



Research Paper

## CAPITAL PRODUCTIF ET SYSTÈME DE COMMERCIALISATION DE LA FILIÈRE KARITÉ CHEZ LES FEMMES RURALES DE LA SOUS-PRÉFECTURE DE NIAKARAMANDOUGOU EN CÔTE D'IVOIRE

KOULAÏ Armand, KOUAKOU Aya Louise

Enseignant-Chercheur, Maître-Assistant en géographie,  
Institut Géographie Tropicale (IGT),  
Université Félix Houphouët-Boigny

### Résumé

Le karité, arbre fruitier sauvage qui pousse dans les savanes semi-arides et subhumides du nord de la Côte d'Ivoire, regorge d'énormes potentialités dont la plus importante est le beurre de karité. Il est très prisé pour ses vertus thérapeutiques, cosmétiques que pour ses potentialités nutritionnelles. Longtemps perçu comme un produit de seconde zone, le karité est désormais une filière bien prisée chez les femmes du nord ivoirien en général et chez celles de la Sous-préfecture de Niakaramandougou en particulier. Compte tenu de cette place de choix, la présente étude s'est principalement orientée sur l'analyse du capital de production de la filière karité ainsi que son système de commercialisation chez les femmes rurales de la Sous-préfecture de Niakaramandougou. La méthodologie adoptée est une combinaison de recherche documentaire, d'observation, d'entretien et d'enquête par questionnaire auprès de 200 femmes de la filière karité dans sept (7) villages de la sous-préfecture de Niakaramandougou. Les résultats issus des travaux de terrains montrent que le secteur du karité est au main des femmes. Celles-ci ont une technicité qui leur permet de transformer l'amande de karité en beurre selon douze étapes. Ces douze étapes sont entre autre : le nettoyage, le séchage, le concassage, la torréfaction, le pilage, la mouture, le barattage, le lavage, la cuisson, la filtration, le refroidissement et le conditionnement. Ces différentes étapes permettent d'obtenir un beurre de karité de grande qualité pour la consommation et la commercialisation. La commercialisation du beurre de karité de Niakaramandougou se fait par le biais de circuits direct et indirects dans lesquels interviennent les détaillants et les grossistes. Ainsi, il ressort de cette étude de ce que le capital de production et le système de commercialisation de la filière karité dans les zones rurales de la Sous-préfecture de Niakaramandougou se conjuguent au féminin.

**Mots clés :** Capital productif, filière, karité, Niakaramandougou

### Abstract

The shea tree, a wild fruit tree that grows in the semi-arid and sub-humid savannahs of northern Côte d'Ivoire, has enormous potential, the most important of which is shea butter. It is highly prized for its therapeutic and cosmetic virtues, as well as for its nutritional potential. Long perceived as a second-rate product, shea is now a highly prized commodity among women in northern Côte d'Ivoire in general, and in the Niakaramandougou sub-prefecture in particular. In view of this prominent position, the present study focused primarily on analyzing the production capital of the shea industry and its marketing system among rural women in the Sous-préfecture of Niakaramandougou. The methodology adopted was a combination of documentary research, observation, interviews and a questionnaire survey of 200 shea industry women in seven (7) villages of the Niakaramandougou sub-prefecture. The results of the fieldwork show that the shea sector is in the hands of women. Their technical skills enable them to transform shea kernels into butter in twelve stages. These include cleaning, drying, crushing, roasting, pounding, grinding, churning, washing, cooking, filtering, cooling and packaging. These various stages result in high quality shea butter for consumption and marketing. Shea butter from Niakaramandougou is marketed through direct and indirect channels involving retailers and wholesalers. This study shows that production capital and the marketing system for the shea butter sector in the rural areas of the Niakaramandougou sub-prefecture are both feminine.

**Keywords:** Productive capital, industry, shea, Niakaramandougou

Received 20 July, 2024; Revised 01 Aug., 2024; Accepted 03 Aug., 2024 © The author(s) 2024.

