

# Le séchage solaire est-il une alternative pour la stabilité du marché de légumes en Algérie ?

BENSAHA Hocine, Directeur de Recherche

Unité Application des Energies Renouvelables dans les Milieux Arides et Semi-Arides/URAER - CDER

E-mail : hocine\_bensaha@uraer.dz

Aux marchés locaux, l'oignon est mis en vente à partir de **250** dinars. La flambée du prix de l'oignon est constatée ailleurs dans le pays. Malgré les assurances des pouvoirs publics quant à la disponibilité des produits et à des prix raisonnables, il suffit d'un petit tour aux marchés des fruits et légumes pour voir que la réalité est différente. Les raisons de cette flambée sont multiples. Certains agriculteurs ont évoqué la spéculation ou la faiblesse de la production par rapport à la demande, d'autres les réticences des agriculteurs à planter l'oignon à cause des pertes qu'ils ont subies suite à une surproduction de ce bulbe. La pomme de terre et l'oignon représentent respectivement plus de 36% et plus de 12% de la production du maraîchage. La production de légumes est variée, et s'ajoutent à la pomme de terre et aux oignons (produits de très grandes consommations en Algérie) la laitue et les carottes. **Y a-t-il un problème de stockage, de dysfonctionnement du circuit de distribution ou de régulation, en général ?**

De nombreux produits agricoles, consommés en grandes quantités ne sont pas toujours disponibles au cours des saisons. Plusieurs solutions sont proposées pour pallier ce handicap telles que la : Culture sous serre, congélation, conservation par séchage. Le recours au séchage s'avère une solution simple, sûre et adéquate pour un grand nombre de produits.

En Algérie, comme dans le reste du monde, le solaire apparaît comme une solution adéquate pour contribuer à la croissance économique d'un pays. Le séchage solaire des récoltes de fruits et de légumes offre une alternative intéressante pour la valorisation des surplus dans les pays en voie de développement car les marchés locaux sont souvent saturés en période de pleine production. Le séchage des aliments améliore leur durée de vie et minimise les pertes durant le stockage, et diminue leur coût de transport.

La question qui se pose aujourd'hui est **comment conserver cette production et l'acheminer vers les consommateurs dans les meilleures conditions possibles ?** Pour les grandes récoltes, les séchoirs industriels de grandes capacités, implan-

tés sur site, sont indispensables. En effet, les séchoirs industriels peuvent fonctionner en continu (7j/7 et 24h/24), ce qui permet de réduire le temps nécessaire au séchage de grandes quantités de produits. Sur ces bases, la recherche scientifique et le développement technologique ont permis le développement de plusieurs séchoirs solaires fonctionnels de natures différentes. Les séchoirs solaires développés localement sont employés essentiellement pour sécher différents types d'aliments et d'herbes médicinales produits localement, tels que les dattes, les tomates, les figues, les pommes, les raisins, les abricots, la menthe et la verveine. Les séchoirs solaires sont également exempts d'impuretés liées à la pollution et leurs conceptions dépendent de la capacité de l'utilisateur, ainsi que de la disponibilité des moyens matériels généralement d'origine locale. Il apparaît essentiel et nécessaire que l'Algérie recense l'ensemble de ces résultats de recherche des domaines stratégiques pouvant servir de guide et de support pour les recherches et développements futurs dans le cadre des plans nationaux de recherche. Il contribuera au processus décisionnel et à la formulation des politiques efficaces, tant pour les gouvernements que pour les investisseurs.

En termes de conclusion, il est évident que le séchage solaire des grandes récoltes présente des avantages certains comme la préservation des produits agricoles périssables et une fourniture alimentaire stable, compensant ainsi la saisonnalité de certains aliments en les rendant disponibles tout au long de l'année. De plus, en séchant de grandes quantités de produits par jour de façon continue ou discontinue, le temps de séchage est considérablement réduit et les pertes après récolte sont limitées. Partout dans le monde, de grands efforts de préservation et de conservation des produits agricoles locaux sont fournis. Dans notre pays, à ce jour, aucune mesure n'est prise pour la conservation par le séchage solaire des produits périssables, malgré les appels incessants de l'État algérien. Une action est urgente auprès des responsables du secteur qui prônent l'élimination de la dépendance alimentaire à l'horizon 2025.

Les séchoirs solaires de type indirect expérimentés



Oignon avant le séchage (frais)



Oignon séché à URAER, Ghardaïa à l'aide d'un séchoir

