

## Techniques d'extraction du beurre de karité



Etape générale de  
fabrication du beurre de  
karité

## Table de Matière

---

Table de Matière .....	2
Etape générale de fabrication du beurre de karité .....	3
Les différents procédés d'extraction du beurre par les femmes.....	4
Etapas d'extraction du beurre de karité par barattage.....	5
Etapas d'extraction du beurre de karité par chauffage de la pâte d'amande .....	6



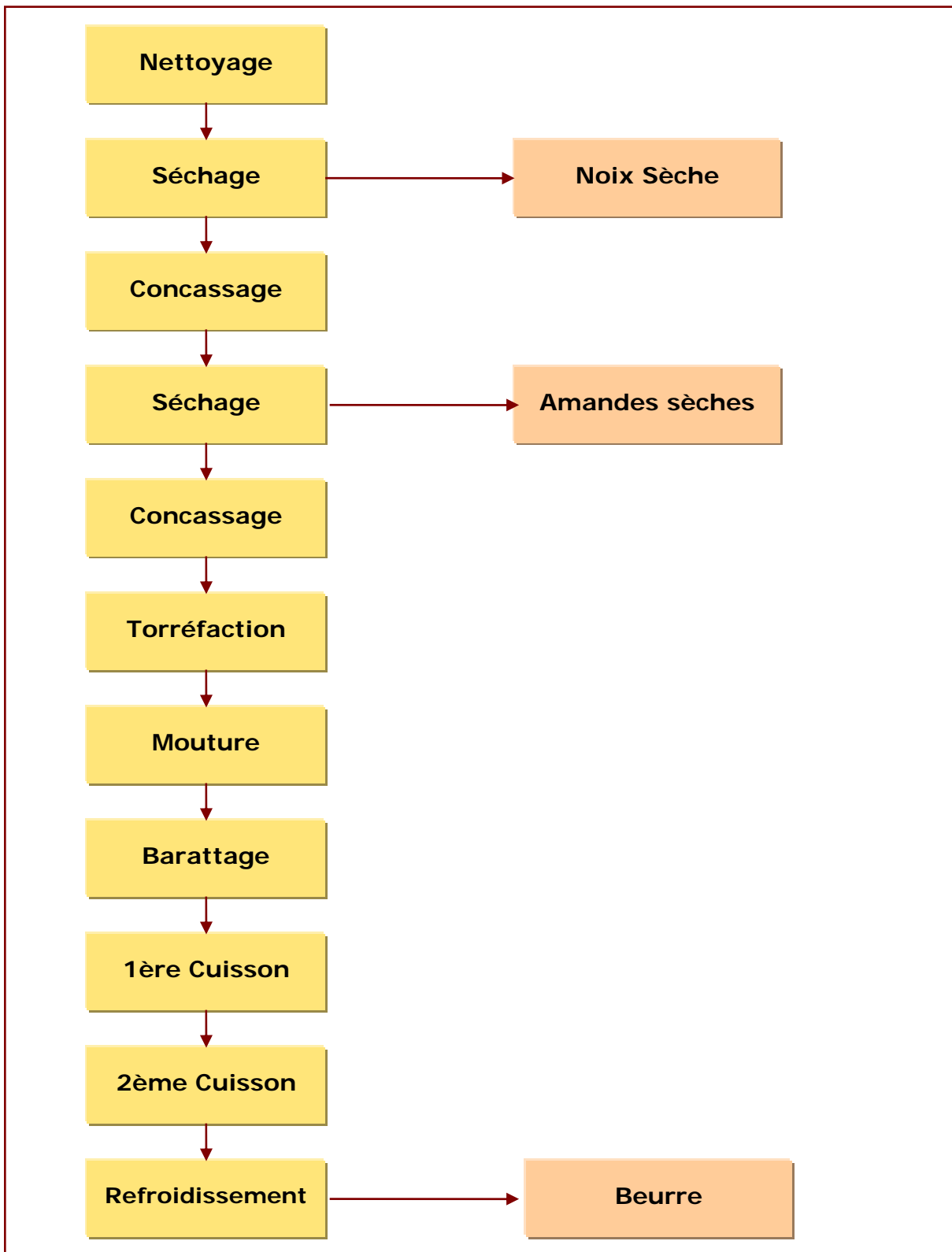
*Mise à page par la Délégation Intercooperation au Sahel (DIC au Sahel)*

*[www.dicsahel.org](http://www.dicsahel.org) ; E-mail : [icsahel@icsahel.org](mailto:icsahel@icsahel.org)*

