



## Comment protéger la production des dattes en post-récolte ?

Après la protection des régimes des dattes pendus sur les palmiers contre les différents bioagresseurs survivant dans la palmeraie, il est important de maintenir la protection en post-récolte avec une préparation judicieuse de la campagne de cueillette qui touche deux phases importantes :

### I- Phase de préparation des locaux de stockage

Cette phase débutera avant l'aménagement des locaux, tout en réfléchissant sur les points suivants :

- Le bon choix de l'emplacement des lieux de stockage qui doivent être loin des palmeraies dans la mesure du possible pour minimiser le déplacement des bioagresseurs de la parcelle ;
- Le respect des critères d'installation de ces lieux y compris l'exposition nord, l'aération et l'étanchéité ;
- L'occlusion des ouvertures (accès et fenêtres) par des insectes-proof ;
- L'élimination de l'ancienne récolte pour les locaux déjà opérationnels ;
- Le nettoyage à l'eau bouillante javellisée des murs, du sol et du matériel utilisé dans le stockage (caisse, étagères .....etc) ;
- La réparation des fissures et badigeonnage des murs avec de la chaux (10Kg de chaux vive pour 100L d'eau).

Ces mesures sont accompagnées d'une désinsectisation et d'une dératisation poussée de l'intérieur et de l'extérieur des locaux.

### II- Phase de post-récolte

Et qui consiste à entamer des préparations assurant une récolte dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité. Elle comprend :

- Le nettoyage et le contrôle des outils ainsi que le matériel utilisé dans l'opération de récolte (matériel de grimpage et d'élagage, caisses, sacs, cordes et bâches pour couvrir les caisses)
- Le ramassage et l'élimination des dattes tombées sur terre (destinées pour l'alimentation des bétails) avant d'entamer la coupe des régimes ;
- L'ensachage immédiat des régimes et le ramassage des dattes restées sur la bâche dans des caisses couvertes avant de les acheminer aux centres de triage (élimination des dattes véreuses) ;
- Le stockage des dattes triées dans des emballages fermés ;
- Une fumigation par un fumigant homologué est nécessaire afin d'éviter le développement de l'insecte dans les lieux de stockage.