



# LE SECHAGE DES ABRICOTS

La plus grande partie des abricots est commercialisée sous forme de fruits secs.

Les diverses méthodes de séchage vont de la simple exposition au soleil jusqu'à l'utilisation de séchoirs industriels. On renforce généralement la capacité de conservation liée au séchage par une exposition à l'anhydride sulfureux qui, en l'occurrence, donne aux fruits secs leur belle couleur orangée. A noter qu'un marché prometteur se dessine pour les fruits séchés sans conservateur dans les magasins proposant des « produits naturels », aussi bien en Europe qu'aux Etats Unis.

Pour que le produit soit de bonne qualité, il faut cependant observer certaines règles.

## Récolte

La méthode la plus courante consiste à secouer les arbres ce qui entraîne une chute brutale des fruits sur le sol dont l'état, par la suite, se dégrade. Cette pratique n'est pas recommandée car elle ne permet pas d'obtenir un produit fini de bonne qualité.

Les abricots doivent être cueillis à la main et être délicatement déposés dans les paniers appropriés. La propreté de ces paniers et des mains des cueilleurs est essentielle.

Pour obtenir la meilleure qualité possible, les abricots doivent être récoltés mûrs mais cependant encore fermes sans qu'ils ne soient écrasés dans les mains des récolteurs.

## Préparation

Il faut retirer les fruits abîmés car ils entament la qualité du produit séché. Il en va de même pour les abricots insuffisamment mûrs parcequ'ils manquent de saveur et n'absorbent pas suffisamment d'anhydride sulfureux. Enfin les abricots trop mûrs sont aussi à exclure car ils en absorbent trop. Les fruits doivent d'abord être lavés dans une eau claire et propre.

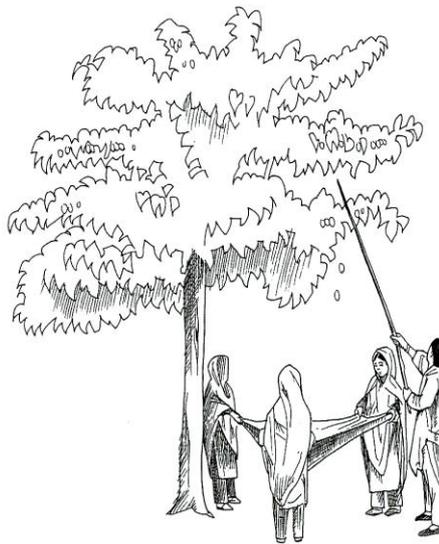


Figure 1: rassemblement.

note technique

Pour obtenir des moitiés abricots, ceux-ci doivent d'abord être ouverts, dénoyautés et les moitiés séparées. Cette présentation est plus attrayante que lorsque les deux moitiés restent attachées.

### Soufrage

L'utilisation d'anhydride sulfureux évite aux abricots de prendre une couleur marron foncé lors du séchage. Cette étape du traitement des abricots peut être menée de deux façons différentes: soit en plongeant les demi abricots dans une solution de bisulfite de sodium, soit en les laissant exposés dans une pièce au gaz émis par la combustion de soufre.

La seconde solution est la meilleure car elle favorise une exposition plus régulière à l'anhydride sulfureux. Elle permet d'éviter le temps de séchage et exige ainsi que la perte d'éléments nutritifs. La durée de l'exposition des fruits à l'anhydride sulfureux se situe entre deux et trois heures.

Figure 2: chambre de soufrage

Les figures 2 et 3 montrent des modèles courants de chambres de soufrage.

La figure 4 montre la disposition adoptée dans le Nord Pakistan

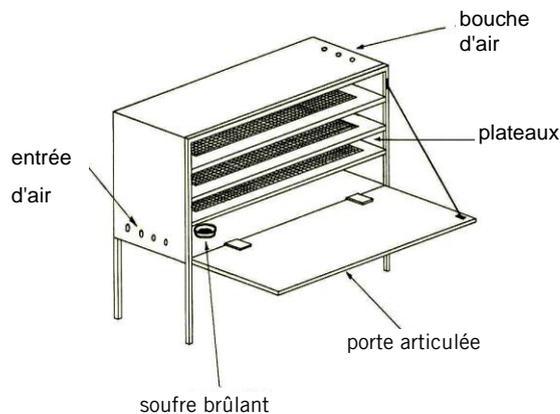
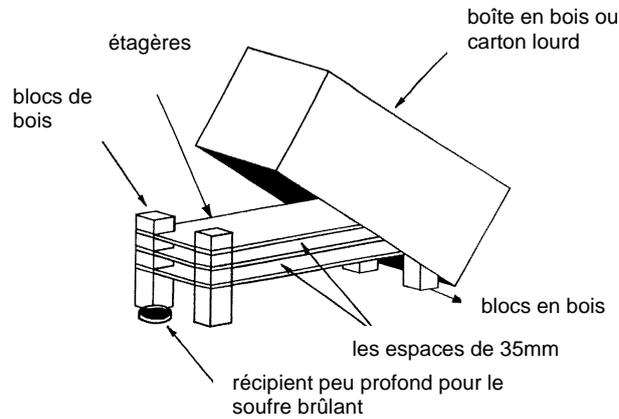


Figure 3: chambre de soufrage

(Projet de Développement Rural financé par l'Aga Khan) pour une chambre de soufrage.

