



SNV

Organisation

Néerlandaise

Connecting People's Capacities

de Développement

GUIDE DE BONNES PRATIQUES Pour la valorisation des produits du karité

Manuel N°1

Les bonnes pratiques de traitement des amandes de karité

SNV BURKINA FASO

Bureau de Ouagadougou / Direction nationale
01 BP 625 Ouagadougou 01

Téléphone: (+226) 50 34 25 23 / 50 34 71 59

Fax: (+226) 50 34 11 57

E-mail: burkina-faso@snvworld.org

Bureau de Bobo-Dioulasso

01 BP 1206 Bobo-Dioulasso 01

Téléphone: (+226) 20 97 31 92 / 20 97 21 91

Fax: (+226) 20 97 11 94

E-mail: burkinabobo@snvworld.org

www.snvworld.org

SNV

Connecting People's Capacities

Organisation

Néerlandaise

de Développement



Janvier 2013

GUIDE DE BONNES PRATIQUES

Pour la valorisation des produits du karité

Manuel N°1

Les bonnes pratiques de traitement des amandes de karité

10. LE STOCKAGE DES AMANDES

Les mauvaises pratiques

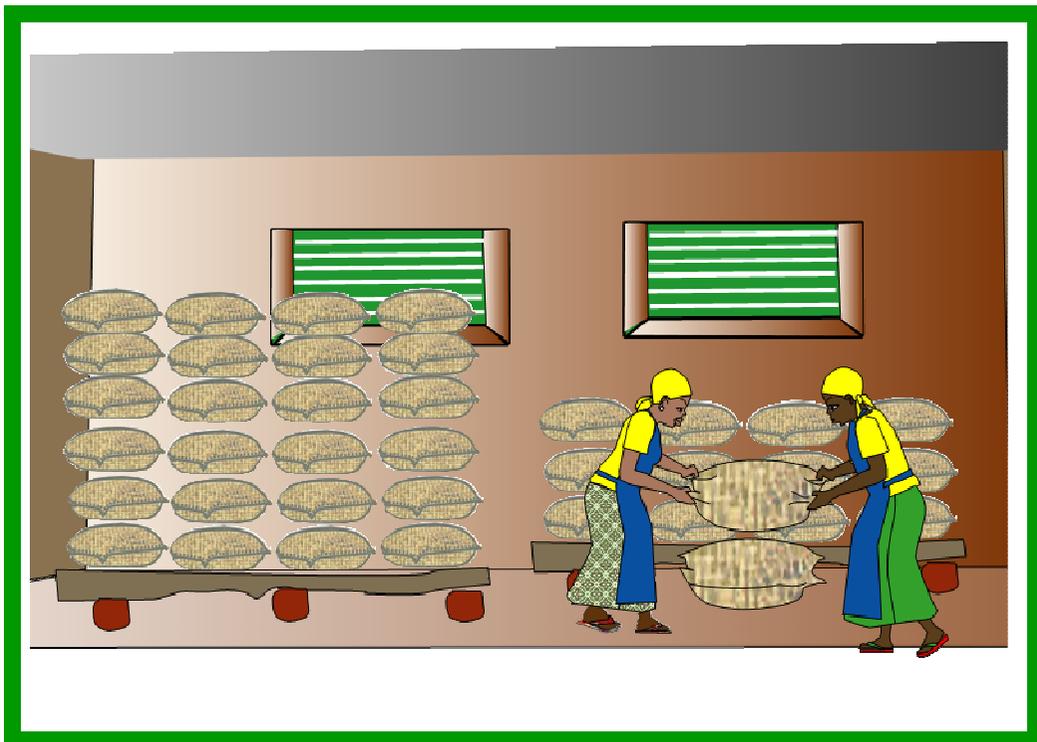


Pour le stockage, Mamou garde ses sacs d'amandes dans un coin de la cour.

