La transformation :

➢ L'enclayage :

- Une fois arrivées à la station les prunes d'ente sont : soient mises en chambre froide à 1° soient enclayées.
- Mises dans un bac de lavage, elles vont suivre toute une chaine pour être : nettoyées, triées et disposées sur des claies.
- Ses dernières sont mises sur des chariots.
- Puis rentrées dans les fours.

La première étape de transformation peut alors commencer…

- La prune est séchée, c'est-à-dire déshydratée dans des fours à 75° pour y rester 24 h environ (variable).
- Contrôles effectués tout au long du séchage :

  DFA : taux d'humidité de l'échantillon de pruneau
  Hygromètre : taux d'humidité de l'air dans le four

  Voilà enfin notre Pruneau d'Agen sec à 21 % d'humidité.

➢ Déclayage/triage : Les pruneaux ainsi obtenus sont déclayés, c'est-à-dire sortis des claies pour être stockés dans des palox. Pendant cette étape, nous trions. Nous retirons les pruneaux avec ce que l'on appelle des « tares », tâches, maladies, écrasés, fendus… pour ne garder que les plus beaux. Le plupart des pruneaux tarés sont reclassés en industrie et vont suivre un autre chemin.

- <u>Calibrage :</u> Nous envoyons nos pruneaux pour être calibrés chez un confrère sur la commune de Condom. Ils sont triés par calibre : moyen (déstructuré), gros, très gros, géant, super géant.

- <u>Ensachage :</u> A savoir qu'une partie de la récolte est envoyée en sec à un transformateur, l'autre partie est transformée et commercialisée par Ophélie. Nous travaillons avec 2 sociétés de transformation locales pour l'ensachage.

Nos pruneaux sont alors réhydratés, dénoyautés ou non, ensachés puis pasteurisés. Nous n'utilisons pas de produits de conservation.

Nos sachets de Pruneaux d'Agen sont enfin prêts à être commercialisés et surtout **<u>Dégustés</u>** !

Nous prenons soin de respecter nos fruits afin de vous garantir des produits de qualité…