



Edition 2017

ALGERIE: la culture du figuier (Tome1).

A chaque maison algérienne, son figuier.



Le figuier est facile à faire pousser. Pour en planter un il suffit d'une bouture ou d'un rejet arraché au pied de l'arbre.

Djamel BELAID.

مهندس زراعي

Cultiver un figuier.

Arrosage, taille, engrais...

CULTIVER SON FIGUIER

L'arrosage

Comme tous les arbres méditerranéens, le figuier peut survivre à la sécheresse sans arrosage, en particulier grâce à son système racinaire très développé. Néanmoins, en présence d'eau, il fructifiera abondamment et se développera beaucoup plus rapidement.

Ne pas oublier le dicton « Le figuier aime avoir les pieds dans l'eau et la tête au soleil ». En été, dans le sud de la France, un voire deux arrosages abondants par semaine lui apporteront l'eau nécessaire à une croissance rapide et harmonieuse.

La récolte

Le principal intérêt de posséder un figuier est de pouvoir déguster les figes sur l'arbre, mûres à point, légèrement flétries. Compte tenu de la fructification très rapide du figuier, vous devrez, pour éviter la perte de fruits, réaliser au moins deux cueillettes par semaine.

La taille

Le figuier peut parfaitement se développer et produire des fruits sans taille. C'est toutefois un arbre qui supporte parfaitement la taille. Il est préférable de tailler à la fin de l'hiver, après les gros froids, toutes les branches à l'intérieur de l'arbre qui s'élèvent verticalement.

Vous pouvez également raccourcir les branches périphériques, en les taillant au dessus d'un œil orienté vers l'extérieur de l'arbre.

ZOOM

Pensez à mastiquer les plaies des grosses branches pour

éviter l'apparition du chancre du figuier.

Les figes fleurs poussent sur le bois de l'année précédente, par conséquent, si vous possédez un figuier bifère, toutes les pousses que vous taillerez amputeront d'autant votre récolte de figes fleurs.

L'amendement et la fertilisation

Bien que le figuier soit très peu exigeant vis-à-vis de la nature du sol, il croîtra beaucoup plus rapidement s'il s'établit dans un sol riche en matières organiques.

Si ce n'est pas le cas, il sera préférable d'enrichir votre sol avant la plantation, en enfouissant à une profondeur de 30 à 40 cm du fumier bien décomposé, des composts urbains, du marc de raisin.

Cette pratique doit être préférée à l'apport de matière organique dans le trou de plantation qui ne ferait que légèrement retarder la carence future.

CONSEILS

Il conviendra ensuite d'apporter annuellement, sous forme d'engrais, de l'ordre de 100 kg/ha de N, 200 kg/ha de P₂O₅, 250 kg/ha de K₂O, ce qui correspond à 1000 kg/ha d'engrais de type 10-20-25, soit pour un figuier de 2 mètres de diamètre (surface = 3,14 m²) une quantité de 315 grammes d'engrais de type 10-20-25.

Sources : Pépinières BRUSSET - 1302 Route d'Aubignan - 84330 CAROMB - Tél. 04 90 62 31 23 - 06 31 15 84 22

CHOISIR SON FIGUIER.

Tenir compte du climat local.

CHOISIR SON FIGUIER

Figurier en racines nues ou en containers ?

Lorsqu'on peut planter son figuier entre octobre et mi-avril et si on peut s'assurer de la qualité de l'arrachage et de la conservation, il est préférable de planter un figuier à racines nues. Le figuier, habitué à pousser en pleine terre, se développera beaucoup plus rapidement.

Il est préférable de planter à l'automne pour permettre au figuier de s'installer, mais une plantation jusqu'à mi-avril est possible. Si on est obligé de planter pendant les mois de janvier et février, on veillera à protéger le jeune plant de figuier, encore très sensible au froid, par un voile d'hivernage. Si vous décidez de planter un figuier à racines nues, vérifiez soigneusement la fraîcheur des racines ainsi que la présence de chevelu qui assurera la reprise.

