

## Récolte et stockage du lupin

### Récolter à 14-15% d'humidité



- Les gousses de lupin ne s'ouvrent pas à maturité sur la plante, ce qui facilite la récolte.
- Cette dernière est possible dès 20 % d'humidité, mais l'**optimum est de récolter à 14-15 %** afin de favoriser une bonne conservation des graines.
- En cas de graines très sèches (teneur en eau inférieure à 10-12 %) ou de forte chaleur, battre plutôt le matin pour limiter l'éclatement des gousses au contact des rabatteurs.

• En cas de salissement important de la parcelle, utiliser un dessicant une semaine avant la récolte [Réglone 2-3 l/ha (diquat 200 g/l) – DAR = 5 jours].

• **Dates de récolte :**

- le lupin d'hiver se récolte à partir de fin juillet ;
- le lupin de printemps se récolte de mi-août à mi-septembre pour les zones les plus tardives. La maturité peut être retardée en cas d'été frais et humide.

• **La coupe avancée**, pour les agriculteurs qui en ont une, est un vrai avantage.

### Stockage : maîtriser l'humidité et la température



Jouffray Drillaud : N. Harzic

- Contrairement à la féverole ou au pois, les graines de lupin ne contiennent **pas d'insectes** pouvant émerger durant le stockage.
- **Maîtriser l'humidité** et la température des graines de lupin pour assurer une conservation de longue durée.
- En présence importante **d'impuretés**, procéder au nettoyage pour éviter tout risque de développement de moisissures.
- Si les graines ont une humidité inférieure à 20 %, et à condition qu'il n'y ait pas de résidus d'adventices, une simple **ventilation à air ambiant** permet de ramener les graines à 14-15 % d'humidité pour les conserver entières.
- Si la **récolte est plus humide**, deux solutions possibles :
  - le séchage à air chaud ;
  - l'inertage en cas d'autoconsommation des graines : la graine est broyée et stockée dans un silo hermétiquement fermé comme pour l'ensilage. Le dégagement de CO<sub>2</sub> dans le silo dû à la fermentation des graines suffit à assurer leur conservation.

