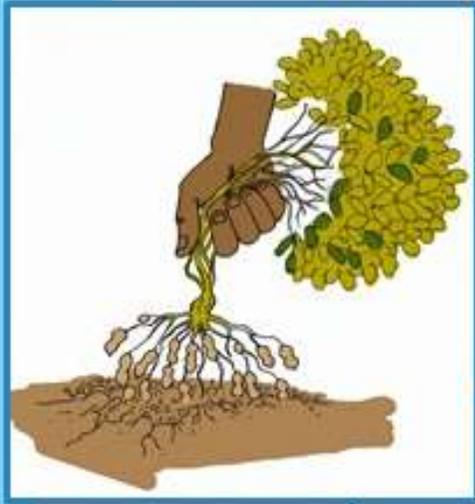
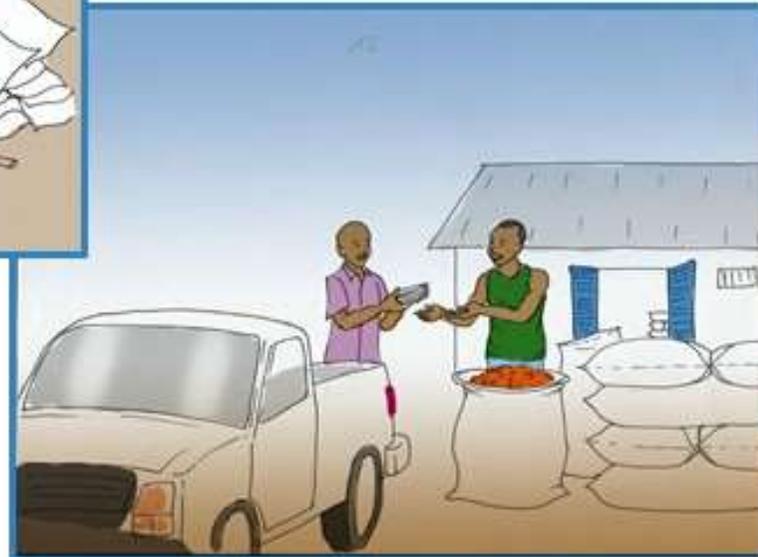
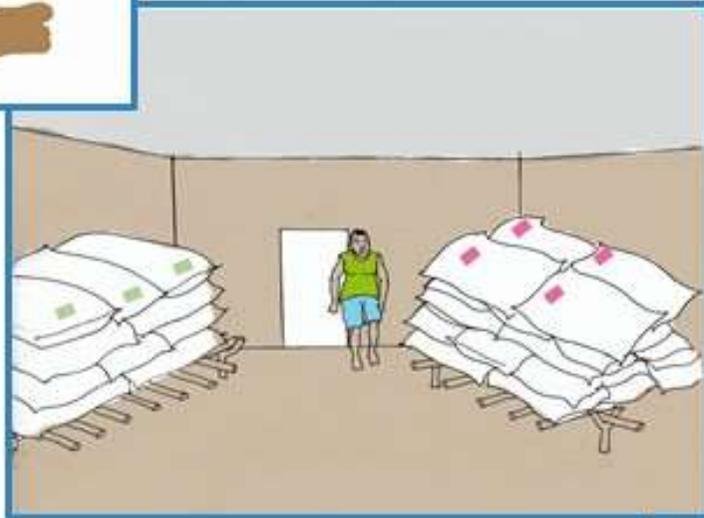


Boîte à images



Stockage de l'arachide



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

La plante d'arachide se déracine facilement et la gousse est bien sèche à l'intérieur. L'arachide est mure.

Q: Quels sont les critères de maturité de l'arachide ?

L'arachide est à maturité quand l'intérieur de la gousse brunit ou noircit. Lorsque $\frac{3}{4}$ des gousses présentent ces symptômes de maturité, la récolte peut être lancée. *(Remarque : la gousse marque plus ces traits à l'extérieur quand l'arachide est mure mais cela ne suffit pas à dire qu'elle est mure. Il faut ouvrir la gousse).*

Q: Que se passe-t-il quand on récolte l'arachide avant maturité ?

Quand l'arachide est récoltée avant maturité :

- Les gousses ne sont pas bien pleines, les pertes sont importantes et le niveau de production est faible ;
- Les graines vont mal se conserver, le séchage sera difficile et des moisissures peuvent se développer.

Q: Que se passe-t-il quand on récolte l'arachide trop tard ?

La gousse peut se détériorer et des graines peuvent moisir. Dans le cas de variété non dormante, une germination de la graine peut être observée. Des pertes de gousses dans le sol peuvent être observées.

Q: Pourquoi est-ce important que le sol soit un peu humidifié ?

Le sol légèrement humide facilite le soulèvement de l'arachide. Dans un sol trop sec et compacté, il est parfois difficile de déterrer toutes les gousses.

Image 1 : Récolte de l'arachide à maturité et dans de bonnes conditions



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

L'arachide est disposée en andain à gauche au champ, à droite dans la concession dans une aire de séchage à l'abri des animaux.

Q: Que veulent montrer ces images ?

L'importance de bien sécher l'arachide pour faciliter le décorticage

Q: Comment faut-il disposer l'arachide pour qu'elle sèche bien ?

En andain pas trop tassé pour bien aéré et les gousses doivent être placés à l'extérieur de l'andain pour recevoir le soleil.

