

Fikarohana nataon FOFIFA, 59% ny menaka azo amin voanjo Donga izany hoe mihoatra 20% raha ampitahiana am voanjo sasany  
1 kilao no nandramana tamin presse gasy ka nahazahoana ½ L sy tourteau ½ KG

L'augmentation de la production des arachides a favorisé la transformation en huile alimentaire. Ce cas nous démontre la dite situation

Sur 20 gobelets d'arachides, nous obtenons 2 litre moins quart d'huile. Après avoir broyé les graines, on les chauffe dans une marmite. Puis on le mesure avec une louche. 12 louches remplissent une marmite, qui constitue une moule.

On fait bien chauffer la pâte dans la marmite. Après 10 minutes, il faut ajouter 1/4 litre d'eau, remuer en permanence jusqu'à ce qu'il se déshydrate. Pour cela on utilise ce métal. Après on met la pâte dans un sac et on procède au moulage.

Elle ressemble à cela après moulage. (L'huile ressort)

Ceci est l'huile que nous produisons. C'est vous qui voyez comment l'utiliser. Bon appétit!

Notre budget ne nous permet pas d'acheter des machines car les machines à presse coûtent cher. Dans le village, quelqu'un en a déjà acheté et elle lui a coûté des milliers d'Ariary.

J'ai des perspectives mais ce que je possède ne me permet pas d'acquérir ces machines. J'y penserais encore quand tout ira bien.

L'amélioration de la transformation d'arachide en huile alimentaire est bien faisable.

Conclusion misy fiarah miasa am masina sy ny mpanodina menaka amin ireo ecart de triage