

De nouveaux débouchés pour le beurre de karité grâce à une compagnie du Saskatoon



2002-07-26

Colin Campbell

Légende : Femme écrasant les amandes pour en extraire le beurre de karité. (Photo CRDI : S. Colvey)

Le karité est surtout connu comme un cosmétique exotique venu d'Afrique occidentale. Cependant la commercialisation et le raffinage du fruit de l'arbre sacré de ce petit pays enclavé qu'est le Burkina Faso pourraient devoir aux efforts d'une société de Saskatoon un avenir prometteur.

En 1999, des chercheurs de l'usine pilote POS – établissement de recherche privé de Saskatoon – et leurs collègues burkinabés ont commencé à examiner les moyens d'améliorer le traitement et le nettoyage du karité. Cette recherche a été entreprise dans le cadre d'une initiative de 1,5 million \$ financée par le Canada afin d'améliorer le commerce du beurre et de l'amande de karité au Burkina Faso, pays de l'Afrique de l'Ouest à peine plus gros que Terre-Neuve.

Un substitut du beurre de cacao

Le karité n'est pas utilisé uniquement comme hydratant; de plus en plus, il est recherché par les chocolatiers pour remplacer le beurre de cacao. Il est peu coûteux et il empêche le chocolat de fondre.

Aussi la demande internationale est-elle croissante. Ce produit de l'arbre à beurre est une des rares ressources renouvelables qui abondent en Afrique occidentale.

Mais au Burkina Faso, un des pays les plus pauvres du monde, « il n'y a pas à proprement parler d'industrie du karité », affirme Pierre Zaya, spécialiste du karité au Centre de recherches pour le développement international (CRDI), à Ottawa.

« Environ 95 % du karité du Burkina Faso est produit pour les marchés locaux par les paysannes », poursuit Zaya. Seules les amandes sont exportées vers les marchés internationaux pour être vendues dans des pays comme l'Angleterre, la Hollande, la Suède ou le Danemark.

Vers une industrie du beurre de karité

Des chercheurs de Saskatoon et de Ouagadougou, capitale du Burkina Faso, ont décidé de faire bouger les choses et d'aider le pays à se doter de sa propre industrie du karité.

Leur projet remonte à 1995 lors d'une visite à Ottawa du chef de l'État, Blaise Compaoré. L'année précédente, le président Compaoré avait fait du développement et de la commercialisation du karité une priorité nationale. Afin d'aider à l'instauration d'une industrie du karité, il a fait appel à deux organismes canadiens, qu'il est venu visiter : CRDI et l'Agence canadienne de développement international (ACDI).

Les deux organismes ont accepté d'apporter leur aide; ils ont contribué 1,5 million \$ au financement de projets axés sur toutes les facettes de la modernisation de l'industrie : de l'établissement de centres de recherche par les scientifiques locaux à la fourniture de presses mécaniques aux paysannes. « Lorsque le moment est venu de mettre au point un nouveau procédé de raffinage, le CRDI s'est tourné vers POS », indique Rick Green, scientifique en chef à l'usine pilote de Saskatoon.

Améliorer la transformation

« Les Burkinabés cueillent les fruits des arbres et extraient le corps gras de l'amande, qui doit donc être nettoyé. C'est ce à quoi nous avons travaillé : nous les avons aidés à mettre au point un procédé pour le nettoyage du beurre de karité », explique Green.

« Travailler avec le beurre de karité n'a pas été facile pour les chercheurs habitués aux huiles végétales produites dans les Prairies, qui restent liquides à la température ambiante », souligne Zaya. « C'est avec un beurre qu'ils devaient travailler, liquide à plus de 35-40° Celsius mais qui est solide à la température ambiante. »

Le défi pour les chercheurs consistait à apprendre comment séparer le beurre en deux phases : une phase liquide et une phase solide. Le produit solide est utilisé en chocolaterie tandis que la partie liquide est destinée à la cosmétologie où elle entre dans la composition des hydratants. « Actuellement, seules des sociétés européennes séparent et vendent les deux produits du karité. C'est ce procédé que le Burkina Faso doit adopter s'il veut instaurer une industrie du karité chez lui », affirme Zaya.

Les travaux effectués par POS étaient un premier pas. La collaboration a supposé des déplacements entre Saskatoon et le Burkina Faso, précise Green. « Nous avons aidé les chercheurs burkinabés à s'organiser afin qu'ils puissent commencer à mener leurs propres recherches sur le traitement du produit. »

Une nouvelle usine pilote

« Le projet a été une réussite : il y a aujourd'hui au Burkina Faso des chercheurs qui savent transformer le beurre de karité », soutient Zaya.

« Nous n'en sommes encore qu'au début », ajoute-t-il. Le Burkina Faso doit faire ses preuves sur le marché international. « La production et la commercialisation du karité ne sont pas encore très considérables. »

Le Burkina Faso est à construire sa propre usine pilote – un petit établissement de recherche qui est une version réduite d'une usine de traitement du karité. L'usine pilote aidera les Burkinabés à produire des échantillons qu'ils pourront remettre aux acheteurs éventuels.

« C'est bien la preuve de la réussite du projet », dit Zaya. « Mais la véritable gratification », conclut-il, « viendra quand le Burkina Faso pourra utiliser ces nouveaux procédés pour vendre son beurre de karité sur le marché international. »

Renseignements :

Pierre Zaya, Spécialiste de programme principal, Utilisation durable de la biodiversité, CRDI, 250, rue Albert, CP 8500, Ottawa, Ontario, Canada K1G 3H9; tél. : (613) 236-6163; courriel : pzaya@idrc.ca

Retour à l'article : [La connexion canadienne](#)