



Ministère du Commerce et de la Promotion du Secteur Privé

-----  
Maison de l'Entreprise

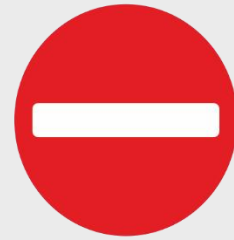
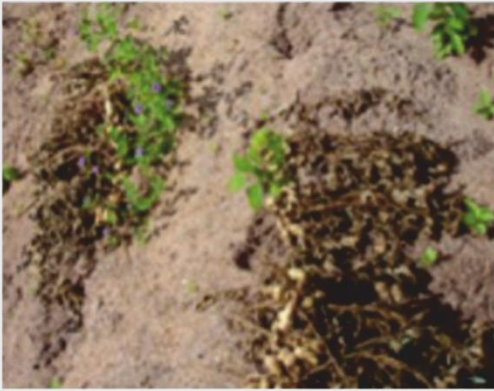
# ***Formation en Hygiène, sécurité des aliments et gestion des entreprises destinée aux membres de la Coopérative Larewa de Sarkin Hatsi***

*Support Pédagogique*

## **Session 1: Formation en Hygiène et Sécurité des Aliments**

# POSTER 2

## *Bonnes pratiques de récolte d'arachide au champ comparées aux mauvaises pratiques*



**Mauvaise pratique de séchage des gousses d'arachide à la récolte (les gousses touchent le sol)**



**Bonne pratique de séchage des gousses d'arachide à la récolte (les gousses sont au-dessus du sol)**

Les photographies proviennent du document « *Bonnes pratiques agricoles pour réduire le risque de contamination par l'aflatoxine dans la production d'arachides au Mali* » publié par **USTTB et EMBRAPA** en avril 2008

Cette fiche a été conçue dans le cadre de la formation en Hygiène, Sécurité des Aliments et Gestion des Entreprises aux femmes transformatrices de l'Arachide de la coopérative Larewa de Sarkin Hatsi (région de Maradi) financée par la [Maison de l'Entreprise](#)

**Copyright © juillet 2019 [Bioengineering and Agribusiness Consulting](#)**

Cabinet Bioengineering and Agribusiness Consulting  
M-22, av. Abdou Diouf - BP : 887 - Niamey-Niger  
T. +227 93302575  
E. [contact@csan-niger.com](mailto:contact@csan-niger.com)  
I. [www.csan-niger.com](http://www.csan-niger.com)