Published with open access at [www.questjournals.org](http://www.questjournals.org)

## I. Introduction

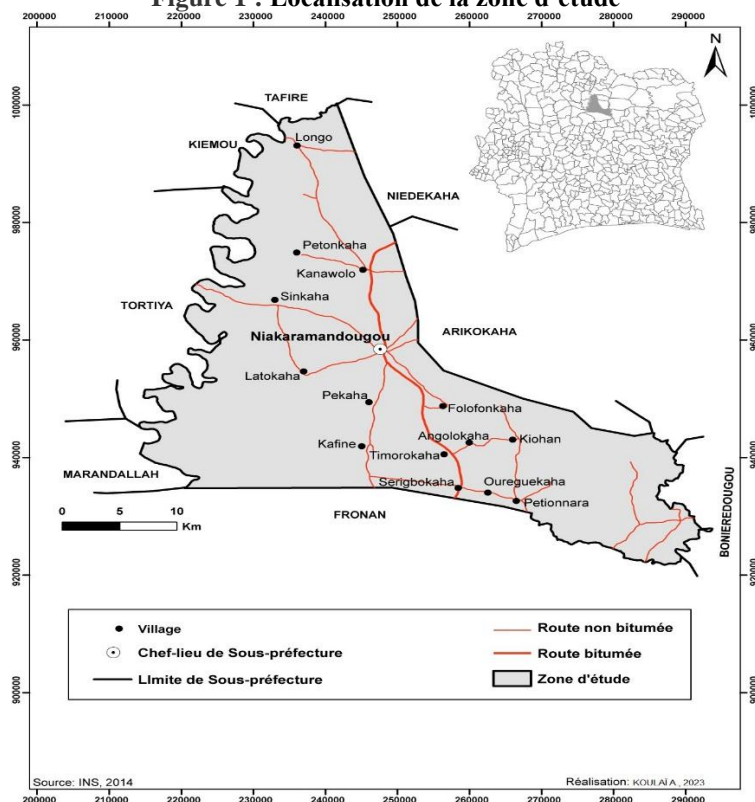
Le karité, arbre fruitier sauvage qui pousse dans les savanes semi-arides et subhumides du nord de la Côte d'Ivoire. Il est un produit de cueillette dont le verger est irrégulièrement reparti sur la moitié Nord du pays avec des densités d'arbres faibles et une production irrégulière d'une année à une autre (Loupe, 1994, p1). Malgré cette situation c'est un produit qui a une filière dont les avantages sont nombreux. En effet, selon l'Etat ivoirien, la filière karité, communément appelé "l'or de la femme" dans le Nord, est le 3ème produit d'exportation de cette zone après le coton et l'ancarde. Le pays est classé 5ème producteur mondial après le Nigeria, le Mali, le Burkina Faso et le Ghana, avec 250 000 tonnes annuelles, dont 32 % transformées localement. Le produit fait vivre plus de 152 000 producteurs. Les statistiques gouvernementales sur cette activité révèlent que la production et la commercialisation du karité et ses produits dérivés sont des activités exercées essentiellement par les femmes (95 %). Longtemps perçu comme un produit de seconde zone, le Karité est désormais une filière bien prisée chez les femmes du nord ivoirien en général et chez celles de la Sous-préfecture de Niakamandougou en particulier. En effet, le constat fait dans le milieu rural de cette zone est que les fruits de karité sont traditionnellement récoltés par les femmes dans les villages et sur des exploitations agricoles. C'est un milieu où les amandes huileuses qui se trouvent à l'intérieur de ces fruits sont ensuite transformées en un beurre de karité soyeux par les femmes. A cause de cette place qu'occupe ce produit, de nombreuses recherches ont été menées sur la la filière karité. Mais en dépit de ces nombreuses études faites au nord de la Côte d'Ivoire, celles sur les poids des femmes rurales ainsi que le système de commercialisation dans la Sous-préfecture de Niakaramandougou sont inexistantes. A partir de ce problème, quel est le capital productif et le système de commercialisation de la filière karité chez les femmes des zones rurales de la Sous-préfecture de Niakaramandougou ? La réponse à une telle question consiste à atteindre l'objectif qui est d'analyser le capital de production de la filière karité ainsi que son système de commercialisation.