Au mieux, elle entrepose ses sacs dans un magasin, mais son magasin est sale et peu aéré, et Mamou pose les sacs directement au sol, les uns contre les autres sans ordre et sans espacement.

10. LE STOCKAGE DES AMANDES

Les bonnes pratiques



- Fati range ses sacs dans un magasin de stockage;
- Fati se rassure que son magasin de stockage est bien aéré;
- Fati place ses sacs sur des palettes pour éviter le contact direct avec le sol;
- Fati veille à ce que les sacs ne soient pas trop proches des murs;
- Fati dispose ses sacs en laissant au moins 1,5 m entre les derniers sacs et la toiture.

SOMMAIRE

Avant propos	5
Résumé	7
Le ramassage des fruits	8-9
Le dépulpage des fruits	10-11
Le lavage des noix	12-13
L'ébouillantage des noix	14-15
Le séchage des noix	16-17
Le décorticage des noix	18-19
Le triage des amandes	20-21
Le séchage des amandes	22-23
Le conditionnement des amandes	24-25
Le stockage des amandes	26-27

9. LE CONDITIONNEMENT DES AMANDES

Les mauvaises pratiques



Mamou n'a pas vérifié si ses amandes sont bien sèches. Elle conditionne ses amandes sans se soucier, dans des sacs en plastique, des vieux sacs d'engrais, de sucre, de farine, etc.

9. LE CONDITIONNEMENT DES AMANDES

Les bonnes pratiques



Fati vérifie si les amandes sont bien sèches avant le conditionnement.

Fati met ses amandes dans des sacs en jute. Elle utilise les sacs en jute pour que les amandes bénéficient d'une bonne aération, ce qui favorise une meilleure conservation.

AVANT-PROPOS

Les produits du karité représentent le 3^{ème} produit d'exportation du Burkina Faso ainsi qu'une véritable opportunité pour le développement socio-économique des femmes du pays. Aussi la SNV en a-t-elle fait une filière d'intervention privilégié, particulièrement depuis 2007. Elle s'est fixé comme objectif d'augmenter le revenu des femmes œuvrant dans la filière karité. L'un des principaux défis de cette filière est la conquête des marchés : fournir des produits de qualité répondant aux attentes des différentes catégories d'acheteurs ou des consommateurs devient alors une des premières règles à respecter.

Les organisations féminines l'ont bien compris : la gestion de la qualité des produits du karité est aujourd'hui au centre de leurs préoccupations. Aussi, chaque année des activités de formation ou de recyclage sur le sujet sont sollicitées auprès de la SNV.

Afin de mettre à leur disposition un outil efficace d'auto formation, pour faciliter le transfert de compétences sur le terrain, la SNV s'est proposé d'élaborer un guide qualité.

Le guide est composé de trois manuels simplifiés qui présentent avec beaucoup d'illustrations les bonnes pratiques de récolte et de post-récolte du karité, ainsi que les processus de fabrication des différents produits dérivés.

Il est conçu pour être accessible aux femmes.

- i) Le premier concerne le traitement et conditionnement des noix / amandes ;
- ii) Le second, la production du beurre de karité ;
- iii) Le troisième, la transformation du beurre en produits dérivés.

Le présent manuel technique est le premier de cette série de trois. Il traite du conditionnement des amandes de karité. Il s'appuie essentiellement sur les méthodes artisanales qui conservent les qualités intrinsèques du karité en s'attachant autant que possible à informer aussi sur certaines innovations.

8. LE SECHAGE DES AMANDES

Les mauvaises pratiques



Après le décorticage, Mamou préfère enfumer ses amandes au lieu de les sécher.