L'avantage du container réside dans la souplesse qu'il offre quant à la période de plantation qui peut se situer entre septembre et mi-juin. Toutefois un figuier en container nécessite des rempotages fréquents afin que les racines ne chignonnent pas. Si ce n'est pas le cas, une fois en pleine terre, celles-ci conserveront une mémoire du contenant et auront tendance à s'enrouler plutôt qu'à s'étendre.

CONSEILS

Lorsque vous achetez un figuier en container, vérifiez que les racines ne s'enroulent pas autour de la motte

Un figuier de quelle dimension ?

Vous devez prendre en compte la taille qu'atteindra votre figuier à l'âge adulte en regard de la place dont vous disposez dans votre jardin. Certains arbres sont de dimension petite ou moyenne avec des diamètres inférieurs à 4 mètres comme les variétés Longue d'août, Dalmatie ou Pastilière. On peut même cultiver la Dorée (Goutte d'Or) en pots.

ZOOM

D'autres atteindront des diamètres de 10 mètres ou plus comme la Noire de Caromb, Noire de Barbentane, Grise de St Jean ou Bourjassotte Noire.

Figurier Unifère ou bifère ?

Certains figuiers produisent deux récoltes par an (bifères) : la première a lieu généralement début juillet, pour une durée de trois semaines à un mois, l'autre débute mi-août. Les figuiers unifères donnent une seule récolte qui débute en août pour se terminer en octobre voire en novembre pour certaines qualités. Certains sont très précoces comme la Pastilière qui produira tout début août, d'autres plus tardives commenceront leur production début septembre. Si on se trouve dans des régions avec des gelées de printemps en avril et mai et des températures inférieures à -4°C, la récolte de figues fleurs sera très faible voire nulle. Il sera préférable, dans ce cas, de s'orienter vers une variété unifère précoce comme la Pastilière, la Ronde de Bordeaux ou la Noire de Barbentane.

Le climat propice au figuier - sa résistance au froid ?

Certains variétés sont plus sensibles à l'humidité, aux pluies et au brouillard en période de récolte. Les fruits ont alors tendance à se fendre, voire à éclater. Il est préférable, si on est susceptible d'être fréquemment exposé à ces conditions d'éviter les Dorée (Goutte d'or), Dauphine, Bourjassotte Noire.

La résistance au froid du figuier adulte lui permet de résister jusqu'à une température de -17°C. Des températures inférieures, maintenues pendant une certaine durée, détruiront le système racinaire et le figuier ne repoussera pas. A partir de -10°/-12° C, on peut avoir une destruction partielle ou totale des jeunes pousses, ce qui n'est pas grave puisque le figuier donnera des repousses l'année suivante.

Les températures indiquées peuvent bien sûr varier un peu en fonction de l'exposition de l'arbre, de son implantation -derrière un mur par exemple- et de la façon dont il a été cultivé (peu ou beaucoup d'eau et d'engrais). Parmi les variétés de figuiers plus résistantes que les autres au froid, on peut citer les variétés Dalmatie, Pastilière, Longue d'août ainsi que des variétés qu'on trouve plutôt aux Etats Unis ou en Allemagne : Bayernfeige Violetta, Danny's Delight, Celeste.

POURQUOI PLANTER UN FIGUIER ?

Des fruits qu'on peut conserver.

POURQUOI PLANTER UN FIGUIER ?

L'arbre

Le figuier est un bel arbre. On peut en fonction de la variété, choisir une taille finale adaptée à son jardin. Certaines qualités ont des développements de 8 à 10 mètres de diamètre à l'âge adulte, comme La noire de Caromb, la noire de Barbentane, la bourjassotte, la grise de St Jean. D'autres ont des tailles plus modestes et certains, comme la Goutte d'Or peuvent même être cultivés en pots.

