

Prévention des pertes après récolte : Séchez, Inspectez, Nettoyez et Examinez (S.I.N.E.)

Les aflatoxines sont des poisons produits par certaines moisissures présentes dans les aliments qui, s'ils sont mal conservés, peuvent provoquer des lésions hépatiques et des cancers. La qualité peut être maintenue grâce au processus DICE.

Tout d'abord, séchez vos grains/graines avant de les stocker. Pour la plupart des grains, la teneur en humidité recommandée pour la conservation est de 12 % ou moins et pour les graines oléagineuses comme le soja le taux d'humidité recommandée est de 10 % ou moins et, après le séchage, mettez les grains dans des sacs non troués et les fermer hermétiquement pour les conserver. Deuxièmement, inspectez le bâtiment où les grains seront conservés et colmatez tout dommage constaté sur le bâtiment. Cela permet d'éviter les fuites d'eau de pluie par le toit et l'entrée de rongeurs qui causent des dégâts. Entrez également les grains au-dessus du sol.

Hygiène et mauvaises herbes

Nettoyez

l'environnement de conservation et vérifiez fréquemment les alentours pour vous assurer qu'il n'y a pas de mauvaises herbes. Cela permet d'empêcher les insectes et les rongeurs de vivre dans la zone. Ne gardez pas non plus les récipients d'insecticides, le matériel de nettoyage, les grains et les vêtements infectés dans la même pièce que celle où les grains sont conservés.

Examinez régulièrement les grains afin de résoudre des petits problèmes avant qu'ils ne deviennent importants. Vérifiez qu'il n'y a pas de moisissures ou d'excès d'humidité dans les grains, qu'il n'y a pas de trous ou de déchirures et que les sacs ne sont pas infestés d'insectes. Si une infestation d'insectes est constatée dans le sac, il peut s'avérer nécessaire de procéder à une fumigation en fonction du niveau d'infestation.