## II. Matériel et méthodes

### 1-La zone d'étude

La Sous-préfecture de Niakaramandougou dans sa configuration actuelle, a été créé par le décret N 2009-63 du 05 mars 2009. Elle comprend 14 villages et est entourée de 8 Sous-préfectures. Il s'agit des sous-préfectures de Niédékaha, Arikokaha et Bonieredougou à l'est ; de Kiémou et Tortiya à l'ouest ; de Tafiré au nord et des Sous-préfectures de Fronan et de Marandallah au sud (Figure 1). Sur le plan démographique Niakaramandougou a une population estimée à 78 301 habitants (RGPH, 2021) avec un peuplement essentiellement autochtone notamment les Tagbana et de Senoufo venus de Korhogo.

Figure 1 : Localisation de la zone d'étude



**2-Méthodologie de collecte des données**

Pour cette étude, plusieurs méthodes ou techniques ont été utilisées pour collecter les informations. Il s'agit de la recherche documentaire, de l'observation directe, de l'entretien et de la méthode d'enquête par questionnaire. La documentation a consisté essentiellement en la recherche d'ouvrage, de documents statistiques et cartographiques. Du fait de la dispersion des documents, les ouvrages ont été consultés dans plusieurs bibliothèques, centres et instituts de recherche, services techniques décentralisées de Niakaramandougou. L'observation s'est réalisée à travers plusieurs visites dans les villages de la Sous-préfecture de Niakaramandougou. Les principales entités observables sont entre autres, l'ampleur de la pratique de l'activité du Karité, les facteurs à la base du développement du Karité, les étapes de la cueillette, de la transformation, la place du karité chez les populations de la filière, son mode et circuits commercialisation. L'entretien s'est fait auprès des autorités locales de l'ANADER, des chefs de villages, de communautés et des responsables des associations coopératives du secteur du Karité de la Sous-préfecture de Niakaramandougou. Cette enquête s'est achevée par l'avis des populations cibles à travers un questionnaire adressé 200 femmes des chefs de ménage exerçant l'activité du karité ont été consultés pour connaître leur aspiration et leur opinion sur le développement, de la filière karité. Toutes ces enquêtes de terrain se sont réalisées dans 7 des 14 localités rurales que compte la Sous-préfecture de Niakaramandougou (Tableau 1). Les critères qui sous tendent le choix de ces villages sont basés sur la taille, le niveau d'équipement et la localisation.

**Tableau 1:Récapitulatif du plan d'échantillonnage**

Villages retenus	Effectif des chefs de ménage selon le RGPH de 2021	Effectif enquêté
Timorokaha	71	5
Angolokaha	173	10
Kanawolo	563	41
Oureguekaha	454	33
Pitionnara	476	35
Kafiné	452	31
Latokaha	816	45
Total	<b>3005</b>	<b>200</b>

