

Projet filière karité de Mandiakuy



Projet filière karité pour
la commune de
Mandiakuy
avril -décembre 2000

Table de Matière

Table de Matière	2
Introduction	3
1 Rappel du but et des objectifs du projet.....	3
1.1 But	3
1.2 Objectifs	3
1.3 Résultats attendus	3
2 Point d'exécution des activités de l'année 2000.....	3
2.1 Rappel des activités de l'année 2000.....	3
2.2 Point d'exécution des activités	4
2.2.1 Etude du milieu	4
2.2.2 Identification, organisation et formation des membres de l'association retenue ;	5
2.2.3 Animation sur la filière karité	6
2.2.4 Création des produits à base de beurre de karité.....	6
2.2.5 Mise en place d'un système de contrôle :	6
2.2.6 Autres activités: Mission d'étude du responsable du projet au Burkina....	6
2.3 Contraintes liées à la filière.....	7
3 Prochaines étapes (janvier – décembre 2001)	7
4 Annexes	8
4.1 Annexe 1 : Liste des fabricantes de savon de Mandiakuy	8
4.2 Annexe 2 : Liste des participantes au voyage d'étude.....	8
4.3 Annexe 3: Liste des femmes ayant participé à la formation sur l'élaboration des recettes	9

Introduction

Dans son programme d'intervention au Mali, Intercooperation accorde une place de choix aux filières comme créneau de valorisation des ressources naturelles et de lutte contre la pauvreté en milieu rural. Le présent projet filière karité pour la commune de Mandiakuy (cercle de Tominian, région de Ségou) est financé par le Canton de Vaud. Il a démarré ses activités sur le terrain en fin avril 2000. Le présent rapport annuel fait le point du parcours entre avril et décembre 2000.

1 Rappel du but et des objectifs du projet

1.1 But

Augmenter le revenu des femmes à travers la transformation du beurre de karité en produits divers de valeur appréciable

1.2 Objectifs

- Créer des produits transformés variés (savon, huiles alimentaires, crèmes...) compétitifs et à valeur ajoutée appréciables
- Etudier et conquérir le marché local et extérieur pour les produits ;
- Identifier, organiser et former une vingtaine de femmes actives dans la filière transformation du beurre de karité.

1.3 Résultats attendus

- Au moins deux produits compétitifs à base de beurre de karité sont élaborés ;
- Le marché des produits à base de karité est bien connu et segmenté ;
- Deux associations (ou plus) sont identifiées, organisées et collaborent avec le projet ;
- Toutes les déléguées des associations féminines retenues ont pris part aux formations organisées ;
- Les techniques de cueillette, de conservation et de transformation des amandes de karité enseignées sont adoptées par les actrices ;
- Le prix des différents fabriqués est fixé en observant les marges bénéficiaires possibles basées sur l'estimation du volume vendable localement et ailleurs.

2 Point d'exécution des activités de l'année 2000

2.1 Rappel des activités de l'année 2000

- Etude du milieu
- Identification, organisation et formation des représentantes des associations retenues ;
- Création des produits à base de beurre de karité
- Mise en place d'un système de contrôle.
- Autres

2.2 Point d'exécution des activités

2.2.1 Etude du milieu

L'étude du milieu a été faite en deux phases : une mission prospective (effectuée par le responsable du projet et l'expert associé économiste-conseiller en filières) et le travail d'un ingénieur agronome stagiaire finaliste de l'Institut Polytechnique Rural de Katibougou sur le thème suivant : " Etude socio-économique de la filière karité et sa corrélation avec la sécurité alimentaire dans la commune de Mandiakuy". Cinq objectifs ont été assignés à cette étude :

- Identifier et préciser les éléments critiques de la filière dans la commune de Mandiakuy depuis la cueillette jusqu'à la transformation des noix en beurre de karité et autres sous-produits ;
- Identifier et caractériser les différents acteurs de la filière ;
- Identifier et caractériser les différents marchés de vente ;
- Analyser les performances des différents marchés ;
- Faire des propositions concrètes d'une stratégie d'amélioration de la transformation et du marché.

