

FICHE PRODUIT



BEURRE DE KARITE BRUT NON-RAFFINE EXTRACTION NATURELLE ORIGINE *BURKINA FASO*

Produit issu du commerce équitable (coopérative de productrices en cours de certification par FLO/ Max Havelaar)

Ce beurre est obtenu selon la méthode artisanale

Traditionnellement, la transformation du karité est l'affaire des femmes. Elle est essentiellement manuelle et utilise l'équipement domestique (pilon, mortier, marmite...). Les fruits qui sont ramassés entre juin et septembre sont débarrassés de la pulpe qu'ils contiennent par des opérations de nettoyage. Les noix sont ensuite décortiquées et l'amande recueillie est concassée, torréfiée puis barattée afin d'obtenir une pâte qui, immergée dans l'eau bouillante, va donner le beurre de karité. Il est également possible de presser l'amande.

L'immersion dans l'eau bouillante va permettre de séparer le beurre des autres composants de l'amande, notamment les impuretés qui se déposent au fond du récipient. Une fois retiré, le beurre qui était en surface est malaxé sous la forme d'une boule dont la couleur peut aller du blanc cassé au jaune.

L'extraction traditionnelle peut être schématisée comme suit :



Ce beurre est ensuite :

- **homogénéisé** : les beurres originaires des différents lieux de production (villages) sont mélangés dans une cuve à chaud afin d'obtenir des lots de beurre homogènes

- **partiellement raffiné** : le raffinage a pour objet d'éliminer certains constituants et contaminants indésirables présents dans le beurre brut et de conférer au produit raffiné obtenu une meilleure couleur et saveur tout en permettant d'assurer une meilleure conservation dans le temps (stabilité). Il subit une **décoloration** (élimination des pigments colorés qui sont responsables de la coloration du beurre brut) et une **désodorisation** (amélioration de la qualité organoleptique du beurre et de sa stabilité dans le temps en éliminant certains produits odorants et d'oxydation)

Le beurre est **filtré et stabilisé** sur place, ce qui permet de le rendre vierge d'un maximum d'impuretés et d'améliorer la qualité de sa conservation, notamment pendant la durée du transport.



Une qualité inhérente à l'extraction naturelle du beurre

Pour que le beurre de karité conserve dans le produit fini toutes ses qualités intrinsèques, il doit être extrait par la méthode dite « de pression » (beurre extrait par application de pression) ou de barattage (méthode artisanale), méthode d'extraction naturelle qui s'oppose à l'extraction à l'hexane (solvant) qui permet d'obtenir une quantité plus importante de beurre et qui est utilisée par les grandes huileries.

Lorsque le karité a été reconnu pour ses qualités intrinsèques en cosmétique, les premiers laboratoires utilisateurs ont exigé un beurre sans solvant : la barattage et la pression mécanique permettent d'obtenir un beurre pur et naturel, ayant conservé tous ses principes actifs. Cette méthode ne permet pas d'extraire la totalité du beurre présent dans la noix et le rendement est très inférieur au procédé par solvant. Son prix est donc plus élevé.

Son odeur et sa couleur caractéristiques le rendent très populaire dans les milieux « bio » et écologique. Il n'a subi aucune transformation ou « raffinage », il conserve ainsi toutes les fibres végétales qui lui confèrent un fort environnement vitaminique (le karité est très riche en vitamines A, E et F)

Le beurre de karité brut est utilisé comme produit cosmétique en tant que tel sans être mélangé avec d'autres produits actifs puisque lui-même contient les constituants nécessaires pour :

❖ **la protection solaire/ Action anti UltraViolets B (UV) → karitène**

Le beurre de karité permet de compléter l'action des filtres solaires introduits dans les produits cosmétiques. Il fait un excellent produit après-soleil (anti UVB) mais ne protège pas du soleil (UVA).

