

# Séchage solaire des fruits et légumes

## Objectifs de la formation

Maîtriser et acquérir les compétences techniques sur le séchage solaire des fruits et légumes Contenu

## Déroulé

Maîtriser les principes de base du séchage solaire  
Principes de base du séchage Intérêts de la déshydratation du végétal Les différentes étapes du séchage (préparation des fruits et légumes, séchage et conservation)  
Maîtrise de certains paramètres (T°C, flux d'air, hygrométrie...)  
Comprendre les défauts liés à un mauvais séchage  
Construire un séchoir solaire pour commercialiser des fruits et légumes séchés Les différentes techniques du séchage et des séchoirs  
présentation des essais réalisés Dimensionnement adapté à sa production cout de revient Les matériaux et outils nécessaires, Mise en pratique  
Possibilité d'acquérir un séchoir solaire (2 formats possibles) Tarifs nous consulter

## Dates, lieux et intervenants

**03 mars 2020** (7hrs) 46

### Financier(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 01/01/1970

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA  
nous contacter

### Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo  
adearlot@wanadoo.fr  
ADEAR Lot  
Place de la Halle

46320  
ASSIER  
Tel. 05 65 34 08 37  
N° d'organisme de formation : 73 46  
00282 46  
repas partagé

Henri Boon, concepteur du Kit Séchoir Solaire