

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^{ère} 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^{ème} étape : LA TORRÉFACTION

Le torrificateur 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^{ème} étape : LE BROYAGE

Un moulin est installé dans un local à proximité



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



4^{ème} étape : LE MALAXAGE OU LE BARATTAGE

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



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^{ème} 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^{ème} 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

