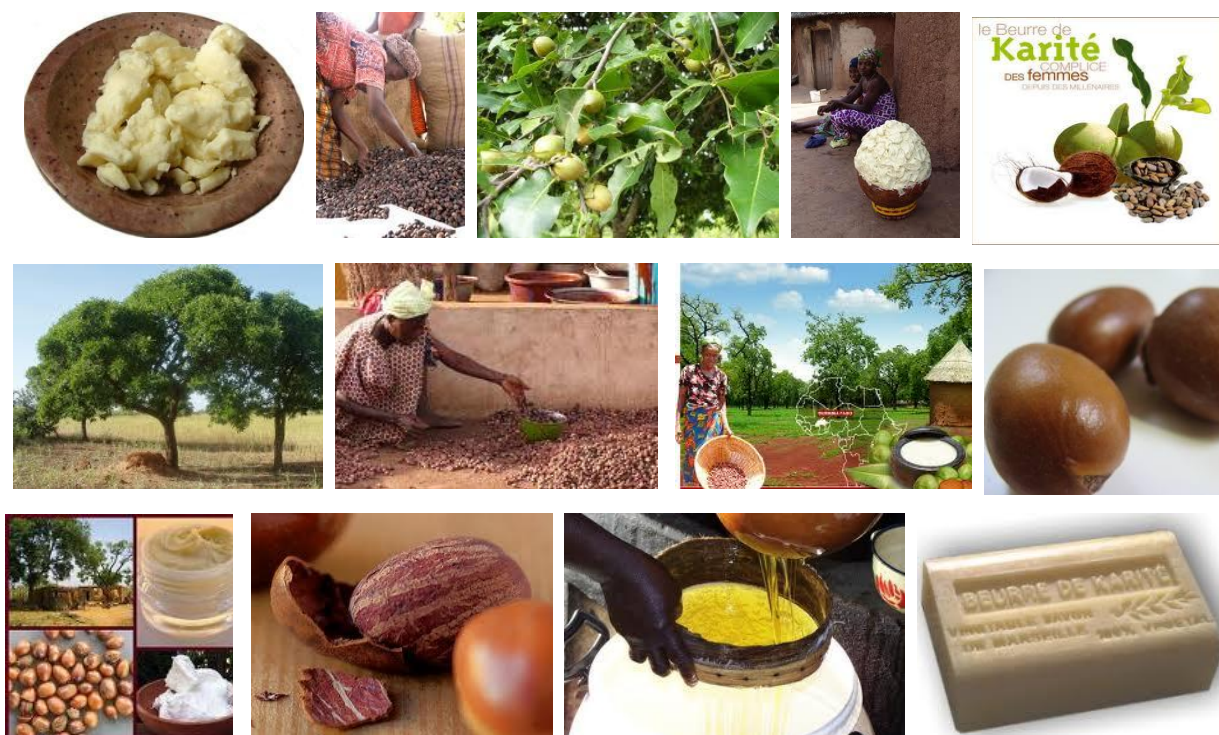




# CRENEAUX PORTEURS DU SECTEUR SECONDAIRE



## BEURRE DE KARITE

## TABLE DES MATIERES

<b>1.APERÇU SUR LE SECTEUR</b> .....	<b>3</b>
1.1.La disponibilité du produit.....	3
1.2.L'activité de production de beurre de karité .....	3
1.3.Production et producteurs.....	3
1.4.Les zones de production du beurre de karité .....	4
1.5 Les importations en constante progression .....	4
1.6 La destination des produits .....	5
1.6.1 Le beurre de Karité dans l'agroalimentaire .....	5
1.6.2 Le beurre de Karité dans la cosmétologie et de la pharmacologie.....	5
<b>2 . ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES</b> .....	<b>7</b>
2.1 . Disponibilité des produits et Planning de Production .....	7
2.2 . Outils et techniques de transformation .....	7
2.2.1 .La fabrication de beurre de karité par pression mécanique : la trituration .....	7
2.2.2 .La méthode industrielle de fabrication du beurre de karité par solvant.....	8
<b>3 .ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS</b> .....	<b>10</b>
3.1 . Réglementation intérieure en vigueur.....	10
3.2 . Les normes de l'UEMOA relatives au beurre de karité non raffiné .....	10
3.3 . Les structures d'appui du secteur .....	10
3.3.1 .Structures administratives .....	10
3.3.2 .Structures professionnelles .....	10
<b>4 . ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX</b> .....	<b>11</b>
4.1 . Conditions d'installation .....	11
4.2 . Normes .....	11
<b>5 . ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX</b> .....	<b>12</b>
5.1 . Le marché national et international .....	12
5.1.1 .Principales caractéristiques de la demande .....	12
5.1.2 . La demande extérieure de produits .....	12
5.1.3 . Principales caractéristiques de l'offre.....	12
5.2 . Potentiel de développement du marché local .....	13
<b>6 . INVESTISSEMENTS NECESSAIRES</b> .....	<b>14</b>
6.1 . Equipements à acquérir .....	14
6.2 . Compte d'exploitation prévisionnelle .....	14
6.2.1 . Chiffre d'affaires .....	14
6.2.2 . Prix de revient et Seuil de Rentabilité.....	14
6.2.3 . Rentabilité financière .....	15
<b>7.ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU</b> .....	<b>16</b>
<b>8 . CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION</b> .....	<b>17</b>

