La gestion après-récolte du haricot commun

Les haricots sont largement cultivés en raison de leur bonne valeur alimentaire et une forte demande au monde entier et constituent également une source de revenus pour les agriculteurs.

Cependant, de nombreux agriculteurs connaissent de faibles rendements en raison d'une mauvaise gestion des cultures, d'une baisse de la fertilité des sols, d'un mauvais contrôle des ravageurs et des maladies et de semences de mauvaise qualité. Par conséquent, pour garantir une bonne récolte, un certain nombre d'activités doivent être entreprises pour une récolte abondante.

Les techniques agronomiques

Commencez à choisir un sol fertile profond et bien drainé, mais évitez de planter dans des zones marécageuses et sablonneuses. Pratiquez la rotation des cultures pour éviter l'accumulation des ravageurs et maladies.

Plantez toujours des semences certifiées, ne plantez pas de graines récoltées pendant plus de 3 saisons car des graines de mauvaise qualité entraîneront de faibles rendements et préparez le sol 2 à 4 semaines avant le début de la pluie et labourez deux fois pour ramollir le sol.

En outre, plantez 2 graines par poquet au début de la pluie, écartez les lignes de 45cm et 20cm entre les plantes, en cas d'utilisation des bœufs utilisez un écartement de 60cm x 15cm et associez avec d'autres cultures non légumineuses pour qu'elles bénéficient de l'azote fixé.

Assurez-vous d'appliquer les engrais aux doses recommandées pour améliorer la croissance des cultures et contrôlez les mauvaises herbes en temps opportun pour assurer des rendements élevés, mais évitez le désherbage au stade de la floraison

Enfin, récoltez les haricots avant leur déhiscence pour éviter les pertes, mais récoltez également les haricots secs et verts séparément.

Les activités après-récolte

Tout d'abord, battez les haricots sur un sol propre, enlevez les déchets et vannez pour

séparer les impuretés, puis triez les grains à la main pour éliminer les mauvaises graines des saines et évitez le mélange variétal.

Également
séparez les grades en fonction de la couleur, des dommages, des corps étrangers, de l’attaque d’insectes / ravageurs, de l’odeur.

En
plus, protégez, traitez avec le produit chimique recommandé et conservez-les correctement dans un endroit propre et sec pour protéger les haricots contre des parasites de stockage.

Conservez
définitivement les produits, entreposez-les en bon état et respectez le principe de
gestion des stocks oú le premier entré est premier sorti.