



FONDS INTERPROFESSIONNEL POUR
LA RECHERCHE ET LE CONSEIL AGRICOLES

LA FILIERE DU PROGRES

MAGAZINE D'INFORMATION DU FIRCA

3^{ème} trimestre 2022

Acte 29

LE KARITE, UNE SOURCE D'ÉPANOUISSEMENT POUR LES FEMMES RURALES

A LA UNE

Le FIRCA et la Filière Karité

ACTUALITE

Le FIRCA aux côtés des
Filières Poivre et Gingembre

A LA DECOUVERTE

La Filière Porcine en Côte d'Ivoire



SOMMAIRE

Directeur de publication

ATSIN Yao Léon

Directeur de rédaction

N'DIAYE Oumar

Rédacteur en chef

ZORO-BI Zoro Michaël

Rédacteur en chef adjoint

NANDO Florence

Comité de lecture

TOGUILA Brice

YAPO épouse SOUMAHORO Colette

SEY épouse TAHI Viviane

KRAMO épouse KONGO Mireille

ADIE Etienne

YESSOH Yessoh Siméon

KOUAKOU épouse AKA Danièle

Ont collaboré à ce numéro

KOFFI épouse YAO Valérie

KOUASSI N'DA Kouamé

TOPE épouse GUEU Michelle

Reportage photo

TIMI K. Serge

KOFFI Benjamin

Infographie

KRA Gnissambla Emma

Contacts

Tél. : (225) 27 22 52 81 81

Email : firca@firca.ci

Site Web : www.firca.ci

01 BP 3726 Abidjan 01

Cocody, 2 Plateaux, 7^{ème} tranche

Dépôt légal

N° 8270 du 1^{er} Août 2007

Tirage : 2 000 exemplaires

A LA UNE

- Le karité, une ressource précieuse pour les économies africaines..... 04
- Le karité, une source d'épanouissement pour les femmes rurales du nord de la Côte d'Ivoire..... 10
- Des efforts consentis pour produire du beurre de karité de qualité..... 12
- Le FIRCA, un allié « sûr » pour le développement des activités des coopératives productrices du beurre de karité..... 18
- Des Centres de Développement du Karité installés pour réduire la pénibilité du travail..... 19
- L'appui du FIRCA relance la recherche sur le karité..... 20
- Transformation du karité : l'agroalimentaire, un secteur en plein essor malgré les défis à relever..... 24
- Dr Fabrice Taofic ALABI plaide pour la mise en place d'un projet d'envergure de valorisation des chenilles de karité en Côte d'Ivoire..... 27
- Du beurre de karité à la gamme de beauté AYES, Anne-Emmanuelle YACE livre tous ses secrets..... 30
- Interview : Brice TOGUILA (CP Hévée et Productions Forestières) : « Le FIRCA lancera en 2023, la première plantation de karité dans le monde. »..... 33
- Interview : Sanogo Aboubacar (Président par Intérim) : « L'OIA rêve grand ; nous voulons inscrire la Côte d'Ivoire sur la carte mondiale de karité. »..... 36

ACTUALITÉ INSTITUTIONNELLE

- Le FNDA du Bénin et le FIRCA échangent sur le financement agricole..... 40
- Le FIRCA aux côtés des Filières Poivre et Gingembre..... 42

LE FIRCA ET LES PROJETS CONVENTIONNÉS

- Plus de 2 000 ha de parcelles de manioc labourés par les Centres de Prestation de Services Agricoles Mécanisés (CPSAM)..... 44
- Plus de 2500 tonnes de légumes produits sur les périmètres réhabilités..... 46
- Des résultats encourageants réalisés par l'ensemble des acteurs du projet (PRO2M)..... 49

LE FIRCA ET LES FILIÈRES AGRICOLES

- Les acteurs de la Filière Coton font le bilan des activités de conseil agricole pour la campagne 2022-2023..... 51

A LA DÉCOUVERTE

- La Filière Porcine en Côte d'Ivoire..... 53

SUCCESSION

- KAMBOU Lydie : elle saisit la main tendue par le FIRCA pour dompter le business du karité..... 57

Poursuivre la mise en oeuvre des actions de développement de la chaîne de valeur karité

Le karité est aujourd'hui, une spéculation qui suscite de plus en plus, l'intérêt des populations de la moitié nord du pays, et des femmes en particulier.

Appelé affectueusement « l'or brun », le karité occupe une place de choix dans les activités des femmes en milieu rural du Nord. Cette filière est pourvoyeuse de revenus, surtout grâce à son principal produit fini qu'est le beurre de karité, dont l'activité de production a gagné du terrain au fil du temps. Matière à multiples usages, le beurre de karité, de plus en plus prisé par les industries cosmétique et alimentaire, est devenu une spéculation agricole importante, qui contribue à rendre la femme rurale plus autonome financièrement.

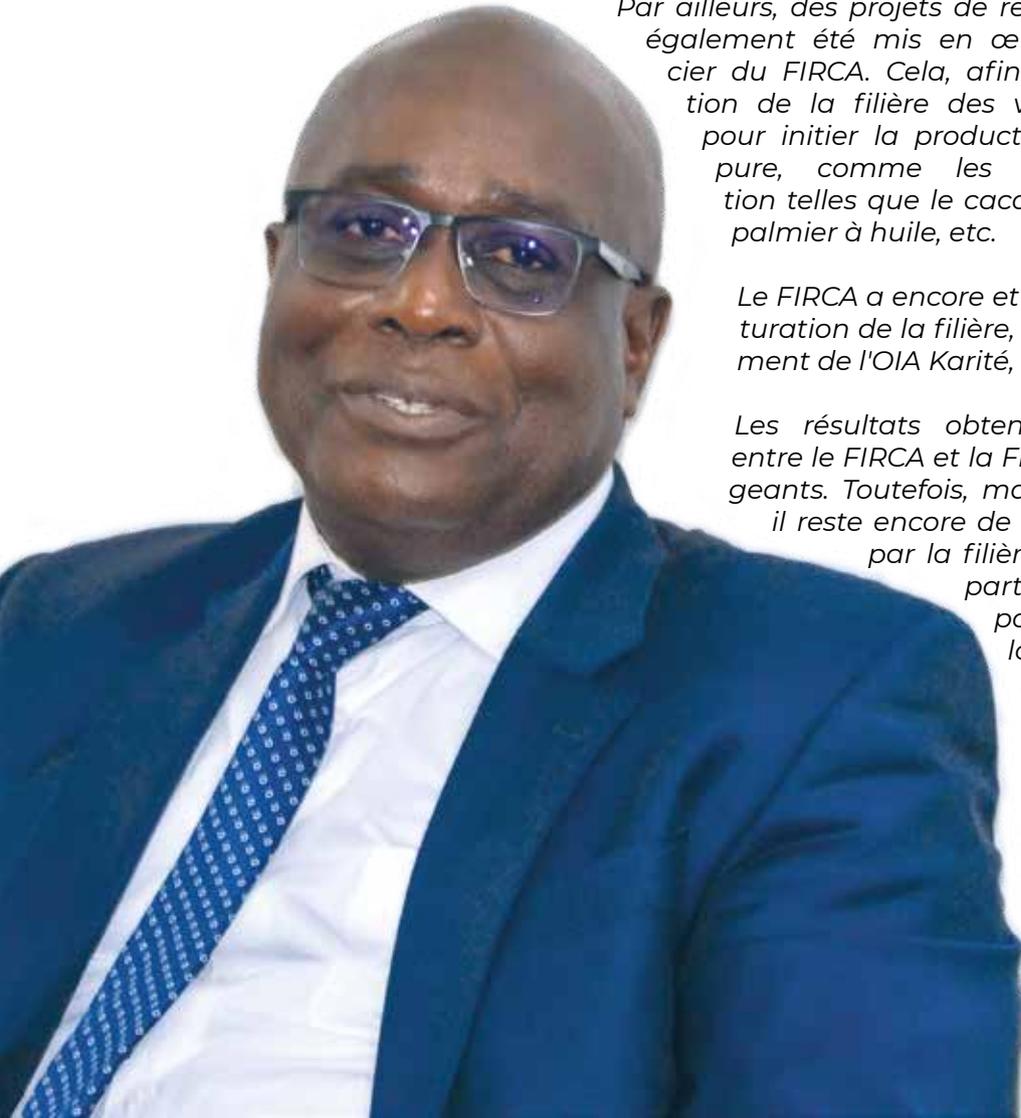
Le FIRCA apporte depuis 2016, à la suite d'une étude d'état des lieux, un appui substantiel à cette filière pour insuffler son développement. Cet appui a été matérialisé par la formation des actrices de la filière sur la qualité du beurre, la domestication des chenilles du karité, ainsi que la mise à disposition d'équipements modernes de transformation à plusieurs coopératives de transformation de karité. Ces équipements ont permis de réduire la pénibilité du travail, depuis la collecte des noix jusqu'à l'obtention du beurre. Toutes choses qui en ont augmenté la productivité.

Par ailleurs, des projets de recherche sur le karité ont également été mis en œuvre avec l'appui financier du FIRCA. Cela, afin de mettre à la disposition de la filière des variétés performantes et pour initier la production du karité en culture pure, comme les spéculations d'exportation telles que le cacao et le café, l'hévéa et le palmier à huile, etc.

Le FIRCA a encore et surtout oeuvré à la structuration de la filière, ce qui a abouti à l'avènement de l'OIA Karité, depuis le 29 janvier 2021.

Les résultats obtenus de la collaboration entre le FIRCA et la Filière Karité sont encourageants. Toutefois, malgré les actions menées, il reste encore de nombreux défis à relever par la filière, avec le soutien de son partenaire privilégié, afin de poursuivre l'élan de développement amorcé sur l'ensemble de la chaîne de valeur karité.

ATSIN Yao Léon



Arbre tropical

Le karité, une ressource précieuse pour les économies africaines

En Afrique, le karité représente une ressource de plus en plus importante pour l'économie des pays sahélo-sahariens. Au point où l'arbre qui produit le karité est surnommé « l'or des femmes ».



Le karité, dont le nom scientifique est *Vitellaria paradoxa*, est un arbre sauvage d'Afrique tropicale de la famille des Sapotacées. Cette appellation provient du nom « ghariti » qui signifie « arbre à beurre » en langue wolof du Sénégal, ou « arbre de vie » en langue mandingue. Cet arbre a une forte valeur ajoutée environnementale : il apporte du couvert végétal et contribue à la bonne santé des sols. Son fruit, également appelé karité, se présente comme une baie composée d'une pulpe comestible, qui renferme une ou deux noix dans lesquelles se trouve une amande dure, recelant de la matière grasse.

De la matière grasse contenue dans les amandes de cet arbre, est extrait le beurre de karité, une huile végétale comestible. Cette huile compte sans doute parmi les huiles végétales alimentaires les plus anciennes produites par l'Homme. Selon le Centre du Commerce International du beurre de karité (ITC), les amandes de karité ont vraisemblablement été consommées depuis des millénaires. Certaines informations laissent penser que l'amande de karité était connue des Egyptiens depuis plus de 6 000 ans. Il existe également des preuves archéologiques montrant l'existence de vergers de karité dans le nord du Burkina Faso depuis 1 000 ans. La production de beurre de karité constitue une activité ancestrale au Sahel.

Il faut donc se rendre dans la bande sahélo-saharienne où l'arbre du Karité pousse à l'état naturel, principalement dans les savanes arborées de l'Afrique de l'Ouest, du Centre et de l'Est pour se procurer les noix. Cette bande de 5 000 km de savanes s'étend sur une vingtaine de pays, couvrant toute la largeur de l'Afrique. Il existe deux sous-espèces du karité : *Vitellaria paradoxa* subsp. *nilotica*, essentiellement en Afrique de l'Est et *Vitellaria paradoxa* subsp. *paradoxa* en Afrique de l'Ouest. Il existe 13 principaux pays producteurs de cette essence. Ce sont : le Nigéria, le Mali, le Burkina Faso, le Ghana, la Côte d'Ivoire, le Bénin, le Togo, le Sénégal, le Niger, le Cameroun, le Tchad, le Soudan et l'Ethiopie.

Vergers de karité

Le karité : une filière dominée par les femmes

Selon les données de l'Alliance Globale du Karité (AGK), reprises par le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), la chaîne de valeur du karité fait travailler directement ou indirectement environ 16 millions d'africaines. Ces chiffres sont éloquentes ; les femmes sont les principales actrices de la Filière Karité. Elles sont présentes de la collecte du fruit, à partir des mois de mai et juin, à l'extraction du beurre de karité, jusqu'à la commercialisation locale. Malgré les nombreuses difficultés auxquelles elles sont confrontées dès l'étape du ramassage des fruits réalisé dans les broussailles, à cause des morsures de serpents et scorpions, des agressions physiques, etc., les femmes ne se découragent pas. La pénibilité de la production du beurre de karité, généralement manuelle, ne les décourage pas non plus, vu les ressources financières substantielles qu'elles en tirent.

Elles s'organisent de plus en plus en coopératives pour faire face ensemble aux difficultés qu'elles rencontrent. Elles s'emploient ainsi à créer une dynamique entrepreneuriale favorable. Grâce à cette démarche, leurs revenus augmentent, ce qui améliore le niveau de vie de leurs familles. Les femmes deviennent ainsi des vecteurs de la lutte contre la pauvreté. Il en résulte que le beurre de karité est surnommé « l'or des femmes » même si pour le moment le volet international du karité est essentiellement géré par les hommes. Par ailleurs, l'Alliance Globale du Karité révèle que les revenus du karité ne profitent pas pleinement aux populations locales. Les groupements de femmes productrices manquent souvent de compétences pour bien structurer leurs actions et créer des relations durables et équitables avec les autres acteurs de la filière. Elles souffrent également d'un manque de connaissance sur les potentialités du marché et subissent parfois la concurrence de firmes internationales.



Séchage des noix de karité



Beurre de karité



Feuilles de karité

Le karité : un arbre aux multiples bienfaits

Le karité, aussi bien son beurre, ses feuilles, ses racines que son tronc, a de nombreuses vertus sur la santé, le corps et le visage de l'Homme. Riche en vitamines A, D, E et F, il a des propriétés hydratantes, nourrissantes, réparatrices et protectrices. Le beurre de karité est aussi riche en acide oléique (oméga 9), en acide stéarique, en acide linoléique (oméga 6), en acide palmitique, en acide arachidique et en insaponifiables. Les propriétés énumérées ci-dessus indiquent que le beurre de karité, également riche en acide gras mono-insaturé : (oméga 3, 6, 9) et faible en acides gras saturés (mauvais pour la santé) font de lui un produit à taux élevé de « bons gras » avec un faible taux de « mauvais gras ». Par conséquent, il a des effets bénéfiques sur le système cardiovasculaire, en charge de la circulation du sang dans l'organisme. Le beurre de karité est en outre, un antioxydant naturel, du fait de la vitamine A et E qu'il contient. Ses racines traitent certains cancers, notamment celui du foie, ainsi que des gastrites, des maladies hémorroïdaires, etc.

