



le karité



l'arbre

Le nom « karité » signifie « arbre à beurre » en wolof. On l'appelle aussi si yiri (prononcer "shi yiri") en bambara (d'où son nom anglais, « shea tree »). Le karité est un arbre poussant dans les savanes arborées de l'Afrique de l'Ouest. La Côte d'Ivoire, le Mali et le Soudan sont les trois territoires africains produisant le meilleur karité, en raison de la constitution de leur sol. Au Mali, le karité occupe une place importante parmi les produits de cueillette, et le potentiel se trouve plus concentré dans les régions de Ségou, Koulikoro (où se trouve la commune de Dégnékoro), Sikasso, une partie de la région de Kayes et Mopti.

Le karité peut atteindre une quinzaine de mètres de haut et le diamètre de son tronc peut faire plus d'un mètre. Il peut vivre de 2 à 3 siècles.

Il faut attendre 15 ans pour qu'un arbre issu de semis donne ses premiers fruits. Le karité n'atteint l'âge adulte que vers 30 ans où il pourra produire 20 kg de fruits, soit 5 kg d'amandes sèches pour obtenir moins d'1 kg de beurre de karité. L'arbre donne le maximum de fructification entre 50 et 100 ans, ce qui est un grand obstacle à sa culture.



la fabrication du beurre de karité méthode traditionnelle

Le beurre de karité, on le surnomme parfois "l'or des femmes" car la récolte et l'extraction du karité sont surtout effectuées par les femmes des zones rurales et les revenus du karité leur reviennent directement, ce qui est rarement le cas des exportations de pays en développement.

Les fruits de karité sont ramassés entre mi-juin et mi-septembre pour fabriquer le beurre de karité.

Une fois récoltés, les fruits du karité comblent des besoins essentiels de subsistance. La pulpe du fruit, riche en vitamines et en minéraux, est consommée, et la noix de karité est précieusement conservée. Les noix dépulpées sont bouillies et séchées. Leur cuisson s'effectue promptement après la collecte pour figer leur germination et éviter que les noix ne se dessèchent. Ce processus de pré-transformation requiert énormément de labeur et de temps, puisque les productrices doivent s'approvisionner en bois de chauffe et en eau pour l'exécuter.

Une partie des noix de karité est vendue et transformée en beurre pour satisfaire aux besoins de subsistance durant la saison des pluies. Cependant, une fois les étapes de pré-transformation terminées, le reste des noix est entreposé et ne sera transformé qu'à la saison sèche, lorsque la récolte sera terminée et que les charges de travail féminines seront allégées.







Plusieurs femmes participent collectivement à la transformation de noix de karité en beurre. Elles décortiquent d'abord les noix à la main, puis les concassent pour libérer les amandes de karité, qui sont torrifiées et écrasées dans un mortier à l'aide d'un pilon. Le produit est ensuite laminé, ou moulu, contre une grosse roche avec une petite pierre, afin d'être raffiné.





le barattage



L'ajout d'eau crée une pâte épaisse et brune que deux ou trois femmes à la fois s'acharnent à baratter pour faire surgir en surface une mousse grisâtre. Cette mousse est transférée dans un premier seau d'eau, où des lavages successifs éliminent les résidus non désirés. Le processus de lavage, qui peut être répété jusqu'à quatre fois, libère une mousse qui blanchit progressivement.



Cette mousse est subséquemment bouillie pendant de nombreuses heures pour permettre de séparer le beurre des autres composants de l'amande, notamment les impuretés qui se déposent au fond du récipient.

Une fois retiré, le beurre flottant en surface est malaxé avant d'être cuit longuement afin de permettre à l'eau de s'évaporer et aux impuretés de se déposer. L'huile (en fait le beurre liquide) ainsi obtenue sera filtrée avant d'être conditionnée.

La transformation de dix kilos de noix de karité en beurre requiert généralement entre huit et dix heures de labeur si elle est effectuée par une femme, aidée lors des étapes de pilage, de barattage et de lavage.

À noter qu'un kilo de noix donne 0,65 kg d'amandes sèches, avec une efficacité moyenne d'extraction de gras de 20 % (kilogramme de beurre extrait par kilo d'amande sèche). On obtient donc 130 g de beurre par kilo de noix.

la fabrication de savon méthode traditionnelle

???









la fabrication de beurre de karité amélioré

Le centre de production, de transformation et de commercialisation des produits de karité est une coopérative qui dessert le cercle de Dioïla depuis 2005. Il a été mis sur pied avec le soutien du MPFEF (Ministère de la Promotion de la Femme, de l'Enfant et de la Famille) et de l'ONUDI (Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel). L'exportation est assurée par l'Union des coopératives de karité du Mali.



