

S E P M  
TOP  
ventes

N°540. FÉVRIER 2024

# GEO

OPTIMISTE PAR NATURE

**NOUVEAU**

LA FRANCE BUISSONNIÈRE  
RETOURS DE TERRAIN  
À L'ÉCOUTE  
DE LA PLANÈTE



**GUATEMALA**  
**AVEC LES**  
**GARDIENS**  
**DE LA**  
**FORÊT MAYA**

# VIETNAM

UNE IMMERSION AU PAYS DU DRAGON

À la rencontre  
des ethnies du Nord

Soupe phở, bò bún...  
dans le ventre de Hanoï

Inédit : au cœur  
des maisons-jardins de Hué,  
ancienne cité impériale



**ARCTIQUE**  
« J'AI PARTAGÉ  
LA BANQUISE  
AVEC DES OURS  
POLAIRES »

**PAYS BASQUE**

VISITE PRIVÉE  
DE LA DEMEURE  
D'EDMOND  
ROSTAND

**GHANA**

CES FEMMES  
QUI MISENT  
TOUT SUR  
LE KARITÉ



# LE KARITÉ

## Une affaire de femmes

Baumes, soins, crèmes de beauté... le beurre de karité a conquis la planète. Au Ghana comme dans tout le Sahel, où il est une ressource traditionnelle, sa production est un travail surtout féminin. Elle est même devenue une remarquable source d'émancipation.

TEXTE SYLVIE RANTRUA - PHOTOS FRANCK VOGEL

← Ajarra Demkala, Hawa Mahama et Akosua Nuhu portent des bassines pleines de noix de karité fraîchement récoltées près de leur village de Murugu, dans le nord du Ghana.



**Penchées sur  
les herbes rases, elles  
travaillent gantées  
pour se protéger  
des petits scorpions**

← Les femmes du village de Nyioko partent souvent très tôt le matin pour la récolte. «L'arbre à beurre» ne pousse qu'à l'état sauvage. Toute la savane du nord du pays en est piquetée.

## Dans le nord du Ghana, la savane est parsemée de villages aux cases de terre crue

C

haussées de Crocs sous leurs tuniques fleuries, Arishetu Awal, Mariam Dana et Salamatu Alhassan ont déjà rempli plusieurs bassines de fruits ronds d'un vert acidulé. Elles les ramassent à même la terre rouge, courbées en deux, au pied des arbres à karité dont les silhouettes sveltes piquettent la savane environnante. Mains gantées pour se protéger des petits scorpions venimeux qui se cachent dans les herbes rases, ces femmes du village de Nyioko, dans le nord du Ghana, âgées de 29 à 35 ans, reproduiront inlassablement les mêmes gestes durant la période de récolte qui s'étire de juin à août, lors de la saison des pluies. Des scènes identiques se déroulent au même moment dans presque tous les villages de la région et bien au-delà, dans l'ensemble de la bande sahélienne.

Du Sénégal à l'Ouganda, l'arbre à karité – *Vitellaria paradoxa* pour la science – ne pousse qu'à l'état sauvage, parfois solitaire au milieu des champs, ou plus densément dans les zones de savane arborée. Celui qui résiste à ceux qui tentent de le domestiquer est parfois appelé «l'or des femmes», car ce sont elles, organisées en coopératives, qui collectent ses

↓ Avec ses toits de chaume pointus, Nyioko est un village typique de la culture dagomba, l'ethnie majoritaire dans le nord du Ghana.

fruits frais pour les faire sécher et extraire du noyau une huile végétale aujourd'hui connue dans le monde entier : le fameux beurre de karité, qui entre dans la composition de nombreux produits cosmétiques. Ramasser le fruit est un travail long, physique, fatigant, mais auquel elles tiennent : il leur permet d'assurer un avenir à leurs enfants mais aussi de s'affranchir un peu de la tutelle de leur mari. Elles le font en chantant, en discutant beaucoup, en riant souvent. «Ce que j'aime le plus, c'est qu'on travaille toutes ensemble», remarque Salamatu Alhassan.