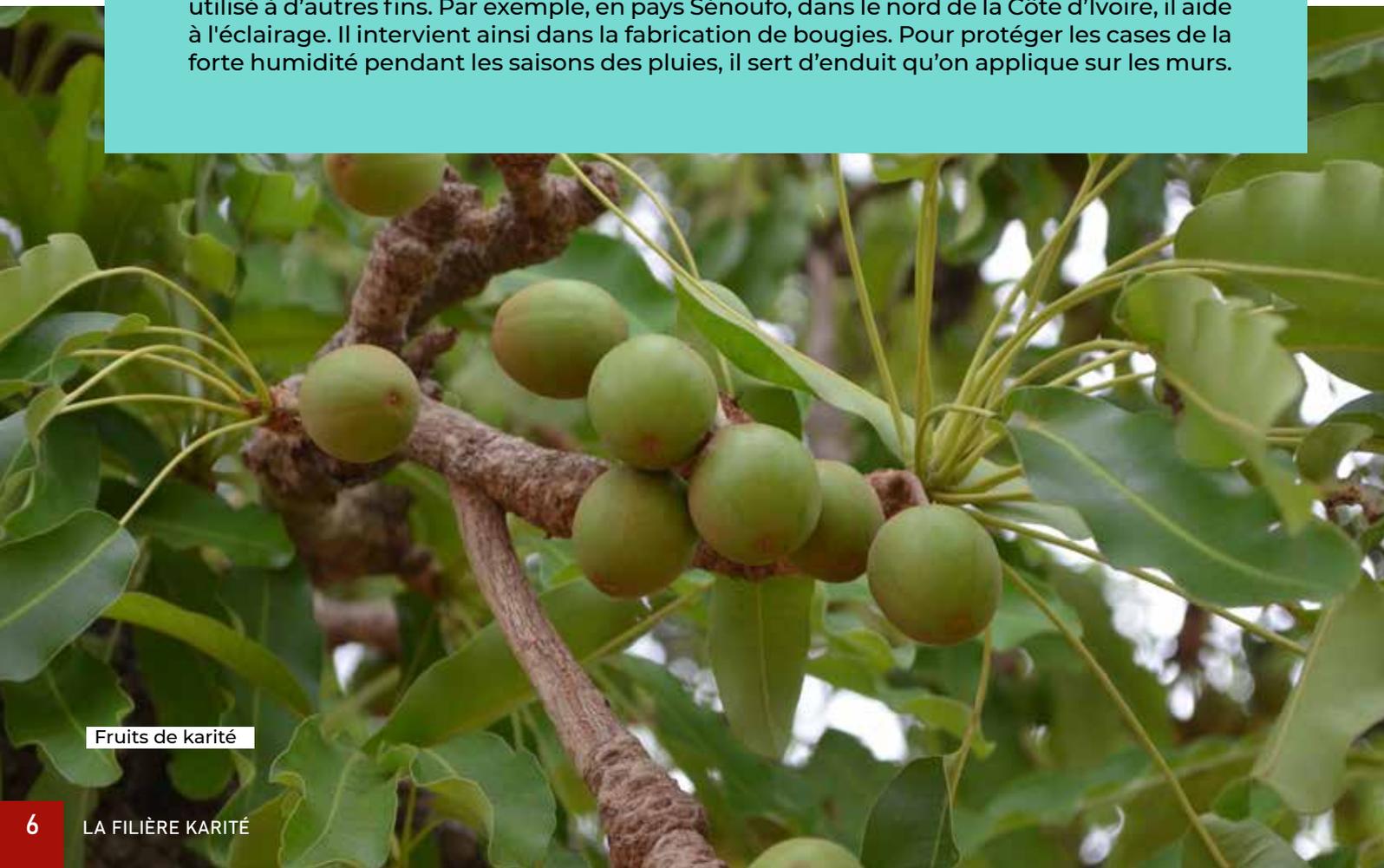


Ecorce de karité

Vu ses diverses vertus, les usages du karité ne peuvent qu'être nombreux, tant dans le domaine alimentaire que dans ceux de la pharmacologie et la cosmétologie. Les études cliniques montrent que son beurre est mieux toléré que beaucoup d'autres baumes. Le karitène qu'il contient a des propriétés provitaminiques qui empêche le dessèchement de la peau. Les ester de l'acide cinnamique du karité sont désinfectants et cicatrisants. Les phytostérols que le beurre renferme ont un rôle positif sur la croissance cellulaire. Le caractère insaponifiable du beurre a une bonne activité anti-élastase et favorise une augmentation de la circulation capillaire sanguine locale, donc une meilleure oxygénation et l'élimination des déchets métaboliques. Les triglycérides ont des propriétés adoucissantes, anti-desséchantes et protectrices. L'acide linoléique (vitamine F) a des propriétés nourrissantes et assouplissantes.

En clair, le karité peut traiter aussi bien les inflammations cutanées et diverses maladies de peau des nourrissons et des enfants, que les éruptions cutanées appelées « le feu du rasoir » chez l'homme. Il prévient la formation de vergetures chez les femmes enceintes et raffermit leurs muscles après l'accouchement. Des essais cliniques ont montré que la régénération des couches épidermiques superficielles dans le cas de dermatites desquamatives des mains est plus rapide et plus complète qu'avec des pommades à base de corticoïdes. Le beurre de karité sert aussi à nourrir les cheveux, assouplir le cuir chevelu et combattre la formation de pellicules et fourches.

En plus des nombreux bienfaits du beurre de karité sur la santé, le beurre est également utilisé à d'autres fins. Par exemple, en pays Sénoufo, dans le nord de la Côte d'Ivoire, il aide à l'éclairage. Il intervient ainsi dans la fabrication de bougies. Pour protéger les cases de la forte humidité pendant les saisons des pluies, il sert d'enduit qu'on applique sur les murs.



Fruits de karité



Vendeuses de beurre de karité au marché de Katiola

Le commerce du karité : un marché en pleine croissance...

En Afrique, la Filière Karité a connu un coup d'accélérateur, aussi bien au niveau des amandes que du beurre, au cours des 20 dernières années. D'après une étude menée en 2017 par l'AGK, les exportations africaines de karité sont passées de 50 000 à plus de 300 000 tonnes sur cette période : soit une croissance de 600%.

Selon les prévisions de l'organe de recherche de consommation Transparency Market, le marché mondial du karité pourrait peser quelque 3,5 milliards dollars d'ici à 2028.

S'il se porte aussi bien, c'est parce que le marché du karité profite d'une bonne dynamique mondiale avec plusieurs leviers de croissance. Dans l'agroalimentaire, le principal débouché, l'industrie du chocolat a montré sur la dernière décennie, un appétit croissant pour le beurre, en raison d'avantages divers comme un point de fusion élevé, un aspect luisant et la consistance plus ferme qu'il donne au chocolat.

A côté de l'industrie alimentaire, les applications cosmétiques constituent également un segment de marché à croissance rapide et à grande valeur ajoutée pour la filière. En effet, l'absence de conservateurs et de colorants artificiels, de pigments ou de produits chimiques synthétiques et la certification bio du beurre de karité en ont fait un ingrédient de choix pour l'industrie des cosmétiques naturels.

La production et l'exportation du beurre et des noix de karité sont dominées par les pays de l'Afrique de l'ouest, à savoir, le Ghana, le Burkina Faso et le Bénin. Après ces trois pays, viennent le Mali, le Nigéria, la Côte d'Ivoire et le Togo. Le Ghana, remporte la palme en matière de qualité du produit. Toutes choses qui positionnent l'Afrique de l'Ouest comme étant la première zone de production du karité dans le monde. L'AGK estime que l'Afrique produit chaque année environ 600 000 tonnes d'amandes de karité avec un record pour l'Afrique occidentale. En effet, en 2019/20, lors de la campagne de juillet/août, cette partie du continent a exporté plus de 500 000 tonnes de karité – amande et beurre, un record historique.

Auparavant destiné à la consommation familiale et à la vente sur le marché local, le karité se voit propulsé sur le marché international. Les principaux importateurs d'amandes et de beurre de karité sont : les Etats-Unis, l'Allemagne, les Pays Bas, la Corée du Sud, l'Espagne, le Danemark, le Royaume Uni, la France, la Malaisie et l'Inde.

Beurre de karité



Verger de karité

Développement de la Filière Karité : d'importants défis restent encore à relever

Malgré son essor, le karité africain doit composer avec de nombreux défis qui pourraient déterminer dans les prochaines années, son évolution. La durabilité de la ressource constitue un aspect majeur du développement du secteur du karité. L'arbre à karité est une espèce menacée d'extinction. En cause, l'exploitation de l'arbre pour son bois utilisé dans la construction de maisons et de palissades ou encore la production de charbon, ainsi que le défrichage des terres au profit des cultures comme le coton. Pourtant, il faut environ 15 à 20 ans à l'arbre pour donner des noix, avec un pic du rendement après 40 à 50 ans. La recherche doit donc être boostée pour parvenir à la domestication de « l'arbre de vie ».

Mis à part ce défi majeur, il faut aussi changer rapidement les pratiques de production et réduire la pénibilité du travail des femmes. Une amélioration du processus de transformation aussi bien artisanale qu'industrielle s'impose également. Produire l'or blanc est une véritable gageure en Afrique. Mais l'avenir s'annonce radieux, vu les investissements en cours et à venir, pour sortir cette filière de l'ornière et la hisser comme un levier important de croissance pour les économies africaines.



Torréfaction des noix de karité concassées



Séchage au soleil des noix de karité (cette étape est désormais améliorée avec les séchoirs de I2T)

Filière Karité

Une source d'épanouissement pour les femmes rurales du nord de la Côte d'Ivoire

De son nom scientifique *Vitellaria paradoxa* ou *vitellaria nilotica*, l'arbre à karité pousse à l'état naturel dans les savanes arborées de 18 pays africains. C'est en effet seulement au Burkina Faso, au Nigéria, au Mali, au Ghana, en Côte d'Ivoire, au Bénin, au Togo, au Sénégal, au Niger, au Cameroun, au Tchad, à la République Démocratique du Congo (RDC), en Guinée-Bissau, en Ouganda, en Ethiopie, en Sierra Leone, au Soudan et dans la République Centrafricaine, que l'on trouve l'arbre à karité à l'état naturel.



Refroidissement du beurre de karité

L'arbre à karité regorge d'énormes potentialités dont des fruits savoureux et nutritifs, des vertus médicales, un bois exploitable, des chenilles riches en protéines, des produits gras, etc. Parmi ces diverses potentialités, la plus importante est la matière grasse connue sous l'appellation « *beurre de Karité* ».

Selon le Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural, le karité en Côte d'Ivoire couvre 9 régions et deux zones de peuplement. Il s'agit des zones denses composées du Bounkani, du Gontougo, du Tchologo, du Poro, de la Bagoué, du Hambol et des zones de transition, comme le Gbêkê, le Worodougou et le Folon. Ces régions constituent également les principales zones de production du beurre de karité et Korhogo, chef-lieu de la région du Poro, en est le plus grand pôle économique. Sa situa-

tion géographique et le marché inter-régional font de cette ville une plateforme économique importante et un lieu privilégié d'échanges.

En Côte d'Ivoire, la production du beurre de karité est l'apanage des femmes et concerne de nombreux ménages. Communément appelé « *l'or des femmes* », le beurre de karité se positionne aujourd'hui comme l'un des produits d'exportation du Nord de la Côte-d'Ivoire, avec le coton, la mangue et l'anacarde.

Filière porteuse, la production et la commercialisation du karité constituent un enjeu majeur pour l'autonomisation massive et durable des femmes des régions productrices. A cet effet, de nombreuses femmes s'organisent en coopératives et s'investissent dans cette filière, afin d'obtenir un meilleur revenu, dans le but d'être autonomes.



Carte des zones de production du karité

Extraction du beurre de Karité

Des efforts consentis pour produire du beurre de karité de qualité

La production du beurre de karité renferme plusieurs étapes qui démarrent par le triage des amandes. Suivent le concassage, la torréfaction, la mouture, le battage, le lavage de l'émulsion, la cuisson, la filtration, le refroidissement, le conditionnement et la vente du produit. Ces activités sont strictement tenues par les femmes.

Les noix sont désormais collectées dans les champs avec des rouleaux à karité offerts par le FIRCA, afin de rendre la collecte moins pénible et d'éviter aux femmes des piqûres de serpents et d'insectes. Elles sont aussi achetées sur le marché ou auprès des vendeurs, en parcourant souvent de longues distances, comme le mentionne Mme SILUE Korotoum, Vice-présidente de la coopérative WOMIANGNON de Ferkessédougou, dans la région du Tchologo. Venue acheter des amandes de karité à Sikolo, ville située à 60 km de Ferkessédougou, elle soutient que la recherche de la qualité exige des sacrifices. « Je suis venue à Sikolo acheter des amandes de karité, pour aller préparer le beurre. J'ai trouvé que les amandes sont un peu chères parce que nous sommes à la fin de la période des récoltes. J'ai donc décidé de prendre deux sacs pour aller compléter mon stock. Si vous voyez que nous venons jusqu'à 60 km de Ferké pour acheter des amandes, c'est parce qu'elles sont de très bonne qualité. C'est le prix à payer si on veut avoir du beurre de bonne qualité », a-t-elle précisé.

Lorsque les noix sont collectées, elles sont d'abord cuites au feu pendant environ deux (02) heures, avant d'être séchées au soleil. Cette opération peut prendre plusieurs jours en fonction du temps et de la température. Les amandes sont extraites par décorticage de la graine. Dans la pratique, ce décorticage est facilité après une longue cuisson des graines séchées au soleil pour rendre la coque plus fine. Elles sont ensuite lavées à l'eau puis séchées au soleil pendant deux (02) à trois (03) jours. Les amandes deviennent à ce niveau, la matière première prête à entamer les différentes étapes du processus proprement dit de préparation du beurre de karité.

Les amandes triées sont concassées dans un concasseur mécanique, puis torréfiées dans un torréfacteur manuel. L'étape de la torréfaction est l'une des activités les plus fastidieuses pour les femmes. En effet, en plus de l'effort physique, nécessitant l'usage des mains et des pieds, les femmes travaillent à proximité du feu, en dépit des risques thermiques liés au feu et à la fumée. C'est pourquoi, à partir de 50 ans, elles éprouvent des difficultés (vision floue, mal de dos), dues à cette activité. Les amandes sont ensuite moulues dans le moulin jusqu'à l'obtention d'une pâte couleur « chocolat ».



Noix de karité

Ces trois dernières opérations sont maintenant de plus en plus remplacées par une simple mouture au moulin. Ces moulins acceptent des amandes entières, pourvu qu'elles soient suffisamment sèches. De l'eau chaude est ajoutée à la pâte, qui est ensuite malaxée, puis barattée de façon à obtenir une écume blanchâtre, émulsion de la matière grasse. L'émulsion est ensuite lavée (4 à 5 fois) jusqu'à ce qu'elle devienne

propre, sans trace brune. Elle est alors mise à bouillir (cuisson) dans une marmite pour permettre l'évaporation de l'eau contenue dans le beurre. On remue la marmite pour éviter le débordement de l'huile en ébullition puis on la retire du feu pour la laisser décanter quelques minutes. L'huile ainsi obtenue (en fait le beurre liquide) est filtrée avant d'être conditionnée.

