

Les déterminants de la contamination par les aflatoxines dans la filière arachide en Haïti

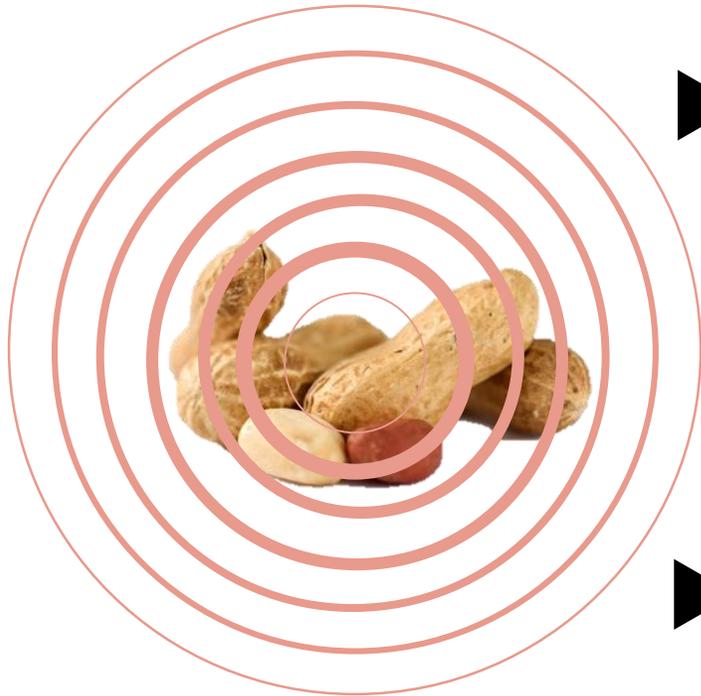
Frantz Roby Point Du Jour
Mémoire de maîtrise
Université Laval

AFLAH

*Présentation
Prix AREA, 8 avril 2021*



Plan



▶ **Mise en contexte**

▶ **Résultats de l'étude**

▶ **Conclusion**



Contexte

- *Aflatoxines* ⇒ *Champignons* : *Aspergillus flavus/parasiticus*
- Produits sensibles (maïs, arachide,...)
- Impacts potentiels
 - ❖ sur la santé humaine : cancer du foie, déficience immunitaire, retard de croissance.
 - ❖ sur l'économie : barrières commerciales.



Contexte

Haïti

16 échantillons de
beurre d'arachide sur
18 analysés ont un
taux d'aflatoxine >
20ppb (normes
américaines)

(Filbert & Brown)

Taux élevés
d'aflatoxines
constatés dans
l'urine de certains
consommateurs
d'arachides.

(Gerding et al.)



2012

2014

2015

2017

(Schwartzbord et al.)

Taux élevés de β_1 -lysine
dans le sang de certains
consommateurs
d'arachides.

(Paul et al.)

Alertent sur la
menace des
aflatoxines en
Haïti.

Contexte



- Quels facteurs expliquent la contamination des arachides ?