Depuis Accra, la capitale du Ghana bordée par l'océan Atlantique, il faut huit heures de route pour rejoindre Tamale (375000 habitants), chef-lieu de la région du Nord. Située aux portes du Sahel, la troisième ville du pays est un carrefour commercial entre Accra et Ouagadougou, la capitale du Burkina Faso. Autour se déploie un paysage de grandes plaines et de savane à l'infini, zébrée de pistes de latérite et parsemée de petits villages aux cases de terre



crue coiffées de toits pointus. La région, plus pauvre que le reste du pays, est le berceau de l'ethnie dagomba, majoritairement musulmane et structurée autour de clans dominés par les hommes. Ici, on produit surtout du riz, du coton... et le fameux karité.

### Memuna ne sait ni lire ni écrire mais sa fille poursuit un MBA

Bassines chargées de noix sur la tête, une dizaine de femmes du village de Murugu cheminent en file indienne. En cette saison des pluies, le parc national de Mole, où elles viennent collecter les noix, a pris toutes les nuances de vert. Dans cette immense réserve vivent des centaines d'élé-

phants, qui contribuent via leurs déjections à disséminer les graines de karité. Toutes font partie de la Damongo Sunkpa Shea Women's Cooperative, qui regroupe plusieurs associations de femmes et compte 800 membres. En 2022, les membres de cette coopérative ont reçu le prix de l'Initiative Équateur (en partenariat avec les Nations unies), qui récompense les communautés locales œuvrant à un développement économique durable. Elles ont remporté 10000 dollars qui leur ont servi pour faire vivre leur activité, s'équiper, se former. Memuna Braimah, 46 ans, est la présidente de la coopérative de Murugu, à laquelle elle appartient depuis dix ans. Elle ne

↑ Des enfants de Nyioko jouent dans la cour d'une maison. Sur le sol, sèchent des noix qui ont été bouillies pour être débarrassées de leur germe, indigeste.

**Le karité, «or des femmes», a permis à Fati Muntari d'envoyer ses enfants à l'école**

→ Safia, 6 ans, et Nurideen, 8 ans, ont enfilé leur uniforme. Fati, 36 ans, a pu payer les frais de scolarité annuels (350 cédis, soit 23 euros) à quatre de ses six enfants. Son travail pour la coopérative de Nyioko lui rapporte environ 230 euros par an.