La production du beurre de karité, un véritable secteur d'employabilité de la main d'œuvre féminine

La production et la commercialisation du beurre de karité sont des activités faites essentiellement par les femmes. Les hommes interviennent sous forme contractuelle dans le transport de l'amande servant à la production du beurre, l'emballage du produit fini et son transport vers le marché.

L'extraction du beurre de karité est une activité qui nécessite une main d'œuvre importante et confirme que la production du beurre de karité représente de ce fait une réelle opportunité d'emploi qui réduit le taux de chômage et l'oisiveté des femmes. L'opération renferme plusieurs étapes mentionnées plus haut. Compte tenu de la pénibilité du travail à chacune des étapes, plusieurs femmes sont obligées de se regrouper ou de se remplacer régulièrement au cours d'une même étape de production.



Triage des noix de karité



Ramassage des noix de karité avec le shea roller ou rouleau à karité



Pâte d'amande de karité

Le circuit court de la commercialisation du beurre de karité des coopératives

La Filière Karité est l'une des rares qui pour l'heure n'a pas encore d'intermédiaires, ni de collecteurs, dans la vente du beurre de karité des coopératives. Le produit est conditionné et vendu en gros dans des sacs de 50 kilogrammes, dans des cartons pouvant contenir 15 à 25 kilogrammes et dans des bassines ou cuvettes de

25 à 35 kilogrammes. En raison des charges des coopératives, celles-ci ont tendance à vendre un peu plus cher le kilogramme du beurre de karité que les productrices individuelles. Ainsi, lorsque le kilogramme du beurre de karité est à 1000 FCFA dans le magasin de la coopérative, il peut être à 800 FCFA chez les productrices individuelles. Les coopératives s'organisent pour avoir des détaillantes sur les marchés à qui elles livrent les produits pour la vente. La production des coopératives est vendue en Côte d'Ivoire, au Burkina Faso, au Mali, en Guinée et au Maroc. Mais les marchés européen et américain leur échappent pour le moment, en raison de la certification exigée pour importer sur ces marchés.



Vendeuses de beurre de karité au marché de Korhogo



Beurre de karité



Vendeuse de beurre de karité au marché de Bouna

La production du beurre de karité source d'autonomie financière des femmes



Vendeuse de beurre de karité au marché de Katiola

La production et la commercialisation du beurre de karité permettent à plusieurs femmes de subvenir à leurs besoins. Elles favorisent la réduction des inégalités du genre et réduit la dépendance des femmes vis-à-vis de leurs époux. « *Aujourd'hui, après la vente du beurre de karité, elles peuvent s'acheter des pagnes, nourrir leurs familles, scolariser leurs enfants. Mieux, elles répondent aux besoins de leurs familles* », soutient dame COULIBALY Ahoua, présidente de la coopérative Chigata de Natio-kobadara à Korhogo. Aussi, grâce à ces groupements, les femmes se partagent les informations et reçoivent des formations dans la gestion des finances, la bonne conduite du foyer, le bien-fondé de la scolarisation des enfants (filles et garçons). En somme, toutes ces formations ont pour but l'autonomisation de la femme.

La prise de conscience de l'importance économique de l'activité est d'ailleurs à la base de la création des coopératives depuis 2005, soutenue par le FIRCA. L'activité de production et de commercialisation du beurre de karité a permis de libérer le potentiel productif des femmes. L'espace de plus de 2 400 m², mis à la disposition de la coopérative Chigata de Natiokobadara, celui de 1 000 m² mis à la disposition de la coopérative Tchérégnimin de Petit-Paris, ainsi que ceux octroyés respectivement à la Société coopérative des productrices du karité du Bounkani, à la Procokab à Bouna et Nobiel karité à Bondoukou, montrent la détermination de ces femmes et leur engagement à devenir une source de valeur ajoutée pour contribuer au développement socio-économique du pays.

Appui aux coopératives

Le FIRCA, un allié sûr de l'appui au développement des activités des coopératives productrices du beurre de karité

Au regard de l'importance de la Filière Karité, l'Etat ivoirien, à travers le FIRCA et d'autres partenaires nationaux et internationaux, ont décidé de rendre effective l'autonomisation des femmes par des appuis logistiques, matériels et financiers aux coopératives productrices.

Ainsi, à Korhogo, chef-lieu de la région du Poro, deux (02) coopératives de production du beurre de Karité, à savoir Chigata de Natio-kobadara et Tchérégnimin de Petit-Paris, ainsi que les sociétés coopératives des productrices du karité du Bounkani, de Production de Collecte et de Transformation du karité de Bouna (Procokab) et Nobiél karité à Bondoukou bénéficient depuis 2016 du soutien du FIRCA.

Cette assistance a consisté à l'installation d'équipements de production du beurre de karité amélioré, à la construction de Centres de Développement du beurre de Karité, à la formation pour certaines coopératives. Comme le témoigne Mme YAO Siata Ouattara, Présidente du Conseil d'Administration de la PROCOKAB de Bouna : « Je dis grand merci au FIRCA, qui nous a rehaussées avec un appui considérable. En effet, depuis 2017, le FIRCA n'a cessé de nous aider. Nous avons reçu du FIRCA des formations sur la gestion coopérative et des équipements (un tricycle, des séchoirs solaires, une raffinerie de beurre de karité, une concasseuse, un torrificateur...). Par ailleurs, le FIRCA nous a offert un bâtiment équipé en électricité. Que Dieu bénisse toujours le FIRCA ».

Cet appui a permis d'ouvrir la voie à la modernisation du secteur par la mise à disposition d'équipements semi-industriels aux coopératives.



Séchage des noix de karité à l'intérieur du séchoir solaire offert par le FIRCA

Appui à la production du beurre

Des Centres de Développement du Karité installés par le FIRCA pour réduire la pénibilité du travail

Poursuivant ses efforts pour la réduction de la pénibilité du travail des femmes, le FIRCA a contribué à simplifier les étapes du séchage, en offrant aux productrices de karité des séchoirs solaires capables de sécher en 24 h plus d'une tonne d'amandes. Les difficultés liées aux étapes du concassage, de la mouture, du barattage, du lavage de l'émulsion et de la filtration sont également en voie de résolution pour les productrices de Bouna et Bondoukou, par l'ouverture dans les

prochains jours, de Centres de Développement du Karité (CDK). A travers ces centres, le FIRCA met à la disposition des femmes, une chaîne complète de production du beurre de karité, à 90 % mécanique. Seules les opérations de torréfaction et de cuisson resteront semi-manuelles, pour l'instant. Toutes les autres étapes sont désormais mécaniques. Ainsi, le concassage de 150 kg d'amandes peut être réalisé en 2 mn contre environ 24 heures auparavant.



Séchoir solaire



Torréfacteur



Broyeur et concasseur



Équipement pour la conservation du beurre de karité

Appui à la recherche

L'appui du FIRCA relance la recherche sur le karité

Depuis 2017, plusieurs travaux orientés sur l'identification des variétés de karité, à partir des caractères physiologiques et morphologiques, aussi bien qualitatifs que quantitatifs, ont été conduits par l'équipe du Professeur DIARRASSOUBA Nafan, de l'Université Péléféro Gon Coulibaly (UPGC) de Korhogo. Aussi, dans le parc à karité de Tengréla, le Prof. DIARRASSOUBA et son équipe ont réussi à identifier cinq (5) variétés de karité, principalement sur la base des caractères des feuilles, des fruits et des noix. Ces études menées sur le karité, ont contribué à la connaissance de l'espèce.

Cependant, au regard des travaux antérieurs, certaines questions sur les meilleures voies et moyens de conservation des ressources génétiques de karité et d'amélioration de la productivité de cette espèce restent encore posées. Pour asseoir un programme d'amélioration variétale du karité en Côte d'Ivoire, l'UPGC de Korhogo a bénéficié en 2017 du soutien financier du Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA). Ce projet a permis d'identifier, suite à une enquête participative et l'appui de l'ANADER, 1300 arbres élites de karité conservés in situ sur les exploitations agricoles paysannes de production de karité.

Ces arbres élites de karité géo-référencés et choisis par les producteurs eux-mêmes, en se basant sur des critères comme le rendement élevé en fruits de l'arbre, le goût sucré de la pulpe du fruit, la grosseur du fruit et la précocité de floraison dans l'année, constituent désormais le matériel génétique de base pour l'amélioration du karité en Côte d'Ivoire. Aujourd'hui, les caractéristiques agromorphologiques des individus élites identifiés permettent de les impliquer judicieusement dans

les programmes d'hybridation, pour la création de matériel végétal performant et assurer la relance de la Filière Karité ivoirienne. Les études continuent, mais ces 1300 arbres potentiellement haut producteurs ont été sélectionnés, identifiés et caractérisés, à travers toutes les zones de production de karité du pays.

Sur la base des résultats obtenus lors des premières études, l'équipe du Prof. DIARRASSOUBA Nafan a soumis un projet sur la gestion durable des parcs à karité et principalement le parc situé à Tengréla, dans le cadre du Projet Fonds Compétitif pour l'Innovation Agricole Durable (FCIAD), piloté par le FIRCA. Ce projet, qui avait pour objectif de proposer des techniques de gestion durable des parcs à karité, a permis au Prof. DIARRASSOUBA et à son équipe, de remporter le 1^{er} PRIX de la thématique 3, édition 2022 du Concours de l'Innovation Agricole Durable (CIAD) et de bénéficier d'un autre financement du FIRCA.

Les parcs à karité étant gravement menacés, la technique de régénération assistée, proposée par l'Université Péléféro Gon Coulibaly (UPGC) de Korhogo, devrait assurer leur restauration. Mais, à côté de cette activité principale, des paysans ont été sélectionnés et formés à la technique de production de compost et à la technique de greffage que les techniciens de l'UPGC maîtrisent. Et au vu des résultats satisfaisants observés, les techniques de régénération et de production de compost optimisée sont désormais maîtrisées par les paysans formés.

L'appétit venant en mangeant, l'équipe de l'UPGC conduite par le Prof. DIARRASSOUBA remet le couvert avec un deuxième projet, toujours dans le cadre du FCIAD. Cette fois,

il s'agit d'aller dans le milieu paysan, pour vulgariser la technique de greffage optimisée à la première étape. Ainsi, s'appuyant sur un noyau de greffeurs déjà identifiés et opérant dans la filière anacarde, une trentaine de techniciens greffeurs ont été retenus. Ces bénéficiaires ont été formés à la technique de greffage de karité, plus compliquée que celle de l'anacardier, à l'effet de diversifier à la fois leurs activités et leurs revenus.

A travers ces deux grandes composantes, l'UPGC de Korhogo a aujourd'hui à sa disposition, une base de données d'arbres potentiellement élités de karité, ce qui représente un

acquis inestimable. En outre, la technique de greffage est optimisée, avec au moins six techniciens à la disposition de l'UPGC. Fort de ces acquis, le Professeur DIARRASSOUBA ne cache pas sa satisfaction : « Les résultats du projet montrent effectivement que les techniciens sont opérationnels, parce que le plus faible taux de réussite est dans l'ordre de 50 %. Nous avons en outre, une petite sélection dans laquelle nous avons quelques arbres élités que nous sommes en train de transplanter ici au niveau de l'Université Péléféro Gon Coulibaly. Ils vont servir de parc à bois pour les demandeurs de plants greffés, puisque nous avons déjà des arbres élités ».



Production de plants greffés de karité



Plants greffés de karité



Arbre élite de karité sélectionné

Sauvegarde de l'environnement

Le parc de karité de Tengrela, un patrimoine national en voie de disparition

Le parc à karité de Tengrela, qui naguère faisait la fierté de la recherche sur le karité en Côte d'Ivoire, risque de devenir un lointain et douloureux souvenir, si rien n'est fait. Ce parc, symbole de la résistance à SAMORY Touré, se meurt sous le regard impuissant des chercheurs qui ne cessent par la voix du Prof. DIARRASSOUBA, d'attirer l'attention de tous.

Lieu mythique, regroupant tous les modèles de karité qu'on retrouve ailleurs dans les autres pays du monde, le parc à karité de Tengrela mérite d'être préservé.

« Quand le Professeur Sangaré l'a découvert pour la recherche, ce parc était vraiment symbolique, parce qu'on y trouvait toute une diversité liée au karité », se souvient encore avec nostalgie, le Prof. DIARRASSOUBA Nafan, Doyen de l'Unité de Formation et de Recherche (UFR) des sciences biologiques de l'Université Péléféro Gon Coulibaly (UPCG) de Korhogo.

En 1998, au moment où il commençait son travail dans ce parc, sous la supervision de ses maîtres, le Professeur SANGARE Abdourahamane, actuel Directeur Général du Centre National de Recherche Agronomique (CNRA) et le Professeur TRAORE Dosssawa, il était fasciné par la densité de la « forêt » qui défilait devant ses yeux de jeune chercheur. Lui qui avait fini par connaître chaque arbre de ce parc à karité, nourrissant le secret désir de le proposer à l'UNESCO comme patrimoine mondial à préserver pour les jeunes générations, est aujourd'hui anéanti.

A l'époque pourtant, le parc aurait pu être cédé à la recherche et bénéficier d'un meilleur sort, si les démarches nécessaires avaient été entreprises dans ce sens en direction des propriétaires, qui selon des indiscretions, n'y voyaient aucun inconvénient. Mais rien ne semble avoir été fait à cet effet, ou tout du moins, les lenteurs administratives ont pris le pas.

Aujourd'hui infiltré et clairsemé, la perte de ce riche patrimoine scientifique est plus que probable, à moins qu'une décision salutaire ne soit prise urgemment.



Vues du parc autrefois dense et désormais clairsemé

Transformation du Karité

L'agroalimentaire, un secteur en plein essor malgré les défis à relever

En Côte d'Ivoire, la transformation du karité se fait principalement par les femmes. Si par le passé, ce secteur était réduit à l'extraction du beurre de karité des amandes, il se diversifie aujourd'hui, touchant notamment l'agroalimentaire et la cosmétologie. Grâce au Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA), diverses associations de transformatrices ont vu le jour. Parmi elles, figure en bonne place l'Alliance des Femmes Entrepreneures Solidaires de Côte d'Ivoire (AFESCI Group) que votre magazine agricole « La Filière du Progrès » a rencontré.



Quelques membres du groupe AFESCI Group

De l'agroalimentaire à la cosmétologie, la transformation du karité en Côte d'Ivoire ne cesse de se développer. Plusieurs transformatrices ont ainsi décidé de se mettre ensemble pour relever les challenges de leur secteur d'activité. Beaucoup parmi elles opèrent dans l'agroalimentaire. Réunies depuis 2019 au sein d'une association forte et dynamique dénommée AFESCI Group, des femmes innovent et excellent dans la transformation du karité.

