

DEWLIIN NU GERTE GU SELL



Porquoi acheter l'huile d'arachide ?

- Pour renforcer les capacités économiques des femmes et des jeunes.
- Pour contribuer à la sécurité alimentaire des populations rurales et urbaines.
- La valorisation des produits agricoles est une nécessité pour le développement du monde rural.
- **En achetant les produits transformés par les femmes et vendus par les jeunes, vous contribuez au développement économique et social de la zone de Meckhé.**



Processus de transformation

Le produit a une exigence de certaines étapes, de la ligne de production, qui sont:

- **Le choix de la matière première** : la matière première est de qualité. Elle contribue à l'obtention de produits transformés de qualité. Elle est bien choisie, le produit a une bonne qualité organologique et sanitaire. On a donc bien choisi les graines en s'assurant qu'elles ne sont pas trouées, ni immature ou moisies.
- **Le triage** : phase importante qui nous permet d'éliminer tous les produits indésirables et s'assurer la qualité du produit fini. Les corps étrangers, les graines immatures, les moisies et celles qui sont attaquées par les insectes et rongeurs comme l'*Aspergillus flavus* le champignon qui produit l'aflatoxine sont écartés.
- **Règles d'hygiène** : le respect a permis de garantir l'innocuité des produits et allongé leur durée de conservation.
- **Dépêliculage / dégrainage** : Opération qui permettent de séparer les pellicules qui laissent des tâches sur la pâte et les germes qui donne un goût amer au produit et le rendent hétérogènes.
- **Emballages** : il permet de donner aux produits transformés une valeur ajoutée sur le marché. Il renseigne en même temps sur l'origine du produit, les différentes composantes et de dates de fabrication et de présomption.



Après cela, une seconde opération de décantation est faite pour débraser cette huile des impuretés après décantation. La réduction de la teneur en aflatoxine et des impuretés est faite par un système de filtrage à travers l'utilisation d'un micro unité de filtrage mise au point par l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA). L'utilisation d'argile (attapulгите) permet de réduire les aflatoxines et rendre l'huile plus claire.



Des emballages modernes

Les emballages utilisés, garantissent une bonne conservation du produit et donne aux consommateurs toutes les informations utiles et valorise le produit.





Union des Groupements Paysan de Meckhé

Quartier Ngaye Diagne
route de saint louis à Meckhé

Tel : 33 955 51 13
Email : ugpm@orange.sn

Qui sommes nous ?

L'UGPM est un membre actif du mouvement paysan sénégalais. Depuis sa création elle œuvre pour l'amélioration des conditions de vie de ses membres à travers la diversification des sources de revenu et la valorisation des produits locaux. Par le renforcement des capacités des femmes et des jeunes dans la transformation du mil et de l'arachide et dans la commercialisation, le projet vise à améliorer les revenus et l'emploi dans les exploitations familiales de la zone de Meckhé et à développer les liens entre campagne et ville.