CONSEILS

Selon son envie, il peut être élevé en tige ou sous forme de buisson

La plantation

Il est peu exigeant quant au sol dans lequel le planter, même si il préfère des sols calcaires et bien drainés. Qui n'a pas vu de figuier pousser dans des murs – ou même sur le clocher de l'église de Bédoin

L'entretien

Le figuier nécessite très peu de soins, hormis l'arrosage en été. La taille n'est pas indispensable pour avoir des fruits, même si il est préférable d'éclaircir chaque année l'intérieur de l'arbre Sauf cas particuliers, il est peu sensible aux maladies et ne demande aucun traitement chimique pour fructifier normalement. C'est l'arbre « bio » par excellence.

Un vaste choix

Grand ou petit, unifère ou bifère, figue blanche, noire ou grise il offre un très grand choix de variétés. Il y a un figuier pour chacun

Le fruit

Il est délicieux à consommer, mûri à point sur l'arbre. Il peut être transformé en confitures, savoureux chutney à déguster avec foie gras, viandes blanches, curry ou fromage
Il peut être cuisiné. Des dizaines de succulentes recettes allant du vin de figue aux entrées, en passant par des ratatouilles, des accompagnements de viandes et desserts.

Z O O M Santé : fruit parfaitement bio, la figue est

riche en calcium, fer, potassium, vitamines B3 et fibres. Elle favorise le transit intestinal.

Séchée, la figue est un produit hautement énergétique -250kcal/100g- utilisé par les sportifs pendant et après l'effort.

Pépinières BRUSSET - 1302 Route d'Aubignan - 84330 CAROMB - Tél. 04 90 62

Liens :

<http://www.pommiers.com/> : remarquable site sur les figuiers, mais aussi sur une trentaine d'autres arbres fruitiers

http://www.galgoni.com/FRA/index_FR.htm : site très intéressant fait par un amoureux de la figue. Beaucoup de photos et de descriptions

<http://www.ville-caromb.fr/> : le site officiel de la ville de Caromb, lieux à visiter, actualités ...

<http://jean.gallian.free.fr/> : pour tout savoir sur l'histoire de Caromb

<http://figs4fun.com/> : un site de description de centaines de qualités de figues

<http://www.terebess.hu/tiszaorveny/gyumolcs/fuge.html> : en turc, mais intéressant pour les photos

<http://www.planetfig.com/index.html> : pour tout savoir sur la culture du figuier dans les régions froides

http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=figue_nu : la figue et la santé, usages culinaires, conservation, écologie et environnement

<http://www.figtrees.ca> : comment reproduire et cultiver des figuiers au Canada

La culture du figuier.

Période de plantation, distance entre plants...

LA CULTURE DU FIGUIER

RESISTANCE AU FROID

Au dessous de $-16^{\circ}\text{C}/-17^{\circ}\text{C}$, l'ensemble de la partie aérienne peut être détruit mais le système racinaire n'est généralement pas atteint et l'arbre donne de nouveaux rejets l'année suivante. Au dessous de -12°C , le bois de l'année risque de geler. Les bifères se transforment alors en unifères. Les figues fleurs peuvent aussi chuter plus tard au printemps à la suite de gelées de printemps tardives jusqu'à début mai, ou à la suite de mauvaises conditions météorologiques (gros écarts de température entre jour et nuit, longue période de vent fort, ...).

EXPOSITION

Le figuier adore les expositions très ensoleillées. Dans les zones froides, on recherchera l'abri d'un talus ou d'un mur exposé plein sud. Peu de risques quand les murs sont modernes. Dans des bâtisses anciennes, souvent construites avec des mortiers maigres, les racines du figuier profiteront du moindre espace qui leur sera offert !

SOL

Le figuier est peu exigeant et s'accommode de tout type de sol mais sa croissance est optimale dans les sols légers, plutôt sableux, profonds et fertiles. S'il préfère le calcaire, il s'adapte très bien en sols acides.

BESOINS EN EAU

Son système racinaire très développé l'aide à supporter des conditions très sèches. Ses besoins annuels sont de l'ordre de 600 à 700 mm, surtout au printemps et au début de l'été. Il se plaît cependant beaucoup en conditions plus humides. Les arrosages doivent être espacés et copieux. Attention aux figuiers plantés sur des gazons ! Les gazons sont arrosés sur moins de 20 cm de profondeur alors que les racines du figuier ont besoin d'eau en profondeur.