C'est le cas de Naminata Diaby épouse Méité. Comptable de formation, cette agro-transformatrice essaie d'apporter une valeur ajoutée à la consommation des féculents, par l'exploit-

tation du beurre de karité. « Nous faisons la transformation des féculents locaux : manioc, taro, igname... en chips. Nous produisons singulièrement des chips d'atoupkou (ndlr : un met local du pays Abouré, dans la région du sud-Comoé). Cette façon de consommer le manioc est nouvelle. », révèle Mme Méité.

A l'aide du beurre de karité de haute qualité qui provient de la région du Bounkani, elle transforme les féculents locaux qu'elle vend non seulement sur le marché local, mais aussi à l'extérieur de la Côte d'Ivoire. « Nous vendons à tout le monde, ici et à l'extérieur. », assure-t-elle avec le sourire.

Mme Meité admet toutefois que les défis dans la transformation des produits restent entiers.

« La difficulté récurrente dans notre activité, c'est le manque d'équipements. C'est la cause de la faiblesse de notre production. En plus, cette insuffisance d'outils industriels adaptés influence les prix. Nous faisons tout manuellement : c'est plus lent, plus pénible et plus cher. ».

Les femmes attendent du FIRCA l'achat d'une usine de transformation du karité.

La première vice-présidente de l'AFESCI Group, Gisèle Titilo épouse Kiali, renchérit. Pour elle, la transformation du beurre de karité piétine en Côte d'Ivoire, faute d'usine pour les petites transformatrices. De ce fait, elle appelle le FIRCA à la rescousse, non sans reconnaître au préalable le soutien de cette institution financière agricole, qui les soutient déjà dans leurs activités. « Le FIRCA fait beaucoup pour nous, nous lui disons grand merci. D'ailleurs l'AFESCI Group est leur bébé, mais le FIRCA n'a pas encore fini. Nous voudrions une unité de transformation que toutes les transformatrices vont utiliser pour produire en plus grande quantité leurs gâteaux, leurs chips... », plaide Mme Kiali.

Hormis le besoin en outils industriels de transformation pour réduire la pénibilité du travail, améliorer et augmenter la production, les femmes rencontrent également d'autres difficultés, notamment dans le processus de la commercialisation, qui se manifestent à plusieurs niveaux.

D'abord, selon la porte-parole de l'AFESCI, les populations locales n'ont pas encore adopté les produits locaux dans leur alimentation. Par conséquent, elles sont moins disposées à les acheter. « Les Ivoiriens n'aiment pas consommer ce qui est fait en Côte d'Ivoire. Pourtant, nos produits sont sans ajouts chimiques. C'est d'abord pour eux que nous faisons les produits bio, naturels, dans des environnements propres. », se lamente Mme Kiali.

Elle déplore également le fait que le processus de commercialisation soit long et coûteux, aussi bien sur le marché local que sur le marché international. « On nous exige la certification avant d'exposer nos produits dans les grandes surfaces. C'est pareil lorsqu'ils doivent quitter la Côte d'Ivoire pour l'extérieur. Or le certificat coûte

cher. L'on peut payer par exemple 500 000 F CFA rien que pour la certification d'un seul produit. Pour quelqu'un qui a quinze (15) produits, il faut les certifier individuellement. Or, sans cette certification, les produits ne peuvent pas sortir. », explique Mme Kiali.

La question de l'emballage est par ailleurs, un autre casse-tête pour les transformatrices agroalimentaires du karité. « Si l'Etat pouvait aider à diminuer le coût de l'emballage et du certificat, ce serait un véritable soulagement pour nous, qui rejaillirait sur les coûts des produits », plaide la première vice-présidente de l'AFESCI Group.

En dépit de ces défis, Mme Méité, spécialiste des chips d'atoupkou et toutes les transformatrices agroalimentaires du karité travaillent pour conquérir toute la Côte d'Ivoire, l'Afrique et le monde. « Ce n'est pas aisé mais demain sera meilleur, donc nous persévérons. », s'encourage-t-elle. Pour l'atteinte de leurs objectifs, les transformatrices ne croisent pas les bras. Elles essaient de gagner des marchés par le truchement des ventes via les réseaux sociaux numériques. Une stratégie de communication efficace qui demande peu de moyens. « Nous n'avons pas suffisamment de moyens pour faire la publicité à travers la télé, la radio, les affiches. Heureusement qu'il existe les réseaux sociaux. Les ventes en ligne nous aident beaucoup. », témoigne Mme Kiali, qui invite néanmoins toute la population à se rendre dans la boutique dédiée à leurs produits, ouverte avec l'aide du FIRCA.

Dans cette superette, sont exposés les produits des transformatrices de karité mais également bien d'autres produits locaux. « J'adresse un cri de cœur aux ivoiriens pour qu'ils soutiennent la transformation locale. Qu'ils se rendent nombreux dans notre boutique offerte par le FIRCA, située à Yopougon, au quartier Maroc, près de la banque COFINA, afin de se procurer tous les produits locaux naturels transformés pour eux par les femmes d'ici », insiste Mme Kiali.

Nul doute qu'avec ces femmes entrepreneures déterminées, solidaires et novatrices, soutenues par le FIRCA et d'autres partenaires, et avec l'appui des départements ministériels concernés, le karité est en train de se tailler une place reconnue dans le secteur agroalimentaire en Côte d'Ivoire.



Crème de karité



Chips d'atoupkou produits avec du beurre de karité

Bio diversité

Dr Fabrice Taofic ALABI plaide pour la mise en place d'un projet d'envergure de valorisation des chenilles de karité en Côte d'Ivoire

Responsable des Services et de l'Innovation du Centre d'excellence sur le changement climatique et la biodiversité sis au pôle scientifique de l'Université Félix Houphouët-Boigny à Bingerville, ALABI Taofic Abdel Fabrice est docteur en sciences agronomiques et ingénierie biologique, obtenu à l'Université de Liège en Belgique. Dans le cadre de sa thèse, ce chercheur a travaillé sur la valorisation des insectes dans l'alimentation animale et humaine pendant plusieurs années, avant de regagner l'Université de Korhogo où il est également le coordonnateur du Centre de valorisation des bio ressources. Dans cette interview, il transporte les lecteurs de votre magazine « La Filière du progrès » aux pieds des arbres de karité, à la découverte des chenilles abritées par cette ressource végétale.



Dr Fabrice Taofic ALABI

Le travail n'est pas de tout repos pour Dr ALABI Taofic qui ne cesse de faire des va-et-vient entre Korhogo, Abidjan et d'autres villes de la Côte d'Ivoire, du continent africain et du monde. Le jeu en vaut pourtant la chandelle car les bio ressources, notamment les insectes comestibles, sa spécialité, constituent une véritable manne alimentaire et financière, pour les populations qui en font une activité à part

entière. « Les insectes sont des ressources longtemps négligées mais qui manifestement regorgent d'un potentiel énorme, singulièrement dans l'alimentation. Il s'agit de trouver des voies et moyens pour leur valorisation dans les champs thématiques alimentaire et non alimentaire. C'est là toute la problématique. », fait savoir le spécialiste.

En effet, il existe une panoplie d'insectes comestibles en fonction des zones agro climatiques de la Côte d'Ivoire. « Nous avons par exemple la chenille du karité, qu'on retrouve dans les endroits où il y a des peuplements de karité, notamment dans la partie septentrionale (nord) du pays. Ces insectes sont sur les arbres de karité. Vous avez également le charançon du palmier, qu'on va retrouver dans les zones de production du palmier... », explique le chercheur.

Le cycle de vie des chenilles de karité, de l'œuf au papillon

En ce qui concerne la chenille du karité, c'est un insecte qui est inféodé à l'arbre de karité et qui se nourrit des feuilles de cet arbre. Ces insectes évoluent suivant différents stades.

« Dès les premières pluies, on observe l'apparition des papillons qui vont voler sur l'arbre de karité. Ceux-ci vont pondre des œufs en raison de la présence d'une source de nourriture. De ces œufs, vont émerger des larves. Ces larves vont se nourrir des feuilles de karité jusqu'à ce qu'elles atteignent un certain stade larvaire tout en poursuivant leur cycle de développement. Ces larves vont ensuite chuter et tomber en s'infiltrant dans le sol pour passer à un stade de chrysalide au cours duquel l'insecte traverse des moments de disette. Cette diapause est longue. Elle dure entre six (6) et huit

(8) mois jusqu'à l'orée des nouvelles pluies. A ce moment, on aperçoit à nouveau des papillons qui vont encore surplomber les arbres de karité, pondre des œufs et le cycle va se perpétuer ainsi. Les papillons apparaissent aux mois de mai et juin. Mais il peut y avoir des décalages dus aux changements climatiques. Dans un schéma de valorisation de cet insecte, il faut pouvoir maîtriser l'étape de diapause. », prévient le coordonnateur du Centre de valorisation des bio ressources de l'Université de Korofo.

La collecte des chenilles de karité, cette ressource riche en protéines

La collecte des chenilles de karité est une activité délicate. A en croire le spécialiste, le temps favorable pour une bonne collecte se situe généralement entre juillet et août. Cependant, lorsque les saisons sont précoces, la collecte peut déjà s'effectuer pendant le mois de juin. « Généralement les femmes font la collecte des chenilles de karité aux premières heures de la journée, entre cinq (5) et six (6) heures. En fait, pour être efficaces, elles mettent une cuvette, la veille, sous les arbres de karité et les chenilles tombent à l'intérieur de ces bassins de collecte. Le lendemain, elles reviennent juste pour rassembler les tas déjà constitués », révèle Dr Fabrice T. ALABI.



Chenilles de karité

Une chose est sûre, pour ce chercheur, le temps est venu pour l'Etat de Côte d'Ivoire de mettre en place un schéma global pour la valorisation des insectes. « Aujourd'hui, dans le monde, vu la raréfaction des sources protéiques depuis la guerre en Ukraine, on cherche des alternatives en Europe et en Asie. Là-bas, on se tourne déjà vers les insectes. Or les populations d'Asie et d'Afrique ont un historique de consommation des insectes et il faut donc en profiter. Nous avons en Côte d'Ivoire, la chance d'avoir un climat diversifié, des zones agro climatiques variées, avec divers peuples qui ont des habitudes alimentaires différentes, il faut tirer un meilleur profit de cette situation favorable. Nous avons des insectes dans nos zones qui sont peu connus et donc peu valorisés et qui peuvent aujourd'hui, nous apporter beaucoup en terme nutritionnel, et dans des schémas de production autres que l'alimentaire. », se réjouit-il.

« A la vérité, les chenilles de karité sont une denrée pourvue en protéines qui peut résoudre des crises nutritionnelles même chez l'enfant. Dans l'insecte, on a de l'huile avec un bon rapport oméga 3 et 6. Hormis l'alimentation, il peut intervenir dans le cosmétique. », révèle-t-il. Dr Alabi recommande vivement la mise en place de mécanismes ou systèmes de production durables, moins onéreux, avec des outils adaptés, dans le but de produire et rendre la ressource disponible toute l'année. « Il faut passer de la collecte à la production, de la production à la transformation, de la transformation au conditionnement et du conditionnement au marché. Justement, le marché est demandeur. », rassure le chercheur.

Par ailleurs, des procédés technologiques « simplistes » existent pour la valorisation de

l'insecte, non seulement dans l'alimentation de l'homme mais aussi dans l'alimentation des animaux d'élevage. « Nous sommes à de faibles niveaux de production dans l'élevage de la volaille à cause du coût de l'aliment. Or, les insectes peuvent aider à couvrir ce besoin. Et ce sera des ressources additionnelles pour nos femmes qui font la collecte de la noix de karité. Le Burkina Faso l'a très bien compris. Vous arrivez dans un bar de divertissement à Ouagadougou, à la place des croquettes et chips, on vous offre des chenilles de karité sous forme d'apéritifs et de mise en bouche », relève Dr Alabi. C'est pourquoi, il loue l'initiative du Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA) qui s'implique dans la valorisation des insectes de karité.

L'initiative du FIRCA dans le développement de la production des chenilles de Karité

« Cela fait un an que le FIRCA nous a contacté pour venir en aide aux femmes de la filière Karité dans l'activité de production des chenilles. Notre mission nous a permis de constater que les femmes de Bondoukou avaient une meilleure connaissance des chenilles de karité quand les femmes de Bouna avaient encore très peu de connaissances sur cette ressource. Nous leur avons expliqué le potentiel économique qu'elles pouvaient tirer de cet insecte. Après quoi, nous sommes allés sur le terrain pour la collecte et avons expérimenté ensemble son processus de production, de cuisson et de conditionnement. Nous avons conseillé aux femmes d'assaisonner les chenilles aux saveurs locales avant de les conditionner pour faciliter leur adoption par les populations. », témoigne-t-il.



Chenilles de karité conditionnées



Chenilles de karité séchées

Cosmétique

Du beurre de karité à la gamme de beauté AYES, Anne-Emmanuelle YACE livre tous ses secrets

En Côte d'Ivoire, le karité a de multiples usages, de l'agroalimentaire à la santé, en passant par la cosmétologie. Dans le domaine de la production, de la commercialisation et de la transformation, on constate l'intérêt de jeunes entrepreneurs. C'est le cas de Anne-Emmanuelle Soumah YACE, qui se distingue dans la transformation du beurre de karité. Avec sa gamme de produits AYES fraîchement sortie de laboratoire, elle fait déjà la fierté de la Côte d'Ivoire.



Anne-Emmanuelle YACE, créatrice de la gamme de produits AYES ESSENTIEL

Aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années. Anne-Emmanuelle Soumah YACE en est une parfaite illustration. A 27 ans, cette jeune diplômée en Administration des affaires de l'Université de Grand-Bassam entre sur la scène du cosmétique avec sa gamme de produits AYES ESSENTIEL. Principalement conçue à base de beurre de karité, la marque se positionne fièrement sur le marché

du cosmétique en Côte d'Ivoire et espère bientôt devenir un géant à la conquête de l'Afrique et du monde.

Tout commence en 2020, où excédée par des acnés au visage, malgré de nombreuses consultations médicales, elle finit par se convaincre qu'elle pourrait elle-même trouver le remède à son mal.

L'adage ne dit-il pas que l'on n'est mieux servi que par soi-même. Elle se lance donc dans la fabrication d'une pommade à partir de beurre de karité, avec la cuisine de sa mère comme laboratoire. Le résultat est surprenant car le miracle se produit : cette fabrication vient à bout de ses acnés. « J'ai commencé à en distribuer à toute ma famille et à des amis. Au vu des résultats, tout doucement, nous avons structuré l'idée. C'est comme cela qu'est né AYES ESSENTIEL. », se souvient Anne-Emmanuelle YACE.

