



La prune de Saint-Antonin



21 août

Dans la maison se fait la confiture de prunes. On ne peut le cacher à celui qui conserve quelque souvenir olfactif. Elle fait la perle : elle est cuite, d'un violet sombre incomparable. Aline remplit à la louche les pots de verre qui attendent, bien séchés.

C'est de la prune à cochons ? intervient la visiteuse, gentiment complice.

Ah ! Ça suffit ! J'en ai assez de cette appellation désobligeante ! Mon honneur de Saint-Antoninoise se voit piqué au vif.

Cette prune, aujourd'hui si précieuse, qui ne se vend pas, ne s'achète pas, jamais présente dans les marchés locaux, c'est notre prune à nous, la PRUNE DE SAINT-ANTONIN, venue sous un vrai prunier, sans arrosage, sans engrais, sans insecticide, une prune vraie. Elle a un arrière goût légèrement acidulé, juste ce qu'il faut pour lui conserver sa personnalité, son esprit d'indépendance.

On la trouve ici, sur le Causse du Bosc et ses environs. Vieux arbres fatigués, plantés jadis le long des chemins, autour des fermes, peut-être aussi en vergers, ressurgis parfois dans quelque ancienne pâture. Nous allons la chercher à Flouquet, chez Gilles, traditionnellement. On secoue l'arbre ; les prunes tombent en pluie sur l'herbe sèche ; on remplit les plateaux, sans déranger les guêpes. On goûte aussi. Elle a sur sa peau ce velours intouché des fruits neufs, qui mûrissaient voici à peine une seconde sous le couvert des feuilles. Elle est d'un violet-bleu dans son ovale parfait ; sa chair est souple et dorée. Chaque année la même et pourtant, chaque année on la découvre, simple et saine. Elle a évidemment son noyau : il faut bien vivre.

Par dessiccation du fruit juste mûr, au soleil d'abord, finition au four tiède, dans des « banastes » en osier, elle donne un petit pruneau ridé, celui dont nos ancêtres faisaient commerce par voie fluviale et maritime, jusqu'en Angleterre et ailleurs, avec le safran et le pastel.

Le pruneau d'Agen est son riche cousin, qui a su profiter des techniques de sélection et de soins éclairés : un fruit de culture, ayant gagné sa gloire par la main des hommes. On n'est pas jaloux de ce pruneau de luxe. Il joue franc-jeu ; il n'a jamais trompé personne. On l'achète, lui, sur les étals de fruits secs, ou encore calibré, dénoyauté au besoin, dans son sachet de plastique, avec son code-barres. C'est un pruneau civilisé. Sorti de l'emballage, il est onctueux, sucré, parfumé. Voilà un pruneau de bonne compagnie. Mais ce qu'il doit au nôtre, il ne faut pas l'oublier.

Si vous ne me croyez pas, consultez Internet, sous un titre charmant : « les vraies histoires du pruneau d'Agen ». C'est ce qu'a fait Maurice Massal – notre comparse au temps où avec André, Roselyne, Roland, Claude, Jean et les autres, la Société des Amis du Vieux Saint Antonin s'ouvrait sur des activités d'aujourd'hui en rapport avec le passé : occitan, sentiers pédestres, photo, diaporamas, peinture, chorale... Internet ne ment pas !

Voici donc une courte synthèse de documents due aux recherches de Jean-Michel DELMAS, avec chiffres et graphiques, signées du 11 mars 2005.

Le prunier est connu depuis l'antiquité. Venu de Chine en suivant la Route de la Soie, il prospère peu à peu dans tout le Bassin méditerranéen. C'est le premier arbre fruitier présent dans le Sud-Ouest de la Gaule romaine. Peu à peu, il franchit les limites de son territoire, aux environs de Moissac, pour se développer en Quercy et en Rouergue, avec la prune de Saint-Antonin, donnant un pruneau de petit calibre, très noir, appelé « pruneau Anthony ». « Les premières zones de plantations intensives sont localisées à proximité de Saint-Antonin Noble Val, dès le XIV^{ème} siècle », précise le document.

Entre temps, au cours du XIII^{ème}, par croisement avec la prune de Damas, apportée par les Croisés, les moines Bénédictins de l'Abbaye de Clairac (vallée du Lot), obtiennent de ce greffage, une prune d'ente (de greffage), très sucrée, à peau fine, de gros calibre, qui sera plus tard la prune d'Agen. Cependant, en 1598, dans les pays de la Moyenne-Garonne, les pruneaux du Quercy et du Rouergue descendent toujours le fleuve jusqu'à Agen.

Nous voici au XVII^{ème} siècle. Plus de 2000 tonnes de pruneaux sont déjà exportées depuis Bordeaux vers les pays du Nord, Angleterre, Allemagne, Hollande. Cette prune, on l'appelle aussi « Robe de Sergent », en raison de sa couleur violacée relevée de bleu, rappelant l'uniforme des chevaliers du guet.

En 1709, un très rigoureux hiver détruit une grande partie des plantations de la région et le prunier d'ente s'installe progressivement dans l'Agenais. Le transport par le Lot amène le pruneau jusqu'à Bordeaux

où est apposée l'estampille du port d'expédition, à savoir « Prune de Bordeaux ». Ce n'est que plus tard, lorsqu'Agen devient à son tour port d'expédition, que le pruneau prend le nom de « Pruneau d'Agen ».

Au XIX^{ème} siècle, avec le développement des moyens de transport, ce pruneau de choix se démocratise et la consommation s'accroît. En 1896, on en récolte 56000 tonnes. Cet essor ne sera que provisoire, les deux guerres mondiales faisant chuter la production. Puis le pruneau d'Agen, après des recherches de variétés améliorées, reprend sa lancée.

Aujourd'hui, nos pruniers ne sont que des vestiges, des miraculés, de jour en jour plus rares. Ils font toujours leurs prunes, en bons serviteurs, en bons camarades. Mais jusqu'à quand ?

C'est pourquoi cette prune, on doit la respecter. C'est la « PRUNE DE SAINT-ANTONIN », elle a un nom. Il ne faut pas l'appeler « prune à cochons ».

Madeleine Julien, septembre 2006

Sans doute le cochon est-il un animal fort sympathique. Il n'empêche que si l'on dit : « c'est bon pour les cochons ! » tout le monde comprend...

Au musée du terroir de Salles-la-Source (Aveyron), on peut voir un panneau réunissant des photos couleurs de produits locaux naturels. Y figure en bonne place et sous son nom « La prune de Saint-Antonin ».

Une « banaste », en occitan de chez nous, est une grande corbeille plate en osier, au tressage suffisamment aéré pour que s'opère un bon séchage.