Le centre de Dioïla (Koulikoro), est le premier mis en place par le Projet Karité. (1) Il dispose des équipements appropriés pour la production du beurre de bonne qualité ainsi que de ressources humaines formées par le projet. Le centre a actuellement 3 employés permanents (inclus le gardien de sécurité) et fait appel à des ressources temporaires en cas de besoin.

Leur objectif est d'améliorer les méthodes traditionnelles de production du beurre afin que les femmes confectionnent le produit de première qualité exigé par le marché international. On y retrouve entre autres trois ateliers contigus équipés, soient l'atelier des noix de karité, l'atelier des amandes, l'atelier de traitement du beurre ainsi qu'une salle de réception, manutention et stockage. Un petit magasin des produits de karité est attenant.

À noter que ce centre a au départ aussi servi à tester des actions pilotes avant les déployer dans les autres centres du projet et à recevoir des visites d'échange ou d'études. (1)

(1) référence: site internet www.projetkarite.org

méthode d'extraction du beurre amélioré



séchoir



moulin à karité



???

Cueillette des fruits mûrs de karité

Dépulpage et lavage des noix

Cuisson des noix (le temps admis entre la cueillette et la cuisson est de 3 jours maximum)

Séchage des noix

Conditionnement et Conservation (les noix dans des sacs en jute se conservent plus de deux ans dans un local sec et aéré, à la température ambiante, sur un espace surélevés pour éviter le contact direct avec le sol).

Décorticage des noix (il s'effectue juste avant l'extraction).

Lavage et séchage des amandes

Broyage des amandes (plus le broyage est bien fait, plus la pâte est fine et plus le rendement en beurre sera élevé).

Extraction

Cuisson (l'huile est récupérée à la surface de l'eau)

Filtration

Conditionnement (emballage)

Conservation (la durée de conservation est de un an)



extractrice - voie sèche

????



???



baratteuse



la fabrication des savons se fait avec les ingrédients suivants: huile de coco, huile de karité et soude caustique, auxquels on ajoute des colorants et du parfum.



Le centre comprend aussi une salle des ventes des produits du karité soient les pommades, savons et du beurre de karité pour la consommation.

L'exploitation et la transformation du karité sont un espoir économique pour le Mali en général et pour les femmes rurales en particulier. En effet, l'activité du karité représente jusqu'à 80% du revenu des femmes dans certaines zones rurales du Mali. (Koulikoro, Ségou et Sikasso).

Les femmes se situent à tous les échelons de la chaîne karité, de la collecte des fruits à la transformation du beurre.

L'importance du karité dans l'économie familiale et dans la vie sociale rurale n'est plus à démontrer. Il permet aux femmes qui s'y adonnent de disposer de revenus permettant de faire face à leurs besoins financiers immédiats, revenus qui pourraient être substantiels si les productions disposaient de meilleures technologies pour accéder à des marchés rémunérateurs.

Marlène Elias et Judith Carney, La filière féminine du karité : productrices burkinabè, "éco-consommatrice" occidentales et commerce équitable, Cahiers de géographie du Québec, Volume 48, numéro 133, avril 2004, p. 71-88.



KARITE DU MALI

100% NATUREL

Une Femme, Un Revenu

Beurre de Karité de Qualité

Préserve la Santé

Augmente les Revenus des Femmes

Assure la Scolarisation des Filles

Développe l'Entrepreneuriat Féminin

Une Meilleure Protection de l'Environnement

Ressources Naturelles et Entreprise Rurale

Union des Productrices de Karité encadrée par AMPJ/MALI

FOOTBALL FOR HOPE

ASSOCIATION MALIENNE POUR LA PROMOTION DU KARITÉ

BP E 4834 Bamako - Mali, Cité de la Solidarité - Tél. : +223 345 02 56 / 671 47 07
E-mail : ampj1@valino.fr



Nous tenons à remercier toutes les femmes de la Commune de Dégénékoro, pour leur accueil chaleureux et pour le partage de leurs connaissances et savoirs-faire.

Un merci particulier à Porricho Sogoba, Adama Koné et N'dji Coumaré qui nous ont accompagné tout au long de notre séjour et qui ont su être des interprètes hors pair.

Ce livre a été rendu possible aussi grâce à Louise Desrochers, conception, Sophie Barrette, révision des épreuves et au Conseil municipal de Saint-Camille pour les frais d'impression.