❖ **l'hydratation de la peau / l'action anti-vieillessement → partie lipidique/ Vitamine A, E, F**

Amélioration de la régénération des tissus et stimulation des cellules en état d'autoprotection. Ceci permet de lutter contre les affections dégénératives de la peau dues à l'âge et au soleil

❖ **la cicatrisation/ la désinfection → esters cinnamiques/ vitamine A**

Permet de lutter contre les dermatites, les gerçures et les crevasses ou les ulcères cutanés

❖ **l'élasticité → esters cinnamiques**

Lutte contre les vergetures par ses caractéristiques anti-élastases.

❖ **l'effet anti-inflammatoire → esters cinnamiques**

Soulage les courbatures et rhumatismes

❖ **la nutrition des cheveux secs et cassants → partie lipidique/ Vitamine A**



Comme toute graisse végétale, le beurre de karité est constitué en 2 parties :

- **les saponifiables** : partie constituée par les acides gras et les glycérides (peut être transformé en savon par adition d'alcalis)

- **les insaponifiables** : partie qui ne peut pas être transformée en savon par les alcalis : elle est dite noble car contient tous les éléments qui confèrent aux huiles végétales ses qualités.

Elle est de 2.5 à 17% pour le karité selon les variétés botaniques (contre 0.1 à 0.3% pour le coco, de 0.5 à 1.5% pour le soja, de 0.6 à 1.6% pour l'olive, de 3.5 à 4.5% pour le germe de blé, de 2 à 6% pour l'avocat).

C'est donc sa richesse rare en insaponifiables qui le différencie des autres oléagineux

Caractéristiques physiques

	METHODES	RESULTATS ANALYSES ¹	NORMES
Couleur Lovibond 5 ¼ inch	WOLFF	R<1.5 – J<15	Max 1.5 Rouge Max 15 jaune
Eau et matières volatiles	NFT 60-201	0.28% et 0.13%	Max 0.10%
Densité	NFT 60-214		0.9 à 0.93 g/cm ³
Impuretés insolubles dans l'hexane	NFT 60-202	0.09% et 0.06%	

Caractéristiques chimiques

	METHODES	RESULTATS ANALYSES ¹	NORMES
Acidité oléique	NFT 60-204	2% et 3.17 %	6-10%
Indice de peroxyde	NFT 60-220	7.96 et 8.89	<10 meqO ₂ /kg
Indice d'iode	NFT ISO 3961		58-72
Insaponifiables	NFT60-205	7.08% et 7.85%	Environ 7%

Composition des esters méthyliques

ACIDES GRAS	METHODES	RESULTATS ANALYSES ²	NORMES
C16 :0 Acide Palmitique	NEN 3428 24-25	3.7%	3.5 – 8%
C18:0 Acide Stéarique	NEN 3428 24-25	42.8%	36- 50%
C18:1 Acide Oléique	NEN 3428 24-25	44.4%	40- 50%
C18:2 Acide Linoléique	NEN 3428 24-25	5.9%	4 – 8%
C18:3 Acide Linoléique	NEN 3428 24-25	0.09%	Max 1%
C20:0 Acide Arachidique	NEN 3428 24-25	1.5%	Max 2%
C20:1 Acide Gadoléique	NEN 3428 24-25	0.3%	Max 1%

¹ Analyses effectuées sur 2 poches en septembre 2005 (beurre produit fin août 2005) par le laboratoire de technologies de l'environnement et des produits naturels (IRSAT/ CNRST) - Ouagadougou



***RENSEIGNEMENTS
COMPLEMENTAIRES***

CAPACITE DE PRODUCTION DE L' UNION

150 tonnes

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

1/ Fut métal de 185 kg

2/ Chaque emballage est marqué des éléments suivants: nom du produit, origine, n° de lot, quantité. Garantie de traçabilité et de conformité aux exigences sanitaires des normes en vigueur

3/ A stocker dans des locaux secs et frais à une température comprise entre 20 et 24°C maximum

ANALYSES

Afin d'être au plus prêt des exigences du client, des analyses sont effectuées à raison de :

- un échantillon prélevé par cuve de 500kg de beurre homogénéisé
- un échantillon prélevé par cuve de barattage de beurre brut

Ces analyses comprennent la mesure de l'humidité, des impuretés et de l'acidité

Des analyses complémentaires peuvent être effectuées sur demande du client.

