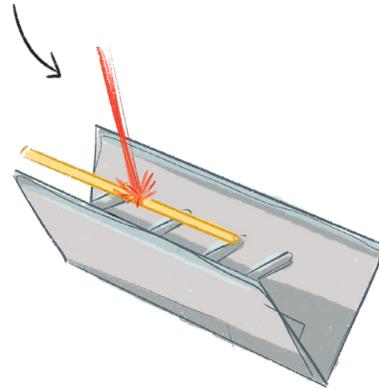


Étape 1
LA RÉCOLTE



Une fois la céréale récoltée par l'agriculteur, il nous reste les tiges d'avoine à récolter dans le champs. Les outils actuels compresseraient la paille, ce qui la rendrait inutilisable pour boire. Nous avons donc choisi de faire notre récolte avec une faucheuse lieuse, l'ancêtre de la moissonneuse batteuse, qui date des années 60.

Étape 2
LA COUPE



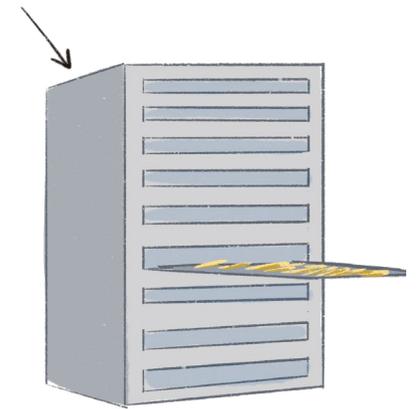
Pour obtenir une paille utilisable pour boire, il faut couper entre les nœuds de croissance qui empêchent l'aspiration. Une coupe de la tige à la main serait chronophage, nous avons donc innové en développant une machine capable d'identifier ces nœuds et de couper entre, à l'aide d'un laser afin de ne pas écraser la paille.

Étape 3
LE LAVAGE



A la sortie du champ, la paille est pleine de poussière. Elle passe donc dans un bain bouillonnant pour la laver. Aucun produit chimique n'est utilisé entre la récolte et la paille prête à l'emploi !

Étape 4
LA DÉSHYDRATION



Cette dernière étape permet de stériliser et de déshydrater la paille pour une meilleure conservation.