USAID | GUINÉE
DU PEUPLE AMERICAIN

ÉTUDE SUR LA COLLECTE ET LA TRANSFORMATION DU KARITÉ EN GUINÉE

PROJET ACTIVITÉ DE RENFORCEMENT DE LA COMMERCIALISATION AGRICOLE (ARCA)

Avril 2006

Cette publication a été produite pour l'Agence américaine pour le développement international. Elle a été préparée par Chemonics International Inc.

ÉTUDE SUR LA COLLECTE ET LA TRANSFORMATION DU KARITÉ EN GUINÉE

PROJET ACTIVITÉ DE RENFORCEMENT DE LA COMMERCIALISATION AGRICOLE (ARCA)

Contrat No. PCE-I-00-99-00003-00
Task Order No. 29

Les opinions exprimées dans cette publication ne représentent pas nécessairement celles de l'Agence américaine pour le développement international ou du gouvernement américain.

TABLE DES MATIÈRES

Acronymes…….v

Résumé analytique….....1

1. Introduction.....4

2. Méthodologie….....5

3. Connaissance du karité.....6

3.1. Description du karité.....6
3.2. Produits et sous-produits du karité….....6
3.3. Aperçu sur la production de karité.....6
3.4. Présentation sommaire de la zone de production en Guinée……..…8
3.5. Zones de grande production et axes commerciaux du beurre de karité en Guinée……9
3.6. Potentialités de la filière karité en Guinée……9

4. Usages et intérêt socio-économique du karité en Guinée.....10

5. Quelques opportunités de la filière karité.....11

6. Les opérateurs de la filière karité en Guinée….....12

6.1. Enquête auprès des commerçants collecteurs et détaillants de beurre de karité des marchés de Conakry…….....12
6.2. Opérateurs actifs dans le secteur du karité en Guinée…….....14

7. Technologie de transformation du karité 17

7.1. Normes de qualité exigées.....17
7.2. Mode d'exploitation de la ressource en Guinée.....18
7.3. Problèmes liés au mode actuel d'exploitation de la ressource….....18

8. Marchés des produits du karité 24

8.1. Caractéristiques des marchés et canaux de distribution.....24
8.2. Difficultés évoquées par les collecteurs-vendeurs de Conakry…….....27
8.3. Marchés extérieurs…….....27

9. Contraintes de la filière karité en Guinée 30

9.1. Contraintes et solutions propices.....30
9.2. Difficultés évoquées par les collecteurs-vendeurs de Conakry…….....27
9.2. Contraintes aux exportations du beurre……32

10. Leçons à tirer d'un ancien projet karité en Guinée…….....33

10.1. Objectif du projet….…….....33
10.2. Changements attendus…….…….....33
10.2. Limites du projet…….…33

11. Quelques expériences dans les pays voisins…….....35

12. Conclusion …….....36

12.1. Raisons pour la croissance limitée du secteur karité en Guinée……..……36
12.2. Naissance d'une agro-industrie viable…….…….....36

13. Recommandations …….....38

Annexes
Bibliographie.....42
Personnes rencontrées.…….....44
Termes de référence.....46

Tableaux contenus dans le rapport

No.	Titre du tableau	Page
1	Répartition de la production de noix de karité par pays producteurs en 2003	7
2	Production mondiale de noix karité de 1995 à 2000 (en tonnes)	8
3	Répartition des peuplement de karité en Guinée	8
4	Zones de grandes productions du beurre de karité en Guinée et marchés hebdomadaires de distribution	9
5	Données de commerçants de karité à Conakry	13
6	Opérateurs actifs dans le secteur du karité en Guinée	15
7	Production du beurre de karité : fiche technique portant sur 80 kg d'amandes traitées avec une technologie traditionnelle	20
8	Production du beurre de karité : fiche technique portant sur 80 kg d'amandes traitées avec une technologie semi-mécanisée	22
9	Statistiques des exportations du beurre au port autonome de Conakry	25
10	Evolution des prix moyens mensuels de gros du beurre de karité (en FG/kg) sur les marchés régionaux de 2003 à 2004 en Guinée	26
11	Importateurs de karité	27
12	Importations des amandes de karité en 1999	28
13	Exportations des amandes de karité en 1999	29
14	Prix payé pour les amandes de karité par différents importateurs	29
15	Contraintes, opportunités et solutions proposées	30

ACRONYMES

ACA	Agence de Commercialisation Agricole
AGOA	African Growth and Opportunity Act
ARCA	Activités de Renforcement de la Commercialisation Agricole
ASNAPP	Agribusiness in Sustainable Natural African Plant Products
CAFEX	Centre d'Appui aux Formalités d'Exportation
CBK	Comptoir Burkinabé du Karité
CNUCED	Commission des Nations Unies pour le Commerce et le Développement
FADEX	Femmes Associées pour le Développement et l'Exportation
FAO	Fonds des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation
FED	Femmes et Développement
FG	Francs guinéens
INFOCOMM	Information de marché dans le secteur des produits de base
IRAG	Institut de Recherche Agronomique de Guinée
ONG	Organisation non gouvernementale
ONUDI	Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
OPIP	Office de Promotion des Investissements Privés
PACK	Projet d'Appui à la Commercialisation du Karité
PDE	Programme de Developpement d'Entreprise
PEGRN	Projet Elargi de Gestion des Ressources Naturelles
PNUD	Programme des Nations Unies pour le Développement
RAISE	Rural and Agricultural Incomes with a Sustainable Environment
REGESS	Réseau Guinéen d'Economies Sociales Solidaires
TFK	Table Filière Karité
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'enfance (United Nations Children's Fund)
UNIFEM	Fonds de développement des Nations Unies pour la femme (United Nations Women's Fund)
USAID	Agence américaine pour le développement international (United States Agency for International Development)

RÉSUMÉ ANALYTIQUE

Le karité est un arbre qui pousse en zone soudano-sahélienne, une bande de 5 000 km du Sénégal à l'Ouganda. La Guinée, qui est au nombre des pays qui abritent cet arbre, possède 41% de sa superficie où les conditions de sol et de climat lui sont favorables. Depuis les anciens temps, le karité est reconnu par les populations locales de ces zones par le beurre extrait de son amande. Ce beurre connaît de multiples usages : produit alimentaire, cosmétique, hygiénique et médicament.

Cette importance du beurre jadis plus autoconsommée en Afrique s'est accrue à l'échelle internationale par sa place comme matière de base ou ingrédient dans les industries alimentaires (chocolateries, confiseries, pâtisseries), cosmétiques et pharmaceutiques.

Les produits du karité (noix, beurre, oléine) font ainsi l'objet de vastes et multiples échanges entre les pays d'Afrique producteurs et le reste du monde. La Guinée, qui n'arrive pas encore à mettre en valeur son grand potentiel karité, est presque absente dans les statistiques mondiales actuelles de commerce de ces produits.

L'USAID, à travers le projet Activités de Renforcement de la Commercialisation Agricole (ARCA), veut s'imprégner de la situation actuelle du karité en Guinée, à savoir :

- Les acteurs directs (producteurs, transformateurs et commerçants)
- Les acteurs indirects (fournisseurs de services, de matériels et équipements, etc.)
- Les conditions et modes d'exploitation actuelles de la ressource
- Les contraintes et difficultés rencontrées par les différents acteurs

Le but est d'identifier les voies, moyens et stratégie à adopter en vue de viabiliser cette filière au sein de l'économie nationale. L'étude née de cette volonté comporte trois phases distinctes dont la première fait l'objet de ce rapport. Pour exécuter la première phase de cette étude, nous avons adopté la méthodologie décrite ci-dessous.

LA RECHERCHE DOCUMENTAIRE

Nous avons compilé des documents, rapports d'études et de missions et autres informations, y compris sur l'Internet, concernant le karité. Ainsi, nous nous sommes rendus dans les organismes d'aide, dans des structures d'encadrement des producteurs (projets, ONG, etc.) et dans les sièges de certains opérateurs.

LES INTERVIEWS

Dans les organismes et structures visités, tout en recueillant les documents, nous avons interviewé les responsables, hommes et femmes, de terrain opérant sur le karité, ses produits et sous-produits, ses conditions d'exploitation et son circuit de commercialisation. Nous avons aussi abordé avec eux sur les contraintes ainsi que les mesures et actions nécessaires pour promouvoir le secteur.

LES ENQUÊTES

Parallèlement, nous nous sommes rendus dans les marchés pour une enquête ciblée auprès de ceux qui manipulent le produit principal, « le beurre ». Nous y avons

observé les différentes qualités à la vente et les conditions de vente, et nous avons discuté avec les commerçants du produit. Cette démarche nous a conduit aux constats suivants :

- Le manque ou l'insuffisance d'informations : Les opérateurs du secteur karité en Guinée ne sont pas bien informés (a) que les noix de karité peuvent se vendre à l'extérieur, (b) que les importateurs exigent certaines normes de qualité et sont prêts à payer le prix et (c) que les méthodes et conditions de collecte et de traitement du karité ont une influence directe sur les qualités intrinsèques et les prix des produits.

- Le faible niveau de formation/compétence des acteurs de la filière : La majeure partie des acteurs directs de la filière (productrices, commerçants) sont des illettrés et utilisent des méthodes archaïques de production, de conditionnement et de conservation, entraînant des défauts de qualité et de faibles rendements.

- Le manque ou l'insuffisance d'appuis : La filière karité n'a pas encore bénéficié d'appuis sérieux et constant de la part des autorités ni des bailleurs de fonds, sauf à notre connaissance un petit projet de 200 000$ initié par l'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI) avec un cofinancement de l'UNICEF (United Nations Children's Fund) dans les années 1990, projet qui avait couvert trois villages en 1991-1992, ainsi que le Projet Elargi de Gestion des Ressources Naturelles (PEGRN) de l'USAID à travers son volet développement des entreprises. Toutefois, de nos jours beaucoup d'associations et ONG formelles et informelles s'intéressent à la filière en y organisant et formant des groupements de femmes.

- Le manque ou l'insuffisance d'organisation de la filière : Etant un produit saisonnier et de cueillette, l'activité karité est considérée comme accessoire et pourvoyeuse de revenus d'appoint surtout pendant la soudure. Il n'y a pas de spécialisation et tout le monde fait toutes les opérations (collecte, traitement, etc.) pour l'autoconsommation et la vente pour la subsistance de la famille. Ce manque de spécialisation et d'organisation de la filière entretient l'influence des intermédiaires qui fixent les prix, font les pesées et proposent même des achats à crédits souvent impayés dans les zones rurales reculées, entraînant le découragement des productrices.

- Le manque ou l'insuffisance d'équipements de travail : A l'instar de certains pays voisins, la Guinée ne dispose pas encore d'usine de conditionnement et de transformation des produits du karité. Les quelques décortiqueuses, moulins et broyeurs présents sont très insuffisants, de faibles capacités et localisés dans les grands centres loin des zones de peuplements qui sont hélas enclavées. Les productrices ne peuvent donc transformer que de petites quantités transportables sur têtes vers ces centres si leurs localités ne sont pas très distantes (inférieure ou égale à 20-30 km). C'est pourquoi nous pouvons affirmer que la majeure partie du beurre de karité produit en Guinée est issue de méthodes traditionnelles (manuelles).

Malgré ces insuffisances, il n'est ni tard ni impossible de positionner la Guinée parmi les pays qui bénéficient aujourd'hui des opportunités que présentent les produits du

karité dans l'économie mondiale. Le potentiel Guinéen en karité s'y prête, le marché est porteur et en pleine expansion et les populations riveraines aiment le travail du karité et ne demandent qu'à être informées, formées et assistées pour les changements d'habitudes et de méthodes en vue d'alléger leur travail et d'améliorer leur productivité et la compétitivité de leurs produits. Ceci n'est possible qu'à travers une intervention bien organisée à travers un projet d'appuis à la promotion de la filière karité en Guinée. Ce projet doit mettre en place une stratégie, des modalités d'action et une démarche logique par étapes. Il doit en outre bénéficier de l'adhésion et du soutien de tous les décideurs, partenaires et acteurs. Trois étapes ont ainsi été recommandées par l'étude :

- Etape 1 : Mise en œuvre d'un projet d'appuis à la filière karité en Guinée
- Etape 2 : Interventions pour le changement des mentalités, habitudes et modes d'exploitation du karité
- Etape 3 : Introduction et vulgarisation de technologies appropriées, d'intrants et d'actifs productifs adaptés et valorisant

Le projet doit, après les interventions transversales d'appuis ou parallèlement, scinder ses activités en deux composantes bien distinctes : une composante noix de karité et une composante beurre de karité. Dans cette démarche par étapes successives, les actions concrètes peuvent être envisagées comme décrites ci-dessous en vue de promouvoir le secteur du karité :

- Connaissance parfaite des régions du territoire qui sont couvertes par le karité
- Identification et sélection des acteurs du karité
- Catégorisation et organisation des acteurs
- Information-formation-conseils
- Appuis matériel et financier
- Appui aux liens de marchés

1. INTRODUCTION

Dans le cadre de ses efforts d'aide au développement économique de la Guinée, l'USAID a initié le projet d'Appuis au Renforcement de la Commercialisation Agricole (ARCA). Un certain nombre de produits agricoles et de cueillette ont été ciblés par ce projet à cause de leur place dans les activités génératrices de revenus pour une partie importante de la population, dans le marché export pourvoyeur de devises et pour leur forte valeur ajoutée dans les transformations en agro-industries.

