



La qualité des grains que vous récoltez commence au champ

- Surveiller régulièrement la parcelle pour identifier le plus tôt possible les attaques, accidents de culture, ...
- Pour la protection des cultures :
 - o Ne traiter que si nécessaire avec un produit homologué et selon les conditions d'emploi (dose, stade, hygrométrie, vent, DAR, ...)
 - o Vérifier la validité du contrôle technique de votre pulvé et contrôler son bon fonctionnement



La récolte

- Récolter à maturité (humidité 15% pour les céréales à paille et 9% pour oléoprotéagineux)
- Pour les grains humides procéder à l'enlèvement dans les 24h suivant la récolte
- Disposer de moyens de battage et de transport en bon état d'entretien
- Vérifier le réglage de la moissonneuse pour préserver la qualité des grains
- Procéder à un nettoyage de la moissonneuse et des moyens de transport pour éliminer les possibles insectes, impuretés, graines étrangères, ...
- Le battage en dernier des bordures (qui présentent souvent plus d'adventices) et la récupération des menues-pailles, permettent de limiter la dissémination des adventices

En cas de stockage à la ferme

- Vérifier le bon état des installations
- Nettoyer et dératiser les abords pour éviter la présence de rongeurs (attention à éviter toute contamination du grain par les produits rodenticides)
- Nettoyage systématiquement et désinsectisation éventuelle des locaux et installations. Utiliser des produits homologués
- Eviter aux animaux sauvages ou domestiques l'accès au grain
- Nettoyer le grain. Séchage si besoin
- Ventiler par palier sur la totalité du lot (Paliers visés 20°C, 13°C ; 5°C). La température extérieure doit être environ 7°C inférieure à la température du palier
- Contrôler régulièrement la température du grain, le flair et l'absence d'insectes (utilisation possible de pièges)