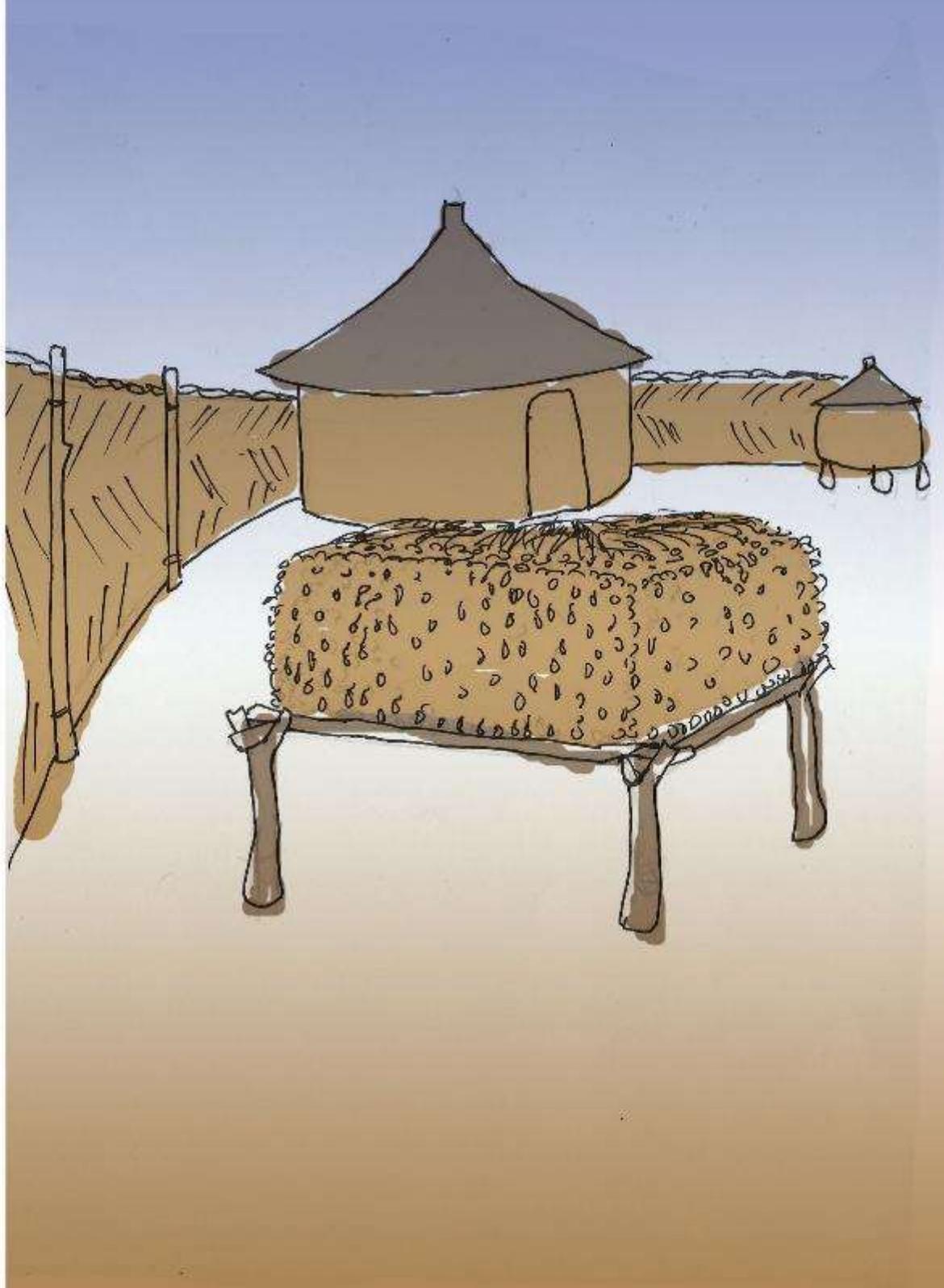
Q: Quel est l'avantage de sécher l'arachide en andain dans la concession ?

- pour limiter les cas de vol au champ
- Les fanes peuvent être gardées à la concession comme fourrage pour les animaux. Les résidus de fanes mélangés aux bouses vont faire un bon fertilisant pour le champ.

Q: Combien de temps l'arachide reste-t-il au séchage ?

Pendant 2 à 7 jours. Avant cela, il est difficile de la décortiquer.

Image 2 : Bien sécher l'arachide en andains



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

A gauche : un stock d'arachide en graine est attaqué par les nuisibles et la moisissure

A droite : un stock d'arachide en coque bien conservé

Q: Que veulent montrer ces images ?

Il vaut mieux conserver ces arachides en coques pour une durée de conservation supérieure à 6 mois. La coque est une enveloppe naturelle de protection contre les insectes et la détérioration des graines (surtout les variétés à forte teneur en huile (variété délavée par exemple).

Q: Quel est l'inconvénient du stockage en coque ?

Le stockage en coque prend plus de place. 1 sac en graine équivaut à 3 sacs en coque

Image 3 : Le stockage en coque permet une longue conservation



ad 00000 00 000 - 0

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

2 hommes décortiquent l'arachide à l'aide de décortiqueuses. L'arachide tombe sur une bâche.

Q: Connaissez-vous ces 2 décortiqueuses ?

La décortiqueuse à balancier décortique 4 sacs à l'heure. Prix approximatif : 30 000- 40 000 F CFA

La décortiqueuse à manivelle décortique 8 sacs à l'heure : Prix approximatif : 80 000- 100 000 F CFA

Rmq : Il existe aussi des décortiqueuses motorisées

Q: Quel sont les avantages et inconvénients d'une décortiqueuse ?

Avantages : La vitesse de décorticage (à la main : 15 kg par personnes et par jour)
 Moins de contact des graines avec les mains

