d'ente cultivés tout autour du monde	82

Partie 5

Valoriser le pruneau d'Agen.....85

Bon pour la santé... et pour les gourmets ! Des qualités nutritives à la gastronomie	86
Good for your health... and for the gourmets ! From nutritional qualities to gastronomy	87
Pot à pharmacie « Diaprun »	88
«Diaprun» pharmacy jar	88
Le pruneau s'invite à table	90
« Y a du tonus dans le pruneau ! » 150 ans de communication autour du pruneau d'Agen	94

“Prunes are full of energy!” (Y’a du tonus dans le Pruneau !) 150 years of communication about Agen prunes	95
1968-2018 : Agénor a cinquante ans !	96
Quelques objets publicitaires	97
Pour aller plus loin	100

Remerciements

L'exposition «**L'odyssée du pruneau d'Agen - du Lot-et-Garonne à la conquête du monde**» a été réalisée par les Archives départementales de Lot-et-Garonne.

Les Archives départementales sont l'un des services culturels du Département.

Conception scientifique et rédaction de la publication : Christian Amblard, Isabelle Brunet, Stéphane Capot, Jean-Michel Delmas.

Sélections documentaires et rédaction des notices : Danielle Fournie, Cécile Milot, Véronique Pouyadou.

Traduction : Christian Amblard.

Scénographie, réalisation et montage : Stéphanie Brouch, Danielle Fournie, Christian Habert, Patrick Ricard.

Conception graphique des supports publicitaires de l'exposition et mise en page de la publication : Marie-Christine Saint-Mézard.

Numérisation des documents : Stéphanie Brouch, Sylvie Saighi.

Cartographie : Bernard Lhoumeau.

Organisation et communication : Stéphanie Brouch, sous l'autorité de Mathieu Stievet, directeur de la Communication et Sébastien Durupt, directeur de la Culture.

Suivi administratif et comptable : Stéphanie Brouch, Stéphanie Pécal.

Accueil du public et surveillance : l'ensemble de l'équipe des Archives départementales.

Nous remercions tout particulièrement nos partenaires pour leur aide, leurs conseils et le prêt de documents :

- l'International Prune Association, Jean-Claude Bousigon, Christian Amblard,
- le Comité économique du Pruneau, Clément Le Dressay, directeur,
- le Bureau national interprofessionnel du Pruneau, à Villeneuve-sur-Lot,
- la Ferme musée du Pruneau Bérino-Martinet, domaine du Gabach à Lafitte-sur-Lot,
- le Musée des Beaux-Arts d'Agen, Adrien Enfedaque, conservateur, Marianne Blondeleau, responsable des collections,
- le Musée archéologique d'Eysses, à Villeneuve-sur-Lot, Jean-François Garnier,
- l'Office de tourisme intercommunal d'Agen.

Nous remercions également : Line Lalaurie, maire de Castelmoron-sur-Lot et Claude Favre, adjoint au maire, Bernard Ajon, maire de Saint-Antoine-de-Ficalba, Edmond Behague, Maïté Bouyssy, Christian Burg, Daniel Chabrot, Jacques Clouché, Françoise de Nombel, Philippe Doutreloux (Musée d'histoire maritime de Bordeaux), Jean-Paul Fauché, Jean-Luc Jagueneau (France Prune), Vincent Joineau, Sophie Labory, Axel Morizet, Françoise Paul, Martine Salmon-Dalas.

Index des communes de Lot-et-Garonne citées dans l'ouvrage

Agen, nombreuses occurrences dans l'ouvrage

Castelmoron-sur-Lot, 31, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 104

Castillonnès, 31

Caumont-sur-Garonne, 17

Chalaret, voir **Penne-d'Agenais**

Clairac, 25, 94

Eysses, voir **Villeneuve-sur-Lot**

Fals, 20

Fongrave, 68, 69

Granges-sur-Lot, 27

Marmande, 18, 58, 59, 60, 76

Mas-d'Agenais (Le), 16

Miramont-de-Guyenne, 69

Moncrabeau, 75

Monflanquin, 61

Monteton, 22

Nérac, 18, 76

Penne-d'Agenais, 24, 34, 40

Port-de-Penne, voir **Penne-d'Agenais**

Port-Sainte-Marie, 17, 27

Puymirol, 34, 39, 49

Saint-Antoine-de-Ficalba, 104

Saint-Barthélemy-d'Agenais, 61

Sainte-Livrade-sur-Lot, 31, 58, 60, 74

Seyches, 30

Tonneins, 68

Villeneuve-sur-Lot, 16, 24, 37, 60, 61, 62, 68, 69 74, 75, 76, 84, 85, 86

Villéréal, 52, 60

Conseil départemental de Lot-et-Garonne
Direction de la Culture
Archives départementales
3 place de Verdun - 47000 Agen
05 53 69 42 67 - archives@lotetgaronne.fr
www.lotetgaronne.fr/

Tirage : 500 exemplaires par l'imprimerie du Conseil départemental de Lot-et-Garonne
Diffusion gratuite - cette publication ne peut être vendue

