



C2 RÉVÉLER LES BONNES PRATIQUES

Limiter les pertes post-récolte

Aperçu

- Si l'on réduit les pertes après la récolte des cultures, on augmente la quantité de nourriture à manger ou à vendre.
- Choisissez des variétés à cultiver qui se gardent mieux, résistent aux ravageurs et sont adaptées aux conditions climatiques locales.
- Faites votre récolte quand les cultures ont le plus de valeur (sur le plan financier et nutritif).
- Limitez les dommages et les pertes pendant le transport.
- Les cultures se gardent plus longtemps si elles sont séchées. Assurez-vous que pendant leur séchage, les cultures sont protégées de la poussière et de l'humidité.
- Pour garder des récoltes, entreposez-les dans des sacs ou des contenants qui ne sont pas à même le sol ou contre des murs. Envisagez d'utiliser des palettes en bois, des structures surélevées ou des contenants hermétiques pour entreposer vos denrées.
- Éloignez les ravageurs (beaucoup de plantes locales sont efficaces).
- Renseignez-vous sur le marché pour décider où et quand vendre vos produits.

? Pourquoi utiliser cet outil ?

Entre 30 et 50 pour cent de tous les aliments sont perdus ou gâchés après leur récolte. La réduction de ces pertes post-récolte peut être un moyen important pour les ménages d'augmenter la quantité de nourriture disponible à manger et à vendre. Cela veut dire une meilleure nutrition et un revenu plus important.



Explication des mots utilisés

Variabilité génétique – les différences naturelles entre des plantes et des animaux de la même espèce, comme la hauteur, la couleur ou le rendement.

Grain – les graines ou fruits des cultures céréalières.

Produits protecteurs du grain – traitement chimique du grain pour empêcher des ravageurs de l'abîmer.

Stockage hermétique – retirer l'oxygène pour créer un environnement de stockage où l'air ne circule pas.

Insecticides – une substance utilisée pour détruire les ravageurs et les insectes.

Pertes post-récolte – pertes de produits cultivés après leur récolte et avant leur consommation.

Sensibilisa-
tionEnfants et
jeunesClimat et
environ-
nementConflits et
consolida-
tion de la
paixGouvernance
et corruptionGestion des
risques de
catastropheDiscrimi-
nation et
inclusionAlimentation
et moyens
de
subsistanceÉgalité des
sexes et
Violences
sexuellesSanté et
VIHInfluencer
les
décideursMigration et
traite des
personnesEau,
assainis-
sement et
hygiène



Brève description

Éléments à prendre en compte pour essayer de réduire les pertes, de grain en particulier, après la récolte.



Délais

Il faut faire particulièrement attention pendant et après la récolte, mais un grand nombre de ces activités se poursuivent dans le temps.



Il vous faudra

Un lieu propre, sec et bien ventilé pour sécher et stocker les produits récoltés.



Les clés de la réussite

- Choisissez des cultures qui résistent aux ravageurs, aux maladies et aux changements des conditions climatiques. Si vous prévoyez de vendre vos produits, choisissez des cultures d'une grande valeur : celles qui sont demandées, mais sont moins faciles à se procurer.
- Récoltez les cultures au moment où elles ont le plus de valeur économique et nutritive.
- Si vous séchez les produits que vous avez récoltés, veillez à utiliser un lieu bien ventilé qui est protégé du mauvais temps et à ce qu'ils ne soient pas séchés à même le sol.
- Pour stocker le grain, assurez-vous que les sacs ou contenants ne sont pas stockés directement à même le sol et qu'ils ne touchent pas les murs. Si vous utilisez des sacs, posez-les sur des palettes en bois, en laissant de l'espace entre les sacs pour que l'air puisse mieux circuler.
- Empêchez les ravageurs de détruire les récoltes stockées.
- Si vous transportez votre récolte, prenez soin au moment où vous la chargez et l'empilez pour éviter de l'abîmer, de la marquer ou de la gâcher.
- Au moment de vendre vos produits, assurez-vous que vous pouvez obtenir des renseignements sur le marché et sur le prix à en demander.



Que faut-il faire ?

Choix de variétés à cultiver

Choisissez des variétés à cultiver qui se gardent bien, résistent bien aux ravageurs et aux champignons et qui sont adaptées aux conditions climatiques locales. Y a-t-il des experts localement à qui demander conseil ? En dehors de l'expérimentation avec de nouvelles variétés de cultures, il est important de conserver également certaines variétés traditionnelles, pour entretenir un niveau de variabilité génétique et garder des variétés adaptées au milieu local.