Le karité qui fait partie de ces produits ciblés a de multiples usages au niveau local et national et une grande valeur d'échange avec assez d'opportunités commerciales dans l'économie mondiale. La Guinée est un pays où cette ressource est disponible naturellement mais mal et peu exploitée avec un niveau de productivité faible et des produits peu concurrentiels.

Une étude a donc été commanditée par le projet dont la première phase, qui fait l'objet du présent rapport, vise les objectifs suivants :

- Faire la revue des études, recherches et autres interventions capitalisées dans cette filière
- Identifier et répertorier les acteurs directs, les acteurs indirects et autres partenaires, ainsi que les marchés extérieurs de cette filière
- Identifier les contraintes et difficultés qui freinent le développement de cette filière et proposer une stratégie et des voies et moyens nécessaires à la relance de cette activité en vue d'implanter une agro-industrie viable, tant sur le plan de la production que sur la commercialisation des produits

2. MÉTHODOLOGIE

Pour effectuer cette mission, nous avons adopté une démarche qui repose sur trois éléments :

- La recherche documentaire
- Les visites et enquêtes de marchés à Conakry
- Les interviews des principaux acteurs et partenaires

La recherche documentaire nous a amené dans les organismes d'appui au développement, dont l'ONUDI, le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), le Fonds des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO), Peace Corps Guinée, et l'USAID, et dans des structures d'encadrement des acteurs, dont l'Africare, le Centre d'Appui aux Formalités d'Exportation (CAFEX), l'Agence de Commercialisation Agricole (ACA), le réseau AGOA (African Growth and Opportunity Act), l'Office de Promotion des Investissements Privés (OPIP), et l'Institut de Recherche Agronomique de Guinée (IRAG). Nous y avons recueilli des informations existantes telles que les anciennes études, les rapports de missions et les documents monographiques sur le karité.

Au cours des visites de grands marchés de Conakry (Madina, Matoto, Enta), nous avons administré un questionnaire aux commerçants collecteurs et détaillants de karité. Nous avons ainsi apprécié leurs profils, leurs niveaux d'activité et conditions de travail, et nous avons testé leurs opinions sur les activités du karité en Guinée. Ces informations primaires sont venues confirmer ou actualiser celles fournies par la documentation actuelle.

Enfin, les interviews (voir l'Annexe B) ont été dirigées vers les partenaires et acteurs du secteur du karité afin d'obtenir au terme de l'étude un document qui reflète le plus la réalité du terrain.

3. CONNAISSANCE DU KARITÉ

3.1. DESCRIPTION DU KARITÉ

Arbre majestueux, sacré et vénéré, l'arbre à karité s'enracine profondément dans la culture africaine, plus précisément ouest africaine. Le karité (*Butyrospermum Parkii*) est un arbre qui n'existe qu'en Afrique poussant à l'état naturel dans toute la bande sahélo-soudanaise allant du Sénégal jusqu'au sud Soudan.

Il appartient à la famille des sapotacées. Les variétés sont : *Vittellaria Paradoxa*, la dominante en Afrique de l'ouest, et *Vittellaria nilotica*, appréciée des laboratoires cosmétiques et produit au nord de l'Ouganda et au sud du Soudan.

La floraison débute en saison sèche et s'étend sur une période de deux mois (janvier et février). Les fruits qu'il produit en début d'hivernage (fin mai à août) sont appelés noix de karité. Le fruit contient une graine ovale brun-rouge à l'intérieur de laquelle se trouve l'amande très riche en matières grasses (42 à 55%).

3.2. PRODUITS ET SOUS-PRODUITS DU KARITÉ

Les produits issus des noix de karité sont le beurre et l'oléine, qui sont utilisés comme matières de base dans les huiles de cuisines, margarine, produits cosmétiques, savons, détergents et bougies, mais aussi comme substituts au beurre de cacao dans les industries du chocolat et de la confiserie.

Actuellement, la majeure partie du beurre est produit manuellement par les femmes, ce qui restreint la production tant du point de vue qualitatif que quantitatif. Selon les estimations faites au Mali par le centre Allemand de technologies appropriées en (GATE) en 1991, il faut environ aux femmes 50 heures de travail (deux à trois jours) pour obtenir près de 7 kg de beurre à partir de 30 kg de noix (cf. document de projet karité de l'ONUDI comme cité dans la bibliographie à l'Annexe A, 20).

Ce procédé est extrêmement épuisant pour les femmes qui, après une journée de dur travail, doivent encore battre et malaxer le karité qui absorbe d'assez grandes quantités d'eau qu'il faut aller puiser et de bois qu'il faut aller ramasser pour le malaxage et le chauffage de la pâte.

La GTZ a mis au point en collaboration avec l'Institut Royal Tropical des Pays Bas une nouvelle technologie pour l'extraction du beurre de karité qui permet à la fois de gagner du temps et d'augmenter la productivité. Il s'agit de la mise au point d'une presse à karité actionnée par un cric hydraulique de 30 tonnes. D'après l'expérience acquise au Mali, la presse permet de traiter de 69 à 80 kg de graines par jour avec un taux de rendement de 30 à 35, voire 45% de matières grasses.

3.3. APERÇU SUR LA PRODUCTION DE KARITÉ

Les zones de peuplement les plus denses sont au Mali, au Burkina Faso, au Togo, au Benin, au Nigeria et au Soudan. La production mondiale de noix de karité est concentrée en Afrique, à l'intérieur d'une bande de 5000 km^2 s'étendant depuis l'Afrique de l'Ouest jusqu'au Soudan. Seize pays en produisent : Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Centrafique, Côte d'Ivoire, Gambie, Ghana, Guinée, Mali, Niger, Nigeria, Ouganda, Sénégal Soudan, Tchad et Togo.

La répartition de la production entre pays producteurs se fait de manière très inégale. Selon INFOCOMM (Information de marché dans le secteur des produits de base, 22) de la Commission des Nations Unies pour le Commerce et le Développement (CNUCED), sur les sept pays pour lesquels les données statistiques existent, un pays, le Nigeria, représentait 57% de la production de noix de karité en 2003. Il est suivi du Mali, du Ghana et du Burkina Faso, qui regroupaient à eux trois environ un tiers de la production de 2003.

Tableau 1 : Répartition de la production de noix de karité par pays producteurs en 2003

Pays producteurs	Pourcentage de la production globale
Nigeria	57%
Mali	13%
Burkina Faso	11%
Ghana	10%
Côte d'Ivoire	6%
Bénin	2%
Togo	1%

Source : Secrétariat de la CNUCED d'après les données statistiques du Fonds des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO)

A l'instar de la noix de karité, la production de beurre de karité a fortement augmenté depuis les années 1960. Le Nigeria est le premier pays producteur de beurre de karité, avec 73% de la production mondiale en 2003 (INFOCOMM de la CNUCED, 22).

L'offre mondiale de beurre de karité est encore plus concentrée que celle de noix de karité. En effet, dans le cas du beurre, trois pays représentent les neuf dixièmes de la production mondiale (le Nigeria, le Ghana et le Mali).

Les relevés de la FAO sur les statistiques mondiales de production de 1995 à 2000 sont enregistrés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 2 : Production mondiale de noix de karité de 1995 à 2000 (en tonnes)

Pays	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Bénin	15 000	15 000	15 000	15 000	15 000	15 000
Burkina Faso	75 700	70 000	70 000	70 000	70 000	70 000
Côte d'Ivoire	20 000	20 000	20 000	20 000	20 000	20 000
Ghana	52 000	55 000	55 000	55 000	55 000	55 000
Mali	85 000	85 000	85 000	85 000	85 000	85 000
Nigeria	384 000	367 000	373 000	396 000	400 000	400 000
Togo	8 520	2 504	6 500	6 500	6 500	6 500
Monde	640 220	614 504	624 500	647 500	651 500	651 500

Source : FAO citée par le journal Marché Tropicaux (16)

3.4. PRÉSENTATION SOMMAIRE DE LA ZONE DE PRODUCTION EN GUINÉE

Il n'existe pas de plantations de karité en Guinée. Le beurre de karité n'est qu'un produit de cueillette. La collecte des noix de karité et l'extraction du beurre est pratiquée dans cinq préfectures de la moyenne Guinée et huit préfectures de la haute Guinée :

- Moyenne Guinée : Mali, Koubia, Tougué et Koundara avec des poches de peuplement à Labé, Dalaba, Lélouma et Mamou
- Haute Guinée : Mandiana, Siguiri, Kankan, Kouroussa, Faranah, Dinguiraye, Dabola et Kérouané.

On sait que c'est entre les latitudes Nord de 11º et 14º degrés qu'on retrouve les meilleurs productions de noix de karité en Afrique de l'ouest. La majorité de ces 13 préfectures à karité de Guinée sont localisées entre 10.5º et 12,5º latitude Nord, donc sont sous les bonnes latitudes.

Tableau 3 : Répartition des peuplements de karité en Guinée

Zones	Superficies occupées	Superficies en % du total du pays
Moyenne Guinée	18 500 km^2	
Haute Guinée	86 000 km^2	
Total Guinée	104 500 km^2	41%
Total Burkina Faso	190 000 km^2	80%

3.5. ZONES DE GRANDE PRODUCTION ET AXES COMMERCIAUX DU BEURRE DE KARITÉ EN GUINÉE

Des enquêtes participatives réalisées par la cellule technique de l'ONG Djigui de juin à octobre 2002 (2) auprès de quelques productrices de beurre de karité, des ménages, groupements, magasiniers, commerçants et aussi auprès de l'ACA, du Service National des Statistiques Agricoles, de la douane et du port autonome de Conakry, ont permis d'identifier les zones de grandes productions, les productrices et les axes commerciaux du beurre de karité répertoriés dans le tableau ci-dessous.

Tableau 4 : Zones de grandes productions du beurre de karité en Guinée et marchés hebdomadaires de distribution

No.	Pré-fectures	Sous-zones de grandes productions	Marchés hebdomadaires	Préfectures désservies	Pays désservis
1	Kankan	Baté nafadji Douawalia Sélémoussaya Bakonko Cisséla Soumankoï Foussein Djankana Missamana Alyamounou Kignéba Makono Djaloni Bankalan Karifamoryah Djélibakoro Timinidou Sanfina Koté Wolondou Fodékaria Boussoura Djansouma Djimbala Tintioulen Sana	Djélibakoro Fodékaria Baté nafadji Missamana Djimbala Bakonko Koumban Moussaya	Conakry Boké Boffa Labé Pita Mamou Dalaba N'Zérékoré Guéckédou Macenta Kérouané	Sénégal Gambie Sierra Léonne Hollande USA
2	Mandiana	Soutoudjana Faraba Niantanina Djalakoro Saladou Morodou Mandiana Limbana Kignéran Faralako Kabaya Loïla Kanifara Farandoun Koundjan Konkoyi Youroumakoro	Niantanina Mandiana Konkoyi Djalakoro	Mandiana Kankan Kérouané	
3	Kouroussa	Koumana Doura Kaboukaria Sandjana Moussaya Sanoussia Djaragbéla	Kaboukaria Koumana Doura	Kankan Dabola Faranah	
4	Siguiri	Nafadji Norassoba Nounkoukan Falama Kignébakoro Danka Diomabana	Djélibakoro Norassoba Diomabana	Conakry Siguiri Kouroussa Kankan	

3.6. POTENTIALITÉS DE LA FILIÈRE KARITÉ EN GUINÉE

On ne connaît pas le nombre d'hectares du territoire national occupé par les peuplements de karité. On peut néanmoins affirmer que le potentiel guinéen en récolte annuelle d'amandes pourrait atteindre la moyenne actuelle du Burkina Faso évaluée à 70,000 MT. Ce potentiel correspond à seulement 3,3% des 41% du territoire où on peut trouver des arbres en Guinée selon Alain Rioux du projet PEGRN (1).

4. USAGES ET INTÉRÊT SOCIO-ÉCONOMIQUE DU KARITÉ EN GUINÉE

En haute Guinée, on estime que 95% des ménages urbains utilisent du beurre, tandis que dans les campagnes 99% des familles l'utilisent 7 jours sur 7. Au Fouta, en basse Guinée et en Guinée forestière, le beurre de karité connaît une large utilisation. En plus de l'importance alimentaire, il est utilisé dans tout le pays dans la médecine traditionnelle contre la fatigue, le rhume, le rhumatisme et les entorses. Il est aussi utilisé sur la peau surtout par les femmes pour la rendre non seulement lisse mais pour éviter son blanchiment.

La majeure partie de la consommation de karité se fait à l'échelon national, local, voir au sein de la cellule familiale. Cette consommation qualifiée d'autoconsommation n'est pas prise en compte dans les statistiques officielles. De même, le karité est utilisé de longue date en Afrique occidentale dans l'alimentation comme corps gras et huile de friture, mais aussi en cosmétologie (peau et capillaire) et en pharmacologie. On utilise aussi les produits du karité pour les besoins industriels (savonnerie, cosmétiques, chocolaterie, etc.).

Le beurre de seconde pression et le beurre avarié sont transformés en savon tandis que les résidus sont utilisés comme énergie pour les lampes à huile et la fabrication de bougies, les tourteaux dans l'alimentation animale.

