

## Le karité, beurre d'Afrique



source : [www.karite.com](http://www.karite.com)

Dossier réalisé par Carl de Poncins

--

Association Equiterre

[www.equiterre.com](http://www.equiterre.com)

# INTRODUCTION

Depuis quelques années, la cosmétologie moderne emploie largement le beurre de karité dans la composition de divers produits de beauté. Certains proposent un Beurre de Karité pur, mais dans la plupart des cas il est raffiné ou traité chimiquement pour être comparable aux crèmes de beauté classiques.

Comme tout produit naturel le Beurre de Karité se différencie par sa provenance, la qualité de la récolte et surtout la méthode d'extraction.

Le karité est réputé comme un des meilleurs protecteurs contre le froid, le dessèchement de l'épiderme et des cheveux. Il a également une action nourrissante qui favorise et entretient le bronzage, laissant une peau uniformément halée, qui ne pèle pas.

---

## INDEX

I	Tour d'horizon.....	3
1)	La découverte du Karité par M. Mungo Park.....	3
2)	La culture du karité.....	4
3)	Le karité, une affaire de femmes.....	5
II	Composition chimique et vertus.....	5
1)	Description.....	5
2)	Insaponifiables.....	6
3)	Vitamines.....	6
4)	Latex.....	7
III	Economie du karité.....	7
1)	Les marchés d'exportation.....	7
2)	La production.....	8
3)	La consommation.....	10
4)	Le commerce international.....	10
IV	Présentation de Song-Taaba.....	14
V	Bibliographie.....	16

## I Tour d'horizon

« Du Royaume de Méroé à Léon l'Ancien, d'Ibn Batouta à Mungo Park, il semble que toute l'Afrique de l'Ouest ait été à l'ombre du karité pendant de nombreux siècles.

De Bébé accueilli dans une vigoureuse friction au beurre de karité jusqu'au lit du roi défunt spécialement taillé dans la noblesse du tronc de l'arbre de karité, la vie du village bat au rythme de l'arbre sacré comme la vie de la femme. En effet, de juillet à décembre, toute l'activité de la femme est dévolue à la collecte en brousse, à la vente des noix au marché et à la préparation des fruits de l'arbre qui serviront l'année durant aux besoins domestiques et culinaires de la famille. »

Ainsi la société Teco Finance Export, spécialisée dans la récolte et la distribution du beurre de karité pour la pharmacie et la cosmétique en France, décrit-elle l'univers si particulier du karité.

Sur l'Internet, le karité c'est près de 100 000 pages référencées par Google. En anglais, le beurre de karité se nomme shea butter. En Afrique on l'appelle bhindi, bindi, ou encore bamia. Le nom scientifique du karité, *butyrospermum parkii*, lui a été donné en l'honneur du grand voyageur M. Park qui, le premier, remonta le fleuve Gambie vers la fin du XVème siècle.

### 1) La découverte du Karité par M. Mungo Park

Extraits du livre Voyage dans l'intérieur de l'Afrique de M. Mungo Park, Edinburgh 1797

... "Indépendamment des esclaves et des marchandises qu'ils portent pour les blancs, les marchands amènent sur la côte de Gambie du fer natif, des gommés odorantes et du shétoulou, ce qui signifie littéralement "beurre d'arbre" ou beurre végétal. Ce beurre est extrait d'une espèce de noix, par le moyen de l'eau bouillante, ainsi que je l'expliquerai par la suite. Il ressemble au beurre ordinaire et en a la consistance... Les populations locales en font une grande consommation et par conséquent il est toujours très recherché...

...Les habitants étaient toujours occupés à recueillir les fruits de l'arbre "shea". Cet arbre croît abondamment dans toute cette partie du Bambara.. Il n'est pas planté par les habitants, mais on le trouve croissant naturellement dans les bois. Lorsqu'on défriche les forêts pour cultiver la terre, on coupe tous les arbres, excepté les "sheas".

Cet arbre ressemble beaucoup au chêne américain, et le fruit, avec le noyau duquel, séché au soleil et bouilli dans l'eau, on prépare le beurre végétal, ressemble un peu à l'olive d'Espagne. Le noyau est enveloppé d'une pulpe douce, que recouvre une mince écorce verte.

Le beurre qui en provient, outre l'avantage qu'il a de se conserver toute l'année sans sel, est plus blanc, plus ferme à mon goût, qu'aucun lait de vache que j'aie jamais mangé. La récolte et la préparation de cette précieuse denrée semblent faire un des premiers objets de l'industrie africaine, tant dans le royaume des Bambaras, que dans les pays environnants. C'est un des principaux articles du commerce intérieur de ces contrées.

... Peu de temps après le "douty" m'envoya chercher et me permit de coucher dans un grand ballon, en un coin duquel était un four destiné à faire sécher des fruits de "shea". Il contenait environ une demi-charretée de ce fruit sous lequel était un feu de bois clair. On me dit qu'au bout de trois jours, le

fruit serait en état d'être pilé et bouilli, et que le beurre préparé de cette manière était préférable à celui qu'on faisait avec le fruit séché au soleil...".