2 à 4 grammes de soufre sont nécessaires par kg de fruits frais.

Il est important de veiller à ne pas inhaler les gaz de combustion du soufre, ceci pouvant amener à des difficultés respiratoires.



La figure 4 montre la disposition adoptée dans le Nord Pakistan

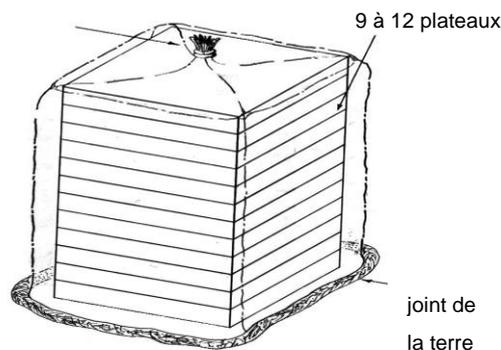


Figure 4: Tente pour la sulfuration de AKRSP.

note technique

## Séchage

Le séchage solaire donne une couleur plus attrayante à l'abricot et réduit poussières et contamination. Cependant, si la récolte a lieu en milieu humide, on choisira un mode de séchage de type industriel.

On notera que lors du séchage, les demi abricots doivent être placés partie sphérique au-dessus.

Le taux d'humidité doit être réglé aux alentours de 15%.

## Conditionnement

Il suffit d'emballer les fruits secs dans un simple sac en plastique avec une étiquette attrayante. Le plastique du sac doit cependant être suffisamment solide pour résister à la dégradation lors de manipulations ou stockage. L'utilisation de sacs plastiques thermo soudés permet une présentation plus soignée.

## Fournisseurs d'équipements

Ceci est une liste de fournisseurs d'équipements dont le soutien n'est pas garanti par Practical Action.

### Matériel de séchage

#### Acufil Machines

S. F. No. 120/2, Kalapatty Post Office  
Coimbatore - 641 035  
Tamil Nadu  
L'Inde  
Tél: +91 422 2666108/2669909  
Fax: +91 422 2666255  
Adresse électronique:: [acufilmachines@yahoo.co.in](mailto:acufilmachines@yahoo.co.in)  
Adresse électronique:: [acufilmachines@hotmail.com](mailto:acufilmachines@hotmail.com)  
Site internet:  
<http://www.indiamart.com/acufilmachines/#products>

#### Premium Engineers Pvt Ltd

Plot No 2009, Phase IV, GIDC  
Vatva, Ahmedabad 382445  
L'Inde  
Tél: +91 79 25830836  
Fax: +91 79 25830965

#### Industrias Technologicas Dinamicas SA

Av. Los Platinos 228  
URB industrial Infantas  
Los Olivios  
Lima  
Le Pérou  
Tél: +51 14 528 9731  
Fax: +51 14 528 1579

#### Kundasala Engineers

Digana Road  
Kundasala  
Kandy  
Le Sri Lanka  
Tél: +94 8 420482

#### Bombay Engineering Works

1 Navyug Industrial Estate  
185 Tokersey Jivraj Road  
Opposite Swan Mill, Sewree (W)  
Mumbai 400015  
L'Inde  
Tél: +91 22 24137094/24135959  
Fax: +91 22 24135828  
Adresse électronique: [bomeng@vsnl.com](mailto:bomeng@vsnl.com)  
Site internet:  
<http://www.bombayengg.com/>

#### Rank and Company

A-p6/3, Wazirpur Industrial Estate  
Delhi – 110 052  
L'Inde  
Tél: +91 11 7456101/ 27456102  
Fax: +91 11 7234126/7433905  
Adresse électronique::  
[Rank@poboxes.com](mailto:Rank@poboxes.com)

#### Ashoka Industries

Kirama  
Walgammulla  
Le Sri Lanka  
Tél: +94 71 764725

note technique

**Mitchell Dryers Ltd**

Denton Holme, Carlisle  
Cumbria  
CA2 5DU  
Le Royaume-Uni  
Tél: +44 1228 534433  
Fax: +44 1228 633555  
Adresse électronique: [webinfo@mitchell-dryers.co.uk](mailto:webinfo@mitchell-dryers.co.uk)  
Site internet: <http://www.mitchell-dryers.co.uk/>