PRIX (par container de 15T/ fûts 185kg de beurre de karité)

	FOB Lomé/ kg
Label Max Havelaar	2,64 euros + 0.18 euros *
Conventionnel	1.75 euros

** prime de développement qui vise à financer des projets sociaux (santé, éducation)*

GROSSISTE EN France

Les coûts logistique pour transporter de petites quantités sont extrêmement élevés depuis l'Afrique. Nous vous conseillons donc de vous mettre en relation avec l'un des grossistes français qui importe du beurre de karité depuis l'Union si vous souhaitez acheter des petites quantités (<5T). Il s'agit de :

SOPHIM

Entreprise de chimie fine qui propose plusieurs qualités de beurre de karité brut et raffiné (différents points de fusion) mais aussi de l'oléine de karité. Produits écocertifiés biologiques, labellisés Max Havelaar commerce équitable ou conventionnel.

PERIODE DE PRODUCTION/ DELAIS D EXECUTION DES COMMANDES

Les amandes sont récoltées à partir de mi-juin jusqu'à fin juillet. Elles sont ensuite stockées pour être transformées en beurre de karité.

Les amandes de karité fraîchement récoltées feront un beurre de qualité optimale.

La période de production de beurre de karité la plus propice est octobre à février. Pourquoi ?

- De février à juin, les stocks d'amandes de karité sont très réduits. Il est donc difficile de se fournir en amandes de karité. Les amandes conservées depuis longtemps sont de moins bonne qualité
- De juin à octobre, les femmes sont activement mobilisées pour la collecte des amandes de karité. C'est de plus la période des travaux champêtres et la saison des pluies, qui rend le travail difficile.

Néanmoins, la qualité des amandes est intimement liée à la technique de conservation des amandes vouées à être transformées en beurre de karité. L'Union de Leo a mis en place des formations pour que les productrices apprennent ces techniques. Le beurre de karité est donc de très bonne qualité, à toute période de l'année.

L'Union tient chaque année une Assemblée Générale (AG) au cours de laquelle chaque productrice annonce le volume de beurre de karité qu'elle sera en capacité de produire pour la prochaine campagne. C'est aussi l'occasion d'inclure de nouveaux groupements de productrices dans l'Union. Cette AG se tient chaque année en mai.

Nous vous demandons dans la mesure du possible, dans un souci d'organisation et de répartition des commandes entre les productrices de l'Union (plus de 800 !) de passer commande à l'Union **AVANT LE MOIS DE MAI de la campagne qui suit** (par ex : pour la campagne 2006/2007, vos commandes devront dans la mesure du possible être passées avant mai 2006).

Merci de noter que la période de production de beurre de karité s'étale de fin septembre à fin mars et qu'il faut compter environ 1 mois pour produire 15T de beurre de karité.

FICHE PROJET



***DE LA PRODUCTION A LA COMMERCIALISATION
DU BEURRE DE KARITE,***

LES FEMMES DE L' UNION DE SISSILI ZIRO

*« Du producteur à l'acheteur,
dans une démarche de commerce équitable »*

Contexte

Dans un nombre limité de pays d'Afrique de l'Ouest, l'arbre à karité représente traditionnellement une richesse naturelle pour les femmes en milieu rural. Cette ressource est cependant largement sous-exploitée, notamment au Burkina Faso.

Le beurre de karité est commercialisé sur le marché occidental et utilisé par les industries alimentaire, cosmétique et pharmaceutique. Cependant **seule une infime partie des amandes récoltées par les femmes est transformée sur place en beurre de karité.**

Or il existe un débouché sur le marché international pour un beurre de karité naturel, de qualité, produit localement et qui aura été stabilisé avant exportation.