Autre témoignage historique, la description qu'en fait le géographe arabe Al-Umari dès 1348 :

"Il y a un arbre appelé Kariti qui a un fruit semblable au limon et dont le goût est semblable à la poire avec à l'intérieur un noyau charnu. On prend ce noyau qui est tendre, on le broie et on retire une sorte de beurre qui devient compact comme lui. On en blanchit les maisons, on le brûle dans les lampes, on en fait du savon. Si on veut manger ce corps gras on le traite au feu. Le produit obtenu est utilisé comme le beurre".

On raconte également que la reine Néfertiti devait sa grande beauté à l'utilisation du beurre de karité car le complexe gras extrait des noix renferme d'extraordinaires vertus réparatrices de la peau.

## **2) La culture du karité**

On retrouve cet arbre essentiellement en Afrique, en savane arborée, et la zone s'étend de la frontière sénégal-guinéenne pour s'enfoncer vers l'Afrique Centrale à travers le Mali, le Nord de la Côte d'Ivoire, le Burkina Faso, le Nord de Ghana, du Togo et du Bénin puis le Nigeria.

Il ne pousse que dans le climat sahélien avec une pluviométrie jusqu'à 1000 mm et deux saisons bien distinctes et une longue période sèche. Les sols de latérite doivent être bien drainés.

De la famille des sapotacées, l'arbre peut atteindre une hauteur de 10 à 15 m. D'une durée de vie très longue (jusqu'à deux siècles !), il donne des fruits à partir de la quinzième année, mais il n'atteint sa pleine production qu'à sa vingt-cinquième année. Il est dépouillé en saison sèche et paré de feuilles pendant la saison des pluies. La production moyenne est de 15 à 20 kg de fruits frais par arbre, soit 3 à 4 kg d'amandes sèches commercialisées (Mémento de l'Agronome).

Cinq mois après la floraison (juin à juillet), les fruits mûrs tombent au sol. Ces fruits charnus, groupés en grappes, sont des baies ovoïdes de couleur vert sombre ou brun qui ont la forme d'un avocat dont la pulpe sucrée est comestible. À l'intérieur du fruit se trouve une noix entourée d'une coque mince contenant une amande dure et une amande blanchâtre qui recèle une matière grasse, équivalant à 50% de son poids, nommée **beurre de karité**.

Depuis des millénaires, les africains préparent le beurre de karité en débarrassant les fruits de leur pulpe par fermentation. L'amande fraîche libérée de sa coque est broyée, réduite en pâte par pilonnage, puis plongée dans des marmites d'eau bouillante.

Une fois refroidie, la graisse surnage et la pâte huileuse recueillie est malaxée pour donner un extrait végétal: un karité de qualité exceptionnelle, ayant conservé l'intégralité de ses propriétés.

Bio par nature, le karité, arbre de vie aux multiples vertus, pousse à l'état sauvage, sans pesticides ni fertilisants, en savane arborée. Il n'existe à l'heure actuelle aucune plantation de karité.

### 3) Le karité, une affaire de femmes

En Afrique, le karité est considéré comme un arbre sacré que l'on ne doit jamais couper ni abîmer.

C'est l'arbre généreux qui permet de se nourrir (fruits, beurre), de se soigner (écorce, feuilles), et qui donne aux femmes, de par ses nombreuses propriétés, une éternelle jeunesse.

Cet arbre magique, les femmes en sont les gardiennes car elles seules ont le pouvoir d'apaiser les esprits de l'arbre par leurs chants et leurs danses.

Elles récoltent, concassent, cuisent, malaxent et façonnent les boules de karité pour les vendre sur les marchés : l'argent du karité est exclusivement celui des femmes. Cet argent leur permet d'acheter bijoux, tissus, épices... qui les rendront plus belles et feront la joie de leur famille.



## II Composition chimique et vertus

### 1) Description

#### Caractéristiques chimiques partielles du karité

<i>Triglycérides</i>	50 %
<i>Acides gras libres</i>	5 % dont : Acides palmitiques : 3 à 7 % Acides stéariques : 35 à 45 % Acides oléiques : 40 à 55 % Acides linoléiques : 3 à 8 %
<i>Esthers de cire</i>	7 %
<i>Insaponifiables</i>	entre 8% et 10% dont : Alcools triterpéniques (environ 75 %), Hydrocarbures dont Karitène (environ 20 %), Stérols (environ 3 %), Tocophérols (0,1 %).
<i>Protéines</i>	0,7 à 1,3g (pour 100gr)
<i>Densité</i>	0,92 à 40°C
<i>Point de fusion</i>	22°C

Source: secrétariat de la CNUCED

Le karité est un extrait végétal extrêmement riche qui contient des phytostérols en grande proportion. Ces substances biologiques, utilisées en pharmacie pour lutter contre l'excès de cholestérol, ont également une action bénéfique sur le corps car ils entrent dans la composition de certaines

hormones et vitamines telles que les vitamines A, D, E, F, des graisses insaturées, mais aussi des insaponifiables dont le Kariténe, et du latex.