Sources: INS-RGPH, 2021 et nos enquêtes, 2023

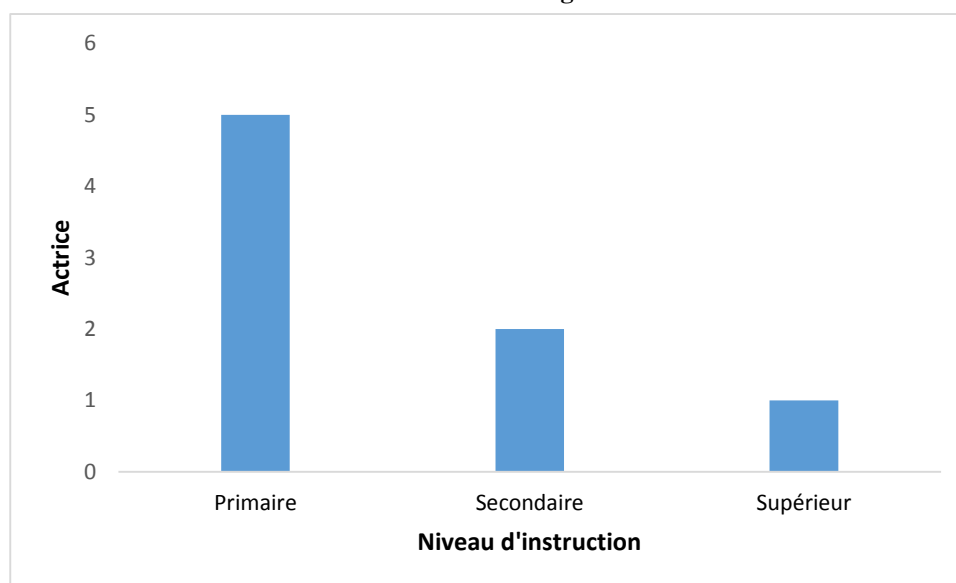
**III. Résultats**

**1-Capital de production du karité**

**1.1-Les actrices de la production**

Dans la Sous-préfecture de Niakaramandougou, le groupe des productrices comprend des cueilleuses et des ramasseuses. Elles sont au tout début de la chaîne de commercialisation. Les cueilleuses sont les actrices qui cueillent le karité sur l'arbre. Les ramasseuses sont celles qui ramassent le karité à terre ou sous terre. Ce sont elles qui rassemblent et ramassent les karités fraîches sous les arbres très tôt le matin (entre 4h et 6h du matin) et les font bouillir pour vendre. Malgré leur rôle bien défini dans la production, les enquêtes ont données quelques informations sur le profil sociodémographique de ces actrices. En effet, qu'elles soient des cueilleuses ou des ramasseuses, les actrices à ce niveau sont essentiellement des femmes. Elles sont en majorité analphabètes (75%). Parmi celles qui ont été scolarisé, les enquêtes soulignent que la plupart ont un niveau primaire (Figure 2).

Figure 2 : Niveau d’instruction des actrices de la production de karité dans la Sous-préfecture de Niakaramandougou



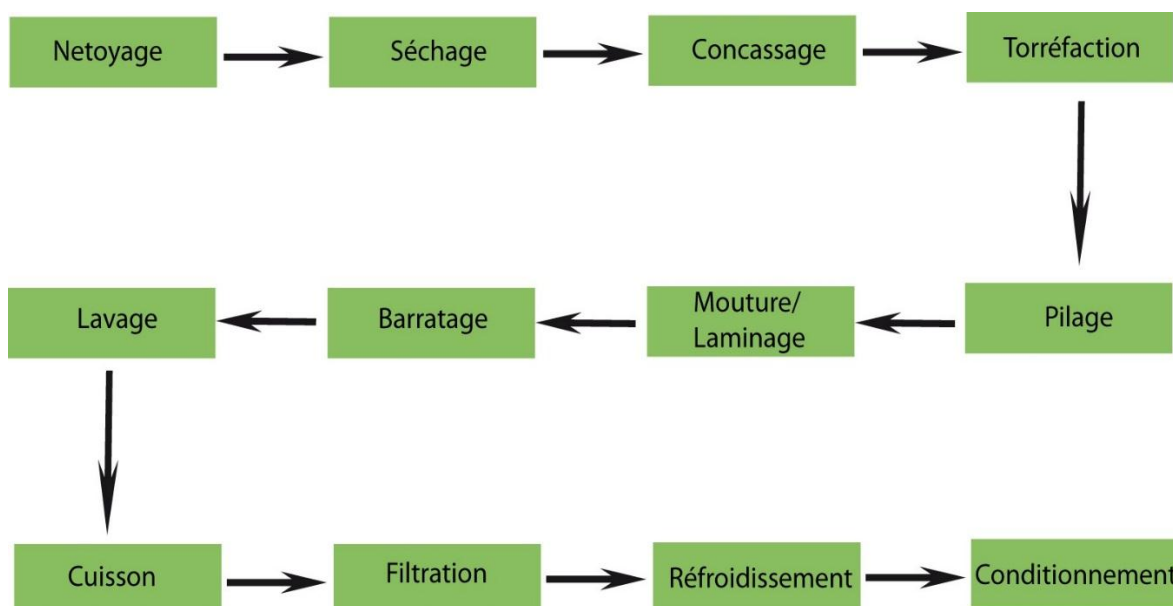
Source : Nos enquêtes, 2023

La figure 7 montre que les femmes qui interviennent dans la production du karité dans les villages de la Sous-préfecture de Niakaramandougou ont majoritairement un niveau primaire 62%. Ils sont suivis de très loin par ceux du secondaire 25%. Les acteurs qui ont atteint le supérieur ne représentent que 13% des enquêtés.