Souvent, Mamou saute tout simplement cette étape pour passer directement au conditionnement sans s'assurer que ses amandes sont bien sèches; alors la plupart moisit davantage

8. LE SECHAGE DES AMANDES

Les bonnes pratiques



Après le décortiquage, Fati continue le séchage en étalant ses amandes au soleil. Pour cela:

- Elle les étale en couches minces, en hauteur sur une claie;
- Elle peut aussi les étaler sur une dalle en béton, une natte ou sur une bâche, mais toujours à un endroit propre;
- Elle remue les amandes plusieurs fois par jour;
- Elle ramasse ses amandes dès que la pluie menace.

RESUME

Obtenir des amandes de qualité est essentiel pour la qualité des produits dérivés (beurre, savon, etc.) qui en seront issus. A cet effet, il est important d'appliquer des bonnes pratiques de collecte et de traitement des noix et amandes de karité.

Le processus de traitement pour aboutir à des amandes de karité de qualité doit respecter les étapes suivante :

1. Le ramassage des fruits et des noix
2. Le dépulpage des fruits
3. Le lavage des fruits
4. L'ébouillantage des noix
5. Le séchage des noix
6. Le décortiquage des noix
7. Le triage des amandes
8. Le séchage des amandes
9. Le conditionnement et le stockage des amandes

Le respect des bonnes pratiques tout au long de ces étapes est une garantie pour avoir des amandes de qualité qui répondent aux besoins des acheteurs et qui permettent d'avoir du beurre de qualité.

Le présent manuel met en scène deux femmes: Fati qui s'applique pour obtenir des amandes de qualité, et Mamou qui travaille sans soin, toujours pressée sans faire attention ni à l'hygiène ni à la qualité des amandes.