Les qualités naturelles antioxydantes de la noix de karité permettent de stocker ce produit à l'état sauvage.

## **2) Insaponifiables**

De nombreuses huiles végétales entrent dans la composition de préparations pharmacologiques, diététiques et surtout cosmétologiques. Leur sélection s'effectue en fonction de la *qualité de leur fraction insaponifiable* ou de l'importance de leur teneur en acides gras essentiels (AGE). Le karité est celle qui contient une des plus forte teneur en insaponifiable (5 à 15 %). Le soja et l'avocat contiennent également une fraction importante insaponifiable.

La teneur exceptionnelle du karité en insaponifiables, à l'action émolliente et anti-inflammatoire, favorise la pénétration des principes actifs: les graisses insaturées, le latex, et les vitamines présentes à l'état naturel.

## **3) Vitamines**

### Vitamine A2

Anti-infectieuse, du fait de son action protectrice sur les tissus défensifs qui revêtent toutes les surfaces du corps, stimule la formation de nouvelles cellules, élimine les peaux mortes, augmente le nombre des récepteurs pour l'hormone de croissance de l'épiderme, accélère le processus de cicatrisation.

Elle contribue à assurer une peau élastique et lisse, améliore son apparence, protège contre le dessèchement, s'oppose à l'apparition des rides et favorise sa régénération.

### Vitamine D

Dites "os solides," et beaucoup penseront "calcium." Peut-être penseront-ils même "vitamine D." Les os ont besoin de calcium et de vitamine D pour rester solides -- la vitamine D facilite l'absorption du calcium et contribue à maintenir une minéralisation osseuse normale. En vieillissant, certaines personnes peuvent avoir des difficultés à consommer ces nutriments en quantités suffisantes. Leur capacité d'absorption des nutriments diminue et la synthèse de vitamine D au niveau de la peau – principale source corporelle de cette vitamine – devient moins efficace.

### Vitamine E

Synthétisée dans la peau sous l'effet de la lumière solaire, la vitamine E augmente l'absorption du calcium, favorise sa rétention et son utilisation par l'organisme et ainsi exerce une action calmante. Il est cependant impossible de compter sur le soleil parce qu'on se lave trop souvent, éliminant ainsi les stéroïdes de la surface de l'épiderme, et parce que l'on vit habillé. La vitamine E est un antioxydant naturel. L'oxydation est perceptible sous la forme de rouille sur le fer, de rancidité des graisses et des huiles, ou même de vieillissement humain.

"L'oxydation du corps est perçue comme un processus de vieillissement ; elle peut toutefois entraîner l'apparition de maladies dégénératives; L'oxydation dans le corps est habituellement produite par les radicaux libres naturels. Le corps aime à contrôler l'oxydation, notamment à l'aide de la vitamine E" (Pr Keith Ingold).

### Vitamine F

La vitamine F ou "acides gras essentiels" (dont l'acide linoléique) hydrate les couches superficielles de la peau en empêchant l'eau de ses cellules de s'évaporer et reconstitue la membrane cellulaire agressée par les radicaux libres. Les huiles et graisses végétales sont principalement constituées d'acides gras, longtemps désignés sous le nom de vitamine F.

Les acides gras insaturés, qui assurent l'état liquide du corps gras à température ambiante, ont des fonctions de défense, de préservation et de réparation, vitales pour l'organisme. De plus, une membrane cellulaire riche en acides gras insaturés possède des propriétés de fluidité primordiales pour la tenue de la peau.

#### **4) Latex**

Cette substance redonne élasticité et souplesse à la peau.

## **III Economie du karité**

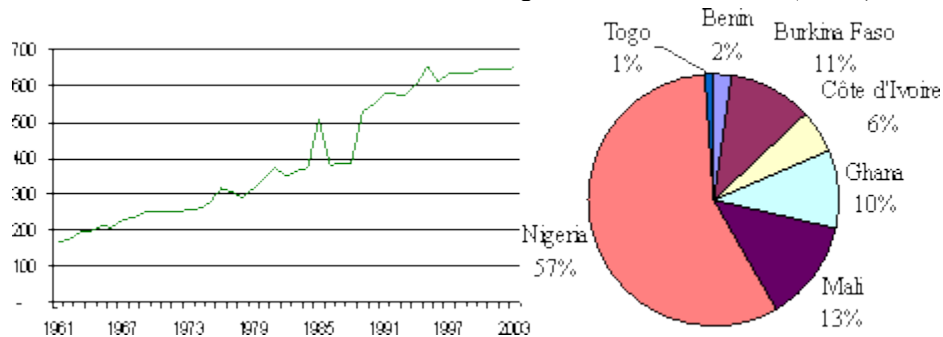
### **1) Les marchés d'exportation**

La décision de l'Union européenne d'autoriser l'utilisation de graisse végétale, dont le beurre de karité, dans la fabrication du chocolat crée de nouveaux débouchés. La Suisse, le Japon, les États-Unis et le Canada utilisent surtout le beurre de karité en cosmétologie.

