La production vivrière des cultivateurs de coton biologique en Afrique de l'Ouest pour réduire leur dépendance au coton et sortir de la pauvreté

## 

### Type de culture

Butyrospermum parkii (ou Vitellaria paradoxa), originaire d'Afrique, pousse à travers la région du Sahel, du Sénégal au Nigéria, et plus à l'est au Soudan et en Ouganda ; en Afrique occidentale francophone, il est connu sous le nom de karité. L'arbre, grand et majestueux, n'est pas sans rappeler le chêne dans son aspect global. Il fournit les matières grasses comestibles de base aux habitants d'une région estimée à 1 million de km2 de savane sèche. Le fruit vert est composé d'une mince pulpe entourant une grosse graine oléagineuse dont on extrait le beurre de karité. Pour obtenir le beurre, on ôte la pulpe et la noix décortiquée est broyée dans un mortier à l'aide d'un pilon ; elle est ensuite torréfiée avant extraction des huiles par pressage.

A travers tout le Sahel, le karité offre aux personnes pauvres beaucoup plus que le revenu nécessaire. Plante alimentaire traditionnelle en Afrique, le karité a les qualités nutritionnelles nécessaires et contribue à la sécurité alimentaire ; elle peut favoriser le développement rural et garantir la gestion durable des terres. Le fruit ainsi que les autres produits de l'arbre fournissent une part importante du revenu des familles rurales dans des régions où il y a peu d'autre emploi et où l'agriculture est souvent difficile avec des rendements imprévisibles. Ce sont généralement les femmes qui récoltent les fruits, extraient le beurre et le vendent sur les marchés locaux. On estime que le karité fournit plus de la moitié des revenus féminins dans le Sahel rural.



Fruit de karité. Source: PAN UK

### Culture et utilisation

Partout en Afrique, les produits issus du karité sont largement utilisés à des fins alimentaires et médicinales. Le fruit lui-même est une source importante de graisses alimentaires, il améliore le goût, la texture, et la digestibilité de la plupart des plats régionaux. Le beurre est également utilisé pour la friture des beignets et entre dans la composition de galettes et de nombreuses autres préparations alimentaires destinées à la consommation ou à la vente sur les marchés.

Ces matières grasses sont commercialisées pour les soins de la peau et autres applications cosmétiques. Appréciées pour leur valeur nutritive, on leur suppose aussi des propriétés antivieillissement, anti-inflammatoires et thérapeutiques pour la peau. Le beurre est riche en vitamine A et fonctionne à merveille comme crème hydratante. Naturel et de haute qualité, il est de plus en plus recherché en cosmétologie.

Dans le nord du Bénin, les parcelles de coton biologique accueillent de petites cultures vivrières à destination familiale : maïs, niébé, gombo, poivrons et sorgho. Les karités sauvages de la région sont très appréciés, et sont activement soignés et encouragés en bordure des champs ou disséminés dans ceuxci. Appréciés par ailleurs pour leur ombre, ces arbres sont riches en ressources utiles. Les fruits tombés dans les champs sont ramassés, rincés, réduits en pâte et transformés pour l'usage domestique ou local ; consommés crus, ils sont similaires à de petits avocats, ce sont les friandises crémeuses préférés des enfants de la campagne.



Le village de Mangassa au Bénin est maintenant entièrement biologique.

Source: PAN UK





# La production vivrière des cultivateurs de coton biologique en Afrique de l'Ouest pour réduire leur dépendance au coton et sortir de la pauvreté

#### Transformation et commercialisation

L'Organisation Béninoise pour la Promotion de l'Agriculture Biologique (OBEPAB) travaille avec plus de 3000 producteurs de coton biologique, dont presque la moitié sont des femmes. Etant donné que même les fibres de haute qualité issues de culture biologique et récoltées à la main, subissent les importantes fluctuations des marchés mondiaux du coton, les agriculteurs béninois sont désireux de trouver des débouchés pour leurs cultures vivrières entrant dans la rotation biologique.

L'OBEPAB et les associations d'agriculteurs ont identifié le karité comme l'une des deux cultures alimentaires propices à l'exportation. Mais en dépit de cette perspective, trop faible encore reste, parmi cette espèce répandue et productive au sein des villages de coton bio, la part des arbres qui font l'objet d'une véritable exploitation locale ou à des fins d'exportation (par des entreprises privées, lorsque c'est le cas) : il y a là un véritable potentiel économique « dormant » pour l'agriculteur biologique, à réveiller par l'intensification de la cueillette et du traitement de ces noix de karité.

Jusqu'à présent, la variabilité des teneurs en huile et des qualités de la transformation locale en beurre ont entravé l'exportation vers une industrie cosmétique exigeante : les entreprises européennes utilisant ce produit, se fournissant souvent au Ghana, ont dû investir elles-mêmes dans des technologies de transformation et d'équipement. L'OBEPAB recherche donc des partenaires commerciaux, intéressés à établir une relation de longue durée, pour rechercher ensemble les options de traitement. Il serait essentiel que ces partenaires conviennent de travailler de manière éthiquement transparente avec les associations d'agriculteurs, sur la base d'un prix équitable pour leur karité.



Scène villageoise, zone cotonnière, Bénin, avec karités Source: PAN UK



Coton biologique et karités. Source: PAN UK

La série des cultures vivrières comprend des fiches sur 1. le fonio, 2. l'hibiscus, 3. le sésame, 4. la noix de cajou, 5. le karité. Des informations complémentaires sont disponibles dans la brochure « Hibiscus, noix de cajou et coton : quel dénominateur commun ? »

Fibres, Food & Beauty for Poverty Reduction est un projet conjoint de PAN Allemagne, PAN UK, OBEPAB au Bénin et Enda Pronat au Sénégal. Il vise à informer la population des nombreuses possibilités de cultures vivrières développées par les cultivateurs de coton biologique en Afrique et à aider ces derniers à trouver de meilleures options de commercialisation de ces produits sur les marchés locaux ou d'exportation.

Le projet est financé par l'Office de Coopération EuropAid, inWent et TRAID.





