

# Séchoir à convection forcée de produits roulés

## I. Généralités:

<b>1. Titre de l'innovation:</b> Séchoir à convection forcée de produits roulés	<b>5. Acteurs impliqués:</b> CIRAD – Burkina
<b>2. Pays - Région:</b> Burkina Faso – Afrique de l'Ouest	<b>6. Date de lancement:</b> Juin 2006
<b>3. Organisation:</b> Projet d'Appui aux Micro-Entreprises Rurale (PAMER)	<b>7. Type d'innovation:</b> Technologique
<b>4. Qui est l'innovateur?</b> ISOMECE, +226 50 39 31 67	

## II. Questions clés:

### 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. Quel problème l'innovation tente-t-elle de résoudre?

Cette innovation technologique a permis de résorber le problème d'arrêt de la production des femmes transformatrices de produits agro-alimentaire en période hivernale. En effet, pendant la saison des pluies, il est impossible d'utiliser les séchoirs à coquille 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. Conditions clés d'une bonne reproduction du modèle:

- 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

### 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.

### 11. Accessibilité: (pauvres, femmes, jeunes, migrants ...)/ Groupe cible

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

### 12. Difficultés rencontrées:

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

### 13. 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 type de produit.

### III. Résumé technique:

Le "séchoir à convection forcée" 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:

#### 15. Personnes à contacter:

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

#### 16. Lien utile:

17. Documents à consulter: (titres des documents + lien ou personne à contacter ou coordonnées)