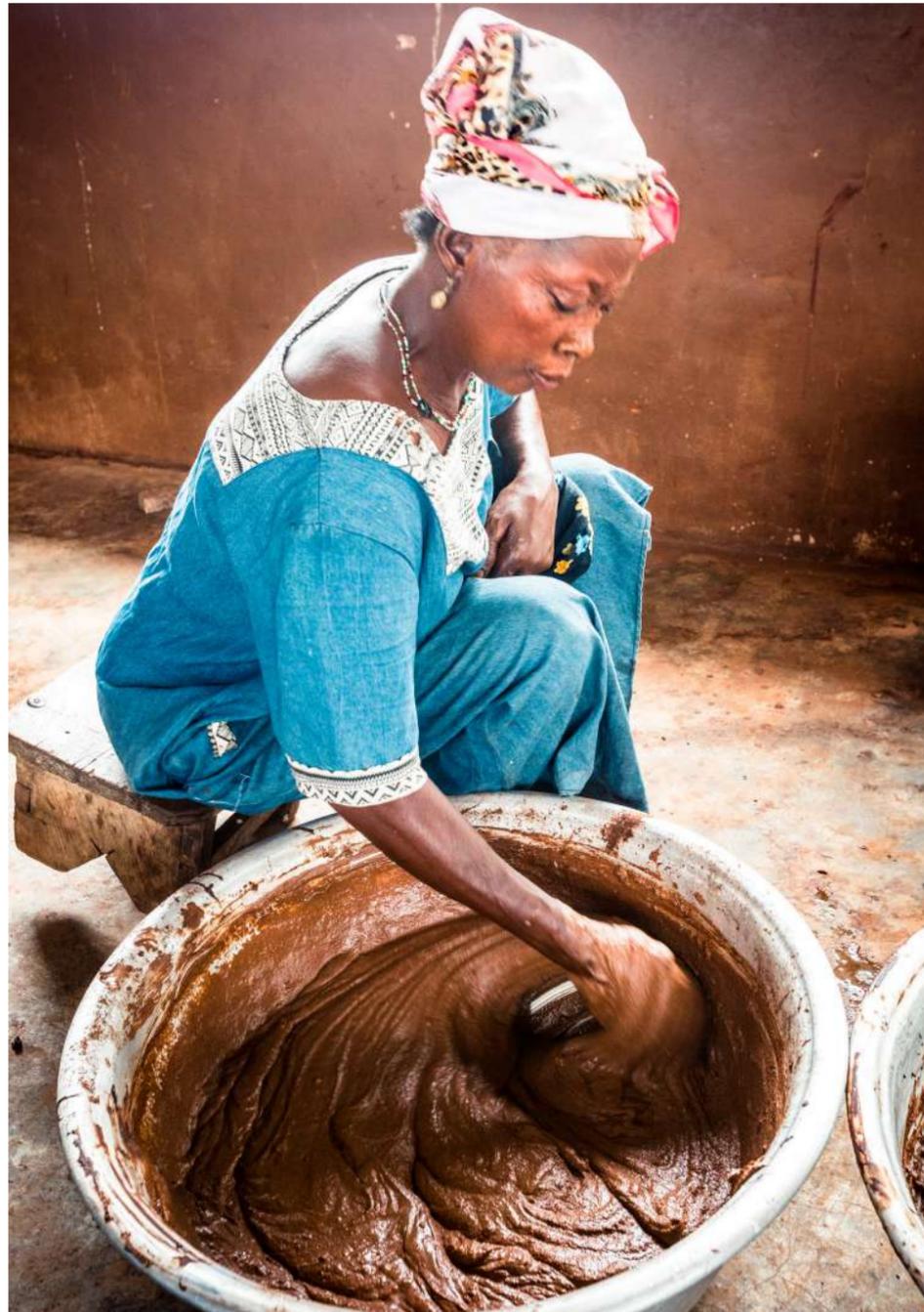


## «Dans mon enfance, on nous disait que ce produit sentait trop fort et que c'était bon pour les sauvages»

● sait ni lire ni écrire, mais sa fille Rafia, elle, poursuit à 24 ans un MBA à l'Université de Tamale : «C'est grâce à ma mère et à son travail depuis vingt ans dans le beurre de karité que j'ai pu faire des études», souligne la jeune femme, de retour à Murugu pour les vacances. Je suis très fière d'elle. Abou Tagnan, qui est basé au Burkina Faso, est le coordinateur de projets en soutien aux coopératives, au sein du groupe français cosmétique L'Occitane. «Chez nous, on dit que le karité est non seulement l'or des femmes, mais aussi le papa des orphelins et le mari des veuves, dit-il. Cela permet aux femmes de vivre mieux.»

### Les garçons s'en enduisaient la peau pour la danse initiatique

L'histoire de cette marque avec le beurre de karité – produit «miracle» pour la peau – a commencé il y a une quarantaine d'années. Aujourd'hui, l'ingrédient aux pouvoirs hydratants et cicatrisants, riche en vitamines A, D, E et F, aussi bien utilisé comme matière grasse dans l'industrie alimentaire que pour ses propriétés cosmétiques ou pharmaceutiques, a conquis les marchés internationaux. Il est désormais omniprésent au rayon beauté sous forme de baume pour le corps, pour les cheveux, le visage, les mains et les pieds. Pourtant, il n'a pas toujours eu bonne réputation ! Le journaliste ivoirien Soro Solo, 73 ans,



