

Le pruneau et la Ferme du Lacay, une histoire familiale

Nous sommes une famille de paysans du Sud-Ouest à Penne d'Agenais, village médiéval du 13e siècle à 30 Kms d'Agen dans le Lot-et-Garonne.

Nous sommes une exploitation typique du Lot et Garonne. Sur nos terres sont cultivés des céréales, des légumes de saison et des vergers de pruniers inscrits dans le terroir de l'Identification Géographique Protégée (I.G.P) et certifiés Agriculture Biologique.

Disposant d'une boutique à la Ferme où nous proposons nos produits transformés en vente directe à base de Pruneaux d'Agen BIO. Nous produisons et transformons nos pruneaux et ses spécialités sur la Ferme.

Nos pruneaux disposent d'un label IGP certifié par Qualisud et du label Agriculture Biologique certifié par Ecocert. Aussi, nous ne faisons que du pruneau dit « mi-cuit » qui garantit un pruneau sans eau ni sucre ajoutés. A la sortie du four, les pruneaux sont mis en poche, pasteurisés et...c'est tout !

Toute la famille travaille sur la Ferme. Patrick et Claire s'occupent de la production et de la transformation des produits que nous proposons la Ferme ou en boutique (boutiques bio, boutiques de producteurs, AMAP...). Ma sœur Eva et moi-même s'occupant de la vente des produits.

Aurélien.

