

Transformation de l'oignon : l'oignon déshydraté

23 Novembre 2013 / Rédaction / Equipe technique RECA

La transformation de l'oignon afin d'augmenter la valeur ajoutée dans cette filière est un thème qui revient systématiquement dans les rencontres, réflexions, plans d'action ou documents de projet. Pour l'oignon, il est essentiellement question « de séchage ». Le RECA a effectué une petite recherche sur les produits transformés obtenus en France à partir de séchage des oignons. Il s'agit d'oignons déshydratés. C'est juste pour avoir une idée sur ces produits, leurs utilisations et comment ils sont fabriqués.

Les produits proposés à partir d'oignons déshydratés



L'oignon lanière

L'oignon lanière est un produit obtenu à partir de variétés d'oignons spécialement sélectionnées et cultivées en vue de la déshydratation. Les oignons frais sont triés, lavés, coupés en lanières puis déshydratés à l'air chaud.

1 kg d'oignon déshydraté est préparé à partir de 12 kg d'oignons frais.

Les lanières d'oignons déshydratées peuvent être ensuite, grillées, c'est-à-dire torréfiées. L'oignon lanière ainsi obtenu,

possède une saveur d'oignon cuisiné et un pouvoir aromatique renforcé.

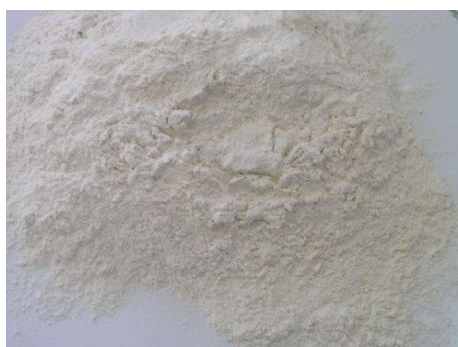
Afin de donner à l'oignon une saveur d'oignon rissolé, les lanières déshydratées peuvent également être frites dans de l'huile végétale.

Domaines d'utilisation : Dans les potages, les sauces, les plats cuisinés,... En charcuterie, lors de la fabrication de boudins et de pâtés en particulier.

L'oignon semoule

Les lanières d'oignon déshydratées sont concassées puis tamisées selon une granulométrie prédéfinie.

Domaines d'utilisation : Dans la composition de potages et de toutes préparations nécessitant la présence de petits morceaux.



L'oignon poudre

Les lanières déshydratées sont broyées puis tamisées. Si elles sont grillées au préalable, elles donnent des poudres grillées.

Domaines d'utilisation : Dans toutes les préparations où la présence de lanières ou de semoules n'est pas requise et où l'on recherche une structure plus fine et plus onctueuse : sauces, potages, chips, raviolis...



Il semble que ces produits soient surtout destinés à l'industrie agroalimentaire et peu achetés directement par les consommateurs individuels qui utilisent principalement de l'oignon frais.

En France, différentes sociétés de vente par internet, spécialisées dans les épices et condiments, proposent des sachets de 100 gramme d'oignon en lanières. Le prix du kg se situe entre 10 et 20 € (6.500 à 13.000 F.CFA).

Une grande unité de déshydratation dans le nord de la France







Nous avons choisi de vous présenter cette unité car elle serait la plus grande d'Europe (d'après son site web). Elle traite 90.000 tonnes d'oignons frais par an et produit 13.000 tonnes de produits secs. Il s'agit de la SODELEG ou Société de Déshydratation de Légumes.

Cette société s'approvisionne auprès de producteurs locaux qui ont des contrats, sur environ 1.600 hectares. Les agronomes de la société contrôlent en continu toutes les étapes de la production d'oignons, depuis la sélection de la graine jusqu'à la culture et la récolte. Les producteurs produisent des oignons

jaunes et des oignons blancs.

La société fabrique une gamme de produits : oignon lanière, oignon granulé et oignon poudre. Cette gamme est fournie aux grands noms des Industries Agro Alimentaires pour des utilisations dans soupes, sauces, plats préparés, épices, aromates, biscuits apéritifs, « snacks », viandes....

Les images ci-dessous présentent quelques éléments de la chaîne de fabrication de cette société.

			
Récolte	Coupe	Atelier de triage colorimétrique	Four

Les fours ont une capacité de traitement de 25 tonnes/heure de produit frais soit 600 tonnes par jour. Donc l'usine peut traiter 90.000 tonnes en 150 jours. Les oignons coupés en rondelles sont déshydratés à des températures de 130°C à 50°C pendant 6 heures. Le but du séchage est de réduire le taux d'humidité final à ± 5% (norme international). Les produits sont ensuite stockés en en big-bags qui seront repris en cours d'année pour être utilisés dans les différents ateliers de produits finis.