



Le karité, l'arbre à beurre

Que peut-il y avoir de commun entre du chocolat et une crème pour le visage? Le beurre de karité, un beurre qui aide des milliers de familles du Burkina Faso.

Le karité est un arbre sacré qui pousse en Afrique occidentale. Pas question de le couper ou de le détruire: il est bien trop utile!

En Afrique, les femmes fabriquent du beurre avec les fruits du karité depuis toujours. Elles s'en servent pour cuire leurs aliments, faire du savon et en enduisent leur peau pour l'hydrater et la guérir.

Mais depuis quelque temps, des familles du Burkina Faso améliorent leur sort grâce à l'exportation de cette matière grasse en Europe et au Canada, où on l'incorpore dans des produits de beauté. Un bel exemple d'échange Nord-Sud!

S'associer pour tripler son salaire

Honnore Ilbouldou est une productrice de beurre de karité. Elle fait partie de l'Association Songtaab-Yalgré (ASY), un regroupement de femmes du

KARITÉ BIEN ORDONNÉ
COMMENCE PAR SOI-MÊME.



Burkina Faso en bref

Capitale: Ouagadougou

Superficie: 274 200 km²

Population: environ 14 millions d'habitants (56 % ont moins de 18 ans)

Espérance de vie à la naissance: 48 ans

Langue officielle: français

Taux d'alphabétisation des adultes: 22 %



Il y a plus de 3 000 ans, la reine égyptienne Néfertiti utilisait du beurre de karité. Sa beauté est légendaire.

De l'amande au beurre

De juin à septembre, les fruits mûrs du karité tombent par terre. On en mange la pulpe. Les femmes collectent ensuite les noyaux et en retirent l'amande. Elles les lavent, les trient, les sèchent au soleil, les concassent et les cuisent à feu vif. Elles en font ensuite une pâte, semblable à du chocolat, mais sans son odeur sucrée.

Cette pâte est barattée pour séparer le beurre des autres composantes. Une fois bouilli et filtré plusieurs fois, le beurre est prêt pour la vente. Dans les villages, les productrices de beurre font tout manuellement.

Mais lorsqu'elles travaillent au sein d'associations, comme l'ASY, elles utilisent des appareils qui leur facilitent la tâche: concasseur, moulin, etc.

Burkina Faso qui produit surtout du beurre de karité biologique pour les cosmétiques.

Grâce à ce travail, Honnore gagne 100 \$ par année. C'est peu, mais trois fois plus que lorsqu'elle fabriquait du beurre conventionnel chez elle et le vendait au marché de son village. Ses consœurs de l'ASY, qui collectent des amandes, étaient dans la même situation qu'elle. S'associer, ça rapporte!

Dur, le marché du chocolat!

Dans le monde, le beurre de karité est surtout utilisé par les fabricants de chocolat, car il est un bon substitut au beurre de cacao et il coûte moins cher. Or, les fabricants s'approvisionnent auprès de sociétés européennes, qui

transforment elles-mêmes les amandes de karité. L'ASY ne peut donc pas percer ce marché. Il est difficile de trouver des clients.

Malgré tout, les femmes de l'ASY sont optimistes. Et Honnore Ilbouldou, elle, aime bien retrouver ses consœurs, chaque jour, dans le bâtiment de production de l'Association. Même si le travail est difficile!

* L'Association Songtaab-Yalgré, nom qui signifie «s'entraider largement», en langue moré, est soutenue par le CECL, un organisme canadien de coopération. L'ASY compte 2 000 membres.

Texte et photos: Marie-Eve Cousineau
Illustration: Jacques Goldstyn