1. LE RAMASSAGE DES FRUITS

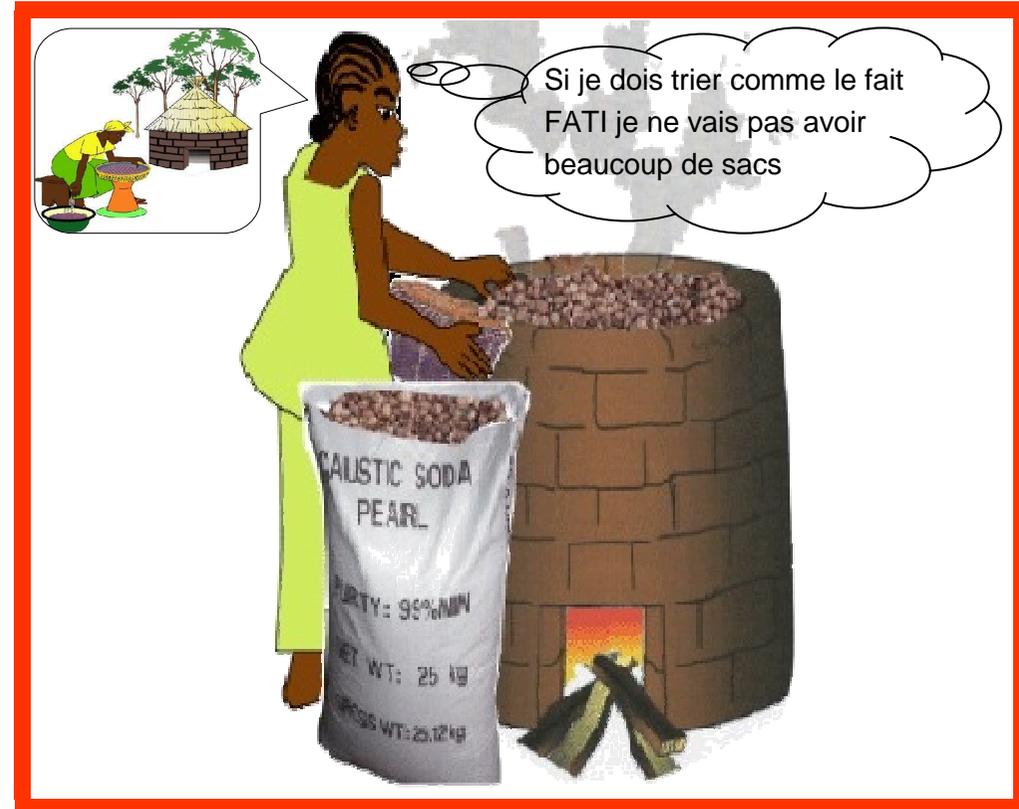
Les bonnes pratiques



- Fati ramasse les fruits dans la journée;
- Fati ramasse seulement les fruits mûrs déjà tombés sous l'arbre;
- Fati met les fruits collectés dans un récipient (seaux en plastique, en aluminium, panier...);
- Fati amène ensuite les fruits collectés à la maison.

7. LE TRIAGE DES AMANDES

Les mauvaises pratiques



Mamou a enfumé ses noix au lieu de les sécher et a cassé beaucoup d'amandes pendant le décorticage parce qu'elle a pilé trop fort ses noix en voulant faire vite. Comme elle veut gagner en quantité, elle préfère ne pas trier ses amandes. Elle garde toutes les amandes, même les amandes germées, noircies, brisées, moisies, etc.

7. LE TRIAGE DES AMANDES

Les bonnes pratiques



Après le décortiquage, Fati trie ses amandes pour éliminer toutes les amandes brisées, germées, noircies, moisies, etc.

1. LE RAMASSAGE DES FRUITS

Les mauvaises pratiques



Mamou est trop pressée; elle veut gagner des noix à tout prix.

- Elle fait secouer l'arbre pour faire tomber les fruits;
- Elle ramasse les fruits pourris, cassés, immatures ou germés ;
- Elle se met en danger en sortant collecter les fruits la nuit;
- Elle met ses enfants en danger en les faisant monter dans l'arbre.

2. LE DEPULPAGE DES FRUITS

Les bonnes pratiques



Aussitôt arrivée à la maison, Fati dépulpe les fruits qu'elle a ramassés.

