

L'attapulгите, un moyen efficace pour éliminer l'aflatoxine

Produit chimique à base d'argile, l'attapulгите élimine l'aflatoxine contenue dans l'huile d'arachide. L'élimination de l'aflatoxine se fait à travers le filtrage, après le mixage de l'huile et de l'attapulгите. On s'est familiarisé avec la transformation de l'huile d'arachide, au cours d'un voyage à Ndia, un village situé à 3 km de Ngaye Mékhé, pour assister au triage, au broyage et au pressage de l'arachide ; et à Mékhé, pour observer le filtrage. Reportage.

Elles sont près d'une centaine de femmes, membres de l'Union des groupements paysans de Mékhé (UGPM) qui s'activent dans la transformation de l'huile d'arachide depuis octobre 2011. Avec notre technique novatrice, ce raffinage parvient à éliminer l'aflatoxine contenue dans l'huile d'arachide. « Nous ne courons aucun risque parce que nous disposons d'une machine de filtrage et de l'attapulгите qui élimine l'aflatoxine », lance Fatou Diop, une animatrice. Ces femmes transformatrices sont accompagnées dans le processus par l'UGPM et l'Institut de technologie alimentaire (ITA) qui leur a octroyé la machine à filtrage. Cette huile de qualité produite dans les locaux de l'Union protège les consommateurs des problèmes liés à la consommation de produits contaminés par l'aflatoxine. L'UGPM est en train d'effectuer des démarches pour bénéficier de l'autorisation de fabrication et de mise en vente (FRA) délivrée par le Ministère du Commerce pour les produits traités. Ce qui aura pour effet d'élargir considérablement le marché accessible à ces femmes transformatrices.

PROCESSUS DE TRANSFORMATION

L'achat de graines d'arachides est la première chose à effectuer. Après, les femmes procèdent au triage, afin de retirer les mauvaises graines qui affectent la qualité de l'huile d'arachide. Fatou Mboup, la transformatrice, est aidée dans sa tâche par Fatou Diop et Aida Niang, deux animatrices à UGPM, et de ses deux voisines : Ngoye Mbaye et Mboulé Ndiaye. A la suite du triage, les femmes passent au broyage de l'arachide. La farine obtenue est soumise à un vaporisation puis



Huile transformée dans un emballage réalisé par l'UGPM

pressée pour en extraire l'huile. Fatou Mboup, la transformatrice, procède au pressage à l'aide d'une machine. L'huile est transportée dans des bidons de 20 litres qu'on transporte à Mékhé où se trouvent les locaux de l'UGPM, pour les dernières étapes de raffinage.

À cette étape, une méthode mise au point par l'ITA pour éliminer l'aflatoxine de l'huile brute d'arachide est utilisée. C'est un procédé artisanal basé sur l'usage de l'attapulгите. Cette argile est mélangée à l'huile (20g d'attapulгите pour 20 litres d'huile) pour en absorber la substance nocive. Après avoir procédé au mélange final, on déverse la solution dans un récipient de 60 litres d'huile à purifier. Puis, on laisse l'huile reposer dans le récipient pendant au moins 4 heures. Après le mixage avec la manivelle, on passe au filtrage. L'huile extraite après ce procédé constitue le produit fini, une huile d'arachide d'excellente qualité, exempte de toxicité et qui peut être consommée sans risque de contamination à l'aflatoxine.

UNE ACTIVITÉ PEU RENTABLE

La transformation de l'huile d'arachide est pour l'instant peu rentable. Pour 100 kg d'arachide achetés à 43.500 F Cfa (435 F le kg d'arachide décortiquée), les femmes transformatrices produisent 45 litres d'huile à 45.000 F Cfa (1.000F le litre). Après avoir dépensé 1.000 F pour les frais du broyage, le bénéfice qu'en tirent ces femmes transformatrices ne s'élève qu'à 500 F. Mais il existe un moyen de s'en sortir. La panacée pour ces femmes est la vente de tourteaux d'arachide, un aliment de bétail qu'elles peuvent obtenir à partir des résidus de l'arachide cuite. Pour 100 kg d'arachide, elles gagnent 11.000 F Cfa. Ces dernières ont recours à la vente de tourteaux

d'arachide pour gagner leur pain « Il n'y a guère de bénéfice dans cette activité. On le fait surtout parce c'est primordial de produire ce que nous consommons et encore mieux de consommer ce que nous produisons », lance Fatou Mboup, teint clair, taille moyenne, la trentaine consommée.

DES TRANSFORMATRICES VÉREUSES DÉTRUISENT CETTE ACTIVITÉ

Les consommateurs se méfient encore de l'huile d'arachide en raison de la présence de l'aflatoxine. Certaines transformatrices se refusent toujours à adopter les bonnes pratiques en matière de raffinage. Or, cette substance qu'est l'aflatoxine est hautement cancérigène. D'après des spécialistes du cancer, l'aflatoxine est toxique pour le foie. « A elle seule, l'aflatoxine ne donne pas directement le cancer. Il faut qu'il y ait un autre facteur comme le virus de l'hépatite B, C ou l'alcool. La consommation excessive de l'arachide non stérilisée ou non pasteurisée peut provoquer une intoxication à l'aflatoxine. Pour ces risques, d'aucuns estiment qu'il faut donner aux producteurs sénégalais les moyens de stériliser l'huile d'arachide pour éliminer l'aflatoxine. Les femmes transformatrices rencontrées sont d'avis que l'Etat du Sénégal doit prendre des mesures pour réduire les risques de contamination liés à l'aflatoxine, d'autant plus que les récoltes d'arachide sont particulièrement bonnes ces dernières années. ■

Aminata DIÈNE
(Stagiaire)

