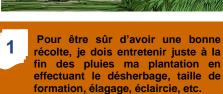
BONNES PRATIQUES DE RECOLTE ET POST-RECOLTE DES NOIX DE CAJOU







Regardez mon verger d'anacardier.
J'ai fait un bon pare-feu de 10m de large en sarclant autour pour lutter contre les feux de végétation.



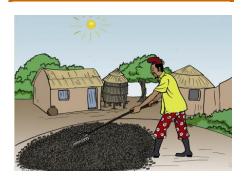
Ha!! la récolte est abondante. Mais seuls les fruits tombés seront ramassés. Nous ne devons pas cueillir les fruits.



Après le ramassage, je sépare délicatement la noix de la pomme.
Aucune partie de la pomme ne doit restée sur la noix sinon elle va se gâter très vite.



Pour avoir un bon produit à la vente, nous devons débarrasser les noix, des impuretés, des noix immatures, atrophiées, vides, piquées ou moisies.



Pour bien conserver la qualité de mes noix, je dois bien les sécher au soleil pendant environ 3 jours jusqu'à ce qu'elles résonnent comme des cailloux.



Ah ma chérie! nous avons de bonnes noix cette année. Nous devons les mettre dans des sacs de jute pour une bonne conservation.



Ah mon ami ! je dois bien disposer mes sacs de noix au magasin de la coopérative et sur des palettes en attendant l'arrivée de l'acheteur.



Hé oui ! La commerçante est très contente de la qualité de mes noix et m'a payé plus d'argent. C'est sûr qu'avec la vente groupée de la coopérative j'aurai encore plus d'argent.







giz







FENAPAB