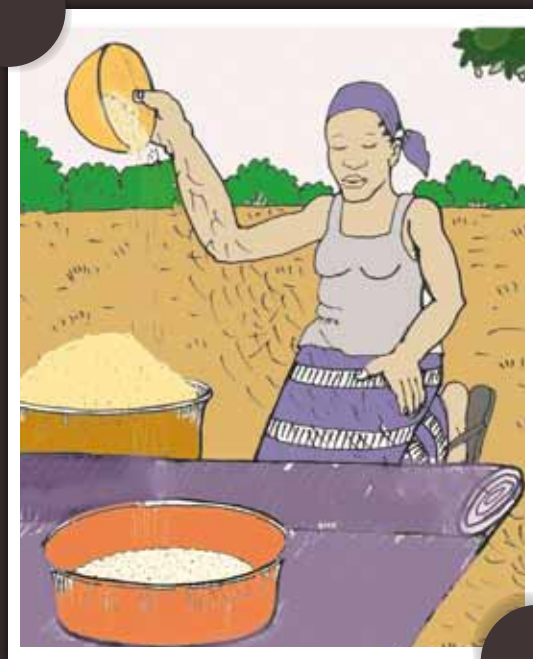


BOÎTE à IMAGES

SÉSAME



VOLUME 2
RÉCOLTE / POST-RÉCOLTE

OUTIL RÉALISÉ AVEC LE SOUTIEN DE



Broederlijk Delen 
omdat het zuiden plannen heeft



Message clé : BIEN RECONNAITRE LE STADE DE MATURITE

18

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Une plante de sésame qui perd ses feuilles et dont les capsules sont jaunes.

Q: Que veut montrer l'image ?

L'image veut montrer le stade de maturité du sésame : le moment où il est bon de récolter le sésame.

Q: Quels sont les critères de maturité du sésame ?

Le sésame est à maturité quand les capsules sont jaunes le long des tiges et que les feuilles jaunissent et tombent (Variété S42).

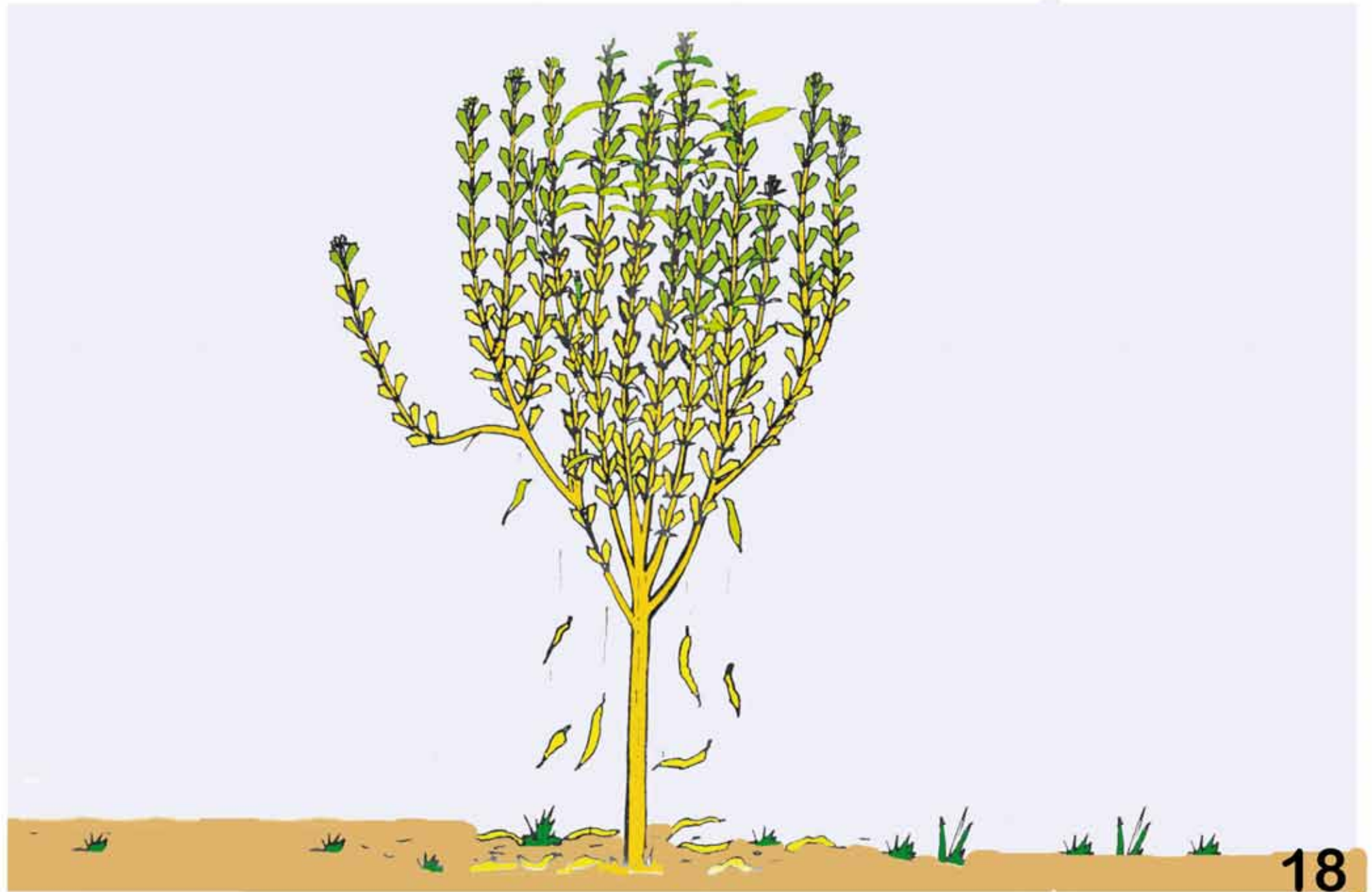
Q: Que se passe-t-il quand on récolte le sésame avant maturité ?

