



**- International Fund for Agricultural Development –  
- Repérer et partager l'innovation en Afrique de l'Ouest et du Centre –**

**- Séchoir à convection forcée de produits roulés -**

**I- Contexte :**

- 1. Nom de l'innovation:** Séchoir à convection forcée de produits roulés
- 2. Pays - Région:** Burkina Faso – Afrique de l'Ouest
- 3. Organisation:** Projet d'Appui aux Micro-Entreprises Rurale (PAMER)
- 4. Qui est l'innovateur?** ISOMEK, +226 50 39 31 67

- 5. Acteurs impliqués:** CIRAD – Burkina
- 6. Date de lancement:** Juin 2006
- 7. Type d'innovation:** Technologique

**II- Concepts clé :**

**8. Résumé :**

Le « séchoir à convection forcé » est une innovation qui est une adaptation des installations modernes de séchage. Il permet à une micro-entreprise de transformation agro-alimentaire de sécher les produits dans les conditions industrielles. Il permet d'obtenir des produits séchés non brûlés comme les produits issus de séchoir à convection naturelles utilisant la chaleur solaire, le gaz ou tous autres sources de production de chaleur. Aussi, cette technologie est indépendante du degré hydrométrique de l'air, elle permet de sécher à toutes période de l'année sans qu'il n'y ait un changement ni dans les paramètres d'utilisation de l'équipement, ni dans la qualité du produit séché.

**9. Quels problèmes cette innovation cherche-t-elle à résoudre ?**

Cette innovation technologique a permis de résorber le problème d'arrêt de la production des femmes formatrices de produits agro-alimentaire en période hivernale. En effet, pendant la saison des pluies, il est impossible d'utiliser les séchoirs à coque utilisant le soleil et les séchoirs à bois ou à gaz qui ont un temps de séchage élevé provoquant soit le développement de moisissures, le déclenchement du processus de fermentation ou le brunissement non enzymatique des produits à sécher.

**10. Facteurs de succès pour la réplication:**

- Fabrication locale
- Matériaux de fabrication disponibles
- Croissance des micro-entreprises de séchage et l'exigence croissante de la qualité des produits de la part des consommateurs
- Multifonctionnalité : adaptabilité de l'équipement au séchage de plusieurs produits

### 11. Principaux résultats:

- Introduction de l'équipement dans une micro-entreprise de séchage,
- Amélioration de la qualité hygiénique et organoleptique des produits séchés,
- Augmentation de la capacité de production de la micro-entreprise.

### 12. Groupe cible:

Le groupe cible de cette technologie est toutes les micro-entreprises agro-alimentaire de séchage de produits roulés

### 13. Difficultés rencontrées:

La difficulté majeure de l'introduction de cette technologie est la nécessité d'avoir une installation électrique de 220volt et 5A.

### 14. Aspects financiers :

Ce type de séchoir permet un gain en temps d'au moins cinq fois comparé au séchage à convection naturelle pour un même

## III- Aspects technique :

15. Le "séchoir à convection force" est composé de trois parties :

- Un brûleur à gaz composé d'un foyer et d'une bouteille de gaz butane
- Un système d'aspiration et de refoulement d'air fonctionnant au courant électrique et composé d'un moteur électrique de 2 KW et d'un sous système de d'éllice.

Une caisse de séchage de 1,97 m de longueur, de 1 m de largeur et de 1,14 M de hauteur. Elle est compartimentée en trois parties et chaque partie comporte 4 claies de séchage de 0,52 m<sup>2</sup>. soit un total d'une surface de séchage de 6,26 m<sup>2</sup>.



## IV- Suivi :

### 16. Contacts clé:

Nom	Organisation	Email
KONATE Abdoulaye Technologue	Projet d'Appui aux Micro-Entreprises Rurale (PAMER) Burkina Faso	akonate@hotmail.com

### 17. Lien Internet:

-

18. Documents clé: (Nom du document + lien ou Contact ou Coordonnées) -