UNE SAGA AFRICAINE

## La grande histoire d'une petite noix

La légende prétend que la grande reine d'Égypte Nefertiti en avait fait son secret de beauté. Ou encore que Cléopâtre s'en faisait livrer de pleines amphores... Le karité fut très tôt un objet de commerce, au même titre que le sel, sur la route des caravanes traversant le Sahara jusqu'en Égypte. Pour les historiens, les premières mentions écrites du karité remontent au XIV<sup>e</sup> siècle, quand des explorateurs arabes décrivirent le fruit et ses usages : «Il y a un arbre appelé kariti qui a un fruit semblable au citron et dont la saveur est semblable à la poire avec à l'intérieur un noyau charnu. On prend ce noyau qui est tendre, on le broie et on retire une sorte de beurre.

On en blanchit les maisons, on le brûle dans les lampes, on en fait du savon», expliquait le géographe Al-Umari. Le grand voyageur marocain Ibn Battuta racontait quant à lui la vie des femmes dévolue à la collecte en brousse, à la vente des noix au marché et à la transformation des fruits qui servaient l'année

durant aux besoins de la famille. Il observait déjà à l'époque que le beurre de karité faisait l'objet d'un commerce dans toute l'Afrique de l'Ouest. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, c'est un jeune explorateur écossais, Mungo Park, qui fit connaître le karité et ses vertus au reste du monde. «Le beurre qui en provient, outre l'avantage qu'il a de se conserver toute l'année sans sel, est plus blanc, plus ferme et à mon goût plus agréable qu'aucun beurre de lait de vache que j'ai jamais mangé», notait-il dans son récit de voyage. C'est à ce naturaliste amateur que l'on doit les premières planches botaniques de l'arbre.

grande voix de la radio dans son pays et en France, raconte ce qu'il entendait dans son enfance, quand la Côte d'Ivoire était une colonie française : «On nous disait que le beurre de karité sentait trop fort, que c'était bon pour les sauvages. Et trente ans plus tard, dans un grand magasin parisien, j'ai découvert avec stupeur qu'on vantait ce produit magique!» Les Ivoiriens, eux, l'utilisaient couramment à l'époque. «Dans mon village, on n'avait pas encore d'huile raffinée pour cuisiner, on utilisait le beurre de karité, poursuit-il. Les guérisseurs l'utilisaient pour fabriquer les onguents. Les filles, pour se lisser et se tresser les cheveux. Et les garçons s'en enduisaient la peau pour la danse initiatique qui permet de passer de l'adolescence à la majorité et de siéger dans la cour des grands.»

Aujourd'hui, sur la récolte annuelle de karité au Sahel (environ 1 million de tonnes de noix), près de la moitié est encore consommée localement. Le reste s'exporte avec un succès gran-

dissant, et pas forcément où on l'imagine : «On l'ignore souvent mais son principal usage est alimentaire et non pas cosmétique, explique Pierre Ricau, agronome et analyste en chef pour N'kalô, une société de conseil pour le secteur agroalimentaire en Afrique. Environ 80 % des exportations sont destinées à cette industrie. Le beurre de karité entre notamment dans la fabrication du chocolat, en substitution du beurre de cacao.»

### Il rend le chocolat moins sensible à la chaleur

Depuis 2000, l'Union européenne, par exemple, autorise l'usage d'autres huiles végétales que le beurre de cacao dans la fabrication du chocolat, à hauteur de 5 %. Le beurre de karité est utilisé pour ses caractéristiques qui améliorent la conservation et la texture, rendant le chocolat moins sensible à la chaleur. Le désamour pour l'huile de palme, cause de sévères déforestations en Asie, et objet de grandes campagnes de boycott, a aussi encouragé le recours au karité. «C'est encore un petit marché, mais en forte croissance», note l'analyste. Selon Transparency Market, ●



← Abdou Ademou, 56 ans, membre de la coopérative de Murugu, pétrit la pâte de karité. Ce geste difficile, encore parfois effectué à la main, n'est qu'une des nombreuses étapes de fabrication.