Quand le sésame est récolté avant maturité :

- Les graines de sésame ne sont pas bien pleines, les pertes sont importantes et le niveau de production est faible ;
- L'humidité contenue dans les graines vertes et les capsules non mures vont moisir et provoquer des tâches sur les graines bien formées, ce qui va augmenter le niveau de sésame bigarré et baisser la qualité du sésame à l'achat.

Q: Que se passe-t-il quand on récolte le sésame trop tard ?

À la récolte tardive du sésame, les capsules éclatent au champ et les graines versent, la perte de production est importante.



Message clé : COUPER LES TIGES DE SESAME A LA FAUCILLE 19 OU AU COUTEAU

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Une personne qui coupe le sésame à l'aide d'une faucille.

Q: Pourquoi couper la tige du sésame avec une faucille ou un couteau ?

L'utilisation de la faucille ou du couteau permet de ne pas arracher tout le plant de sésame avec ses racines ; en effet dans ce cas, de la terre risque d'être mélangée aux graines de sésame pendant l'opération de secouage, ce qui va compliquer le vannage.

***Remarque :** Sur sol léger, la racine peut s'arracher malgré l'utilisation de la faucille ; dans ce cas, il est préférable d'utiliser un couteau bien tranchant ou un sécateur. Après la coupe, les tiges sont mises en bottes pour être séchées.*



Message clé : SECHER LE SESAME LOIN DU VILLAGE ET HORS DE PORTEE DES ANIMAUX

20

Q: Que voyez-vous sur les images ?

Du sésame mis à sécher sur un hangar en bois.

Q: Où doit-on sécher le sésame ?

Le sésame doit être mis à sécher directement au champ, de préférence sur un hangar. Il doit être éloigné des animaux (surtout de la volaille) et des hommes pour éviter toute contamination par la salmonelle (surtout à partir des excréments).

Q: Quelles sont les bonnes conditions de séchage du sésame ?

Le sésame doit être séché en plein champ (loin du village), sur un hangar sur lequel sont déposées les tiges de sésame en position verticale.

Q: Combien de temps le sésame reste-t-il au séchage ?