Elle ne s'arrête pas à cette première formule fabriquée instinctivement. La jeune cosmétologue suit des formations pour s'améliorer. « J'ai suivi énormément de formations pour apprendre à fabriquer les produits et prendre soin de la peau des personnes qui les utiliseront. Je continue de me former et de travailler en permanence avec des chimistes », assure-t-elle. Grâce à ses nouvelles connaissances, elle sort différents produits de qualité prisés aussi bien en Côte d'Ivoire qu'à l'extérieur du pays. « Notre produit phare est la Chantilly de karité. C'est elle qui a fait la renommée AYES ESSENTIEL. En fait, il s'agit du beurre de karité de Korhogo retravaillé avec du beurre de cacao et de l'huile de coton, de sorte à l'appliquer plus facilement sur la peau. En plus, sa texture et sa senteur sont bien meilleures que ce qu'on connaît. Nous avons aussi des sticks à lèvres, des gommages moussants, des huiles sèches et végétales, des gels lavants, et des pommades pour les lèvres » fait-elle savoir.

Pour garantir la sécurité et rassurer sa clientèle, l'inventrice préfère utiliser essentiellement les réseaux d'officines pour la vente. « Nous travaillons avec les pharmacies. C'est très important pour nous parce que le produit a des vertus. Lorsque le client va vers une pharmacie, il se rend compte qu'il utilise un produit qui va soigner sa peau. Nous vendons aussi sur les sites en ligne », renchérit la promotrice de AYES ESSENTIEL, qui développe tout une gamme de produits, tant pour les femmes, que pour les hommes et les enfants. « Nous avons été étonnés de voir l'engouement des hommes. Ils sont nombreux à utiliser nos produits », dit-elle, avec un sourire. La gamme comptabilise pour l'heure, une trentaine de produits.

Pour Anne-Emmanuelle YACE, ses crèmes, pommades, gels, huiles et sticks ont leur particularité. « Les produits AYES sont fait avec amour. (Un large sourire illumine à nouveau son visage). C'est vraiment avec passion que j'ai créé ce projet. J'essaie de transférer cette passion dans la fabrication de mes produits, qui ont ainsi des senteurs gourmandes. Ensuite, on ne se limite pas seulement aux essences que nous avons en Côte d'Ivoire. Nous sourçons un peu partout dans le monde, de sorte à avoir un mélange de vertus. Par exemple, on utilise la camomille prise en France... Aussi, nous essayons de satisfaire tout le monde : adultes, enfants... On essaie d'avoir aussi un packaging qui soit respectueux de la personne qui achète notre produit. Quand vous voyez notre packaging, vous comprenez qu'il a été fait avec soin », explique la nouvelle venue dans le monde de la cosmétologie.

Naturellement, la jeune femme fait face à de grands défis car l'atteinte de ses objectifs ne se fait pas sans obstacles. « Aujourd'hui, en Côte d'Ivoire, on a du mal à avoir beaucoup de senteurs. Nous travaillons encore avec beaucoup trop de fournisseurs étrangers. Un autre défi, nous voudrions être sûrs de notre source d'approvisionnement en beurre de karité. Nous travaillons déjà avec des coopératives mais nous tenons désormais à nous investir sur toute la chaîne de valeur du karité : de la noix au produit fini. », révèle-t-elle.



Huile de karité pressée à froid

Qu'à cela ne tienne, Anne-Emmanuelle YACE travaille avec son équipe à surmonter les challenges qui se posent à elle. Elle vient d'ouvrir sa première boutique. « L'année prochaine, j'espère ouvrir deux ou trois show-rooms en Côte d'Ivoire et dans le monde. Nous sommes sur le point de sortir de nouveaux produits. Vous savez, lorsque j'ai créé AYES, j'étais relativement jeune donc je n'avais pas la vision que j'ai aujourd'hui. Il nous faut absolument de nouvelles gammes afin de pouvoir nous occuper entièrement de vous, de la tête aux pieds. Ensuite, on s'occupera de vos cheveux

pour que vous ayez intégralement la même senteur. », annonce-t-elle.

La promotrice de la jeune marque de beauté ivoirienne garde la certitude que AYES ESSENTIEL va grandissante. Anne-Emmanuelle Soumah YACE rêve grand. Elle ambitionne, à long terme, monter une unité de grande production. Elle entend surprendre toute la Côte d'Ivoire avec sa marque, qui a toutes les chances de conquérir la sous-région, l'Afrique et le monde.



Pommade de karité

Développement de la Filière Karité

TOGUILA Brice (CP Hévéa et Productions Forestières) : « Le FIRCA lancera en 2023, la première plantation de karité dans le monde »

Dans cette interview, Brice TOGUILA, Chargé de Programmes Hévéa et Productions Forestières au Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA) lève un coin de voile sur la création de la Filière Karité de Côte d'Ivoire. Dans les colonnes de votre magazine agricole préféré « La Filière du Progrès », l'Ingénieur agronome dévoile les projets du FIRCA pour cette filière. Il annonce singulièrement la création prochaine de 33 Centres de Développement de Karité (CDK), répartis dans toute la Côte d'Ivoire.



Bonjour M. TOGUILA, vous êtes le Chargé de programmes de développement de la Filière Karité au Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA). Dites-nous comment est-on arrivé à la création de la Filière Karité ?

Tout a commencé par la mise en place des

trois grands collèges qui composent la Filière Karité, à savoir, le collège des commerçants, celui des transformateurs et enfin, celui des producteurs. C'est après cette étape que les membres élus des trois collèges, ont organisé l'Assemblée Générale Constitutive de l'OIA Karité, le 29 janvier 2021.

Tout le processus de création s'est fait avec l'appui financier du FIRCA, sous la houlette de la DOPA (ndlr : Direction des Organisations Professionnelles Agricoles, du Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural). Mais, le processus n'est pas encore totalement achevé. Nous sommes à la dernière étape qui est celle de la reconnaissance officielle de l'organisation par un décret signé et rendu public à travers un communiqué du Conseil des ministres.

Comment le FIRCA accompagne-t-il la Filière Karité dans ses activités ?

Le FIRCA accompagne l'interprofession Karité à plusieurs niveaux. De façon plus précise, notre Institution appuie les capacités économiques des OPA, aide à la vulgarisation des normes de qualité dans toutes les activités de la filière. Le FIRCA intervient également au niveau de la transformation pour l'amélioration des capacités techniques des transformateurs et au niveau de la durabilité des normes en développant un programme ambitieux

d'amélioration végétale avec pour point d'orgue, l'appui à la création de plantations en culture pure de karité. L'un des impacts les plus importants de notre appui pour le secteur du Karité, c'est la structuration de la filière, matérialisée par l'avènement de l'OIA en janvier 2021.

A vous écouter, la Filière Karité est très jeune. Naturellement, cette filière a d'énormes défis à relever, à commencer par la réduction de la pénibilité du travail des collectrices. Que fait le FIRCA à ce niveau ?

Effectivement, la collecte des amandes de karité est un exercice périlleux pour les femmes. Non seulement, elles sont obligées de se courber continuellement pour le ramassage, mais elles sont exposées à des morsures de serpents, de scorpions et autres dans la broussaille. Le FIRCA n'est pas resté insensible à cette situation.

Pour relever le défi de la pénibilité du travail pour les productrices, nous avons effectué deux missions à l'extérieur au Burkina Faso et au Ghana, en 2015. Nous avons pu découvrir l'innovation technologique Shea Roller ou rouleau à karité. Cet instrument facilite d'une part, la collecte des noix de karité et d'autre part, le tri des noix, ce qui assure du beurre de karité de bonne qualité. Nous en avons acheté et cette acquisition a été bénéfique aux femmes. Avec le Shea Roller, elles sont capables de ramasser rapidement et facilement les amandes, aussi bien sur les surfaces dures, lisses, que herbeuses et rugueuses.

Justement, quelles sont les actions du FIRCA en faveur des transformatrices de karité ?

Pour les transformatrices, des formations à la qualité dans les différentes régions ont été assurées. La participation à des conférences, foires et salons nationaux et internationaux. Aussi, notre institution a-t-elle acheté deux chaînes complètes de production que nous avons installé à Bouna et à Bondoukou. Aujourd'hui, elles sont fonctionnelles et produisent environ 3 à 5 tonnes par jour. Dans le mois, elles peuvent assurer plus de 100 tonnes de production.

Par ailleurs, pour faciliter le séchage des amandes, le FIRCA a acheté 8 séchoirs solaires fabriqués par I2T (ndlr : Société Ivoirienne de Technologie Tropicale). Ils ont été installés à Bouna, à Katiola, à Korhogo, à Doropo, Bondoukou et Boundiali.

Vous avez expliqué comment le FIRCA accompagne les collecteurs et transformateurs. M. Toguila, que fait votre institution pour les commerçants de karité ?

Le FIRCA et l'Etat de Côte d'Ivoire sont également aux côtés des commerçants. L'enjeu réel des actions menées pour les producteurs et transformateurs, c'est de créer des marchés nationaux et sous-régionaux pour écouler les produits à un coût intéressant. En plus, nous accompagnons la filière dans la création de réseaux de vente aussi bien en Côte d'Ivoire qu'à l'international. La participation aux foires et salons internationaux aide spécifiquement à atteindre cet objectif.

Qu'en est-il de la recherche sur le karité ?

Le FIRCA a financé un projet de recherche afin de découvrir des variétés à haut rendement avec une période immature réduite (6-7 ans). L'objectif est de produire des arbres de karité et donc d'aboutir à la création de plantations de karité.

Ce projet d'amélioration végétale a été initié depuis 2016 par le FIRCA et a été confié à l'UPGC de Korhogo, à travers son UFR (ndlr : Unité de Formation et de Recherche) des Sciences biologiques. Cette unité a piloté le projet d'identification et de caractérisation des arbres élites de karité dans les zones de production de karité.

Ce projet, qui a effectivement démarré en 2017 et a concerné toutes les zones de production, a permis d'identifier environ 1000 arbres élites. L'UPGC maîtrise également le greffage des plantules de karité avec des taux de réussite importants (80%).

Vous comprenez que les choses avancent bien. En 2023, le FIRCA va mettre à exécution un important projet, celui de la création de 10 hectares de plantation de karité. Cette plantation comprendra 100 pieds par

hectare selon un itinéraire technique mis au point. C'est une première dans le monde.

M. Toguila, quelles sont les perspectives que le FIRCA vise pour la Filière Karité ?

L'une des perspectives, c'est de préserver un grand parc d'arbres de karité à Tengrela, qui se trouve menacé par l'expansion de la ville. Pour ce projet, le FIRCA veut vraiment s'engager avec des partenaires pour racheter ce parc afin de protéger la ressource végétale qu'il abrite.

Une autre perspective, c'est de développer le mouvement coopératif des femmes pour en faire un mouvement fort.

Des marchés doivent être développés pour les femmes, en créant un réseau de coopératives afin de respecter les commandes et satisfaire la demande. Dès l'année prochaine, le projet sera lancé.

Un autre grand projet que le FIRCA veut lancer, c'est la création des CDK par les 23 coopératives recensées en Côte d'Ivoire, entendez Centres de Développement du Karité. Ces CDK comprendront un entrepôt pour les amandes, une chaîne complète de production et une gestion des effluents, sans oublier des présentoirs pour les produits.

Le FIRCA souhaite mettre en place un système d'encadrement technique pour une meilleure gestion des CDK et une meilleure qualité du beurre. Le projet est de créer 23 CDK avec des points de vente de produits dérivés de karité.

Pouvez-vous nous donner plus de détails sur les CDK ?

En fait, l'idée est de mettre en place de grosses usines comme Easter, Wilmar et 3F Africa, au Ghana. Ce sont des usines qui permettent de faire le fractionnement du karité. Cette opération permet d'obtenir simultanément trois produits. Premièrement, la stéarine qui est la composante du beurre de karité qui entre

dans la constitution du chocolat ; deuxièmement, l'oléine qui entre dans la savonnerie et la cosmétique et troisièmement, le latex, avec lequel on peut fabriquer d'autres sous-produits comme le savon "kabakrou", par addition de soude.

Ce sont de véritables challenges à relever...

Effectivement, le FIRCA a des projets importants pour la Filière Karité qu'elle est déjà en train de réaliser. Le karité est une véritable richesse qui offre d'énormes potentialités. C'est le lieu d'appeler tous les acteurs qui œuvrent dans la filière à la solidarité pour l'atteinte des objectifs de leur OIA. Aujourd'hui, la Côte d'Ivoire ne jouit pas encore totalement de cette ressource. Il faut se lancer dans une vraie transformation pour occuper une place de choix dans l'industrie mondiale du chocolat, avec non plus seulement le cacao mais également le beurre de karité.



Noix de karité décortiquées et lavées

Perspectives de la Filière Karité

SANOGO Aboubacar (1^{er} vice-président) : « L'OIA rêve grand. Nous voulons inscrire la Côte d'Ivoire sur la carte mondiale du karité. »

Le Vice-président de la Filière Karité s'ouvre aux lecteurs de «La Filière du Progrès». Dans son interview, il revient sur les défis et perspectives de son Organisation Professionnelle Agricole (OIA).



Bonjour M. SANOGO, pouvez-vous nous présenter votre interprofession en termes d'organisation et d'activités ?

Notre organisation a été mise en place le 29 janvier 2021 à Yamoussoukro, sous l'impulsion du Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MEMINADER) et avec l'appui financier du Fonds Interprofessionnel pour le Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA). L'OIA Karité comprend trois grands collèges : celui des commerçants,

celui des transformateurs et celui des producteurs.

Depuis notre création, nous faisons la formation et le renforcement des capacités de nos membres, surtout ceux qui sont dans les zones rurales. Nous participons également à des séminaires. Récemment, nous avons participé à une conférence sur le karité à Lomé. Cet important sommet a réuni environ 450 participants venus de 21 pays.

Nous avons profité de cet événement pour mettre nos producteurs de karité en réseau avec des acheteurs à l'extérieur. On peut dire productrices et non producteurs, puisque plus de 90% des producteurs de karité sont des femmes qui travaillent le long de la chaîne, depuis la collecte jusqu'à la production.

Vous venez de le dire, 21 pays étaient représentés au sommet sur le karité à Lomé. Pouvez-vous nous donner les grandes zones de production du karité dans le monde ?

Sachez que le karité se trouve uniquement en Afrique, sur la bande sahélo saharienne. Cette zone part de la Guinée Bissau en passant par le Burkina Faso, le Mali, la Côte d'Ivoire jusqu'au Sud-Soudan et en Ouganda.

Sachez aussi qu'il n'existe pas de culture de karité à proprement parler. Le karité est un arbre sauvage qui pousse à l'état naturel, principalement dans les zones tropicales africaines.

De façon générale, on parle de deux grands types de beurre de karité. Le beurre de karité fait de façon artisanale par nos mamans au village et, l'autre produit, de façon industrielle, par des usines de trituration pour les usines de chocolat.

En Côte d'Ivoire, quelles sont les zones où l'on rencontre le karité ?

En Côte d'Ivoire, on rencontre le karité dans la zone savanicole du nord, comme à Korhogo dans la région du Poro, et aussi dans le nord-est, dans la région du Gontougo et du Bounkani.

Comment la recherche scientifique accompagne-t-elle votre filière dans son développement ?