Le karité est principalement utilisé dans l'industrie du chocolat comme substitut au beurre de cacao. Cependant, ses qualités intrinsèques, sa richesse en insaponifiables, en vitamines A, E et F, permettent de larges usages dans la cosmétologie, et dans la pharmacologie, domaines où la concurrence est moins vive. Des marchés niches devraient se multiplier dans ces secteurs où la valeur ajoutée créée est plus importante et donc plus génératrice de revenus pour les pays africains.

Le secteur chocolatier est le premier débouché du karité (95% des importations sont destinées à cet usage) selon INFOCOMM de la CNUCED (22). Des fabricants dans les industries de chocolat et d'autres industries alimentaires préfèrent acheter la noix de karité plutôt que le beurre pour avoir plus de contrôle sur le processus de transformation et la qualité du produit fini.

Aussi, les noix sont préférées parce qu'elles peuvent être stockées jusqu'à cinq ans dans les bonnes conditions, alors que le stockage du beurre est cher et il se détériore plus vite. Enfin, pour les noix, on peut en faire un produit de consommation locale car le karité est riche en iode, en cuivre et en fer.

5. QUELQUES OPPORTUNITÉS DE LA FILIÈRE KARITÉ

Les industries cosmétiques et pharmaceutiques recherchent de préférence le Grade A caractérisé par des teneurs les plus élevées des substances qui soignent la peau et que l'on retrouve dans la fraction du beurre dite insaponifiable ou fraction guérisseuse. Rappelons ici que cette fraction est essentiellement absente dans les autres huiles naturelles et c'est en cela que le beurre de karité se distingue des autres huiles

Aussi, le 15 mars 2002, après de longues années de débats et recherche de consensus, le parlement européen a finalement autorisé l'introduction à hauteur de 5% au maximum de matières grasses végétales, autres que le beurre de cacao dans la fabrication du chocolat. Cette directive européenne sur le chocolat peut favoriser les pays producteurs de karité car le beurre de karité entrant dans cette catégorie de matières grasses végétales a un prix moins élevé que le beurre de cacao.

Les produits issus de l'industrie des confiseries représentent 95% de la demande mondiale de karité, contre seulement 5% pour les industries cosmétiques et pharmaceutiques. Cependant, pour le beurre de karité de qualité, la demande proviendra surtout de la cosmétique.

D'autres opportunités aussi importantes existent et demandent des mesures et changements de comportements immédiats dans le pays pour en profiter. En effet, la République de Guinée est éligible à la loi AGOA des Etats-Unis, loi sur la croissance et les opportunités en Afrique.

Aussi, le karité est parmi les trois produits dont le Centre de Commerce de l'Afrique de l'Ouest a choisi de promouvoir le commerce à l'échelle régionale et internationale.

6. LES OPÉRATEURS DE LA FILIÈRE KARITÉ EN GUINÉE

L'extraction du karité est l'une des trois ou quatre activités économiques effectuées par les groupements pour assurer la subsistance et la prospérité des familles. Le travail du karité est l'apanage exclusif des femmes qui sont présentes à toutes les étapes de la filière, du ramassage au conditionnement en passant par l'extraction du beurre.

La filière karité touche huit types d'acteurs impliqués dans les activités économiques concernant le karité, selon Alain Rioux du projet PEGRN (1) : cueilleurs saisonniers de fruits, conditionneurs de noix, collecteurs de noix, collecteurs de beurre, groupements producteurs de beurre, commerçants détaillant, grossistes export et fabricants d'outils de travail.

Des ONG et associations s'intéressent à ce secteur en mobilisant et organisant les femmes en groupement et en les formant sur les aspects de gouvernance et de gestion. Parmi ces organisations faîtières, on peut citer :

- Le FADEX (Femmes Associées pour le Développement et l'Exportation)
- Le FED (Femmes et Développement)
- Le Cercle des Femmes pour le Développement
- Le REGESS (Réseau Guinéen d'Economies Sociales Solidaires)
- L'ONG Djigui

Des structures d'encadrement technique et d'appuis divers sont aussi actives sur le terrain. On peut citer l'Africare Guinée et l'ACA.

D'autres acteurs indirects sont aussi intéressés pour une synergie d'actions en faveur de la filière. Ceux déjà identifiés au cours de cette première phase de l'étude sont les formateurs techniques et les fournisseurs et fabricants d'équipements de séchage, de transformation et de conservation.

6.1. ENQUÊTE AUPRÈS DES COMMERÇANTS COLLECTEURS ET DÉTAILLANTS DE BEURRE DE KARITÉ DES MARCHÉS DE CONAKRY

Pour confirmer ou actualiser les informations issues de la recherche documentaire, nous avons visité quelques marchés et pris contact avec les commerçants de la filière. Cette visite a révélé que les marchés de Madina, Enta et Matoto sont les pourvoyeurs des autres marchés de Conakry bien qu'on y vende aussi en détail. Le tableau ci-dessous nous donne des données sur leurs opérations.

Tableau 5 : Données de commerçants de karité à Conakry

No.	Noms et prénoms	Statut	Localisation	Adresses/ contacts	Approvisionnements		Ventes	
					Quantités achetées	Prix d'achat	Quantités vendues	Prix de vente
1	Mamadi Kaba	Entrep. indiv.	Madina Boutique No. 79	--	1 tonne/mois	2 500 FG/kg à Kankan	800 kg à 1 t/mois	3 800 à 4 000 FG/kg
2	Mory Kourouma	Entrep. indiv.	Madina Boutique No. 74	Tel : 34-88-46 s/c Ouma	1 tonne/mois	2 600 FG/kg à Kankan	800 kg à 1 t/mois	3 800 FG/kg
3	Sory Kaba	Entrep. indiv.	Madina Boutique No. 72	--	500 kg/mois	3 000 FG/kg à Conakry	500 kg/mois	3 500 FG/kg
4	Souleymane Doumbou	2 associés	Madina Boutique No. 80	--	500 kg/mois	2 800 FG/kg à Conakry	500 kg/mois	3 500 FG/kg
5	Oumar Keita	Entrep. indiv.	Madina Boutique No. 68	Tel : 34-88-46	1 tonne/mois	2 500 FG/kg à Kankan	900 kg à 1 t/mois	3 800 FG/kg
6	Souleymane Sylla	2 associés	Madina Boutique No. 75	Tel : 27-38-54 s/c Lasso	1 tonne/mois	2 500 FG/kg à Kankan	1 tonne/mois	3 500 à 4 000 FG/kg
7	Amara et Lamine Kaba	2 associés	Madina Boutique No. 76 et 77	Tel : 27-46-53	500 kg/mois	3 000 FG/kg à Conakry	500 kg/mois (9 tonnes en 2004 à une américaine)	4 000 FG/kg
8	Oumar Doumbouya	Entrep. indiv.	Madina Boutique No. 70	Tel : 58-30-33	2 tonnes/mois	2 500 FG/kg à Kankan	1,5 tonnes/mois	3 500 FG/kg
9	Mouctar Magassouba	Entrep. indiv.	Enta Boutique KE227	Tel : 52-71-56	1 tonne/mois		1 tonne/mois	3 800 à 4 000 FG/kg
10	Mamadi Conde	Entrep. indiv.	Matoto Boutique MM084	Tel : 54-84-80	1 tonne/mois	2 600 FG/kg à Kankan	1 tonne/mois (20T exportés en 2002)	3 800 à 4 000 FG/kg
11	Ibrahima Khalil Conde	Entrep. indiv.	Matoto Boutique MM084	Tel : 54-84-60	2 tonnes/mois	2 600 FG/kg à Kankan	1,8 tonnes/mois	4 000 FG/kg

Autres frais supportés par les collecteurs

- Le transport de Kankan à Conakry = 7 500 ; 8 000 à 9 000 FG les 100 kg de beurre
- Le loyer de la boutique = 40 000 à 60 000 FG par mois

Au cours de nos entretiens auprès des commerçants de karité, nous avons recueilli leurs opinions et leurs conditions de travail, dont les principales sont les suivantes :

- Aucun ne vend de la noix de karité ; ils n'ont aucune idée ni référence sur la commercialisation des noix.
- Ils s'approvisionnent en général en haute Guinée dans les marchés hebdomadaires et dans les magasins de stocks à Kankan, mais quelque fois reçoivent des producteurs qui les livrent le beurre à Conakry.
- Les stocks de beurre achetés sont emballés dans des sachets plastiques (beurre du Oulada), mais en majorité dans des feuilles (beurre de Kankan, Mandiana et Siguiri).
- Ces stocks contiennent des impuretés et sont emballés en petites quantités (2,5 à 10 kg).
- Ils subissent une purification par chauffage en présence d'un produit local acide, « le Toumbi », qui provoque la précipitation de ces impuretés.
- L'huile propre recueillie est refroidie dans des récipients puis emballée en lots de 50 à 100 kg souvent réclamés par les clients Léonnais, qui achètent souvent de grandes quantités. Les résidus sont repris par des femmes pour la fabrication de savon en poudre et en morceaux.
- Les commerçants vendent quelquefois de quantités importantes de beurre à des étrangers pour l'Europe et l'Amérique par l'intermédiaire de personnes peu soucieuses du respect des engagements.
- Aucun d'entre eux n'a de clients à l'étranger ni des informations sur le commerce export et les normes exigées.
- Les vendeurs sont essentiellement des hommes alors que les femmes sont actives dans la production.

6.2. OPÉRATEURS ACTIFS DANS LE SECTEUR DU KARITÉ EN GUINÉE

Il existe une vingtaine de groupements à Kouroussa et Dabola qui ont commencé à se retirer d'autres activités économiques afin d'exploiter plus et mieux la ressource.

Ces groupements commencent à se procurer de meilleurs outils et à mieux s'organiser pour la collecte et le contrôle de qualité des fruits récoltés suite aux recommandations des agents techniques du Programme de Developpement d'Entreprise (PDE). Certains d'entre eux ont une reconnaissance juridique selon Alain Rioux du projet PEGRN (1). Le tableau qui suit présente des données sur ces groupements et autres opérateurs actifs dans le secteur du karité.

Tableau 6 : Opérateurs actifs dans le secteur du karité en Guinée

No.	Désignation	Statut	Interventions dans la filière	Résidence	Adresses/ contacts
1	Groupement d'extraction et de commercialisation de Benkady	Groupement	Production et commercialisation du beurre de karité	Mandian Koundjan II	
2	Groupement de raffinage et de commercialisation de Benkady	Groupement	Raffinage et commercialisation du beurre de karité	Dabola	
3	Groupement de raffinage et de commercialisation soleil de Dabola	Groupement	Raffinage et commercialisation beurre de karité	Dabola	
4	Groupement de commercialisation Sabougnouma	Groupement	Commercialisation beurre de karité	Kouroussa	
5	Société guinéenne de commercialisation des produits tropicaux	Société	Commercialisation des produits tropicaux	Dabola	
6	Bureau d'études Aliou Sow	Consultant	Formation et Conception de matériels de production	Dabola	
7	Morlaye Sylla	Consultant	Technologie de transformation des produits tropicaux	Conakry	Tel : 59-46-19
8	Néma Mathieu Kolie	Entrepreneur	Concepteur et fabricant de fours, séchoirs et fumoirs de produits agricoles et halieutiques	Conakry	Néma M. Kolie Tel : 69-58-17 kolie_ovensorg @yahoo.fr
9	ONG Djigui	ONG	Organisation et encadrement des producteurs de karité	Kankan	
10	ACA	ONG	Encadrement et appuis aux groupements et producteurs membres	Conakry, Kankan, Labé	Mamy Keita Tel : 46 37 84
11	Africare	ONG	Organisation, formation et subvention en nature aux groupements de karité de Dinguiraye, Tougué et Dabola	Conakry, Dinguiraye et Dabola	
12	Faba Aiba Import & Export	Entreprise privée	Collecte de beurre, formation des productrices et exportation du beurre	Conakry	Binta Balde

No.	Désignation	Statut	Interventions dans la filière	Résidence	Adresses/ contacts
13	Réseau AGOA Guinée	Association	Organisation et exportation du beurre aux USA	Conakry	Binta Balde
14	Centre pilote de technologies	Entreprise publique autonome	Fabrication et maintenance des matériels et équipements des petites et moyennes entreprises	Conakry	
15	Groupement Wondèmè de Hèrèmakono	Groupement encadré par Africare	Production de karité	Dabola	
16	Groupement féminin Tinkisso centre	Groupement encadré par Africare	Production de karité	Dinguiraye	
17	Groupement Bohèrè	Groupement encadré par Africare	Production de karité	Dinguiraye	
18	Groupement Kansaba	Groupement encadré par Africare	Production de karité	Dinguiraye	
19	Groupement Souloukoufalan	Groupement encadré par Africare	Production de karité	Dinguiraye	
20	Groupement Pelloye	Groupement encadré par Africare	Production de karité	Dinguiraye	
21	Mr Doumbouya	Electronicien Domès Guinée	Concepteur d'unité de conservation en atmosphère contrôlée : source = énergie solaire avec convertisseur de courant 220V	Conakry	Tel : 013-10-50-59

7. TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION DU KARITÉ

Le beurre est extrait selon deux méthodes traditionnelles, par barattage ou chauffage de la pâte, qui permettent de conserver les principes actifs du karité. Par contre, le rendement est moins élevé que celui obtenu par extraction chimique par solvant, préférée par les grandes sociétés importatrices d'amandes à cause du pourcentage maximum de corps gras obtenu et destiné aux chocolateries et confiseries.