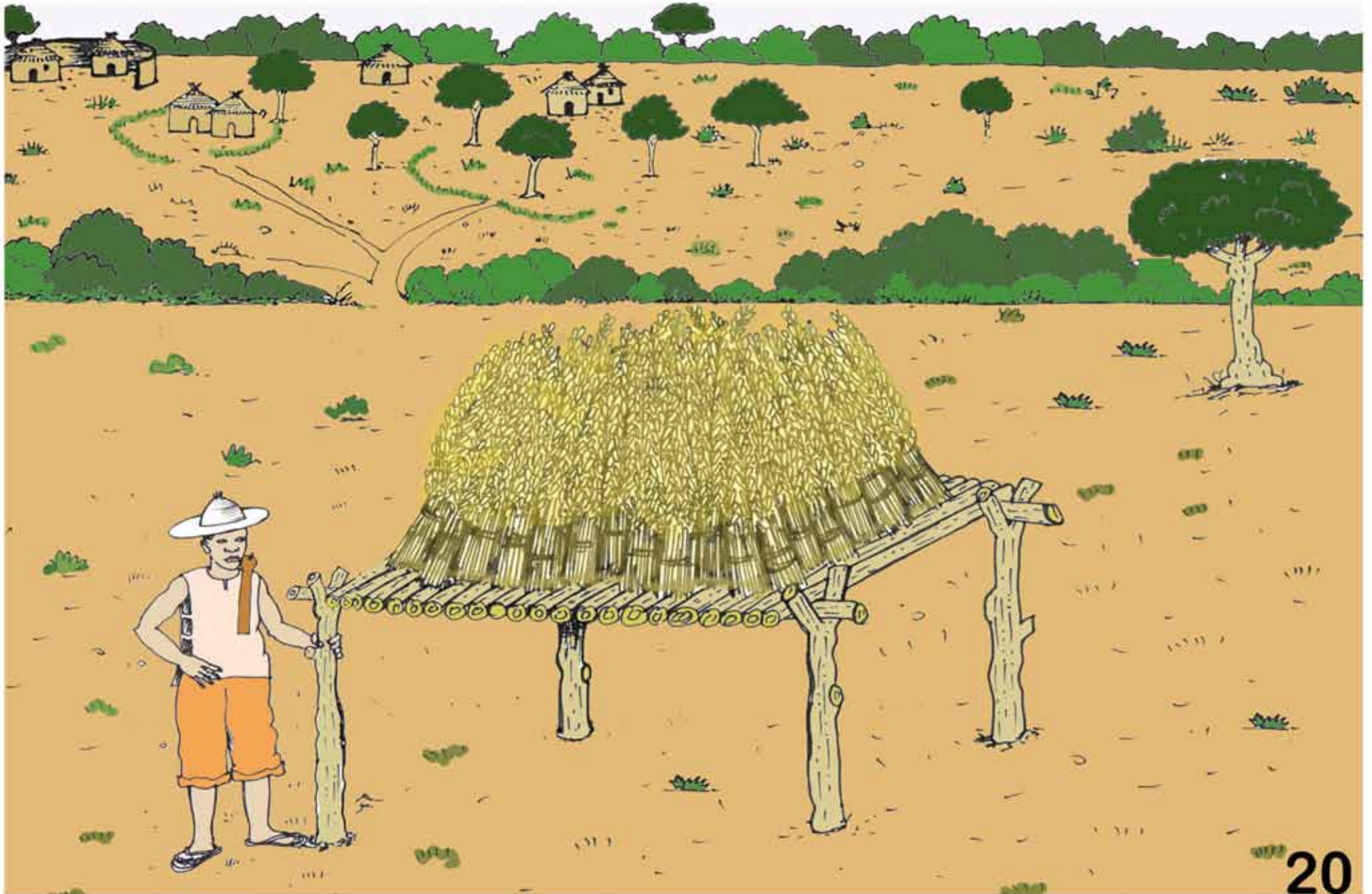
Le temps de séchage du sésame varie de 10 à 15 jours, temps nécessaire pour que les capsules éclatent afin que les bottes puissent être secouées pour la collecte des graines.

Q: Comment protéger le sésame contre les termites ?

- A la base des poteaux du hangar, lier des bottes de paille dont les épis sont retournés vers le bas, afin que les termites ne s'intéressent qu'à la paille ;
- Etaler de la cendre à la base des poteaux ;
- Traiter le sol autour du hangar avec une solution de graines ou de feuilles de Neem.

***Remarque :** Pour des grandes quantités de sésame il est aussi possible de sécher le sésame dans un enclos, loin du village et hors de portée des animaux.*

***Attention :** N'utilisez jamais le « Calthio », la « cyperméthrine » ou d'autres produits chimiques de traitement de semence contre les termites. Ces produits laissent des résidus dans le sésame, ce qui est une raison de refus à l'exportation.*



Message clé : RESPECTER LES BONNES CONDITIONS D'ÉGRAINAGE

21

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Un homme qui renverse et secoue des bottes de sésame sur une bâche.

Q : Que veut montrer l'image ?

