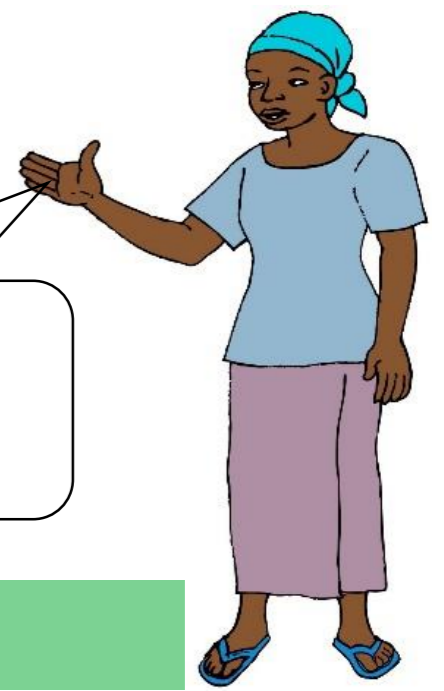


Halte aux contaminations du sésame lors du stockage!

Veillez à respecter les bonnes pratiques de **stockage** pour éviter les contaminations!

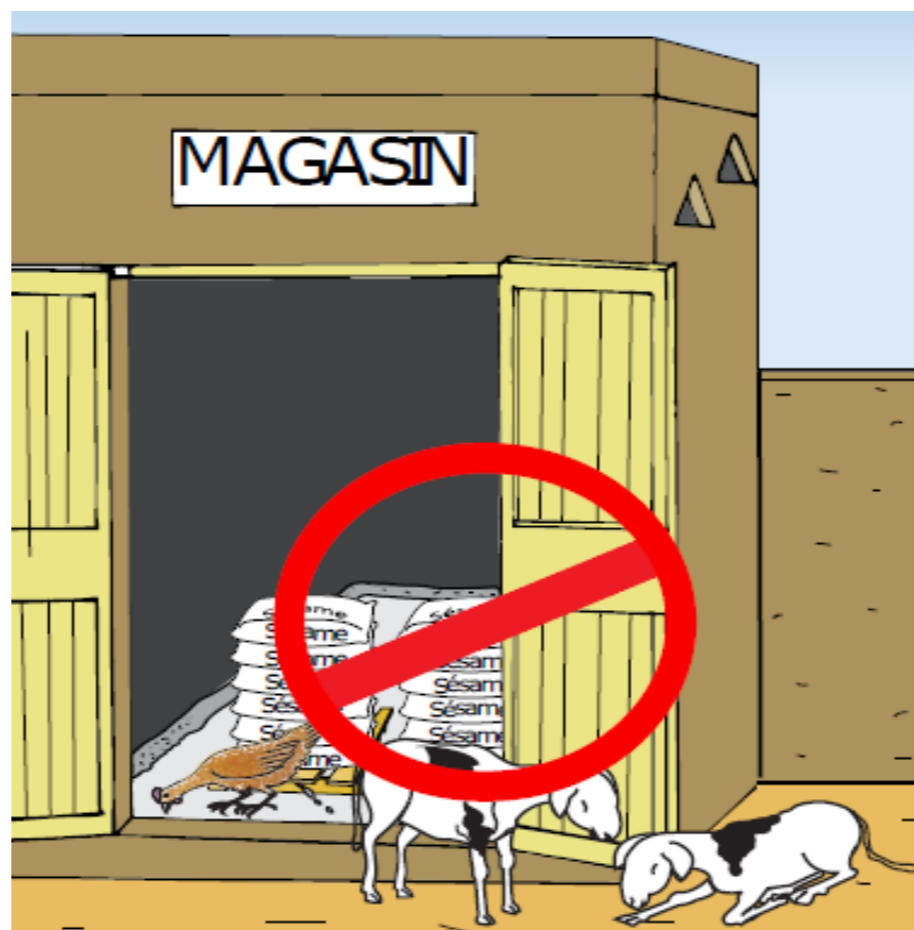


D'où proviennent les contaminations du sésame?