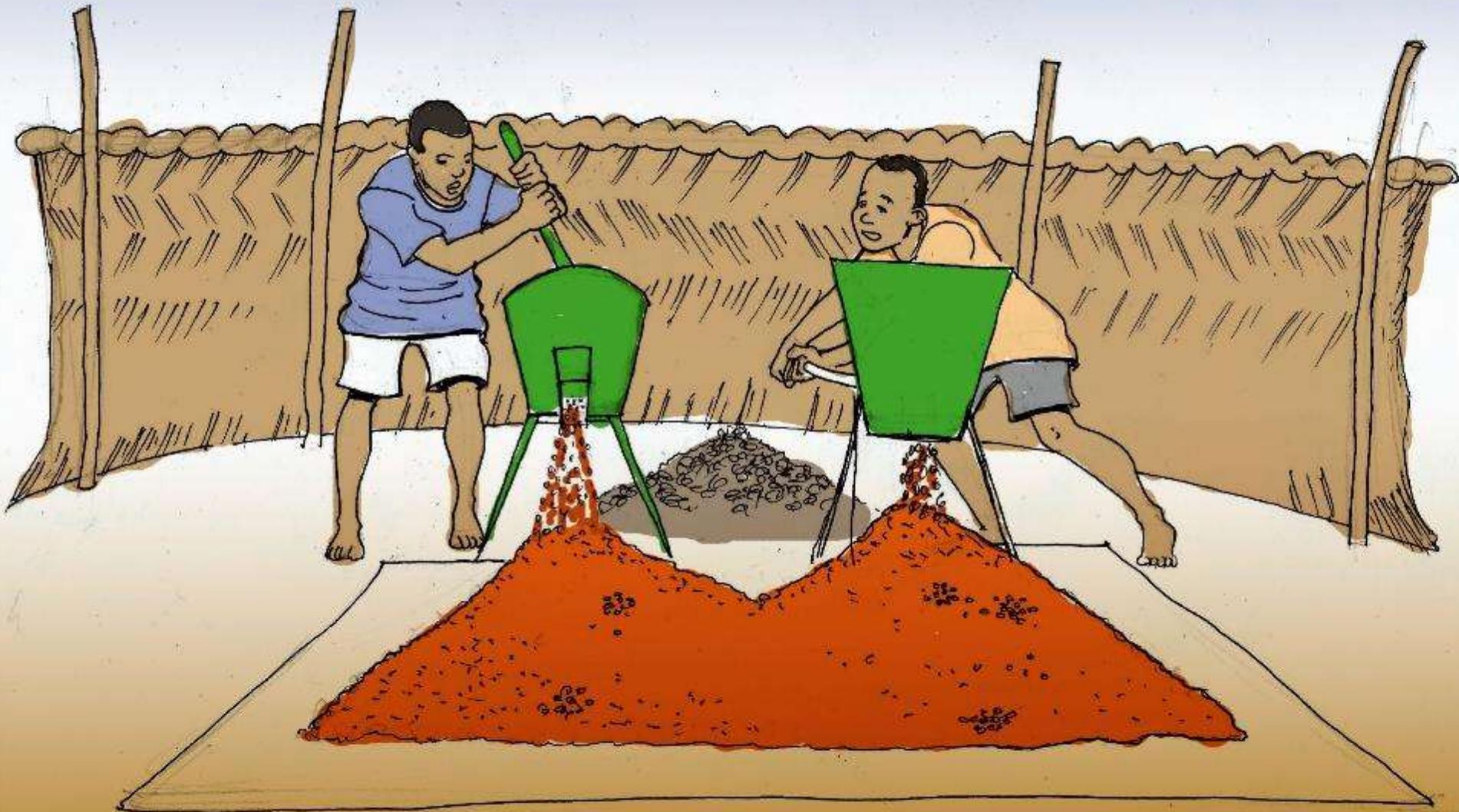
Inconvénient : Peut briser plus les graines en cas de mauvais réglage

Q: Qui parmi vous a une décortiqueuse ?

Q : Comment évaluez-vous la rentabilité d'une décortiqueuse ?

- En fonction du nombre de sacs à décortiquer
- Bien penser que la main d'œuvre familiale peut faire d'autre chose plus rentable au lieu de passer beaucoup de temps à décortiquer.

Image 4 : Le décorticage



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Il y a du soleil à gauche, un homme est en train d'étaler des arachides sur une bâche pour les sécher. Les animaux sont hors de portée car il y a un seko.

A droite, la nuit arrive et la pluie menace, l'homme fait rentrer la bâche avec les arachides sous le hangar.

Q: Que veulent montrer ces images ?

L'importance de bien sécher à plat.

