



Optimisez la conservation alimentaire dans votre silo : les meilleures pratiques à adopter

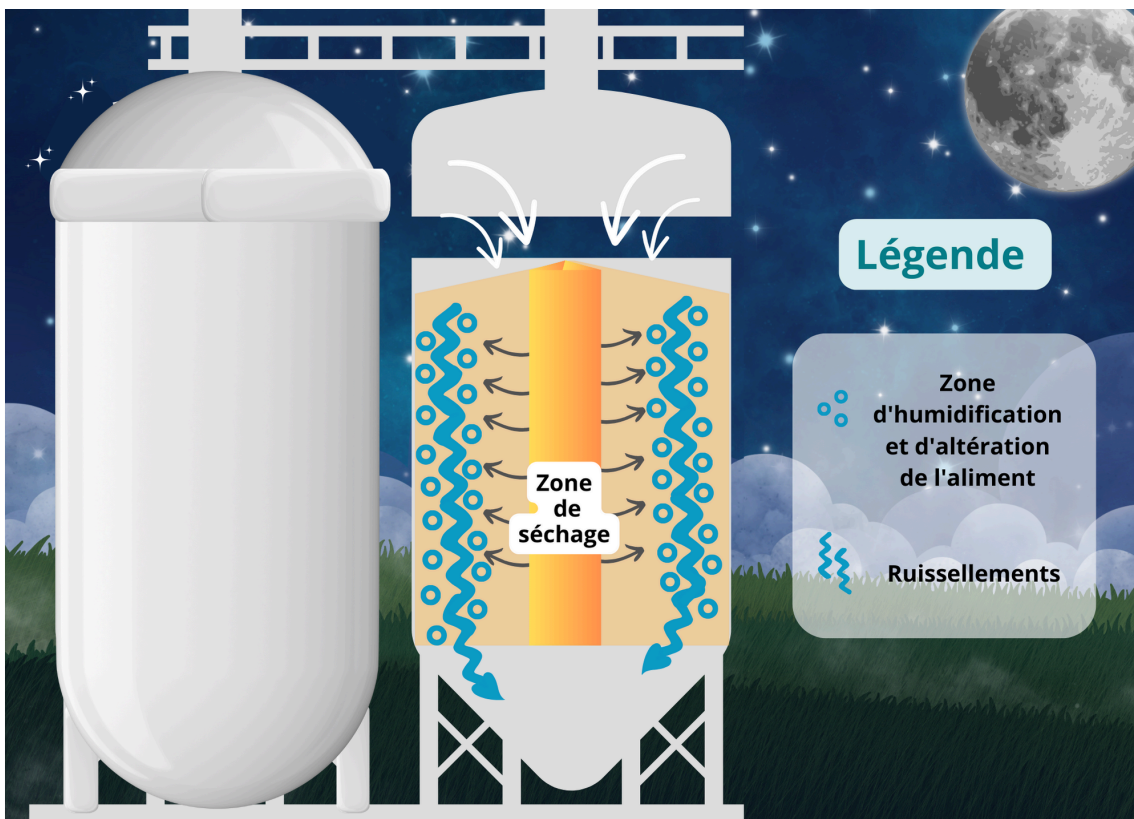
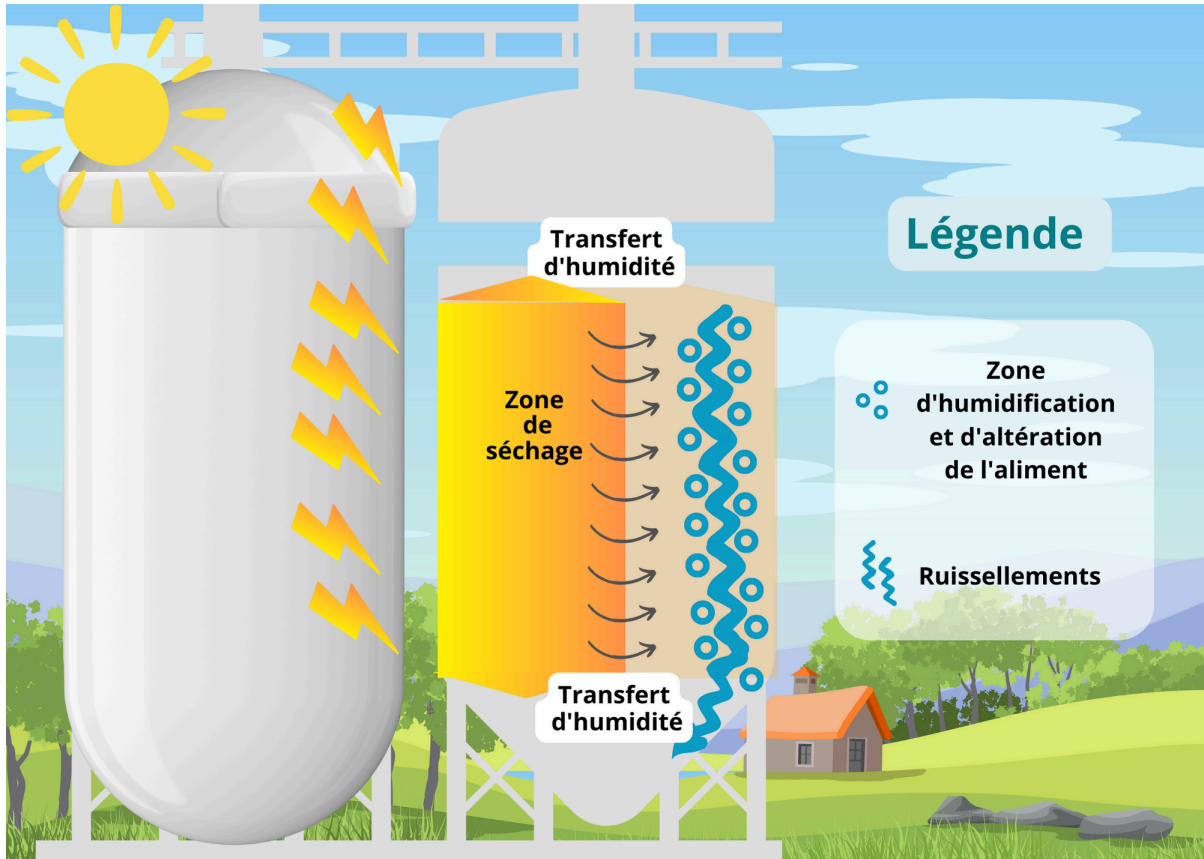
Conseils essentiels pour préserver la fraîcheur de vos aliments dans votre silo :