Structuration de la filière

Depuis plusieurs années, des organismes internationaux et des ONG travaillent pour la structuration de la filière. C'est le cas du Centre canadien d'Etudes et de Coopération Internationale, de Tech-Dev et d'Ingénieurs-Sans-Frontières qui ont développé plusieurs programmes de développement de la filière. Ils appuient notamment **l'Union des groupements de productrices des produits karité de la Sissili et du Ziro (UGPPK-SZ) au Burkina Faso sur les plans technique, technologique, organisationnel et commercial** (formations pour l'amélioration de la qualité des produits, amélioration des capacités d'organisation et de gestion, structuration des circuits de commercialisation)



Mise en place du premier Centre de Production et de Commercialisation de Karité (CPCK) au Burkina Faso

29 groupements villageois de femmes (GVF) dans un rayon de 50km autour de la ville de Léo (Province de Sissili), regroupent près de 1000 femmes productrices de beurre de karité. Avec l'appui de leurs partenaires CECI, Tech-Dev et Ingénieurs Sans frontières. elles ont créé le premier **Centre de Production et de Commercialisation du Karité (CPCK)**, véritable plate-forme d'exportation équipée de salles

de production de beurre de karité homogénéisé, filtré et stabilisé, de salles de stockage d'amandes et de beurre de karité, d'une salle d'emballage et d'un quai de chargement pour l'emportage des containers destinés à l'export. La capacité de production du centre est de 150T par an. Ce bâtiment a été pensé et conçu pour répondre aux attentes et aux exigences des industriels internationaux de la cosmétique en terme de qualité et de respect des délais de livraison.



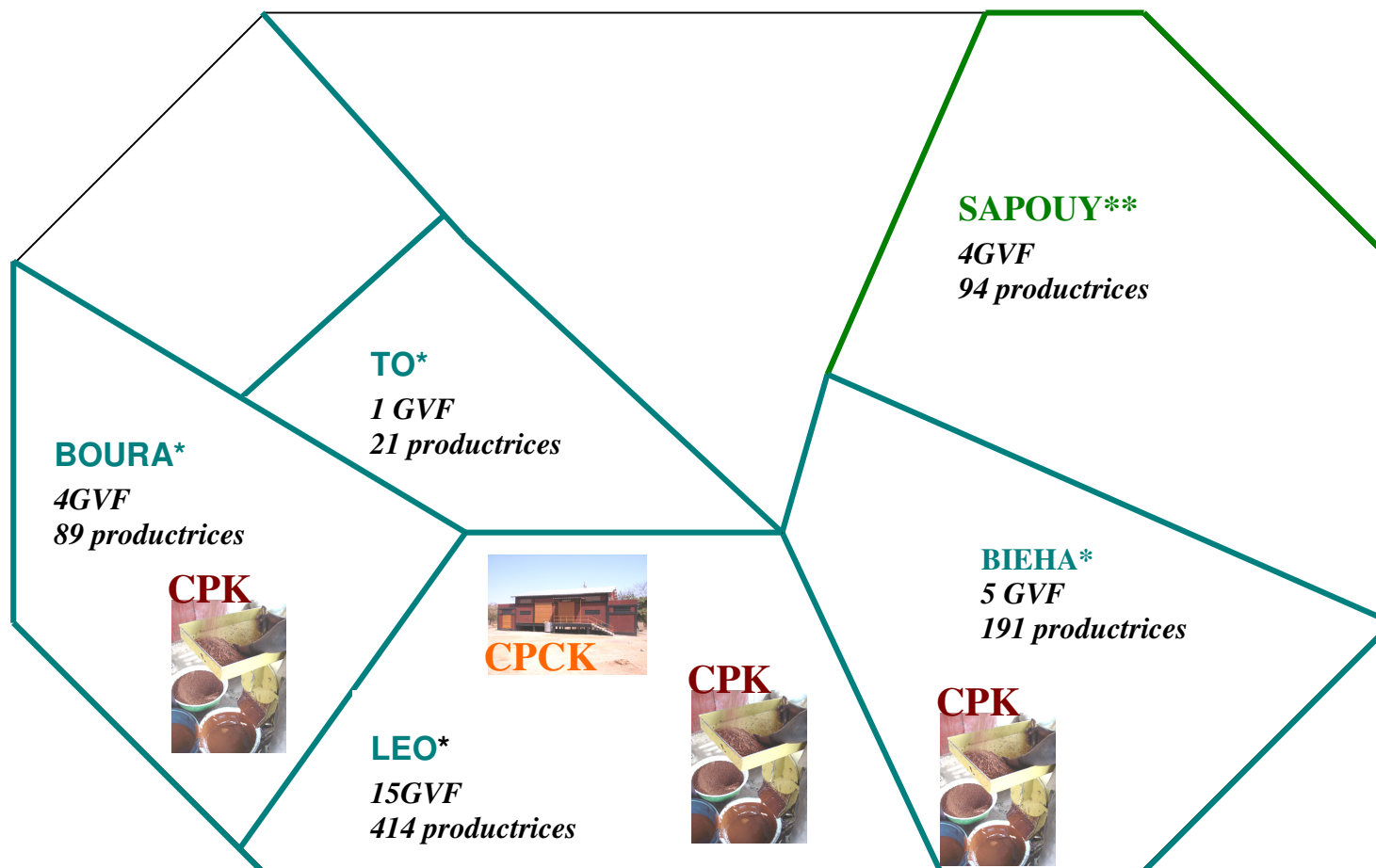
La valeur ajoutée du projet : une logistique mise en place en milieu rural, au cœur des zones de production traditionnelle de beurre de karité