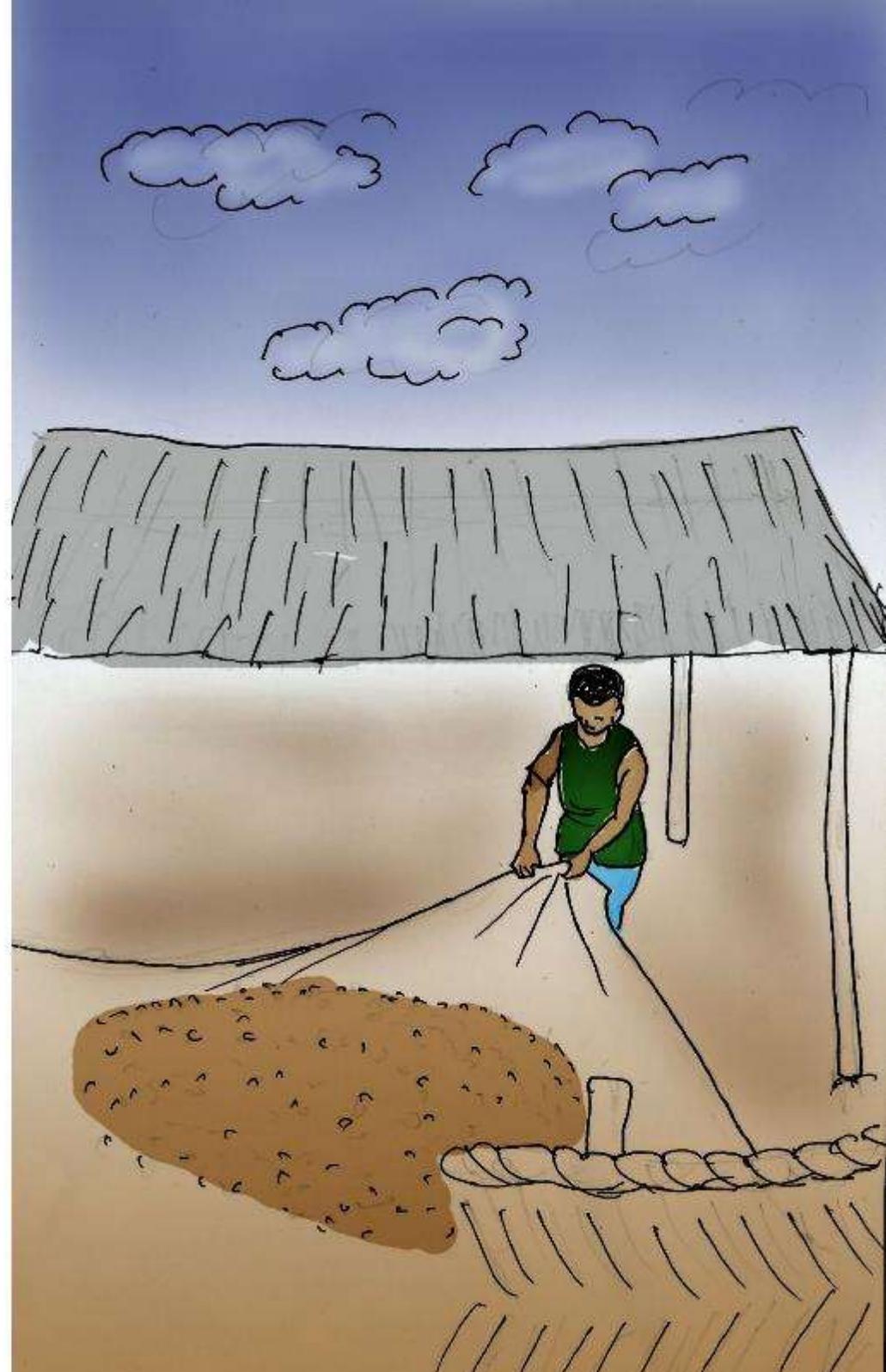
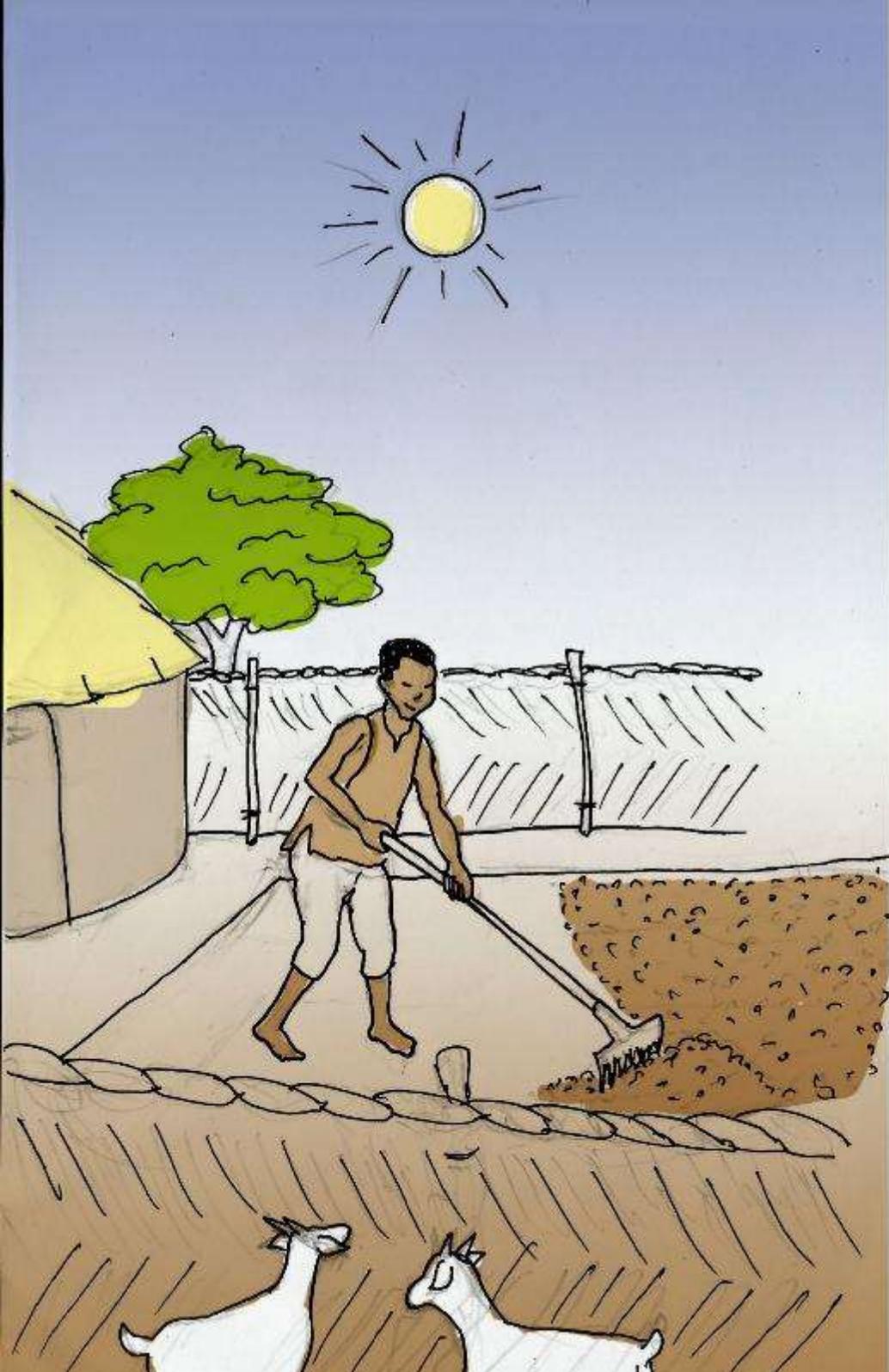
Q: Combien de temps est-il nécessaire de sécher à plat ?

4 jours pour l'arachide stockée en graine

7 jours pour l'arachide stockée en coques

Cette dernière phase de séchage permet de diminuer au maximum l'humidité à 7-8% pour les gousses d'arachide.

Image 5 : Le séchage à plat



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Une femme met des feuilles dans une marmite. Elle trempe ensuite les sacs dans la solution puis étend les sacs sur un fil pour le séchage.

Q: Qu'elles sont ces feuilles ? A quoi cela sert-il ?

Ce sont des feuilles de neem qui est un insecticide naturel. Le traitement des sacs dans la solution de neem va repousser les insectes qui veulent attaquer le sac.