Les facteurs qui jouent sur la qualité du beurre sont la qualité de la matière première et le mode d'extraction. Ainsi, la méthode d'extraction traditionnelle donne un beurre à saveur fade, à forte odeur et à taux d'humidité et d'acidité élevés, tandis que le beurre fabriqué à partir d'une presse manuelle a un goût moins agréable mais un taux d'acidité plus faible. Enfin, le beurre obtenu à partir de la presse motorisée a une meilleure couleur et un goût plus agréable, et ses taux d'humidité et d'acidité sont très faibles.

7.1. NORMES DE QUALITÉ EXIGÉES

Aux Etats-Unis, la qualité n'est garantie que lorsqu'on retrouve sur les produits le seau de certification de l'American Shea Butter Institute. Cependant, les compagnies spécifient individuellement leurs standards de qualité pour l'achat des noix de karité. La composition de noix de karité généralement exigée est la suivante d'après RAISE (21) :

- Acides gras libres : inférieur ou égal à 6%
- Taux d'humidité : inférieur ou égal à 7%
- Taux de matières grasses : supérieur ou égal à 45%
- Latex : de 4 à 10%

La teneur en matières grasses est l'élément le plus crucial de la noix. Si cette teneur est élevée et que les teneurs en acides gras libres et en humidité sont faibles, l'exportateur peut recevoir un bon prix.

Pour ce qui est de la qualité des noix de Guinée, les résultats des analyses sur des échantillons d'amandes récoltées et envoyées par le projet PEGRN à l'Université Rutgers ont été concluants en terme de taille et poids, coloration et teneur en acides gras. Les caractéristiques correspondent aux standards en vigueur. Ces échantillons provenaient de Dabola, Kouroussa et Tougué.

Pour le beurre de karité, la qualité recherchée est fonction de l'utilisation que l'on veut en faire. Les industries cosmétique et pharmaceutique recherchent de préférence le Grade A caractérisé par :

- Des teneurs les plus élevées des substances qui soignent la peau et que l'on retrouve dans la fraction du beurre dite insaponifiable ou fraction guérisseuse. Rappelons ici que cette fraction est essentiellement absente dans les autres huiles naturelles et c'est en cela que le beurre de karité se distingue des autres huiles.
- Des teneurs les plus élevées des acides gras qui retiennent l'eau pour les cellules de la peau et que l'on trouve dans la fraction dite saponifiable.

L'industrie du chocolat recherche uniquement les teneurs élevées des quatre acides gras trouvées dans la fraction saponifiable. Cette industrie utilise un mode d'extraction chimique des acides gras des amandes importées. Cette méthode dénature la fraction guérisseuse mais permet des taux élevés d'extraction des corps gras.

7.2. MODE D'EXPLOITATION DE LA RESSOURCE EN GUINÉE

7.2.1. Collecte des amandes de karité

Les femmes accompagnées d'enfants commencent la collecte des fruits à partir du mois de juin jusqu'en septembre. Les activités liées à la production de karité sont pratiquées essentiellement par des femmes. Les enfants et parfois des hommes font la collecte des noix sous les arbres et les vendent en sacs de 50 kg aux groupements.

Dans les villages à karité, la production du beurre est toujours pratiquée par au moins un groupement informel de femmes. Chaque ménage impliqué dans un groupement d'extraction de beurre extrait aussi de petite quantité de beurre. La collecte des noix par les groupements et les ménages a lieu entre juin et août. Les groupements entreposent jusqu'à la saison sèche parce c'est entre les mois de juin et septembre que presque toutes les femmes sont occupées aux travaux agricoles.

7.2.2. Préparation des noix pour l'extraction

C'est surtout d'octobre en février que les femmes s'occupent à extraire le beurre de karité. Les noix sont cueillies ou ramassées dans les formations naturelles [1]. Elles sont enterrées pendant au moins une semaine pour faciliter le dépulpage. Les noix dépulpées sont lavées, séchées au soleil pendant 24 heures et concassées pour en extraire les amandes.

7.2.3. Extraction traditionnelle du beurre

Les amandes sont broyées et exposées au soleil. Elles sont ensuite pilées, frites et pétries sur des pierres plates avec des cornes de bœuf ou du bois confectionné à cet effet. La pâte résultant de ce traitement est bouillie et remuée de temps en temps pour permettre la remontée à la surface du beurre qui est recueilli et versé dans des récipients.

Une fois refroidie, la pâte est agitée de manière continue jusqu'à ce qu'elle acquière une coloration blanchâtre avant d'être mise dans des récipients de forme spécifique contenant un peu d'eau pour la solidification complète. Finalement, on obtient des boules appelées léfa en malinké pesant 4 ou 5 kg prêtes à être emballées dans des feuilles de Cordia cordifolia pour la conservation ou pour la vente.

7.3. PROBLÈMES LIÉS AU MODE ACTUEL D'EXPLOITATION DE LA RESSOURCE

7.3.1. Mode de cueillette et de sélection des fruits

La nouvelle saison de production agricole démarre lorsqu'il est temps de récolter les fruits du karité. La quantité récoltée dépend donc des ressources humaines disponibles et des distances à parcourir. On utilise des paniers ou des sacs pour amener aux

[1] Les données statistiques sur les produits forestiers non-ligneux en République de Guinée, Djiramba Diawara, juillet 2000, Projet /Int79/EC, Programme de partenariat CE-FAO (1998-2001).

villages les fruits tombés au sol naturellement ou suite au brassage des branches. Les distances à parcourir sont grandes et le transport à pied est pénible.

Pour que les amandes répondent aux grades internationaux en ce qui concerne les quantités de principes actifs qu'elles doivent contenir, il est important de ramasser que les fruits tombés naturellement ou bien mûrs. Les fruits bien mûrs ont un péricarpe de couleur jaune orangée alors que les non mûrs ont une couleur verdâtre. Cette règle n'est pas suivie par la majorité des récolteurs soit par méconnaissance ou parce que la tentation est grande de ramasser le plus possible sans se déplacer trop. Les inspecteurs de la qualité poseraient une étiquette dans chaque contenant récolté sur laquelle le lieu et la date de récolte ainsi que le nombre de fruits seraient écrit.

7.3.2. Mode d'extraction et de conditionnement des amandes

La qualité des amandes est donc liée au ramassage des baies (fruits) mûrs et aussi au mode d'extraction des amandes des noix, du traitement des amandes et du mode d'entreposage de celles-ci. Dans les zones à karité, les récolteurs du fruit charnu de karité mangent sur place une partie du mésocarpe pulpeux qui entoure la noix de karité et retournent au village où on fini de manger la chair des bons fruits. Les fruits trop mûrs sont versés dans de l'eau et dépulpés ou laissé à fermenter dans des fosses où les bactéries et insectes font le travail de dépulpage.

Ensuite, on fait bouillir les noix pendant 30 minutes et on les étale sur le sol pour bien les faire sécher pendant quatre à cinq jours. Après séchage, les noix ont perdu 40% de leur poids. Puis les noix sont étalées sur le sol dans un bâtiment couvert où on les conserve souvent pendant plusieurs mois avant d'en extraire le beurre ou de les vendre. Cette pratique favorise la montée de l'humidité du sol, ce qui favorise une germination précoce, et la pollution des amandes par des champignons pour éventuellement provoquer le rancissement et l'oxydation de beurre.

7.3.3. Mode d'extraction traditionnelle du beurre des amandes

Le Tableau 7 montre toutes les étapes du processus traditionnel d'extraction du beurre de karité. On y trouve pour chaque étape le nombre de personnes, le temps d'exécution, le matériel utilisé et son prix, et cela en rapport avec une session de production de beurre étalée sur deux jours et traitant 80 kg d'amandes [2].

Le mode traditionnel non amélioré se distingue des deux modes modernes par les opérations qui suivent la torréfaction des amandes broyées. Des outils peuvent réduire considérablement la pénibilité du travail et le temps de production de ce mode (Tableau 8).

Les deux modes modernes utilisent soit le pressage hydraulique à chaud artisanal ou le pressage mécanique en continu suivi ou non d'une extraction par solvant. En produisant suivant le mode traditionnel amélioré, on peut extraire du beurre surtout de Grades B et C mais à un taux d'extraction par rapport aux amandes sèches de 30%, alors qu'avec les modes de pressage à chaud simple et continu, on extrait surtout du Grade A à des taux de 40% et 50% respectivement.

[2] Selon l'expérience pratique du PEGRN en Guinée vers 2000.

Tableau 7 : Production du beurre de karité
Fiche technique portant sur 80 kg d'amandes traitées avec une technologie traditionnelle
Préfecture de Dabola, groupement à Koumarela

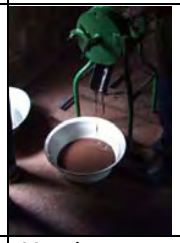
Date	Quantité à transformer	Etapes de Production	Nombre de personnes	Temps d'exécution de l'étape	Matériel utilisé	Prix du matériel (FG)	Qté de beurre	Observations/ recommandations
	6 000 à 10 000 fruits mûrs 450 kg (15 à 20 kg/arbre)	1. Ramassage et transport des fruits mûrs ; 3 000 FG/50 kg	2	1 jour	Sacs de 50 kg			L'utilisation de 2 brouettes réduirait la pénibilité et le temps de transport, moto avec petites remorques.
	6 000 à 10 000 fruits 450 kg	2. Dépulpage des fruits et lavage des noix ; le poids est réduit de 60%	1	2 heures	2 bassines en plastique de 30 litres	50 000		Un lavage avec une solution d'eau de javel, suivi de trois rinçages, est recommandé si on veut garder les noix pour un certain temps avant de les décortiquer.
27/8/ 2004	1 à 2 noix/fruits 12 300 noix 185 kg	3. Cuisson des noix à l'eau chaude	2	45 minutes	2 chaudrons en fonte sur feu de bois	60 000		Il y aurait lieu de faire des économies en bois de chauffe avec un four amélioré.
	12300 noix 185 kg	4. Séchage des noix ; elles perdent 40% de leur poids	1	3 à 5 jours	Natte Mirador	20 000 50 000		Avec un séchoir tunnel, on pourrait réduire le temps à 1 journée ou deux.
30/8/ 2004	12 300 noix 112 kg	5. Décorticage ou extraction des amandes des coques	4	2 heures	4 pilons en bois 2 mortiers	12 000 30 000		
30/8/ 2004	12 300 amandes 80 kg	6. Lavage des amandes	2	1 heure et 30 minutes	2 bassines en plastique de 30 litres	Les mêmes		
	12 300 amandes 80 kg	7. Séchage des amandes pour retirer l'eau de surface	1	50 minutes	Sur natte plastique	La même		Tunnel de séchage.
	12 300 amandes 80 kg	8. Broyage des amandes	4	3 heures et 36 minutes	4 pilons 2 mortiers	Les mêmes		Un concasseur mécanique monté sur moteur diesel réduirait à quelques minutes cette opération.

Date	Quantité à transformer	Etapes de Production	Nombre de personnes	Temps d'exécution de l'étape	Matériel utilisé	Prix du matériel (FG)	Qté de beurre	Observations/ recommandations
	80 kg de brisure d'amande	9. Torréfaction	1	30 minutes	Torréfié dans deux marmites en fonte	80 000		Le tunnel réduirait le temps consacré à la protection en cas de pluie.
31/8/ 2004	80 kg de brisure d'amande	10. Moulinage de la brisure d'amande visant l'obtention de la pâte	4	5 heures	Sur 4 pierres de granite lisse et 4 cornes de bœuf	2 000 500		L'introduction d'un moulineur mécanique est indispensable et peut être utilisé avec le moteur du concasseur.
	80 kg	11. Barattage de la pâte et extraction du beurre par ajout d'eau ; 30% du poids des amandes	4	1 heure et 36 minutes	4 bassines en plastique de 20 litres et à la main	100 000		Une baratteuse à manivelle actionnée à la main réduirait le temps et la pénibilité.
31/8/ 2004	32 kg	12. Cuisson du beurre pour évaporation de l'eau	2	1 heure et 30 minutes	2 chaudrons en fonte	60 000		Four amélioré à introduire.
	24 kg	13. Filtration du beurre et mise en contenant de plastique	2	20 minutes	Tissu en soie double épaisseur sur cadre moustiquaire	10 000	24 kg	Des filtres en tissu de soie montés sur cadre de bois ; plus facile de manipulation.
				17 heures ou 2 jours à partir du décorticage des noix			24 kg en deux jours	

Source : Alain Rioux du projet PEGRN (1)

Tableau 8 : Production du beurre de karité
Fiche technique portant sur 80 kg d'amandes de karité traitées avec une technologie semi-mécanisée (acquise par le groupement haut à Koumarela)

Date	Quantité à transformer	Etapes de Production	Nombre de personnes	Temps d'exécution de l'étape	Matériel utilisé	Coût du matériel (FG)	Qté de beurre	Observations/ recommandations
	6 000 à 10 000 fruits ; 450 kg (15 à 20 kg/arbre)	1. Ramassage et transport des fruits tombés sur le site	2	1/2 journée	2 brouettes	200 000		
	6 000 à 10 000 fruits ; 450 kg	2. Dépulpage des fruits et lavage des noix	1	2 heures	2 bassines en plastique de 30 litres	50 000		Un lavage avec une solution d'eau de javel avec rinçages est recommandé si on veut garder les noix un temps avant de décortiquer.
27/8/ 2004	12 300 noix ; 185 kg	3. Cuisson des noix à l'eau chaude	2	45 minutes	2 chaudrons en fonte sur four amélioré	240 000		
	12 300 noix ; 185 kg	4. Séchage des noix ; elles perdent 40% de leur poids	1	1 journée	Séchoir tunnel 4 FG, 75x2m	Location 2 000		Coût : 1 726 000 FG ; utilisé toute l'année pour les besoins de séchage de la communauté.
	12 300 noix ; 112 kg	5. Décorticage ou extraction des amandes	4	2 heures	4 pilons en bois et 2 mortiers	12 000 30 000		
	12 300 amandes ; 80 kg	6. Lavage des amandes	2	1 heure et 30 minutes	2 bassines en plastique de 30 litres	Les mêmes		
27/8/ 2004	12 300 amandes ; 80 kg	7. Séchage des amandes pour retirer l'eau de surface.	1	20 minutes	Séchoir tunnel	Location 500		
	12 300 amandes ; 80 kg	8. Concassage des amandes	1	30 minutes	Concasseur mécanique monté sur moteur diesel	700 000 2 000 000		Un concasseur mécanique monté sur le même moteur diesel que le moulineur.