PERIODE DE PLANTATION

Même si les plantes élevées en conteneur peuvent, théoriquement, être plantées toute l'année, éviter les périodes trop froides (risque de gel) ainsi que les périodes trop chaudes pendant lesquelles les plantes demanderont plus de soins. Planter donc de préférence tôt à l'automne (mi-octobre à fin novembre) ou au printemps (mi-février à mi-avril). Une plantation

d'automne a l'avantage de voir la plante s'installer plus rapidement. Préférer, cependant, les plantations de printemps dans les zones les plus froides ou quand les sols sont lourds, argileux, très humides.

DISTANCE DE PLANTATION

Elle varie de 4 à 10 mètres selon la variété (petit ou grand développement), l'humidité du sol et l'effet recherché. En verger, les distances de plantation varient de 5 à 7 mètres entre les rangs pour 4 à 6 mètres sur le rang (250 à 400 plants/ha).

TRAVAIL DU SOL

Le système racinaire étant traçant, le travail du sol, s'il est pratiqué, doit être superficiel. Sinon, deux solutions sont possibles : enherbement avec broyage ou fauchage de l'herbe, désherbage chimique total (défanants, glyphosate par exemple dès la première année, antigerminatifs à partir de la deuxième année).

NUTRITION

Le figuier est surtout exigeant en potasse et ne requiert pas de fortes doses de fumure azotée, celle-ci provoquant un développement végétatif trop intense et un déséquilibre en végétation et fructification. En sol bien équilibré, on choisira un engrais de type 4-8-12 (100/150g/an/m²) ou 10-20-25 (50/70g/an/m²) soit un équilibre N-Azote/P-Phosphore/K-Potasse de type 1-2-3 ou 1-2-2,5. En sol pauvre, on préférera des fumiers compostés additionnés de potasse pure sous forme de sulfate de potasse (20/25g/an/m²). La fumure doit être apportée en fin d'hiver à l'aplomb du feuillage et non au pied de l'arbre.

TAILLE ET FORME DE L'ARBRE

Naturellement, le figuier pousse en cépée. Les cépées permettent de maintenir des arbres plus bas, facilitant la récolte des fruits, de renouveler les charpentières vieillissantes grâce aux rejets de souche mais peuvent gêner le travail du sol. On peut, toutefois, par une taille appropriée, lui donner une forme en gobelet avec un tronc unique. Il faudra alors éliminer régulièrement les rejets de souche. Le figuier s'adapte aussi très bien au palissage.

En raison de son bois creux et tendre, de sa faible aptitude à cicatriser, la taille devra être effectuée au printemps à la montée de sève. Les plaies de taille ou les blessures doivent être mastiquées (goudron de

Norvège ou autre produit cicatrisant). Si les variétés unifères peuvent être taillées sévèrement sur toutes les branches, il faudra être très prudent avec les bifères pour lesquelles on se contente de limiter la hauteur des arbres et d'un petit éclaircissage. Tout rameau supprimé est porteur de figes fleurs !

ENNEMIS ET MALADIES

Le figuier, contrairement à la plupart des autres fruitiers, est très robuste et ne demande que peu ou pas de traitements. Ses principaux ennemis sont la Teigne (traitement en cas de forte attaque. Insecticide, ou produit de type Bactospéine), le Chancre (aucun traitement curatif. Traitement préventif : masticage des plaies, Bouillie Bordelaise), parfois le Psylle en fin d'été (traitement : insecticide) et la Mouche, uniquement sur la côte sud-est où les hivers sont doux (traitement : insecticide 30 à 40 jours avant maturité).

ZOOM

Un mauvais état du feuillage (brunissement, jaunissement et même chute des feuilles) n'est souvent

dû qu'à un problème physiologique : manque d'eau, excès d'eau, déséquilibre minéral, brûlures par embruns ou même Mistral !

MULTIPLICATION

Le figuier est multiplié soit par marcottage, soit par bouturage. Les rejets qui se développent sur la souche conservent donc la variété.

Le greffage ne présente aucun intérêt d'autant plus qu'il est difficile à réaliser.

