



03/04 10/04

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 : \_\_\_\_\_

**Attention, la désinsectisation est interdite pour les grains destinés à la filière Label Rouge.**

## MODE OPÉRA TOIRE

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

**1.** indiquer votre nom et la cellule concernée.

**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 : à la moisson (objectif 20°C), vers le 1er octobre (objectif 12°C) et vers le 1er décembre (objectif 5°C).

**4. les relevés de température sont réalisés au minimum aux 3 périodes suivantes :**

- **à l'entrée en cellule**
- **vers le 31 octobre**
- **vers le 21 décembre**

**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.

Si un transilage est réalisé, l'indiquer sur la feuille et faire un relevé de température après transilage (prendre une nouvelle feuille).

**6.** prendre une nouvelle feuille lorsque :

- la feuille est complète.
- la cellule est vidée ou transilée.