### 1.2-Processus de production du beurre de Karité

Les enquêtes ont découvert que la transformation de graine de Karité en beurre est processus qui comprend 12 étapes figure 3.

Figure 3 : Les étapes de la fabrication du beurre de karité dans la Sous-préfecture de Niakaramandougou



Sources: Nos enquêtes, 2023

Réalisation: KOULAI A., 2023

Ces 12 étapes de fabrication de beurre que montre la figure 3 méritent une brève description. A cet effet, le *netoyage* le début du procédé d'extraction qui permet de débarrasser les amandes de la poussière, des moisissures et autres impuretés. Il consiste à introduire les amandes légèrement recouvertes d'eau dans un mortier et à piler doucement. Certaines femmes confirment qu'une autre possibilité consiste à mettre les amandes dans un

récepteur contenant quelques additionnées d'eau et de les frotter manuellement. Au bout de l'opération (5 à 10mn) on procède au rinçage à l'eau propre et au séchage. Le **séchage** est particulier car les amandes sont étalées dans un espace aéré. L'objectif à ce stade est d'évacuer l'eau et de conserver une certaine humidité dans les amandes afin de faciliter le concassage. Le **concassage** est la phase de fragmentation de l'amande en particules de 1 à 5mm. Il s'effectue à l'aide d'un petit pilon en bois et d'une pierre plate. Le pilon sert à fractionner l'amande qui est déposée au fur et à mesure sur la pierre. La **torréfaction** permet d'attendrir l'amande, de casser les cellules oléifères sous l'effet de la chaleur, de détruire certains germes microbiens et enzymes thermosensibles qui pourraient contribuer à la dégradation du beurre. L'opération consiste à chauffer dans un torréfacteur (40 à 60mn à une température de 80 à 90°C) les particules dans une marmite ou une jarre en agitant à l'aide d'une spatule en bois. Le **pilage** consiste après avoir retiré le produit du feu, à le mettre dans un mortier où à l'aide de pilon, il subit une autre réduction de la taille des particules d'amandes pour faciliter la mouture. La **mouture ou laminage** a pour but d'écraser à l'aide d'une meule constituée de 2 pierres, la pâte issue du pilage. Elle permet d'éclater les cellules oléifères pour faire sortir la matière grasse. Le **barattage** consiste à battre avec les mains dans un récipient profond, la pâte obtenue après laminage additionnée d'eau jusqu'à ce qu'elle blanchisse (2 à 3 heures environ). Au bout de cette opération on obtient donc une pâte blanche sous forme de matière grasse. Le **lavage** est l'opération consiste à ajouter de l'eau froide ou tiède à la matière grasse obtenue (2 volumes d'eau pour 1 volume de beurre à chaque lavage). Cela permet la séparation des résidus solides et certaines substances hydrosolubles. Le lavage d'éliminer certains éléments qui peuvent avoir une influence sur le goût et la qualité du beurre. La **cuison** de l'émulsion ou le chauffage de la crème est une opération qui consiste à mettre au feu pendant environ 2 h, une marmite contenant de l'émulsion ou crème. Au cours de cette opération, la crème fond, les particules solides noircissent et restent au fond de la marmite. L'huile qui en réalité est le beurre de Karité sous sa forme liquide, apparaît plus claire et remonte à la surface. Il ne reste plus qu'à recueillir cette huile dans un récipient et la filtrée. La **filtration** consiste à utiliser tout objet (tissu ou tamis) perméable à l'huile et imperméable aux particules solides/noires. Les particules noires sont rejetées. L'huile est ensuite laissée pour être refroidie. Le **refroidissement** est processus qui consiste à mettre l'huile dans une marmite ou une bassine et ensuite la laisser dans un espace aéré afin qu'elle refroidisse et devienne semi-solide. A cette étape l'huile obtenue est appelée beurre de karité. A dernière étape qui est le **conditionnement** consiste à introduire le beurre de karité dans des contenants pour lui donner une forme et le protéger des impuretés. Dans les villages de la sous-préfecture de Niakaramandougou, les femmes utilisent des calebasses ou des boîtes pour donner la forme arrondie à leur beurre de karité. C'est ce beurre conditionné dans les récipients qui fera l'objet de commercialisation.

