



LE **SÉSAME** AU **BURKINA FASO**
ETAT DES LIEUX **2013**
LA TRANSFORMATION DU
SÉSAME AU BURKINA FASO

LIVRET **4**

Ce document a été
élaboré par Rongead

RONGEAD
Commerce International & Développement Durable

Ce livret fait partie de la collection comprenant des livrets de capitalisation sur les différents segments de la filière. Cette collection se destine aux différents acteurs de la filière et entend contribuer à son essor.

Ce livret concerne en particulier la transformation du sésame. Il se penche en particulier sur la confection des biscuits de sésame qui correspond au process de valorisation du sésame le plus facile à mettre en place.



Ce livret a été produit dans le cadre du projet d'appui à la valorisation des ressources agricoles locales - filière sésame, mis en œuvre par RONGEAD et Inades Formation Burkina, avec les soutiens de l'Union européenne et de de BroederlijkDelen.

INTRODUCTION

La transformation du sésame est marginale au Burkina Faso et reste essentiellement artisanale et semi-artisanale. Les principales transformations pratiquées localement à ce jour sont : la production d'huile de sésame et la confection de biscuits de sésame. Toutefois, le sésame est également utilisé en boulangerie et aussi en pâte pour les sauces dans les ménages. Les quantités transformées localement ne dépasseraient pas 50 tonnes, soit moins de 1% de la production de l'année 2012.








La plus grande part du sésame produit au Burkina est surtout nettoyée

et exportée. Le nettoyage consiste principalement au soufflage dont le but est d'extraire les cailloux, la poussière et autres impuretés. On dénombre environ 6 unités de nettoyage de capacités différentes installées principalement à Ouagadougou et à Bobo Dioulasso. Le Burkina ne dispose pas d'unité de dépelliculage du sésame.

Ce document se destine plus particulièrement aux acteurs intéressés par la confection de biscuits de sésame.



Description des différentes étapes de la transformation du sésame en biscuits ou croquets

LA TECHNIQUE DE PRODUCTION ARTISANALE DES BISCUITS OU CROQUETS DE SÉSAME

Etapes	Description (quoi ?) comment ? qui ?
1. Achat au marché par la transformatrice et stockage à la maison	La transformatrice va acheter son sésame au marché chez son commerçant de sésame habituel (détaillant etc.) ou chez les producteurs directement en fonction de la période de la campagne. En fonction de la quantité achetée, le sésame est stocké ou directement transformé.
2. Enlèvement du son.	<p>La femme trempe les grains pendant 15 à 30 mn dans un seau d'eau</p>   <p>Elle retire le sésame en essorant l'eau et le pile pendant 10 à 15 mn dans un grand mortier.</p>  <p>Elle lave pour séparer les grains du son, le sable et quelques autres impuretés;</p> 
3. Séchage	Après avoir laissé bien essorer le sésame dans un panier, elle déplie une bâche et y étale les grains de sésame. Elle remue de temps en temps pour s'assurer d'un bon séchage.
4. Tamisage/calibrage...	A l'aide d'un tamis de mailles moyennes elle tamise le sésame séché pour le débarrasser de la poussière, et du sable fin. Elle trie à la main les impuretés visibles (sable, cailloux, grains sésame mal formés, saletés etc.)
5. Lavage du matériel de caramélisation	Elle lave tout le matériel nécessaire à cette étape car dès le démarrage du processus il n'est plus possible de se déplacer avant la fin (marmite, plats, assiette, spatule, louche, moule, torchon, etc.)
6. Chauffage des grains.	<p>Elle met une certaine quantité des grains dans la marmite à sec et remue continuellement pour ne pas laisser brûler le sésame.</p> <p>Elle retire lorsque il est bien chaud ;</p> 
7. Caramélisation	<p>Elle met une quantité donnée de sucre dans la marmite posée au feu (0,25kg de sucre pour 1 kg de graine de sésame) et y ajoute une infime quantité de jus de citron/tamarin (une cuillère environ) et chauffe le tout jusqu'à fonte en remuant continuellement ;</p>   <p>Elle ajoute ensuite la quantité de grain de sésame précédemment chauffée et mélange bien, puis finalement, elle descend la marmite du feu.</p>
8. Ensachage des croquets	Elle laisse refroidir les biscuits obtenus et conditionner dans les sachets
9. Commercialisation	Elle classe le sésame conditionné dans l'assiette. Elle est prête pour aller démarcher les acheteurs.

CODE D'HYGIENE

POUR LA TRANSFORMATION DU SÉSAME EN BISCUITS OU CROQUETS

Etapas	Règles de Conduite
1. Achat du sésame, transport et stockage à la maison	<p>Avoir un magasin de stockage propre ; Utiliser un sac à triple fond c'est-à-dire qui a un sachet à l'intérieur ; Vérifier que le producteur n'a pas utilisé les produits chimiques du coton pour pomper son sésame ; Etaler une bâche dans la charrette ou le véhicule avant de déposer le sésame pour amener à la maison</p>
2. Enlèvement du son ou de la pellicule ou de l'enveloppe	<p>Balayer le lieu de travail ; Laver proprement tous les matériaux à utiliser (le mortier, le pilon, les plats, les seaux etc.)</p>  <p>Utiliser de l'eau propre, Porter sa tenue de travail, se laver proprement les mains, Chasser les animaux domestiques de notre lieu de travail, Ne pas laisser les enfants s'approcher du lieu de travail</p>
3. Séchage	<p>Sécher le sésame sur une table munie de grillage ou sur une terrasse en ciment, laver proprement la bâche, Laver les mains avant de remuer de temps en temps ; Ne pas laisser à la portée des animaux,</p>
4. Tamisage/calibrage...	<p>Porter sa tenue de travail</p>  <p>Laver proprement le tamis, Laver les plats, utiliser un plat qui possède un couvercle, Se laver les mains S'asseoir dans un lieu propre Ne plus serrer les mains des visiteurs en les saluant</p>
5. Chauffage des grains + Caramélisation	<p>Balayer la cuisine ou le lieu de travail, Se laver et porter sa tenue de travail ; Ne pas porter de bijoux, bracelets, boucles d'oreille, verni etc. laver tous les matériaux (marmite, plats, assiette, spatule, louche, moule, etc.) Faire attention aux animaux et enfants, éviter de trop parler</p>
6. Ensachage des croquets	<p>Se laver convenablement les mains, utiliser un torchon propre pour les essuyer, porter sa tenue,</p>
7. Commercialisation	<p>Se laver proprement, Porter les habits propres ; Le vendeur ou la vendeuse doit utiliser une assiette propre et se laver régulièrement les mains Couvrir le sésame dans l'assiette avec un torchon Respecter les clients etc.</p>
8. Autres	<p>Les matériaux du sésame ne doivent pas être utilisés pour faire d'autres choses</p>



Ce livret fait partie de la collection comprenant des livrets de capitalisation sur les différents segments de la filière. Cette collection se destine aux différents acteurs de la filière et entend contribuer à son essor.

Ce livret a été produit dans le cadre du projet d'appui à la valorisation des ressources agricoles locales - filière sésame, mis en œuvre par RONGEAD et Inades Formation Burkina, avec les soutiens de l'Union européenne et de de Broederlijk Delen.



Projet mis

en œuvre par :

RONGEAD
Commerce International & Développement Durable



Sur financements de :



Broederlijk Delen
OMDAT HET ZUIDEN PLANNEN HEEFT