



dates  
 légende :  température du point le plus élevé en température V : ventilation A : arrêt de la ventilation T : transilage préciser le n° de la cellule de destination  
 Date de récolte : \_\_\_\_\_ Date de nettoyage de la cellule : \_\_\_\_\_  
 Désinsectisation de la cellule (date, produit, dose utilisée) au minimum 3 semaines avant remplissage de la cellule : \_\_\_\_\_  
 Production stockée avant le colza Fleur de Colza : \_\_\_\_\_ **Attention, aucun traitement insecticide n'est autorisé sur les graines oléagineuses stockées.**

## MODE OPÉRA TOIRE

Ce document a pour but de suivre l'évolution des températures pour une cellule donnée.

**1.** indiquer votre nom, la cellule concernée, la ou les variété(s) et parcelle(s) concernée(s)

**2.** comme dans l'exemple, préciser à l'aide du symbole prévu :

- la température relevée pour le point le plus élevé en température quand vous êtes équipé d'une installation de thermométrie fixe.
- la température relevée sur le thermomètre ou l'humidimètre quand vous êtes équipé d'une installation de thermométrie "mobile".

**3.** relier les points entre eux pour suivre l'évolution des températures.

Pour abaisser la température des grains récoltés jusqu'à la température idéale de conservation (5 °C ), la ventilation est conduite en 3 paliers : dès la mise en cellule (température de consigne 20°C), vers le 1er octobre (consigne 12°C) et dès les premières gelées (consigne 5°C).

Ne pas ventiler si l'écart entre la température des graines de colza et la température de l'air extérieur dépasse 10°C car il y a un risque de condensation sur les parois (porter cet écart jusqu'à 15°C juste après la récolte car la température ambiante est plus élevée).

**4. les relevés de température sont réalisés au minimum à ces 3 paliers**

**5.** préciser comme dans l'exemple si une ventilation est réalisée. Dans ce cas, faire un relevé de température à l'arrêt de la ventilation et indiquer le nombre d'heures de ventilation.