

Diagnostic des pratiques culturelles favorables à la production d'aflatoxine et gestion post récolte de l'arachide (*Arachis hypogaea* L.) au Sénégal

Malamine MANGA^{1,2*}, Mame Arama FALL NDIAYE¹, Adiouma DANGUE¹, Bathie SARR¹, Ndiogou GUEYE¹, Mame Samba MBAYE²

1. Laboratoire de Biotechnologies des Champignons

2. Laboratoire de Botanique Biodiversité, Département de Biologie Végétale, Faculté des Sciences et Techniques, Université Cheikh Anta DIOP, B.P.5005 Dakar-Fann, Sénégal. Auteur correspondant email : malaminefst@gmail.com

Mot clés : Aflatoxine, Arachide, Post récolte, Séchage

Keyword: Aflatoxin, Peanut, Post harvest, Drying

Submission 24/03/2023, Publication date 31/05/2023, <http://m.elewa.org/Journals/about-japs>

1 RÉSUMÉ

Cette étude a été réalisée dans le but de recueillir des informations sur la gestion post-récolte de l'arachide allant de l'ensemble des opérations de la récolte à la consommation. L'étude a été conduite dans le Bassin arachidier et en Casamance du 27 juillet au 23 août 2022. Des enquêtes à travers des interviews individuelles ont été menées sur un échantillon de 220 producteurs dont 112 dans le Bassin arachidier et 88 en Casamance. Les résultats ont montré que 97,27% des paysans sèchent leurs récoltes au champ et la durée de séchage varie de 15 à 21 jours pour 58% des enquêtés. Les arachides sont conservées en coque (86,36%) dans des sacs (86,36%) puis stockées dans les magasins (46,26%) et dans l'enceinte des maisons (41,85%). Les pertes post récoltes sont dues aux attaques d'insectes (95,41%) qui permettent ensuite l'installation des champignons (4,13%). Les attaques ont lieu pendant le séchage (59,08%) et se poursuivent pendant le stockage (40,91%). Les paysans ont également rapporté que la présence de l'aflatoxine est due à l'humidité (98,64%) et que les graines moisies sont triées et transformées en savon. Au vu de ces résultats, la filière arachidière représente un atout économique majeur pour les populations du Bassin arachidier et de la Casamance. Cependant, beaucoup de contraintes limitent son expansion. C'est le cas de la raréfaction des apports d'intrants en particulier les engrais. Outre les moyens de lutte contre les attaques d'insectes et de champignons post récolte sont limités. L'étude a révélé une insuffisance de structures de stockage dans toutes les zones inspectées.

Diagnosis of cultivation favourable to aflatoxin production and post-harvest practices management of groundnut (*Arachis hypogaea* L.) in Sénégal.

ABSTRACT

This study was carried out in order to gather information on the post-harvest management of groundnuts, from harvesting to consumption. The study was conducted in the groundnut basin and in Casamance from July 27 to August 23, 2022. Surveys through individual interviews were conducted on a sample of 220 producers, 112 in the groundnut basin and 88 in Casamance. The results showed that 97.27% of farmers dry their crops in the field and the duration of drying varies from 15 to 21 days for 58% of respondents. Groundnuts are kept in shells (86.36%), in bags (86.36%) and stored in stores (46.26%) and in the home (41.85%). The post-harvest losses are due to insect attacks (95.41%) which then allow the installation of fungi



(4.13%). Attacks occur during drying (59.08%) and continue during storage (40.91%). Farmers also reported that the presence of aflatoxin is due to moisture (98, 64%) and that moldy seeds are sorted and processed into soap. In view of these results, the groundnut sector represents a major economic asset for the populations of the groundnut basin and Casamance. However, many constraints limit its expansion. This is the case for the scarcity of inputs, particularly fertilizers. In addition, there are limited means of combating post-harvest insect and fungal attacks. The study revealed a lack of storage structures in all the areas inspected.
