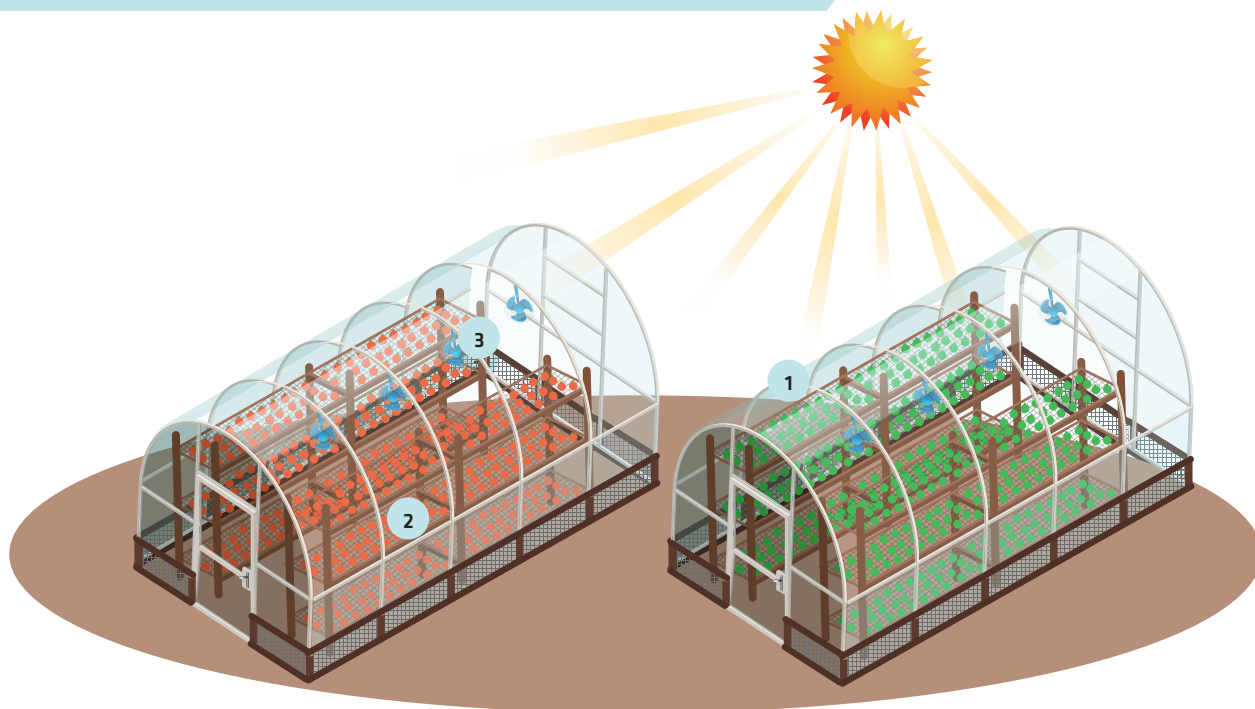


Le séchoir solaire direct

Faciliter la conservation et transformation des aliments
à travers le séchage solaire



1 Structure

2 Produits à sécher

3 Ventilateur

Qu'est-ce qu'un séchoir solaire de type serre ?

Un séchoir solaire de type serre est une technologie qui permet de réduire le taux d'humidité des produits agricoles en utilisant l'énergie solaire. Il s'agit d'une version améliorée du séchage habituel en plein air.

Principales caractéristiques

- Le séchoir solaire est disponible dans une grande variété de formes et de tailles.
- La partie supérieure du séchoir est constituée d'un matériel transparent qui laisse passer la lumière du soleil. Les rayons solaires qui entrent, chauffent la chambre de séchage, ce qui augmente la capacité de rétention de l'humidité de l'air dans la chambre.
- En raison du gradient d'humidité entre l'air et les produits agricoles, l'air absorbe l'humidité de ces derniers.
- Grâce au flux créé par le ventilateur, l'air humide est évacué de la chambre et remplacé par de l'air plus sèche.
- Ce processus permet de réduire le taux d'humidité des produits agricoles d'environ 90 % à 10 % en quelques jours.

Avantages de l'utilisation d'un séchoir solaire de type serre ?

- Le séchoir solaire de type serre est entièrement alimenté par l'énergie solaire.
- Le séchage solaire protège les produits de la poussière, de la pluie et des insectes, ainsi que des contaminations externes (bactéries, levures et moisissures, par exemple).
- Une fois séchés, les produits périssables tels que les mangues, les tomates ou les herbes aromatiques peuvent être conservés pendant plusieurs mois, ce qui prolonge leur durée de conservation.
- Les pertes post-récolte sont donc réduites et des produits agricoles de meilleure qualité sont préparés pour la transformation secondaire.

Pour plus d'informations : [https:// we4f.org/](https://we4f.org/)

Contact : we4f@giz.de