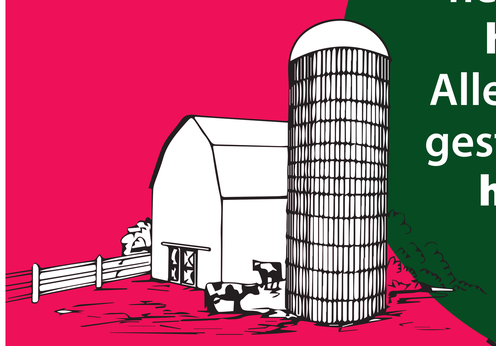
Bron : CBB

DE OOGST EN DE OPSLAG

Bewaren om het hele jaar door te genieten

De oogst en opslag zijn het resultaat **van een heel jaar werken.** Alles wordt in het werk gesteld om de **markten het hele jaar door te bevoorraden.**



Correct opslaan begint met een **schone installatie:** door die **efficiënt schoon te maken,** worden schadelijke organismen voorkomen.

Bron : Adobe Stock

Het is belangrijk te weten waar producten werden geoogst en opgeslagen en wat hun bestemming is: de "traceerbaarheid" van de voedselketen wordt gecontroleerd en **gecertificeerd**!

Een **goede bewaring** houdt een **strenge controle** in om ervoor te zorgen dat de oogst niet bederft. Vochtig of warm graan moet kunnen drogen in silo's om schimmelvorming en de groei van insecten te voorkomen. Bij vriesweer moeten de hopen bieten of cichorei op het veld worden afgedekt. Aardappelen moeten donker en koel worden bewaard, zodat ze niet groen worden en scheuten krijgen.

De landbouwer is sterk afhankelijk van het **weer.** Dat bepaalt wanneer hij in de juiste omstandigheden kan werken om de kwaliteit en omvang van zijn oogst in stand te houden of de bodem niet te beschadigen. Te veel regen, te weinig zon, te warm, vrieskou…. Een **echte puzzel** !

CERTIFICATIE

*Er zijn analyses en controles om na te gaan of de producten beantwoorden aan de **eisen van de overheid en de afnemers** (verwerkingsbedrijven en consumenten). Deze worden gecontroleerd en gecertificeerd op **boerderijen en bij handelaars.***

KORTOM,

het weer bepaalt de oogst. Wanneer de **weersomstandigheden** het toelaten, oogst de landbouwer zijn gewassen om ze op te slaan op zijn bedrijf of bij een verwerkingsbedrijf.

WIST JE DAT

Na de oogst geeft de landbouwer zijn buren soms de gelegenheid om de achtergebleven gewassen op het veld mee te nemen. ***Niets gaat verloren!***

Bron : Unsplash

Bron : Fiwap