

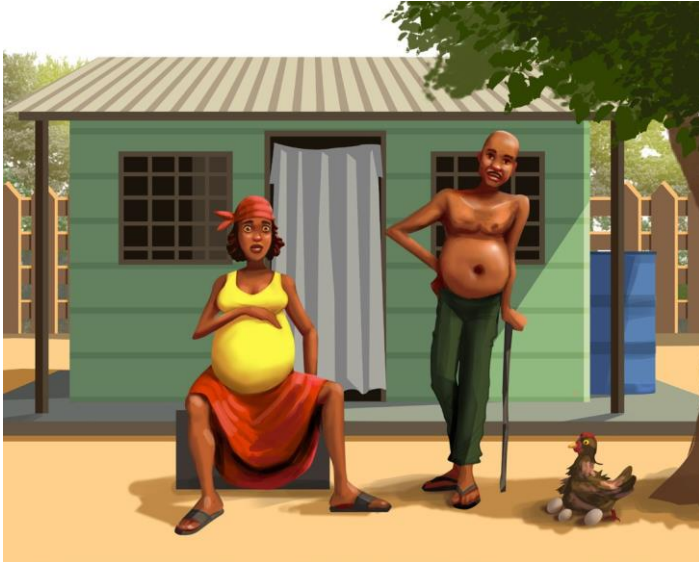
# Guide: Gestion des **Aflatoxines** dans les Champs, en Stockage et au Cours de la Transformation pour Assurer la Sécurité Alimentaire



Écrit par  
Titilayo Falade, Karim Dagno, Basso Adamou, Alejandro  
Ortega-Beltran, Tahirou Abdoulaye, Ranajit  
Bandyopadhyay

# Qu'est-ce que l'aflatoxine?

Les aflatoxines sont des substances chimiques naturelles produites dans les aliments contaminés par certaines espèces fongiques *d'Aspergillus*. L'exposition aux aflatoxines est associée à de multiples problèmes de santé publique.



## Problèmes de santé liés à l'exposition aux aflatoxines

- **Morbidité et immunosuppression:**

La contamination aux aflatoxines affaiblit les personnes qui tombent malades et se remettent difficilement de ces maladies.

- **Exposition prénatale aux aflatoxines:**

Les femmes enceintes qui consomment des aliments contaminés par l'aflatoxine peuvent transmettre la toxine au futur bébé.

- **Retard de croissance:**

Les enfants grandissent mal quand ils sont nourris régulièrement avec du lait maternel et une nourriture qui sont contaminés par les aflatoxines.

- **Cancer du foie:**

Les aflatoxines provoquent le cancer du foie et sont encore associées à d'autres types de maladies cancéreuses.

- **Mortalité:**

Un taux très élevé d'aflatoxines dans les aliments peut tuer immédiatement les personnes.



# Comment les aflatoxines peuvent être contrôlées?

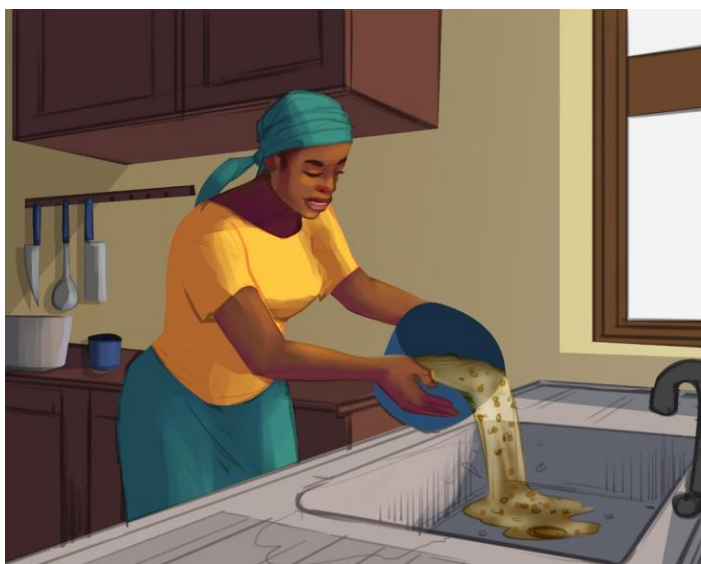
Les aflatoxines peuvent être contrôlées par les producteurs-trices et les transformateurs-trices en adoptant les bonnes pratiques agricoles.



