



Royaume des Pays-Bas

ACMA2

Approche Communale pour le Marché Agricole - Phase 2

FICHE TECHNIQUE: STOCKAGE ET CONSERVATION DES NOIX DE PALME



1. Objectif

Mettre à la disposition des producteurs et des transformateurs des outils permettant un bon stockage des noix de palme contre la chaleur, l'humidité, les insectes, les rongeurs et les moisissures. Le but final est de prolonger la durée de stockage des noix de palme avant transformation afin d'obtenir des produits sains qui conservent toutes leurs qualités organoleptique, nutritionnelle et marchande. Cette Fiche a été validée par toutes les composantes nationales du monde agricole

1. Notions de base et définition de concepts clés

- ☑ **Aire de séchage** : terrain ou espace délimité et aménagé, propre, servant au séchage des denrées alimentaires
- ☑ **Battage**: Action de battre les épis de céréales ou des gousses des légumineuses pour en faire sortir les grains
- ☑ **Conservation/stockage** : Action de garder ou de stocker un produit de manière à le maintenir autant que possible dans le même état. La conservation du niébé revient à stocker le niébé de façon à ce que la quantité et la qualité demeure autant que possible intacte.
- ☑ **Crib** : Cellule grillagée utilisée pour le stockage et le séchage en plein air des céréales en épis (notamment le maïs)
- ☑ **Décorticage (des grains)** : action consistant à enlever l'enveloppe protectrice des grains dans les épis des céréales ou les gousses des légumineuses
- ☑ **Dégât** : dommage, voire destruction, occasionné par les prédateurs dans un stock de denrées, ce sont des manifestations visibles
- ☑ **Facteurs abiotiques** : Élément non-vivant d'un écosystème ou d'un processus biologique (le climat, l'atmosphère par ex., l'eau, l'air, la terre, la température...)
- ☑ **Facteurs biotiques** : Ensemble des facteurs écologiques liés aux êtres vivants (Animaux, Plantes, Virus...)
- ☑ **FIFO**: terme anglo-saxon qui signifie les premiers produits conservés dans les structures de stockage doivent être les premiers à sortir en cas de vente ou de consommation (First In, First Out).
- ☑ **Fumigants** : Pesticides activés sous forme de gaz et contrôlant les organismes nuisibles lorsque ces

- derniers aspirent les gaz ou lorsque les gaz sont absorbés par leurs organismes d'une autre façon.
- ☑ **Gousses** : Organe d'une plante contenant les graines
 - ☑ **Hygiène** : Ensemble de mesures destinées à prévenir les infections et l'apparition de maladies infectieuses
 - ☑ **Insectes des stocks** : insectes qui vivent, se nourrissent dans les denrées mises en conservation
 - ☑ **Lutte curative** : Ensemble d'action qui permettent de se débarrasser des nuisibles déjà présent dans les produits stockés
 - ☑ **Lutte préventive** : Ensemble des actions prises prévenir l'arrivée des nuisibles dans et sur les denrées stockées.
 - ☑ **Moisissure** : champignons qui se développent sur des substances et qui peuvent provoquer des problèmes de santé chez les personnes ou les animaux
 - ☑ **Nuisibles des stocks** : qui provoque directement ou indirectement des pertes sur les produits stockés
 - ☑ **Perte ou Dommage** : Les pertes de récolte ou dommage sont des dégâts exprimés en termes de pourcentage ou en terme monétaire.
 - ☑ **Taux d'humidité** : Quantité de particules d'eau présent dans l'air ou dans les produits stockés

2. Récolte,Conditionnement / Stockage et conservation des noix de palme

- ☑ Pour préparer de l'huile de palme de bonne qualité, il faut avoir de bons fruits.
- ☑ Les fruits de palme avec lesquels vous devez préparer l'huile doivent être bien murs, de couleur rouge. Si les fruits ne sont pas murs ou sont moisissés, l'huile obtenue est de mauvaise qualité et ne peut être vendue qu'aux fabricants de savon.
- ☑ Le régime de palme doit être récolté lorsque les premiers fruits commencent à tomber au sol. Vous pouvez faire la récolte avec les ciseaux si les plants sont jeunes et la faucille s'ils sont trop hauts. Les régimes une fois cueillis, sont transportés au lieu de transformation.
- ☑ Après la récolte, les régimes sont découpés en morceaux avec une hache. Cette découpe favorise la poursuite

du murissement. Pendant la découpe, il faut éviter de blesser les fruits. Sinon, ils vont commencer par moisir plus tôt.

☑ Après la découpe, les grappes obtenues sont étalées et arrosées d'eau pendant 2 à 3 jours afin de faciliter le détachement des fruits. Il ne faut pas les entasser pour éviter leur pourrissement.

☑ Après la découpe, on procède au détachement manuel des fruits des grappes. Il se fait aussi en battant les grappes à l'aide de bâtons. Cette opération permet d'extraire les fruits mûrs des grappes et rachis qui constituent les rafles. Une partie des rafles sert de combustible et le reste est brûlé. Les cendres peuvent être utilisées pour la fabrication du savon.

☑ Il y a une étape importante : celle du vannage et du tirage des fruits. Elle permet de débarrasser les bons fruits des déchets, des fruits moisissés et non mûrs. Il faut éliminer aussi les fruits pourris et ceux ayant des tâches ou des blessures car ils sont déjà porteurs de microbes et de maladies. Cette étape permet d'avoir des fruits sains.



Figure 1 : Récolte, stockage
des noix de palme

4. Aspect genre

Il s'agit des bonnes pratiques de stockage des noix de palme contre la chaleur, l'humidité, les insectes, les rongeurs et les moisissures. Cela présente plusieurs défis pour les femmes.

Contraintes basées sur le genre	Manifestations	Solutions préconisées
Manque d'information	Méconnaissance et faible intégration des bonnes pratiques de stockage et de conservation	Sensibiliser les équipes de formations pour impliquer les femmes à ces activités Former sur les techniques de stockage et de conservation
Contraintes liées l'application des bonnes pratiques par les femmes	Les conditions de stockages (lieu et équipement) nécessitent des ressources financières	Accompagner avec les équipements adéquats pour le stockage

3. Références bibliographiques

Isaac Adjé, René Affoyon, Pierre AKONDE, Marcellin Allagbè, (2017) : Mieux produire le palmier à huile. 48p- INRAB, Bénin : Cotonou,2011. ISBN 978-99919-326-2-0.

Contacts : Programme ACMA 2
IFDC-BENIN: Quartier Agbondjèdo c/1079
Face Complexe scolaire Baptiste, Cotonou, Bénin
Tel: (+229) 21 30 59 90 / (+229) 21 30 76 20
Chef Programme : cdangbegnon@ifdc.org;
www.ifdc.org/acma-BENIN/