Q: A votre avis combien de temps faut-il pour cuire les feuilles de neem ?

Il faut faire bouillir les feuilles de neem dans de l'eau jusqu'à ce que le liquide s'épaississe comme du sirop.

Q: Connaissez-vous d'autres moyens de lutte contre les insectes ?

- Piment (pili pili en poudre) mélange avec l'arachide par couche (1 fine couche tous les 20 cm) dans le sac ou le grenier.
- Mélange avec le tabac ou les feuilles de neem pilés (idem 1 couche tous les 20 cm).
- Semences mélangées avec de la cendre : barrière physique qui rend la graine difficile à atteindre par les insectes.

Attention : les traitements avec des insecticides chimiques sont dangereux pour la santé et l'arachide n'est plus consommable une fois traitée !

Image 6 : Le traitement des sacs.



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Une femme enlève les impuretés ou les gousses détériorées et les mets à part avant que l'homme ne mettent en sacs.

Q: Que veut montrer cette image ?

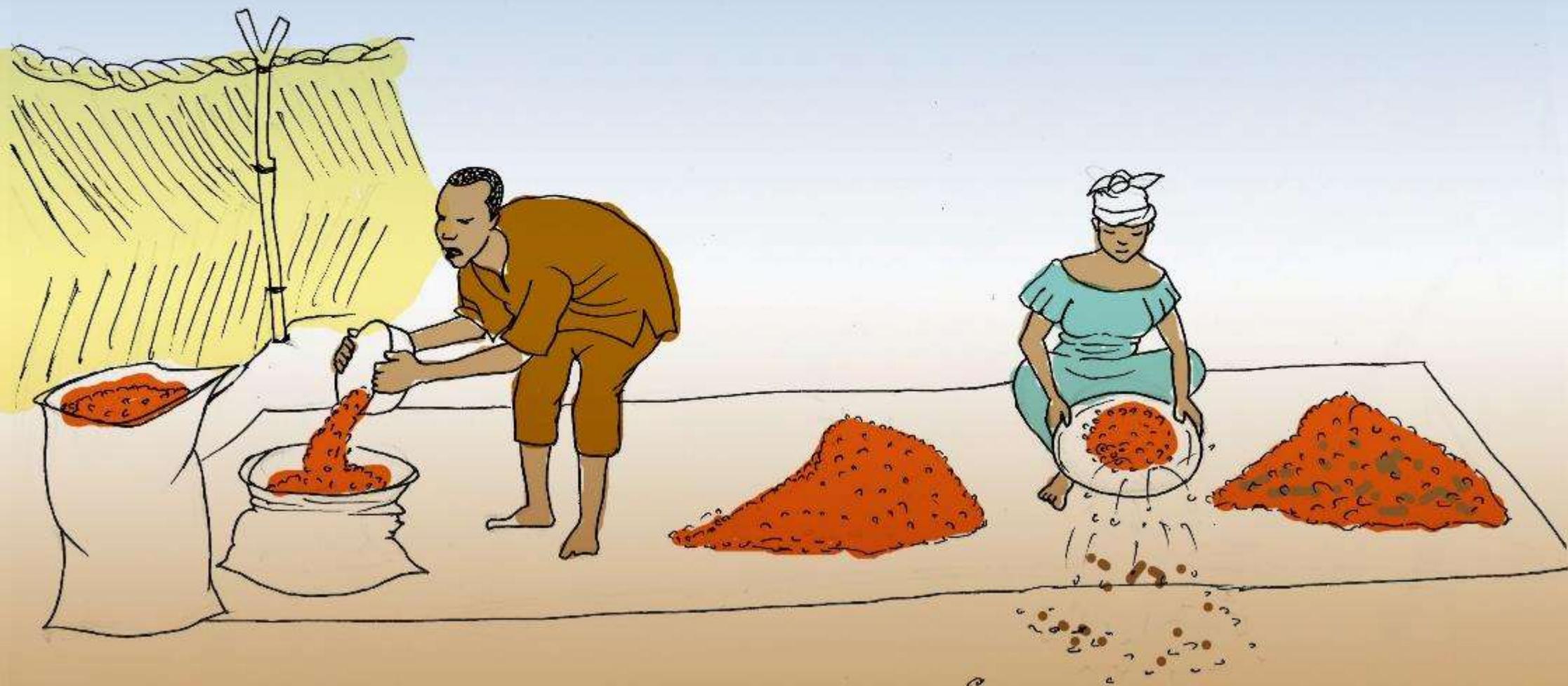
L'importance de mettre en sacs un produit homogène sans débris de récolte.

Un produit de bonne qualité va bien se stocker.

Q: Pourquoi à votre avis ?

Les impuretés ou les graines ou gousses détériorée qui peuvent attirer les nuisibles et les moisissures

Image 7 : Nettoyage / triage /mise en sacs



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Il y a les différents systèmes de stockage dans ce village :

- grenier en banco
- grenier en sekos
- dans une case,
- dans un bâtiment.

Les producteurs nettoient l'extérieur (coupent les herbes et balayent) et à l'intérieur de leurs greniers.

Un maçon répare les fissures de la case. Un autre homme refait le toit.

Les nuisibles quittent le lieu de stockage car leur nid a été détruit.

Q: Que veux montrer cette image ?

Cette image montre l'importance de bien nettoyer le grenier dans lequel on va stocker ces arachides.

Q: Pourquoi est-ce important de bien nettoyer le grenier ?

Les résidus du stockage de l'année passée, les poussières sont des repères pour les nuisibles. S'ils ne sont pas écartés avant la mise en stockage, ils vont attaquer directement le nouveau stock.

Image 8 : La préparation du lieu de stockage



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Les rats et souris n'arrivent pas à atteindre le grenier.

Q: Qu'est ce qui empêche les souris de grimper?

Un entonnoir renversé réalisé avec un bout de tôle ou une tasse trouée.

Q: Que veut montrer cette image?

Il faut barrer le chemin d'accès au produit du nuisible.

Q: Comment faire dans le cas d'une case ou bâtiment ?