CONSEILS

Le semis n'est pas utilisé, une graine ayant autant de chances de donner naissance à un figuier domestique qu'à un caprifiguier !

Sources : 2004 Pépinières Baud.

Bouturage et marcottage.

Pas si difficiles que cela à réaliser.

Pour des figes à foison

Le 3 août 2016 par Faustine Milard

Parce qu'on adore les figes sous toutes leurs formes, et que l'on n'a jamais assez d'un seul figuier dans le jardin, le temps est venu de lui faire faire des petits. Les techniques les plus sûres ? Le marcottage et le bouturage, pas si difficiles que cela à réaliser..

Quelques généralités sur le figuier

Figuier et figueLe figuier (*Ficus carica*) est l'arbre-emblème du bassin méditerranéen où il est très largement cultivé et utilisé en cuisine. Il pousse aujourd'hui naturellement dans nos contrées, mais doit son nom à sa région d'origine, la Carie, ancienne province d'Asie Mineure.

Il s'agit d'un arbre assez robuste qui doit de préférence être placé dans un endroit ensoleillé. Bien que résistant au froid (jusqu'à -15°C), il est conseillé de l'installer près d'un mur, orientation sud. Il s'accommode de tous les types de sols même s'il admet un penchant pour ceux à tendance sablonneuse profonds et fertiles.

Ses besoins en eau peuvent être copieux si le climat devient trop chaud, toutefois le figuier reste un arbre sensible au pourrissement lorsqu'il y a surabondance d'humidité.

Très prolifique, un figuier peut commencer à donner quelques figes dès sa deuxième année d'implantation. Mais entre les confitures qui se dévorent toute l'année et les fruits directement volés sur l'arbre, les jardiniers gourmands n'en ont jamais assez ! Pour éviter cette frustration et le coûteux achat d'autres arbres, il faut alors s'intéresser de près aux méthodes de multiplication dont certaines fonctionnent particulièrement bien sur le figuier.

Le marcottage de base chez le figuier

Entaille sur la branche de figuierSur un figuier, deux méthodes de marcottage peuvent se pratiquer et dans tous les cas sont à réaliser dès le mois de juin et avant la fin de l'été.

Marcottage aérien

La première technique de marcottage chez le figuier est

le marcottage aérien, où l'enracinement est provoqué en installant un manchon sur une tige, préalablement débarrassée de quelques-unes de ses feuilles à l'emplacement du marcottage. Entaillée en biseau avec un cutter ou même dépecée d'un peu de son écorce tout autour, la branche formera ensuite des racines au bout de quelques semaines.

Marcottage aérien du figuier

Le manchon (film plastique imperméable) est ensuite attaché à la branche et rempli d'un mélange à base de terreau humide et léger avec une hormone de bouturage appliquée préalablement sur la partie à vif... Le tout est hermétiquement fermé aux deux extrémités à 5 cm en dessous de la plaie. Certains jardiniers protègent ce manchon de la lumière, ce qui est préconisé pour un enracinement plus rapide, mais pas indispensable. Lorsque des racines se sont enfin formées, on peut couper la branche de son pied mère en dessous de ces nouvelles racines et replanter ce bébé fruitier dans un pot.

Marcottage au sol

Autre technique de marcottage simple à réaliser chez le figuier : le marcottage au sol. Le bois du figuier étant très souple, on peut imaginer enterrer sur plusieurs parties une branche basse directement dans le sol en ayant auparavant pratiqué une incision sur la partie qui sera enterrée et l'avoir badigeonnée (ou saupoudrée) d'hormone de bouturage. La branche sera maintenue au sol par une grosse pierre. Lorsque les racines sont formées à l'endroit désiré, la branche est coupée de sa matrice.

Cette opération peut s'effectuer sur une branche non désirée sur le figuier en place, ou bien sur une branche particulièrement élégante. Un gourmand qui est déjà monté droit comme un "I" à la recherche de la lumière peut être un bon départ, de même qu'un bout de branche se terminant en étoile, assurant le jardinier de la croissance d'un figuier en forme de bosquet une fois en terre.