Date	Quantité à transformer	Etapes de Production	Nombre de personnes	Temps d'exécution de l'étape	Matériel utilisé	Coût du matériel (FG)	Qté de beurre	Observations/ recommandations
	80 kg de brisure d'amande	9. Chauffage de la brisure d'amandes	1	30 minutes	Torréfié dans 2 marmites en fonte	160 000		
	80 kg de brisure d'amande	10. Moulinage de la brisure d'amande visant l'obtention de la pâte	1	1 heure et 20 minutes	Un moulineur mécanique est indispensable et peut être utilisé avec le moteur du concasseur	800 000		 Un moulineur utilisable aussi pour la fabrication du beurre d'arachide.
	80 kg	11. Barattage de la pâte et décantation du beurre par ajout d'eau	4	1 heure et 36 minutes	4 bassines en plastique de 20 litres et à la main	100 000		Une baratteuse à manivelle actionnée à la main réduirait le temps et la pénibilité de cette opération.
	32 kg	12. Cuisson du beurre pour évaporation de l'eau	2	1 heure et 30 minutes	2 chaudrons en fonte sur four amélioré	Les mêmes qu'à l'étape de cuisson des noix		
	24 kg	13. Filtration du beurre et mise en contenant de plastique	2	20 minutes	Tissu en soie double épaisseur sur cadre moustiquaire	5 000	24 kg	
	TOTAL			**9 heures et 15 minutes**			**24 kg**	

8. MARCHÉS DES PRODUITS DU KARITÉ

8.1. CARACTÉRISTIQUES DES MARCHÉS ET CANAUX DE DISTRIBUTION

L'étude de marché finalisée en début 2002 par le volet développement d'entreprises du projet PEGRN (2) auprès d'un échantillonnage de commerçants de Conakry, Labé, Mamou et Dabola a révélé que 46% des ventes de beurre se font vers le marché local, 15% vers le marché national, 31% vers la sous-région surtout des amandes et 8% des volumes sont exportés directement en Europe et aux Etats-Unis.

Le beurre en Guinée fait l'objet de très peu de conditionnement en produits secondaires à valeur ajoutée (savon, shampooing, crème hydratante parfumée). La filière n'est pas suffisamment structurée pour assurer l'exportation de quantité importante d'amandes, bien que ce commerce n'exige aucun investissement important.

Dans les zones d'intervention du projet PEGRN, il n'existe qu'une seule organisation de producteurs d'amandes et de beurre. Il s'agit de l'Union des Oléagineux qui commercialise les noix et le beurre de ses membres. Ce groupement a commencé à effectuer des exportations ponctuelles dans la sous-région, ou encore vers l'Europe, notamment l'Allemagne.

Il y a pénurie de beurre en certaines périodes de l'année sur les marchés des préfectures non productrices de karité. Cette pénurie est un peu comblée par du beurre en provenance du Mali.

Les intermédiaires ont la main mise sur toute la partie distribution et commercialisation. Ils sont maîtres pour la définition du poids et du prix d'achat. Il existe quatre canaux majeurs de distribution des noix et du beurre de karité :

- Un canal entièrement intégré par des femmes appartenant à des ménages individuels, qui accomplissent toutes les tâches de cueillette, transformation et vente de beurre sur les marchés locaux.

- Un canal entièrement intégré par des groupements de femmes appartenant au même village, qui produisent et vendent du beurre à des détaillants des grands centres urbains.

- Des collecteurs locaux achètent le beurre des groupements de femmes de plusieurs villages, surtout en période de soudure, et vendent à des détaillants au niveau des centres urbains.

- Des collecteurs locaux achètent le beurre et les amandes sèches des productrices et les revendent directement à des grossistes régionaux venus de Conakry, de Labé et de Kankan. Ces derniers écoulent à des collecteurs des pays frontaliers et depuis peu à des acheteurs des Etats-Unis et d'Europe.

Les commerçants confirment une très grande demande sur les marchés locaux et régionaux, mais l'approvisionnement en produit fait sérieusement défaut. Plusieurs commerçants vont s'approvisionner au Mali pour faire face à la demande.

La demande en noix et en beurre des pays limitrophes, importants producteurs de karité, tels le Mali, le Burkina, le Ghana et le Bénin, sert essentiellement les exportations vers l'Europe. Ils obtiennent les amandes de Guinée à moindre frais.

La fluidité et la régularité de la circulation des produits de la filière vers les grands centres de consommation sont compromises par des problèmes de sortie des produits de certains grands centres de production dû à l'enclavement et l'impraticabilité des routes, les très mauvaises pistes et les ponts brisés. Cela décourage les collecteurs de s'y rendre et les producteurs d'augmenter la production. Selon Yves Millou, ingénieur en recherche et développement à l'Occitane, tant que les producteurs vendront majoritairement des noix de karité, ils ne gagneront pas d'argent et le travail des femmes ne sera pas suffisamment rémunéré.

En Guinée, il y a des quantités inconnues d'amandes qui sont vendues à des collecteurs du Mali, de la Côte d'Ivoire et du Sénégal. Très peu d'amandes et encore moins de beurre sont vendues de Guinée directement à des acheteurs européens. Les statistiques d'exportation du beurre au port autonome de Conakry et de la douane selon l' ONG Djigui (10) sont répertoriées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 9 : Statistiques des exportations du beurre au port autonome de Conakry

Années	Quantités exportées	Destinations
1999 à 2001	20 tonnes	Sierra Léonne
	10 tonnes	Hollande
	11 tonnes	Etats-Unis d'Amérique

Le Sénégal et la Gambie sont desservis à partir du Fouta. La quantité exportée vers ces deux pays est estimée à 8 tonnes/an (estimation faite par un exportateur de Labé). Selon Hadja Fanta Keita de l'association FADEX, les collecteurs ivoiriens et maliens viennent acheter des noix de karité en périodes de ramassage en haute Guinée, mais aucune statistique n'est disponible ni sur les prix pratiqués ni sur les volumes.

Tableau 10 : Evolution des prix moyens mensuels de gros du beurre de karité (en FG/kg) sur les marchés régionaux de 2003 à 2004 en Guinée

Marché régional terminal	Jan	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Moyenne
	L'AN 2003												
Conakry	1600	1650	1625	1733	2079	2200	2433	2560	2650	3038	3292	3157	**2335**
Kankan	1300	1300	1300	2000	1293	1371	1656	1670	2050	2171	2150	2271	**1711**
Kindia	1900	2000	2000	1650	1817	1800	2188	2800	3200	3140	3246	3064	**2400**
Labé	1950	1850	2025	1800	1825	2050	2133	2250	2350	2600	2688	3058	**2215**
N'Zérékoré	1700	1750	1775	1840	1967	2125	2563	2670	2500	2714	2738	3125	**2289**
Moyenne/mois	**1690**	**1710**	**1745**	**1804.6**	**1796.2**	**1909.2**	**2194.6**	**2390**	**2550**	**2732.6**	**2822.8**	**2935**	**2190**
	L'AN 2004												
Conakry	3800	4338	4133	4144	4000	4029	3641	3739	3820	3930	3988	4000	**3963**
Kankan	2563	2583	2530	2533	2514	2346	1781	1961	2190	1950	1825	1775	**2213**
Kindia	3643	3717	3631	3733	3569	3900	2983	3478	3400	3225	3083	3175	**3461**
Labé	2820	3433	3600	3617	3506	3599	3031	2913	2560	2879	3264	2842	**3172**
N'Zérékoré	3586	3580	3783	3750	3956	3925	3600	3263	3160	2996	3040	2948	**3466**
Moyenne/mois	**3282.4**	**3530.2**	**3535.4**	**3555.4**	**3509**	**3559.8**	**3007.2**	**3070.8**	**3026**	**2996**	**3040**	**2948**	**3255**

Source : ACA, magazine Echo Rural n° 061, 5 mars-5 juin 2005

8.2. DIFFICULTÉS ÉVOQUÉES PAR LES COLLECTEURS-VENDEURS DE CONAKRY

- Insuffisance de fonds de roulement.
- Présence d'impuretés et d'eau dans le beurre collectée.
- Le beurre vient dans des emballages en feuilles en tas de 3, 5 et 10 kg, or les clients veulent des lots de 30, 50 à 100 kg.
- Les conditions de stockage sont difficiles (dans la chaleur, il y a perte d'huile).
- Manque d'informations sur les marchés et conditions d'export du beurre.
- Aucune expérience du commerce de l'amande.
- Absence d'organisation de collecte.
- L'exiguïté des locaux de vente empêche de traiter de grandes quantités à la fois.

8.3. MARCHÉS EXTÉRIEURS

L'Europe domine le marché. Les principales compagnies qui achètent le karité sont : Unilever au Royaume-Uni, Aarhus au Danemark, Karlshamns en Suède et Fuji Oil Company au Japon. Ce sont des importateurs majeurs de noix brutes et leurs clients sont les industriels du chocolat et de la confiserie. Seules les laboratoires et les instituts importent du beurre et non des amandes. Les sources statistiques globales d'importation européenne d'amandes ou de beurre de karité mentionnent très rarement la Guinée.

Les importations du karité satisfont à 95% les besoins des industriels du chocolat, les 5% restants étant dirigés vers la cosmétologie et la pharmacologie. Le karité est exporté surtout sous forme d'amandes et marginalement sous forme de beurre.

8.3.1. Liste des importateurs d'après RAISE (21)

Tableau 11 : Importateurs de karité

No.	Désignation	Adresses	Activité
1	Loders-Croklaan	Hogeweg 1 P.O Box 41520 AA Wor merveer, The Netherlands	Achat de noix et d'huile de produits tropicaux
2	Karlshamns AB	37482 Karlsman Sweden	
3	Aarhus Oliefabrik A/S	M.P. Bruuns Gade 27 P.O. Box 50 DK-8000 Aarhus C, Denmark	
4	Brittania Food Ingrédients Ltd	Goole DN14 6ES, UK	
5	Agritropic S.A.R.L	Rue des Moulins 43100 Vieille-Brioude, France	
6	Eurobroker	30, Rue d'Astorg 75008 Paris, France	
7	Aarhus Olie Côte d'Ivoire	Résidence de la Tour B.I.A.O 8-10 rue Joseph Anoma (entrée avenue Lamblin) Abidjan 01 BP 1730	
8	EXA Cosmetics	11, rue Lagny 93100 Montreuil, France	Utilise du beurre raffiné dans les chaînes de cosmétiques

No.	Désignation	Adresses	Activité
9	Fuji oil Company, Ltd	1-5, Nishi Shinsaibashi 2-chome, Chuo-ku Osaka 542 Japan	Importe la noix, le beurre et l'huile de karité
10	D2E	202, rue de la Croix Nivert 75015 Paris, France	Utilise du beurre raffiné dans les chaînes de crèmes de beauté
11	Fuji Vegetable, oil, Inc	120 Brampton Road Savannah, GA 31408, USA	Importe le beurre et l'huile de karité pour la vente aux chocolaterie du Canada et des USA
12	AFAJATO, Inc	6455E. Briar Drive Lithonia GA 30058, USA	Importe le beurre du Ghana essentiellement
13	Shea Butter Company, Ltd	16781 Torrence Avenue Lansing, IL 60438, USA	Vend le beurre raffiné aux compagnies de cosmétiques des USA
14	Edible Oils Marketing Consultant	Nyland Coach House Nyland, Cheddar Somerset BS27 3UD, UK	

8.3.2. Statistiques des importations et exportations d'amandes de karité en 1999

Tableau 12 : Importations des amandes de karité en 1999

Pays	Volumes (tonnes)	Valeur (1 000 $)
Canada	45	21
Côte d'Ivoire	246	14
France	324	140
Inde	1 267	488
Indonésie	8 356	2 830
Malaisie	763	294
Pays Bas	7 191	1 519
Portugal	18	21
Etats-Unis	6	31
Monde	18 222	5 364

Source : FAO citée par le journal Marché Tropicaux (16)

Tableau 13 : Exportations des amandes de karité en 1999

Pays	Volumes (tonnes)	Valeur (1 000 $)
Benin	5 600	950
Burkina Faso	7 633	847
Côte d'Ivoire	5 422	793
Ghana	5 523	1 702
Togo	5 100	1 000
Monde	29 371	5 334

Source : FAO citée par le journal Marchés Tropicaux (16)

8.3.3. Les prix pratiqués

Les prix des noix de karité varient de 240 à 350$ par tonne métrique (CIF Europe), avec une moyenne de 300$. Les noix de karité du Ghana et du Nigeria sont préférées à cause de leur teneur élevée en matières grasses.