## 1. APERÇU SUR LE SECTEUR

L'Afrique produit chaque année près de 700 000 T de karité. Le Nigéria (400 000 T), le Mali (85 000 T), le Burkina-Faso (70 000 T), le Ghana (55 000 T) sont les plus grands pays producteurs.

Le Bénin, la Côte d'Ivoire, le Cameroun, le Tchad, le Niger, la RCA, la Guinée, le Togo, le Soudan, le Sénégal et l'Ouganda sont les autres pays producteurs. En Afrique de l'ouest, les femmes dominent traditionnellement la filière depuis la cueillette jusqu'à la transformation. La valeur économique du karité est importante et constitue dans les zones rurales des sources de revenus appréciables.

La production nationale reste faible au Sénégal qui produit en moyenne moins de 20% du karité commercialisé à l'intérieur du pays. En comparaison, la République du Mali, pays limitrophe et un des principaux producteurs mondiaux, qui dispose d'un parc de karité estimé à 183,6 millions d'arbres, avec un potentiel de production de 187 886 T/An d'amandes pour un prélèvement de matières grasses évalué à 8 000 T. Il fournit environ plus 70 % du karité commercialisé au Sénégal.

### 1.1. La disponibilité du produit

La collecte des amandes de karité s'étend de juin à septembre, mais le produit et ses dérivés (beurre, savons, etc.) sont disponibles toute l'année compte tenu des capacités de stockage des différents réseaux de collecte et de transformation.

**Au Sénégal**, il existe deux unités de transformation semi industrielle du karité. Le laboratoire "Maison du Karité" dirigé par un botaniste Sénégalais, et "Phitopharma", dirigée par une pharmacienne.

La "Maison du karité" transforme en moyenne 2 à 3 T/an de beurre de karité destinée à la consommation locale. A "la Maison du karité" les techniciens utilisent trois procédés de transformation : la filtration, la distillation et la désodorisation. Ces techniques permettent d'obtenir des produits de qualité.

### 1.2. L'activité de production de beurre de karité

La filière est organisée en maillons depuis la collecte des amandes jusqu'à l'extraction du beurre. Elles transforment le karité en savon, pommades, baumes, lait de corps, shampoings.

Au Sénégal, la ressource Karité est concentrée dans la région sud-est, dans le département de Kédougou. Le pays ne dispose pas encore de statistiques relatives à la production mais disposerait d'un parc végétal estimé par la direction des eaux, forêts et chasses à plus d'un million d'arbres de Karité.

Le rendement quant à lui n'a pas évolué, il était de 1,99 t/Ha en 1961, contre 1,95 t/Ha en 2008. Le rendement mondial moyen sur quarante ans étant de 1,87 t/Ha environ.

### 1.3. Production et producteurs

La production mondiale de noix de karité est concentrée en Afrique à l'intérieur d'une bande de 5000 km s'étendant depuis l'Afrique de l'Ouest jusqu'au Soudan. Seize pays en produisent : le Bénin, le Burkina Faso, le Cameroun, la République Centrafricaine, la Côte d'Ivoire, la Gambie, le Ghana, la Guinée, le Mali, le Niger, le Nigeria, l'Ouganda, le

Sénégal, le Soudan, le Tchad et le Togo.

Avec une population actuelle de 1 million d'arbres à karité, le potentiel d'amandes sénégalaises est de l'ordre de 4000 T d'amandes pour 800 T de beurre de karité.

