

**Fiche filière / Pour une économie équitable**

**IMPORTATEUR: Andines Scop**

**Produit : Sésam**

**Code produit : RES01 et RES02**

**Date: Août 2011**

### Résumé

La graine de sésame était utilisée dans l'antiquité pour son huile. Aujourd'hui, ces graines de sésame bigarré, entièrement biologique, séchées sous le soleil burkinabé, peuvent être utilisées indifféremment pour la boulangerie ou la pâtisserie.

### Fiche filière

**Produit:** Sésame biologique bigarré (en 250g et 500 g)

Pays de production : Burkina Faso

Caractéristiques : Sesamum Indicum

Qualité du produit : Produit certifié biologique par Ecocert International. En cours de labélisation par Ecocert France.

Histoire et culture : A l'origine, c'est une plante de l'Afrique tropicale, de là, elle gagna vite l'Asie. On la considère comme le plus ancien fruit des champs fournissant de l'huile comestible. On a déjà des traces de son existence en Mésopotamie en 2 350 av. J-C. Les graines contiennent 50% d'huile dont l'extraction doit se faire de façon très fine ce qui lui vaut d'être l'huile comestible la plus chère. On s'en sert aussi dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique, de même que comme additif à la margarine. En Asie et en Egypte, le sésame est bien plus utilisé comme céréale que comme oléagineux ; les graines décortiquées peuvent être mangées en purée, comme épice ou en confiserie. En Europe et en Amérique de Nord, ses utilisations les plus célèbres sont la garniture de hamburger et les barres sucrées. Les jeunes feuilles et les pousses sont aussi comestibles. Les résidus de l'extraction, appelés tourteaux, riches en protéines sont utilisés comme fourrage de qualité pour le bétail.

Utilisation du/des produits : Toute utilisation normale du sésame : boulangerie, cuisine, etc.

### Producteur: Sésame

Type d'activité : Culture, séchage et ensachage de la graine de sésame.

Région de production : Bobo-Dioulasso, Ouest du Burkina Faso

Nom de la structure productrice : Paoline

Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle) : Association de productrices

Date de création: 1998

Adresse: (contacter Andines).

Contact téléphonique (et éventuel Internet): (contacter Andines).

Nombre de personnes: 40

Implication sociale : solidarité entre les femmes (entraide, caisse, etc)

Implication quant à l'environnement : La totalité de la production de sésame est réalisée en suivant les principes de l'agriculture biologique.

Surface de production : 5 ha

Processus de production: Le sésame est récolté, avant d'être séché au soleil puis ensaché manuellement.

Volume annuel de production: Le volume de production est très variable d'une année sur l'autre, en fonction des conditions climatiques... La production maximale est d'environ 500 tonnes.

Commercialisation: Régionale: 70% Internationale: 30%

Correspondant régional d'Andines (suivi socio-économique): Sarata Bostal, pour Paoline

Salaire mensuel minimum officiel du pays: 40€/mois

Revenu mensuel minimum décent évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région: 80€/mois

Première année de collaboration entre cet acheteur et le producteur : 2003

**Filière de commercialisation: voir fgiche à venir**

**Importateur : Coopérative Andines**

**5 Rue de la PoterieF – 93200 SAINT DENIS.**

**Tel: 01 48 20 48 60.**

**[andines@nnx.com](mailto:andines@nnx.com) // [www.andines.com](http://www.andines.com)**