

# La nouvelle cote du karité

Produite quasi exclusivement en Afrique, l'amande de karité aux multiples usages est de plus en plus recherchée par les pays industrialisés. Coup d'œil sur cette filière d'avenir.

et le karité se trouvera en concurrence avec d'autres huiles comme le soja », fait remarquer un chercheur du Cirad (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement). « Certes, répondent les exportateurs de karité, mais tant qu'à céder du terrain aux huiles végétales de substitution autant que ce soit le karité, dont l'Afrique est seul fournisseur, qui en bénéficie. Si le karité ne s'impose pas, ce sera le soja, le tournesol ou d'autres oléagineux qui prendront sa place. »

## Vertus cosmétiques

La filière karité se trouve par ailleurs valorisée par les besoins croissants des industriels du cosmétique. Les intermédiaires de sociétés comme AMI Industries ou Techno Finance Export écument les capitaux du Sahel, contribuant à faire monter les prix. A Paris, le kilo de beurre de karité raffiné se vend entre 28 francs et 55 francs, six à dix fois plus que le prix affiché sur les marchés de Ouagadougou (Burkina Faso) ou de Bamako (Mali). C'est que les vertus du beurre de karité s'avèrent multiples. Puissant agent protecteur des cheveux, la kératine (extrait du beurre de karité) est aussi reconnue par les laboratoires de dermatologie européens comme un hydratant des couches superficielles du visage et un tonifiant pour l'ensemble du corps. Bon nombre de crèmes tonifiantes utilisées par les sportifs de haut niveau sont à base de beurre de karité.

## Maîtriser la qualité

Il n'en faut pas plus pour que les gouvernements des pays producteurs échafaudent des plans de structuration de la filière. Au Nigeria, de loin le premier producteur avec 384 000 tonnes en 1996, on redécouvre l'intérêt du karité. Des organisations de producteurs se mettent en place pour soutenir les prix et garantir un minimum de qualité. Au Burkina Faso (70 000 tonnes de graines en 1996), le gouvernement a lancé un « projet karité » qui vise à organiser la transformation, à former les agriculteurs et à soutenir les prix à l'exportation sans provoquer d'inflation sur les ►



Olivier Koss Eglah - Togo

**D**EPUIS peu, le karité se trouve promu au rang de culture industrielle d'exportation. A l'origine de ce changement, la récente décision de l'Union européenne d'autoriser dans la fabrication du chocolat des huiles végétales (et notamment le beurre de karité) comme substituts au beurre de cacao. Au

Japon, et dans certains pays d'Europe de l'Est, la proportion de substituts atteint même déjà 8 %, voire 15 %. Objectif : introduire des parfums variés et surtout produire à un coût moins élevé, dans la mesure où les huiles de substitution reviennent de 10 à 40 % moins cher. « Cette décision nuit aux producteurs de cacao

marchés locaux. Le Bénin (10 000 à 15 000 tonnes récoltées selon les années) place la filière karité en bonne position parmi les secteurs présentés aux investisseurs étrangers comme « à fort potentiel ».

Reste à maîtriser la productivité. Les rendements ne sont nullement garantis : ils varient amplement selon les saisons, de 10 à 20 kilos de fruits par arbre, soit 2 à 4 kilos d'amandes sèches commercialisées. Feux de brousse et cueillettes anticipées menacent la stabilité, sinon la pérennité de la filière. Certains exploitants ont bien essayé de lancer des plantations modernes mais l'arbre ne produit qu'au bout de quinze à vingt ans. De quoi décourager les investisseurs les plus téméraires. ■

Yves Aoulou

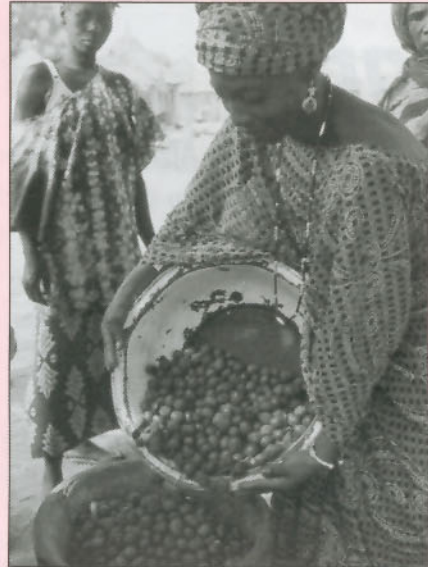
(MFI-Média France international)

### Principaux pays producteurs de karité



L'Afrique produit la quasi-totalité des 631 500 tonnes d'amandes de karité collectées chaque année dans le monde. La zone de production s'étend du Sénégal à l'Éthiopie, en passant par le Mali, le Bénin, le Nigeria. La graine du karité contient 50 % de matières grasses. Elle est exploitée sous forme d'huile pour la consommation alimentaire, de beurre pour des usages thérapeutiques et cosmétiques.

### Comment exploiter le potentiel du karité



La demande de karité ne cesse de croître.

La foire qui a regroupé à Ougadougou (Burkina Faso) en juin 1998 une quarantaine d'exposants burkinabé, maliens, ivoiriens, ghanéens, béninois, ougandais et français, a permis de découvrir l'immensité des productions à base de karité. Du sorbet à base de la pulpe de son fruit, imaginé par un restaurant à Ouagadougou, aux rouges à lèvres ou à la pâte dentifrice fabriqués avec une dose de son beurre, le karité a démontré qu'il entre de plus en plus dans la fabrication de divers produits finis. La demande à des fins industrielles dans les domaines alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques est donc logiquement en pleine croissance.

Mais, en Afrique, la qualité des amandes mises sur les marchés n'est pas très bonne. De même, le beurre produit artisanalement répond difficilement aux critères du marché international. On lui reproche un taux d'acidité assez élevé, une odeur et une forte coloration. Or, travaillé pour être débarrassé de tous ces défauts, comme c'est la règle chez les industriels européens, le beurre de karité perd 55 % de son poids. Mais, si on convient que l'exportation du beurre à la place des amandes assure une plus-value aux pays producteurs, il faut améliorer sa qualité.

C'est ce que tentent de faire les projets « Filière karité » et « Femmes et filière karité » au Burkina Faso par le biais de la formation à des techniques modernes de conditionnement et de transformation des amandes d'une part, et d'autre part par la sensibilisation à l'utilisation de presses, d'emballages, etc. « De toutes les façons, il ne faut pas s'attendre à ce que le karité en tant que produit totalement fini soit disponible depuis le village, prévient Aster Zaoude, coordonnatrice régionale de l'Unifem à Dakar. Il faut essayer plutôt d'établir des normes de qualité pour savoir quel type de beurre exporter, quels autres types utiliser pour des produits locaux. »

Les participants de chaque pays ont pris l'engagement de mettre sur pied des cadres nationaux de concertation qui devront déboucher sur la création d'un comité sous-régional de la filière karité. Au menu : harmoniser les prix aux producteurs ; établir des normes de qualité nationales et sous-régionales ; constituer un front commun pour défendre les intérêts du karité ; diffuser les signaux des marchés tant nationaux, sous-régionaux qu'internationaux.

Pour atteindre tous ces objectifs, les opérateurs de la filière karité doivent cesser de travailler de façon individuelle et isolée.

Alpha Barry

(MFI-Média France international)