Pour la recherche sur le Karité, le Pr. Amoah au Ghana a mis un système en place pour obtenir les amandes après seulement 8 ans de culture. Il propose une variété très riche en beurre. En Côte d'Ivoire, nous avons le Pr. DIARASSOUBA Nafan de l'Université Péléforo Gon Coulibaly de Korhogo. Il a lui aussi fait des expériences très concluantes et nous pensons que le karité pourra bientôt être cultivé.

En attendant de cultiver très prochainement le karité en Côte d'Ivoire, quelle est la production nationale actuelle ?

Nous produisons environ 40 000 tonnes de karité par an en Côte d'Ivoire.

Quels sont les principaux clients des commerçants de karité de Côte d'Ivoire ? Ont-ils des partenaires extérieurs ? Si oui, lesquels ?

Les principaux acheteurs du karité de Côte d'Ivoire viennent du marché local et international. Ils utilisent le beurre de karité pour les industries du cosmétique. Les clients des amandes font leurs achats pour les industries chocolatières. A ce niveau, les grands acheteurs proviennent de l'Europe, de l'Amérique et de l'Inde.

Comment se porte le circuit de commercialisation ?

Il est un peu difficile. D'abord, avant la mise

en place de l'interprofession, il y a avait un DUS (Droit Unique de Sortie) sur le karité qui plombait les exportations. Il s'élevait à 50F CFA/kg. Nous avons fait un plaidoyer auprès de nos autorités au moment de la création de l'OIA. Celles-ci nous ont entendus et ce DUS a connu une baisse. Il est aujourd'hui fixé à 10F CFA/kg.

Par ailleurs, nous payons encore des frais que nous considérons comme de faux frais lorsque nous faisons descendre les amandes et le beurre karité du nord du pays à Abidjan pour l'exportation. Nous plaçons pour que l'Etat revoit cet aspect, parce que cela nous rend moins compétitif par rapport aux pays voisins qui exportent le karité.

La vente concerne les amandes, le beurre, etc. Quels sont les produits dérivés que l'on obtient à partir du karité ?

Nous avons les savons de toilettes, les pommades pour corps et cheveux. Le beurre de karité s'utilise aussi dans les fritures pour les mets comme des beignets et autres. Il est important de noter ici que le karité est très bon pour la santé.

Cependant, les transformatrices ont un problème de certification. Nous avons bénéficié de l'aide de ONU FEMMES pour cela. Mais, il faut indiquer que la certification a un délai de validité. Il faut donc la renouveler pour que les acheteurs puissent continuer de faire confiance à notre beurre de karité. Ce qui fait que beaucoup de transformatrices ont un problème de vente.

Comment jugez-vous les rapports que votre OIA entretient avec le FIRCA ?

Nous avons de très bons rapports avec le FIRCA. Le FIRCA nous a soutenu depuis 2014. Aujourd'hui où nous sommes une OIA, cette institution nationale continue de nous soutenir financièrement et matériellement, en offrant des machines, des broyeuses et des moulins aux producteurs et petites transformatrices. Pourtant, nous sommes une jeune filière non encore cotisante dans le système du FIRCA. Le dernier appui que nous avons reçu du FIRCA est le financement de notre participation à la conférence sur le karité

cette année (ndlr : 2022) à Lomé. Nous disons un grand merci au FIRCA qui continue de nous soutenir. Cela va faire de nous une grande filière et nous l'espérons très bientôt, une filière cotisante.

Cela dit, nous saisissons l'occasion que vous nous accordez pour encore dire merci au Directeur exécutif et à ses collaborateurs. Merci de donner la parole à l'OIA karité. Merci au FIRCA qui nous a fait confiance dès le départ. Demain, cette filière sera comme de l'or pour les femmes, d'où notre slogan, « *le karité sera écrit en lettres d'or* ».

Quelles sont vos perspectives de développement ?

L'OIA Karité rêve grand. Nous voulons que la

Côte d'Ivoire soit inscrite sur la carte mondiale du karité. Nous continuerons à aller chercher les grands acheteurs pour les attirer chez nous, parce que nous avons les infrastructures nécessaires (routières, aéroportuaires, portuaires et ferroviaires) pour faire descendre le karité et l'exporter.

Bientôt, nous allons implanter dans chaque zone de production du karité, un centre de commercialisation autonome. Les activités iront de la collecte à la vente. Nous allons encore continuer de renforcer les capacités des femmes rurales aux bonnes pratiques pour l'amélioration de la qualité de leurs produits. Aussi, prévoyons-nous à court terme le renforcement des capacités des productrices en termes de gestion économique de leurs activités.



Cuisson du beurre de karité avec des foyers améliorés offerts par le FIRCA



Beurre de karité produit et conditionné à Ferké

Visite officielle

Le FNDA du Bénin et le FIRCA échangent sur le financement agricole

Du 4 au 9 juillet 2022, une délégation du Fonds National de Développement Agricole (FNDA) du Bénin, conduite par son Président du Conseil d'Administration, M. DOSSA AGUEMON, par ailleurs Directeur de Cabinet du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche, a effectué une mission en Côte d'Ivoire, à l'effet de s'imprégner du modèle de financement agricole ivoirien.



Le Président du Conseil d'Administration du FNDA Bénin (à droite), en séance de travail avec le Directeur Exécutif (au centre) et le Conseiller Technique du Directeur Exécutif du FIRCA (à gauche)

Le FNDA est en effet, un Établissement public à caractère agricole créé en 2017 et doté de la personnalité morale et de l'autonomie financière. Il a pour mission de promouvoir l'investissement privé dans le secteur agricole par des subventions ciblées et des instruments financiers adaptés aux besoins des filières agricoles.

Le Fonds National de Développement Agricole (FNDA) est à sa quatrième année d'opérationnalisation avec la mise à l'épreuve de plusieurs instruments financiers, allant de mécanismes de subvention à des mécanismes de facilitation de l'accès au crédit, au profit des acteurs agricoles.

C'est pour renforcer et améliorer son dispo-

sitif opérationnel, qu'il effectue ces visites d'échanges d'expériences, afin d'établir des partenariats avec des fonds de développement agricoles qui ont déjà fait leurs preuves en Afrique.

A cet effet, durant son séjour en terre ivoirienne, outre le Ministère d'État, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MEMINADER) et le Ministère des Ressources Animales et Halieutiques (MIRAH), la délégation béninoise a eu des séances de travail avec plusieurs acteurs et institutions de développement agricole du pays, dont le Centre National de Recherche Agronomique (CNRA), l'Agence Nationale d'Appui au Développement Rural (ANADER), les in-

terprofessions agricoles (APROMAC, AIPH, INTERCOTON, IPRAVI, INTERPORCI) et le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA).

Invité du FIRCA, la délégation du FNDA Bénin a eu une séance d'échange avec le Comité de Direction du FIRCA. Cette rencontre, qui a permis de présenter l'institution nationale de financement agricole et ses relations avec les autres acteurs, a été présidée par le Directeur Exécutif du FIRCA, M. ATSIN Yao Léon, qui avait à ses côtés, ses plus proches collaborateurs.

La présentation du FIRCA à travers son film institutionnel, a fait connaître à la délégation

bénoise, le statut, les missions, les domaines de compétences et d'intervention, ainsi que le dispositif terrain de l'Entreprise. Avec forts détails. M. ATSIN Yao Léon a présenté la structuration du FIRCA, en insistant sur le rôle essentiel des filières agricoles et la place de l'Etat dans son dispositif de gouvernance, ainsi que les résultats obtenus depuis sa création en octobre 2003.

La délégation du FNDA Bénin a regagné son pays au terme d'une semaine de visite bien remplie, après avoir marquée sa totale satisfaction des échanges fructueux qu'elle a pu avoir avec les autorités ministérielles et les acteurs du monde agricole, durant son séjour en terre ivoirienne.



Photo de famille de la délégation du FNDA Bénin et du FIRCA

2^{ème} édition du Salon International des Epices et Condiments (SEPIC)

Le FIRCA aux côtés des Filières Poivre et Gingembre

La 2^{ème} édition du Salon International des Epices et Condiments d'Abidjan (SEPIC) s'est déroulée du jeudi 11 au dimanche 14 août 2022, à l'espace Béthanie, situé à la Riviera-Bonoumin. Etaient présents à l'ouverture, le roi de Bongouanou, Sa Majesté Nanan N'GANZA IV, M. Louis Gervais ANOMA, Chef d'Unité du Programme d'Education de l'UNESCO et des responsables du Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA).

Du jeudi 11 au dimanche 14 août 2022, les producteurs, transformateurs et commerçants d'épices et condiments y ont exposé leurs produits pour le bonheur des consommateurs.

Pendant ces quatre jours, le FIRCA était aux côtés des filières Poivre et Gingembre, qui ont occupé une place privilégiée sur le stand de l'institution, dirigée par M. ATSIN Yao Léon.

Pour les premiers responsables de ces filières, leurs organisations ont saisi avec joie l'occasion à elles offerte pour exposer et promouvoir leurs épices. « Nous ne pouvons que dire une fois encore merci au FIRCA qui ne cesse de nous soutenir et nous accompagner dans la promotion de nos produits. Depuis la création des collèges de producteurs, transformateurs et commerçants de gingembre, jusqu'à la mise en place de notre interprofession, le FIRCA a toujours été présent », a insisté Dr KOUADIO Opportune, Vice-Présidente de la Filière Gingembre, avant de poursuivre : « Nous invitons les populations à consommer le gingembre en s'offrant nos produits. Nous leur proposons le gingembre moulu, des pastilles, des infusions, etc. ».

Pour Me BILÉ Kouamé Félix, président de la société Coopérative des Producteurs de Poivre Sélectionné de Côte d'Ivoire (CPPSCI), cette épice produite dans son pays est d'une saveur particulière. « Notre poivre est une épice de qualité. En Côte d'Ivoire, nous avons les poivres noirs, rouges et blancs. Ils donnent un très bon goût aux repas. C'est pourquoi ils sont de plus en plus prisés dans le monde », a-t-il révélé.

L'avocat producteur de poivre reconnaît que le FIRCA contribue non seulement à la promotion de cette épice « *made in Côte d'Ivoire* », mais est aussi actif dans le processus de structuration de la Filière Poivre.

Le médecin anesthésiste-réanimateur et professeur titulaire, TETCHI Yavo, prenant la parole au nom du parrain, M. Maurice N'GUESSAN, député et adjoint au Maire de Botro, a évoqué les bienfaits des épices pour la santé humaine. « *La nourriture nous tue et nous fait en même temps beaucoup de bien. Cependant, pour que la nourriture nous permette de vivre longtemps et en bonne santé, Dieu nous a donné les épices qui ont des effets inimaginables sur notre santé. Moi-même, j'en consomme régulièrement : le piment et le curcuma ne manquent pas sur ma table* », a-t-il témoigné. Selon Mme Mireille KRAMO KONGO, Chargée de Programmes Cola et Poivre au FIRCA, cette institution agricole majeure est bien à sa place au SEPIC. « *C'est la mission du FIRCA d'être aux côtés des producteurs, transformateurs et commerçants de nos produits agricoles. Au SEPIC, nous appuyons principalement les Filières Poivre et Gingembre pour la promotion de leurs produits, en partie exposés sur notre stand, et surtout pour la communication sur les potentialités. Et ce, dans un contexte de diversification des cultures et des sources de revenus des producteurs, prônée par le gouvernement ivoirien.*

Pour rappel, le FIRCA finance pour le compte de la filière, des études et projets de recherche, en vue de mettre à disposition des acteurs,

à terme, du matériel végétal et des techniques culturales performantes, ainsi que des informations utiles sur le poivre de Côte d'Ivoire. En ce qui concerne le gingembre, le FIRCA finance actuellement un projet de recherche sur l'identification de variétés hauts producteurs et des techniques améliorées de production.

Une chose est certaine, la Côte d'Ivoire à travers son instrument de financement de la recherche et du conseil agricoles, le FIRCA, entend poursuivre résolument avec toutes les filières et particulièrement les Filières Poivre et Gingembre, la conduite de programmes visant leur développement.

Le commissaire général du SEPIC, Dr Emile TCHIKAYA, promet apporter sa contribution dans l'atteinte de cet objectif. Pour lui, vu leurs vertus il faut absolument promouvoir et valoriser les épices de Côte d'Ivoire et d'Afrique.

Il a par ailleurs annoncé la tenue de la 3^{ème} édition du SEPIC en août 2023.



Visite des stands du SEPIC par sa Majesté Nanan N'Ganza IV



Poivre en poudre conditionné



Conférence en marge du SEPIC

Mécanisation de la culture de manioc

Plus de 2 000 ha de parcelles de manioc labourées par les Centres de Prestation de Services Agricoles Mécanisés (CPSAM)

Dans le cadre de la mise en œuvre par le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA), du Projet d'Appui au développement des Filières Manioc et Maraîchers (PRO2M), quatre (4) Centres de Prestation de Services Agricoles Mécanisés (CPSAM) installés à Bouaké, Yamoussoukro, Bonon et Toumodi ont démarré leurs prestations sur le terrain, avec plus de 2 000 ha de parcelles préparées mécaniquement (labour, pulvérisage, billonnage) pour le compte des producteurs de manioc.



Ces CPSAM ont pour objectif de contribuer, d'une part, à l'amélioration du niveau de la mécanisation agricole au sein de la Filière Manioc et d'autre part, à réduire la pénibilité du travail des producteurs de manioc, tout en favorisant un développement de cette culture qui contribue à la sécurité alimentaire des populations

ivoiriennes.

A cet effet, de nombreux producteurs de manioc des départements de Bouaké, Yamoussoukro, Bouaflé et Toumodi ont bénéficié des prestations des CPSAM.

Le Service Communication du FIRCA a rencontré, du 30 juin au 1^{er} juillet 2022, quelques bénéficiaires de ces prestations dans les départements de Bouaflé et Toumodi.

Dans le département de Bouaflé, le CPSAM installé à Bonon a permis à plusieurs producteurs de manioc résidant dans la zone, de bénéficier des prestations de labour et de billonnage. Grâce au CPSAM, ces producteurs ont pu emblaver rapidement des hectares de manioc. C'est le cas de M. OUSSOU Koffi Olivier, producteur de manioc, qui nous partage ses impressions : « Je suis très content du travail réalisé par les machines sur ma parcelle. Avant, il fallait nettoyer à 2 ou 3 reprises avant le planting du manioc. Mais cette fois ci, nous avons fait une seule fois le nettoyage avant que les machines viennent faire le labour. Grâce aux équipements du CPSAM, j'ai pu mettre en place 1,5ha de manioc contre 0,5ha par le passé ».

Dans l'ensemble, les producteurs de manioc rencontrés apprécient la qualité de la prestation des équipements motorisés qui permet d'ameublir et d'aérer le sol, favorisant par conséquent, le développement rapide des plants et du système racinaire.

Ils sont de plus en plus nombreux, les producteurs à solliciter les services du CPSAM comme M. DJE Yao Fabrice, producteur de manioc rencontré à Nandékro, en train de superviser les activités de labour de sa parcelle.

Dans le département de Toumodi, des producteurs et productrices de manioc d'un groupement se sont associés pour solliciter les prestations du CPSAM.