Tableau 14 : Prix payé pour les amandes de karité par différents importateurs

Année	Pays rapporteur	Pays exportateur	Prix payé en $/tonne
1995	Suède	Ghana	328,64
		Côte d'Ivoire	313,7
1997	Suède	Togo	297,2
1999	Inde	Ghana	331,6
		Côte d'Ivoire	363,09
		Nigeria	239,92
	Indonésie	Ghana	340,47
		Bénin	324,1
2000	Suède	Bénin	225
		Ghana	202,27
2001	Suède	Ghana	160,2
		Guinée	311,6
	Royaume-Uni	Ghana	215,7
		Burkina Faso	270,2
		Bénin	188,93
		Nigeria	192,96
		Singapour	226,7

Source : Secrétariat de la CNUCED, d'après les données statistiques extraites de Comtrade (120792)

9. CONTRAINTES DE LA FILIÈRE KARITÉ EN GUINÉE

9.1. CONTRAINTES ET SOLUTIONS PROPICES

Tableau 15 : Contraintes, opportunités et solutions proposées

Catégorie	Contraintes	Opportunités	Solutions potentiellement viables
Accès aux marchés	• Faible production d'amandes et de beurre de karité • Le potentiel guinéen peu connu des acheteurs de noix européens • Absence de système de collecte et de stockage des amandes • Les producteurs ont très peu de contrôle sur les prix • Qualité des amandes et du beurre non contrôlée • Approvisionnement des marchés non structurés • Méconnaissance du produit dans le pays • Absence de table de concertation pour les acteurs • Contenants inappropriés pour le transport au niveau rural et pour la vente locale et l'exportation • Manque d'informations sur les marchés, les prix et les produits nouveaux	• La matière première dépasse largement l'offre actuelle des produits sur le marché • Forte demande d'amandes vers l'Europe • Demande locale en beurre non satisfaite • Fort potentiel de production sur au moins 40% du territoire • Possibilité de diversifier la demande grâce à un large éventail de produits à base de beurre de karité qui pourraient être fabriqués localement avec des investissements légers • Présence de fournisseurs d'emballages dans la sous-région • Possibilité d'importer des équipements et outils depuis les pays voisins	• Formation pour changer les habitudes de cueillette des noix et d'extraction du beurre pour mieux gérer la qualité exportée • Diffusion d'un protocole de contrôle de qualité • Développement de plan marketing pour les amandes exportées • Développement de produits nouveaux (savon crème hydratante et de soins) et les tester sur le marché local • Identification des acheteurs potentiels • Accès à des fournisseurs de contenants • Diffusion de communications TV et radio sur les vertus du karité et la structure de l'offre et de la demande mensuelle avec les prix • Diffusion sur Internet du potentiel de la filière guinéenne et ses plus dynamiques entrepreneurs • Coordination des activités de cueillette des noix et de transport vers les marchés locaux • Identifier les acheteurs sous-régionaux et européens en noix
PRODUCTION ET TECHNOLOGIE **(matériels de transformation, emballages et contrôle de la qualité)**	• La méthode traditionnelle d'extraction du beurre est rudimentaire et pénible ; très peu de productrices ont commencé à l'améliorer • Méthode traditionnelle de préparation des amandes et d'extraction du beurre inappropriée pour l'exportation • Absence de techniques modernes d'extraction par pressage hydraulique	• La plupart des outils améliorés peuvent être fabriqués sur place ou achetés dans la sous-région • Certains outils améliorés peuvent servir à concasser le maïs et mouliner l'arachide, facilitant ainsi leur paiement par prestation de services • Le niveau de connaissances techniques et d'outils à transférer pour la	• Faciliter la veille et le transfert technologique • Développer des normes d'hygiène et de qualité pour les amandes et le beurre et les diffuser dans le cadre d'un programme de vulgarisation pyramidale • Identifier des technologies améliorées et installer des prototypes dans les principaux écosystèmes à karité • Dispenser des formations techniques dans le cadre

Catégorie	Contraintes	Opportunités	Solutions potentiellement viables
	• Absence de suivi de protocoles de contrôle de qualité et d'hygiène en amont et en aval de la production de beurre • Manque d'équipements et de types d'emballage appropriés pour les différents marchés • Aucun centre de veille et de recherche appliquée • Laboratoires de contrôle qualité ne connaissent pas les procédures d'analyse des substances du karité	qualité et pour rehausser le niveau technologique n'est pas complexe • La modernisation du processus d'extraction n'est pas dépendante de la fourniture d'électricité • Partenariat possible avec des structures sous-régionales qui disposent de presses modernes et de techniques pour traiter le beurre et ses produits connexes • Présence de fabricants de contenants à Conakry et localement • Capacité à fabriquer des outils et équipements modernes • Accès facile à la recherche des pays de la sous-région • Laboratoire d'analyse existe	d'un programme de vulgarisation pyramidale • Campagne de sensibilisation et de suivi terrain pour changer les habitudes de cueillette des noix et d'extraction du beurre • Renforcement de la capacité technique des laboratoires privés à effectuer les tests de contrôle de qualité • Diffusion des résultats de la recherche appliquée aux acteurs concernés
POLITIQUE	• Indifférence des politiques • Absence de textes juridiques relatifs aux normes d'hygiène et de qualité • Absence de politique d'encouragement pour ce type de produit • Absence de suivi statistique aux frontières sur les entrées et sorties des produits de la filière	• Les bailleurs s'intéressent de plus en plus à cette filière • Partenariat possible avec des projets tels que ASNAPP et/ou le Projet National Karité du Burkina Faso et l'Institut National de Normalisation et de Métrologie de Conakry	• Incitation des décideurs en développement à retenir la filière karité comme secteur prioritaire du développement économique de plusieurs préfectures • Sensibilisation des autorités sur l'impact de l'appui aux femmes sur la réduction de la pauvreté en Guinée • Sensibilisation des autorités douanières sur l'importance de prendre les données d'export et d'import des amandes et du beurre
FINANCEMENT	• Manque d'accès au crédit • Les établissements de crédit sont mal informés sur la rentabilité de la production de karité et leurs types de prêts inadaptés aux besoins des producteurs • Les productrices sont pour la plupart analphabètes et ont des capacités réduites à monter des projets de	• Existence d'institutions de financement qui peuvent accorder des prêts aux groupements • Intérêt croissant des bailleurs pour cette filière • Les frais pour les équipements améliorant le système traditionnel sont finançables	• Accès des producteurs au crédit à bas taux • Identification des besoins de financement des producteurs de la filière karité • Identification des acteurs qui peuvent mobiliser des fonds ; les appuyer auprès des institutions prêteuses et les inciter à travailler ensemble • Appui aux groupements dans le montage de

Catégorie	Contraintes	Opportunités	Solutions potentiellement viables
	demande de financement et de gestion de ces derniers • Absence de capitaux pour investir dans l'achat des équipements modernes et des emballages adéquats • Les groupements ne disposent pas de suffisamment de fonds de roulement pour l'achat de plus de matières premières		dossier de financement • Alphabétisation fonctionnelle des dirigeants de groupement
ORGANISATION/ GESTION	• Les groupements de productrices de noix et de beurre sont pour la plupart analphabètes et n'utilisent pas d'outils de gestion appropriés • Les producteurs sont très peu organisés et formellement enregistrés pour contrôler la collecte et le prix de vente de leurs produits • Les importateurs ont peu de contacts avec des intervenants formellement enregistrés • Absence de stratégie de collection et de conditionnement centralisée de grandes quantités de noix pour l'export	• Existence d'établissements qui peuvent fournir une aide à la gestion et à la formation de regroupements de producteurs, d'associations de groupements et d'unions préfectorales • Existence des principaux acteurs dans la filière karité • Grands nombres d'extracteurs de beurre de karité dans les zones de production	• Appui à la création d'associations de groupements de producteurs et à l'organisation des groupements existants • Diagnostic des groupements existants • Création de coopératives de collecte de stockage et de vente d'amandes et de beurre de karité • Accès à l'assistance en gestion pour les associations de production existantes et naissantes • Incitation à la création d'une table guinéenne de concertation sur le karité

9.2. CONTRAINTES AUX EXPORTATIONS DU BEURRE

Les principales contraintes qui freinent les exportations du beurre sont : le manque total de soutien à la filière, le manque de moyen de conservation et la connaissance insuffisante par les exportateurs des normes de qualité exigées sur le marché international. Selon Sylvia Provost citée par l'ONG Djigui (10), les normes habituellement exigées sur les marchés sont :

- Humidité : 0,1%
- Matières grasses : 98%
- Acidité : 6%
- Impuretés : 1%

Lorsque le beurre est destiné à l'industrie cosmétique, ces normes deviennent plus sévères :

- Indice de péroxyde : 1 millimole/kg de corps gras
- Acidité : 0,3%
- Impuretés : 0%

10. LEÇONS À TIRER D'UN ANCIEN PROJET KARITÉ EN GUINÉE

La production artisanale du beurre de karité est l'une des principales activités et sources de revenus des femmes villageoises dans la région de haute Guinée. Le projet n° XA/GUI/90/639 est le premier à appuyer cette filière financée en majorité par l'ONUDI. Coût du projet était de 210 000$, dont 10 000$ financé par l'UNICEF.

10.1. OBJECTIF DU PROJET

L'objectif immédiat a été formulé comme suit : démontrer la viabilité technico-économique de la fabrication du beurre de karité en Guinée, former techniquement et commercialement les responsables des centres et contribuer ainsi à l'intégration des femmes au développement industriel.

10.2. CHANGEMENTS ATTENDUS

Les principaux changements attendus étaient :

- Un travail moins épuisant
- L'augmentation des revenus par l'augmentation des quantités
- L'amélioration de la qualité par la semi-mécanisation du procédé de production
- L'apprentissage de la technique, de la gestion et de la vente par les productrices
- La fourniture d'un laboratoire de contrôle, de balances et de moyens de transport

10.3. LIMITES DU PROJET

Les limites de ce projet karité de l'ONUDI étaient les suivantes :

- Le projet n'avait pas élaboré de normes de qualité.
- Le projet n'avait pas pris en compte l'aspect commercialisation.
- La capacité des équipements installés étaient faibles, donc ne pouvaient traiter de grandes quantités d'amandes.
- Le projet n'a pas réalisé un de ses objectifs, qui est la création d'un laboratoire central de contrôle de la qualité. Ce laboratoire aurait pour but d'identifier et de contrôler la qualité des beurres en fonction des saisons et des modes de traitements.

D'après le rapport technique d'évaluation de Laurence Guigou (19), ce projet a atteint la plupart de ses objectifs. Les femmes bénéficiaires avaient confirmé qu'avec l'installation des trois presses dans les trois villages :

- Elles ont eu un gain de temps précieux tout en diminuant la souffrance du travail.
- Les revenus individuels sont améliorés par l'augmentation des quantités produites.
- Elles sont organisées en groupements tout en ayant leurs propres revenus.
- Enfin, l'image de leurs villages est rehaussée par le fait que d'autres femmes quittent des contrées lointaines pour venir traiter leurs noix de karité.

Il faut signaler que dans l'un des villages bénéficiaires, le retrait de la presse a été demandé par les hommes à cause d'une rumeur sans fondement : « le beurre produit par la presse mécanique est impropre à la consommation ». Cette rumeur venait

semble-t-il des propriétaires de moulins à moteur. Plus tard, un moulin à pétrole pour le karité fut installé dans ce village.

Aussi, le cahier de gestion de la presse n'a été ni bien ni régulièrement tenu par le mécanicien (seul alphabétisé du groupe). Il n'a donc pas été possible d'évaluer la production de la presse, d'évaluer financièrement le temps économisé grâce à l'introduction de la presse et de savoir les quantités de noix récoltées et de beurre vendu provenant de la presse. En conclusion, ce projet a manifestement souffert d'un manque de suivi régulier et permanent au niveau des villages.

11. QUELQUES EXPÉRIENCES DANS LES PAYS VOISINS

Dans plusieurs pays, en particulier le Burkina Faso et le Mali, de nombreuses initiatives sont prises pour valoriser le karité. Pour ces deux pays, le karité est devenu le troisième produit d'exportation. Parmi ces initiatives, on peut citer :

- Le Comptoir Burkinabé du Karité (CBK), créé dans le cadre du Projet d'Appui à la Commercialisation du Karité (PACK) financé par l'UNIFEM et exécuté par le Centre Canadien d'Etude et de Coopération Internationale. Le CBK a pour mission principale de promouvoir tant au niveau national que régional et international les produits à base de karité. Il joue le rôle d'interface entre les femmes et le marché en favorisant la diffusion d'informations et il assure un rôle de formation auprès des groupements de femmes pour améliorer la qualité du beurre.

