

LE  
SPÉCIALISTE  
DES PRUNEAUX,  
FRUITS·SEC  
ET FRUITS MOELLEUX  
THE SPECIALIST OF  
PRUNES, DRIED FRUIT  
& SOFT FRUIT

[www.maitreprunille.com](http://www.maitreprunille.com)





## Une entreprise fruitée et performante ancrée dans le Sud Ouest

L'Union des **Coopératives France Prune** a été créée en **1963** pour développer la production et la consommation du Pruneau d'Agen, produit de tradition et du patrimoine gastronomique français. Afin de répondre aux attentes de ses clients, cette coopérative de producteurs a su diversifier ses activités au travers de **Maître Prunille**, la marque leader sur le marché du pruneau, fruits secs et fruits moelleux.

- le 1<sup>er</sup> transformateur européen de fruits secs
- le 3<sup>ème</sup> transformateur mondial de pruneaux
- le 1<sup>er</sup> importateur français d'abricots secs, de figues séchées et de dattes
- Europe's top dried fruit processor
- the world third largest prunes processor
- France's leading importer of dried apricots, dried figs and dates

### Notre ambition :

Offrir des produits d'une **qualité irréprochable à forte valeur ajoutée** pour dynamiser les différents marchés.

Fondée sur la **passion du goût**, Maître Prunille exploite les fruits sous **toutes leurs formes**, toujours en adéquation avec les **modes de consommation d'aujourd'hui et de chacun**.

Fruits entiers ou dénoyautés, purées, jus, poudre, dés, morceaux, ... Toutes les références sont à découvrir sur [www.maitreprunille.com](http://www.maitreprunille.com)

Cette performance est fondée sur son **haut niveau de qualité** et son engagement croissant vers une **dynamique d'innovation**.

### Portefeuille de marques

**Maître Prunille** : le cœur de gamme, issu de notre savoir-faire en Pruneaux, Fruits Secs et Fruits Moelleux.

**EAT ME** : les snacks fruitiers pour des pauses nutritives et gourmandes !

**Rigopop** : regroupe l'ensemble de nos références Popcorn.

**Domino** : l'essentiel en grand format et au meilleur prix.



## High performance fruit company rooted in the South West of France

The **France Prune Cooperative Union** was established in **1963** to develop the production and consumption of Agen Prunes, a traditional product, part of French gastronomic heritage.

To meet customer expectations, this producers' cooperative has diversified its activities under the banner of **Maître Prunille**, the leading brand on the market for prunes, dried fruit and soft dried fruit.

### Our ambition :

To offer **high added value products of exemplary quality** to create a dynamic within the various markets.

Grounded in a **passion for taste**, Maître Prunille uses **fruit in all its forms**, adapting presentation to **today's consumers, in all their diversity**.

Whole or stoned fruit, puree, juice, ground, cubed, pieces ... See all our references on [www.maitreprunille.com](http://www.maitreprunille.com)

These achievements are based on the company's **top level quality** and its commitment to **dynamic innovation**.

### Brands of the group

**Maître Prunille** : The core business in Prunes, Soft and Dried Fruits

**EAT ME** : Fruit snacks for healthy and tasty breaks

**Rigopop** : The whole range of Pop Corn

**Domino** : The essential in big size and best price !



## Une entreprise au cœur de la filière

### Les Pruneaux d'Agen

Au travers de la coopérative France Prune et ses **550 producteurs**, Maître Prunille se positionne comme l'acteur principal de la filière Pruneau d'Agen, avec une production annuelle de 25 000 tonnes soit **51%** de prise en charge de la **récolte française** de prunes d'Ente.

## A company in the heart of the sector

### Agen Prunes

Through the France Prune cooperative and its **550 growers**, Maître Prunille enjoys a position as the leading player in the Agen Prunes sector, with annual production of 25 000 tons, i.e. **51%** coverage of the total **French harvest** of Ente plums.



Certifié par QUALISUD  
BP 82256  
31322 CASTANET  
TOLOSAN Cedex

« La filière Pruneau d'Agen dispose d'une IGP (Indication Géographique Protégée) qui a vu le jour en 2002, ce qui en garantit la provenance et la qualité. Pour Maître Prunille, ce logo est devenu une vraie référence sur le marché. »

The Agen Prunes sector benefits from a PGI (Protected Geographical Indication) established in 2002, which guarantees the origin and quality of the prunes. For Maître Prunille this logo has become a real benchmark on the market.