L'image montre comment collecter les graines de sésame : c'est l'opération d'égrainage.

Q: Que faut-il utiliser pour l'égrainage ?

Il faut une bâche propre ou un film plastique neuf, sans trou, étalée à côté du lieu de séchage.

Q: Comment procéder à l'égrainage ?

Les bottes de sésame sont renversées et secouées sur la bâche qui est étalée en prenant soin de ne pas marcher sur la bâche. A cet effet, la bâche doit être déroulée au fur et à mesure qu'elle se remplit de graines de sésame.

Remarque : Pour éviter la contamination du sésame par les salmonelles il est fortement conseillé d'égrainer au champ, à côté du lieu de séchage, en tout cas loin des habitations.

Attention aux bonnes pratiques d'hygiène !

Pour limiter les contaminations par les salmonelles, il est conseillé d'utiliser l'outil d'égrainage promu par la société BURKINATURE Sarl (voir image à la fin).



Message clé : : RESPECTER LES BONNES CONDITIONS DE VANNAGE

22

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Une femme accroupie derrière une bâche en train de vanner du sésame.

Q: Comment vanner le sésame ?

Le sésame non vanné est déposé dans un récipient situé à proximité de la femme qui doit vanner.

Le vannage se fait dans un récipient déposé sur la bâche.

La femme qui vane ne doit pas marcher sur la bâche afin de ne pas contaminer le sésame vanné.

Attention aux Bonnes Pratiques d'Hygiène !



Message clé : UTILISER DES SACS NEUFS POUR LA MISE EN SAC

23

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Un homme qui tient ouvert un sac et une femme qui y renverse du sésame.

Q: Que veut montrer l'image ?

L'image veut montrer comment effectuer la mise en sac du sésame.

Q: Quelles sont les bonnes conditions de mise en sac du sésame vanné ?

Les bonnes conditions de mise en sac du sésame sont les suivantes :

- N'utiliser que des sacs neufs pour la mise en sac ;
- Bien vérifier que les graines de sésame sont sèches avant leur mise en sac ;
- Bien coudre les ouvertures des sacs après remplissage.



Message clé : RESPECTER LES BONNES CONDITIONS DE TRANSPORT DU SESAME

24

Q: Que voyez- vous sur l'image ?

On voit du sésame transporté dans une charrette. Les sacs sont déposés sur une bâche.

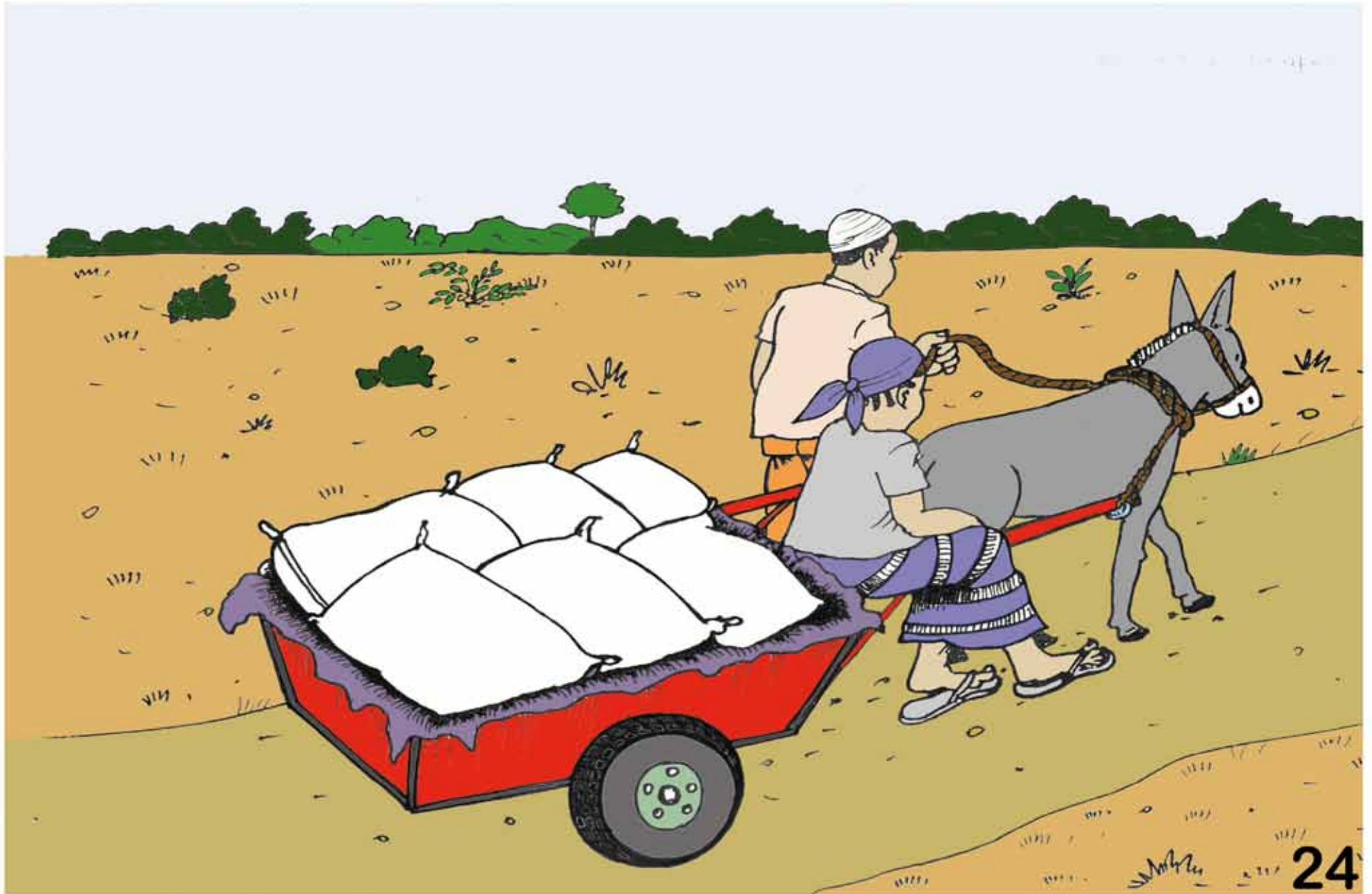
Q: Comment transporter le sésame ?