Le marché du karité est un marché assez étroit, hermétique et encore mal connu.

## 2) La production

**Production mondiale de noix de karité** *Répartition de la production de*  
*sur la période 1961-2003 en milliers de noix de karité par pays*  
*tonnes* *producteur en 2003 (en %)*



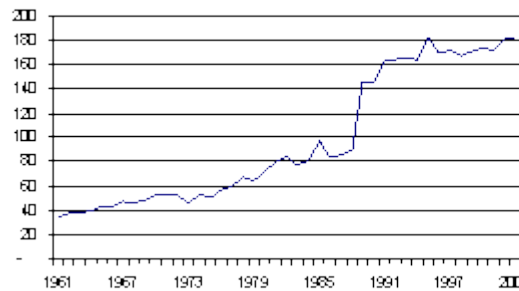
Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'ONUAA

La production mondiale de noix de karité est concentrée en Afrique à l'intérieur d'une bande de 5000 km s'étendant depuis l'Afrique de l'Ouest jusqu'au Soudan. Seize pays en produisent : le Bénin, le Burkina Faso, le Cameroun, la République Centrafricaine, la Côte d'Ivoire, la Gambie, le Ghana, la Guinée, le Mali, le Niger, le Nigeria, l'Ouganda, le Sénégal, le Soudan, le Tchad et le Togo. La production mondiale de noix de karité a nettement progressé depuis les années 1960. Elle enregistrait un niveau de 169000 tonnes environ en 1961 contre 648500 en 2003, soit une progression de près de 300% en quarante ans. Cette augmentation du volume de production est presque exclusivement due à l'évolution des superficies représentées par les karités qui étaient de 85 000 hectares en 1961, tous pays confondus, contre quatre fois plus en 2003 (avec 341 000 hectares). Le rendement quant à lui n'a pas évolué, il est de 1,99 t/Ha en 1961, contre 1,90 t/Ha en 2003. Le rendement moyen sur quarante ans étant de 1,87 t/Ha environ.

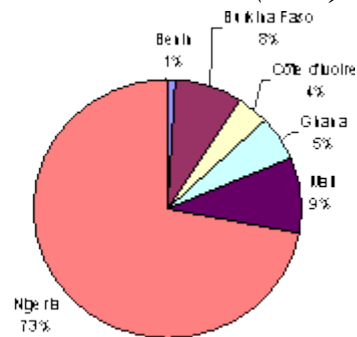
La répartition de la production entre pays producteurs se fait de manière assez inégale. Sur les sept pays pour lesquels des données statistiques existent, un pays, le Nigeria représentait environ 57% de la production de noix de karité en 2003. Il est suivi du Mali, du Ghana et du Burkina-Faso qui regroupaient à eux trois environ un tiers de la production sur l'année 2003. La part détenue par ces quatre États est généralement de plus de 85% de la production sur la période 1961-2002 avec un pic à 96% en 1989. Le Nigeria est traditionnellement un fournisseur important de noix de karité. Sa part dans l'offre mondiale n'a cessé de croître depuis 1961 où il était le troisième producteur mondial, derrière le Mali (41%) et le Burkina Faso (22%). Même si l'on sait que le Togo est un des pays qui possède les plus grandes zones de peuplement, il ne compte actuellement que pour un pour cent environ de la récolte mondiale de noix.



**Production mondiale de beurre de karité sur la période 1961-2003 en milliers de tonnes**



**Répartition de la production de beurre de karité par pays producteur en 2003 (en %)**



Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'ONUAA

A l'instar de la noix de karité, la production de beurre de karité a fortement augmenté depuis les années 1960. Elle a été multipliée par plus de cinq en l'espace de quarante ans. Cette progression a connu une grande instabilité sur la période considérée (volatilité de 165%).

Le Nigeria est le premier pays producteur de beurre de karité avec 73% de la production mondiale en 2003. L'offre mondiale de beurre de karité est encore plus concentrée que celle de noix de karité. En effet, dans le cas du beurre, trois pays représentent les neuf dixièmes de la production mondiale (le Nigeria, le Ghana et le Mali). La part du Nigeria dans la production mondiale de beurre de karité a régulièrement progressé depuis 1961 où elle représentait alors 17,5%.

Les perspectives du marché sont pleines d'incertitudes. En premier lieu, les données statistiques disponibles sur ce produit sont rares et donc peu fiables, notamment en ce qui concerne des pays comme le Soudan ou l'Ouganda qui produisent une autre variété de noix : la *Vitellaria nilotica* qui est très appréciée dans la fabrication de cosmétiques et de médicaments.

