

Des savoirs en mouture pour un beurre de karité globalisé

Au Burkina Faso, la fabrication du beurre de karité est exclusivement féminine. Le succès de ce produit sur les marchés occidentaux occasionne des mutations importantes dans les savoirs et les gestes techniques des artisanes. Et cela n'est pas sans poser des questions éthiques sur la reconnaissance de la valeur de ce « vieil » oléagineux.

Au Burkina Faso, la fabrication du beurre de karité, activité exclusivement féminine, est généralement réalisée au sein des espaces domestiques, s'appuyant sur des liens de réciprocité et d'entraide inter et intra générationnelle. La maîtrise technique de cette production est une source de fierté pour ces artisanes qui reconnaissent les meilleures d'entre elles comme étant des femmes qui ont "la main qui donne beaucoup de beurre". L'étude comparée de chaînes opératoires de transformation des fruits du karité permet de mettre en avant quelques variations territoriales (comprises ici dans leur acception spatiale mais aussi historique et sociale) : spécificités de la matière première, des outils et des procédés. Ainsi, les beurres obtenus par les artisanes ont des aspects, des textures et des goûts différents. Par la suite, ils peuvent être facilement distingués sur les marchés et être rattachés à leur origine technique et culturelle.

Un produit omniprésent

Précieux oléagineux consommé et échangé à travers toute l'Afrique de l'Ouest et du Nord depuis le XIV^e siècle, le commerce international de karité va prendre son essor dans le contexte colonial qui en fera une ressource exploitable pour l'industrie de la métropole. Depuis plus d'un demi-siècle, le marché d'exportation du karité est contrôlé par des multinationales agro-alimentaires européennes et asiatiques qui utilisent le beurre de karité comme un ingrédient "invisible", jamais nommé ni mentionné dans la fabrication de confiseries chocolatées ou les margarines pour le marché de la grande consommation agro-alimentaire.

Succès marketing

À la faveur d'une volonté de plus en plus affirmée en Occident de consommer des produits naturels, exotiques, fabriqués de façon traditionnelle et éthique, ce "vieil" oléagineux industriel bon marché va devenir un "pro-

duit" et non plus un simple ingrédient, occupant une nouvelle niche économique cette fois en tant qu' "agent" cosmétique doté de qualités réparatrices et nutritives. Présenté comme une "découverte", le beurre de karité est promu comme étant "pur", "fait main", "sans produit chimique" (sans qu'il y ait pour autant toujours de certification ou de label de qualité biologique).

Changements de pratiques

Pour obtenir ce nouveau produit haut de gamme, différents projets "femmes et karité" (portés par les ONGs, les coopérations bilatérales et/ou l'État burkinabè) sont mis en œuvre au Burkina Faso depuis près de trente ans pour convier les artisanes, via des formations professionnelles, à adopter de nouveaux gestes techniques et de nouveaux critères qualitatifs sur les noix, les amandes et le beurre produit. Si l'apprentissage et la maîtrise de ces nouveaux savoirs répondant aux exigences du marché international permettent de construire un cadre de référence commun à toutes les artisanes formées, c'est également au cours de ce processus que la fabrication collective du beurre de karité se standardise dans la perspective clairement énoncée d'homogénéiser la qualité du beurre au niveau national. Le beurre obtenu a une couleur blanchâtre, peu d'odeur, une adhésivité à la peau, une texture fine. Il possède également un faible taux d'acidité, d'impureté et d'humidité. Ces caractéristiques physico-chimiques sont très éloignées de celles des autres beurres de karité produits par les artisanes qui se distinguent habituellement par une couleur souvent jaunâtre, une forte odeur et une texture granuleuse.

Quelle reconnaissance ?

Ce ne sont pas uniquement les vertus cosmétiques du beurre de karité que le marketing occidental met en avant pour convaincre les consommateur-riche-s, mais aussi un imaginaire politico-écologique s'appuyant sur



Le barattage intervient après le concassage, la torréfaction et la mouture des amandes de karité. Cette étape a été conservée dans la chaîne opératoire prescrite par la plupart des projets.

Magalie Saussey

le naturel, les savoir-faire artisanaux, spécifiques, localisés, garant de "tradition" et d'authenticité. De manière symbolique, morale et matérielle, les consommateur-riche-s peuvent avoir le sentiment de créer des liens avec les productrices de beurre au Sud. Mais sur les étiquettes des produits, ne figure au mieux que la mention "beurre de karité du Burkina Faso". Que ce soit sur les marchés internationaux ou au sein de leur communauté, les nouvelles artisanes formées par les projets ne sont ni reconnues pour leurs nouvelles compétences ni pour la qualité du beurre qu'elles produisent. Enfin, les faibles revenus gagnés pour ce travail long et laborieux, même lorsque le beurre est labélisé "commerce équitable", assombrissent considérablement son image de produit présenté pourtant comme éthique. ■

Magalie Saussey



magaliesaussey@yahoo.fr
Socio-anthropologue, consultante, formatrice et chercheuse indépendante rattachée à l'axe "Mutations du travail, genre et financiarisation" du CESSMA (Université Paris 7).