Des constats et conclusions majeurs se dégagent de cette étude du milieu :

- Par rapport aux ressources et produits de beurre de karité
 - Le parc à karité de la zone du projet est un des plus importants parcs du pays (28 pieds par hectare contre la moyenne nationale de 18, environ 190610 pieds au total dans les champs).
 - Les amandes et le beurre de karité y sont produits en grandes quantités, variables en fonction de la production du parc (en moyenne 4426 tonnes de noix fraîches, 1997 tonnes d'amandes sèches, 667 tonnes de beurre);
 - L'activité production du beurre de karité absorbe toutes les femmes de la zone ;
 - Le beurre de la zone est considéré comme un produit de qualité relativement bonne;
 - Le beurre est largement utilisé pour la consommation domestique mais aussi, fait l'objet de différentes transactions (génération de revenus, échange...) ; d'ailleurs, la commune doit en partie sa prospérité aux produits de karité ;
 - Les produits du karité (amandes et beurre) sont sous-valorisés dans les marchés locaux (15 à 30 f/kg d'amandes et 150 à 250 f le kg de beurre contre 50 et 400f normalement attendus).
 - Les produits de transformation (savons traditionnels) disponibles dans toutes les foires mais, sont de faible qualité.
 - Les produits de karité de la zone ont plusieurs destinations : marchés intérieurs (San, Mopti, Bamako, Sikasso, Ségou) et marchés extérieurs notamment vers le Burkina et la Côte d'Ivoire.

- Par rapport aux femmes
 - Nombre des femmes de Mandiakuy (480), sont regroupées dans une association multi-fonctionnelle de plusieurs années d'expérience.
 - Individuellement, les femmes ont une grande expérience en matière de fabrication de savon traditionnel ;
 - Les femmes (surtout les fabricantes de savons) veulent s'organiser davantage pour accueillir le projet.

2.2.2 Identification, organisation et formation des membres de l'association retenue ;

Les femmes sont organisées par quartier, soit huit associations pour huit quartiers. Ces associations regroupent environ 480 femmes. Avec l'arrivée du projet, elles se sont recentrées autour des 23 fabricantes de savon du village (voir annexe 1). Elles ont formé un bureau composé de 16 membres.

Pour la formation, douze (12) femmes (voir liste en annexe 2) désignées par ce bureau ont effectué un voyage d'étude dans la région de Sikasso en juin 2000 dont les objectifs sont les suivants :

- Permettre aux participantes de s'imprégner d'autres procédés de cueillette, de traitement, conservation et d'extraction du beurre de karité à partir des échanges avec les femmes des localités visitées.
- Dégager et retenir quelques procédés à vulgariser pour améliorer davantage la qualité du beurre de karité en pays Bobo.

Cette mission facilitée par une consultante, a conduit les femmes de Mandiakuy dans les localités de Katon et Kambo (kadiolo, zone d'intervention de GDRN), Bougouni, Zantiébougou et Falaba. Elles ont eu à visiter des moulins à karité, des greniers de stockage de noix séchées, participer à des opérations de battage du beurre et à échanger avec des femmes individuellement, des associations et une fédération (Zantiébougou) engagées dans le travail du beurre de karité. Il faut noter que l'extraction du beurre de karité en 3ème région se fait de la même manière qu'en pays bobo.

Mais, par rapport aux autres aspects techniques de la filière, les femmes de Mandiakuy ont retenu des leçons dont la diffusion en pays bobo pourrait sans doute améliorer la qualité du beurre :

- Par rapport à la cueillette :

Cueillir seulement les fruits murs est le premier niveau de sélection de qualité ;

- Par rapport à la conservation des noix :

les noix cueillies ne doivent être conservées plus de trois semaines ; une conservation plus prolongée, permet aux fruits de d'entamer des réactions chimico-physiques préjudiciables à la qualité du beurre (acidité, mauvaise odeur...) ; en vue de briser de telles réactions, il est donc recommandé de bouillir les noix (pendant environ 20 mn) peu après leur cueillette.

