

À propos de la culture de la prune d'ente à Clairac, un témoignage en 1812...

Réponse de M. Lamarque, sous-préfet de Marmande, à la lettre de François de Neufchâteau, président de la Société d'agriculture de la Seine, transmise à Étienne de Saffin, maire de Clairac¹.

Réponse du 17 8^{bre} 1812

« Le prunier, connu dans le département de Lot-&-Garonne sous le nom de prunier d'ente ou robe de sergent, vient d'une grandeur extraordinaire aux arbres qui dans cette espèce portent une haute tige, et dure de vingt à trente ans. Il est assez vivace et demande une terre bonne, légère et à l'abri des eaux croupissantes. L'exposition qui lui convient le mieux est une pente douce où il y a des courants d'air. Le midi, le levant, le couchant lui sont favorables, il paraît qu'il réussit parfois assez bien dans certaines contrées exposées au nord. Il exige qu'on le taille soigneusement tous les ans, qu'on coupe toutes les branches trop vivaces, qu'on le dégage du bois mort et qu'on le dirige en cul-de-lampe pour éviter que les brouillards ne fassent tomber les fruits avant sa maturité. Il a besoin d'être échenillé avec beaucoup de soin, la moindre négligence à son égard fait perdre la récolte et souvent l'arbre périt.

On le multiplie par la greffe, le noyau en amande, et par les rejetons qui sortent des sauvageons. Des sujets donnent de très beaux fruits sans être greffés...



La maturité des fruits vient du 20 août au 10 septembre. On étend les fruits sur des claies, puis on les met trois fois au four. La première fois, le four chauffé à 30°, les prunes y cuisent durant 8 heures, on les sort et laisse refroidir, on les tourne sur la claie les unes après les autres et à la main. La deuxième cuisson se fait à 43° durant 10 à 12 heures puis on les laisse refroidir, on les retourne en sens contraire. Troisième et dernière cuisson, le four à 45° durant 10 à 12 heures, les moins cuites sont remises au four pour la quatrième et dernière fois.

Lorsque l'année est bonne, il se récolte dans ce département 15 à 20 mille quintaux de prunes, mais cette récolte est extrêmement casuelle, la gelée, les brouillards, la pluie lorsque les prunes sont en fleurs, le trop de sécheresse lorsqu'elle veut murir sont autant d'accidents qui en enlève la

¹ Archives départementales de Lot-et-Garonne, 3E 3F2 Clairac.

majeure partie.

La qualité se divise en trois classes :

1. Mise en caisse, appelées quartz, contenant 20 à 25 livres
2. Dite rame, dans des caisses de 50 livres
3. Dans des barils, c'est ainsi que le commerce les qualifie.

Les prix varient selon l'abondance et le plus a des facultés d'exportation à l'étranger.

Avant la classification, il se fait un choix des plus belles qui peut aller au dixième de l'ensemble, le prix est ordinairement du double des autres. Elles sont vendues en partie chez les cultivateurs et servent aux tables de luxe.

PRUNE D'AGEN (3)

Synonymes : PRUNE D'ENTE — D'AST — ROBE DE SERGENT

Caractères du fruit. MATURITÉ : Fin août. — QUALITÉ : Excellente pour pruneaux. — CHAIR : Fine, tendre, juteuse, sucrée. — NOYAU plus ou moins gros, plat et pointu aux deux extrémités, non adhérent.

Caractères de l'arbre. Port étalé. — Vigueur assez grande. — Fertilité très bonne. — Rameaux moyens, migrés, coudés, brun violacé à l'insolation.

Particularités. Cette variété, qui fructifie abondamment, se cultive de préférence en sol argilo-calcaire, profond et sain, en haute tige greffée sur franc ou sur myrobolan. Le choix de l'exposition a autant d'importance que celui du sol. Il faut éviter les terrains exposés au vent du Nord-Ouest. Durant les premières années, il est nécessaire de pratiquer la taille des rameaux de l'année qui poussent toujours très vigoureusement. Cette variété est très répandue dans le Lot-et-Garonne, la Dordogne et le Lot, où l'on compte 830.000 arbres environ, dont les fruits séchés fournissent les "pruneaux d'Agen".

La culture du prunier d'ente existe depuis longtemps dans ce département. Elle était restreinte à quelques cantons mais elle s'est extrêmement propagée et améliorée depuis environ 60 ans.

Clairac paraît être le lieu où les qualités sont les plus belles. On peut en attribuer la cause au sol et aux soins qu'ont les propriétaires de se pourvoir en espèces franches et d'apporter la plus grande attention à cueillir la prune avec soin de sa maturité et d'en surveiller la cuisson. On peut dire pour l'époque du commencement de la culture du prunier d'ente l'établissement que fit un pépiniériste, il y a environ 50 ans dans une commune voisine, des soins se portèrent exclusivement sur cette espèce de prunes. Sa réputation s'établit et le débit qu'il faisait à 5 ou 6 lieues à la ronde devint si considérable qu'il fit une petite fortune et depuis lors la culture du prunier s'est fortement accrue. Bien des propriétaires se font eux-mêmes des pépinières pour leurs besoins. On observe que le prunier ne prospère pas généralement partout dans ce département, soit à cause de l'exposition ou de la qualité des terrains. La culture de nos contrées est assez industrielle pour le soin de cet arbre et pour la manière de la taille, cette opération est essentielle pour avoir du fruit de belle qualité. »

