

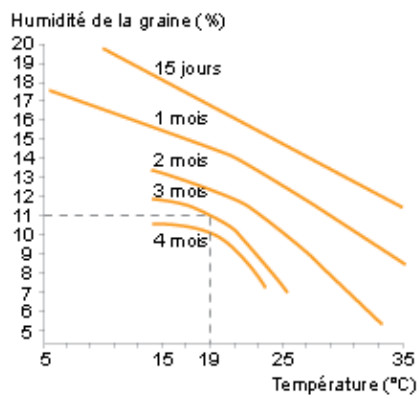
Conservation

La conservation à la ferme doit être assurée dans de bonnes conditions pour éviter le développement de moisissures responsables de l'acidification de l'huile. Afin de s'en prémunir, il faut tout d'abord nettoyer la récolte avant stockage pour en éliminer les débris humides.

La graine sera ensuite amenée à un état de **température et d'humidité** compatible avec sa conservation pendant la durée escomptée (voir graphique) :

- humidité inférieure à 8 % : pas d'intervention, les moisissures ne peuvent pas se développer ;
- entre 8 et moins de 11 % d'humidité : ventiler et refroidir à 10 m³ d'air par heure et par m³ de graines ;
- entre 11 et 14 % d'humidité : recourir à la ventilation séchante, à 100 m³ d'air par heure et par m³ de graines ;
- au-delà de 14 % : sécher à l'air chaud, en limitant la température à 65°C.

Conditions pour une bonne conservation



Exemple : si l'on veut conserver du tournesol à 11 % d'humidité pendant trois mois, la température de la graine ne devra pas excéder 19°C.

Ce diagramme ne peut s'utiliser que sur graines saines. Dans le cas de graines cassées, ou ayant subi un début d'attaque fongique, ou de graines immatures, il faut prendre des marges de sécurité.

Lorsque l'on **sèche à l'air chaud**, certaines **précautions complémentaires** doivent être prises, afin d'éviter les incendies de séchoirs :

- nettoyer régulièrement le séchoir pour éliminer les dépôts gras et les divers débris coincés ;
- ventiler pendant une demi-heure au moins avant la mise en marche du brûleur pour éviter l'inflammation des gaz de fermentation ;
- reporter l'aspiration d'air loin de toute source de poussière pour ne pas risquer d'envoyer dans la colonne de séchage de la poussière enflammée par le brûleur.

Outre le matériel de ventilation-séchage, il faut disposer de moyens minimum de contrôle de la température et de l'humidité de la graine stockée.