## Du Sénégal à l'Ouganda, l'arbre pousse sans intervention humaine, juste avec l'aide... des éléphants

Le marché mondial du karité pourrait atteindre 3,5 milliards de dollars en 2028. Une entreprise danoise, AAK, un des premiers fabricants mondiaux d'huiles végétales et de matières grasses qui exporte les noix vers l'Europe pour les transformer, en est un acteur historique. D'autres entreprises, comme le groupe américain Bunge mais aussi le Japonais Fuji Oil et l'Indien Indorama ont investi dans des usines de transformation locales au Ghana et au Burkina.

### Un couscoussier customisé pour cuire les noix à la vapeur

Au retour de la journée de récolte, les femmes de Nyioko ne sont pas au bout de leurs efforts. Il leur faut respecter douze étapes afin d'obtenir du beurre de karité artisanal. D'abord, le «dépulpage» à la main pour dégager les noix du fruit frais. Certaines en profitent pour croquer avec gourmandise dans la pulpe verte au goût d'avocat sucré, riche en vitamine C. Ensuite, les noix sont bouillies afin d'être débarrassées de leur germe. Une étape coûteuse en eau et en bois de chauffe, à laquelle le coordinateur Abou Tagnan a trouvé une solution originale : «Nous avons mis au point une sorte de couscoussier pour cuire les noix à la vapeur, explique-t-il. Cela permet de réduire le temps de séchage d'une dizaine de jours à trois jours, par rapport à la cuisson dans l'eau bouillante.» Ce système D a pour autre avantage d'être plus économe en eau, en bois... et en temps : au lieu de la

centaine de jours de travail nécessaires autrefois pour produire une tonne de beurre, la mécanisation permet de réduire cette durée à huit heures seulement. Vient ensuite le séchage, qui est effectué à même le sol.

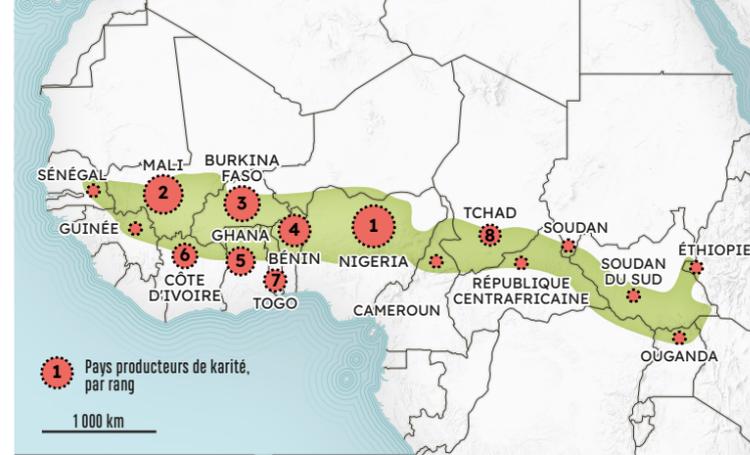
Dans la cour des maisons, des tapis de noix prennent peu à peu, au soleil, une belle couleur cannelle. Une fois nettoyés, triés, les fruits sont ensuite concassés pour ne conserver que l'amande, d'où sera tiré le beurre. Les femmes de la coopérative se partagent les rôles : debout, certaines broient les noix à l'aide d'énormes pilons de bois, avant que d'autres, assises en cercle, ne les passent au tamis pour se débarrasser de l'écorce. Les coopératives investissent pour faciliter le travail. Pour la torréfaction, les anciens foyers en pierre sont progressivement remplacés par d'autres plus modernes, et les résidus servent de combustible. Le broyage, désormais mécanisé, permet d'obtenir une pâte consistante, couleur chocolat et à la bonne odeur de noisette grillée. Vient ensuite l'étape du pétrissage. La pâte était jadis travaillée à la main, lavée, malaxée, puis à nouveau nettoyée, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Un travail harassant désormais mécanisé dans de nombreuses coopératives. La pâte est ensuite cuite, par un système de pyrolyse ou avec des fours améliorés qui réduisent les fumées. Enfin, le beurre est filtré, dernière étape avant le conditionnement dans des cartons et l'expédition.