En second lieu, l'impact de la réforme de la Directive sur le chocolat en Europe est difficile à prévoir à moyen - long terme. D'un côté, il est possible que celle-ci favorise les producteurs de karité, ce produit pouvant être naturellement substitué au beurre de cacao dans la fabrication du chocolat. Le prix du karité moins élevé que celui du beurre de cacao pourrait pousser dans cette voie. Mais quel peut être exactement l'impact de cette directive, sachant que 5% de matières grasses végétales peuvent être incorporées dans la composition ? D'un autre côté, la directive européenne prévoit que le beurre de cacao peut être remplacé à hauteur de 5% par des matières grasses végétales (MGV) autres que le beurre de karité. La liste des MGV autorisées ouvre des perspectives favorables à d'autres produits de base tels que l'illipé, l'huile de palme, le sal, le kogum gurgi ou les noyaux de mangue. Des pays produisant ces matières premières sont d'ailleurs déjà engagés dans des programmes de recherche importants visant à étudier les perspectives offertes par la directive européenne. C'est le cas de la Malaisie par exemple avec l'huile de palme.

### 3) La consommation

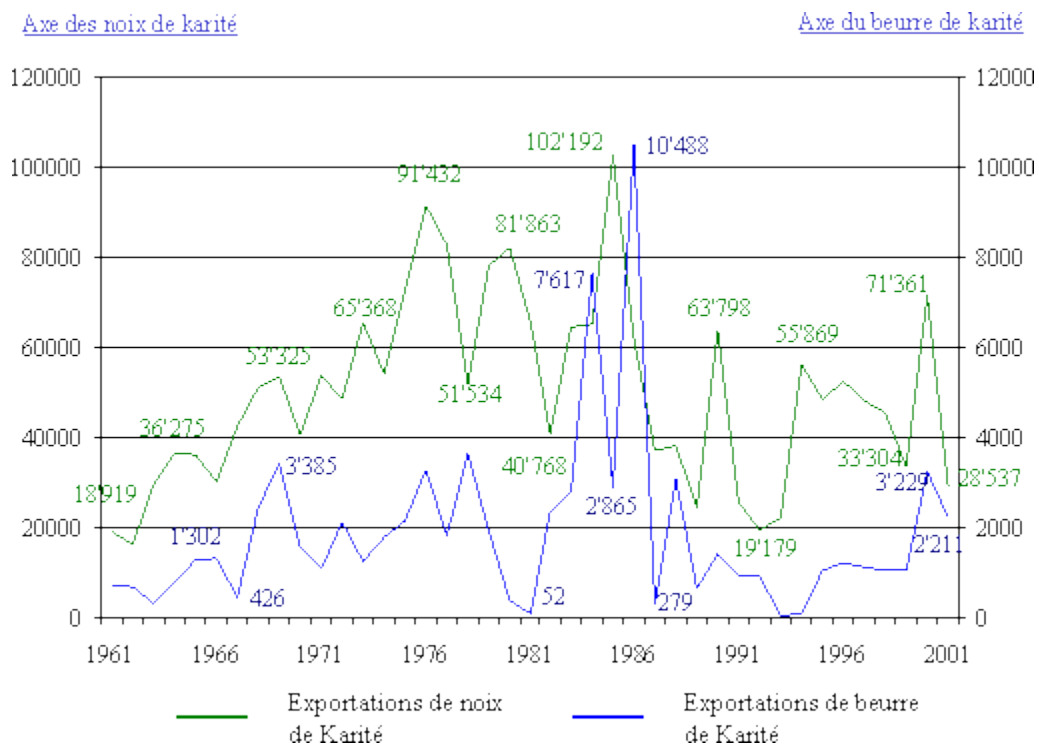
La majeure partie de la consommation de karité se fait à l'échelon national, local, voir au sein de la cellule familiale. Cette consommation, qualifiée d'autoconsommation, n'est pas prise en compte dans les statistiques officielles. En Afrique, le fruit du karité est souvent consommé comme fruit frais pour sa pulpe sucrée et comestible, comme remède dans la médecine traditionnelle ou comme produit de beauté par les femmes, mais il permet aussi et surtout de fabriquer le beurre de karité qui est très employé comme matière grasse pour la cuisson des aliments, principalement dans les zones rurales qui comptent pour les huit dixièmes de la consommation totale.

En dehors de l'Afrique, en Europe par exemple, la consommation annuelle de beurre de karité fluctue généralement entre 40000 tonnes et 60000 tonnes principalement utilisées (95%) par l'industrie du chocolat. D'après certaines sources de l'industrie, les quantités exportées vers le Japon, les Etats-Unis ou la Suisse seraient principalement destinées à un usage cosmétique ou pharmacologique.

### 4) Le commerce international

Le secteur chocolatier est le premier débouché du karité (95% des importations sont destinées à cet usage). Afin d'avoir le maximum de contrôle sur la production du beurre de karité, les chocolatiers achètent en règle générale leur karité sous forme de noix. Ce type d'échanges représente l'essentiel du commerce du karité à travers le monde.