**Alvan Blanch**

Chelworth, Malmesbury  
Wiltshire  
SN16 9SG  
Le Royaume-Uni  
Tel: +44 1666 577333  
Fax: +44 1666 577339  
Adresse électronique: [enquiries@alvanblanch.co.uk](mailto:enquiries@alvanblanch.co.uk)  
Site internet: [www.alvanblanch.co.uk](http://www.alvanblanch.co.uk)

**Emballages et appareils d'étiquetage**

**Acufil Machines**

India (See above)

**Gardners Corporation**

158 Golf Links  
New Delhi 110003  
L'Inde  
Tél: +91 11 3344287/3363640  
Fax: +91 11 3717179

**Gurdeep Packaging Machines**

Harichand Mill compound  
LBS Marg, Vikhroli  
Mumbai 400 079  
India  
Tél: +91 22 2578 3521/577 5846/579 5982  
Fax: +91 22 2577 2846

**Pharmaco Machines**

Unit No. 4, S.No.25 A  
Opp Savali Dhaba, Nr.Indo-Max  
Nanded Phata, Off Sinhagad Rd.  
Pune - 411041  
India  
Tél: +91 20 65706009  
Fax: +91 20 24393377

**Rank and Company**

India (see above)

**Banyong Engineering**

94 Moo 4 Sukhaphibaon No 2 Rd  
Industrial Estate Bangchan  
Bankapi  
Thailand  
Tel: +66 2 5179215-9

**MMM Buxabhoj & Co**

140 Sarang Street  
1<sup>st</sup> Floor, Near Crawford Market  
Mumbai  
L'Inde  
Tél: +91 22 2344 2902  
Fax: +91 22 2345 2532  
Adresse électronique: [yusufs@vsnl.com](mailto:yusufs@vsnl.com);  
[mmmb@vsnl.com](mailto:mmmb@vsnl.com); [yusuf@mmmb.in](mailto:yusuf@mmmb.in)

**Narangs Corporation**

P-25 Connaught Place  
New Delhi 110 001  
India  
Tél: +91 11 2336 3547  
Fax: +91 11 2374 6705

**Orbit Equipments Pvt Ltd**

175 - B, Plassy Lane  
Bowenpally  
Secunderabad - 500011, Andhra Pradesh  
India  
Tél: +91 40 32504222  
Fax: +91 40 27742638  
Adresse électronique: <http://www.orbitequipments.com>

**Technology and Equipment Development  
Centre (LIDUTA)**

360 Bis Ben Van Don St  
District 4  
Ho Chi Minh City  
Vietnam  
Tél: +84 8 940 0906  
Fax: +84 8 940 0906

**John Kojo Arthur**

University of Science and Technology  
Kumasi  
Ghana

note technique

## organismes et contacts utiles

Mountain Fruits Company  
Near China Bridge (KKH) Danyore  
Gilgit  
Pakistan  
Tél : +92 5811 56265  
Fax : +92 5811 58268  
Adresse électronique: [admin@mountainfruits.com](mailto:admin@mountainfruits.com)  
Site internet: [www.mountainfruits.com](http://www.mountainfruits.com)  
Mountain Fruits Company est une filiale de AKRSP, produisant des abricots secs dans le Nord du Pakistan.

Tropical Wholefoods  
7 Stradella Rd  
Herne Hill  
London  
SE24 9HN  
Le Royaume-Uni  
Tél: +44 (0)207 737 0444  
Fax: +44 (0)207 737 0466  
Adresse électronique: [kate@fullwellmill.co.uk](mailto:kate@fullwellmill.co.uk)  
Site internet: [www.tropicalwholefoods.com](http://www.tropicalwholefoods.com)  
Tropical Wholefoods sont des importateurs de fruits tropicaux et de noix Fairetrade. Ils travaillent avec des petites producteurs en Afrique et en Asie afin d'améliorer la qualité des produits séchés.

Traduction par Ian Mach, 2011

Practical Action  
The Schumacher Centre for Technology and Development  
Bourton-on-Dunsmore  
Rugby, Warwickshire, CV23 9QZ  
Royaume-Uni  
Tél: +44 (0)1926 634400  
Fax: +44 (0)1926 634401  
Adresse électronique: [inforseiv@practicalaction.org.uk](mailto:inforseiv@practicalaction.org.uk)  
Site internet: <http://practicalaction.org/practicalanswers/>

Practical Action est une organisation caritative de développement avec une différence. Nous connaissons les idées les plus simples peuvent avoir le plus profond, qui change la vie d'effet sur les populations pauvres à travers le monde. Depuis plus de 40 ans, nous avons travaillé en étroite collaboration avec certaines des personnes les plus pauvres du monde - en utilisant une technologie simple pour lutter contre la pauvreté et transformer leurs vies pour le.

note technique