Les bonnes conditions de transport du sésame sont les suivantes :

- La charrette dans laquelle est transporté le sésame doit être bien propre, donc lavée à l'eau et séchée ;
- Le fond de la charrette et ses côtés doivent être recouverts d'une bâche propre ;
- Ne transporter que du sésame (pas de fumier, bétail, volaille, etc.) ;
- Eviter que toute personne ne s'asseye sur les sacs pendant le transport (homme, femme, enfant).

Q: Pourquoi ces conditions de transport ?

Ces conditions de transport sont nécessaires pour éviter toute contamination du sésame par les salmonelles.



Message clé : RESPECTER LES BONNES CONDITIONS DE STOCKAGE

25

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Du sésame stocké dans un magasin.

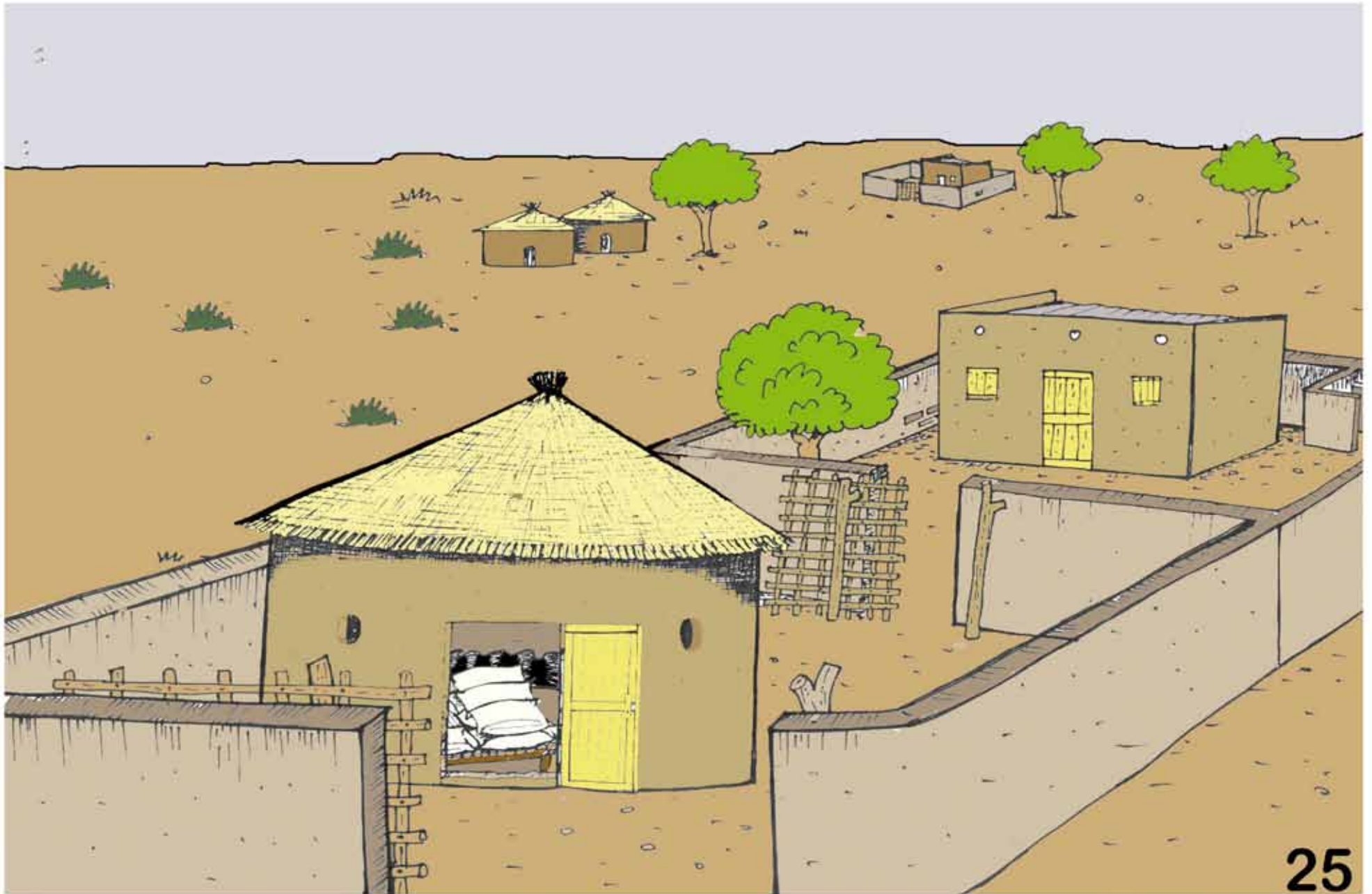
Q: Où conserver le sésame ?

Le sésame une fois transporté à la maison, est conservé dans un bâtiment spécialement réservé au stockage. Le bâtiment doit être bien protégé de la divagation des animaux (surtout des poules et pintades) pour éviter toute contamination du sésame.

Q: Comment conserver le sésame ?

Les conditions de conservation du sésame sont les suivantes :

- Le bâtiment dans lequel est stocké le sésame doit être préalablement bien nettoyé et propre, bien aéré et sec ;
- Le sésame doit être déposé sur des palettes ou des branches de bois, afin de le protéger de l'humidité du sol ;
- Les sacs de sésame ne doivent pas toucher les murs du bâtiment ;
