

En bref

Période de culture : ramassage de juin à août

Coût de production : /

Rendement moyen : 12-15 kg de noix sèches par pied

Besoins de financement :



Il s’acclimate assez bien aux sols pauvres et aux environnements secs.

Risques principaux : sanitaires, climatiques, marché

Les principaux dangers sur les populations de karité sont la coupe abusive pour l’approvisionnement des villes en combustibles (bois et charbon) et les feux de brousse.



① Généralités

Description

Le Karité est un arbre qui pousse exclusivement en Afrique dans les savanes arborées de la région sahélienne. Il n’a pas pu, à ce jour, faire l’objet de culture organisée.

Il y a deux principales variétés, *Vitellaria paradoxa* qui pousse en Afrique de l’Ouest et *Vitellaria nilotica* pousse essentiellement dans le nord de l’Ouganda et le sud du Soudan.

Les premiers fruits apparaissent lors de la quinzième année, mais la pleine maturité n’est atteinte qu’à partir de la vingt-cinquième année, l’arbre peut produire ensuite pendant près de deux siècles.

Le Mali compte environ 409 millions de pieds d’arbres à karité et les peuplements les plus denses se trouvent dans les régions de Kayes (Kita), de Koulikoro (Dioila), de Sikasso (Bougouni et Yanfolila), de Kolondiéba et de Ségou jusqu’à San.

La superficie occupée par les arbres est estimée à 22 912 500 ha.

Le beurre de karité est la principale source de revenus monétaires des femmes des zones d’exploitation.

Compétences minimales requises

Pratiquement toutes les femmes des zones où pousse le karité ramassent les noix dans la brousse et maîtrisent les techniques de transformation en amande et en beurre.

Environnement requis : SOL et CLIMAT

Pour bien se développer, le karité exige une pluviométrie moyenne annuelle de 1000 mm et l’existence de deux saisons, une sèche et une humide, bien distinctes.

Ramassage des noix	Les fruits sont ramassés dans la nature, aussi bien dans la “brousse” que dans les champs de culture. Cette étape s’étend de Juin à Aout.
L’extraction du beurre de karité	Les fruits sont séchés au soleil et débarrassés des pulpes par nettoyage ou fermentation. L’amande est concassée, torréfiée, amalgamée afin d’obtenir une pâte qui immergée dans l’eau bouillante va donner le beurre de karité. L’immersion permet de séparer le beurre des autres impuretés de l’amande. Le beurre ainsi extrait est de couleur blanc cassé, jaune ou gris. Le beurre extrait par cette méthode traditionnelle n’est jamais d’un blanc pur. Les principales étapes de la filière karité, ramassage des noix à la transformation du beurre en produits d’entretien et de beauté sont des activités réalisées exclusivement par les femmes, individuellement et collectivement.
Les utilisations du beurre	En autoconsommation le beurre de karité est utilisé surtout dans l’alimentation humaine et constitue la principale source de graisses alimentaires pour les populations rurales. Il est également employé dans l’hygiène corporelle (fabrication de savons) ou de la cosmétique (pour le corps, le visage et les cheveux).
Transformation	Depuis quelques années, les femmes rurales se sont organisées pour valoriser leur production de beurre de karité en procédant à l’amélioration de sa valeur marchande : conditionnement, transformation en savon, en produits cosmétiques et en organisant la vente.

RENDEMENTS

Traditionnellement on estime qu'un pied de karité donne entre 12 et 15 kg de noix sèches par an. Les amandes issues de ces noix fournissent entre trois et quatre kg de matières grasses qui donneront après traitement 1 à 2 kg de beurre de karité.

③ Approvisionnements : fournisseurs et prix

Produit de cueillette, il n'y a pas de fournisseurs d'intrants ou de semences.

④ Equipements et Bâtiments nécessaires

Equipements

Equipements nécessaires pour le processus de fabrication du beurre de karité et le broyage de l'amande au moulin du village pour obtenir la matière grasse.

Si la production est plus industrialisée, alors quelques autres petits équipements peuvent être nécessaires, notamment pour la manutention.

Bâtiments / Capacités de stockage

RAS

⑤ Commercialisation

Prix moyen de vente

Le beurre de karité à l'état brut (traditionnel) est cédé par les femmes avec des mesures spécifiques selon les milieux, le prix estimé serait de l'ordre de 300 à 500 FCFA/kg. Dans les alimentations, le beurre traité, conditionné est vendu à 1 500 FCFA/kg.

Organisation de la commercialisation

Les marchés des noix, de l'amande et du beurre de karité sont libres. Les femmes ont chacune des stocks de noix, et d'amande. Elles les vendent en l'état ou transformés en beurre en fonction de ses capacités de transformation et du prix sur la marché.