Si l'arbre de karité met du temps à se développer (25 ans avant d'atteindre la pleine maturation), sa longévité, en revanche dure entre 200 et 300 ans. L'arbre s'acclimate bien aux sols pauvres, mais son rendement dépend de la pluviométrie. (en moyenne 600mm par an). L'arbre donne 12 à 15 kilogrammes de noix séchés par an, qui après traitement donne entre 1 et 2 kilogrammes de beurre de karité (soit 11%de rendement en moyenne).

Le fruit du karité appelé également karité se présente sous la forme de grappes de fruits ovoïdes de couleur vert sombre à brun dont la taille est généralement comprise entre quatre et huit centimètres de long. Une fois ouvert, le fruit contient une, voire deux amandes dures, d'une teinte blanchâtre entourée(s) d'une coque mince et de pulpe (55%). Chaque amande recèle une matière grasse pour environ la moitié de son poids. Les fruits sont ramassés entre juin et septembre. C'est une tâche généralement réservée aux femmes, c'est pourquoi on lui attribue volontiers.

#### **1.4. Les zones de production du beurre de karité**

La région de Kédougou près de la frontière avec la Guinée est la zone la plus propice à la production de beurre de karité se situe aux alentours de 600 T. L'activité de production de beurre de karité est assurée par une quinzaine de Groupements de femmes qui écoulent des quantités annuelles moyennes dépassant exceptionnellement 500 kg.

La création de points de collecte au sein de chaque village afin de motiver davantage les productrices de beurre de karité. Les villages affiliés au **comptoir du karité** sont situés dans des arrondissements de Bandafasi, Salemata, Tombroconto, Sareya, Fongolimbi, Medina Baffé, Dakateu.

La chaîne de valeurs de la filière karité au Sénégal comprend trois principaux maillons : elle est dominée par les importations de la république de Guinée, suivi du marché local (production locale autoconsommée) et des exportations ou réexportations issues des produits transformés.

#### **1.5 Les importations en constante progression**

Pour combler le déficit entre la production de karité et les besoins nationaux, le Sénégal est contraint à des importations de karité de plus en plus importantes. La filière karité au Sénégal reste fortement tributaire des importations en provenance du Mali et d'un mode de commercialisation à dominante informelle.

Le marché du karité au Sénégal est estimé à 1.500 tonnes de beurre, principalement importée du Mali (voie ferroviaire) et accessoirement du Burkina et du Bénin.

Il existe donc des marges de progression énormes pour la production locale compte tenu des disponibilités en terre et en eau pendant la saison des pluies dans les zones cibles.

Estimations du meilleur scénario de la production et l'utilisation d'amandes de karité (tonnes métriques par an).

### Production et utilisation du beurre de karité en Afrique de l'ouest (Tonne)

Pays	Estimation de la production	Estimation de collecte réelle	Consommation estimée	Export sous forme d'amande	Export sous forme de beurre
Nigéria	250 000	100 000	80 000	20 000	0
Mali	250 000	150 000	97 000	50 000	3 000
Burkina	150 000	75 000	35 000	37 000	3 000
Côte d'Ivoire	150 000	40 000	15 000	15 000	10 000
Sénégal	10 000	500	490	0	10

(Source FAO 2010)

## 1.6 La destination des produits

En Afrique, le fruit du karité est souvent consommé comme fruit frais pour sa pulpe sucrée et comestible, comme remède dans la médecine traditionnelle ou comme produit de beauté par les femmes, mais il permet aussi et surtout de fabriquer le beurre de karité qui est très employé comme matière grasse pour la cuisson des aliments, principalement dans les zones rurales qui comptent pour les huit dixièmes de la consommation totale.

### 1.6.1 Le beurre de Karité dans l'agroalimentaire

En Europe 40 000 à 60 000 T de karité sont utilisés annuellement dans la confiserie et la chocolaterie (remplissage et enrobage des produits à base de chocolat), dans la margarine (fabrication des brioches). On se rappelle le débat fort houleux qui a opposé il n'y a pas longtemps les fabricants de chocolat aux exportateurs de cacao qui n'entendaient pas accepter le remplacement de leur produit par d'autres comme le beurre de karité dans la fabrication du chocolat. Dans la composition du chocolat, on le retrouve comme CBE (Cocoa Butter Equivalent), c'est-à-dire comme un équivalent du beurre de cacao. Il apporte une onctuosité sans pareille sans oublier son haut point de fusion très apprécié des amateurs de chocolats habitant les pays chauds.