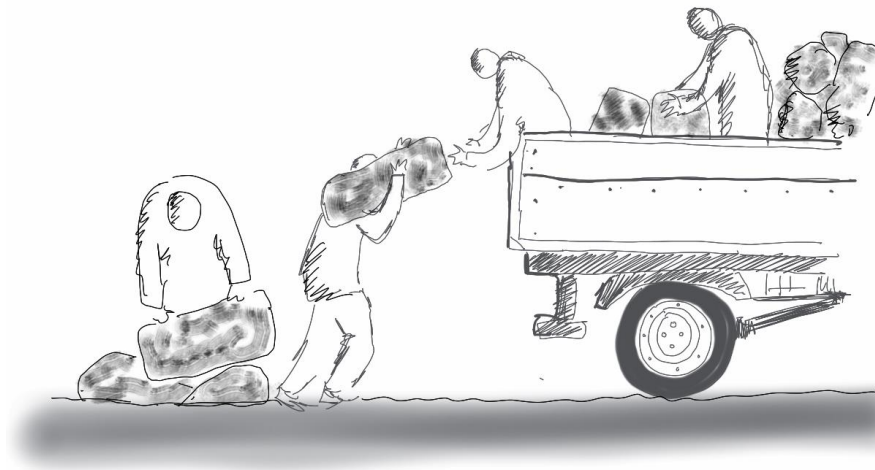
Récolte

Récoltez les cultures quand elles ont le plus de valeur économique et nutritive. C'est particulièrement important pour éviter des pertes parce que les produits sont trop mûrs. Assurez-vous que la culture n'est pas endommagée pendant la récolte et triez les produits récoltés pour éliminer ceux qui sont endommagés ou malades.



Transport

Après la récolte, des pertes peuvent survenir pendant le transport des produits. En prenant soin pour charger, empiler et transporter les produits, on aidera à réduire leur endommagement. Si c'est possible, réfléchissez à faire réfrigérer les produits frais.



Séchage

De nombreuses cultures peuvent être séchées après leur récolte, pour que la nourriture soit préservée plus longtemps. Le séchage peut ajouter de la valeur et améliorer certaines cultures. Le séchage consiste à éliminer l'eau du produit. Il existe de nombreuses façons de le faire. Voici quelques points à prendre en compte :

- Il est important que les cultures soient séchées directement par le soleil ou dans un lieu bien ventilé qui ne risque pas d'être humide ou inondé.
- Les récoltes doivent être séchées sans toucher la terre, par exemple sur des sols en ciment, des draps ou des tapis propres. On peut parfois les faire sécher sur des structures surélevées comme les claies ou en les pendant au toit, souvent au-dessus du feu de cuisson.
- Les récoltes de céréales par exemple doivent être totalement sèches avant de les stocker pour réduire les risques d'apparition de moisissure et de maladies.

Sensibilisation

Enfants et jeunes

Climat et environnement

Conflits et consolidation de la paix

Gouvernance et corruption

Gestion des risques de catastrophe

Discrimination et inclusion

Alimentation et moyens de subsistance

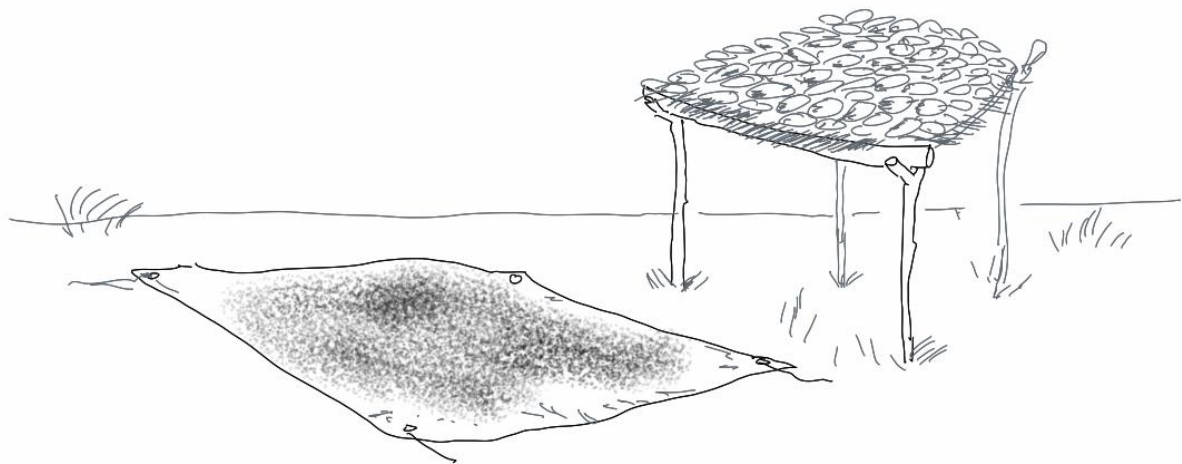
Égalité des sexes et Violences sexuelles

