

**Le 26 octobre 2005**

**Objet : Récolte de soya germé et gonflé dans les gousses**

---

La saison 2005 est marquée par les extrêmes au niveau des conditions climatiques. Le climat humide et pluvieux de l'automne fait en sorte que des grains de soya, qui étaient prêts à être récoltés, ont gonflé et même germé dans les gousses. Vous trouverez dans le présent bulletin des points de régie à considérer pour la récolte du soya dans cet état.



Le taux d'humidité est un important critère d'acceptation pour produire de la fève soya de qualité (alimentation humaine et semence). Selon le point de livraison, le taux d'humidité doit se situer entre 13.5 % et 14%. Un taux d'humidité supérieur à 14 % risque d'engendrer une récolte de deuxième qualité pour l'alimentation humaine.

Le soya qui n'est pas récolté présentement sera très probablement de deuxième qualité (abîmé, moisi, taché ou germé) et ne pourra être accepté pour l'alimentation humaine. **Un producteur qui a déjà un silo partiellement rempli de soya de première qualité ne doit pas y ajouter une récolte de deuxième qualité et ce, afin de ne pas tout faire déclasser.**

N

E

T

E

L

L

D

B

Présentement, le soya récolté à un taux d'humidité supérieur à 14 % contient des fèves gonflées et doit être séché. Le séchage va endommager l'enveloppe du grain et la rendre fragile. Elle risque de se briser lors de la manutention. Il est à noter que certaines tentatives visant à sécher du soya à un taux d'humidité de plus de 20 % n'ont pas donné de bons résultats au niveau de l'alimentation humaine. De plus, il y a des risques élevés que cette fève se détériore davantage en entreposage.

Les grains germés représentent un problème majeur à l'entreposage. Bien que plus gros, ils sont en partie criblés par la batteuse à la récolte. S'il y a des grains germés, le taux d'humidité de la récolte dépassera probablement 18 % et, à ce niveau, la détérioration des grains lors du séchage sera plus grande. Un grain qui gèle a un taux d'humidité supérieur à 22 %, mourra et ne pourra plus être séché. Il pourrira à l'entreposage, entraînant ainsi la détérioration du lot.



François Labrie, agr.  
Expert en grandes cultures