- La Table Filière Karité (TFK) est un cadre de concertation qui regroupe depuis l'an 2000 tous les opérateurs de la filière afin d'améliorer le fonctionnement de celle-ci.

Après un diagnostic institutionnel, organisationnel et opérationnel approfondi de la filière, la TFK s'est dotée d'un plan stratégique de développement qui a débouché sur la mise en place d'une bourse de karité. Le TFK permet d'avoir des arbitrages et des négociations entre les différents groupes d'intérêt.

Il faut noter aussi la mise en place d'une bourse karité au Burkina Faso, qui est à sa deuxième édition, et la conception au Nigeria d'un système de certification du beurre et de la qualité des produits de karité.

12. CONCLUSION

12.1. RAISONS POUR LA CROISSANCE LIMITÉE DU SECTEUR KARITÉ EN GUINEÉ

Au terme de cette première phase de notre étude, il convient de noter que l'activité de karité génère des revenus pour une large majorité de nos populations rurales, notamment les femmes. L'importance du karité se manifeste par ses multiples usages au niveau local et par la place que ses produits et sous-produits occupent comme matières de base ou ingrédients dans diverses industries (alimentaires, cosmétiques et pharmacologiques) à l'échelle internationale.

Les marchés (local, national, sous-régional et international) présentent ainsi de grandes opportunités avec des perspectives de croissance à moyen et long terme. La Guinée, qui est au nombre des pays africains qui recèlent cette ressource, ne parvient malheureusement pas à tirer profit de cet avantage malgré son potentiel, et n'est pas encore citée dans les statistiques économiques liées à ce produit. Les raisons de cette situation sont à différents niveaux et de plusieurs ordres dont notamment :

- Au niveau humain :
  - Les acteurs directs de cette filière (producteurs, transformateurs et commerçants), en majorité analphabètes, sont mal ou peu informés sur les marchés et les exigences des clients.
  - Leurs mentalités et méthodes d'exploitation de la ressource, généralement traditionnelles, affectent les produits du karité tant au niveau quantitatif que qualitatif.

- Au niveau assistance technique :
  - Les acteurs de la filière, à l'instar de leurs concurrents dans la sous-région et de ceux d'autres filières en Guinée, ne bénéficient pas d'encadrement technique ni d'assistance matérielle et/ou financière malgré les conditions de travail difficiles et les moyens rudimentaires, d'où leur faible productivité et la faible compétitivité de leurs produits.

- Au niveau organisationnel :
  - A ce jour, il n'y a aucune structuration de la filière. Les quelques groupements d'intérêt économique qui naissent ne font pas que du karité et de surcroît ne se spécialisent pas pour une activité précise dans la filière. De même, les pratiques de bonne gouvernance et bonne gestion des organisations et de leurs activités ne sont pas encore courantes.

12.1. NAISSANCE D'UNE AGRO-INDUSTRIE VIABLE

Malgré ces insuffisances, la production et la commercialisation des noix et du beurre de karité peuvent devenir une agro-industrie viable en Guinée pour plusieurs raisons, à savoir :

- Le marché existe et est en pleine expansion, ce qui justifie tout effort d'investissement pour le développement de la filière.
- Le potentiel karité de la Guinée est vaste (41% du territoire) et faiblement exploité à ce jour.

- La qualité des amandes guinéennes n'a rien à envier aux amandes du Mali, Ghana et Burkina. En effet, les résultats des analyses sur des échantillons d'amandes récoltées et envoyées par le projet PEGRN à l'Université Rutgers ont été concluants en terme de taille et poids, coloration et teneur en acides gras. Les caractéristiques correspondent aux standards en vigueur. Ces échantillons provenaient de Dabola, Kouroussa et Tougué.
- La majorité des populations, notamment les femmes, vivant en zones karité ont la volonté, la culture du travail du karité et son usage dans leurs moeurs.
- L'introduction et la vulgarisation de techniques et de méthodes modernes d'exploitation du karité seront vite et bien acceptées par les bénéficiaires car elles visent à alléger leur travail et à accroître leur productivité et la qualité de leurs produits.
- L'appui matériel et financier indispensable dans un tel programme peut reposer sur la solvabilité des bénéficiaires ou à défaut sur les protocoles d'accord issus des liens de marchés entre acteurs à la base, collecteurs ou importateurs dont les exigences sont connues et respectées sur toute la chaîne par un contrôle de qualité efficace et fiable.
- Le niveau d'organisation et de développement de la filière karité dans la sous-région est un bon exemple et un facteur d'encouragement et d'incitation chez nos opérateurs à tous les niveaux.

Cela n'est possible que dans une stratégie et une démarche logique, synergique et concertée de l'ensemble des partenaires et des acteurs directs et indirects. C'est cette stratégie et démarche à adopter qui font l'objet de nos recommandations dans la section suivante.

13. RECOMMANDATIONS

Au vu de cette situation de référence, nous recommandons un certain nombre de mesures et d'actions concrètes dans le cadre d'une démarche dont les étapes sont décrites ci-dessous.

Etape 1 : Mise en œuvre d'un projet d'appuis à la filière karité en Guinée

Ce projet aura pour tâches de :

- Créer et animer un cadre de concertation des décideurs, partenaires au développement et bénéficiaires. Ce cadre regroupera, du côté de l'Administration, le Ministère du Commerce et de l'Industrie représenté par les Directions Nationales du Commerce et du Conditionnement, et le Ministère de l'Agriculture représenté par l'Institut de Recherche Agronomique, les Directions Nationales du Génie Rural et des Forêts et Chasse. Cette liste n'est pas limitative. Il doit en outre proposer et faire entériner par les départements concernés des décisions et/ou réglementations en faveur de la promotion du secteur karité. Ces décisions et réglementations pourraient porter en exemples sur :

  — La protection des zones de peuplement du karité contre les feux de brousse et les coupes abusives de bois
  — Le choix de cet arbre pour les campagnes nationales de reboisement
  — La délimitation et le désenclavement prioritaire des zones de peuplements à fortes densités de villages
  — L'inscription du karité dans un programme de recherche d'amélioration variétale, comme l'a fait l'Institut d'Economie Rurale du Mali
  — L'élaboration de règlements techniques (cahiers de charges, divers documents) énonçant les caractéristiques d'un produit ou les procédés et méthodes de production s'y rapportant, et dont le respect est obligatoire pour tous les acteurs

- Concevoir un plan d'intervention pilote à travers lequel, le projet identifiera cinq villages en zones de peuplement karité dans chacune des principales préfectures de karité. Des animateurs de filière et des inspecteurs de qualité seront retenus et formés par préfecture et basés dans le village le plus central des cinq identifiés. A travers ces animateurs et inspecteurs, le projet :

  — Identifiera et sélectionnera des acteurs locaux de karité
  — Organisera ces acteurs en groupements d'intérêt économique, union, etc.
  — Les informera et les formera aux bonnes pratiques d'exploitation du karité

Etape 2 : Interventions pour le changement des mentalités, habitudes et modes d'exploitation du karité

Les changements visés seront :

- La connaissance des différents facteurs affectant les quantités et la qualité des produits traités
- La connaissance des multiples usages des produits et sous-produits du karité
- La connaissance des exigences des marchés du karité

- La connaissance et la maîtrise des bonnes pratiques d'exploitation du karité
- La connaissance et la maîtrise des bonnes pratiques de gouvernance des organisations et de gestion rentable des activités

Etape 3 : L'introduction et la vulgarisation de technologies appropriées, d'intrants et d'actifs productifs adaptés et valorisant

Ces intrants et actifs productifs comprennent les emballages, les locaux, les équipements et matériels de conditionnement et de conservation, et la logistique de transport des produits.

Dans cette phase, le projet doit identifier et collaborer avec les opérateurs fiables du secteur privé (collecteurs, industriels, importateurs) intéressés par l'activité et produits du karité. Car pour la pérennisation de l'activité et la compétitivité des produits karité, le projet doit viser comme principaux résultats à atteindre la création et/ou le renforcement de l'autosuffisance opérationnelle et financière des acteurs de la filière.

Pendant ces trois étapes, le projet doit s'atteler à l'intermédiation financière de façon à mettre en place un crédit de campagne pour la collecte de chaque saison. Le projet doit, après les interventions transversales d'appuis ou parallèlement, scinder ses activités en deux composantes bien distinctes : une composante noix de karité et une composante beurre de karité.

Dans cette démarche par étapes successives, les actions concrètes peuvent être envisagées comme décrites ci-dessous en vue de promouvoir le secteur du karité :

- Connaissance parfaite des régions du territoire qui sont couvertes par le karité :
  - Il faut identifier les zones de peuplements du karité et répertorier les zones de peuplement enclavées. Cet inventaire des zones de peuplement se fera avec la Direction Nationale des Forêts et Chasse. Pour le désenclavement des zones de peuplement, la Direction Nationale du Génie Rural et les communautés rurales de développement hôtes peuvent procéder à l'élimination des points critiques et l'ouverture des bretelles reliant les zones aux routes nationales les plus proches.

- Identification sélection des acteurs du karité :
  - L'élaboration d'une base de données des acteurs se justifie par la nécessité d'identifier chacun des acteurs directs (producteurs, transformateurs et commerçants), leur localisation, leur spécialisation dans la filière et leur profil.
  - Les critères de sélection pourront être la permanence dans l'activité, le volume annuel moyen de l'activité, la motivation et la surface financière.
  - Quant aux acteurs indirects (prestataires, fournisseurs d'équipements et de matériels, etc.), il faut s'assurer du domaine et des conditions d'intervention, de l'autosuffisance opérationnelle et des cibles bénéficiaires.
  - L'objectif de cette identification-sélection est de démarrer les interventions par ceux qui ont le plus de chance de réussir dans une phase pilote d'assistance.

- Catégorisation et organisation des acteurs :
  - Les acteurs n'ont certainement pas les mêmes activités, n'ont pas les mêmes profils ni les mêmes conditions et moyens de travail.

— Il est donc nécessaire de les catégoriser et de les classifier en vue d'identifier et d'évaluer les besoins d'appuis les mieux adaptés à chaque cas.

- Information-formation-conseils :
  — A ce niveau, l'activité karité va être scindée en deux composantes bien distinctes pour la suite des interventions : la composante noix de karité et la composante beurre de karité.
  — Les acteurs directs pourront opter pour l'une ou l'autre des composantes ou pour les deux à la fois si le savoir-faire et la surface financière le permettent.
  — Dans chacun des cas, l'information et la formation porteront sur les normes de qualités exigées par les clients, les itinéraires techniques permettant d'aboutir à ces normes et les bonnes pratiques de gestion des activités et des organisations.
  — L'information, la formation et les conseils seront véhiculés par des affiches, des émissions à la radio rurale et des montages audio-vidéo sur les processus de traitement et les produits de qualité, mais aussi dans les magazines et par des voyages d'études dans les organisations et unités des pays voisins.

- Appuis matériel et financier :
  — Une fois que les étapes ci-dessus sont franchies, les regroupements des acteurs seront encouragés à leur gré. Les différents appuis visent à améliorer les moyens et conditions opérationnels des acteurs. Les appuis seront donc en général à la charge des bénéficiaires. Ils sont au préalable bien identifiés, évalués et adaptés à la capacité technique, financière et de gestion des bénéficiaires.
  — Une étude technico-économique et de rentabilité financière doit être réalisée et concluante au préalable pour toute mise à disposition d'actifs productifs.
  — Ces actifs productifs doivent surtout être retenus pour leur multifonctionnalité (moulinage de maïs et tubercules, broyage d'arachide, etc.) étant donné le caractère saisonnier de l'activité karité.
  — De même, pour la construction des locaux d'exploitation, l'octroi des matériels et équipements, différents modes de financement peuvent être envisagés au cas par cas, à savoir : (a) le système de crédit-bail, (b) les crédits de campagne garantis par des protocoles d'accord issus des liens de marché entre acteurs en amont et aval de la filière, et (c) les financements privés.

- Appui aux liens de marchés :
  — Appui au développement de liens de marché par des recherches Internet et la participation des groupements d'intérêt economique aux foires nationales et sous-régionales à Bamako.

Interventions sur la composante noix de karité

- La collecte massive de noix nécessite d'organiser deux mois à l'avance beaucoup de cueilleurs et de les déplacer quotidiennement. Elle nécessite des fonds de roulement pour payer les cueilleurs. En plus, il faudra réussir à stocker collectivement les amandes dans un local où on veillera à les identifier convenablement pour retracer les terroirs de provenance, les dates de cueillette et les quantités exprimées en poids, et de les entreposer dans des contenants appropriés.

- Des centres de séchage-conditionnement et de conservation en atmosphère contrôlée sont nécessaires pour maintenir les qualités des produits issus des bonnes pratiques en amont.
- Il faut spécialiser des acteurs dans la vente d'amandes de première qualité qui auraient intérêt à avoir un ou deux inspecteurs de qualité sur les sites de récolte et des brouettes pour faciliter le transport.
- Des remorques adaptées à des motos pourraient aussi être introduites ou un transport regroupé accompagné par un système d'identification des stocks et l'usage de contenants de transport équivalent à des poids pré-déterminés.
- Une prime à la qualité des fruits pourrait inciter au respect de cette règle. Les inspecteurs pourraient également assurer les autres étapes du contrôle de qualité inscrites dans un carnet en français et langues locales.