Assana Issaku, 25 ans, participe à tout cela, mais surtout, elle observe. ☛



↑ Les quelque 600 éléphants du parc national de Mole, tout comme les antilopes, raffolent des fruits du karité. Ils contribuent à répandre l'espèce.

→ Cette bouse de pachyderme d'où émergent des champignons aériens montre à quel point ce géant végétarien est un allié de la biodiversité !



### UN EMBLÈME DU SAHEL

Le Ghana fait partie des cinq principaux pays producteurs de karité, qui pousse dans une vingtaine d'États sahéliers. L'arbre ne produit des fruits qu'au bout de trente ans et peut vivre jusqu'à 200 ans.

### EN CHIFFRES

#### UNE FILIÈRE AU CŒUR DE L'ÉCONOMIE LOCALE

**16 millions de femmes**

sont impliquées dans les activités liées au karité en Afrique, de la collecte à la commercialisation.

**1 million de tonnes de noix de karité collectées par an**

Sur cette quantité, elles en utilisent 45% pour leur usage personnel ou le commerce local. Le reste est exporté, principalement vers les États-Unis, les Pays-Bas, le Danemark et la France.

**90 000 à 100 000 tonnes de beurre de karité**

sont produites chaque année en Afrique de l'Ouest. Au Ghana, environ 20% sont utilisées à des fins alimentaires.

**5%**

seulement de la production de beurre de karité est encore confectionnée manuellement.

**4 à 5 kg de fruits**

sont nécessaires pour obtenir 1 kg d'amandes et il faut quelque 3 kg d'amandes pour produire 1 kg de beurre de karité artisanal.



**Il faut quatre jours et pas moins de douze étapes pour produire, parfois à la main, le beurre de karité**

← Une fois filtrée et refroidie, l'huile végétale issue du broyage des amandes est transformée en un beurre à la couleur claire prêt à être mis en boîte pour l'export.

## L'argent du karité arrive au moment le plus difficile de l'année, quand les maris n'ont plus du tout de revenus



↑ Les femmes de la coopérative de Nyioko, qui travaillent en partenariat avec la marque française L'Occitane, disposent d'un véhicule qui leur permet d'aller collecter les noix sur de plus grandes distances.

achète les noix, notamment aux femmes du village de Nyioko. «Notre particularité est d'acheter du beurre fabriqué localement par les femmes, au Ghana comme au Burkina Faso, au plus haut prix du marché [en décembre 2023, entre 19 et 20 cédis, soit 1,50 €/kg], poursuit-il. Un beurre bio et équitable. Cela permet de donner plus de revenus aux femmes plutôt que d'acheter les amandes et d'aller fabriquer du beurre ailleurs, comme le font certaines entreprises.» La coopérative de femmes de Nyioko touche 340 cédis (environ 23 euros) pour un sac d'amandes de 85 kg vendu à Savannah Fruits. Et elle vend en moyenne 60 sacs par jour. Des revenus qui tombent à point nommé lors de la période des pluies. «L'argent du karité arrive au moment le plus difficile de l'année, quand les maris n'ont pas de revenus car les autres cultures sont à l'arrêt, et que les greniers sont vides, précise Abou Tagnan. La femme apporte alors un soutien et son mari a tendance à l'écouter, ce qui n'est pas forcément le cas pour celles qui n'ont pas de revenus ! Elles peuvent acheter à manger, payer les frais de santé, et même embaucher des aides pour les travaux agricoles...»

