Récolte de vos lentilles

La récolte

Récoltez vos lentilles lorsque le tiers inférieur des gousses de la plante devient jaune à brun et émet un bruit de cliquetis lorsqu’on la secoue. Une récolte trop précoce donnera des graines de taille insuffisante, tandis qu’une récolte trop tardive peut donner des gousses sèches et cassantes qui risquent de se briser, ce qui affectera à la fois le rendement et la qualité des graines. Coupez les plantes et mettez-les en bottes dans le champ, en les laissant sécher au soleil pendant au moins deux ou trois jours.

Battage et vannage

Pour séparer les lentilles des plantes et des gousses séchées, battez-les sur une natte en les agitant avec des bâtons. Le battage permet non seulement de libérer les lentilles, mais aussi de les séparer des gousses séchées.

Après le battage, utilisez deux paniers pour vider les lentilles. Versez les lentilles d’un panier à l’autre, en laissant le vent emporter les débris végétaux, pour ne laisser que les lentilles dans le panier. Vous devrez peut-être répéter cette opération

plusieurs fois pour vous assurer que tous les débris ont été éliminés. Vous pouvez également utiliser un filet à tamis avec une source de vent, comme un ventilateur, pour éliminer efficacement les débris et les lentilles trop petites.

Séchage et conservation

Laissez sécher les lentilles nettoyées sur une bâche en plein soleil pendant trois à quatre jours. L'idéal est d'utiliser un four pour le séchage. On considère que les lentilles sont sèches et peuvent être conservées en toute sécurité lorsqu'elles atteignent un taux d'humidité des graines de neuf à dix pour cent. Si vous n'avez pas d'humidimètre, faites le test de la morsure et de l'enfoncement : mordez ou enfoncez un ongle dans une graine, et s'il ne laisse pas de marque sur le tégument, la graine est probablement suffisamment sèche pour être conservée.

Une fois que vos lentilles sont suffisamment séchées, triez-les encore une fois avec soin pour éliminer les parasites, les saletés et les cailloux. Manipulez les graines des lentilles séchées avec précaution, car elles peuvent être fragiles et susceptibles de se briser ou de se fendre. Pour minimiser les pertes après la récolte, conservez vos lentilles séchées et triées dans des sacs hermétiques

spécialisés ou des
jerrycans hermétiques. Veillez à ce que vos lentilles soient propres et
exemptes de débris, de bâtons, de pierres ou de saletés. Des lentilles propres
et correctement conservées sont plus attrayantes pour les négociants en
lentilles et peuvent atteindre un prix plus élevé sur le marché.