Conserver correctement les céréales et les légumineuses séchées, y compris les lentilles, à l'aide des sacs hermétiquement fermés.

Lorsque

vous conservez des lentilles séchées, vous pouvez les protéger contre des

insectes nuisibles et des moisissures en les scellant dans des sacs PICS, qui

utilisent un système hermétique à triple ensachage développé à l'origine aux

États-Unis par l'Université Purdue. Les sacs PICS n'utilisent aucun produit

chimique et protègent vos céréales et légumineuses en utilisant le bon type de

plastique et une épaisseur suffisante pour assurer l'étanchéité à l'air. Ces

sacs se composent de deux sacs intérieurs montés à l'intérieur d'un sac

extérieur tissé. En utilisant ces sacs hermétiques, vous pouvez conserver en

toute sécurité des céréales et des légumineuses, y compris les lentilles,

pendant de longues périodes, fournissant ainsi des aliments sûrs à votre

famille, des semences pour les futures plantations ou des céréales à vendre.

Étapes à suivre pour une utilisation correcte:

1. Après avoir séché vos lentilles

à la lumière directe du soleil pendant trois à quatre jours, inspectez-les pour

vous assurer qu'elles sont exemptes de parasites, de saleté et

de cailloux.

2. Examinez chacun des deux sacs

intérieurs en polyéthylène (doublures) du sac PICS pour détecter toute

déchirure, accroc ou trou. Même de petits trous peuvent entrainer des dommages

causés par les insectes et les moisissures.

3. Remplissez chacun des deux sacs

intérieurs en polyéthylène avec de l'air et maintenez l'extrémité ouverte pour

vous assurer qu'aucun air ne s'échappe. Assurez-vous que les sacs sont secs et

propres. Ne les utilisez pas si l'un des sacs intérieurs en polyéthylène est

déchiré ou mouillé.

4. Pour remplir votre sac,

commencez par placer une petite quantité de lentilles dans le premier sac en

polyéthylène. Ensuite, insérez le premier sac en polyéthylène dans le second et

placez les deux à l'intérieur du sac tissé extérieur. Continuez à remplir

l'intérieur du sac tout en le secouant doucement d'un côté à l'autre pour

tasser les grains et éliminer l'air emprisonné. Ne remplissez pas le sac

jusqu'en haut, en laissant un peu d'espace pour le scellement.

Processus de scellage

5.

Scellez le premier sac en polyéthylène en le tordant fermement contre les

grains, en pressant l'air et en l'attachant solidement avec une ficelle.

Assurez-vous d'éliminer autant d'air que possible et que le sac est bien

attaché, en particulier avec de petites céréales comme les lentilles.

6.

Scellez le deuxième sac en polyéthylène de la même manière, en tordant le

dessus jusqu'à ce qu'il soit serré contre le sac en polyéthylène intérieur,

puis en l'attachant solidement avec une ficelle.

7.

Scellez le sac tissé extérieur de la même manière, en tordant le haut jusqu'à ce qu'il soit noué.

Précautions

- Ne conservez pas les sacs à la lumière directe du soleil.
- Gardez la zone de conservation propre pour dissuader les rongeurs.
- Évitez de ranger les sacs directement contre le mur.
- Il est préférable de ne pas ouvrir les sacs pendant la conservation. Si vous devez ouvrir un sac PICS entreposé, refermez-le rapidement en suivant les mêmes étapes pour minimiser l'exposition à l'air.
- Assurez-vous que les trois sacs sont attachés aussi serrés que possible.

Réutilisation

Lorsque

les sacs PICS ne conviennent plus à la conservation des

céréales et des

légumineuses en raison de déchirures ou de trous, réutilisezles pour d'autres

usages. Assurez-vous d'acheter des sacs PICS uniquement auprès de revendeurs de

confiance. L'utilisation de sacs PICS pour conserver vos céréales et

légumineuses les protège contre les insectes et la croissance des moisissures,

ce qui vous permet de les vendre à un prix plus élevé lorsqu'il y a moins

d'offre sur le marché. Les sacs PICS vous permettent de conserver vos céréales

et légumineuses sans utiliser des pesticides, ce qui vous permet d'économiser

de l'argent et d'assurer la sécurité des aliments conservés.