

Halte aux contaminations du sésame pendant les phases de production et post-récolte!

Veillez à respecter les bonnes pratiques de **production et post-récolte** pour un sésame de qualité !

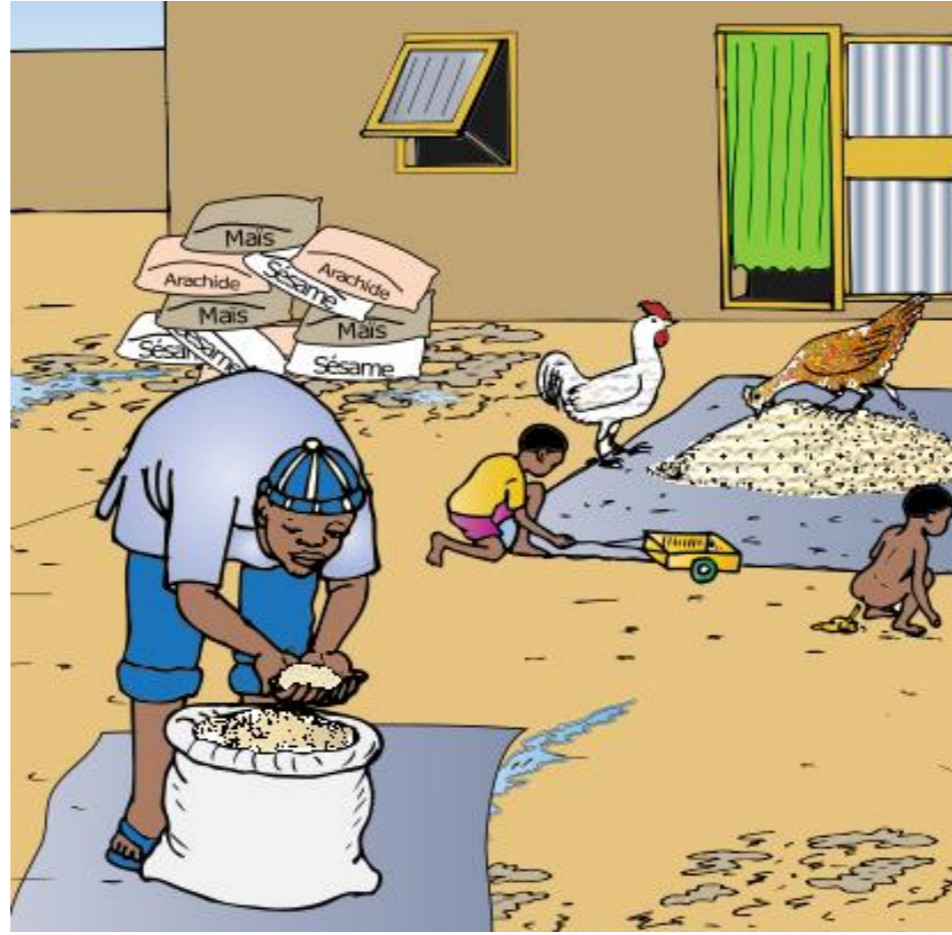


D'où proviennent les contaminations du sésame?



Résidus de produits chimiques

Mauvais dosage des produits ou un traitement réalisé pendant les périodes de récolte et post-récolte.



Salmonelles

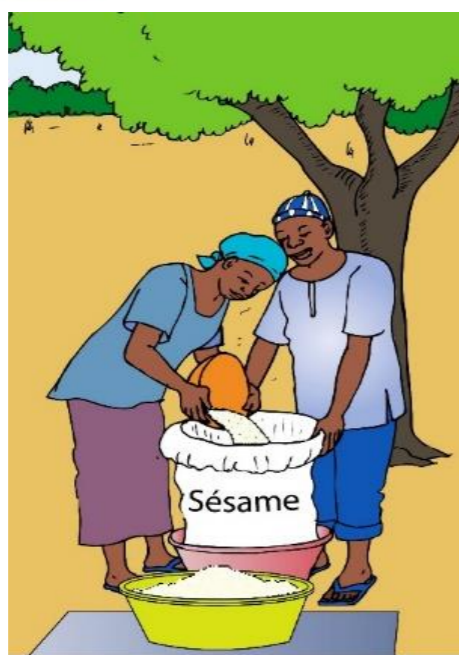
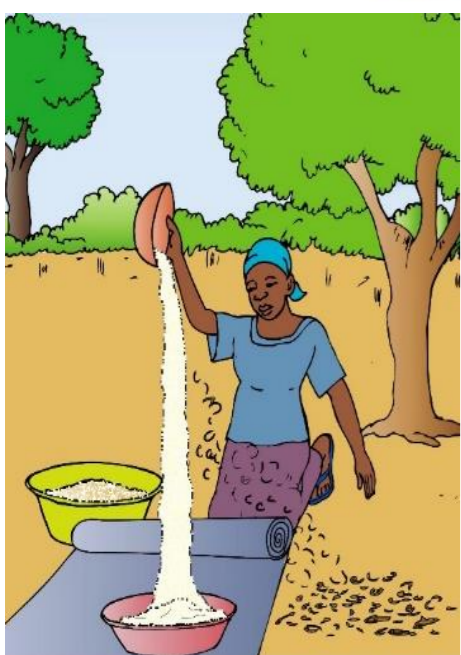
Manipulation du sésame avec les mains sales ou contact avec les déjections animales et humaines.



Présence d'impuretés

Augmente les risques de contaminations par les bactéries (sable, terre, résidus de récolte, insectes...).

Comment éviter les contaminations? Quelles sont les bonnes pratiques?



- Traiter au bon moment, à la **dose recommandée** et avec des produits homologués pour le sésame: privilégier les **biopesticides**
- Bien **se laver les mains** avant de manipuler le sésame
- **Laver les outils** utiles pour les opérations de récolte et post-récolte (faucille, couteau, bassine, tamis, bêche)
- Tenir les **animaux éloignés du sésame** pour éviter la contamination par les salmonelles
- **Bien vanner** le sésame avant la mise en sac pour éviter les impuretés
- Utiliser des **sacs neufs** pour le conditionnement

Ensemble, améliorons la qualité du sésame du Burkina-Faso



United States
Department of
Agriculture



Lutheran World Relief

nitidæ
filiales & territoires

