



## PROPOSITION D'IDÉE ENTEPRENEURIAL

### TRAITEMENT MINIMUM OU IV GAMME DE FRUITS ET LÉGUMES

#### Description:

##### "HortaSeca"



La dessiccation des légumes se présente comme une technique naturelle, dans laquelle la teneur en eau est partiellement ou totalement éliminée pour inhiber la croissance microbienne, ce qui permet la conservation des légumes. On travaille avec des légumes coupés et séchés (oignons, ail, poivrons, tomates, etc.) pour obtenir un mélange, un produit de la 4<sup>ème</sup> gamme, adapté à la préparation de sautés dans les cuisines domestiques et industrielles.

#### Conditions requises pour la mise en œuvre (Innovation):



- Contrôle des cultures par le biais de facteurs pré-récolte, planification de l'irrigation et de la fertilisation.
- Développement d'équipements de déshydratation en l'absence d'oxygène, pour éviter les antioxydants et les additifs dans la conservation du produit.
- Nouvelle conception du produit, mélange de légumes séchés de haute qualité.

#### Conditions requises pour la mise en œuvre (Commercialisation):



- Contrôle de l'humidité du produit séché.
- Évaluation des caractéristiques de conception du produit (taille de l'emballage).
- Garantir la sécurité alimentaire du produit

#### Avantages de la proposition:



- Réduction du volume de légumes mis au rebut..
- Réhabilitation de légumes de destruction par malformation, taille ou excès de récolte.
- Fournir au consommateur un mélange horticole conservé sans antioxydants ni additifs.

#### Inconvénients de la proposition:



- Evaluation des quantités de chaque produit séché dans le mélange final.
- Difficulté de contrôle de la quantité physico-chimique et de la durée de vie utile du mélange.