

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 entraîner 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 scellement

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, réutilisez-
les 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.