



EDITORIAL **LE BEURRE DE KARITÉ, UN SAVON ET BIEN PLUS**

Dans le cadre de ses programmes, Jura-Afrique a toujours été attentive à prendre en compte les besoins exprimés par les populations ciblées ainsi que leur environnement économique, social, et même politique. La prise en considération de ces éléments est essentielle pour la conduite de tout type de programme de développement durable. A ce titre, les animatrices de Jura-Afrique Bénin appuient depuis de nombreuses années divers groupements de femmes dans la transformation des noix de karité en beurre, pour pouvoir ensuite le commercialiser.

A travers ce numéro, vous comprendrez mieux ce qu'est le beurre de karité et comment l'obtenir. Vous vous rendrez compte que ce procédé de fabrication est long et pénible pour les femmes. Il permet toutefois d'amener une réelle valeur ajoutée à cette matière première qu'est la noix du karité, offrant ainsi aux femmes une source de revenus indispensable à leur émancipation.

Finalement, vous ferez connaissance avec notre nouvelle coordinatrice des projets sur le terrain, Madame Elise Henri.

Je vous souhaite une agréable lecture !

« Le pénible travail de fabrication du beurre de karité offre aux femmes une source de revenus bienvenue »

Pascal Tarchini,
Président de Jura-Afrique

LE BEURRE DE KARITÉ



UN HÉRITAGE TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Le beurre de karité est une substance comestible extraite des noix du karité, un arbre sauvage très répandu dans le nord du Bénin et en Afrique de l'Ouest.

Fruit d'une longue tradition, le beurre de karité est produit de façon 100 % artisanale par les femmes qui se transmettent sa recette de mère en fille. Ses vertus hydratantes et apaisantes sont connues de très longue date. Son processus de transformation dure plusieurs semaines et nécessite un suivi rigoureux pour le rendre propre à la commercialisation.

Maliki Agnoro,
Directeur exécutif de Jura-Afrique Bénin

RECETTE

DE LA NOIX AU BEURRE :

La récolte des noix de karité court de mai à août selon les années. Dès le lever du soleil, les femmes partent en brousse pour remplir leurs bassines de noix vertes qu'elles ramènent à la maison où elles les décortiquent après les avoir bouillies et séchées au soleil durant 15 jours.



Les noix sont ensuite cassées, puis vannées pour séparer les amandes des coques et des impuretés.



Finalement, la sélection des amandes fait l'objet d'un tri minutieux qui prend en compte leur forme, leur couleur, leurs taux d'humidité et d'impuretés.



LA FABRICATION DU BEURRE EN CINQ ETAPES

- **Apprêt des amandes de karité** : avant leur transformation, les amandes sont encore lavées puis séchées au soleil pendant deux à trois jours.



- **Transformation en pâte** : le concassage des amandes de karité se fait généralement manuellement, dans un mortier. Les amandes sont réduites en farine puis torréfiées dans une grande marmite posée sur un feu. Les particules torréfiées passent ensuite dans un moulin pour en extraire une pâte très épaisse, base du beurre de karité.



- **Extraction de l'écume** (huile brute) : la pâte de karité est coupée en morceaux puis bouillie avant d'être barattée pendant près de 40 minutes pour en extraire le beurre, que l'on rince ensuite abondamment, jusqu'à ce qu'il soit débarrassé de ses impuretés.



- **Raffinage de l'huile** : le beurre refroidi est coupé en cubes et bouilli pendant environ deux heures. Il se transforme en une huile de couleur d'abord foncée, puis de plus en plus claire, signe que les impuretés se sont déposées au fond de la marmite. L'huile propre est retirée puis refroidie.



- **Conditionnement du beurre de karité** : l'huile claire est légèrement réchauffée puis coulée dans des récipients de conditionnement où elle va se refroidir et durcir. Le beurre de karité est enfin prêt à être commercialisé.



Les femmes quittent leurs foyers très tôt le matin, vers 5 heures et reviennent chez elles vers 10 heures. Elles passent d'arbres en arbres dans les champs avec leurs calebasses pour les remplir de noix de karité. Elles mènent cette activité en sus des travaux ménagers et autres corvées champêtres. Souvent menée en brousse, la cueillette des noix présente bien des risques pour leur intégrité.

UNE NOUVELLE VENUE NOMMÉE ELISE HENRI



Je me présente...

Franco-burkinabé, j'habite à Ouagadougou au Burkina Faso. Je suis sociologue, spécialisée dans les questions de genre et droits des femmes ainsi que dans les domaines du développement rural, de l'éducation et de la santé.

Je suis également Formatrice-Accompagnatrice de la Démarche « Bilan Valorisation des Compétences » (DBVAC) initiée par l'Institution effe de Bienne en Suisse.

J'ai plus de vingt-cinq ans de pratique auprès de structures étatiques, d'organisations internationales, d'associations et d'organisation de la société civile.

Grâce à ma rencontre avec Franziska Muller-Kagambéga, j'ai découvert l'organisation New Tree qui m'a confié une mission d'évaluation de son programme. C'est dans ce cadre que j'ai découvert l'impact des actions de Jura-Afrique Bénin et rencontré Pascal Tarchini, Président de Jura-Afrique Suisse.

Depuis 2016, je suis engagée conjointement par New Tree et Jura-Afrique Suisse pour assurer le suivi et l'évaluation de leurs programmes au nord du Bénin ainsi que l'accompagnement des équipes opérationnelles sur place.

Elise Henri

Coordinatrice des projets sur le terrain



Comme chaque année à cette période, le Rotary Club les Rangiers renouvelle son action de confection et de vente de terrines. Si vous souhaitez soutenir Jura-Afrique, tout en faisant plaisir à votre estomac, vous trouverez ces terrines sur les marchés de Delémont et de Porrentruy le 16 décembre prochain.