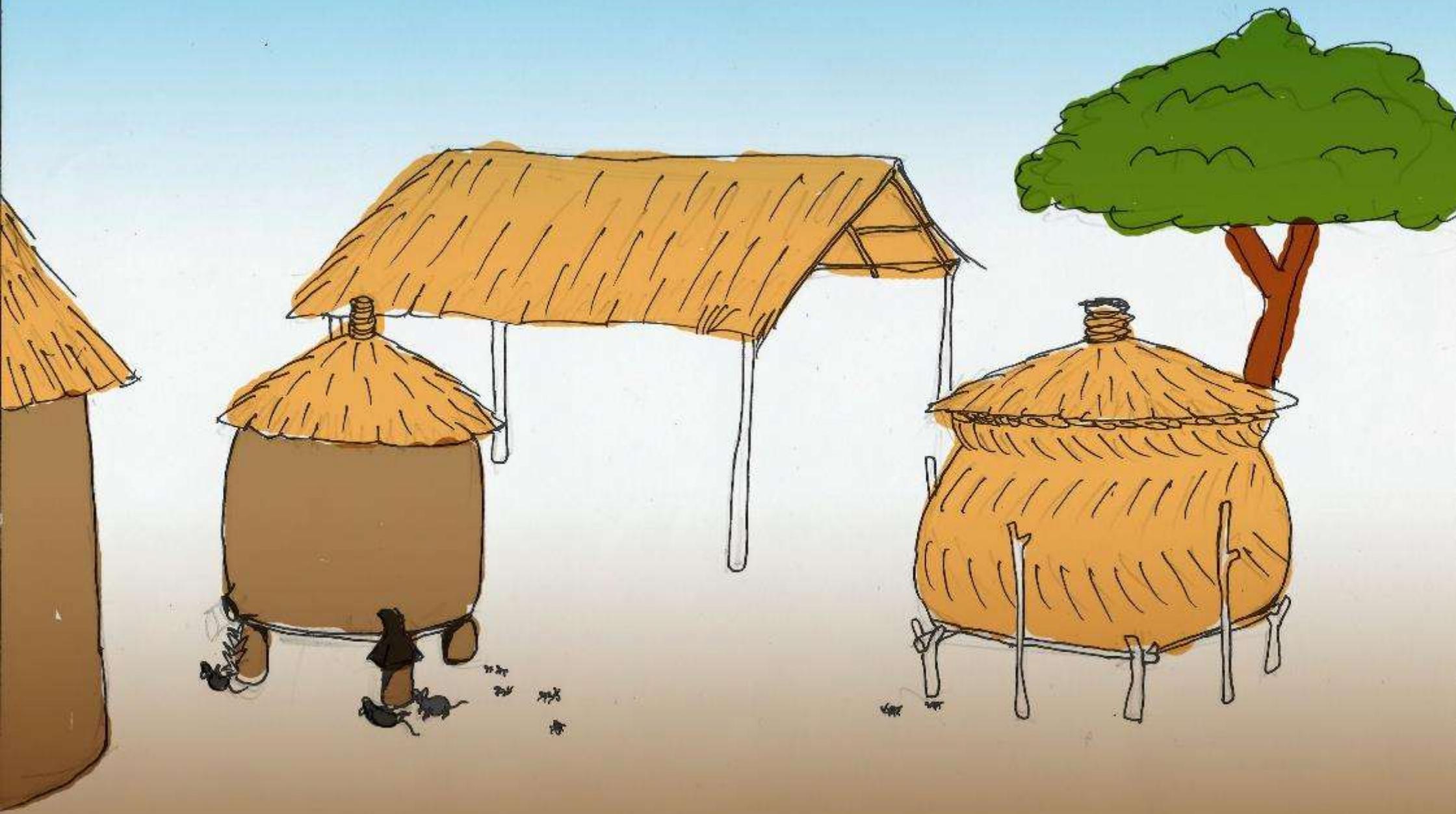
- Mettre des barrières physiques à l'accès des rats (bien fermé le local de stockage, boucher les trous/ grilles aux fenêtres/ sacs renforcés PICS)
- Mettre des pièges

Q: Comment faire pour les insectes ?

Pour les insectes rampants, on peut mettre des barrières physiques. Par exemple les plastiques avec du répulsif dessus au niveau de l'accès au produit (exemple des hangars à sésame).

Pour les insectes volants, le répulsif sur le sac est le plus approprié.

Image 9 : La lutte contre les nuisibles



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Un producteur a mis des sacs anarchiquement. Les sacs sont tombés du tas.

Il y a des bidons d'essence sur le tas et un vélo.

Le producteur essaye de chasser les rats qui sont là.

Certains sacs sont troués.

Q: Que veut montrer cette image ?

L'importance de bien empiler les sacs pour contrôler

Ne pas mélanger les denrées alimentaires avec les équipements ou autres produits.

Image 10 : Un stockage anarchique ne permet pas un bon contrôle



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Un producteur a bien rangé ses sacs sur des bois.