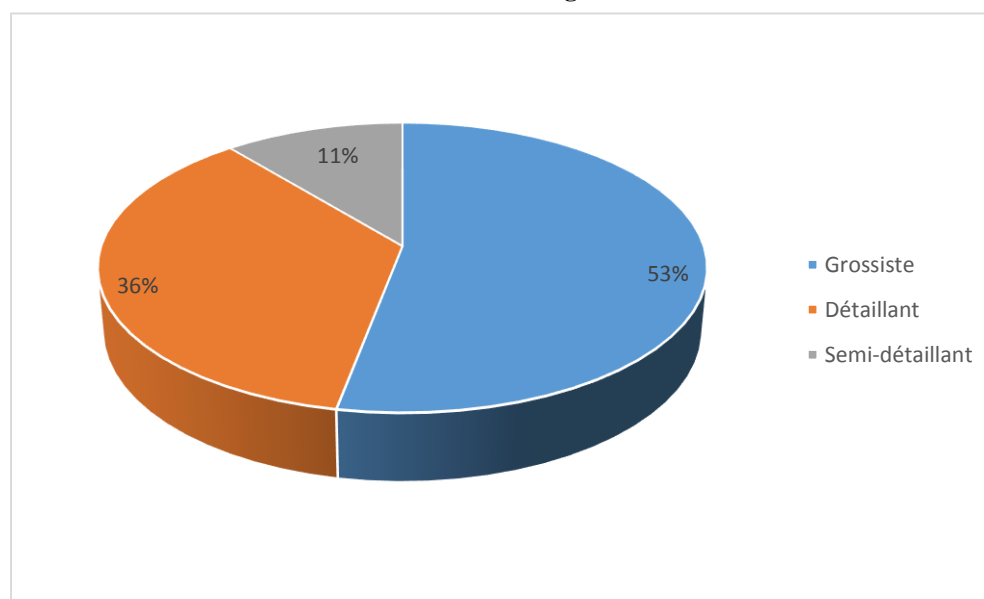
## 2-Système de commercialisation de la filière karité de Niakaramandougou

Dans le cadre de cette étude, le système de commercialisation sous-entend l'analyse des acteurs qui animent cette activité ainsi les différents circuits.

### 2.1-Les actrices de la commercialisation

Les commerçantes du karité sont les acteurs qui achètent et vendent le karité. Parmi les commerçants on rencontre des grossistes, des détaillants et une petite proportion de semi-détaillants (Figure 4).

Figure 4 : Catégorisation des actrices de la commercialisation du Karité dans la sous-préfecture de Niakaramandougou



Source : Nos enquêtes, 2023

Les enquêtes sur le terrain révèlent que plus de la moitié des actrices du commerce de karité sont des détaillantes. Le tiers de ces commerçantes de karité sont des grossistes. On rencontre souvent des grossistes qui vendent aussi en détail au consommateur. Celles-ci jouent parfois le rôle de semi-détaillantes.

## **2.2-Les circuits de commercialisation**

Il existe dans le cas de cette recherche deux types de circuits de commercialisation du karité à savoir : le circuit de distribution direct et le circuit de distribution indirect. En effet, à Niakaramandougou, le karité est acheté aux villageoises soit par des commerçants indépendants, soit par des acheteurs dépendant de grossistes. Dans le circuit direct de commerce de beurre de karité, on retrouve essentiellement des productrices devenues des commerçantes occasionnelles. Elles jouent ici un rôle principal. Leur clientèle se compose de consommateurs ou le plus souvent constituée par des commerçants du circuit indirect. Ces commerçantes occasionnelles viennent elles-mêmes vendre leurs produits en l'occurrence le beurre de karité sur les marchés ruraux appelés également marchés de production (photo 1). Dans ce circuit de distribution il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

**Photo 1: Commerce de beures de karité par les productrices sur le marché de Kanawolo**



**Nos prises de vue, 2023**

Parallèlement à la vente locale pour l'autoconsommation existe un commerce vers les villes de la moitié sud du pays. Ce commerce s'inscrit dans le circuit indirect. C'est un circuit dans lequel, des commerçantes d'Abidjan par exemple (car ce commerce est essentiellement le fait des femmes) viennent à Niakaramandougou où elles achètent le beurre en gros aux productrices. Ces "grossistes" sont généralement originaires de la zone et s'adressent toujours aux mêmes productrices. L'achat se fait soit par comptage des mottes de beurre, soit au kilo (Planche photo 1).



