

La maîtrise des insectes est un enjeu majeur dans notre atelier : pour éviter toute contamination de nos produits, nous devons mettre en place des bonnes pratiques de stockage.

Pour vous accompagner au mieux dans cette problématique, nous vous rappelons ces quelques préconisations :

- Privilégier un endroit frais (< 20°C), sec et ventilé (conditions de conservation sur les étiquetages et / ou fiches techniques)
- Stocker les sacs sur palette et non directement au sol
- Éviter le stockage près d'une source de chaleur
- Laisser un espace de 10 cm entre les palettes et toutes parois
- Respecter le FIFO : premier lot entré, premier lot sorti
- Défilmer la palette pour éviter tout phénomène de condensation
- Refermer le sac après utilisation
- Si vous avez recours à des bacs de stockage, conserver l'étiquetage du sac (traçabilité du lot), le temps de son utilisation
- Établir un plan de nettoyage régulier afin de maintenir les lieux de stockage propres (source de développement des insectes)
- Une fois par an : faire un nettoyage approfondi en nettoyant les lieux moins accessibles pour éliminer toutes traces d'insectes
- Privilégier le nettoyage par aspiration
- **Avoir un plan de traitement des nuisibles avec une société spécialisée** et si besoin de désinfection (la société pourra vous aiguiller sur les produits autorisés et les doses recommandées)

→ En période estivale, de mai à septembre : le développement des insectes est optimal

S'agissant de **produits biologiques**, des précautions supplémentaires sont nécessaires :

- Séparer et identifier le stockage des sacs Bio et non Bio
- Éviter toutes contaminations croisées avec des produits non biologiques
- Éviter le stockage trop long sur les produits biologiques : produits plus sensibles au développement des insectes

Pour rappel, compte tenu de la perméabilité de nos emballages nécessaire à la bonne conservation de nos pâtes, l'absence de développement d'insectes n'est pas garantie en dehors de notre atelier.

Soyez vigilants sur tous types de produits alimentaires : les mites sont très friandes de produits à base de farine mais également de fruits secs et fruits à coques.