### 1.6.2 Le beurre de Karité dans la cosmétologie et de la pharmacologie

La production de plusieurs produits industriels destinés aux femmes, aux hommes et aux enfants. Il sert dans la médecine traditionnelle contre le rhumatisme, les foulures et entorses, les blessures, le rhume et la grande fatigue en massage sur le corps.

**Cosmétique: Pour les soins des cheveux**, le karité nourrit, protège, revitalise et favorise la pousse des cheveux. C'est un produit idéal pour les soins capillaires des cheveux cassants, secs, abîmés, fragiles et teigneux.

**Pour les soins du visage**, le karité protège, hydrate, ajoute de l'élasticité, diminue les effets de vieillissement et apaise la peau irritée. Il est merveilleux dans les crèmes antirides dans les médicaments qui relâchent et amollissent les tissus du visage et le contour des yeux

**Pour les lèvres**, il hydrate et protège surtout en période de grand froid. On l'utilise aussi comme baume ou brillant à lèvres.

**Pour les soins de la peau**, le karité adoucit, hydrate, nettoie, protège et relaxe la peau. Il est remarquable dans les crèmes anti-vergetures (fines raies cutanées, d'aspect

cicatriciel) et post-épilatoires ainsi que dans les lotions solaires, les produits de massage et les savons et sert aussi d'excipients de suppositoires.

**Pharmacopée : Le karité cicatrise la peau dans le traitement des brûlures**, des eczémas et des zonas. Il dégage les voies nasales lors d'allergie au rhume. Il entretient les muscles avant et après les activités sportives. Le karité s'applique comme produit de massage en cas de luxation ou entorse et contribue à la guérison des furoncles. Il sert aussi à lutter contre le froid, les angines et les infections.

**En Savonnerie :** L'emploi du beurre de karité peut atteindre 40% des corps gras utilisés dans un savon. Les savons à base de Karité : Outre la Maison du Karité et son rôle pionnier dans le marché domestique, une deuxième unité de transformation aurait été mise en oeuvre à travers la Société Phytopharma. Les produits Kariessence et phytokarité sont distribués à travers le réseau d'officines.

## 2 . ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES

Dans l'agroalimentaire, le beurre de karité doit sa renommée à ses caractéristiques physico-chimiques (composition et point de fusion). Le beurre de karité constitue un équivalent du beurre de cacao, ce qui lui permet d'entrer dans la composition du chocolat, de la confiserie, de la pâtisserie et des margarines végétales. Utilisée dans la cuisson des aliments, il contribue à la sécurité alimentaire car sa pulpe sucrée est fortement appréciée par les enfants dans les villages africains.

### 2.1 . Disponibilité des produits et Planning de Production

La productivité des formations forestières dépend de la pluviométrie et du niveau de protection contre les feux de brousse et le défrichement abusif. L'exploitation des fruitiers forestiers se déroule durant toute l'année.

#### Disponibilité des produits ciblés selon les mois

Produits	Janv	Fev	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct.	Nov.	Dec
Karité	<-----1----->						<-----2----->					

**Source** : données d'enquête Winrocks 2006 1 : période activité intense, 2 : période activité ralentie

A l'opposé, ils consomment beaucoup de main d'œuvre familiale. Le processus de fabrication peut prendre 29 heures tandis que le ramassage de 100 kg de fruits peut durer 5 jours. Environ 15 à 20 kg de fruits frais séchés donnent 3 à 4 kg d'amandes prêts à être concassés, 100 kg de fruits séchés donnent environ 4 kg de beurre.

### 2.2 . Outils et techniques de transformation

Le processus de transformation des amandes en beurre se fait souvent en Afrique par le biais de la méthode traditionnelle voire parfois d'une méthode semi-industrielle (par pression mécanique à froid ou à chaud). En général, la méthode d'extraction par solvant dite aussi méthode industrielle est réservée aux pays développés acheteurs d'amandes et est principalement destinée à l'industrie chocolatière.

#### 2.2.1 .La fabrication de beurre de karité par pression mécanique : la trituration

Les opérations de prétraitement effectuées, le karité est écrasé dans des broyeurs-lamineurs à cylindres afin d'obtenir une pâte qui sera dirigée vers les étapes ultérieures de l'extraction. Deux procédés sont alors utilisés : soit une technique de pressage à froid, soit à un pressage à chaud.

Dans le cas de la pression à froid, une presse extrait l'huile à une température inférieure à 80°C. Cette méthode a pour inconvénient de produire des tourteaux dont la teneur en graisse est encore très importante. Le rendement est donc assez faible.