Et le bouturage du figuier ?

Cette méthode de multiplication peut également être envisagée pour un figuier dès la fin des gelées, même si l'été reste la période la plus adéquate. Une des méthodes reconnues pour le bouturage du figuier consiste à faire une "bouture à l'étouffée".

La bouture prélevée doit mesurer entre 15 et 25 cm. Elle est préalablement coupée en biseau et trempée dans une hormone de bouturage (ou de l'eau de saule) pour favoriser la repousse des racines. Puis elle est placée dans un grand sac plastique translucide et à l'ombre, dans une terre riche en humus, en laissant dépasser quelques yeux. Cette branche provenant de l'arbre-mère a de grandes feuilles dont il est conseillé de couper un peu les extrémités pour favoriser la

reprise. On perce ensuite des trous dans le sac dès que des feuilles poussent pour une plantation en pot ou en terre le plus tôt possible.

Lire aussi :

Bien choisir une variété de figuier

Quelles pratiques utiliser?

S'inspirer des techniques de l'abricot : lavage puis séchage.

Conservation

Avant le séchage des abricots, on procède à leurs conservations, deux méthodes de conservation sont préconisées:

- **Réfrigérateur:** une semaine tout au plus dans un sac de plastique perforé, car l'abricot ne tolère guère le froid.

- **Congélateur:** couper en deux le long du sillon, enlever le noyau et déposer les moitiés sur une plaque pour les congeler. Les mettre ensuite dans des sacs en plastique et les retourner au congélateur.

Méthodes industrielles

Séchage au four

Chauffer le four entre 50 et 60°C et déposer les fruits durant 10 à 12 heures, selon la quantité. Garder la porte du four entrouverte pour que l'humidité puisse s'échapper. Si les fruits sont épluchés, la température du four doit être légèrement plus haute que pour des fruits non épluchés. Par la suite, on peut toujours leur rendre l'eau qu'ils ont perdue, en les faisant tremper dans de l'eau à peine tiède.

Éviter d'y mettre trop d'eau, au risque qu'ils perdent leurs propriétés nutritives. Cette technique est caractérisée par les consommations importantes en électricité nécessiteraient un prix de vente des produits finis suite au coût de revient de la production d'abricot secs.

Séchage avec utilisation d'un séchoir

Après la réception des abricots frais, puis un stockage momentané, si la quantité reçue est importante il faudra prévoir un investissement dans une chambre froide pour assurer un stockage des abricots avant leur séchage.

Dans un deuxième temps, on recueille la quantité d'abricot pouvant être séchée durant un cycle de transformation, puis on procède au tri. On écarte les produits inexploitable pour la transformation, notamment en fonction du taux de maturation des fruits évalué par appréciation visuelle (qui peut aller jusqu'au pourrissement).

Cette opération est réalisée manuellement.

Lavage des abricots frais

Un lavage va permettre d'enlever les poussières et les insectes. Ceci doit garantir une hygiène constante pour limiter tout développement de micro-organismes. Le lavage consiste à plonger les abricots dans un bain d'eau chlorée à raison de 100 ppm [12], et les frotter délicatement, puis les rincer soigneusement à l'eau claire.

ZOOM

Déposition des abricots dans deux barils ayant chacun une capacité de 50 L à raison de 25 kg d'abricot frais et de 2,5 g de chlore dissout en pastille par baril, puis compléter le baril avec de l'eau.

Dénoyautage

Cette étape s'effectue manuellement à l'aide d'outils tranchants. Cette opération doit se faire en suivant le sillon médian.

Soufrage

Les pré traitements sont utilisés pour modifier la structure du produit en vue de faciliter le séchage et d'éviter la contamination microbienne et les dégradations biochimiques (réaction enzymatiques, brunissement...).

Une étape de sulfitage est pratiquée afin de garantir une meilleure hygiène.

CONSEILS

Le principe consiste à brûler du soufre solide (en poudre) dont les fumées vont imprégner les surfaces des produits à sécher.