#### Evolution des exportations mondiales de noix et de beurre de karité entre 1961 et 2001 en tonnes



Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'ONUAA

Le graphique ci-dessus met en exergue l'importance des fluctuations des exportations globales de noix et de beurre de karité. Ceci est un élément caractéristique de ce marché et s'explique notamment par le fait que le karité ne fait pas l'objet d'une culture organisée, mais sert plutôt de revenu d'appoint pour les productrices africaines. Cette grande volatilité s'explique également par le manque de fiabilité dans les relevés statistiques réalisés en raison de l'opacité du marché et de son caractère artisanal. Par exemple, un certain nombre de sources de l'industrie font état d'un commerce intrazone en Afrique, toutefois, à ce jour aucune donnée fiable ne permet de corroborer cet élément.

Concernant les exportations, les données statistiques ci-dessous confirment l'importance de leur variation d'une année sur l'autre. L'exemple de la noix et du beurre de karité durant la décennie 1980 est particulièrement représentatif de cette tendance.

### *Exportations mondiales de noix et de beurre de karité en tonnes durant la décennie 1980*

Années	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990
<b>Beurre de karité</b>	52	2 239	2 753	7 619	2 865	10 488	279	3 079	641	1 384
<b>Noix de karité</b>	65 352	40 768	64 428	65 072	102 192	61 534	36 855	38 128	24 344	63 798

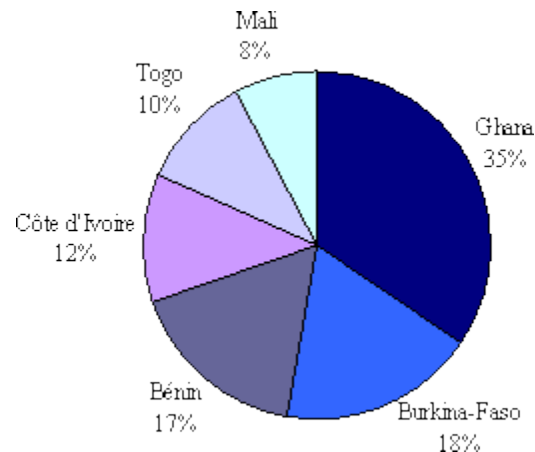
Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'ONUAA

Une bonne corrélation existe entre les deux types d'exportations (noix et beurre) sur la période 1961-2001. En agrégeant les données, on trouve que le ratio beurre sur noix de karité pour les exportations de ces produits représente, sur la période, un taux compris entre 0% et 6% (3,4% en moyenne sur la période). Les seuls "accidents" se situent durant la décennie 1980 où le ratio des exportations de beurre de karité est passé de moins de 1% en 1981, à plus de 10% en 1984 et finalement à plus de 14% au cours de l'année 1986.

Les statistiques nationales indiquent les éléments suivants :

- tout d'abord, le Nigeria qui se classe à la première place tant de la production de noix (57% de la production mondiale en 2002), que de celle de beurre de karité (70% en 2002), n'est pas présent dans le classement des principaux pays exportateurs, la production étant presque intégralement consommée localement ;
- ensuite, pour les six principaux pays exportateurs de noix de karité que sont le Bénin, le Burkina-Faso, la Côte d'Ivoire, le Ghana, le Mali et le Togo, le recoupement des données statistiques entre Comtrade (120792) et la FAO permet d'évaluer la part moyenne de ces pays dans les exportations cumulées des six sur la période 1961-2001.

***Estimation de la part moyenne des principaux pays exportateurs de noix de karité dans les exportations globales entre 1961 et 2001***



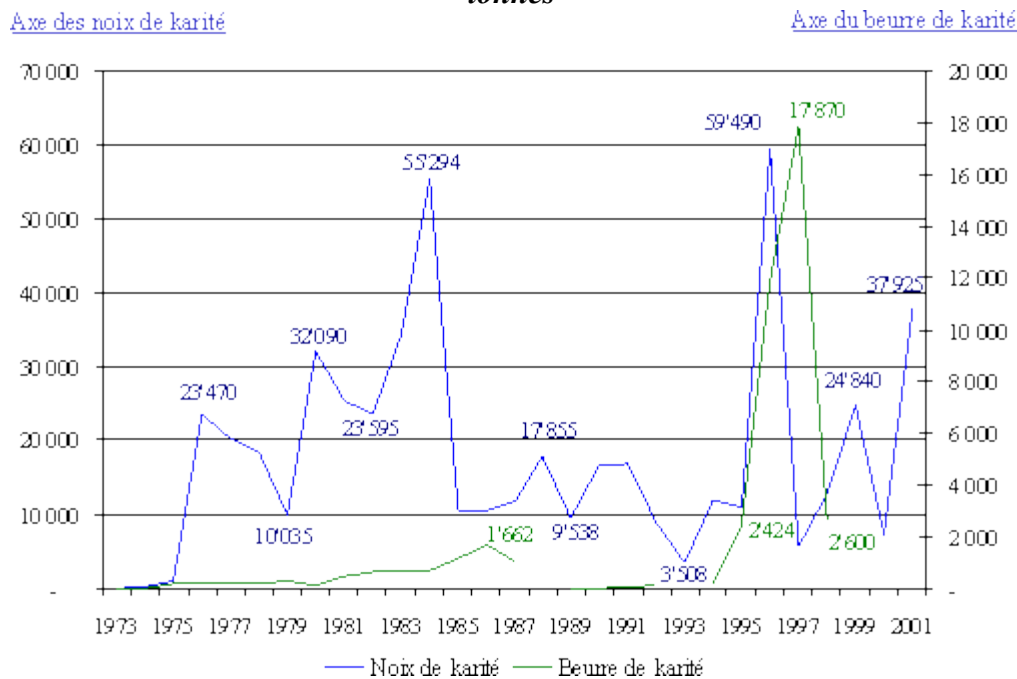
Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'ONUAA et du Comtrade (120792)

