

Ce Lot-et-Garonnais a une méthode pour rendre au pruneau son moelleux et son goût d'antan



Soucieux de convaincre la profession à revoir ses pratiques, Serge Bousquet-Cassagne exploite une vingtaine d'hectares de pruniers avec un de ses fils.

© Crédit photo : Julien Pellicier

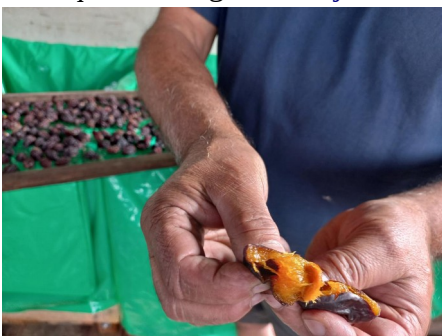
Par Julien Pellicier - j.pellicier@sudouest.f

Pourfendeur de la filière prunicole, le président de la Chambre d'agriculture veut montrer qu'il est possible de produire un autre pruneau d'Agen. Dégustation à la sortie des fours de sa ferme, à Saint-Georges (47)

Hormis quelques fruits désespérément accrochés aux branches, [la récolte de la prune d'Ente touche à sa fin](#) dans le verger lot-et-garonnais. L'heure est désormais au séchage, étape incontournable pour produire le fameux pruneau d'Agen. Une véritable bombe gustative, mais de plus en plus boudée des Français.

Après leur récolte sur l'arbre, les prunes doivent être séchées pour être transformées en pruneaux, une tâche délicate qui s'effectue souvent la nuit

« On se casse les dents sur la plupart des pruneaux qui sortent des coopératives, séchés à outrance et réhydratés à bloc. C'est un produit qui a été galvaudé. Et après, on se demande pourquoi ça ne se vend pas... » Le bouillonnant président de la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne, Serge Bousquet-Cassagne, [a toujours eu la dent dure envers la filière](#) phare de son département.



La couleur de la chair de ses pruneaux se rapproche de celle de la prune d'Ente J. P.

« J'aimerais qu'on vende ce produit-là, plaide le président de la Chambre. C'est bon à s'en faire péter le ventre. Ça, ça peut redevenir l'or noir du département »

En ouvrant les portes de la ferme familiale, nichée au bord du Lot, à Saint-Georges, le pépiniériste veut montrer qu'il ne « gueule pas pour rien. » Les pruneaux d'Agen sortis de ses fours respectent un procédé simple, que son père appliquait scrupuleusement et qu'il perpétue avec son fils Jean-Baptiste. « Ce que l'on fait, comme d'autres rares le font, c'est de calibrer les fruits en vert (avant cuisson, NDLR) », décrit Serge Bousquet-Cassagne.

Moins sec

Les petits, les moyens et les gros, trop rares cet été sur des arbres surchargés, sont ainsi séparés. Chacun ses claies mais une cuisson commune dans des fours à contre-courant : « Les grosses prunes au plus près de la source de chaleur, les plus petites à l'autre extrémité. Si on les mélange toutes, les plus grosses ne seront pas assez cuites et les petites seront cramées. » La cuisson ici respecte un autre fondamental : « On ne dépasse pas les 78 °C quand beaucoup chauffent jusqu'à 82 voire 83 °C... »



Les fruits sont ici calibrés crus puis cuits à feu doux. J. P.

La règle vise à maintenir un taux d'humidité (23 voire 24 %) supérieur à celui pratiqué d'ordinaire (17 à 19 %). Le résultat est visible à l'œil nu. Le pruneau ainsi élaboré conserve une robe pourpre proche de celle du fruit sur l'arbre, plus attrayante que les couleurs noirâtres du tout-venant. Encore souple, la peau se déchire aisément et dévoile une chair d'un appétant jaune or. « J'aimerais qu'on vende ce produit-là, plaide le président de la Chambre. C'est bon à s'en faire péter le ventre. Ça, ça peut redevenir l'or noir du département. » À condition de le commercialiser sans tarder.

Un produit de saison

Le produit, si gourmand soit-il, se conserve moins aisément en raison notamment de son taux d'humidité élevé. « On pourrait le vendre du 1^{er} septembre à Noël. En faire un produit saisonnier, comme le mi-cuit (35 %) qui est un produit de niche, très bien en qualité mais un peu cher et réservé aux initiés », juge Serge Bousquet-Cassagne.



Sébastien Larroque juge la production qualitative mais difficile, pour ne pas dire impossible, à transposer à l'échelle de la filière. Julien Pellicier

Alors que la récolte s'annonce bonne, le nouveau président du Bureau interprofessionnel du pruneau, Christophe de Hautefeuille, a pour mission, entre autres, d'orchestrer la nouvelle image que veut se donner le pruneau

Promoteur de cette spécialité, Sébastien Larroque, directeur de la [Maison Roucadil](#), achète la production du président de la chambre consulaire. « Il est atypique. Les indépendants comme lui sont peu nombreux. Le modèle, qui consiste à ramasser mûr, à trier, à sélectionner et à cuire de manière douce, sans délai, permet d'atteindre cette qualité. Les petits fours à échangeur dans les fermes permettent de produire de tels pruneaux. Mais de là à généraliser le procédé... »