- **Semences et intrants:**  
Utiliser des semences et des intrants adaptés à l'agroécologie pour éviter le stress des cultures.
- **Bonnes Pratiques Agricoles (BPA):**  
Lutter contre les ravageurs, respect de la date et les écartements de semis et utiliser l'Aflasafe, un biopesticide pour le contrôle biologique de l'aflatoxine.
- **Récolte :**  
Sécher rapidement les grains après battage pour réduire leur humidité et stockage hermétique des grains séchés dans des sacs PICS.
- **Tri:**  
Séparer et détruire les grains endommagés (moisis, décolorés, ratatinés, cassés).
- **Gestion post-récolte:**  
Stocker et transporter les grains dans les conditions sèches et de frais (c.-à-d. bonne aération, faible humidité relative et humidité des grains inférieure à 15%)
- **Contrôle des ravageurs:**  
Lutter contre les ravageurs, maintenir l'environnement de stockage exempt de parasites et de résidus de récolte.

# Comment contrôler les aflatoxines à la maison?

Au foyer, les domestiques et les ménagères doivent suivre les bonnes pratiques et encourager le choix des pratiques saines pour éviter toute exposition ou contamination des aliments aux aflatoxines.



- **Pratiquer de bons achats:**  
S'approvisionner en céréales et en produits agricoles chez des producteurs-trices soucieux-euses de la qualité et utilisant l'Aflasafe et les Bonnes Pratiques de gestion post récolte.
- **Diversifier l'alimentation:**  
À la maison, diversifiez vos repas pour qu'ils n'incluent pas la plupart du temps uniquement des aliments sensibles aux aflatoxines.
- **Détruire les grains défectueux:**  
Faire le tri et détruire les grains les moins denses (flottants). Ne pas nourrir les personnes, bétail ou animaux domestiques avec les grains triés et défectueux.
- **Booster l'immunité:**  
S'assurer que l'immunité de la famille soit renforcée par une alimentation équilibrée, apport en vitamines et la vaccination contre l'hépatite B.
- **Stocker correctement:**  
Stocker correctement les céréales séchées, les denrées alimentaires; les aliments bétails et produits animaux dans des environnements propres et secs. Utilisez des sacs à fermeture hermétique comme les sacs PICS qui sont appropriés pour la conservation.

Pour plus d'informations concernant ce guide sur la gestion de l'aflatoxine contactez:

**International Institute of Tropical Agriculture (IITA)**

c/o ICRISAT WCA Bamako, Mali

**Tél:** +223 20 70 92 01

**Email:** [iita@cgiar.org](mailto:iita@cgiar.org), [t.abdoulaye@cgiar.org](mailto:t.abdoulaye@cgiar.org)

**l'Institut National de la Recherche Agronomique du Niger (INRAN),**

BP 429 Niamey Niger

**Tél:** 227 20 72 53 89

**Email:** [dginran@yahoo.com](mailto:dginran@yahoo.com)

---

Pour tout renseignement sur les sacs PICS au Niger contactez:

**Baoua Ibrahim**

Enseignant Chercheur

à l'Université Dan Diko Dankoulodo de Maradi

Niger

**Tél:** +227 90 42 35 73

**Email:** [baoua.ibrahim@gmail.com](mailto:baoua.ibrahim@gmail.com)

# Développement et production

Le développement initial de cette brochure a été financé par la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ).

Le projet Climate Smart Agricultural Technologies for improved Rural Livelihoods and Food Security in Niger (CSAT-Niger) a financé l'adaptation, la traduction, l'impression et la distribution au Mali et au Niger. Le CSAT test un projet financé par l'ambassade Royale de Norvège au Niger.

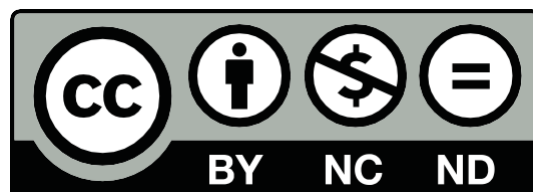
Conception, mise en page et illustrations par Juliet C. Godwin

Email: [juicyg9495@gmail.com](mailto:juicyg9495@gmail.com)

[www.behance.net/juicyg94](http://www.behance.net/juicyg94)

## Citation:

Falade T., Dagno K., Adamou B., Ortega-Beltran A., Abdoulaye T., and Bandyopadhyay R. Guide: Gestion des Aflatoxines dans les Champs, en Stockage et au Cours de la Transformation pour Assurer la Sécurité Alimentaire. IITA, Ibadan, Nigeria. 6 pages.



Ce travail est référencé sous licence internationale 4.0 d'Attribution Commune -Non lucrative de créativité. Aucune utilisation à but lucratif ou dérivé du document original n'est autorisée