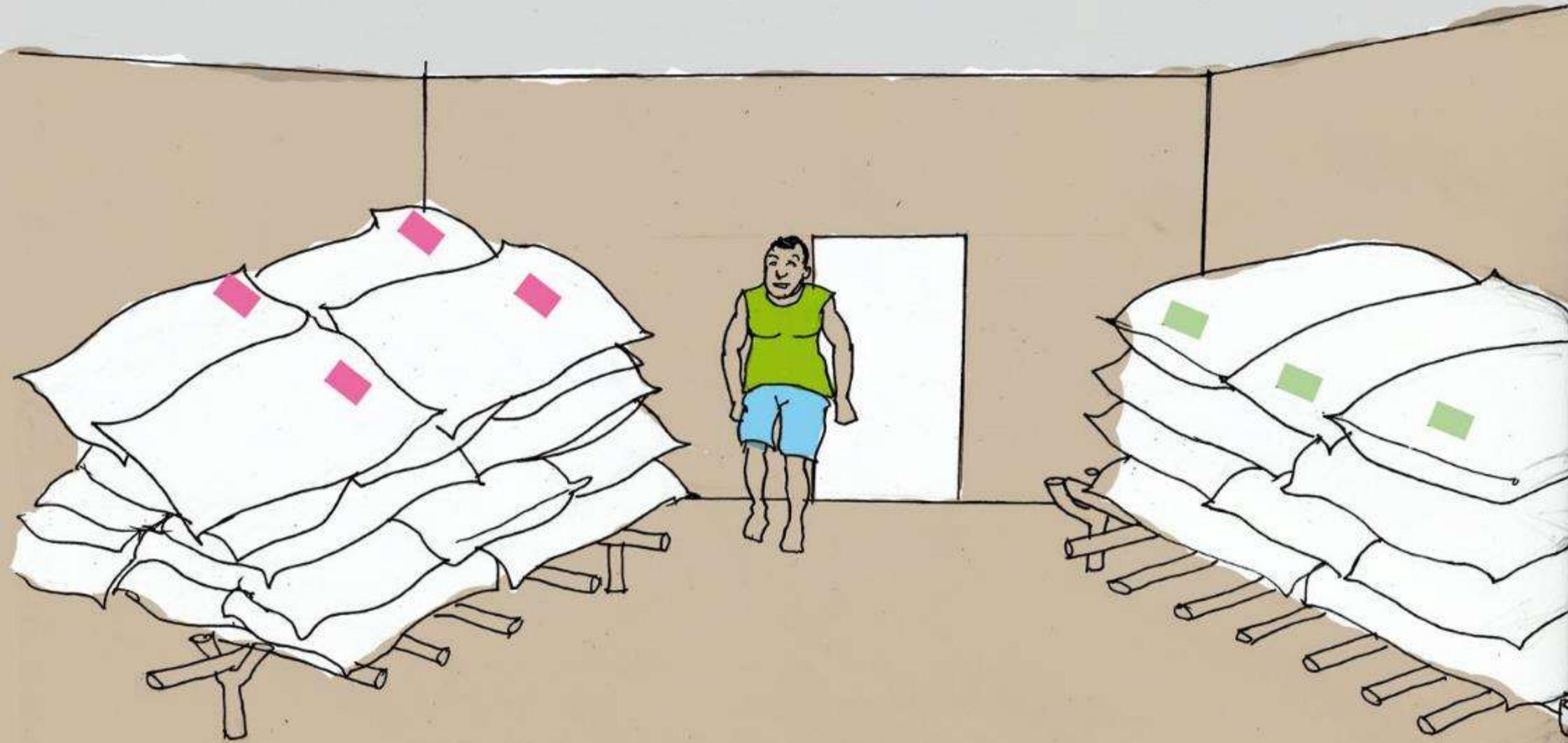
Q: Comment bien empiler les sacs ?

En alternant le sens des sacs dans les couches successives.

Q: Que faire quand le stock se dégrade ?

Il faut trier les graines qui sont dégradées et sécher les graines sur une bâche. Ensuite remettre dans des sacs neufs.

Image 11 : Des sacs bien empilés permettent un bon contrôle du sac.



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Les sacs sont disposés en tas.

Des allées permettent le contrôle des tas.

Q: Pourquoi faire plusieurs tas?

