

Connaître la qualité de sa marchandise commence dès la récolte!

Réaliser un échantillon représentatif

1. Prélèvement de 4-5 Kg de grains par benne

A chaque benne, prélevez un volume de 4 à 5 Kg de grains. Le prélèvement de l'échantillon doit être fait sur toute la largeur de la benne et non pas uniquement au centre ou sur les côtés afin d'éliminer les problèmes de densité.

Chacun des prélèvements doit être stocké dans un sac spécifique à chaque cellule, afin d'obtenir un lot d'environ 80 Kg par cellule.

2. Réduction de l'échantillon

Procédez alors à la réduction de l'échantillon par la méthode des quarts. Il faut étaler les 80 Kg sur une bâche et diviser le «camembert » ainsi formé en quatre quartiers égaux. Sélectionner deux quartiers opposés et recommencer l'opération ainsi de suite jusqu'à obtenir un échantillon définitif de 14/15 Kg.

C'est à partir de cet échantillon réduit que vous prélèverez le volume nécessaire, qui sera envoyé au laboratoire. L'échantillon doit être emballé dans un sac plastique.

3. Stockage du solde

Conservez le reste du sac (environ 14 Kg) dans un endroit propre et sec. Etiquetez le sac. Des

analyses complémentaires pourront être demandées par les acheteurs et il faut 4Kg de grains pour réaliser des tests de panification. Généralement, ces analyses sont à la charge des acheteurs qu'ils réalisent eux-mêmes dans leur laboratoire.

[>>> Recevez gratuitement vos prix physiques](#)