

*NOTE TRÈS IMPORTANTE SUR LES PARASITES ET CERTAINES AVARIES,  
PRÉVENTION ET CONSERVATION.*

*Bonjour à Vous !*

*Après des années de livraisons de produits-Bio sur La Réunion, dont une partie (en fonction des périodes et saisons) se fait au-travers de conditions météo peu clémentes (passages pluvieux alternés d'un soleil violent), nous connaissons alors mieux les problèmes de conservation et de développements parasitaires .*

*C'est suite à quelques retours de doléances principalement au sujet des farines, mais aussi (ce qui est moins fréquent) des flocons et de certaines semoules ou céréales en grains- que nous prenons l'initiative de vous communiquer nos **observations pratiques pour une prévention la plus efficace** :*

- Soit des paquets peuvent contenir des charençons,*
- soit ils peuvent présenter un développement plus ou moins accentué de mites (cocons + filaments ou chenilles + papillons) ou de tréboliums (petits insectes ovales de couleur brune),*
- soit, et plus rarement, on peut y observer une formation de moisissure désagréable (levure de bière, flocons et mueslis à structure collée et odorante, due à une forte humidité).*

*...et ce, malgré les dates de péremption généralement très larges (6 à 18 mois selon les produits) et un emballage généralement bien conforme.*

*Ces phénomènes sont généralement favorisés par 3 principales raisons : La chaleur, l'humidité et les conditions de stockage (incluant aussi la notion des secteurs de l'île naturellement peu favorisés).*

*Sauf pour quelques cas possibles de contamination dans vos rangements, sachez que les parasites sont naturellement déjà présents à l'origine dans les paquets confectionnés chez le fabricant (Celnat en l'occurrence). Mais ces parasites sont à un stade « d'œufs » qui n'ont pas d'incidence sur la qualité lors d'une conservation normale des sachets.*

*Leur développement est donc principalement favorisé par la forte chaleur et l'humidité.*

*L'été austral réunit les conditions idéales pour cela !!!*

*Les farines, flocons et mueslis préparés en fin d'été métropolitain (où la chaleur et les orages ont pu sévir) peuvent aussi être sujets à une « sensibilité plus accrue » mais cela concerne plutôt les denrées du groupage livré en novembre.*

*Notre recommandation en toutes périodes ( mais plus spécialement l'été ) consiste à mettre le plus rapidement possible vos produits dans une pièce ou un endroit sec et idéalement le plus frais, de les reconditionner éventuellement dans des bocaux (ce n'est toutefois pas indispensable ni obligatoire !) et surtout de procéder à une prévention (quand vous suspectez le risque) en faisant séjourner le(s) produit(s) pendant 3 à 5 jours dans un congélateur (même par petits paquets successifs, selon volume et place disponibles).*

*Cette formule est particulièrement efficace parce que les parasites ou leurs œufs « ne s'en relèvent pas » (notez que ce procédé n'altère pas la qualité nutritionnelle des aliments « secs » -comme toutes céréales et dérivés- car on peut voir germer encore des graines même après congélation).*

*C'est, à ce jour, la meilleure formule préventive –ou **curative**- que nous ayons expérimentée.*

*Il reste alors à « tamiser » la farine ou les semoules (avec une grande passoire à maille plastique), ou récupérer en surface (quand on fait un lavage ou un trempage) les petits parasites détruits.*

*S'il vous arrive d'en oublier et d'en manger : soyez sans crainte ! ... il n'y a aucune toxicité, ils sont essentiellement composés de céréales dont ils se nourrissent exclusivement.*

*« zot i mange bien le larve de guêp ! » (...fun).*

*Retenez une autre astuce dans le cas des charençons : s'ils ne sont pas en trop grand nombre, mettez vos semoules (ou autres céréales) étalées sur un « vane » ou un plateau bien exposé au soleil... cela les fera fuir immédiatement !... et alors plus besoin de tamiser.*

*Des 'gramounes' expérimentés nous ont aussi soufflé une méthode de prévention efficace à l'égard de certains parasites de céréales et laquelle consiste à glisser dans les sachets ou les bocaux une petite boulette de coton imprégnée d'huile essentielle de cèdre.*

*Au-delà de ces recommandations, et bien que les denrées ne font que transiter par notre dépôt, il nous est arrivé parfois de changer des produits « avariés » sur demande de certains et dès lors que nous les avons en stock, ce qui n'est pas souvent le cas ...pour les produits « sensibles » !*

*Notez que nos fournisseurs garantissent leurs produits de toutes avaries 15 jours à un mois après départ de leurs entrepôts, mais compte-tenu des risques et des délais que comportent le fret maritime jusqu'à La Réunion, ils sont réticents à un remplacement systématique, ne pouvant effectivement pas contrôler si votre signalement est opportun ou bien-fondé, ni le soin que vous avez apporté à votre rangement domestique. Aucune mauvaise volonté ni négligence, ...et quoiqu'il adienne, nos fournisseurs comme vous et nous n'en serons ni appauvris ni plus riches, ni amaigris ou plus engraisés !*

*Retenons finalement que le problème est peu fréquent, qu'une bonne prévention est possible (vous la connaissez dès à présent) et que ce sont les risques –mais surtout la « garantie » - d'une bio authentique !*

*Dans notre gestion coopérative nous n'appliquons pas de marge d'amortissement ni de coefficient préventif à l'égard d'éventuelles « avaries », ce qui contribue à notre tarification exceptionnelle dont vous êtes les premiers bénéficiaires.*

*Vous remerciant par avance de toute votre bonne attention et meilleure compréhension, et dans l'attente de nos prochains échanges, avec toute notre bio-considération*

*Frédéric et Nicolas*

***Pour info pratique***, nous avons investi dans un préau qui garantit le maintien de nos containers de stockage à température ambiante, ceux-ci sont totalement abrités du soleil et assurément préservés de toutes sources de chaleur.

*De même, nous prenons désormais la disposition de ne commander la plupart de nos farines (et certaines semoules) qu'en conditionnement spécial sous sachet-azoté (1 kg ou 500 g). Le principe consiste au moment de l'ensachage d'expulser l'oxygène par un souffle d'azote et simultanément de le fermer par une soudure hermétique, permettant à l'emballage P.E (poly-éthylène alimentaire bio-dégradable) d'être étanche aux transferts gazeux et d'assurer ainsi les conditions les moins favorables au développement des parasites.*