Par ailleurs, des producteurs individuels se tournent également vers les CPSAM pour des prestations. C'est le cas de M. OUSSOU Koudou, Ingénieur agronome à la retraite qui a pu emblaver environ 7 ha de manioc.

Il y'a également des entreprises privées qui sollicitent les prestations des CPSAM, comme le témoigne M. KOUAKOU N'goran Richard, représentant d'une structure agricole : « Je fais la mise en place actuellement de plus 30 hectares de manioc. Les services sollicités sont le labour et le billonnage. C'est pourquoi vous voyez les 2 tracteurs du CPSAM travailler ensemble sur ma parcelle. L'un fait le labour et l'autre le billonnage ». Après le billonnage, une équipe composée d'hommes, de femmes et de jeunes mobilisés, feront le planting du manioc.

M. DIOMANDE Adama, Comptable du CPSAM Toumodi se réjouit des demandes de plus en plus nombreuses des producteurs pour des prestations, en vue de la mise en place de leurs parcelles. Pour lui, la performance des engins sur le terrain suscite beaucoup l'engouement auprès des producteurs de manioc et des producteurs des autres cultures vivrières.

Dans l'ensemble, les bénéficiaires des prestations des CPSAM rencontrés, sont très heureux de l'appui de ces machines agricoles, qui leur permet de régler en partie le manque de main d'œuvre dont ils souffrent. Ils n'ont pas manqué de remercier l'Union européenne qui a financé ces équipements à hauteur de 600 millions FCFA.



Deux (2) machinistes du CPSAM et leurs tracteurs en prestation sur une parcelle

Production et commercialisation de légumes

Plus de 2500 tonnes de légumes produits sur les périmètres réhabilités

Suite à l'achèvement des travaux de réhabilitation sur les périmètres maraîchers, les groupements bénéficiaires du PRO2M ayant reçu les intrants agricoles et les semences, ont démarré les activités d'exploitation par la mise en place des cultures sur 9 sites du Département de Korhogo.



Récolte d'aubergine sur le périmètre maraîcher de Nonangoun (département de Korhogo)

Les cultures mises en place, notamment le piment, l'oignon, l'aubergine, le chou, les courgettes, etc. étant arrivées à maturité, la récolte de ces légumes a démarré sur plusieurs sites.

Pour rappel, ce sont 33 périmètres maraichers qui ont été réhabilités par le projet pour le compte des groupements de productrices de légumes, dans les régions du Gontougo, Bounkani, Bélier, Gbêkê, Poro et Tchologo. L'ensemble des travaux de réhabilitation a permis de doter ces sites de système d'irrigations de type californien au Nord et au Nord -Est, et de type goutte à goutte dans les zones du Centre et de l'Est. Ces systèmes novateurs dans le paysage agricole, offrent aux productrices, la possibilité d'irriguer de grandes parcelles sans fournir trop d'effort et dans un laps de temps assez court.

La mission a visité de manière particulière trois localités du 26 au 29 juin 2022. Sur le périmètre réhabilité de Nonangoun, d'une superficie de 1,13 ha, les parcelles d'aubergines, de courgettes et de chou étant arrivé à maturité, les femmes du groupement se sont activées pour la récolte. Chaque bénéficiaire a récolté les lignes de cultures sous sa responsabilité. Après la récolte, le technicien de BFCD, chargé de la supervision des activités du site a procédé au pesage des récoltes individuelles. A l'issue de la pesée, celui-ci a fait la somme des récoltes groupées qui cumulait plus de 900 Kilogrammes et les légumes ont été conditionnés pour la vente sur le marché local de Korhogo. Après la vente, chaque membre de groupement a reçu l'équivalent de la valeur financière générée au prorata de sa récolte réalisée. Mme YEO Djeferta, Présidente du groupement de femmes de Nonangoun le confirme « *C'est aujourd'hui que nous avons commencé à récolter, après la réhabilitation par le projet. Nous sommes contentes que le projet soit venu nous aider. Maintenant, on a l'eau en permanence sur le site. On pourra mettre les légumes dans nos sauces et en vendre pour subvenir aux besoins de nos familles* ».

Sur le site de Sirasso d'une superficie de 6 hectares, nous avons assisté à la récolte du piment. Elles

étaient nombreuses ces femmes à avoir mis en valeur l'espace qui leur a été attribuée. C'est dans une ambiance joyeuse qu'elles ont participé à la récolte, qui a été suivie de la vente des légumes sur le marché local de Sirasso. En effet, le piment récolté a été acheté par des particuliers venus faire leur marché. TUYO Tiémoko : « *Avant, on avait beaucoup de difficultés à avoir de l'eau sur notre site. Maintenant, avec la réhabilitation, l'eau est disponible pour bien arroser nos légumes. Nous avons reçu une bonne motopompe et aussi des semences. Le projet a facilité le travail. Nous remercions l'Union européenne et le FIRCA* ».

Sur le périmètre maraîcher réhabilité de 13 hectares à Lavononkaha, la tomate est mise en culture. Au moment de la visite de ce site, les productrices de légumes étaient en pleine activité. Les plants de tomate au stade végétatif ont besoin de plus d'entretien. Les bénéficiaires ont donc procédé à l'entretien des plants en enlevant les mauvaises herbes par le sarclage. Elles ont aussi arrosé les plants et épandu les engrais pour un meilleur développement des plants.

Mme Silue Labon, Présidente du groupement Lomana exprime sa reconnaissance : « *Nous sommes heureuses pour ce que le projet a fait pour nous. Nous avons récolté cette année de l'oignon que nous avons conservé pour le vendre au fur et à mesure, en fonction de nos besoins. Avec l'appui du FIRCA, nous allons tout faire pour que l'Union européenne soit fière de nous et nous apporte encore des projets* ».

L'ensemble de ces activités sont réalisées avec beaucoup d'intérêt par ces bénéficiaires qui apprécient la contribution du PRO2M à la réussite de leurs activités de production de légumes.

Il faut noter que la réhabilitation des périmètres maraichers, mise en œuvre par le FIRCA, est financée par l'Union européenne, à hauteur de plus de 600 millions FCFA.



Photo de famille lors d'une récolte de piment sur le périmètre maraîcher de Sirasso (département de Korhogo)



Une bénéficiaire transportant son seau de courgettes

Supervision du PRO2M

Des résultats encourageants réalisés par l'ensemble des acteurs du projet

Afin d'apprécier l'état d'avancement du Projet d'Appui au Développement des Filières Manioc et Maraichers en Côte d'Ivoire (PRO2M), la Cellule de Coordination de la Coopération Côte d'Ivoire-Union Européenne (CCC CI-UE), le Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MEMINADER), l'Assistant Technique (AT) et le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA) ont effectué une mission terrain de suivi des activités mises en œuvre, en trois (3) étapes, respectivement du 16 au 22 Mai, du 13 au 19 juin et du 20 au 29 juillet 2022.



Echanges entre la délégation de la mission et les bénéficiaires de Lavononkaha (département de Korhogo)

La mission avait pour objectif, de contribuer à l'amélioration de la mise en œuvre du projet en vue de l'atteinte des objectifs assignés.

A cet effet, la mission a sillonné 14 régions (La Mé, Agneby-Tiassa, Indénié-Djuablin, Gontougo, Bounkani, Bélier, N'zi, Gbêkê, Poro, Tchologo, Kabadougou, Tonkpi, Haut Sassandra et Marahoué) et rencontré les bénéficiaires et les prestataires impliqués dans la mise en œuvre du projet.

Plus de 50 sites d'exécution des différents volets du projet ont ainsi été visités pour s'enquê-

rir du niveau de mise en œuvre des activités, échanger sur les difficultés rencontrées par les bénéficiaires et les partenaires du projet et formuler des recommandations pour lever les contraintes et difficultés.

Au total, la mission a permis de passer au peigne fin, les activités des volets maraichers et manioc du projet. L'équipe de mission a échangé avec l'ensemble des acteurs sur la production de légumes sous serres, la production de boutures de manioc, les travaux d'aménagement et l'exploitation des périmètres aménagés et

réhabilités, les activités de transformation du manioc ainsi que celles des Centres de Prestation de Services Agricoles Mécanisés (CPSAM).

En ce qui concerne la production sous serres, la mission a noté une bonne avancée des activités. Elle a aussi constaté les efforts effectués pour améliorer les conditions de production (installation d'ombrière, réhabilitation du réseau électrique, etc.). Elle note toutefois que des investissements restent encore à faire afin de rendre quelques serres effectivement opérationnelles pour optimiser la production et le respect des cycles de production, estimés à 3 dans l'année.

Au niveau des périmètres réhabilités et mis en exploitation, la mission a observé avec satisfaction la qualité des travaux de réhabilitation effectués dans plusieurs régions, ainsi que l'exploitation de ces périmètres par les bénéficiaires, qui sont des groupements de producteurs et productrices de légumes. L'équipe de mission a pu assister sur certains sites à la récolte de légumes, notamment l'aubergine, la tomate, le piment et l'oignon.

Par ailleurs, les travaux d'aménagement des périmètres ont été effectués à plus de 30%. Les bénéficiaires qui sont des agro-entrepreneurs sont en attente de l'achèvement des travaux afin de démarrer leurs activités de production.

Le point de la mise en œuvre des activités de transformation du manioc a également été fait. En effet, 60 unités artisanales et 6 unités semi-industrielles ont vu leurs capacités techniques renforcées, avec l'octroi par le projet, d'équipements de transformation

(essoreur, broyeur, foyers améliorés, groupe électrogène, bouteilles de gaz...).

La mission a permis de vérifier si les équipements reçus sont fonctionnels et effectivement utilisés par les bénéficiaires. Concernant les équipements avérés en panne, des recommandations ont été faites et des mesures ont été prises pour les rendre opérationnels dans les meilleurs délais.

La parcelle de production de boutures de base de manioc, mise en place par le Centre Suisse de Recherche Scientifique (CSRS) sur le site de Bringakro, a été visitée. Cette visite a permis de s'enquérir des capacités du CSRS à assurer la fonction de production de boutures de base saines, destinées aux pépiniéristes de manioc.

Les pépiniéristes de manioc rencontrés ont affirmé que le métier de pépiniériste de manioc leur a permis d'améliorer leurs revenus et leurs conditions de vie. Quant aux producteurs de manioc, ils ont apprécié la qualité des variétés améliorées reçues.

Pour ce qui concerne les Centres de Prestations de Services Agricoles Mécanisés (CPSAM), des séances de travail organisées avec les gestionnaires ont permis de faire le point du fonctionnement de chaque CPSAM et de s'assurer que les prestations sont fournies à coût étudié, aux producteurs de manioc.

A l'issue de cette mission, les bénéficiaires et les prestataires étaient rassurés d'avoir reçu la visite du projet. Ils se sont réjouis des encouragements reçus, ainsi que des recommandations formulées pour lever chaque contrainte et des mesures opérationnelles prises.



Echanges de la mission avec un prestataire et des bénéficiaires



Visite d'une parcelle de manioc

ATELIER BILAN COTON

Les acteurs de la Filière Coton font le bilan des activités de conseil agricole pour la campagne 2021-2022

Le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA) a réuni, du 13 au 15 juin 2022 à Yamoussoukro, les principaux acteurs de la Filière Coton pour un atelier, présidé par M. KOUAKOU Kouakou Emerson, représentant le DGPSA du Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural.



A la table de séance de l'atelier, des acteurs de la Filière Coton avec la DDCEPF du FIRCA

Les cinq (5) prestataires de service qui ont assuré l'assistance technique aux producteurs, à savoir la Compagnie Ivoirienne pour le Développement des Textiles (CIDT), la Société d'Exploitation Cotonnière d'Olam SA (SECO), la Compagnie Ivoirienne de Coton (CO.I.C.), Ivoire Coton (IC) et Global Cotton (GC), ont répondu présents à l'invitation du FIRCA.

Cet atelier avait pour objectif de faire le bilan des innovations techniques introduites dans le conseil agricole, d'intégrer toutes les satisfactions enregistrées sur le terrain, identifier les difficultés en vue d'amener les sociétés cotonnières à améliorer leur assistance aux producteurs. Les actions du conseil agricole qui

combinent à la fois la vulgarisation des itinéraires techniques et les innovations, la fourniture d'intrants et l'appui technique, exécutées par les sociétés cotonnières et évaluées par le FIRCA, sont, selon les acteurs de la filière, essentielles pour assurer la productivité de la culture du coton.

Cependant, au cours de la restitution, certains producteurs ont énuméré quelques difficultés liées à leurs activités comme le prolongement de la saison pluvieuse, la qualité du coton graine, les traitements insecticides sur seuil, les retards de paiement des décades d'achats des producteurs.

Ces difficultés ont eu un impact négatif sur la production et le rendement, par rapport à la campagne précédente. Toutefois, au cours de cet atelier, l'on a pu identifier des solutions qui mises en œuvre, pourront permettre d'améliorer les activités sur le terrain, a souligné M. EHOUMAN Anderson, le Chargé de Programmes Coton au Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles.

Mme TRAORE Assita, la Directrice du Département Cultures d'Exportation et Productions Forestières (DCEPF), représentant le Directeur Exécutif, a motivé les acteurs et émis le vœu que les réflexions issues de cet atelier permettent de trouver des solutions pertinentes, en vue de garantir la durabilité de la productivité du coton graine et améliorer les revenus des producteurs de coton de Côte d'Ivoire.



Vue des participants lors de l'atelier



Photo de famille avec les acteurs de la Filière Coton

Filière INTERPORCI

La Filière Porcine en Côte d'Ivoire



Une truie allaitant ses petits

Organisation de la filière

La Filière Porcine est l'une des filières d'élevage les mieux structurées.

Elle est organisée en une Interprofession appelée « INTERPORCI » avec trois (03) collèges d'activités que sont :

- **le Collège des producteurs** qui comprend les éleveurs de porcs modernes. Les membres de ce collège sont issus de l'Union Nationale des Sociétés Coopératives des Eleveurs de Porcs de Côte d'Ivoire (UNASCEPORCI) ainsi que des producteurs individuels. L'UNASCEPORCI est composée de 08 unions régionales couvrant tout le territoire national.