Interventions sur la composante beurre de karité

- La méthode traditionnelle d'extraction du beurre est inappropriée pour l'exportation et la fabrication locale de lotion hydratante pour le corps. Le projet peut mettre en place un centre expérimental de traitement de karité. Les équipements à introduire et vulgariser seront choisis pour leur facilité de manipulation et de maintenance.
- L'expérience malienne et burkinabé par la présence de consultants et les voyages d'études pourra faciliter un tel changement.
- A moyen terme, le projet doit réfléchir et envisager la construction d'une usine de transformation du karité en faisant appel à l'actionnariat privé.

ANNEXE A : BIBLIOGRAPHIE

1. Rapport d'évaluation fin projet de la filière karité et futures solutions viables, Alain Rioux, PEGRN.

2. Etude marché karité, juin 2002, résultat intermédiaire n°3, PEGRN.

3. Filière beurre de karité, Alain Rioux, PEGRN.

4. Carte de localisation du karité en Guinée.

5. Faisabilité technique et financière d'une petite entreprise de production de beurre de karité selon deux modes d'exploitation.

6. « The Future of Shea Butter in Guinea: Assessments and recommendations », Sandy Lincoln et Larry Plesent.

7. Tableau des activités de formation à l'utilisation des outillages du module de base de la technologie adaptée d'extraction du beurre de karité brut, Bureau d'Etudes et de Formation pour le Développement, Aliou Sow, consultant-formateur,

8. Projet Filière Karité en Guinée (PFKG), zone haute Guinée, juin 2002.

9. Programme d'Appui à la Gestion Intégrée des Ressources Naturelles des Bassins du Niger et de la Gambie, N°96/AGIR/ZPB/2002, termes de référence pour un appui aux groupements d'intérêt économique en valorisation artisanale du bambou, Rônier et Karité.

10. Situation de la filière karité en Guinée, Association pour le développement de la région de Kankan, ONG Djigui, cellule technique.

11. « Shea Butter Production and Quality : Nigeria Experience », Mojisola O. Oresanya, workshop au Palais de Congrès Bamako, 6-8 octobre 2004.

12. Table Filière Karité : bourse du karité, troisième édition (« Shea Products Stocks Exchanges), novembre 24-25 2004 à Bobodioulasso, Burkina Fasso.

13. Etude de faisabilité d'une unité de production de beurre de karité à Kankan, Cheick Santigui Camara et Alamako Kourouma, avril 1993.

14. Conception d'un système de certification de conformité cas de l'amande et du beurre de karité, Association Sénégalaise de Normalisation (ASN), Projet régional d'appui technique à la filière karité (PROKARITE).

15. Vers la professionnalisation de la filière karité en Guinée, Echo Rural (magazine trimestriel d'information agricole et commercial de l'ACA) n° 061 du mars au 5 juin 2005.

16. Dossier Karité par l'hebdomadaire Marchés Tropicaux n° 2885 du 23 février 2001.

17. Rapport de la mission préparatoire du 10 avril 1991, projet ONUDI XA/GUI/90/639, implantation d'unités rurales de petite capacité de production de beurre de karité, par Thomas Niess, consultant ONUDI.

18. Rapport de mission de la phase opérationnelle, 4 décembre 1991, projet ONUDI XA/GUI/90/639, implantation d'unités rurales de petite capacité de production de beurre de karité, par Bernard Clamagirand.

19. Rapport technique d'évaluation, projet ONUDI XA/GUI/92/639, implantation d'unités rurales de petite capacité de production de beurre de karité, par Laurence Guigou.

20. Document de projet, projet ONUDI XA/GUI/90/639, implantation d'unités rurales de petite capacité de production de beurre de karité.

21. « RAISE Market and Technical Survey : Shea Nuts ».

22. INFOCOMM, information de marché dans le secteur des produits de base, de la CNUCED.

ANNEXE B : PERSONNES RENCONTRÉES

No.	Dates/ heures	Noms	Services/ fonctions	Contact
1	Jeudi 11/8/05	Mamy Keita	Directeur exécutif de l'ACA	Tel : 46-37-84
2		Rachel Camara	Division Marketing et Commercialisation de l'ACA	Tel : 46-37-84
3	Vendredi 12/8/05	Alamako Kourouma	Conseiller et formateur en PME aux 3AE	Tel : 26-13-39
4	Samedi 13/8/05	Mamadi Kaba	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°79	
5		Mory Kourouma	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°74	Tel :34-88-46 s/c Oumar
6		Sory Kaba	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°72	
7		Souleymane Doumbouya	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°80	
8		Oumar Keita	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°68	Tel : 34-88-46
9		Souleymane Sylla	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°75	Tel : 27-38-54 s/c Lasso
10		Amara et Lamine Kaba	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°76 et 77	Tel : 27-46-53
11	Lundi 15/8/05	Oumar Doumbouya	Commerçant de beurre, Madina Boutique N°70	Tel : 58-30-33
12	Mardi 16/8/05	Tadiba Kourouma Balde	Chargée de programme/suivi-évaluation à Africare	Tel : 28-83-29 tadioceanne@ yahoo.fr
13		Bademba Diallo	Coordinateur projet textile traditionnel ONUDI	Tel : 29-63-91 badembadiallo@ caramail.com
14	Mercredi 17/8/05	Fta Binta Balde	Coordinatrice générale, AGOA-Guinée, et présidente et CEO de FABA AIBA Import & Export	Tel : 21-51-39 55-39-16 fabaaiba@ yahoo.fr
15		Yamélie Bastien	Sous-directrice du Corps de la Paix chargée du développement des petites entreprises	
16	Jeudi 18/8/05	Néma Mathieu Kolie	Concepteur et fabricant de fours, séchoirs et fumoirs de produits agricoles et halieutiques	Néma M. Kolie Tel : 012-69-58-17 kolie_ovensorg@ yahoo.fr

No.	Dates/ heures	Noms	Services/ fonctions	Contact
17	Vendredi 19/08/05	Ibrahima Camara	USAID	Tel : 22-58-57
18	Lundi 22/08/05	Morlaye Sylla	Consultant technologie de transformation des produits tropicaux	Tel : 59-46-19
19	Vendredi 26/08/05	Mme Sougoule	Cercle des femmes pour le développement, ONG féminine	Tel : 33-28-54
20		Hadja Fanta Keita	Femmes Associées pour le Développement et l'Exportation (FADEX), ONG féminine	Tel : 46-39-23
21	Lundi 29/08/05	Dianka Koevogui	Directeur-général de l'OPIP	
22		Diaka Diakite	Femmes et Développement (FED), ONG féminine	Tel : 34-25-07
23		Diakagbè Kaba	Réseau Guinéen d'Economie Sociale Solidaire (REGESS), ONG féminine	Tel : 22-77-75

ANNEXE C : TERMES DE RÉFÉRENCE

ANALYSE DE COMPÉTITIVITÉ ET MODÈLE D'AGRI-BUSINESS POUR LA PRODUCTION DE NOIX ET DE BEURRE DE KARITÉ

Les activités à mener dans le cadre de ces termes de référence sont centrées sur le développement d'un modèle d'agri-business pour la collecte et la transformation en Guinée des fruits du karité en noix et beurre de karité, pour commercialisation locale ou sur les marchés extérieurs. Il sera également nécessaire de déterminer le niveau de compétitivité de la conduite de telles activités en Guinée comparée à la situation dans les pays limitrophes, tels que le Mali. La mission sera exécutée par une équipe de deux consultants : un consultant en chef et un assistant de terrain. Le consultant en chef sera entièrement responsable de l'accomplissement de l'étude.

Le consultant devra analyser toutes les étapes de la chaîne de valeurs des produits du karité, y inclus la collecte, la préparation, la transformation, le stockage, le transport, le marketing et la distribution. Cette étude capitalisera sur de nombreuses études qui ont déjà été conduites dans le sous-secteur, et développera un modèle d'agri-business conduisant à la transformation des fruits du karité en noix et beurre de karité, pour à la fois la commercialisation locale et les ventes à l'exportation.

Le consultant passera en revue l'information actuellement disponible sur ce produit, et tirera des conclusions quant à la probabilité qu'une agro-industrie viable puisse se développer avec un appui ciblé fourni par l'USAID. Cette mission se déroulera sur trois phases. Un rapport préliminaire sera soumis par le(s) consultant(s) à la fin de chaque phase. Après la première phase, la conduite de chaque phase sera fonction des résultats de la phase précédente de l'étude.

Phase I : Etude sur la collecte et la transformation du karité en Guinée.

Cette étude sera effectuée par le consultant en chef, avec un niveau d'effort de six journées de travail.

Le consultant passera en revue le cadre et la situation du sous-secteur du karité en Guinée, y compris les principaux acteurs dans le sous-secteur ; identifiera et décrira les marchés extérieurs ; analysera les contraintes au développement et proposera des solutions pour les surmonter ; et tirera des conclusions quant à la probabilité que la production et la vente commerciales des noix et du beurre de karité puissent devenir une agro-industrie viable dans un délai de temps donné.

Le consultant doit également recommander une ligne de conduite future pour développer ce sous-secteur. Une bibliographie des documents et de l'information passés en revue doit être incluse dans le rapport.

Phase II : Analyse de compétitivité de la collecte et de la transformation du karité en Guinée

Ce travail sera effectué par les deux consultants, chacun déployant un niveau d'effort de six journées de travail. La répartition individuelle des tâches est à déterminer par le consultant en chef en consultation avec le chef de mission du projet ARCA.

Au cours de cette phase, le consultant devra examiner la taille et la disponibilité des marchés locaux et internationaux pour les produits cosmétiques de même que pour les additifs alimentaires à base de karité. Le consultant devra également déterminer la rentabilité probable de la collecte et de la transformation du karité en Guinée en examinant l'historique des prix du marché et en comparant les prix avec les coûts prévisionnels de collecte, de traitement, de transformation, de stockage et de distribution. Une analyse similaire est à inclure pour les opérateurs dans les pays limitrophes afin de déterminer la compétitivité de la collecte et de la transformation du karité en Guinée pour les marchés ciblés.

Ensuite, il faudra tirer des conclusions quant à la position concurrentielle de la Guinée et donner les raisons pour ces conclusions. Des recommandations devraient être formulées pour les actions correctives dont la nécessité apparaîtrait tout le long de la chaîne de valeurs.

Phase III : Modèle d'agri-business

Ce travail sera également effectué par les deux consultants. Le consultant en chef déploiera un niveau d'effort de 6 journées de travail et l'assistant de terrain aura un niveau d'effort de 12 journées de travail. La répartition individuelle des tâches est à déterminer par le consultant en chef en consultation avec le chef de mission du projet ARCA.

La Phase III fournira le cadre pour un agri-business d'exportation basé sur la collecte, la transformation et l'exportation du karité que le projet ARCA pourra appuyer dans les limites de son mandat et des ressources disponibles. L'objectif de cette phase est de fournir un itinéraire pour un agri-business d'exportation pilote. Comme activité secondaire, la Phase III devra fournir un plan pour la production et la vente du beurre de karité dans les marchés locaux.

En accomplissant la présente partie de sa charge de travail, le consultant devra être spécifique. Au lieu de dire par exemple que « le projet ARCA devra travailler avec une ONG ou une entreprise pour fournir de la formation en technologie de transformation », le consultant devra spécifier quelle ONG, quelle entreprise, quel(s) groupe(s) de paysans, quel type de formation, et en donner la durée et le coût.

Cette partie du rapport fournira un guide pour la mise en œuvre par ARCA durant le reste de la vie du projet.

Contenue du rapport

Une description, à titre illustratif, du contenu du rapport est la suivante :

- Page de garde
- Acronymes utilisés
- Table des matières
- Résumé analytique
- Introduction
- Phase I : Etude sur le sous-secteur du karité en Guinée
  - Environnement du sous-secteur
  - Situation actuelle du sous-secteur
  - Analyse

- Contraintes au développement
- Conclusions
- Recommandations

- Phase II : Analyse de compétitivité du sous-secteur du karité en Guinée
  - Les données du marché : marchés disponibles ; historique des prix et des volumes ; exigences du marché
  - Analyse de la chaîne des valeurs pour la Guinée
  - Etude de compétitivité.
- Phase III : Modèle d'agri-business
  - Description du modèle d'agri-business
  - Plan de mise en œuvre du modèle d'agri-business

Annexes :

- Le chronogramme ARCA de mise en œuvre du modèle d'agri-business
- Le budget estimatif des coûts ARCA pour le modèle d'agri-business
- Les termes de référence du consultant
- Bibliographie des documents consultés
- Noms et informations de contact des personnes rencontrées

Le texte du rapport devra utiliser une police Times New Roman, taille 12. Le rapport est à rédiger en français.

Le consultant engagé pour faire cette étude doit personnellement mener à bien les travaux. La sous-traitance ou la substitution des consultants pour mener à bien cette mission n'est pas autorisée.

Niveau d'effort

Un niveau d'effort de 18 journées de travail est autorisé pour chacun des deux consultants. Le niveau d'effort combiné pour l'ensemble des deux consultants est de 36 journées de travail.