◆ La jeune femme ne fait pas encore partie de la coopérative, dont sa mère est membre, mais prévoit de la rejoindre un jour. «La mécanisation des étapes pénibles permet d'attirer les jeunes filles qui fuyaient cette activité, assure Abou Tagnan. De nouvelles générations vont perpétuer ce savoir-faire.» De quelques kilos au début à plusieurs centaines de tonnes aujourd'hui, le groupe cosmétique pour lequel il travaille a accompagné au fil des ans la structuration et la professionnalisation de la filière, d'abord au Burkina Faso, puis au Ghana avec son partenaire Savannah Fruits, qui

L'organisation en coopératives «a permis à certaines de ces femmes de devenir des leaders locales, voire des conseillères municipales mais aussi d'accéder à la microfinance pour lancer d'autres activités et diversifier leurs sources de revenus», observe Assita Dembele, spécialiste

→ À Murugu, Amina Danaba, 45 ans, utilise au quotidien ce beurre qui nourrit la peau, aide à cicatriser et protège des coups de soleil.

en biodiversité pour L'Occitane au Burkina. En 2019, l'entreprise a présenté aux Nations unies un programme visant à améliorer les conditions de vie et de travail des femmes, les aider à faire face aux coups durs, et préserver les «arbres à beurre». Chaque année, quelque huit millions d'arbres à karité, sur les deux milliards que compte l'Afrique, disparaissent. En cause : le changement climatique, l'évolution des pratiques agricoles, la récolte de bois de chauffage, l'expansion démographique...

### L'arbre nourrit mille-pattes, abeilles et perroquets

À ce rythme, la production sera, estime-t-on, gravement menacée en Afrique de l'Ouest dans une vingtaine d'années. Déjà, les femmes sont obligées d'aller toujours plus loin pour ramasser les noix, les arbres se faisant plus rares dans les champs. Consciente de la menace, l'Alliance globale du karité, association qui regroupe l'ensemble des acteurs de la filière, a lancé en 2020 l'initiative Action pour les parcs à karité avec l'objectif de restaurer quatre millions d'hectares en dix ans. L'arbre joue un

rôle dans la régulation du climat, il protège et régénère les sols. Et il est aussi un refuge pour la biodiversité : les abeilles se régalent de ses fleurs, des mille-pattes géants décomposent ses feuilles et se nourrissent de la pulpe de ses fruits, perroquets et éléphants en raffolent, participant à sa dissémination via leurs déjections...

Accroupie dans la cour de sa maison à Murugu, Amina Danaba, 45 ans, émince ail et oignons pour assaisonner le plat de riz au beurre de karité qui mijote dans une marmite posée sur le feu. Elle est la première des trois épouses de Sedu Munaba, 53 ans, un petit agriculteur local. «Je suis très fier d'elle et de son travail avec la coopérative, dit ce dernier, en posant sa main sur l'épaule de sa femme. Elle aide beaucoup notre famille avec l'argent qu'elle gagne.» Amina a même pris sous son aile la deuxième épouse de Sedu, ainsi que sa belle-fille. Pour elle comme pour les autres femmes du village, le karité est un moyen de se serrer les coudes entre femmes, de gagner le respect du mari et d'avoir voix au chapitre au sein du ménage : il est, décidément, un ingrédient magique. ■

Sylvie Rantrau



## RETOUR DE TERRAIN

Franck Vogel  
Photographe

### J'ai goûté au fameux beurre et je me suis régalé !

«Chez Amina, à Murugu, j'ai goûté du riz cuisiné avec du beurre de karité et des haricots rouges. Et franchement, je me suis régalé ! Le beurre de karité a une saveur assez puissante, un peu musquée. On sent le côté âcre de la torréfaction des amandes. Au Ghana, dans les villages, on mange assis sur un banc devant la maison ou dans la cour, à même le sol. On ne prend pas les repas ensemble autour d'une table. J'ai vraiment été touché par Amina et ces femmes fortes. Elles inspirent le respect parce que, même illettrées, elles gèrent leur activité avec confiance et professionnalisme. Le karité leur permet de prendre en main leur destin et celui de leurs enfants. Avec succès.»