- Par rapport au séchage des noix

Le noix bouillies peuvent être séchées soit au four, soit au soleil. Il est reconnu que les amandes extraites de ces noix sont plus faciles à travailler et produisent plus de beurre, du beurre sans odeur.

- Par rapport à conservation des amandes

Les amandes doivent être conservées en lieu aéré, frais et sec pendant plus de trois ans. La conservation des amandes dans des sacs plastics, le contact avec du piment, du sang frais, du sésame et du raisin réduisent la production du beurre.

2.2.3 Animation sur la filière karité

Suite à la mission d'échange d'expérience avec les femmes de la région de Sikasso, les femmes de Mandiakuy toujours avec l'appui de la même consultante, ont organisé une mission d'animation au profit de l'ensemble des femmes de la commune. Cette animation faite pendant la cueillette a porté sur l'ensemble des leçons apprises à Sikasso développés au point 2.2.2 ci-dessus. Aussi, un sketch analogue a été monté et diffusé à Radio Parana pour l'ensemble des femmes du cercle. Ces deux approches d'animation ont eu une très grande portée dans la zone. Globalement, les femmes ont bien appliqué les techniques enseignées même si certaines ont trouvé que bouillir les noix pose un problème de bois.

2.2.4 Création des produits à base de beurre de karité

Une première tentative d'élaboration des produits à base de karité a eu lieu à Mandiakuy avec l'appui d'une consultante biochimiste agro-alimentaire. Ce travail très participatif a permis aux fabricantes de savon présentes (voir annexe 3) d'apprécier deux types de savon, à savoir le savon à base de beurre de karité et de soutes caustique et le savon à base de beurre de karité et de potasse, un produit local fabriqué par les femmes elles mêmes. Déjà, le choix des femmes semble visiblement porté sur le second type de savon économiquement plus rentable et qui incarne toutes les qualités moussantes et de résistance à l'eau. Il reste cependant à améliorer dès les prochains essais, sa couleur sombre et son odeur.

2.2.5 Mise en place d'un système de contrôle :

Ce point n'a pu avancer en raison de l'état global d'avancement encore faible du projet.

2.2.6 Autres activités: Mission d'étude du responsable du projet au Burkina

Cette mission s'inscrit dans le cadre de la recherche meilleures solutions possibles nécessaires pour l'atteinte des objectifs du projet. Le Burkina a été choisi en raison de son expérience avancée dans le domaine de la filière karité.

Le responsable du projet a donc pu s'entretenir avec nombre de projets expérimentés dans la filière notamment le PACK (Projet d'Appui à la Commercialisation du Karité), le CEAS (Centre Ecologique Albert Schweitzer) et la CAC (Cellule d'Appui Canado-Burkinabè pour le karité).

Les constats de cette mission se résument comme suit :

- La filière karité est une préoccupation nationale. Son succès repose sur l'organisation et la formation des actrices par plus d'une dizaine de projets de la place. Les actrices sont organisées en associations au niveau villageois, regroupées à leur tour en fédérations relativement fortes face aux acheteurs. Le circuit de la commercialisation des produits de karité et des produits de transformation, se trouve ainsi relativement bien maîtrisé.
- La transformation du beurre en différents produits de valeur ajoutée importante (savons, pommade, shampooing, huile de cuisine) est un processus très avancé au Burkina ; le comptoir Burkinabè du karité en assure la commercialisation.
- Les produits (amandes et beurre) sont de très bonne qualité, leur production respecte les techniques appropriées de cueillette et de conservation ;
- Quelques opérateurs économiques féminines de la filière ont de gros clients à l'extérieur notamment en Europe ;
- Les projets visités sont ouverts à toutes formes de collaboration (formation, commercialisation de produits, fourniture d'équipements...) avec le projet filière du Canton de Vaud.

