

Les standards du secteur privé du sésame



Mr Evan (courtier)

Bonjour Mr Koné, c'est Mr Evan au téléphone.

J'ai besoin de nouveaux lots de sésame pour des clients. Qu'avez-vous en stock?

Mr Koné (exportateur de sésame)

Bonjour Mr Evan, comment allez-vous? Nous sommes en pleine campagne de commercialisation en ce moment au Mali. Je devrais pouvoir répondre à vos besoins. Que recherchez-vous?

Note pour l'animateur

- *Les textes à gauche correspondent aux dialogues des protagonistes de l'histoire*
- *Pour chaque nouvelle image, faire lire les dialogues des personnages et commenter la situation par les participants*

Questions

- Qui sont Mr Evan et Mr Koné?



Mr Evan (courtier)

Bonjour Mr Koné, c'est Mr Evan au téléphone.

J'ai besoin de nouveaux lots de sésame pour des clients. Qu'avez-vous en stock?

Mr Koné (exportateur de sésame)

Bonjour Mr Evan, comment allez-vous? Nous sommes en pleine campagne de commercialisation en ce moment au Mali. Je devrais pouvoir répondre à vos besoins.

Que recherchez-vous?



Mr Evan

Très bien. J'ai un client en Europe qui cherche du sésame blanc. Le sésame sera utilisé en boulangerie.

Pour le marché européen, comme pour le marché japonais, il va falloir des lots de très homogène et très propre.

Mr Koné

D'accord! Mais qu'est-ce que vous entendez par « très homogène »?

Questions

- Que recherchent les acheteurs européens et japonais?



Mr Evan

Très bien. J'ai un client en Europe qui cherche du sésame blanc. Le sésame sera utilisé en boulangerie.

Pour le marché européen, comme pour le marché japonais d'ailleurs, il va falloir des lots de très homogène et très propre.

Mr Koné

D'accord! Mais qu'est-ce que vous entendez par « très homogène »?



Mr Evan

Très homogène? Il faut que le lot de sésame comprenne des graines de même couleur avec très peu de mélanges de graines d'une autre couleur.

Mr Koné

Très bien! Avec mon équipement, je peux vous proposer un sésame ayant seulement 1% de graines d'une autre couleur. C'est le mieux que je puisse faire. Cela va être difficile d'avoir un sésame plus homogène, bien que je sais que vos acheteurs seraient preneurs!

Questions

- Que signifie avoir un lot de sésame très homogènes?
- Quel est le taux d'homogénéité que peut atteindre Mr Koné?



Mr Evan

Très homogène? Il faut que le lot de sésame comprenne des graines de même couleur avec très peu de mélanges de graines d'une autre couleur.

Mr Koné

Très bien! Avec mon équipement, je peux vous proposer un sésame ayant seulement 1% de graines d'une autre couleur. C'est le mieux que je puisse faire. Cela va être difficile d'avoir un sésame plus homogène, bien que je sais que vos acheteurs seraient preneurs!



Mr Evan

Ok super, des lots homogènes avec maximum 1% de graines d'une autre couleur, ça me va. Surtout pas de sésame bigarré, hein!

Sur la propreté du sésame, il va falloir faire des efforts. La dernière fois, les lots contenaient plus de 3% de corps étrangers.

Mr Koné

Les corps étrangers? Vous voulez dire la poussière, les cailloux ou les résidus de récolte encore dans les sacs de sésame.

Ce n'est plus un problème. Avec mes nouvelles machines de tri, je peux atteindre moins de 1% de corps étrangers dans les lots de sésame. Cela correspond bien aux demandes de vos acheteurs?

Questions

- Que signifie l'expression « corps étrangers »?
- Quelle teneur en corps étrangers peut atteindre Mr Koné avec ces trieuses?
 - *1% équivaut à moins d'un kg de poussières, cailloux et résidus de récolte dans un sac de 80 kg!*



Mr Evan

Ok super, des lots homogènes avec maximum 1% de graines d'une autre couleur, ça me va. Surtout pas de sésame bigarré, hein!

Sur la propreté du sésame, il va falloir faire des efforts. La dernière fois, les lots contenaient plus de 3% de corps étrangers.

Mr Koné

Les corps étrangers? Vous voulez dire la poussière, les cailloux ou les résidus de récolte encore dans les sacs de sésame.

Ce n'est plus un problème. Avec mes nouvelles machines de tri, je peux atteindre moins de 1% de corps étrangers dans les lots de sésame. Cela correspond bien aux demandes de vos acheteurs?



Mr Evan

Oui en effet, c'est très bien! Il me faudra 2 containers.

J'ai aussi un autre client, en Asie cette fois, qui cherche du sésame origine Mali. C'est un grand huilier en Chine.

Mr Koné

Du sésame pour faire de l'huile? Dans ce cas, la couleur des graines n'aura pas d'importance. Par contre, il va falloir que la teneur en huile des graines soit bonne.

Je travaille avec une coopérative dont la qualité du sésame est excellente. D'après nos tests, la teneur en huile est supérieure à 52%. C'est très bien et idéal pour votre client.

Questions

- Est-ce que les standards de qualité pour le sésame à huile et le sésame pour la pâtisserie sont les mêmes?
- Est-ce que la couleur des graines et l'homogénéité des lots sont importantes pour les huiliers?



Mr Evan

Oui en effet, c'est très bien! Il me faudra 2 containers.

J'ai aussi un autre client, en Asie cette fois, qui cherche du sésame origine Mali. C'est un grand huilier en Chine.

Mr Koné

Du sésame pour faire de l'huile? Dans ce cas, la couleur des graines n'aura pas d'importance. Par contre, il va falloir que la teneur en huile des graines soit bonne.

