



élue



MAÎTRE PRUNILLE EST LA MARQUE PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS DANS LA CATÉGORIE FRUITS SECS

Une reconnaissance qui vient saluer l'attachement des consommateurs à une marque historique, portée depuis ses débuts par un savoir-faire agricole et industriel.

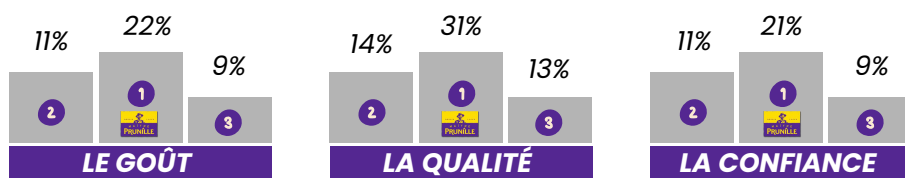
À l'issue d'une étude réalisée par OpinionWay en septembre 2026, 46 % des Français déclarent apprécier Maître Prunille, soit 25 points de plus que la deuxième marque de la catégorie.

« Cette élection est une vraie reconnaissance pour Maître Prunille. Elle vient récompenser une histoire construite depuis près de 40 ans avec nos producteurs, notre territoire et nos équipes. C'est aussi une belle responsabilité : celle de continuer à faire évoluer la catégorie des fruits secs et à donner envie aux consommateurs de la (re)découvrir sous toutes ses formes. » D. GARDEUX – Directeur Général de Maître Prunille

Une préférence de marque qui se mesure

Au-delà du taux de préférence, l'étude OpinionWay met en lumière une image de marque particulièrement solide.

Maître Prunille arrive **en tête sur 7 des 8 critères d'image étudiés**, avec notamment de fortes performances sur la **qualité**, la **confiance** et le **goût** :



Des critères qui font directement écho à l'identité de Maître Prunille : son savoir-faire, son histoire et son ADN agricole, au plus près des producteurs.

Une marque qui compte dans la catégorie Fruits Secs

Fruit emblématique de la coopérative France Prune, le pruneau est à l'origine du savoir-faire de Maître Prunille, qui a progressivement étendu son expertise à l'ensemble de l'univers du **fruit sec, sous toutes ses formes**.

Leader du rayon Fruits secs depuis plus de 20 ans, Maître Prunille confirme une nouvelle fois sa position de référence avec des performances solides : la marque conserve sa place de n°1 et affiche un avantage de + de 13 points de part de marché volume.*

*Source : CIRCANA – CAM P08 2026 – HM + SM + Proxi + Drive.



Cette position s'inscrit dans une dynamique engagée pour **rendre les fruits secs toujours plus présents dans le quotidien des consommateurs.**

Le **segment des mélanges** constitue notamment un **territoire porteur**, structuré autour de deux univers complémentaires : **les mélanges équilibre et les mélanges plus gourmands**, pour répondre à la diversité des attentes et créer de nouvelles occasions de consommation.



Une préférence au service du rayon

Cette reconnaissance renforce l'ambition de Maître Prunille : proposer des **produits de qualité**, issus d'un **itinéraire culturel et d'un process industriel responsables** tout en restant **proche des consommateurs**. et en contribuant à **faire progresser la catégorie des fruits secs**.

Une préférence à transformer en opportunité pour le rayon, avec une marque reconnue des Français et une expertise historique de la catégorie pour accompagner les distributeurs dans le **développement de la performance du rayon**.

À PROPOS DE MAÎTRE PRUNILLE

Depuis 1988, Maître Prunille est le **spécialiste et leader du fruit sec en France**.

En près de 40 ans, la marque a **modernisé et dynamisé la catégorie**, en proposant une **offre gourmande, accessible et en phase avec les usages actuels**. Reconnaisable à son **emblématique « homme au chapeau »**, Maître Prunille **valorise les terroirs d'ici et d'ailleurs** à travers une **expertise complète du fruit sec, sous toutes ses formes**.

La marque appartient à la **coopérative prunicole du Sud-Ouest France Prune**, un **ancrage agricole** qui fonde sa singularité.

À PROPOS DE L'ÉTUDE



Depuis 2015, « **Marque Préférée des Français** » distingue une marque en lui apportant un gage de qualité et de recommandation de la part des consommateurs français.

Pour Maître Prunille, l'étude a été réalisée par **OpinionWay du 2 au 3 septembre 2026**, auprès d'un échantillon représentatif de **1 010 personnes de 18 ans et plus**, dans la catégorie « Fruits secs ».

Source : Étude OpinionWay pour MPF Conseil – septembre 2026.

 www.maitreprunille.com

 
@maitre.prunille




Contact :
Alizée DELSOL
Chargée de communication
adelsol@maitreprunille.com