**Planche photo 1: Commerce de beures de karité par mottes et par kilogramme sur les marchés de Niakaramandougou**



**Nos prises de vue, 2023**

Les frais d'emballage et d'expédition sont de 1.400 F à 2.000 F par carton (poids variable : plus de 20kg). Le beurre est expédié par car à Abidjan où il est revendu aux détaillantes à Adjamé à l'arrivée du bus. Le prix a alors plus que doublé. Le beurre est alors refondu pour être vendu en petites mottes. Ces détaillantes peuvent avoir des sous-détaillantes qui vendent dans les quartiers d'Abidjan voire dans d'autres villes du sud. Le beurre est essentiellement acheté à usage cosmétique. Il est refondu et mélangé à des plantes ou des parfums.

#### **IV. Discussion**

La filière karité dans la sous-préfecture de Niakaramandougou est presque une affaire de femme. A cet effet, les résultats des enquêtes attestent cette domination de la gente féminine qui constitue l'essentiel du capital humain de production. Cette hégémonie des femmes rurales de Niakaramandougou dans le secteur du karité s'inscrit dans un contexte général en Afrique de l'ouest où M. Elias et J. Carney (2004, p 77) affirment que le karité demeure un des rares biens détenant une valeur économique qui est encore sous le contrôle des femmes. C'est la domination de la femme qui est aussi prouvée dans le cas du Burkina Faso par N. Pare et Al (2015, p.35) qui fait savoir que la filière karité est l'une des rares filières ayant un potentiel économique important où le rôle des femmes est reconnu et en représentant 90 % des intervenants. La place primordiale des femmes dans le karité de Niakaramandougou est aussi partagée par Y. Gourley (2020) qui souligne qu'en Côte d'Ivoire d'une manière générale, le secteur du karité est essentiellement féminin si porteur qu'on lui donne le surnom d'or des femmes. En ce qui concerne le niveau d'instruction, les enquêtes montrent que les actrices de la filière karité sont en majorité analphabètes. Cependant, une fine partie des femmes sachant lire et écrire sont de tous les niveaux mais avec une grande part qui se situe au primaire. La situation du niveau d'éducation des femmes de la filière karité de la Sous-préfecture de Niakaramandougou s'apparente à quelque différence près à celle que révèle A. Zallé (2008, p 24). Ainsi, cet auteur à travers ces recherches a montré qu'au Burkina Faso 77% des productrices n'ont aucun niveau d'instruction. Il prouve également que parmi les productrices alphabétisées, 11% ont un niveau primaire pendant que les niveaux secondaires et supérieurs sont presque inexistantes. Dans le capital productif, les résultats des enquêtes ont montré le processus de fabrication ou de transformation de l'amande de karité en beurre. Chez les femmes rurales de Niakaramandougou ce processus d'obtention du beurre de karité se repose sur douze (12) étapes qui sont : le nettoyage, le séchage, le concassage, la torréfaction, le pilage, la mouture, le lavage, la cuisson, la filtration, le refroidissement et le conditionnement. Ces différentes étapes de transformation de l'amande de karité en beurre chez les actrices de Niakaramandougou s'alignent sur celles développées dans les recherches de L. Davou (2020, pp. 9-10) qui fait savoir que la chaîne traditionnelle de préparation du beurre de karité contient douze (12) étapes. C'est aussi une technique traditionnelle de fabrication de beurre que pratiquent la plupart des femmes rurales en Afrique où K. Kpebga et Al (2017, p. 1583) ont fait savoir que le procédé traditionnel de production de beurre de karité au Togo repose sur les étapes essentielles comme le concassage, la torréfaction, le pilage, le lavage, la purification et la décantation. En dehors du capital productif, les enquêtes ont identifié le processus de commercialisation de beurre de karité qui décline les actrices et les circuits de vente. S'agissant des actrices de la vente, les investigations ont trouvé que cette activité à l'instar de la production se conjugue au féminin. A cet effet, N. Pare et Al (2015, p.35) confirment cette situation à travers des recherches où ils soulignent qu'au Burkina Faso, comme dans les autres pays producteurs de karité, les femmes détiennent des connaissances,