[Une technique consiste à mettre dans un récipient en métal du soufre en poudre à laquelle on ajoute de l'alcool à brûler et on enflamme le tout. Voir la vidéo Ndlr.]

Séchage abricots en Turquie :
http://www.francetvinfo.fr/monde/turquie/turquie-a-la-decouverte-du-juteux-business-des-abricots-secs_1037007.html

Quelle organisation des locaux?

Prévoir lavage, et séchage.

Organisation de l'unité

L'unité de séchage est composée d'un bâtiment et du séchoir. Le bâtiment comprend un bureau, une pièce de stockage des fruits frais, un hall de pré-traitement et une pièce d'emballage/stockage des produits secs. **Les fruits sont pré-traités:** les abricots, très acides, sont d'abord blanchis dans de l'eau bouillante pour conserver la couleur, puis trempée dans de l'eau chaude sucrée pour améliorer le goût et affermir la texture.

Structure du séchoir

La structure du séchoir est en bois (coté et bas) avec une couverture en plastique polyéthylène. Les claies chargées d'abricot sont glissées par l'intermédiaire de tiroirs dans le bâti en bois. Le polyéthylène fait effet de serre, la lame d'air entre cette couverture de plastique et les claies s'échauffe, absorbant ainsi l'humidité des fruits. Un petit ventilateur placé à l'entrée crée un flux continu d'air pour extraire l'humidité.

ZOOM

Ce système permet de sécher les fruits en moins de trois jours (la méthode traditionnelle prenant souvent 3 semaines).

Ce séchoir est constitué d'une rigole de 10 cm de profondeur ménagée dans la face supérieure d'une dalle horizontale en béton armé. Le séchoir doit avoir une longueur de 11 mètres et une largeur de 2 mètres [12]. La dalle est recouverte d'une couche de liège de 20 mm elle-même recouverte d'une autre couche de béton de 10 mm. La rigole est surmontée d'une couverture plastique. On peut distinguer deux parties: la zone de chauffe (9,3 m de long et 2 m de large) en avant de laquelle est placée un ventilateur et la zone de séchage proprement dite de 1,7 m de long et 2 m de large. Le système d'aération est formé d'un ventilateur radial. L'air frais aspiré, filtré et refoulé vers la zone de chauffe puis de séchage par le ventilateur. L'air circule en dessous et au-dessus du produit.

L'air humide est évacué en bout de séchoir au travers d'une moustiquaire métallique. La zone de chauffe est constituée d'une rigole est peinte en noir et surmontée d'une feuille de polyéthylène (épaisseur = 0,2 mm) fixée à la dalle, grâce à un profilé de serrage. La surface utile de chauffage est de 18,6 m².

La zone de séchage, sur la rigole, des baguettes de 20 x 20 mm permet de disposer un grillage métallique couvert d'une moustiquaire en nylon. La rigole est surmontée d'une couverture plastique polyéthylène de 0,2 mm fixée d'un coté à la dalle grâce à un profilé de serrage, de l'autre coté à un tube d'enroulement avec manivelle. La surface utile de séchage est 3 m². La capacité avoisine les 15 à 20 kg de produits frais par m², soit 50 kg de produits frais au total.

Le chargement s'effectue après avoir enroulé la couverture plastique de polyéthylène. Le produit est déposé sur la moustiquaire en nylon dans la zone de séchage. C'est une opération discontinue.

Tri après séchage

Le tri s'effectue manuellement. Il consiste à éliminer les produits hors normes, notamment au niveau de la couleur, la texture et la forme. Suite à cette étape, le conditionnement des abricots doit rapidement suivre afin d'éviter toute réhumidification possible des abricots secs dans de grands récipients.

Conditionnement

Différentes possibilités d'emballages existent telles que: barquettes en bois, barquettes en polystyrène, barquette en carton, sachet en plastique ou en papier.

CONSEILS Les sachets choisis sont prévus pour contenir 250 g d'abricots secs. Cette étape sera réalisée manuellement



Ajout d'alcool à brûler sur du soufre pour le traitement des abricots dans une enceinte hermétique (petite serre) puis allumer le tout.