

HARICOTS PRÉCUIITS (PRÊTS À DÉGUSTER) POUR DES REPAS RAPIDES

Des haricots à cuisson rapide pour faire des économies d'énergie et de temps et avoir une alimentation nutritive



TECHNOLOGIE / SOLUTION

Les haricots entiers précuits se présentent sous forme de produits séchés, en conserve ou en sac et surgelés qui peuvent être préparés en seulement 10-15 minutes, ce qui permet d'économiser plus d'une heure et demie de cuisson.



PROBLÈME RÉSOLU

- Les haricots communs sont la deuxième source de protéines alimentaires pour l'homme, mais leur consommation est limitée
- Besoins élevés en énergie et en eau pour la cuisson des haricots ainsi que le long temps de cuisson de 2 à 5 heures
- Augmentation de la demande d'aliments transformés à cuisson rapide des populations urbaines ces dernières années



BON POUR
Petits transformateurs
Entreprises communautaires
Grands fabricants industriels



AVANTAGES

- ✓ Les haricots précuits nécessitent moins de temps, de carburant et d'eau pour être cuits
- ✓ Les haricots précuits ne nécessitent pas de trempage
- ✓ Les haricots précuits réduisent les coûts de cuisson de 90 %, ce qui permet aux ménages d'économiser sur leurs dépenses énergétiques
- ✓ La diminution de la consommation de bois et de combustibles fossiles pour la cuisson des haricots permet de préserver les forêts et de réduire les émissions de carbone
- ✓ Les haricots précuits améliorent les revenus des producteurs en créant un marché plus lucratif pour les producteurs de haricots



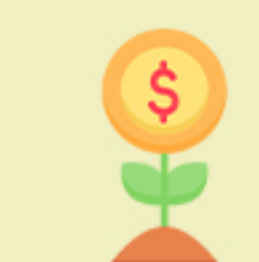
Transformation agroalimentaire
Spécialité **EN UTILISATION AU**



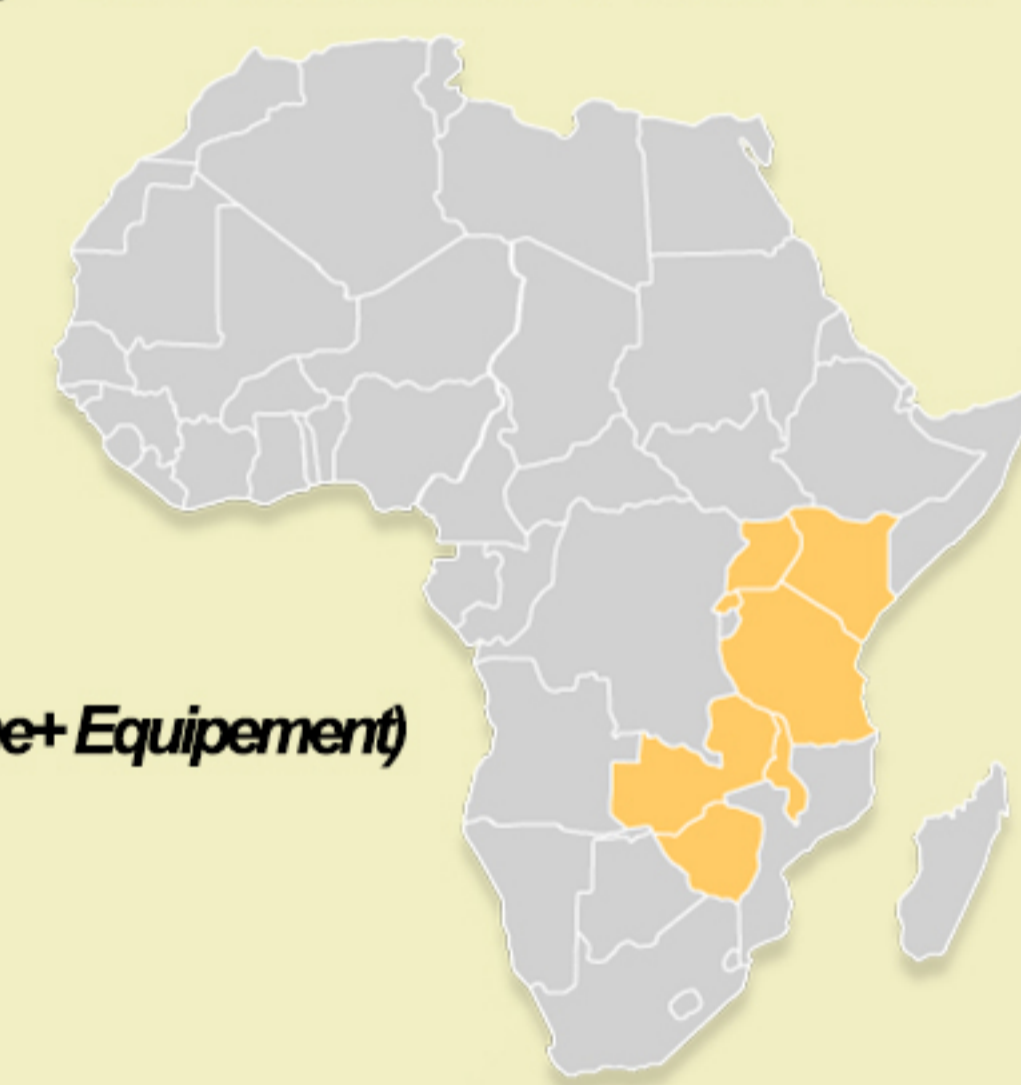
Haricot
Spécialité



USD 8 millions (450 ha de ferme+ Equipement)
Investissement Initial



32% to 53% (en 3 years)
Retour Sur Investissement



Kenya, Malawi, Rwanda,
Tanzanie, Ouganda, Zambie
and Zimbabwe

COMMENT ÇA MARCHE?

Le processus commence par le tri, le lavage et le calibrage. Viennent ensuite le blanchiment, le trempage, la stérilisation, la cuisson des haricots hydratés et le séchage à température ambiante pendant 24 heures. Les haricots sont ensuite emballés et congelés.

Le traitement des haricots en conserve nécessite une post-cuisson, l'ajout de saumure, le refroidissement, la mise en conserve et l'étiquetage.