Santé et VIH

Influencer les décideurs

Migration et traite des personnes

Eau, assainissement et hygiène



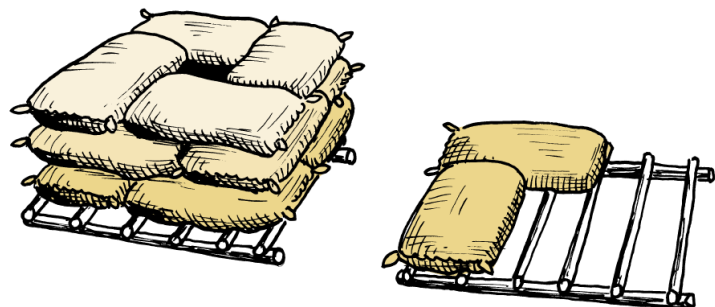
Les récoltes de racines et de tubercules comme l'igname, la pomme de terre et le manioc peuvent être séchées, mais aussi durcies pour qu'elles se conservent mieux. Ce processus consiste à placer les tubercules au soleil sous une couche de feuilles. Grâce à l'humidité et à la température élevée, une couche de protection se forme sur l'extérieur des tubercules.

Se reporter à l'**Outil C2 – Transformer et conserver des produits frais** pour obtenir conseil sur la préservation et le stockage des fruits, des légumes et du poisson.

Le stockage des récoltes chez soi

Il existe un certain nombre de méthodes différentes de stockage des récoltes, en fonction de ce qui est stocké et des quantités à stocker. Voici quelques exemples courants de stockage **du grain et des légumineuses** :

Sacs : Les produits sont conservés dans des sacs propres chez soi ou dans un entrepôt. Les sacs ne doivent pas être stockés directement à même le sol ni toucher les murs. Au lieu, posez-les sur des palettes en bois, en laissant de l'espace entre les sacs pour que l'air puisse mieux circuler.

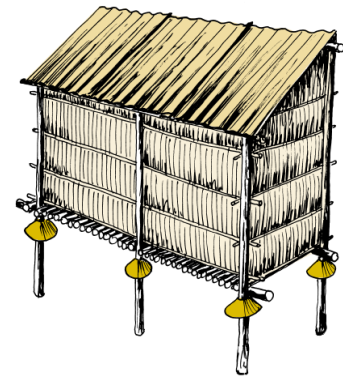


Source des images : *Guide Piliers - Améliorer la sécurité alimentaire p20*

Pots en argile ou autres contenants : comme les sacs, évitez de les conserver à même le sol pour les empêcher d'absorber de l'humidité. Fermer hermétiquement les pots avec de la cire, de l'huile ou un tissu propre peut aussi empêcher des insectes de pénétrer dans les pots. Le contenu doit être vérifié régulièrement pour s'assurer qu'il n'a pas été contaminé.

C2 LIMITER LES PERTES POST-RÉCOLTE

Structures surélevées de stockage traditionnelles : un certain nombre de matériaux différents peuvent servir à construire des structures surélevées de stockage ou greniers, y compris la boue, les paniers, les roseaux ou le bambou. Pour empêcher aux rats et aux souris d'y accéder, s'assurer que la structure est surélevée de plus d'un mètre et installer des protections sur les piliers de la construction, fabriquées à partir de vieilles boîtes de conserve.



Source des images : *Guide Piliers - Améliorer la sécurité alimentaire* p8

Stockage sous les toits : De nombreuses cultures, le grain en particulier, sont séchées et stockées en les entreposant sous le toit de la maison, souvent au-dessus de la cheminée. La fumée et la chaleur aident à maintenir le produit au sec et le protègent contre les insectes. Mais cela ne dissuade pas nécessairement les rongeurs.