6. LE DECORTICAGE DES NOIX

Les mauvaises pratiques

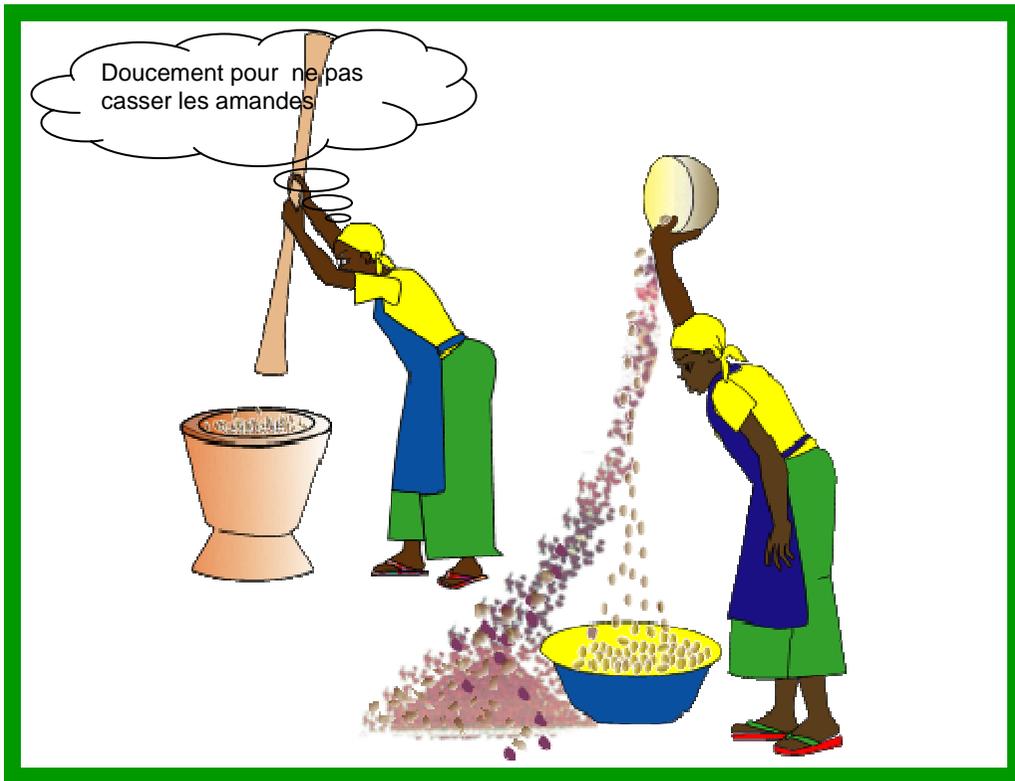


Mamou décortique ses noix dans un mortier à l'aide d'un pilon. Mais comme d'habitude, trop pressée, elle veut faire vite.

- Elle pile trop fort en levant trop haut son pilon;
- Elle a cassé la plupart des amandes;
- Elle a perdu une grande quantité d'amandes car elle en a brisées beaucoup en pilant.

6. LE DECORTICAGE DES NOIX

Les bonnes pratiques



Pour séparer la coque et l'amande, Fati décortique ses noix;

- Fati décortique ses noix dans un mortier à l'aide d'un pilon. Mais elle pile doucement pour éviter de broyer les amandes. Les amandes de Fati restent entières.
- Fati décortique souvent ses noix à l'aide d'une meule.

2. LE DEPULPAGE DES FRUITS

Les mauvaises pratiques



Mamou ne veut pas se fatiguer avec le dépulpage des fruits collectés.

- Au mieux elle les entasse dans un coin de la cour pendant des jours avant d'enlever la pulpe.
- Sinon elle laisse la pulpe sécher directement sur la coque.

3. LE LAVAGE DES NOIX

Les bonnes pratiques



Après le dépulpage, Fati lave ses noix dans un récipient propre contenant de l'eau propre, pour enlever les restes de pulpes, les corps étrangers etc. avant de les bouillir.

Lorsqu'elle est très occupée, Fati stocke ses noix après le lavage, dans un récipient propre rempli d'eau propre, en attendant de se libérer. Cependant, Fati ne stocke jamais ses noix pendant plus de trois (3) jours sans les bouillir.

5. LE SECHAGE DES NOIX

Les mauvaises pratiques



Pour gagner en temps, Mamou refroidit ses amandes qu'elle vient de fumer en les étalant directement au sol sans aucune mesure d'hygiène.

5. LE SECHAGE DES NOIX

Les bonnes pratiques



- Fati essore ses noix dans un panier après le lavage;
- Fati fait sécher ses noix pour éviter la moisissure. Pour cela, elle les étale en couches minces en hauteur sur une claie, sur une dalle en béton, sur une natte etc. mais toujours à un endroit propre. Fati remue les tas de noix plusieurs fois par jour et les ramasse dès que la pluie menace.

3. LE LAVAGE DES NOIX

Les mauvaises pratiques



Mamou, toujours pressée, n'a pas lavé ses noix; elle les entasse comme ça pendant longtemps sans les laver.

Souvent Mamou garde ses noix dans un coin de la cour ou dans un trou.

4. L'ÉBOUILLANTAGE DES NOIX

Les bonnes pratiques



Après le lavage, Fati fait bouillir ses noix; Elle:

- Utilise de l'eau propre pour bouillir ses noix;
- Utilise des marmites propre pour bouillir ses noix;
- Utilise toujours une nouvelle eau pour chaque cuisson;
- Utilise des tourteaux lorsqu'elle en a, à la place du bois, pour préserver l'environnement;

Fati ne laisse jamais passer plus de trois (3) jours entre le ramassage et l'ébouillantage de ses noix.

4. L'ÉBOUILLANTAGE DES NOIX

Les mauvaises pratiques



Mamou préfère enfumer ses noix au lieu de les bouillir.