

Récolte du maïs



Les modes de récolte sont presque les mêmes d'une région à une autre. La récolte s'effectue en épis avec ou sans spathes). Dans les zones septentrionale et centrale où les conditions climatiques offrent des possibilités de séchage au champ et surtout sur pied, la récolte s'effectue en épis déspathés. Au sud, le mode de récolte peut être différente car celle-ci s'effectue dans des conditions climatiques spécifiques en grande saison (épis non secs). La récolte s'effectue en épis non déspathés (spadice) et le séchage se poursuit dans les greniers appropriés ou cribs.



Figure 1 :
Champ de maïs prêt à être récolté



Figure 2 :
Récolte de maïs en épis déspathés



Figure 3 :
Récolte du maïs dans des paniers



Figure 4 :
Grains de maïs mature présentant une couche noire sous la pointe (qui a été supprimée)

PREPARATION DE LA RECOLTE

Avant de commencer la récolte, il est nécessaire de prendre certaines dispositions pratiques aussi bien à l'intérieur de la maison qu'au champ. Parmi les plus importants on peut citer

- Planifier toutes les activités liées à la récolte et avoir une idée de comment les grains seront stockés (spathes, épis déspathés ou grains) dès la maturité du maïs (fig. 1).
- Mobiliser et nettoyer les récipients ou sacs qui doivent servir pour la récolte
- Vider et nettoyer les greniers ou toutes autres structures devant accueillir les produits de récolte
- S'assurer que la main-d'œuvre est disponible et que les dispositions pratiques (rémunération et nourriture) pour leur prise en charge sont prises
- Nettoyer les alentours des structures de stockage ou de pré-stockage des produits de récolte.
- Dégager et nettoyer les aires de séchage en attendant la récolte.

RECOLTE DU MAÏS

Lors de la récolte, certaines pratiques sont recommandées alors que d'autres sont à proscrire pour minimiser la contamination du maïs par certains insectes et maladies comme la moisissure.

Pratiques recommandées

- Récolter le maïs dès la maturité complète au moment où les grains sont vitreux, jaunâtres, brillants et ne se raillent plus à l'ongle car suffisamment durs.
- La maturité des épis de maïs peut également être testée en vérifiant l'état de la couche noire qui se forme à la base du grain (où elles se connectent avec l'épi). La couche peut être observée en retirant les grains de l'épi et en raclant la pointe avec l'ongle (fig. 4) comme suggéré par PAM et NRI dans leur document " Manuel de Formation pour l'Amélioration du Traitement et du Stockage des Grains Après-Récolte"
- La récolte peut être effectuée dès que 75% des spathes sont jaunes, les feuilles légèrement jaunâtre et le pied de maïs encore debout, car une récolte plus tardive, bien que diminuant le temps de séchage des grains, présente des inconvénients comme la verse, les attaques parasitaires, le retard possible dans la mise en place de la culture suivante, etc.
- Despathier directement le maïs sur pied et au champ s'il doit-être stocké en épis ou en grains. Ceci permet de réduire les infestations, les pourritures, d'effectuer un triage efficace et de gagner en temps et en main d'œuvre.

vre.

- Lors de la récolte, il faut isoler les épis attaqués, moisissus ou issus de plants déjà tombés des autres épis.
- Utilisez des sacs propres ou d'autres récipients comme les paniers appropriés pour recueillir les épis de maïs lorsque ceux-ci sont récoltés manuellement à partir de cultures sur pied (fig. 3 - 5).
- Achever la récolte dans le temps le plus court possible, surtout pendant la saison des pluies pour éviter que les épis ne se mouillent. Autant que possible, la récolte devrait être faite dès les beaux jours en temps ensoleillé où le ciel est dégagé.
- Brûler les épis de maïs rejetés ou les mettre dans une fosse à compost loin de la zone de production (fig. 10 et 11).
- Si la pluie vous surprend au cours de la récolte, casser la tige juste en dessous de l'épi et empêchez l'eau de pénétrer dans les épis en les tournant vers le bas.

Pratiques à éviter

- Eviter de récolter le maïs pendant la saison humide lorsque la teneur en eau est supérieure à 22% car il sera extrêmement difficile de le sécher de manière à abaisser suffisamment la teneur en eau pour qu'il puisse se conserver dans de bonnes conditions ou qu'il puisse être égrené sans risquer d'être attaqué par la moisissure ou contaminé par les mycotoxines.
- Eviter la récolte tardive (certains des épis tombent vers le bas : c'est la verse) qui expose le maïs aux attaques et aux intempéries. En effet, plus les épis de maïs sont laissés dans le champ, plus les chances pour eux d'être endommagés par les insectes ou de voir des champignons se développer sont élevées.
- Eviter de mélanger épis sains et épis attaqués lors de la récolte, car les dégâts d'insectes constituent des points d'entrée pour les champignons notamment l'aspergillus qui est responsable des moisissures du maïs (fig. 7-8)
- Mettre également à l'écart les épis issus de plants déjà tombés.
- Eviter d'entasser sur le sol nu les épis récoltés pour éviter les dommages et la contamination (fig. 9). En effet, le sol contient des millions de spores d'Aspergillus qui contaminent les rafles quand ils touchent le sol.
- Utilisez de préférence les types de sacs qui permettent l'échange d'air. Eviter les sacs en polyéthylène car ils emprisonnent l'humidité et les conditions humides dans les sacs encouragent le développement des champignons.
- Eviter de récolter après une pluie où quand l'humidité de l'air forte.
- Eviter d'endommager les épis durant les opérations de récolte et de transport.



Figure 5 : Récolte du maïs dans des paniers



Figure 6 : Isolement d'épis endommagés



Figure 7 : Maïs attaqué par la moisissure



Figure 8 : Maïs attaqué par les charançons



Figures 10 et 11 : Epis de maïs rejetés sont destinés au compost



Figure 9 : Tas de maïs déposé directement au sol

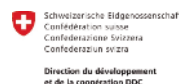
Consortium



Partenaires associés



Partenaire financier



Partenaires de mise en oeuvre

