

Petit reportage en photos évoquant la préparation d'un documentaire sur la transformation de l'arachide en huile par deux membres de la cellule information-communication de la FONGS

La cellule Info-Com de la Fédération des Organisations non-gouvernementales du Sénégal (FONGS) a travaillé à la préparation d'un documentaire sur la transformation de l'huile d'arachide avec les femmes de l'Union des groupements paysans de Méckhé (UGPM). L'équipe a passé 3 jours sur le terrain. Elle s'est rendue à Ndia, un village situé à 3km de Ngaye Méckhé pour le triage, le broyage et le pressage de l'arachide et à Méckhé pour le raffinage et le filtrage final.



1^{ère} étape : achat de graines d'arachides



2^{ème} étape : les femmes procèdent au triage. Elles retirent les mauvaises graines qui affectent la qualité de l'huile. Fatou Mboup, la transformatrice est aidée par Fatou Diop, animatrice à l'UGPM, et deux voisines : Ngoye Mbaye et Mboulé Ndiaye.



3^{ème} étape : Sur la photo à gauche, après avoir éliminé toutes les mauvaises graines, on passe au broyage de l'arachide.



4^{ème} étape : La cuisson de l'arachide



5^{ème} étape : Après la cuisson, on met l'arachide dans de petits sachets avant de la presser pour en extraire l'huile



6^{ème} étape : Fatou Mboup, la transformatrice, procède au pressage à l'aide de cette machine.



7^{ème} étape : l'huile est extraite à la suite de cette pression.



8^{ème} étape : Sur la photo de gauche, l'huile est transvasée dans un bidon de 20 litres qu'on transporte à Méckhé, aux locaux de l'UGPM, pour les dernières étapes de raffinage.



9^{ème} étape : La photo ci-dessus, illustre une méthode mise au point par l'Institut de technologie alimentaire pour éliminer l'aflatoxine de l'huile brute. C'est un procédé artisanal basé sur l'usage de l'attapulgate. Cette argile est incorporée à l'huile (20g d'attapulgate pour 20 litres d'huile). Elle absorbe la substance nocive.



10^{ème} et 11^e étape : Ensuite, Seydou Fall déverse le mélange indiquée à la figure 9 dans un récipient de 60 litres, auquel il ajoute les 19 autres litres d'huile à purifier et il procède au mixage complet avec la manivelle.



12^{ème} et 13^e étape: Puis, on laisse l'huile reposer dans le récipient pendant au moins 4 heures avant de procéder au filtrage final.



14^{ème} et 15^e étape : L'huile est transvasée dans un bidon de 20 litres avant d'être embouteillée dans des contenants commerciaux de 1 ou 5 litres portant les étiquettes de l'UGPM.



16^{ème} étape : Et voici notre produit – une huile de qualité, exempte d'aflatoxine – prêt pour la mise en marché et la consommation.