

FRUITS SECHES

Même si l'Afrique a un taux d'ensoleillement important, cela ne suffit pas toujours pour faire des fruits séchés sans la technique.

Le séchage a pour avantage la conservation des vitamines.

* MANGUES SECHEES du Burkina Faso

Le manguier est un arbre, toujours vert, qui atteint entre 10 et 30 m de haut et vit facilement plus de 100 ans. Il peut porter plus de 1000 fruits en même temps

Les mangues sont récoltées dans le S-O du pays ; triées, pesées, lavées, épluchées, découpées. Puis les morceaux sont déposés sur des claies

Un des grands problèmes de séchage des mangues est le noircissement des fruits. Pendant la saison des pluies, l'humidité n'est pas propice au séchage des mangues car souvent elles noircissent, donc moins jolies mais aussi bonnes.

Le séchage se fait entièrement au Burkina-Faso par le « Cercle des sécheurs », créé en 1995

Les mangues sont séchées à l'aide de *séchoirs solaires* simples pendant la saison sèche, *au gaz* pendant la saison humide.

Les mangues restent 24h dans le four ; les claies sont déplacées toutes les 2 heures pour obtenir un séchage régulier.

Il y a 10 unités de séchage dont 8 groupements de femmes. Les femmes arrivent à gagner 5 fois plus (de l'ordre de 250 FF par mois) que si elles vendaient des arachides.

En 97, 45 tonnes de mangues séchées ont été exportées dont 29 aux organisations de commerce équitable (6 tonnes pour la France).

* ANANAS séchés du Bénin.

Le Bénin étant un pays humide, a été fait le choix de *séchoir à gaz*.

* RAISINS SECS d'Afrique du Sud :

Pour les raisins Thompson Seedless : séchés *au soleil* sur une cour en béton pendant 10 jours ; pour les Sultanas, ils sont plongés dans une solution alcaline puis séchés sur une claie (en partie ombragée), pendant 7 jours.