- Ne jamais stocker avec le sésame des pesticides ou autres produits nocifs à la santé ;
- Ne pas utiliser de produits de traitement de semence contre les termites dans le bâtiment où est conservé le sésame.



Message clé : PROTÉGER LE SÉSAME DES CONTAMINATION **26**

DE SALMONELLES

Q : Qu'est-ce qu'on voit sur l'image ?

L'image montre une cour avec des animaux, des personnes (hommes, femmes, enfants) et du sésame qui est en train de sécher.

Q : Que veut montrer l'image ?

L'image veut montrer comment le sésame peut être contaminé par les salmonelles si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées (présence des animaux et des personnes à proximité du sésame mis à sécher sans protection).

Q: Que sont les salmonelles ?

Ce sont des micro – organismes (agents invisibles à l'œil nu), responsables de la maladie.

Q: Où se trouvent les salmonelles ?

On peut trouver facilement les salmonelles :

- Dans les excréments des animaux, surtout de la volaille (poulets, pintades, canards, dindons, pigeons et autres oiseaux de la brousse);
- Sur les mains sales des personnes qui ne se lavent pas les mains surtout après avoir été se soulager ;
- Sur toutes les superficies au village, à la maison, dans les cours, partout.

Q: Comment se propagent-elles ?

Elles se propagent par le contact : la poule qui marche sur le sésame, l'homme qui touche les animaux, les hommes qui se serrent les mains.

Q: Que provoquent les salmonelles ?

