

AU PAYS DES PRUNES

En quittant Tonneins pour la vallée du Lot, j'ai remonté un vallon très frais, admirablement cultivé, jusqu'au sommet de collines bien découpées, aux formes nettes. De la crête une vue merveilleuse m'attendait. Certes la vallée de la Garonne est riche, pourtant il me semble qu'en voici une plus opulente encore. Entre les belles collines s'étale un large plan de cultures, ou plutôt de vergers, coupés d'étroites lignes de céréales et de rangées de vignes; au milieu, étincelant et calme, le Lot déroule de gros replis, allant frôler les hauteurs sur lesquelles bourgs et villages sont crânement campés. Au-dessous de la colline qui me permet de découvrir ces immenses et superbes horizons, une petite ville aux toits plats, de tuile brune, semble sourire entre les pruniers et les figuiers, se mire dans la grande rivière et se prolonge sur l'autre rive par un faubourg. Cette mignonne cité se nomme Clairac, c'est un des centres les plus vivants de la riche vallée, à laquelle la culture du prunier et celle des petits pois ont restitué la richesse détruite par le phylloxera.

Avant le fléau, Clairac possédait sur ses collines un beau vignoble dont les raisins, traités comme ceux de Sauternes et de Montbazillac, c'est-à-dire récoltés lorsqu'ils étaient recouverts d'une pourriture spéciale, produisaient un vin liquoreux réputé, ou *vin pourri*. Il en reste peu aujourd'hui. De même la préparation de la figue séchée, supérieure à celle de Marseille d'après les vieux auteurs, n'est plus qu'un souvenir.

Le petit pois a pris la place de ces productions; chaque mardi, pendant la saison, il se tient à Clairac, dans l'après-midi, un marché important pour ce légume, expédié à Paris et à Bordeaux. Puis on fait un peu d'eau de vie et surtout on cultive le prunier d'ente.

Ce serait même ici que la culture de la prune et sa transformation en pruneau auraient commencé, au milieu du siècle dernier, sous l'initiative des moines d'une abbaye voisine.

Ces produits agricoles, plus que les ateliers de chapeaux de paille et de feutre, restes d'une industrie jadis florissante, font le bien-être de la petite ville, assise au pied des coteaux qui vont rejoindre le confluent du Lot et de la Garonne vers Nicole et Aiguillon, hauteurs très raides, bien exposées au soleil, couvertes de pruniers régulièrement plantés dans les vignobles et les champs de céréales.

Un chemin longe le Lot, large et vert, parfois bordé de grands roseaux ou cannes de Provence. Les maisons des champs possèdent presque toutes un figulier à la grande ramure couvrant la cour ou ombrageant la façade. On va ainsi dans une campagne splendide, jusqu'à un promontoire au sommet duquel le bourg de Laparade, belliqueusement campé comme il convient à un tel nom, domine des horizons immenses. Malgré sa situation, ses allures de forteresse, son tracé rappelant les bastides, il semble que Laparade n'ait point d'histoire. Le village commande un des plus beaux panoramas de France.

Il était trop haut perché et trop strictement guerrier pour avoir une influence administrative; celle-ci a été dévolue à la petite ville de Castelmoron, mieux placée pour le commerce à un coude du Lot, au pied d'une crête abrupte et étroite, reste d'un plateau érodé par les

cataclysmes géologiques et qui a laissé çà et là des collines en forme de table portée par la roche dressée en falaises. Ces hauteurs décrivent un petit bassin à l'entrée duquel s'étend Castelmoron, dans une véritable forêt de pruniers. Plaine, bords du Lot, cirque entre les collines, pentes, tables supérieures, tout est enveloppé par ces arbres; il y en a tant que la culture proprement dite semble l'accessoire dans cette région de pruniculture. Entre les vergers le Lot, large et tranquille, décrit majestueusement des sinuosités parfois brusques. La rivière accroît la beauté du paysage et lui donne un caractère romantique par les moulins monumentaux appuyés aux barrages éclusés.

Castelmoron a des allures de petite ville, c'est un centre commerçant où les négociants en prunes sont nombreux. Une source minérale abondante, appelée Fontfrède, est exploitée. Les villages voisins sont également de grands producteurs de prunes; quelques-uns, comme le Temple et Fongrave conservent une petite industrie curieuse, celle des ormes nommés tortillards à cause de leurs loupes qui les rendent difformes et dues à une maladie appelée broussin. Ces bois ont une valeur marchande considérable, ils sont précieux pour tous les emplois nécessitant une grande résistance; ainsi la vieille artillerie les employait pour ses affûts. La zone de répartition de cet arbre s'étend bien au-delà de Castelmoron vers Menbahus, près de Miramont; le hameau de Verdégas, dans la commune de Brugnac, était jadis le principal centre de commerce pour les *tortillards*. Si l'artillerie n'utilise plus guère ces ormes, le charonnage continue à en employer de grandes quantités.