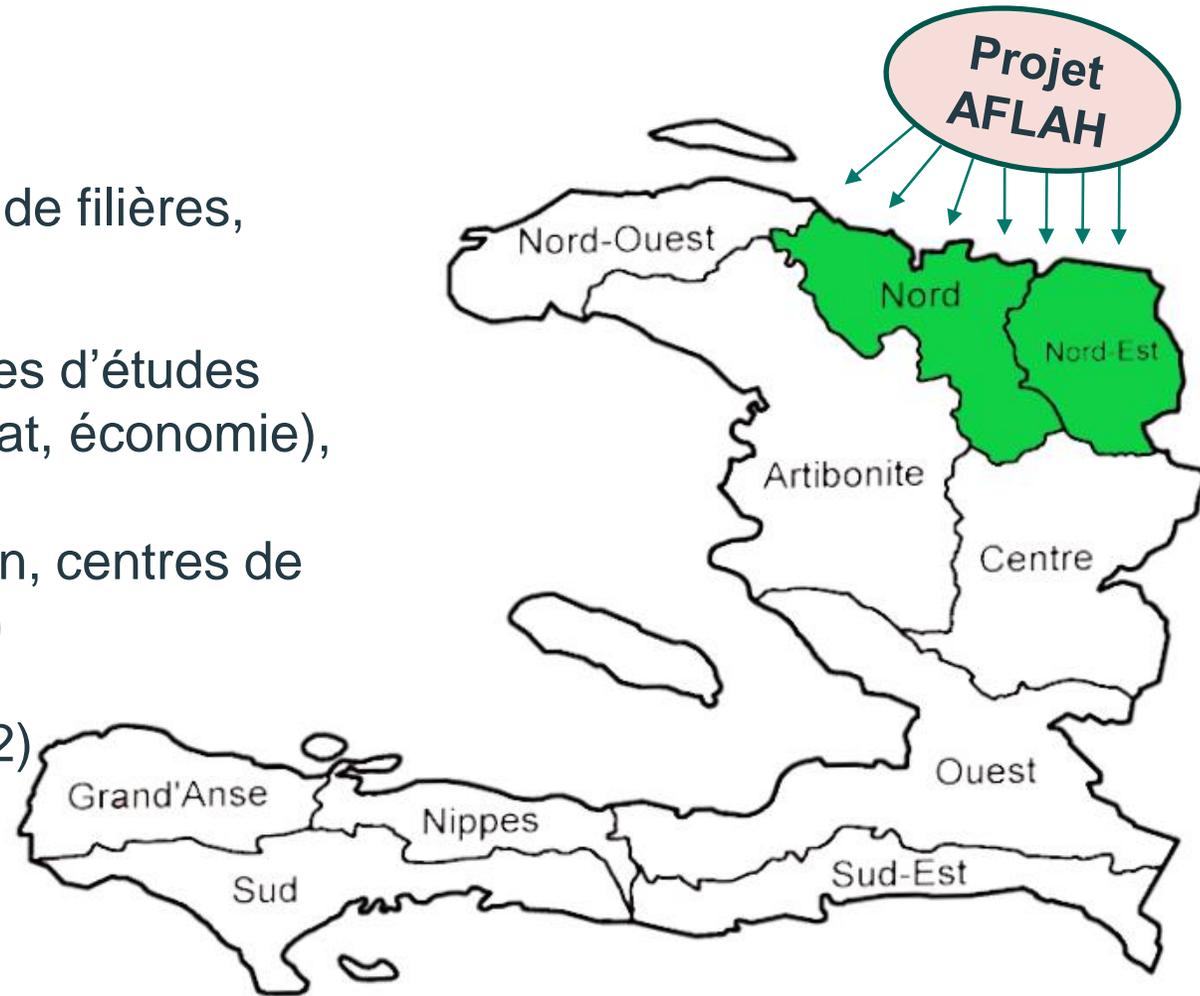
Objectif

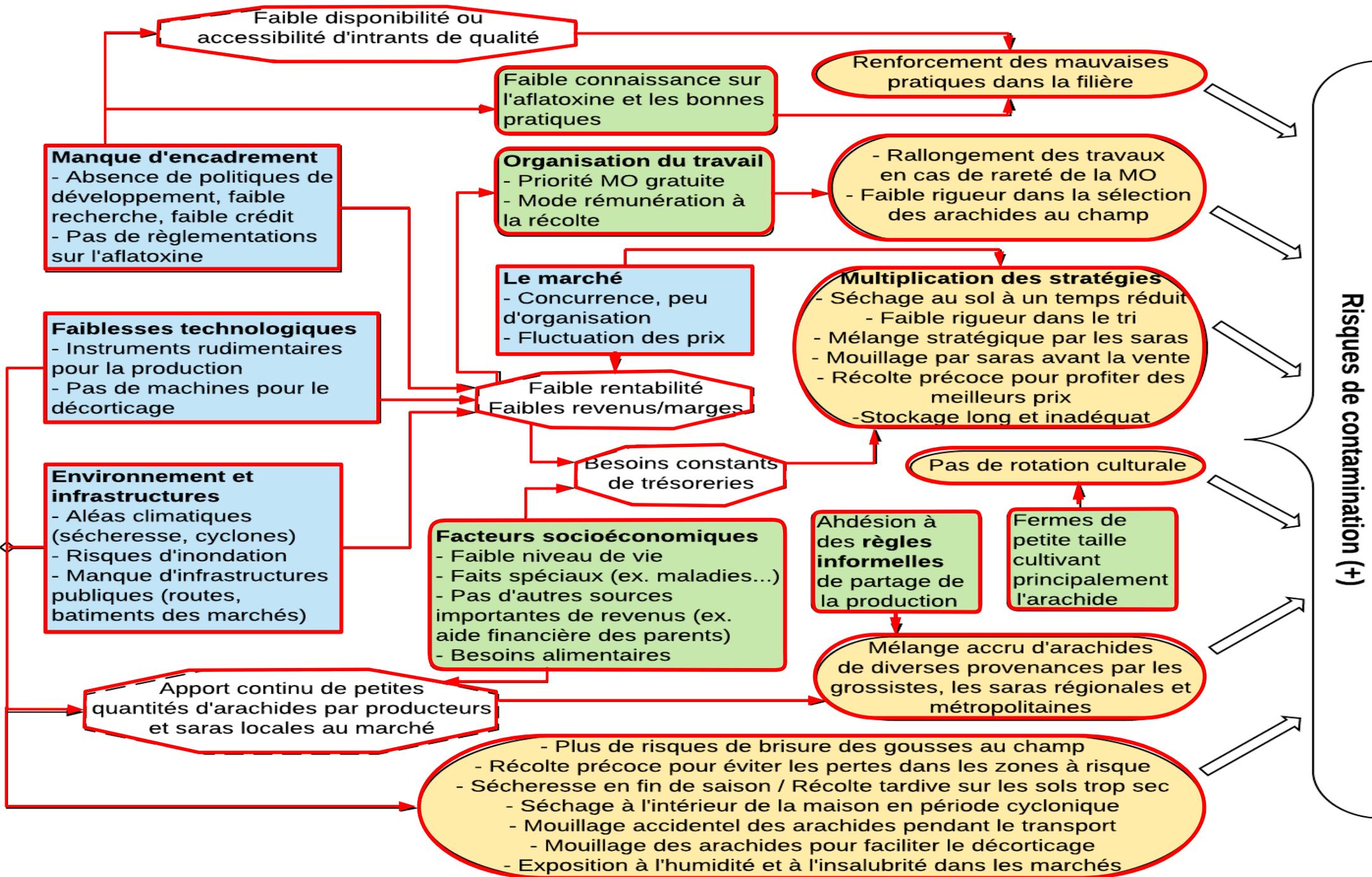
Comprendre les mécanismes de la progression de la contamination dans la filière.