La part représentée par le Burkina Faso est une estimation car les statistiques de ce pays n'existent pas pour chaque année. En outre, une analyse des flux à partir des données fournies par les principaux pays importateurs, que sont : la Suède, le Royaume-Uni, l'Inde et l'Indonésie, nous donne un classement identique bien que leur part de marché soit légèrement différente.

Plusieurs points peuvent être mis en exergue en ce qui concerne la période 1995-2000 :

- 1.- le Mali, présent dans la première analyse disparaît totalement lors de la seconde (effet miroir des pays sélectionnés). Aucun des pays importateurs ne semble acheter de karité en provenance de cet Etat africain.
- 2.- Le Burkina-Faso ne représente plus que 5% des importations contre 18% pour la première. Cet écart se fait en faveur du Ghana qui voit sa part passer de 35% à plus de 50%.
- 3.- Il semblerait qu'une partie de la production malienne et burkinabaise soit exportée via la Côte d'Ivoire et le Togo. Il s'agit donc de prendre une certaine distance par rapport aux chiffres concernant les exportations de ces deux pays, qui seraient pour une part composées de simples réexportations.

**Evolution des importations mondiales de noix et de beurre de karité sur la période 1973-2001 en tonnes**



Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques de l'ONUAA

A l'instar des exportations, les importations de noix de karité sont très irrégulières sur la période 1973-2001. Elles connaissent des périodes de creux comme avant 1975 ou en 1993 et de pics comme en 1984 ou 1996.

Concernant les principaux pays importateurs, plusieurs faits sont à relever. La Suède et le Royaume-Uni représentaient 97% des importations mondiales de noix de karité en 2001. Entre 1995 et 2000, d'après les sources statistiques sélectionnées (COMTRADE HS92, produit : 120 792) et la presse internationale, les flux des échanges se présenteraient schématiquement de la manière suivante :

En ce qui concerne la période 1995-2001, la Suède, premier importateur de noix de karité au monde s'est essentiellement fournie auprès du Ghana (env. 62,5% des noix de karité importées entre 1995 et 2001). Toutefois, pour chaque année de référence, ce pays a fait appel à une seconde source d'importation provenant selon les années : de la Côte d'Ivoire (en 1995), du Togo (en 1997), du Bénin (en 2000) et de la Guinée (en 2001).

→ Suède

Concernant les années 1995 et 1997, le Royaume-Uni s'est uniquement fourni au sein même de l'Union européenne, tout d'abord auprès des Pays-Bas, puis du Danemark\*. C'est à compter de 2001, semblerait-il, que cet État a commencé à s'approvisionner directement à la source : en grande partie au Ghana (50%) et au Burkina Faso (15%).

→ Royaume  
-Uni

Sur l'année 1999, le Ghana a représenté 90% des importations de l'Indonésie. Il est suivi du Bénin pour le reliquat.

→ Indonésie

Sur l'année 1999, l'Inde a principalement importé ses noix de karité du Ghana et de Côte d'Ivoire pour respectivement 40% et 36%. Le reliquat étant fourni par le Nigeria (qui semble donc avoir de faibles exportations en comparaison de sa production).

→ Inde

Le Japon, même s'il est absent des statistiques au cours de la période de référence, a été un très important importateur de karité depuis le milieu des années 1970 jusqu'au début des années 1990 avec entre la moitié et la quasi intégralité des importations mondiales de noix de karité.

→ Japon

\* Considérant le Danemark, en dehors des années 1983, 1984 et 1996, aucune donnée statistique n'est disponible, toutefois, il semblerait que ce pays ait été et soit encore un importateur important, notamment du fait de la présence en son sein, de la société Aarhus : huilerie très importante de la filière.

## IV Présentation de Song-Taaba

[Etude réalisée par des élèves de l'Ecole Polytechnique de Lausanne]

Dans un contexte national et international d'évolution du statut de la famille, on remarque, au Burkina Faso, une fragilisation de celle-ci dans ses fonctions de protection, de sécurité, de solidarité, d'éducation et de socialisation des enfants. Cela se fait au détriment des plus faibles, c'est-à-dire les femmes et les enfants.

Le Groupement Féminin Songtaaba (G.F.S) est né d'une initiative locale, dont le but est la promotion de la femme par l'alphabétisation et la réalisation d'activités génératrices de revenus. A sa création, il visait la valorisation des savoir-faire des femmes et la création de conditions cadre visant sa promotion et son indépendance économique. Actuellement, il est devenu une organisation à caractère économique, avec des objectifs sociaux et culturels.

