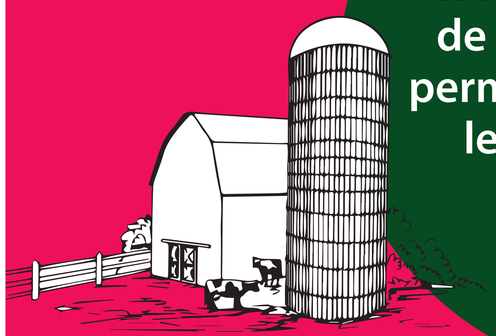
Source : CBB

LA RECOLTE LE STOCKAGE

Conserver pour profiter toute l'année

La récolte est le fruit d'une année de travail. Le stockage permet d'approvisionner les marchés tout au long de l'année.



Un bon stockage commence par **un nettoyage efficace** pour éviter la présence de nuisibles.

Source : Adobe Stock

L'origine, le lieu de stockage et la destination des produits sont enregistrés : c'est ce que l'on appelle **'la traçabilité' de la chaîne alimentaire qui est contrôlée dans le cadre de la certification.**

Ce sont les **conditions météorologiques** qui déterminent à quel moment l'agriculteur pourra récolter sans altérer ni la qualité ni la quantité de sa récolte, tout en respectant le sol. Trop de pluie, trop peu de soleil, trop de chaleur, risque de gel... **Un vrai casse-tête !**

Une **bonne conservation** demande un **contrôle sévère** : des céréales trop humides ou trop chaudes nécessitent un **séchage et une ventilation** dans les silos pour éviter la formation de moisissures et le développement d'insectes. Le gel implique le **bâchage** des tas de betteraves ou de chicorées aux bords des champs. Les pommes de terre doivent être stockées dans la **pénombre** et à **température et humidité contrôlées** pour éviter le verdissement et la germination.

CERTIFICATION

*Des analyses et des contrôles permettent de vérifier que les **exigences des autorités** et des acheteurs (consommateurs et industriels) sont bien remplies. Cela fait l'objet d'une **certification des fermes et des installations des négociants.***

EN RÉSUMÉ,

c'est la **météo qui détermine quand les agriculteurs travaillent !** Lorsque les conditions le permettent, l'agriculteur récolte et stocke ses cultures sur sa ferme ou chez un négociant.

LE SAVIEZ-VOUS

*Après la récolte, l'agriculteur peut proposer à ses voisins de venir ramasser ce qui reste dans les champs. C'est le **glanage**, qui permet de lutter aussi contre le **gaspillage** !*

Source : Unsplash

Source : Fiwap