

Date : 18/06/13

À la recherche de l'excellence



Les employés de l'atelier de dénoyautage. (Photo Michelyne Cailleau)

L'entreprise Casteldélices est spécialisée dans le dénoyautage manuel des pruneaux d'Agen, et depuis quelque temps, la transformation et le conditionnement des fruits moelleux. Une nouvelle gamme de produits a en effet vu le jour fin 2012 : bananes, fraises, cranberries, papayes, ananas... en fruits entiers.

Savoir-faire

L'unité Casteldélices fait partie des trois sites de production d'entreprises adaptées Festifruits, implantés dans le Sud-Ouest, intégrés à l'Association pour l'insertion des handicapés adultes

a Évaluation du site

Le site Internet du journal régional Sud Ouest diffuse des articles concernant l'actualité générale.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 634

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

(Apiha), lui-même appartenant au réseau national **Entrepreneurs d'avenir**. Un groupe qui s'est engagé pour une économie plus humaine et durable et qui permet à des personnes en situation de handicap d'être salariées en entreprise, comme tout le monde.

PUBLICITÉ

Philippe Dubois, le directeur, rappelle le slogan en vigueur : « Entreprendre autrement pour offrir le meilleur. » Une visite dans les ateliers montre bien que les employés l'appliquent au quotidien.

Innovation et qualité

Dans le cadre d'un processus de fabrication pensé de la réception des matières au départ sur palettes, la qualité, comme dans toute entreprise dite ordinaire, est la préoccupation de l'équipe en place. Claire Saulières, responsable qualité et Isabelle Valdevit, responsable d'atelier, forment des équipes volontaires aux techniques de nettoyage, très strictes, en vigueur pour notamment les clients de la grande distribution.

Pas moins de 39 tables de dénoyautage sont installées dans un des ateliers, chaque poste identifié permettant la traçabilité du produit. On passe de l'ensachage mécanisé et piloté par ordinateur à la pasteurisation dans des fours adaptés ; aucun conservateur n'est utilisé. Depuis 2013, l'entreprise a intégré le pruneau bio dans le circuit.

L'entreprise étant déjà en certification IFS, l'année verra de nouvelles garanties pour la clientèle. Une pièce originale, « l'Echantillothèque », réunit plus de 2 000 sachets de pruneaux, conservés plusieurs mois pour voir si le produit a bien évolué. Beaucoup de projets à venir pour cette entreprise très ordinaire mais compétitive.