



Government of the Netherlands

PROJET MORINGA DU CBI

Conditions de stockage

FORMATION 5.4

CBI



Transforming Trade Together

Dr Andreas WESSELMANN



Conditions de stockage des produits de *Moringa oleifera*

Le stockage est un élément critique dans la chaîne de valeur du moringa, surtout pour les produits destinés à l'exportation vers l'Europe. Pour cela :

- Toujours entreposer les produits biologiques séparément des produits conventionnels.
- Toujours sur palettes.
- Toujours consigner les entrées et sorties de stock.
- Toujours entreposer dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



Conditions de stockage des produits de *Moringa oleifera*

Facteur le plus critique :

L'humidité

Pour le moringa, l'humidité est le principal risque. A ce risque, nous avons :

- L'apparition des moisissures, salmonelles, levures
- Les cas de fermentation
- Les pertes de qualités
- Les aflatoxines



Organisation : CBI- Transforming Trade Together

Adresse : Prinses Beatrixlaan 2, 2595 AL, The Hague

Email : ingredients@cbi.eu

Site web : www.cbi.eu/projects/moringa-burkina-faso

Les informations contenues dans ce document sont issues de la mise en œuvre du projet Moringa et Ingrédients Naturels financé par CBI – Transforming Trade Together. Elles n'ont pas fait l'objet d'une validation scientifique.