Le groupement est composé de 110 femmes. Une trentaine sont des productrices plus ou moins régulières, les autres viennent occasionnellement que se soit pour les activités de transformation (en cas de grosses commandes) ou lors de l'organisation d'activités socioculturelles ou de formation (cours d'alphabétisation de base en langue moorée).

Le groupement est spécialisé dans la production du beurre de karité, de la pâte d'arachide, du soubala et du savon. Il mène également des activités économiques annexes comme l'élevage de porcs, la culture maraîchère ou la mise en place de stages de formations techniques.

Songtaaba a été un cadre d'étude intéressant pour notre formation, car il se trouve au carrefour de plusieurs problématiques importantes : il s'agit d'un projet de développement local qui essaye de survivre, économiquement et socialement parlant, en accumulant autant de biens et d'argent qu'il peut et, dans la même logique, en élargissant ses réseaux de relations sociales. La totalité des recettes est, par la suite, réinvesti de façon diversifiée. Or, cette gestion plutôt redistributive qu'accumulative pose des problèmes de rentabilité pour l'"entreprise".

Cette stratégie d'action est soutenue et alimentée par le dynamisme de la présidente, qui cherche à transformer le groupement en un centre de production rentable, reléguant de fait l'alphabétisation au second plan.

Les structures du groupement se sont adaptées en devenant très hiérarchisées, ce qui favorise la prise de décisions rapides, mais s'oppose à une logique d'organisation associative qui devrait plutôt être consensuelle et valoriser la négociation entre les différents acteurs du groupement. Tout le long de notre stage nous avons pu entr'apercevoir une complexité du fonctionnement du groupement, que nous ne soupçonnions pas au départ. En effet, petit à petit nous avons pu déceler le mélange d'intérêts, d'acteurs, de logiques parfois différentes et contradictoires qui caractérisent les deux acteurs principaux du groupement: les dirigeantes et les femmes à la base.

Pour la seconde partie de notre étude, nous avons donc choisi d'approcher les femmes productrices, afin d'essayer de comprendre leurs stratégies d'action pour les comparer à celles des dirigeantes.

Nous avons alors pu constater que l'ensemble des femmes s'intéresse aux activités de production et aimerait avoir plus de travail afin d'augmenter la production et en conséquence leur bénéfice (elles sont payées à la tâche). Néanmoins, quant aux stratégies et aux moyens à employer pour y arriver, elles s'en remettent totalement aux dirigeantes. Acceptant de fait, la structure hiérarchisée soutenue par le groupement. Cependant, leur volonté d'acquérir de nouvelles connaissances, qu'elles soient techniques, sur des thèmes de la vie quotidienne ou l'alphabétisation, est encore très forte. Surtout chez les plus jeunes qui ressentent même une certaine frustration face au délaissement actuel du groupement pour l'alphabétisation.

Lors de nos enquêtes, nous avons pu constater que le travail demandé par les activités de transformation est très pénible et qu'il n'est pas adéquatement rétribué. Nous nous sommes alors posé la question sur les véritables raisons de la présence des femmes au groupement : qu'est-ce qui les amènent et les retient au groupement? La nécessité d'avoir un salaire plus ou moins sûr, l'environnement social favorable, les deux choses à la fois ou quoi d'autre ? A la suite de notre enquête, nous avons pu constater que si les apports sociaux sont très importants pour ces femmes, le revenu qu'elles touchent, pour un grand nombre d'entre elles, est essentiel à la survie de leurs familles.

Malgré ses travers, le groupement a donc un impact très important auprès de ses membres et de leurs familles : il joue un rôle important dans la sécurisation sociale et économique (Est-ce un synonyme

de développement ?) de ces dernières. Néanmoins, s'il veut pérenniser son action, il devra chercher à corriger certaines faiblesses, à savoir : une trop forte concentration des pouvoirs et donc un manque de dialogue consensuel avec les femmes, qui ne sont que peu écoutées, un mode de gestion qui ne permet pas la planification de la production, un délaissement des activités d'alphabétisation et une grande dépendance face à l'aide extérieure.

## V Bibliographie

Le site de la CNUCED : <http://r0.unctad.org/infocomm/francais/karite/plan.htm>

L'association burkinabé Songtaaba : <http://www.songtaaba.com/index.html>

[www.karite.com](http://www.karite.com)

[http://www.saveurs.sympatico.ca/ency\\_8/divers/karite2.htm](http://www.saveurs.sympatico.ca/ency_8/divers/karite2.htm)

Article sur le karité du CRDI : [http://web.idrc.ca/ev\\_fr.php?ID=5264&ID2=DO\\_TOPIC](http://web.idrc.ca/ev_fr.php?ID=5264&ID2=DO_TOPIC)

Ecole Polytechnique de Lausanne : [http://www.epfl.ch/COOP/forma\\_archives/edition\\_98-99/pageprin1.htm](http://www.epfl.ch/COOP/forma_archives/edition_98-99/pageprin1.htm)