Une des volontés du projet a été de ne pas perturber l'organisation traditionnelle des productrices de beurre de karité en installant le CPCK au cœur de la zone de production de beurre de karité, dans la commune de Leo. Les femmes continuent de produire dans les villages. Une logistique est mise en place pour acheminer le beurre au CPCK, où les lots en provenance des différents villages sont homogénéisés.

Ci-dessous l'organisation de la production de beurre de karité en milieu rural

* Départements de la **Province de la Sissili** dont les GVF fournissent du beurre de karité à l'Union

** Départements de la **Province du Ziro** dont les GVF fournissent du beurre de karité à l'Union



Au total ce sont
29 GVF
impliquant plus de
800 femmes
productrices

GVF = Groupement Villageois de Femmes

CPK = Centre de Production de Karité pourvu d'équipements mécanisés (torréfacteur, concasseur), qui a pour vocation à augmenter les quantités de beurre produites et à améliorer la qualité du beurre

CPCK = Centre de Production et de Commercialisation de beurre de karité situé à Leo. Il a plusieurs vocations :

- technique : mise à disposition des GVF d'équipements de seconde transformation pour homogénéiser, filtrer, stabiliser les lots de beurre en provenance des différents villages
- commerciale : mise à disposition des GVF d'un service commercial qui est en lien direct avec les acheteurs locaux, sous-régionaux et internationaux et qui répartit les commandes entre les groupements de productrices.
- prestataire de services : mise à disposition d'emballages, formations en production & qualité, services logistique (plate-forme d'exportation), renforcement des capacités des GVF

Répondre aux exigences du marché international du beurre de karité pour l'industrie cosmétique **en garantissant le respect des exigences des acheteurs internationaux en terme de qualité, quantité et régularité des approvisionnements.**

- ✓ **GARANTIE DE QUALITE:** Formations qualité, Mise en place d'une traçabilité
- ✓ **GARANTIE DE QUANTITE:** Approvisionnement des groupements de femmes en amandes, appui à la production des centres de production en cas de commande importante
- ✓ **GARANTIE DE REGULARITE:** accompagnement à l'exécution des commandes, conseils à la contractualisation, appui logistique

Augmenter la valeur ajoutée du produit **au bénéfice direct des groupements villageois de femmes** par les opérations d'homogénéisation, de filtration et de stabilisation du produit **sur place**, permettant ainsi de répondre aux exigences de qualité des acheteurs internationaux.



Le CPCK sera certifié par l'association de commerce équitable FLO/ Max Havelaar en 2006

Cette certification garantit :

- Une juste rémunération du travail des femmes,
- La prise en charge des frais relatifs à la structuration de la filière (salaires des animatrices intermédiaires entre l'Union et les GVF, formations,...)
- Le pré- financement de l'achat des amandes,
- L'engagement des acheteurs à respecter les délais de paiement avec acompte versé à la commande et répercussion de ces conditions aux groupements de productrices



L'OCCITANE EN PROVENCE - www.loccitane.fr -

Cela fait 10 ans que l'OCCITANE collabore avec des groupements de femmes du Burkina Faso. Elle s'approvisionne depuis 2002 auprès de l'Union de groupements de femmes de Sissili-Ziro.

