

Madame Karité

Ancienne cadre de banque, Françoise Piouparé sensibilise les productrices de sa région aux opportunités du marché international

L'exploitation du karité a toujours été l'affaire des femmes. Parcourant la brousse sur des dizaines de kilomètres – l'arbre pousse à l'état sauvage – elles cueillent les fruits et en extraient les amandes. Puis à la saison sèche, elles préparent, par des techniques ancestrales transmises de mère en fille, le précieux beurre qui sera vendu. Une partie de la production est achetée pour l'exportation, souvent à vil prix, par des intermédiaires. Le reste est consommé localement dans la cuisine, la fabrication de savons et produits pour le corps ainsi qu'en pharmacopée traditionnelle.

Matière première très recherchée pour ses propriétés glycériques, le beurre de karité trouve de multiples utilisations en Occident: hydratants et adoucissants pour la peau, shampoings assouplissants, confiserie, agro-alimentaire, industrie pharmaceutique pour le traitement des brûlures, plaies et blessures. Premier

producteur mondial, le Burkina Faso approvisionne l'Europe de cette graisse végétale depuis 1886.

Une valeur sûre

Ce n'est pas pour rien que dans son pays on l'appelle Madame Karité: Françoise Pioupare sensibilise ses compatriotes du Nahouri, sa région d'origine, à la qualité du produit, pour mieux profiter des opportunités du marché international aux gains plus attrayants. D'où la nécessité de s'organiser. En effet, la collecte du karité étant considérée comme une activité secondaire, généralement les femmes ne s'y adonnent qu'une fois libérées des travaux des champs. Toutefois, elles sont de plus en plus nombreuses à en faire aujourd'hui leur principale source de revenu. Aussi, lorsque les paysans ont commencé à s'organiser en filières, les productrices de karité ont suivi le mouvement. Ce qui leur a permis de bénéficier de l'aide du Fonds des Nations Unies pour la femme (UNIFEM) et de l'appui d'ONG internationales.

Une trentaine de groupements féminins ont vu le jour dans la région, regroupant chacun une centaine de femmes. L'ONG *Agir pour le développement du Nahouri* a été créée pour les encadrer, avec Françoise Pioupare comme coordonnatrice. Certes les femmes maîtrisent bien la collecte et le stockage des noix mais le produit qui en est tiré doit être de suffisamment bonne qualité pour trouver preneur sur un marché dont les exigences varient selon que le beurre est destiné à la cosmétologie, à des savonneries ou aux chocolaters.

Et c'est là qu'intervient Françoise. «*Nous nous sommes informées sur les normes internationales afin de rendre nos produits plus compétitifs. Avec l'appui d'ONG, des formations ont été organisées pour faire intégrer aux femmes toutes ces normes d'hygiène, de stockage et de conservation. Je les sensibilise aussi au fait de laisser les fruits atteindre une certaine maturité avant de les*

cueillir, car si elles secouent l'arbre trop tôt pour les faire tomber, cela risque d'altérer leurs propriétés. À cause de ce simple détail, on peut perdre sur la qualité du beurre et être obligé de vendre à des industries moins rémunératrices comme la savonnerie par exemple.

Se positionner face aux négociants

Active sur le terrain, elle l'est aussi sur tous les fronts, à la recherche de nouveaux marchés. Récemment à la foire de Lyon, elle a eu des échanges très prometteurs avec quelques industriels. Mais elle a aussi consacré beaucoup de temps – la patience elle connaît – à expliquer à des centaines de curieux attirés par son stand, les bienfaits du karité. «*Ce sont de futurs consommateurs et ils sont intéressés de découvrir des produits qu'ils ne connaissent pas.*» Françoise voit cependant beaucoup plus loin. Profitant de son voyage en Europe, elle a contacté un fabricant suédois de matériel de raffinage, dont elle a lu les performances dans des revues spécialisées. Son rêve? Une raffinerie de beurre de karité au Burkina, afin d'optimiser le travail des femmes.

«*Nous vendons notre produit brut aux Européens qui le raffinent chez eux. Mais si nous le raffinons nous-mêmes, nous pourrions développer notre marché. Évidemment cela nécessite des investissements, mais c'est un combat qui n'est pas perdu. D'autant qu'avec la nouvelle directive de la Communauté européenne qui permet de remplacer une partie du cacao par du beurre de karité, la demande extérieure sera de plus en plus forte et il faudra que les femmes puissent y répondre.*»

Françoise Piouparé sait qu'elle a du pain sur la planche. Sur le marché international le karité a le vent en poupe et il faudra se battre pour qu'une petite ONG africaine trouve sa place face aux négociants qui en contrôlent l'exportation ■

Email: pioupare@moncourrier.com

Sylvia Serbin

Extraction des amandes de karité



Pascal Deloche. Ciric