Contexte

- ➔ Revue de littérature (étude de filières, aflatoxines)
- ➔ Documentation sur les zones d'études (statistiques agricoles, climat, économie),
- ➔ Visites (zones de production, centres de stockage, marchés publics)
- ➔ Entretiens individuels (n=52)
- ➔ Un focus group





- Facteurs externes
- Facteurs internes
- Conséquences / Pratiques



Source :
élaboration propre,
enquête 2018

Conclusion

- Les relations entre les facteurs et les pratiques favorisant la contamination.
- Multitude de petites décisions individuelles favorables à la contamination sous l'influence de divers facteurs économiques, sociaux, institutionnels, territoriaux, environnementaux, technologiques.
- Complexité du contexte des interventions pour améliorer l'innocuité alimentaire.
- Perspectives de solution : **encadrement** (investissement, recherche, réglementations), **sensibilisation** collective des acteurs, **réorganisation** de la filière (regroupement des acteurs et de la production dans les régions, moins d'intermédiaires, amélioration des technologies de stockage et de décorticage, création de circuits pour les produits de qualité).

Remerciements

- Patrick Mundler, directeur de mémoire.
- Université Laval - Projet AFLAH
- Centre de recherches pour le développement international (CRDI)
- Association pour les Recherches sur l'Économie Agroalimentaire (AREA)

Bibliographie

- Filbert, M. E., & Brown, D. L. (2012). Aflatoxin Contamination in Haitian and Kenyan Peanut Butter and Two Solutions for Reducing Such Contamination. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 7(2-3), 321-332. <https://doi.org/10.1080/19320248.2012.707109>
- Gerding, J., Ali, N., Schwartzbord, J., Cramer, B., Brown, D. L., Degen, G. H., & Humpf, H.-U. (2015). A comparative study of the human urinary mycotoxin excretion patterns in Bangladesh, Germany, and Haiti using a rapid and sensitive LC-MS/MS approach. *Mycotoxin Research*, 31(3), 127-136. <https://doi.org/10.1007/s12550-015-0223-9>
- Paul, B., Delva, L., & Philizaire, Y. (2017). L'aflatoxine menace-t-elle la sécurité alimentaire en Haïti ? *Haïti Perspectives*, 5(4), 43-48.
- Schwartzbord, J. R., & Brown, D. L. (2015). Aflatoxin contamination in Haitian peanut products and maize and the safety of oil processed from contaminated peanuts. *Food Control*, 56(Supplement C), 114-118. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.03.014>