



– RÉUSSIR SA COLLECTE –

LE CHAMP, POINT DE DÉPART DE LA QUALITÉ DES GRAINS

Vigilance constante sur la parcelle pour détecter rapidement attaques et incidents.
En protection des cultures : n'intervenez qu'en cas de nécessité, avec des produits homologués (respectant dose, stade, hygrométrie, vent, DAR). Vérifiez régulièrement la validité du contrôle de votre pulvérisateur et son bon fonctionnement.



La récolte

- **Récolter à maturité** avec 15% d'humidité pour les céréales à paille et 9% pour les oléoprotéagineux
- **Enlever les grains humides dans les 24h** suivant la récolte
- **Disposer de moyens de battage et de transport** en bon état
- **Vérifier le réglage de la moissonneuse** pour préserver la qualité des grains
- **Nettoyer la moissonneuse et les moyens de transport** pour éliminer insectes, impuretés et graines étrangères
- **Battre en dernier les bordures** pour limiter la dissémination des adventices et récupérer les menues-pailles
- **Apporter une attention particulière à la propreté** de votre remorque pour le transport de votre récolte



Stockage à la ferme

- **Vérifier l'état des installations.**
- **Nettoyer les abords** pour éviter la présence de rongeurs (attention à la contamination du grain par les produits rodenticides)
- **Effectuer un nettoyage systématique** et, si nécessaire, une désinsectisation des locaux avec des produits homologués
- **Empêcher l'accès des animaux** sauvages ou domestiques
- **Nettoyer le grain et le sécher** si nécessaire.
- **Ventiler le grain par palier** sur l'ensemble du lot avec des paliers visés à 20°C, 13°C et 5°C, la température extérieure devant être environ 7°C inférieure à celle du palier
- **Contrôler régulièrement la température** du grain, le flair et l'absence d'insectes (utilisation possible de pièges)