*Photo sur le page de couverture : Archive D IC*

## Etape générale de fabrication du beurre de karité

---

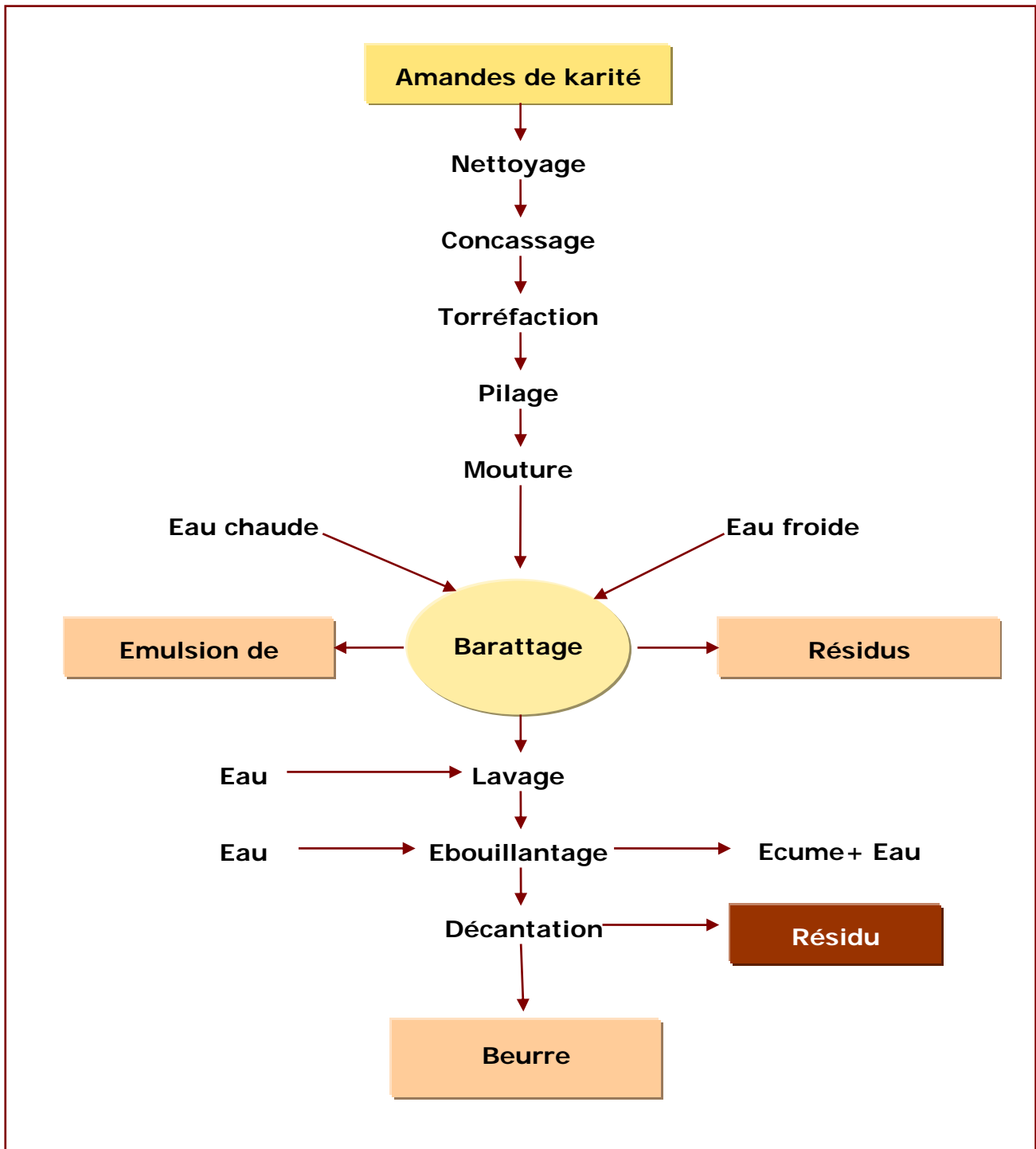


## Les différents procédés d'extraction du beurre par les femmes

---

Etapes	Méthode par barattage	Méthode par cuisson
Nettoyage et séchage des amandes	Usage répandu	Usage répandu
Réduction de l'amande	Concassage manuel	Concassage manuel
Chauffage et attendrissement de l'amande	Torréfaction manuelle	Torréfaction manuelle
Réduction des particules chauffées	pilage	pilage
Mouture pour l'obtention d'une pâte	Laminage (meule ou moulin)	Facultatif
Extraction du beurre	Barattage	Cuisson (déshydratation et purification simultanées)
Traitement du beurre	Ebouillantage déshydratation écumage décantation	Décantation

## Etapes d'extraction du beurre de karité par barattage



## Etapes d'extraction du beurre de karité par chauffage de la pâte d'amande