transmises de générations en générations, sur les techniques de collecte des noix, de leur traitement, de la production du beurre et de la commercialisation. C'est aussi une activité de commercialisation du beurre de karité dont les circuits s'identifient à ceux qu'ont montré A.K. A. Dandjouma et Al (2009, p.4) dans le cas du Cameroun. En effet, ces auteurs ont déterminé deux circuits de commercialisation du beurre de karité dont le premier part de la productrice aux consommateurs locaux alors le second circuit qui est indirect fait intervenir entre ces deux catégories d'individus et des aspects comme les grossistes exportateurs et les marchés étrangers.

## **V. Conclusion**

La filière karité est d'une grande importance historique chez les population féminine du nord de la Côte d'Ivoire en général et celles de la Sous-préfecture de Niakaramandougou en particulier. La présente étude a découvert que le secteur du karité est au main des femmes. Celles-ci ont une technicité qui leur permet de transformer l'amande de karité en beurre en douze étapes. Ces douze étapes sont entre autre : le nettoyage, le séchage, le concassage, la torréfaction, le pilage, la mouture, le barattage, le lavage, la cuisson, la filtration, le refroidissement et le conditionnement. Ces différentes étapes décrites permettent d'obtenir un beurre de karité de grande qualité pour la consommation et la commercialisation. La commercialisation du beurre de karité de Niakaramandougou se fait par le biais de circuits direct et indirects dans lesquels interviennent les détaillants et les grossistes. Ainsi, il ressort de cette étude de ce que le capital de production et le système de commercialisation de la filière karité dans les zones rurales de la Sous-préfecture de Niakaramandougou se conjuguent au féminin.

## **Bibliographie**

- [1]. DANDJOURA Aboubakar Almeck Kétaona., ADJIA Henriette Zangue. et TCHIEGANG Clerge., 2009, Procédés traditionnels de production et circuit de commercialisation du beurre de karité au Nord-Cameroun, in *Tropicultura*, n°27, Vol 1, pp 3-7
- [2]. DAVOU Lassina, 2020, Procédé durable de production de beurre de karité, Mémoire de master, Institut National d'Ingénierie, Ouagadougou, Burkina Faso, 99 p.
- [3]. ELIAS, Marlène et Carney Judith. 2004, La filière féminine du karité : productrices burkinabè, « éco-consommatrices » occidentales et commerce équitable, in *Cahiers de géographie du Québec*, volume 48, numéro 133, pp 71-88.
- [4]. GOURLEY Youenn, 2020, Le karité, « or des femmes » en Côte d'Ivoire, in *le Monde Afrique*, développement Afrique, Juin 2020.
- [5]. KPEGBA Kafui, KPOKANU Sefa Akpedjé, SIMALOU Oudjaniyobi, NOVIDZRO Kosi Mawuéna et KOUMAGLO Kossi Honoré, 2017, Evaluation des techniques de production du beurre de karité au Togo, in *International Journal of Biological and Chemical Science*, n° 11, volume 4, pp. 1577-1591.
- [6]. LOUPPE Dominique, 1994, Le karité en Côte d'Ivoire ; résumé et conclusions, CIRAD-Forêt, 31 p.
- [7]. PARE Nazaire, OUATTARRA Sériba et ZAMBELONGO Paulin, 2015, Stratégie nationale de développement de la filière karité au Burkina Faso (2015-2019), ITC, Genève, 140 p.
- [8]. ZALLE Alidou, 2008, Etude de l'impact socio-économique de la production du beurre de karité sur les conditions de vie des femmes en milieu rural: cas de la région du centre sud du burkina (Po), Mémoire de fin de cycle, Université Poytechnique de Bobo-Dioulasso, 73 p.