**J.L Jagueneau** – Président et Producteur adhérent du groupe France Prune

J.L Jagueneau – President and Producer member of the France Prune group

### Les autres Fruits du Soleil

Pour Maître Prunille, la **diversité** est une source de richesses. Nos experts acheteurs ont sélectionné les **meilleures variétés** et mis au point des cahiers des charges rigoureux à travers le monde entier. Le résultat de cette exigence : une **qualité organoleptique supérieure** et une **traçabilité totale**.

### Other Sunshine Fruits

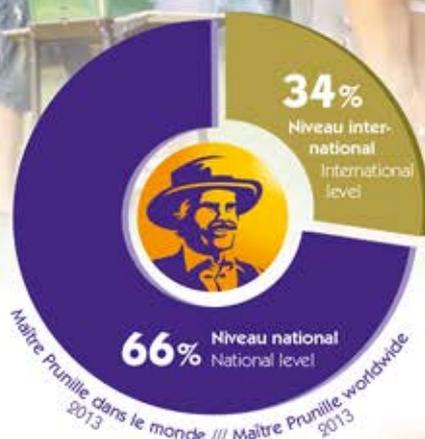
Maître Prunille sees **diversity** as a source of wealth. Our expert buyers have selected the **very best varieties** and developed strict requirements worldwide. The result of this demanding approach is **superior organoleptic quality** and **total traceability**.

## Maître Prunille dans le monde

Maître Prunille est présent dans toutes les enseignes de la distribution avec une très large gamme de produits pour le grand public, la restauration hors domicile, l'industrie agro-alimentaire.

## Maître Prunille worldwide

Maître Prunille is present in most retailer stores with a highly diverse range of products for the general public, food service, catering trade and food industry, divided up into different families.



## Une installation industrielle flexible respectant la vraie nature du fruit

Nos 4 centres de production opérationnels sont dotés des matériels les plus modernes (lignes de production de haute technologie), en parfaite conformité avec les standards d'hygiène et de sécurité, assurant une forte réactivité dans les délais de fabrication.

Grâce à son outil industriel polyvalent, Maître Prunille est capable d'offrir une large gamme de produits. La marque s'est dotée des moyens nécessaires pour répondre aux besoins de tous les marchés, en France comme à l'International tout en respectant la vraie nature des fruits.

### Site de Casseneuil

Fabrication de pruneaux et spécialités à base de pruneaux, fruits moelleux, et produits IAA.

### Site de Saint Quentin-du-Dropt

Fabrication de pruneaux et popcorn, transformation et conditionnement de dattes.

### Site de Vitrolles

Torréfaction et/ou enrobage d'arachides, pistaches, amandes, noix de cajou, conditionnement de fruits secs, fabrication de corbeilles de fruits secs.

### Site de Lavercaillère

Transformation de fruits à coques en ingrédients pour l'industrie agro-alimentaire, torréfaction, enrobage, caramélisation et fabrication de nougat.

## Flexible industrial installation which respects the true nature of fruit

Our 4 operational production centres are equipped with the most modern installations (high tech production lines), that comply perfectly with health and safety standards, ensuring a high degree of reactivity in production times.

Thanks to its multifunctional manufacturing plant, Maître Prunille offers a wide range of products. Maître Prunille has given itself the means to meet market needs everywhere in France and abroad, while respecting the true nature of the different fruit.

### Casseneuil plant

Production of prunes and prune-based speciality products, soft dried fruit and food industry products.

### Saint Quentin-du-Dropt plant

Production of prunes and pop-corn, processing and packaging of dates.

### Vitrolles plant

Roasting and/or coating of peanuts, pistachios, almonds, cashew nuts, packaging of dried fruit and nuts, production of baskets of dried fruit and nuts.

### Lavercaillère plant

Production of nuts in ingredients adapted to Food Industry, chopping, roasting, coating, caramelization and nougat production.

- 4 sites de production et 1 site de stockage en France • 600 collaborateurs
- 53 300 tonnes de fruits transformés • 37% de la production en MDD
- 4 production plants and 1 storage site in France • 600 staff
- 53 300 tons of fruit processed • 37% of own-brand production



## Une présence multi-secteurs Multi-sector presence

- 17 % IAA (Industries Agro-Alimentaires) Food industry
- 3 % Grossistes Primeuristes Wholesalers
- 6 % RHD (Restauration Hors Domicile) Food service
- 8 % Vrac Bulk