« Cette demande a été faite par M. François de Neufchâteau qui demande des échantillons. On lui en offre une caisse de 25 à 30 livres récoltées chez moi, c'est vous annoncer que la proposition faite par le sénateur de rembourser les frais devient inutile. »

3 décembre 1812

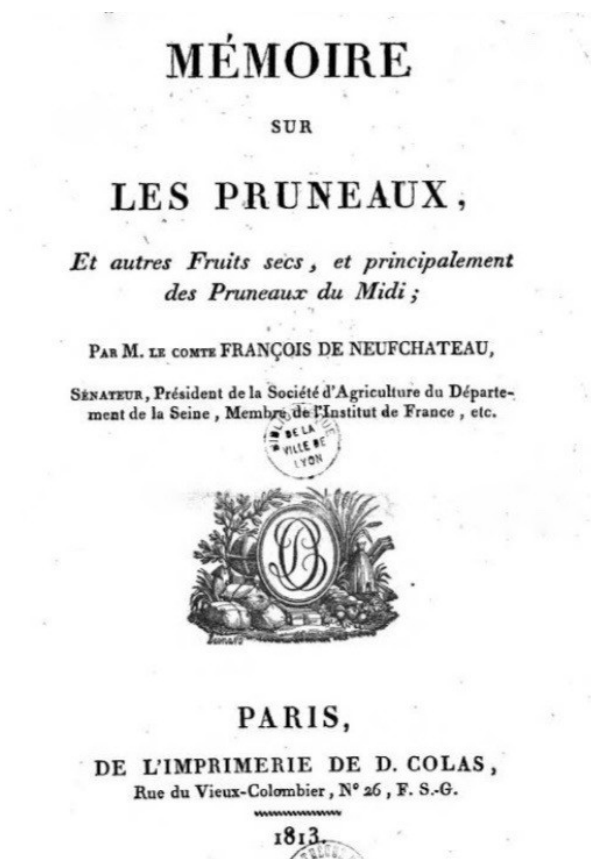
Lettre de François de Neufchâteau à Étienne de Saffin

« J'ai reçu, Monsieur, les éclaircissements que M. Lamarque a bien voulu demander pour moi relativement à la prune d'ente de votre lettre du 28 9bre par laquelle vous m'annoncez avec trop de grâce l'envoi d'un échantillon de pruneaux venus de vos domaines. Je vous remercie doublement de votre complaisance, les éclaircissements servent à remplir

une lacune qui existe dans l'article pruniers du nouveau cours d'agriculture rédigé par M. Bosc, et les pruneaux eux-mêmes. Aussitôt que j'aurai vos pruneaux je les comparerai avec ceux de nos couetsches de Lorraine et si j'y trouve quelques ressemblances qui fondent mon soupçon je vous mettrai à portée de les comparer vous-même ; peut-être votre politesse me rendra-t-elle indiscret.

Veillez adresser vos lettres à la Société d'agriculture, sous le couvert de M. le ministre de l'Intérieur. »

À la suite de cet échange, François de Neufchâteau publiait à Paris l'année suivante son livre **Mémoire sur les pruneaux, et autres fruits secs, et principalement des Pruneaux du Midi** ! De la page 14 à la page 20, il reprend mot pour mot le courrier d'Étienne de Saffin, qu'il développe largement, prodiguant même des recommandations culinaires.



§ II.

Des pruneaux de Gascogne.

J'AI reçu ces renseignements de la part de M. DE SAFFIN, maire de Clairac, arrondissement de Marmande, département de Lot-et-Garonne. La ville de Clairac est le quartier où le prunier d'Ente, que l'on appelle vulgairement *de robe de sergent*, à cause du violet foncé de sa prune, est le mieux soigné, et où les fruits sont les plus beaux.

(19)

aussi un échantillon de pruneaux d'Ente, provenus dans ses domaines et très-proprement apprêtés. Ils ont été trouvés d'une qualité supérieure. Je ne les ai pas fait cuire ; mais je les ai fait infuser pendant quelques jours dans du vin blanc et un peu d'eau-de-vie, sans addition de sucre, qui n'est pas nécessaire lorsque les pruneaux sont aussi bons que ceux-là. Les pruneaux se dilatent, se renflent, acquièrent une saveur excellente, et la communiquent au vin dans lequel ils ont été infusés.

Quelques années plus tard, le 28 décembre 1820, Augustin Joseph Musnier de La Converserie, préfet de Lot-&-Garonne, écrivait au même Étienne de Saffin, toujours maire de Clairac :

Agen 28 décembre 1820

Monsieur le baron

En échange des beaux pruneaux que vous m'avez envoyés, je vous adresse mes remerciements et les vœux que je fais pour que, pendant l'année dont nous approchons et pendant beaucoup d'autres encore vous soyez aussi heureux que vous pouvez le désirer. Vous connaissez, je l'espère, la sincérité des sentiments que je vous ai voués; j'aimerai toujours à vous en renouveler l'assurance ainsi que celle de la haute considération avec laquelle j'ai l'honneur d'être,

Monsieur le baron,
Votre très humble
et obéissant serviteur,
Laconverserie

M. le baron de Saffin, à Clairac

