

La plantation et la gestion des haricots communs et du maïs

Le maïs est un aliment de base. Le maïs de mauvaise qualité est vendu à bas prix, mais le maïs est conservé pour garantir sa disponibilité tout au long de l'année et obtenir de meilleurs prix.

Il est très important d'appliquer de l'azote deux semaines après la plantation et après la germination des graines, car il est indispensable en grandes quantités. Les lignes directrices en matière de conservation des céréales sont les suivantes : durée de conservation, taux d'humidité à la récolte, quantité de la récolte, marché et moyens de transport. Un magasin bien ventilé permet la circulation de l'air. Le maïs doit être séché jusqu'à un taux d'humidité de 13 % et une bâche propre doit être utilisée.

Les directives pour la production

Labourez d'abord pour humidifier le sol et rompre le cycle de vie des maladies, puis plantez des semences certifiées provenant de distributeurs d'intrants agréés au début des pluies, en respectant l'écartement recommandé.

En outre, il faut désherber entre 4 et 5 semaines pour réduire la concurrence des nutriments, appliquer des pesticides pour tuer les parasites, récolter correctement en temps voulu, stocker pour réduire les pertes et trier pour maintenir la qualité, puis nettoyer et désinfecter les entrepôts avant la récolte pour détruire les parasites et les

coquilles, et il ne faut pas conserver du maïs à des températures élevées pour maintenir la qualité.

En outre, il faut dépoussiérer le maïs avant de le conserver, mélanger les pesticides pour éviter les infestations de parasites et le conserver dans un entrepôt ventilé pour réguler la température.

Les magasins doivent disposer d'un grand espace pour faciliter l'inspection, le nettoyage, le dépoussiérage et une bonne circulation de l'air, mais aussi être entreposés sur des palettes afin d'éviter le développement de moisissures.

Afin de bloquer les points d'entrée des parasites, conserver dans des sacs de sisal et débroussailler autour du magasin, ainsi que mettre en place des protections contre les rats pour empêcher l'accès au magasin.

Enfin, utilisez des bâches pour sécher, décortiquer correctement et dépoussiérer les grains. Conservez les grains dans des sacs en sisal afin d'éviter le développement des aflatoxines dans le maïs.