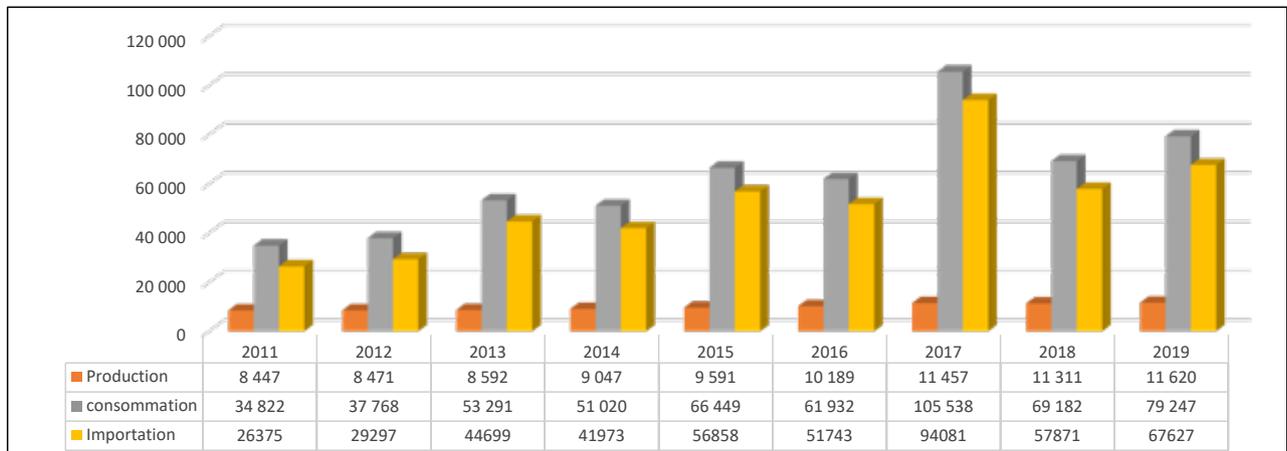
- **le Collège des transformateurs industriels** de la Filière Porcine est composé des transformateurs industriels que sont l'abattoir de la SIVAC et les charcuteries. Les membres de ce collège sont issus de l'Association des Transformateurs Industriels de la Filière Porcine de Côte d'Ivoire (ATIFPORCI).

- **le Collège des vendeurs (ses)** de produits porcins constitué des vendeurs et vendeuses de viande de porcs, organisés en sociétés coopératives Gaby et en Union Nationale des Vendeurs (ses) de Produits porcins de Côte d'Ivoire (UNAVPORCI).

Maillons de la Production porcine

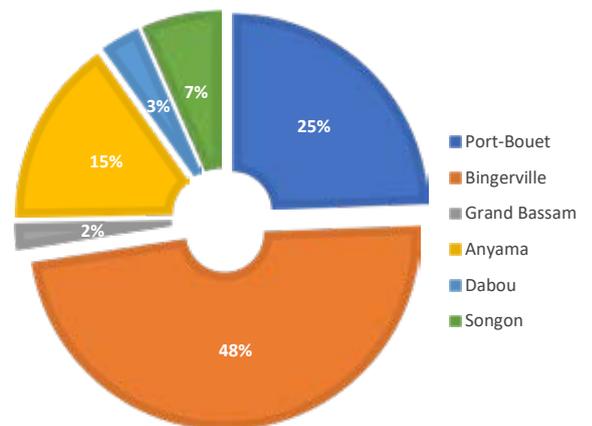
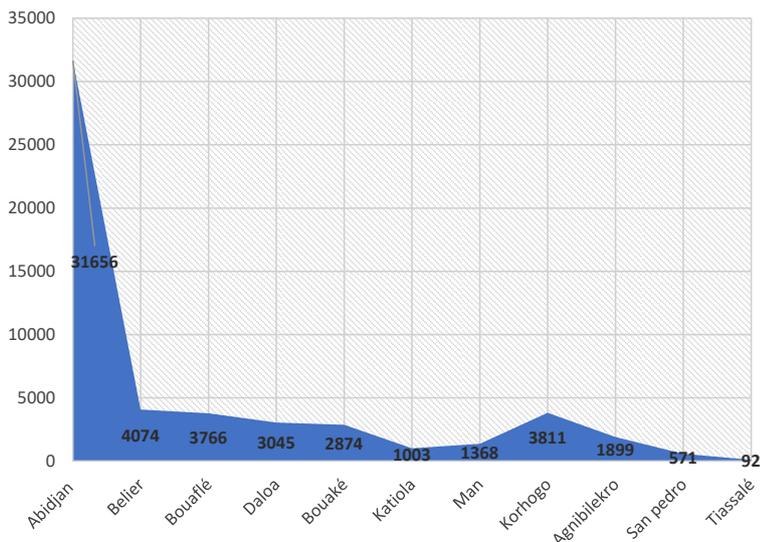
La production porcine en Côte d'Ivoire est constituée des porcs en élevage traditionnel et des porcs en élevage moderne. La production de viande porcine est portée à plus de 70 % par les exploitations modernes.

La production de viande porcine connaît une évolution croissante depuis la sortie de la crise post-électorale de 2010. En effet elle est passé de 8447 TEC en 2011 à 11620 TEC en 2019, soit une augmentation de 27 % sur la période 2011-2019. Cependant, cette production reste très en deçà des besoins de consommation évalués a 79247 TEC en 2019.



Abidjan constitue la principale zone de production porcine avec 58% du cheptel moderne. Viennent ensuite les zones du

Bélier (Yamoussoukro et Toumodi) et Bouaflé, avec respectivement 8 et 7% du cheptel porcine moderne.



Maillon de la Transformation

Ce maillon est scindé en deux (02) catégories, à savoir les acteurs de la transformation primaire et ceux de la transformation secondaire.

Concernant la transformation primaire, elle

se résume en l'abattage des porcs et est assurée par une (01) seule structure, en occurrence la SIVAC.

La transformation secondaire consiste en la production de produits dérivés à partir de la viande porcine (saucisson, jambon, pâté, saucisse, etc.).

N°	LES STRUCTURES	LOCALITE
01	Société Internationale de Charcuterie et de Salaison (S.I.C.S)	MARCORY ZONE 4
02	Groupe Industrie et Distribution (G.I.D)	PORT-BOUET
03	Société Industrielle de Transformation Alimentaire (S.I.T.A)	MARCORY
04	Charcuterie Boucherie de Côte d'Ivoire (C.B.CI)	YOPOUGON
05	Entreprise DO et Frère (E.DO.F)	ABOBO-DOKOUI
06	BOUCHERIE MANDIE	PORT-BOUET
07	TANO et KOFFI	DEUX PLATEAU (SOCOCE)
08	KIEZAP GROUPE	NON DETERMINEE
09	Porc Au Four Baz	MARCORY
10	Tauhet Service	YOPOUGON
11	Vision Boucherie et Charcuterie Ivoirienne (V.B.CI)	KOUMASSI

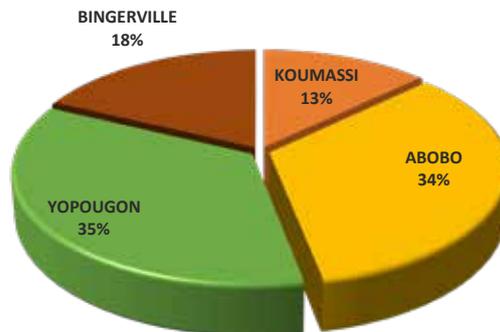
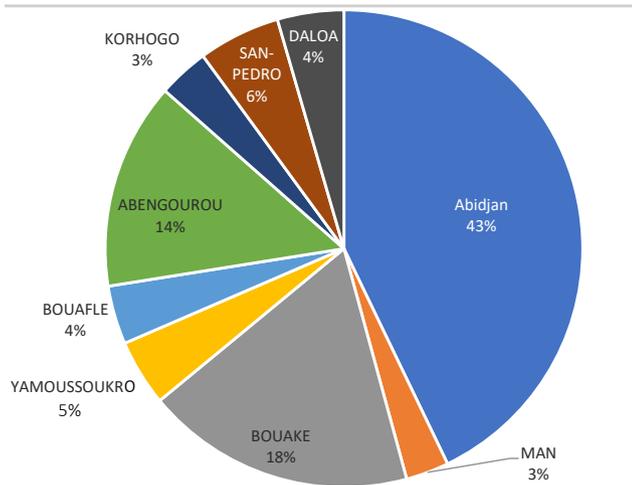


Produits dérivés à partir de la viande porcine

Maillon de la Commercialisation

Le maillon de la commercialisation est dominé par les vendeurs et vendeuses de

produits porcins répartis dans toutes les zones de production et de consommation de ces produits.



La Filière Porcine en chiffres



éleveurs



vendeuses et vendeurs de produits porcins



charcutiers



abattoir de porcs



truies



emplois dont 10 000 emplois directs et 20 000 emplois indirects



de FCFA de chiffre d'affaires par an



Existence d'une ferme d'amélioration génétique et 4 fermes de multiplication de reproducteurs pour l'approvisionnement des éleveurs de porcs en reproducteurs de qualité

KAMBOU Lydie Rachelle

Elle saisit la main tendue par le FIRCA pour dompter le business du karité

Native de Doropo, dans le département du Bounkani au Nord Est de la Côte d'Ivoire, à plus de 600 km d'Abidjan, d'une famille de trente (30) enfants dont elle est la sixième (6^{ème}) et dernière fille de sa mère. KAMBOU Lydie Rachelle, mère de deux filles, Présidente de l'Alliance des Femmes Entrepreneures Solidaires de Côte d'Ivoire (AFESCI Group) croyait avoir tout perdu, lorsque le 10 mai 1989, elle apprenait avec stupeur le décès de son père, assassiné par des bandits. Alors en classe de 3^{ème}, c'est avec une grande tristesse qu'elle se voyait contrainte d'abandonner l'école, n'ayant plus personne pour assurer sa scolarité.



KAMBOU Lydie Rachelle dans la boutique AFESCI Group

Mais Lydie n'est pas de nature à se laisser abattre par les circonstances de la vie. Elle commence d'abord par s'intéresser au petit commerce. Mieux, son courage et sa détermination la poussent à se tourner vers l'agriculture. Ainsi, en 2005, elle décide de regrouper et organiser les femmes originaires de sa région, dispersées sur le territoire national, à l'effet de les engager dans la vente de produits agricoles. « *En tant que présidente de l'association féminine lobi de Côte d'Ivoire j'ai décidé dans un premier temps d'organiser les femmes "Lobi" d'Abidjan, quartier par quartier. Et par la suite, j'ai organisé les femmes lobi des diverses régions du pays, ville par ville. Pour cela, j'ai dû sillonner Daloa, Gagnoa, Agnibilékrou, Man, etc* ».

Ce premier niveau d'organisation réalisé, KAMBOU Lydie revient dans sa région natale pour parfaire l'exercice, avec à la clé cette fois, la création en 2015 de la société coopérative des productrices du karité du Bounkani, dont elle est la première présidente. En 2016, lorsque son chemin croise celui du FIRCA, cette femme battante et sa coopérative bénéficient d'un soutien inattendu en formation, matériels et à l'organisation qui décuple ses forces. Cette fois, son choix pour le business du karité est confirmé pour de bon.

La main toujours à la pâte, Lydie se rend régulièrement au village pour la collecte des amandes nécessaires à la production du beurre de karité. Tôt le matin, elle partage un

bon petit déjeuner avec sa famille, puis rend systématiquement une visite au chef du village de Kodo, afin de recevoir sa bénédiction avant d'emprunter le chemin du champ.

Sur les parcelles de karité, Lydie faisait habituellement le ramassage des noix à la main avec les autres femmes du village. Mais depuis sa rencontre avec le FIRCA, qui a mis à la disposition de sa coopérative l'innovation technologique appelée « rouleaux à karité », cette pratique pénible et dangereuse n'est plus désormais qu'un vieux souvenir.

Le travail du karité n'a plus aucun secret pour KAMBOU Lydie. Ramassage, tri, séchage, cuisson des amandes, concassage au pilon, torréfaction des particules, réalisation de la pâte d'amande, barattage, préparation du beurre, etc. Elle a dompté chacune des étapes de ce long et fastidieux processus de production.

Fort heureusement, le FIRCA poursuivant sa quête de réduction de la pénibilité du travail des femmes productrices, a simplifié les étapes du concassage à la réalisation de la pâte, par la remise de moulins concasseurs-broyeurs, à certaines coopératives, dont celle de Lydie.

Malgré toutes ces activités, cette dynamique agri-entrepreneure trouve encore du temps pour confectionner le « *kabatôh* », mets local à base de poudre de maïs, afin de redonner des forces aux femmes de la coopérative, affairées à produire le beurre de karité et à l'équipe de reportage du magazine d'information « *La Filière du Progrès* ».

Le courage de Lydie suscite l'admiration des jeunes du Bounkani, à l'image de PALE Sié Gilbert (Transporteur à Doropo), qui n'hésite pas à se mettre à sa disposition. « *C'est en 2016 que j'ai rencontré "maman Lydie". Je ne la connaissais pas personnellement, mais je l'ai vu offrir des bottes, des machettes et des équipements aux femmes qui font le beurre de karité. Je la voyais souvent les accompagner au champ pour ramasser les noix de karité. Elle les motivait à ne pas abandonner la production du beurre malgré les difficultés qu'elles rencontraient chaque jour. C'est ce courage que j'ai vu en elle qui m'a poussé à la suivre et à me mettre à sa disposition* », soutient-il.

La dernière amande de karité transformée en beurre ne sonne pas la récréation pour KAMBOU Lydie. Au contraire, direction Abidjan, la capitale économique du pays, où à peine arrivée avec son beurre sous le bras, qu'une autre activité commence. Il s'agit de la transformation du beurre de karité en divers produits cosmétiques dont elle a le secret, afin de lui donner une valeur ajoutée supplémentaire.

Ainsi, des crèmes et shampoings pour les soins de la peau et des cheveux, du savon de toilette, etc., sortent chaque jour de son « *laboratoire* ». Ce n'est que lorsque ses produits sont exposés sur les étagères de la « *Boutique AFESCI GROUP* », auprès des autres produits transformés par les membres de cette association, que Lydie s'autorise à se reposer.

Avons-nous omis de mentionner que KAMBOU Lydie est également depuis 2019, la Présidente de l'AFESCI Group, une association d'une cinquantaine de femmes réparties dans 30 régions de la Côte d'Ivoire ? Cette association, avec deux boutiques de ventes à Abidjan et Bouna, est spécialisée dans la transformation du karité, l'anacarde, les tubercules, les fruits et légumes, en huile végétale et divers produits cosmétiques.

Toujours souriante et confiante en l'avenir, KAMBOU Lydie Rachelle reste convaincue que la Côte d'Ivoire produit le meilleur beurre de karité au monde. Elle est plus que jamais résolue à en faire la promotion, singulièrement sous la forme de produits finis à base de karité made in Côte d'Ivoire, dont elle appelle la certification de tous ses vœux.



Beurre de karité brut dans un emballage traditionnel



Une vue de la boutique AFESCI Group



Lait corporel à base de beurre de karité des réserves naturelles du Bounkani

LE FINANCEMENT DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE

LEVIER D'UNE MEILLEURE QUALITÉ DES PRODUITS ISSUS DU CACAO

Création de matériel
végétal avec une bonne
qualité technologique



Développement de
techniques de lutte
contre les maladies
et les ravageurs



Mise au point de
bonnes techniques
d'utilisation des engrais
et pesticides

Développement
de la transfor-
mation locale
du cacao



*Investir pour le futur,
Anticiper, Innover*

Cocody II Plateaux 7^{ème} tranche - 01 B.P. 3726 Abidjan 01
Tél : +225 27 22 52 81 81 - Fax : +225 27 22 52 81 87
E-mail: firca@firca.ci - www.firca.ci