

VALEUR AJOUTEE DES LEGUMES

L'agriculture devenant de plus en plus exigeante en raison des conditions météorologiques incertaines, la plupart des agriculteurs se tournent désormais vers la valeur ajoutée, principalement par le séchage des légumes.

Les légumes tels que le chou frisé, le kunde, les épinards, les amalandas, le manage, l'ortie, le kahorora, les carottes et les bananes sont brièvement bouillis, placés dans de l'eau froide et courante, puis placés dans une grille du séchoir solaire pour perdre de l'humidité. Cela permet de tuer les micro-organismes et d'augmenter la durée de conservation. Les légumes sont ensuite emballés, scellés et étiquetés, prêts à être commercialisés. Les légumes deviennent verts lorsqu'ils sont cuits, comme les légumes frais, mais la différence réside dans la teneur en eau. Le séchage des légumes augmente la marge bénéficiaire de près de 10 fois. La principale difficulté réside dans le fait que ces produits sont très rugueux et que, si l'on n'en prend pas soin et qu'ils ne sont pas bien séchés, ils peuvent développer des moisissures, surtout pendant la saison des pluies.