De la diarrhée, des maux de tête, de la forte fièvre ;

Souvent la mort chez les petits enfants, et aussi chez les adultes si les cas sont graves.



Message clé : RESPECTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

27

1- Hygiène du corps

Q: Que voit-on sur l'image ?

Quelqu'un qui se coupe les ongles, et un autre qui se lave les mains avec du savon.

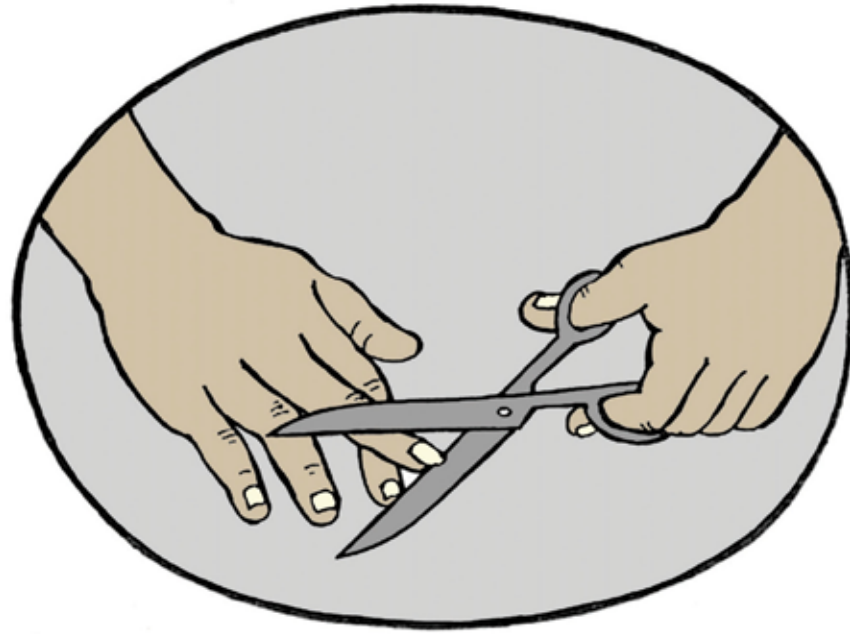
Q : Pourquoi se couper les ongles et se laver les mains au savon ?

Les salmonelles, comme tous les autres microbes peuvent se retrouver et rester longtemps sous les ongles et sur les mains sales. Pour s'en débarrasser, il est nécessaire de se couper les ongles et de bien se laver les mains au savon.

Q: Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ?

Elles sont les suivantes :

- Etre en bonne santé pour travailler dans le sésame ;
- Etre propre et proprement vêtu ;
- Avoir les ongles coupées dans la manipulation du sésame ;
- Avant chaque manipulation de sésame, se laver les mains à l'eau propre et au savon (surtout après avoir été aux toilettes).



Message clé : RESPECTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

28

2- Hygiène du matériel de travail

Q: Que voyez-vous sur l'image ?

Une femme qui lave avec attention tous les outils de traitement du sésame, avec de l'eau propre, du savon et de l'eau de javel. Les outils sont mis à sécher dans un lieu surélevé au soleil.