2.3 Contraintes liées à la filière

Les contraintes liées à la filière pour cette année 2000 sont de différents ordres :

Contraintes liées au climat : la production de la campagne a été faible (environ 50% de la production normale), parce que tributaire de la pluviométrie qui s'est caractérisée elle même par un déficit très important.

Contrainte d'ordre écologique : les femmes étaient d'abord retissantes à bouillir les noix pour raison de crise de bois. Mais cet aspect est compensé par le fait que le séchage peut se faire ensuite au soleil et non au four seulement.

Contrainte d'ordre social : Le beurre issu des nouvelles techniques (beurre sans odeur, de couleur blanchâtre...) est considéré dans les familles comme du beurre de grande qualité et par conséquent retenu pour la consommation familiale. Ce beurre recommandé pour la fabrication des produits recherchés (savon, pommade..) n'est pas disponible dans les foires.

3 Prochaines étapes (janvier – décembre 2001)

- Poursuite de l'élaboration participative des recettes des différents produits avec l'appui de la biochimiste ;
- Formation des femmes (voyage d'étude pour quelques femmes au Burkina) ;
- Recherche développement ou la production en quantités relativement importantes des produits dont les recettes sont concluantes ;
- Placement et étude de l'appréciation des produits dans les différentes foires de la zone et dans les marchés d'ailleurs;
- Ajustements/améliorations des produits si nécessaire en fonction des besoins et attentes de la clientèle.

4 Annexes

4.1 Annexe 1 : Liste des fabricantes de savon de Mandiakuy

Quartier	Fabricantes de savon	
	Nombre	Noms et prénoms
Fétélou	2	Clémentine Dakouo, Maria Dakouo
Balou	4	Marie Victoire Dakouo, Georgette Dakouo, Yizouara Koné, Ouèhan Diarra
Zatiélou	5	Jeanne D'Arc Dakouo, Solange Dakouo, Rosalie Dakouo, Charlotte Dakouo, Bian-han Diarra
Yirabèlou	3	Mariam Koné, Léontine Koné, Angèle Dakouo
Bolé	2	Mariam Diarra, Agnès Dakouo
Soparalou	1	Christine Dembélé
Massanlou	1	Mme Loyoua
Agnanlou	1	Marie Jeanne Diarra
Za'oui (quartier Bambara)	2	Aminata, Barro
Mission	2	Bossa Bénédicte Koné, Georgette Diarra
Total	23	

4.2 Annexe 2 : Liste des participantes au voyage d'étude

1. Marie Victoire Dakouo, mère du groupe, présidente de l'association
2. Charlotte Dakouo
3. Marguerite Diarra, secrétaire
4. Monique Dakouo, secrétaire adjointe
5. Georgette Koné, gestionnaire
6. Marie Paul Dakouo
7. Carine Diarra
8. Martine Dakouo
9. Mathilde Dakouo
10. Jeanne d'Arc Dakouo
11. Juliette Dakouo
12. Chantale Dakouo

4.3 Annexe 3: Liste des femmes ayant participé à la formation sur l'élaboration des recettes

1. Charlotte Dakouo
2. Georgette Koné
3. Martine Dakouo
4. Monique Dakouo
5. Jeanne d'Arc Dakouo
6. Solange Dakouo
7. Marie Paule Dakouo
8. Marie Victoire Dakouo
9. Marguerite Marie Diarra
10. Ernestine Kéita
11. Mathilde Dakouo
12. Pascaline Dakouo
13. Léontine Koné
14. Carine Diarra
15. Rachelle Dakouo
16. Mariam Koné
17. Agnès Dakouo
18. Fatoumata Maiga
19. Clémentine Diarra
20. Marceline Dakouo
21. Christine Dembélé