1. **Nettoyer et désinfecter régulièrement** : Un nettoyage annuel, de préférence avant l'été, maintient un environnement sain.
2. **Vérifier l'étanchéité** : Assurez-vous que votre silo est bien fermé pour éviter toute infiltration d'humidité ou d'insectes.
3. **Bien aérer à la livraison** : Une bonne circulation de l'air est cruciale dès la réception des aliments pour prévenir la formation de moisissures.
4. **Contrôler visuellement le lieu de stockage** et le bon écoulement de l'aliment avant chaque nouvelle livraison,
5. **Favoriser la rotation des aliments.**

À l'approche de l'été, nous faisons face à des défis récurrents. En première ligne, le risque de moisissures et de mycotoxines se profile. Les fluctuations brutales de température et d'humidité, typiques de cette saison, ne font qu'accentuer ces problèmes.

Une simple baisse de température de 5° C peut engendrer une augmentation drastique de l'humidité, passant de 65% à 90% dans la zone de condensation. Ce changement transforme une zone de stockage sans problème en une situation à haut risque. Ceci est aggravé par les conditions de température à l'intérieur du silo entre le coté exposé au soleil et celui à l'ombre, avec des mouvements d'eau disponible vers le côté froid. (Figure 1).

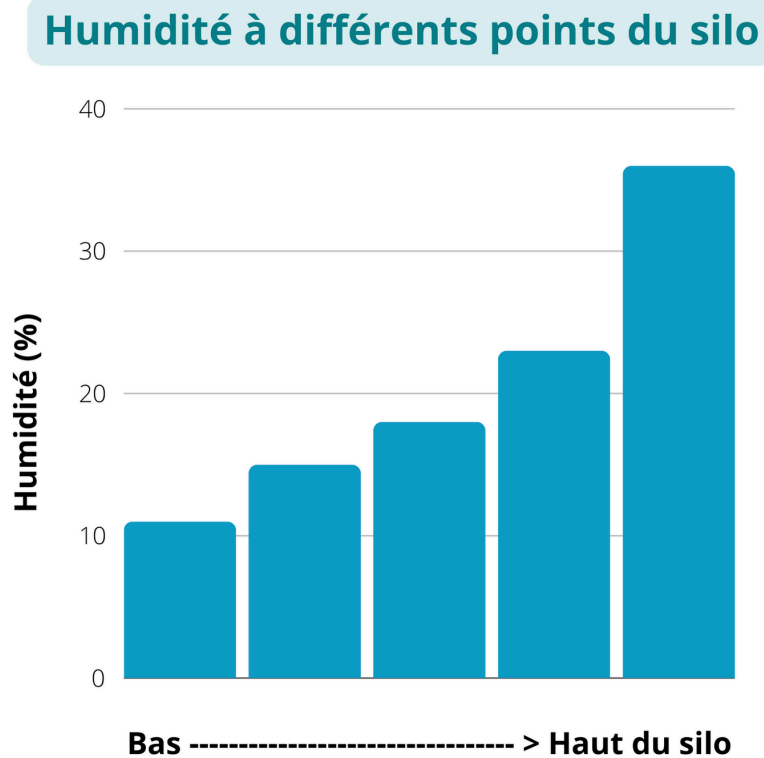
Ces variations de température et d'humidité créent des courants de convection qui favorisent la condensation lorsque l'air chaud entre en contact avec des surfaces plus froides.



Le graphique ci-dessous les répercussions de la condensation sur l'humidité du silo après 10 jours de stockage

A ces taux d'humidité, la propagation des contaminations se fait très rapidement :

- Aspergillus flavus : se développe en 5 semaines à 20° C et 13.5 % d'humidité.
- Aspergillus ochraceus : se développe en 4 jours à 20° C et 13.5% d'humidité



Le temps de stockage

Attention ! Il est évident que plus l'aliment est stocké longtemps, plus les risques de contaminations sont grands. Les précautions à prendre au cours du stockage doivent être d'autant plus grandes que ce dernier est long.

Les conséquences peuvent être nombreuses et néfastes

Conséquences Directes :

- Prises en masse des aliments,
- Pertes nutritionnelles
- Inappétence.

Conséquences Indirectes :

- Baisse des performances,

- Baisse de l'immunité,
 - Et pertes économiques.
-

Conseils avant l'été ...

- **VIDER le SILO** avant chaque livraison,
 - **NETTOYER le SILO** avant la livraison,
 - **RÉALISER une FUMIGATION** une fois par an,
 - **NE PAS STOCKER TROP D'ALIMENT** pendant les périodes chaudes.
-



SUIVEZ-NOUS