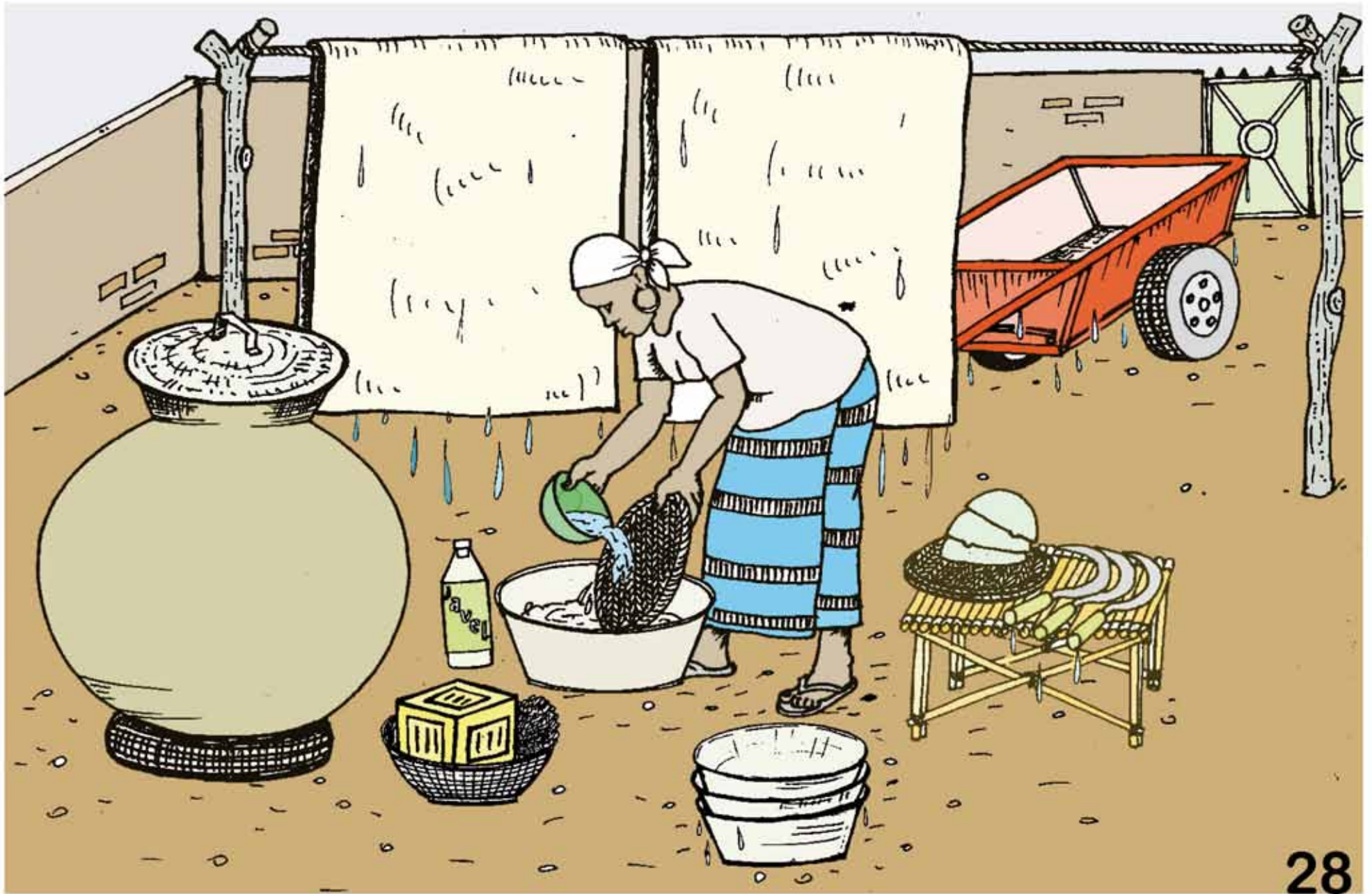
Q: Pourquoi laver les outils de travail ?

Les outils et matériels de travail, surtout en début de campagne, ont généralement passés des mois sans avoir été conservés dans de bonnes conditions d'hygiène.

Q: Quelles conditions d'hygiène respecter pour le matériel ?

- Les outils et matériel de travail (faucilles, récipients de ramassage et vannage, bâches et films plastiques, tamis) doivent être lavés à l'eau propre et de préférence désinfectés à l'eau de Javel ;
- N'utiliser que des films plastiques et des sacs neufs pour les opérations de vannage et de mise en sacs du sésame.

Remarque : *Tout le matériel utilisé pour le sésame ne doit pas servir au ramassage des ordures, de la poussière ou de produits toxiques.*



Message clé : UTILISER L'EGRAINEUSE PROMUE PAR BURKINATURE SARL

29

Q : Que voit-on sur l'image ?

Un homme qui verse du sésame dans un appareil.

Q: De quel appareil s'agit-il ?

Il s'agit d'un appareil servant à secouer les bottes de sésame et à en recueillir les graines.

L'appareil se compose :

- D'un récipient situé dans sa partie supérieure sur lequel on peut secouer les bottes de sésame et qui permet de recevoir les graines après secouage ;
- D'un tamis permettant de séparer les graines de sésame des débris végétaux et autres impuretés ;
- D'une fermeture située en dessous du tamis et qui permet d'arrêter le processus de remplissage du sac de collecte des graines de sésame ;
- D'un sac collecteur des graines de sésame situé en dessous de tout le système.

Remarque : *Le sésame égrainé de cette façon est peu touché par les mains. Donc, le risque de contamination est beaucoup plus faible, même si le taux d'impureté est de 5 à 10 %.*

