



## MANUEL SUR LES PRATIQUES DE NETTOYAGE ET DE CONDITIONNEMENT DU SESAME GRAIN

Version française  
Production SNV- DERK Septembre 2008

PROGRAMME DERK (Développement Economique Rural de la Région de Koulikoro)



### CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE KOULIKORO

Tél. : 226 20 22 - 226 29 18 / Email : [crakkoro@yahoo.com](mailto:crakkoro@yahoo.com) / Koulikoro - Mali

## LE NETTOYAGE DU GRAIN DE SESAME



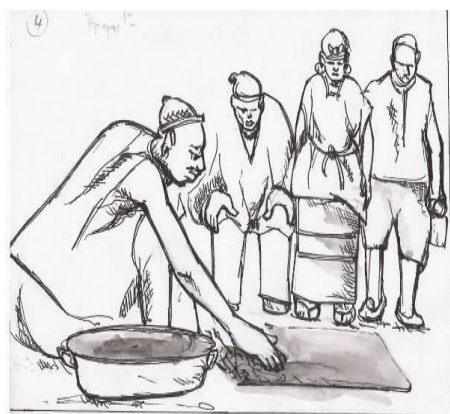
Le nettoyage du grain de sésame commence dès la récolte (60 à 95 jours suivant les variétés).

Les signes précurseurs de la maturité du sésame sont le jaunissement des feuilles et le

brunissement des capsules de la base. Les plants n'ayant pas le même degré de maturité, la récolte peut se faire en plusieurs temps.



### Que doit faire le producteur après avoir constaté la maturité du Sésame ?



1. Bien aménager une aire de séchage dans les champs sous forme de clairière, éloigné des points d'eau, des arbres, des termitières et fourmilières.
2. Traiter l'aire de séchage aménagé soit avec de la cendre de bois soit des bio pesticides pour chasser les prédateurs (termites, fourmis et autres insectes destructeurs).

3. Couper les plants avec de la faucille pour réduire au maximum la présence des impuretés (débris de feuilles et tiges, poussière, cailloux et cailloux et autres corps étrangers) entre les grains. Ne pas déterrer les plants, les racines restées dans le sol, serviront à enrichir ce dernier après labour.





grains et éviter leur perte.

4. Exposer les plants au soleil en les dressant obliquement sur l'aire de séchage aménagé en forme de case ronde pour obtenir des grains purs pendant environ 15 jours.

5. Dresser verticalement les tiges, ensuite secouer ou battre les tiges modérément sur une natte, bâche pour récupérer le maximum de

NB. Les grains font souvent l'objet d'attaque par les fourmis qui quittent des fourmilières distantes de 10 à 30 m de l'aire de séchage. Le procédé traditionnel utilisé par les producteurs consiste à boucher les trous des fourmilières à l'aide



du sable mélangé avec de la cendre pour empêcher la sorties des

fourmis. Ce procédé ne tue pas les fourmis mais les empêche de sortir de leurs trous pendant au moins 15 jours (temps de séchage du sésame)



6. Vanner les grains à l'aide dealebasse/tasse ou à l'aide de vanneuses mécaniques disponibles sur le marché (CAFON<sup>1</sup>- Niono ; Entreprise chinoise DTE...) pour enlever de la poussière, des débris de feuilles et tiges...



7. Tamiser les grains vannés avec des tamis traditionnels, des tamis mécaniques disponibles sur le marché pour débarrasser les cailloux, grains de sable et autres matières inutiles.

<sup>1</sup> Coopérative Artisanale des Forgerons de l'Office du Niger

## LA CONSERVATION DU GRAIN DE SESAME

La conservation du grain de sésame influe positivement ou négativement sur la qualité des grains et par conséquent sur la compétitivité du produit sur les marchés national, sous- régionale et internationale.

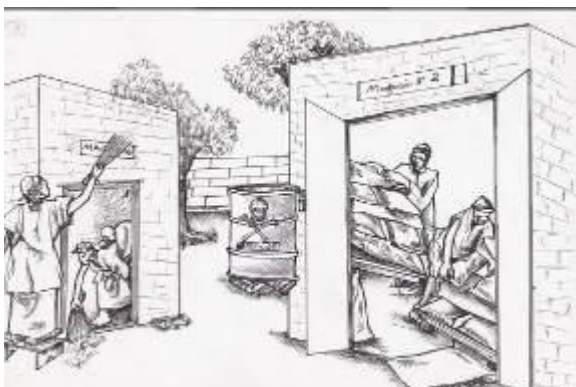
**Comment le producteur de sésame doit mieux conserver les grains afin de garantir la qualité ?**



8. Acheter des emballages neufs (sacs polypropylène, sacs en dah fibre).
9. Mettre les grains propres (vannés et tamisés) dans des sacs neufs achetés.
10. Tarer les sacs de grain de sésame à 51 kg ou à 102 kg (en prévision des pertes sur manutention). Et à l'aide d'aiguille, de corde ou d'appareil, bien coudre les fermetures des sacs pour éviter la souillure des grains par l'infiltration des prédateurs ou d'impuretés (grains de sable, poussière, cailloux, débris de feuilles...).

## LE STOCKAGE DU GRAIN DE SESAME

**Comment le producteur doit mieux stocker ses sacs de grain de sésame pour garantir la qualité de son produit ?**



11. Se procurer d'un magasin de stockage bien aéré répondant aux normes (installer des bouches d'aération sur les parois orientés vers l'Est-Ouest ; imperméabiliser le toit et les murs ; installer de fines moustiquaires à l'intérieur des fenêtres et bouches d'aération ; fixer des grillages

métalliques à l'extérieur des bouches d'aération ; réduire au minimum les recoins, les poutres et les colonnes)

12. Confectionner des palettes en bois et les disposer à même le sol dans le magasin.
13. Nettoyer l'intérieur du magasin et l'alentour pour enlever la poussière et les déchets solides.
14. Traiter l'intérieur du magasin avec des bio-pesticides pour chasser les prédateurs.
15. Stocker les sacs de grain de sésame sur les palettes afin d'éviter l'attaque des termites et insectes et permettre une bonne aération de l'intérieur :
  - ⇒ Distance entre les palettes et le mur : 50 cm
  - ⇒ Distance entre les palettes : 50 cm
  - ⇒ Disposition des sacs en piles
  - ⇒ Distance entre les piles de sacs et les tôles : 1m



Ces normes permettent au producteur de mieux assainir son magasin, de faciliter le comptage des sacs, de suivre les conditions de conservation des grains et d'agir très rapidement en cas d'attaque par les prédateurs ou d'infiltration d'eau.

**AMELIORER LA QUALITE DE SON PRODUIT, C'EST LE  
RENDRE PLUS COMPETITIF SUR LE MARCHE NATIONAL  
ET INTERNATIONAL**