Yves MILLOU, ex-Directeur du développement de l'OCCITANE, témoigne : « le beurre de karité brut acheté par L'OCCITANE à l'Union de Sissili Ziro, subit une neutralisation à la soude sur place puis est exporté en France où il subit une transesterification (élévation du point de fusion afin d'éviter que le beurre ne fonde à la chaleur)[...], c'est le seul traitement effectué en France. Nous n'opérons ni décoloration, ni désodorisation, le beurre brut est d'excellente qualité et conforme aux exigences des acheteurs internationaux ».

ethis ETHIS - www.ethis.fr -

Société cosmétique française qui commercialise les premiers produits cosmétiques labellisés Max Havelaar (gels douche, shampoings, crèmes pour le corps,...)

ETHIS est partenaire de l'Union de productrices. Elle distribue le beurre de karité raffiné en France.



UNILEVER- www.unilever.com -

Groupe qui possède entre autres les marques cosmétiques Axe, Dove, Lux, Rexona, Timotei,...

Unilever

DELAPOINTE-Sag (Canada)

Société cosmétique canadienne



ALTER ECO - www.altereco.com - importe et distribue de produits et services du commerce équitable. Face à la difficulté exprimée par les consommateurs pour acheter équitable et à l'implication croissante de la grande distribution, Alter Eco s'est réorientée vers ce circuit, afin d'élargir la diffusion de ses produits. Aujourd'hui, Alter Eco est, en France, la première marque de produits

équitables proposés en grande distribution.



SOPHIM- www.sophim.com - Sophim est une entreprise de chimie fine située dans les Alpes de Haute-Provence. Sophim a développé une gamme de produits naturels, non gras, à base de plantes, pour les industries cosmétiques et pharmaceutiques

EVOLUTION DES COMMANDES EXPORT DEPUIS 2001 (en tonnes)

2000	2001	2002	2003	2004	2005
7,8	4,5	9,2	42	36,5	56,2

PARTENAIRES DU PROJET

Ce projet s'inscrit dans le cadre de programmes visant à appuyer le développement de la filière karité en Afrique.

Depuis plus de 5 ans, l'ONG canadienne CECI apporte son appui aux acteurs de la filière. Il a exécuté plusieurs programmes visant à renforcer les capacités et l'organisation des femmes productrices à la base.

En 2000, sur la base de ses domaines d'expertise et suite à une demande exprimée par le CECI, l'ONG française TECH-DEV, est intervenue en termes d'amélioration de technologies existantes et de recherche d'opportunités de marchés en Europe.

En 2001 une étude a été commanditée par le Secrétariat à l'Economie Sociale et Solidaire à Ingénieurs-Sans-Frontières et Tech-Dev, visant à trouver des réponses concrètes à l'intégration des producteurs du Sud dans le commerce international, notamment en explorant la voie du commerce équitable. Suite à cette étude qui a débouché sur des propositions concrètes, le MAE français a financé à travers le Fonds de Solidarité Prioritaire (FSP) commerce équitable, un projet porté en consortium par le CECI, ISF et TECH-DEV. Ce projet a permis de structurer les groupements de productrices de telle sorte qu'elles soient mesure de répondre DIRECTEMENT aux exigences des clients internationaux, sans intermédiaire, et ceci dès la campagne 2006.



Agence canadienne de
développement international



TECH ≡ DEV
TECHNOLOGIE POUR LE DEVELOPEMENT



CONTACTS

Tech-Dev
Céline LEFEVRE

32 rue Le Peletier
75009 PARIS
tel/ fax : 33 1 40 22 60 95
celinelefevre@tech-dev.org
www.tech-dev.org

SOPHIM
Alexis MARGNAT/ Directeur

Parc de la Cassine
04310 PEYRUIS
tel : 33 4 92 33 17 17
alexis@sophim.com
www.sophim.com