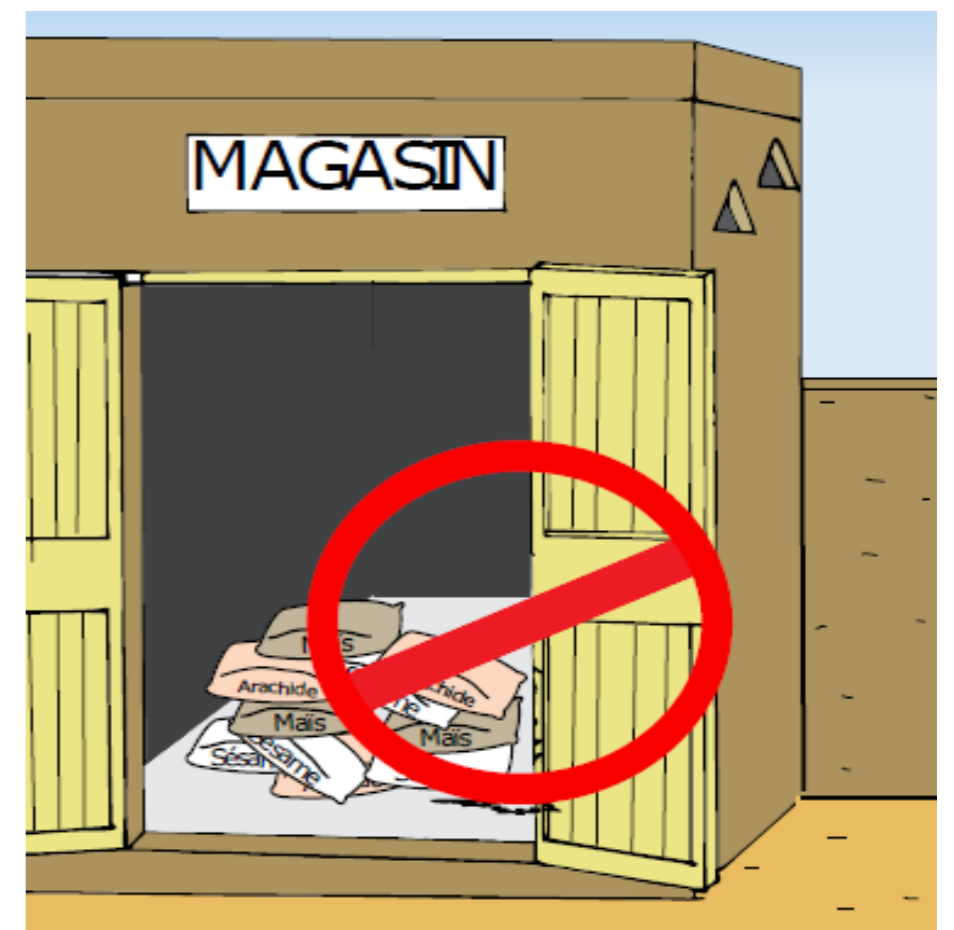
Résidus de produits chimiques

Ne jamais stocker le sésame en même temps que les produits chimiques (dont l'essence).



Salmonelles

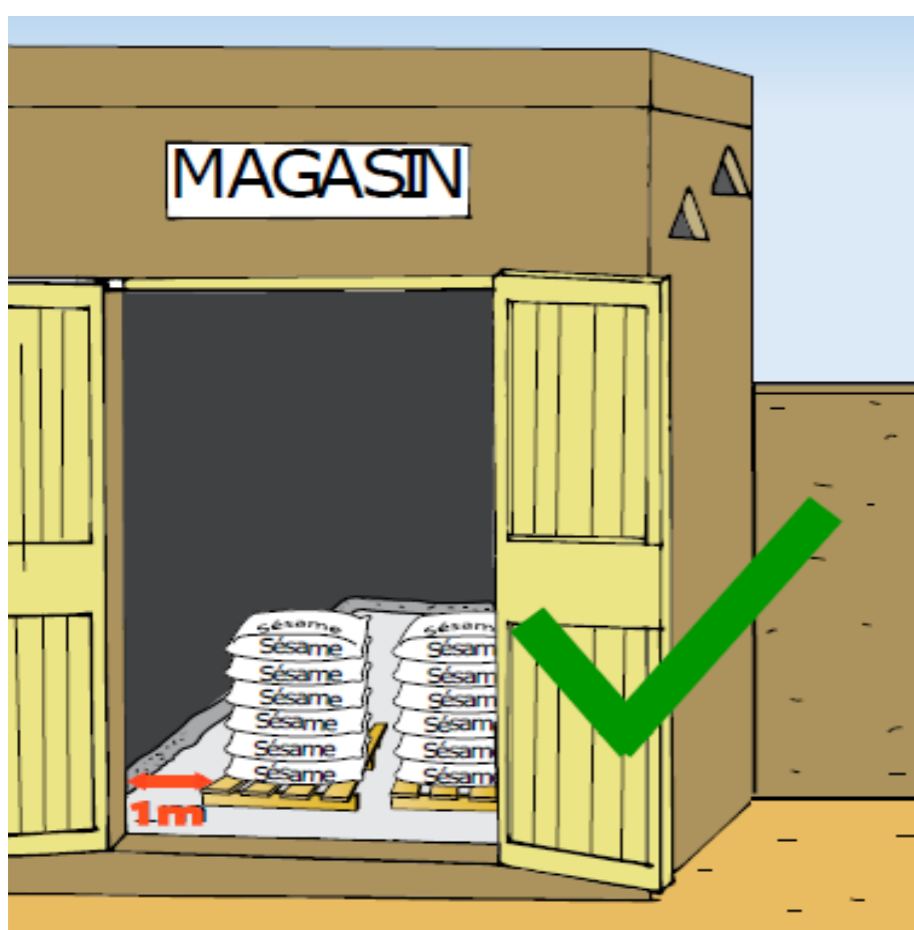
Ne jamais stocker le sésame avec des animaux!
Ne pas manipuler le sésame avec les mains sales!



Moisissures

Ne jamais stocker des sacs de sésame en même temps que d'autres produits agricoles contaminés!
Stocker le sésame en milieu sec!

Comment éviter les contaminations? Quelles sont les bonnes pratiques?



- **Nettoyer** le bâtiment de stockage pour qu'il soit bien propre et aéré.
- **Stocker le sésame seul**, non pas avec des produits chimiques ou d'autres productions agricoles.
- Déposer les sacs sur des **palettes** ou des **branches d'arbre** pour éviter que l'humidité s'accumule.
- **Eloigner** les animaux du magasin de stockage;
- Disposer les piles de sacs à **1 mètre du mur**;
- Laisser entre 0,5 et 1 mètre entre les piles de sacs et 1 mètre de hauteur sous plafond.

Ensemble, améliorons la qualité du sésame au Burkina-Faso