Je travaille avec une coopérative dont la qualité du sésame est excellente. D'après nos tests, la teneur en huile est supérieure à 52%. C'est très bien et idéal pour votre client.



Que faut-il retenir de cette histoire?

- Les acheteurs sur le marché international recherchent différents types de sésame en fonction de l'utilisation qu'ils en auront.
- Si le sésame sera utilisé en boulangerie ou en pâtisserie, les acheteurs vont rechercher des lots de sésame de couleur spécifique (blanc, jaune, noir). Surtout les lots de sésame devront être très homogènes, c'est-à-dire qu'il devra y avoir une très faible quantité de sésame d'une autre couleur que la couleur dominante. 1% de graines d'une autre couleur revient à moins d'un kg de graines d'autre couleur dans un sac de 80kg! Pour le sésame utilisé en boulangerie ou en pâtisserie, la teneur en huile des graines n'est pas importante.
- Si le sésame recherché sera utilisé pour faire de l'huile, la couleur des graines et l'homogénéité des lots de sésame n'aura pas d'importance. Par contre la teneur en huile des graines sera très importante. Elle devra être supérieure à 50%.

Il est maintenant temps de rentrer dans les détails pour mieux comprendre les besoins des acheteurs internationaux.

**Qu'avons-nous appris à travers cette conversation entre
Mr Evan et Mr Koné?**

Cette illustration donne plus d'information sur les standards de qualité utilisés par le secteur privé

- On distingue 3 utilisations finales différentes: le sésame pour faire de l'huile, le sésame de bouche (pâtisserie, boulangerie) et le sésame pour faire de la pâte de sésame.

Sésame pour faire de l'huile

- La couleur et l'homogénéité n'ont pas d'importances. Par contre, la teneur en huile est cruciale. Plus le sésame sera riche en huile, plus il sera recherché. Une teneur en huile des graines supérieures à 52% est très recherchée.
- La teneur en huile des graines va dépendre de la variété de sésame et aussi de la bonne conduite des plants de sésame lors de la saison des pluies.

Sésame de bouche

- Les acheteurs vont rechercher des lots de sésame d'une couleur particulière et aussi des lots très homogènes, sans qu'il y ait trop de graines d'une autre couleur. Les acheteurs les plus exigeants vont demander des taux d'homogénéité de l'ordre de 99,9%! Cependant rares sont les exportateurs à atteindre ce taux de pureté et souvent les contrats se font pour une homogénéité de 1%.
- Pour avoir un haut taux d'homogénéité, il faut utiliser des semences de bonne qualité, bien pure. Lors du séchage, il faut protéger les graines de l'humidité du matin qui peut faire changer de couleur les graines. Enfin, après la récolte, il faut veiller à ne pas mélanger les différentes variétés pour ne pas avoir de mélange.
- Enfin les lots de sésame doivent être très très propres: moins de 0,5% de corps étrangers peut être demandé par l'acheteur! Souvent, pour le sésame de bouche, la teneur en corps étrangers sur le marché international est de 1%.

Pâte de sésame

- La pâte de sésame est essentiellement consommée dans les pays du Moyen-Orient (Israël, Palestine, Liban, Syrie, Turquie...).
- Pour faire de la pâte de sésame, il faut que les graines de sésame ne soient pas trop riches en huile. Le sésame doit aussi avoir été bien protégé de l'humidité. Sinon, les graines se détériorent et deviennent acides, ce qui change le goût des graines.

Standards internationaux



Huile	
Teneur en huile	>52 %
Corps étrangers	2% max
Couleur principale	Peu importe
Pureté	Peu importe

Pate de sésame	
Teneur en huile	51% max
Corps étrangers	2% max
Acidité	1,5% max
Autres	Facile à dépelliculer



Sésame de bouche, pâtisserie	
Couleur principale	Blanc, noir, jaune
Homogénéité	99 à 99,9%
Corps étrangers	0,5 à 0,03%
Autres	Facile à dépelliculer Taille des graines



Cette illustration donne plus d'information sur les standards de qualité utilisés par le secteur privé

- Pour les 3 usages finaux, il y a 2 autres standards à respecter:
- Le taux d'humidité des graines doit être inférieurs à 7%. Pour cela, il faut bien sécher les graines et les stocker dans un endroit sec.
- Les graines ne doivent pas avoir d'odeurs étrangères, c'est-à-dire des odeurs autres que l'odeur naturelle du sésame. Pour cela, il faut veiller à ne pas traiter directement les graines avec des produits chimiques. Il ne faut pas stocker son sésame au même endroit que des produits chimiques ou de l'essence.

Pourquoi est-il important de connaître ces standards? Pourquoi est-il important de les respecter?

- En respectant ces critères de qualité, le sésame sera acheté à meilleurs prix sur le marché international. Le prix du sésame de bonne qualité sur le marché local sera plus haut.
- A l'inverse, le sésame bigarré (les lots de sésame mélangé ou ne provenant pas de semences pures) s'achètent à des prix plus bas car les caractéristiques de ces lots correspondent mal aux critères recherchés par les acheteurs internationaux.

Standards internationaux



Huile, sésame de bouche, pâte de sésame

Humidité

<7%

Odeur

Pas d'odeur étrangère



L'objectif de ce document est d'expliquer l'existence de standards de qualité pour le sésame. Ces standards sont propres au secteur privé et varient en fonction de l'utilisation du sésame (sésame de bouche, huile ou pâte de sésame).

Message clef: la capacité du secteur national à répondre aux attentes des acheteurs internationaux en termes de qualité permet au sésame local d'être vendu à meilleur prix et ainsi permet aux acteurs locaux d'être mieux rémunérés pour leur travail.