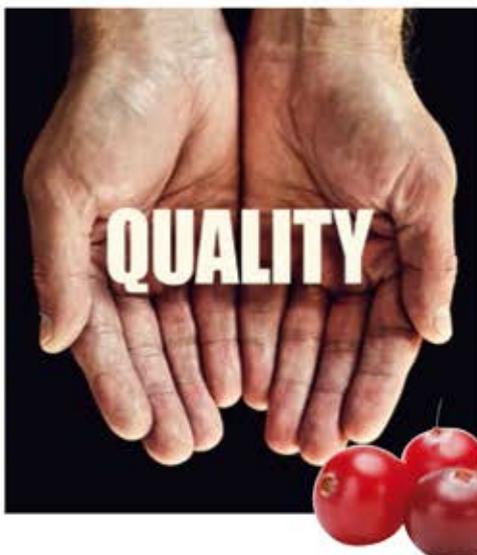


## Performance & Qualité, deux valeurs indissociables...

La **maîtrise** totale de la filière, du producteur au consommateur, permet à Maître Prunille la mise en œuvre effective de ses exigences tout au long de la chaîne. Chaque site possède ses équipes **qualité** et son propre **laboratoire d'analyses** pour appliquer les normes des référentiels.

Nous basons notre management qualité sur les référentiels **IFS** (International Food Safety) et **BRC** (British Retail Consortium).

Ces engagements de politique qualité nous permettent de faire progresser notre **compétitivité** dans le respect des hommes, de l'environnement et de l'éthique.



## Efficiency & Quality, two indissociable values

Total **control** of the sector, from producer to consumer, enables Maître Prunille to implement its requirements along the whole length of the chain. Each site has its own **quality staff** and **analysis laboratory** to ensure that reference standards are met.

We base our quality management approach on **IFS** (International Food Safety) version 5 and **BRC** (British Retail Consortium) standards. The quality policy commitment enables us to make progress in terms of **competitiveness** whilst respecting our staff, environment and ethics.



Portée disponible sur demande à [certification@eurofins.com](mailto:certification@eurofins.com)

**Tous nos sites de production ont obtenu ces certifications :**  
All our production sites have been granted the following certifications:

- Certifications IFS et BRC obtenues pour les sites de Casseneuil, Vitrolles et St Quentin.
- IFS and BRC certifications obtained for our plants Casseneuil, Vitrolles and St Quentin.



## Le Bénéfice Nutrition & La Signature Plaisir

Maître Prunille renforce constamment son **rôle d'expert et de conseil** auprès des consommateurs. Les équipes se mobilisent pour améliorer l'offre autour de **l'Équilibre, du Goût et de la Praticité** de ses produits. Par cette démarche volontaire et engagée, Maître Prunille se fixe des objectifs précis comme l'étiquetage des valeurs nutritionnelles sur les packs.



## Nutritional Benefits & Enjoyment

Maître Prunille constantly reinforces its role as an **expert and consultant** for its consumers. Staff work on improving our offer based on **Food Balance, Taste** and the **Practical Aspect** of its products. With this committed, determined approach, Maître Prunille has set itself specific objectives, such as the labelling of nutritional values on packs.

## L'engagement Créativité en matière d'Innovation

La modernisation de nos installations nous permet de soutenir l'innovation, qui constitue un moteur pour notre développement actuel et futur, avec le concours notamment des services R&D et Marketing.

Maître Prunille innove en étudiant quotidiennement de **nouvelles saveurs, variétés, textures, packaging ou process** et élabore ses produits en s'adaptant aux tendances du marché.



## Creativity in Innovation commitment

The modernisation of our installations also allows us to sustain innovation, which is the driving force behind our current and future development, with the assistance, specifically of our R&D and Marketing departments.

Maître Prunille innovates by looking every day at **new flavours, varieties, textures, packaging and processes**, adapting its new products to market trends.

A reference brand, adapted to suit the many and varied requirements of a range of markets.

Une marque de référence déclinée sur différents marchés et adaptée à tous les besoins.



Soucieux de développer une agriculture respectueuse de l'homme et de l'environnement, Maître Prunille propose également une large gamme de produits issus de l'Agriculture Biologique.

Toutes les références sont contrôlées par **ECOCERT**, l'organisme de certification accrédité qui garantit la traçabilité et la transparence des produits.



Maître Prunille S.A.S  
Sauvaud - BP2  
47 440 CASSENEUIL (France)

Tél. : +33 (0)5 53 36 19 00  
Fax. : +33 (0)5 53 36 19 58

[www.maitreprunille.com](http://www.maitreprunille.com)  
Email : [accueil@maitreprunille.com](mailto:accueil@maitreprunille.com)

With a concern to develop agriculture that respects both people and the environment, Maître Prunille also offers an extensive range of organic products. All these products are checked by **ECOCERT**, an accredited certification body, which guarantees product traceability and transparency.