Les ormes, encore nombreux, disparaissent en quelque sorte dans la nappe continue des pruniers: on fait des lieues et des lieues, on peut aller jusqu'au delà du Drot, sans cesser de rencontrer ces arbres, qui semblent la seule production des parties hautes de l'Agenais. Ils enveloppent complètement le joli bourg de Monclar d'Agenais dont les coteaux et les petits vallons sont parsemés d'une multitude de maisons où se fait la préparation de la prune.

Monclar couvre le sommet d'un beau massif de hauteurs, d'où la vue est belle; plus fier encore d'aspect est Montastruc, petit village campé, tel un manoir féodal, sur un piton dressé entre deux vallées.

Toute cette région accidentée est riante et fertile, mais elle n'a pas l'incomparable opulence de la plaine du Lot, dont on découvre une vaste étendue du haut des coteaux de Monclar. La route qui unit ce bourg à la petite ville de Sainte-Livrade est un éblouissement par sa richesse agricole. Si le prunier domine toujours, les intervalles entre ses rangées sont l'objet d'une culture intensive: joualles où Agen et Tonneins avaient une florissante industrie textile. Au milieu de cette splendeur, presque au bord du Lot, est ce que l'on pourrait appeler la capitale de la pruniculture, la vieille petite cité de Sainte-Livrade. Si Villeneuve-sur-Lot est le centre principal pour ce commerce, Sainte-Livrade est comme le cœur du pays de production.

La bourgade qui a gardé la forme circulaire, due à son enceinte fortifiée aujourd'hui disparue, se groupe autour de son église que surmonte une tour haute et singulière. Nombreux sont les maga-

sins où les paysans apportent les prunes.

Un autre centre, Casseneuil, situé en amont sur la rive droite du Lot, est également un grand rendez-vous d'affaires pour les producteurs. Une des maisons achèterait chaque année pour quatre millions de francs de prunes. Ces fruits confits sont une des marchandises qui maintiennent un peu de navigation sur le Lot; on les embarque à destination de Bordeaux, grand entrepôt et centre de répartition pour la prune d'ente.

Chasseneuil, où l'on a fait naître Louis le Débonnaire, qui serait né en réalité à Chasseneuil de la Charente, ou peut-être à Chassenon, autre bourg charentais possédant des ruines gallo-romaines, est donc un centre florissant. Il se groupe autour d'une belle église du XIII^e siècle, au pied de collines revêtues de pruniers, comme la large plaine du Lot. Jusqu'à Sainte-Livrade d'un côté, jusqu'à Villeneuve de l'autre, on est sans cesse à l'ombre de ces petits arbres, nappe de neige au printemps, vergers couverts de fruits rosés dès les premiers jours d'août.

En dépit du nom de prunes d'Agen donné aux fruits récoltés dans l'Agenais, la prune n'est point produite autour du chef-lieu de Lot-et-Garonne, ou du moins c'est à l'état d'exception; le véritable habitat de ces fruits, dont les qualités supérieures sont un aliment de grand luxe, est sur les bords du Lot et du Drot et dans le pays accidenté qui sépare les deux vallées. La variété qui sert à préparer le pruneau est surtout la *prune robe de sergent* ou *prune d'ente*, qui a fait disparaître les autres espèces, notamment la *prune roi*.

La prune d'ente a été décrite bien souvent, la définition la plus précise est celle de M. le docteur Auricoste, de Lauzun: "Ce fruit oblong, renflé vers le milieu, violet rouge d'un côté, violet rose de l'autre, est couvert d'une peau parsemée de très petits points, tantôt blancs, tantôt noirs. La chair est jaune, éminemment sucrée, d'un parfum relevé, que la dessiccation développe d'une manière évidente. Le noyau ovale, aplati, obtus est adhérent à la chair par quelques points latéraux."

Tel est le fruit qui alimente à peu près exclusivement cette branche de commerce en Agenais, trafic considérable, car on l'évalue en moyenne à 500,000 ou 600,000 quintaux, valant de 18 à 20,000,000. En 1815, on estimait la production à 1 million et demi. C'est dire quel a été le progrès.

La plantation du prunier est faite à l'aide de rejets pris au pied des arbres en plein rapport; les jeunes plants sont tous greffés.

On donne en moyenne 12 lbs de prunes; on mence à produire, mais il n'est en pleine valeur que vers la dix-huitième ou la vingtième année. Alors chaque arbre donne en moyenne 12 lbs de prunes; on en a vu livrer jusqu'à 100 lbs à l'heureux *pruniculteur*. Pour établir la production moyenne de l'hectare, on a trouvé des règles qui fixent, au minimum, le nombre de quintaux au vingtième du nombre des arbres. D'après *Le Prunier*, de M. Bruguère, on obtient à l'hectare 1728 lbs valant \$123.68, si l'on espacement les arbres de 8 en 8 mètres; quand l'écartement est porté à dix mètres, le rendement n'est plus que de \$720.

La cueillette est entourée de soins minutieux. Si la prune tombe sur le sol trop dur elle se fendra et la qualité du