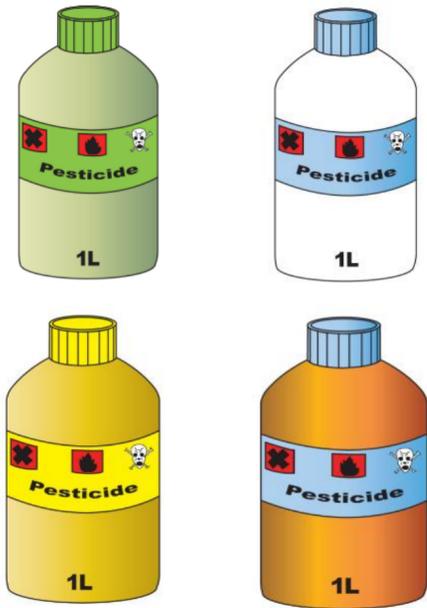


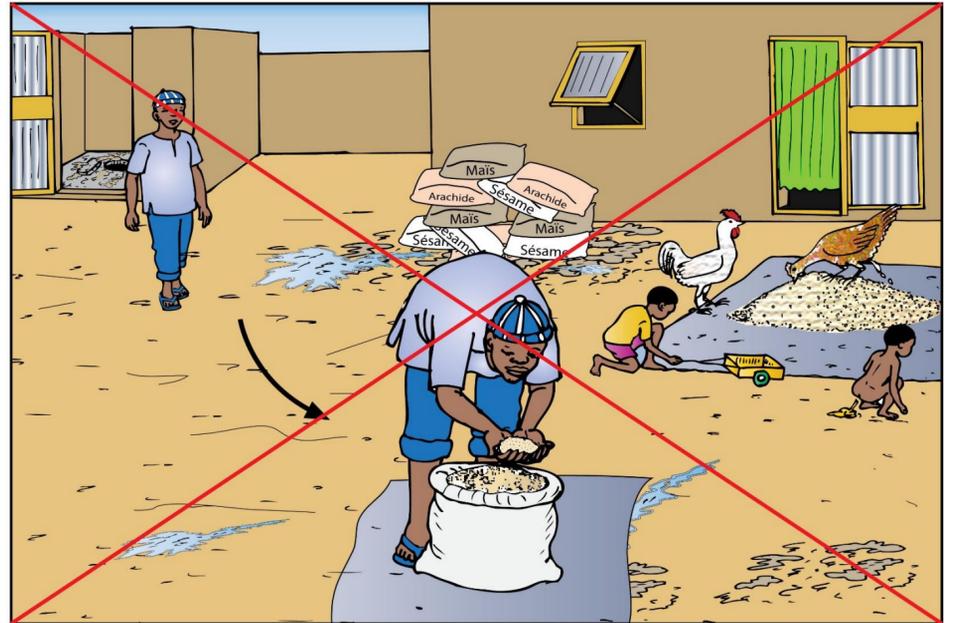
# Les sources de contamination du sésame!

## D'où viennent les contaminations du sésame?



### Résidus de produits chimiques

Mauvais traitement (dosage, période d'utilisation).  
Stockage ou transport du sésame avec des produits chimiques.



### Salmonelles

Manipulation du sésame avec les mains sales.  
Contact du sésame avec les déjections des animaux.

### Mycotoxines

Contact du sésame avec des produits agricoles contaminés (moisissures).  
Présence d'humidité trop élevée.

## Les conséquences liées à la contamination du sésame



### Rejet du lot de sésame

Traces de résidus de pesticides chimiques, salmonelles ou mycotoxines dans le sésame.  
Sésame trop mélangé ou sale.



### Maladies provoquées par la consommation de sésame contaminé

Fièvre typhoïde, maux de ventre et de tête, salmonellose (fièvre, troubles digestifs), fatigue...

# Ensemble, améliorons la qualité du sésame du Burkina-Faso