Amélioration du stockage : Les insectes et autres ravageurs ont besoin d'oxygène pour vivre. Un stockage hermétique (c'est-à-dire sans oxygène) crée un milieu où l'air ne circule pas, qui empêche les dommages causés par les insectes. On peut stocker des produits hermétiquement en utilisant des sacs ou des contenants en plastique qui sont étanches à l'air et à l'eau. L'utilisation de fûts métalliques ou de silos sont d'autres meilleurs moyens de stocker des produits qui peuvent aussi être rendus étanches à l'air ou ventilés par un flux d'air naturel. Ils ne doivent toutefois pas être placés en plein soleil car il est important d'éviter les gros changements de température.

D'autres produits alimentaires devront être stockés à l'aide de mécanismes différents. Par exemple, les récoltes de racines et de tubercules sont souvent stockées « en tas » ou dans des puits sous terre appelés **silos fosses**. Ces tas de tubercules sont recouverts de paille ou de terre, souvent protégés des intempéries par un toit en chaume ou placés sous des arbres. Le stockage en terre peut aussi être amélioré en mettant les récoltes dans le puits dans des sacs en plastique fermés hermétiquement ou en recouvrant le puits d'un mélange de boue/paille/bouse.

Prévention des ravageurs dans les produits stockés

Hormis l'élimination de l'oxygène dans les cuves de stockage, il existe d'autres moyens d'empêcher les ravageurs de détruire les récoltes stockées, entre autres les insecticides chimiques et les produits protecteurs de grain. On peut cependant utiliser un grand nombre de plantes locales avec beaucoup d'efficacité. Des feuilles de margousier (*Azadirachta indica*), des racines de gingembre et des piments peuvent être séchés et mélangés au grain avant de le mettre dans un contenant bien fermé. L'huile de margousier peut aussi servir à traiter les sacs de stockage tandis que les feuilles peuvent être mélangées à du plâtre conventionnel pour recouvrir l'intérieur du silo à grain. Ces techniques éloignent les ravageurs du grain.

Sensibilisation

Enfants et jeunes

Climat et environnement

Conflits et consolidation de la paix

Gouvernance et corruption

Gestion des risques de catastrophe

Discrimination et inclusion

Alimentation et moyens de subsistance

Égalité des sexes et Violences sexuelles

Santé et VIH

Influencer les décideurs

Migration et traite des personnes

Eau, assainissement et hygiène

Marché

Si les récoltes sont vendues, il est important de réfléchir au meilleur **moment** de les vendre. Cela dépendra de l'évolution saisonnière des prix, mais aussi des besoins du ménage. Des informations sur les marchés et une bonne compréhension de combien de nourriture et de revenus un ménage a besoin permettront de prévoir combien des récoltes peuvent être vendues immédiatement, combien peuvent être stockées, pour combien de temps et par quelle méthode.

Se reporter à l'**Outil C2 – Créer une entreprise** pour trouver des conseils si vous prévoyez de vendre vos produits.



Pour en savoir plus

- Pas à Pas 32 de Tearfund (1997) – *Sécurité alimentaire*, en particulier les articles « Stockage du grain » et « Grenier amélioré »
http://learn.tearfund.org/fr-FR/resources/publications/footsteps/footsteps_31-40/footsteps_31/
- Pas à Pas 94 de Tearfund (2014) – *La valorisation des aliments*, article intitulé « Lutter contre les ravageurs »
http://learn.tearfund.org/fr-FR/resources/publications/footsteps/footsteps_91-100/footsteps_94/
- Pas à Pas 21 de Tearfund (1994) – *Technologie*, article intitulé « Séchage de denrées alimentaires » –
http://learn.tearfund.org/fr-FR/resources/publications/footsteps/footsteps_21-30/footsteps_21/
- Guide PILIERS de Tearfund (2001) : *Améliorer la sécurité alimentaire*
http://learn.tearfund.org/fr-FR/resources/publications/pillars/improving_food_security/
- Un certain nombre de scripts de Farm Radio International sont sur la réduction des pertes post-récolte, y compris la pochette 66 sur l'amélioration des méthodes de stockage, la pochette 79 sur la post-récolte et la pochette 90 sur l'innovation agricole – <http://scripts.farmradio.fm/fr/radio-resource-packs/>

Outils complémentaires

- B – Prendre soin des terres (étude biblique) [B: Climat & environnement-4]
- C2 – Compostage [C2: Climat & environnement-1]
- C2 – L'agriculture de conservation [C2: Alimentation et moyens de subsistance-5]
- C2 – Créer une entreprise [C2: Alimentation et moyens de subsistance-6]
- C2 – Aménager des jardins potagers ruraux [C2: Alimentation et moyens de subsistance-8]
- C2 – Transformer et conserver des produits frais [C2: Alimentation et moyens de subsistance-11]