Pour séparer les denrées, les variétés ou qualité différentes

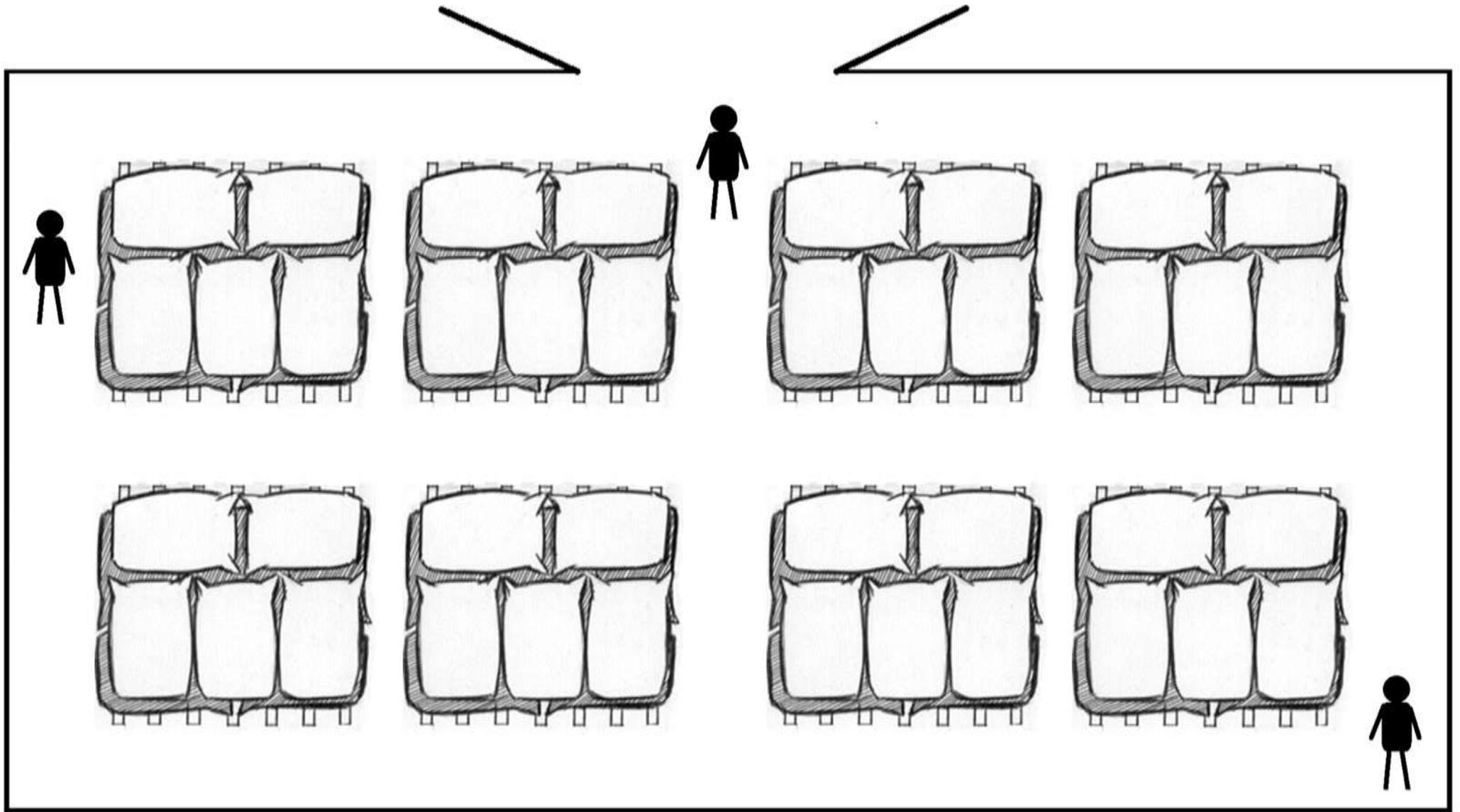
Pour mieux contrôler

Q: Comment positionner les tas dans le lieu de stockage?

Isoler les tas du mur (au moins 50 cm pour le passage possible d'un homme

Faire des allées centrales pour faciliter la sortie des sacs

Image 12 : Les tas bien arrangés facilite les contrôles



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Le producteur a amené ses sacs à vendre au marché. Les sacs sont troués et n'ont pas un bon aspect. Le commerçant lui tend un petit billet.

Q: Le producteur est-il content?

Non

Q: Pourquoi à votre avis?

Il a vendu à bas prix

Q: Le commerçant est-il content?

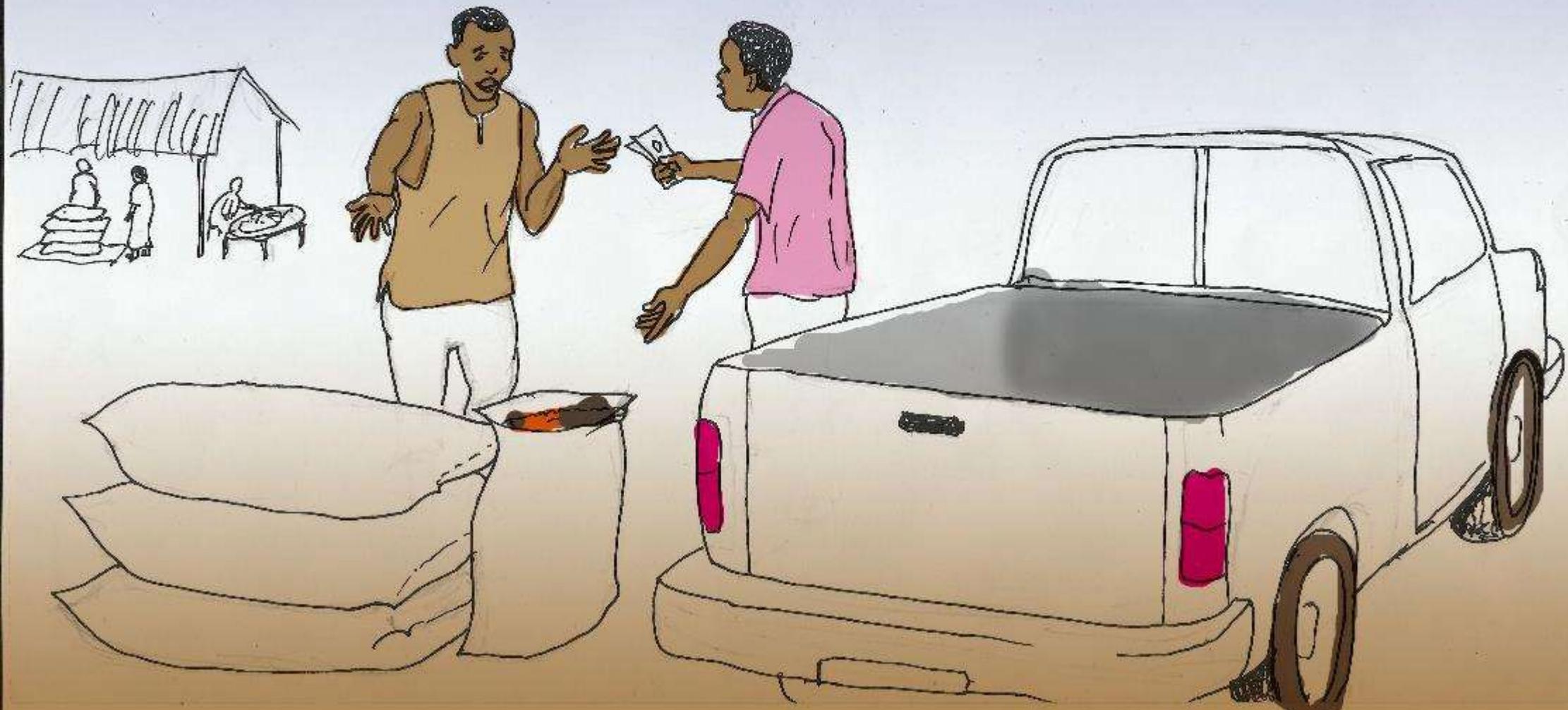
Non

Q: Pourquoi à votre avis?

Il va revendre l'arachide mal conservée à bas prix avec une petite marge

Il va devoir revendre l'arachide très vite sinon l'arachide mal conservée va encore se gâter et perdre de la valeur.

Image 12 : L'arachide mal conservée ne se vend pas chère



Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Le producteur qui a bien stocké ses arachides a amené ses sacs au marché. Le commerçant lui tend une liasse de billet.

Q: Le producteur est-il content?

Oui

Q: Pourquoi à votre avis?

Il a vendu à bon prix

Q: Le commerçant est-il content?

Oui

Q: Pourquoi à votre avis?

Il va revendre l'arachide bien conservée à bon prix et se faire une bonne marge

Il va pouvoir stocker l'arachide pour la revendre plus tard.

Image 13 : L'arachide bien conservée se vend bien

13

