

# FABRICATION du BEURRE de KARITE

par un groupe de femmes accompagnées par  
**SONGOU MAN**  
au Nord Togo

# Le KARITE



Le **karité** est un arbre des savanes de l'AFRIQUE de l'Ouest. Ses fruits comestibles, les **NOIX**, sont utilisés pour fabriquer du beurre de karité



# La noix de karité

Le fruit du karité



Les différentes enveloppes



la noix séchée



# La noix de karité

**La noix séchée est déposée sur le sol cimenté**



# 1<sup>ère</sup> étape : LE CONCASSAGE DES NOIX

**Assises à même le sol, les femmes prennent un caillou pour concasser les noix**



**Elles travaillent en cercle et en petits groupes**





Les noix concassées sont étalées sur le sol pour sécher



## 2<sup>ème</sup> étape : LA TORRÉFACTION

**Le torréfacteur est en place ; avec le bois récupéré autour, le feu est allumé**



**Les femmes ramassent les noix concassées pour les torréfier**



**Tout morceau de noix est ramassé**



## Les femmes alimentent le torréfacteur avec les noix concassées



## Fermeture du torréfacteur



## Activation de la manivelle à 2 pour homogénéiser la torréfaction



## Sortie des noix torréfiées



**Les femmes récupèrent les noix torréfiées dans la fumée et près d'une source de chaleur alors qu'il fait déjà au minimum 35°C !**



**Les noix torréfiées sont étalées pour refroidir**

## 3<sup>ème</sup> étape : LE BROYAGE

**Un moulin est installé dans un local à proximité**



**Les noix torréfiées sont broyées et donnent une pâte couleur chocolat.**



## 4<sup>ème</sup> étape : LE MALAXAGE OU LE BARATTAGE

**La pâte est malaxée en ajoutant de l'eau au fur et à mesure qu'elle épaisse.**



**Le malaxage manuel est très physique et très long**



**Il faut beaucoup malaxer avant d'obtenir la consistance recherchée pour en faire des boules**



Au cours du **MALAXAGE**, la pâte devient de plus en plus claire



**Pour faciliter le travail  
des femmes, une  
baratte a été achetée au  
Burkina Faso**

Grâce à cet équipement,  
le travail est moins  
fatigant et plus rapide



- A l'arrière-plan, le local où est entreposé le moulin

**Une grande quantité de pâte est barattée tout en ajoutant de l'eau régulièrement**



**Les femmes tournent à 2 jusqu'à la bonne consistance pour faire des boules de matière grasse**



**Les femmes prennent dans la baratte la matière grasse et forment des boules**



**L'eau est évacuée à la base de la baratte**



## 5<sup>ème</sup> étape : LE LAVAGE

**Les femmes vont chercher de l'eau et la verse dans le chaudron**



**Les boules de beurre sont lavées avec de l'eau chaude**



**De l'eau chaude est versée sur les boules de matière grasse : bien mélanger et faire à nouveau des boules en les essorant entre les 2 mains.**

**Cette opération est réalisée 4 fois.**





# 6<sup>ème</sup> étape : LA CUISSON- clarification

**Dans un chaudron sec, les boules sont déposées et fondent**



**Ebullition pendant environ 1 heure**



**Ecumage des impuretés qui remontent  
à la surface**



**Le beurre à l'état liquide**



**Le beurre de karité bien jaune en cours de refroidissement**



Le beurre de karité fabriqué par les femmes au Nord Togo dans la région des Savanes près de Dapaong, est prêt à être conditionné