Lors d'un pressage à chaud, les noix de karité sont préalablement cuites à une température de 90-100°C, ce qui va fluidifier l'huile qu'elles contiennent.

La transformation mécanisée produit 30-35 % de beurre de karité des amandes sèches en Afrique de l'Ouest.

Malgré les coûts plus élevés et le faible rendement de cette méthode par rapport au procédé industriel par solvant, la pression mécanique est (ou devrait être) la principale voie de traitement utilisée dans l'industrie cosmétique et pharmacologique car elle permet

de conserver au beurre de karité tous ses principes actifs et notamment les composés insaponifiables.

### 2.2.2 .La méthode industrielle de fabrication du beurre de karité par extraction par solvant

Cette méthode de type industriel vise à mélanger au karité un solvant de type organique comme l'hexane (produit le plus utilisé). Grâce à cette opération, les lipides contenus dans le fruit se dissolvent dans l'hexane. Le mélange obtenu est récupéré puis chauffé entre 50°C et 60°C durant 4 ou 5 heures pour faire évaporer l'hexane et ne plus laisser alors que le karité extrait. En effet le solvant possède comme caractéristique chimique d'avoir une température d'évaporation inférieure à celle de l'huile à extraire.

#### Technologies de transformation du karité en Afrique

Traditionnelle (1)	Moulin (2)	SIS-ENG(3)	Mockarité (4)	Presse à vis (5)	Presse à Cric 6)
Concassage (40 min torréfaction 50m) pilage (14m) laminage (83m) barattage (32) lavage (17m) purification (14m) décantation (14m)	Concassage (25 min torréfaction 25m) mouture (12m) barattage (32) lavage (17m) purification (23m) décantation (14m)	Concassage (5 min torréfaction 25m) mouture (5m) barattage (20m) purification (23m) décantation (14m)	Concassage (25 min torréfaction 25m) moulin et centrifuge (10m) purification (23m) décantation (14m)	Concassage (40 min torréfaction 50m) pressage (40m) purification (23m) décantation (14m)	Concassage (25 min torréfaction 25m) pressage (40m) purification (23m) décantation (14m)
Total (femme minute) 516	219	117	87	232	192
% gain de temps (par rapport au procédé 1)	58	77	83	55	63

(Source : Secrétariat de la CNUCED Cocoa Research Institute of Ghana de 2002 )

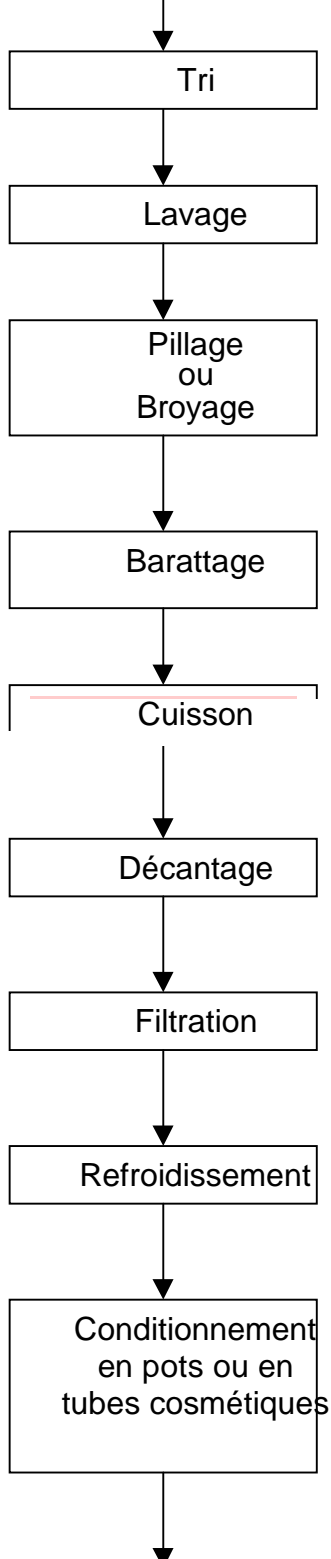
- ❖ PHYTOPHARMA commercialise, elle aussi, une large gamme de produits cosmétiques et importe du Bénin et du Burkina. Elle transforma annuellement 12 T de beurre de karité
- ❖ LA MAISON DU KARITE: l'unité industrielle transforme 2 à 3 T/ an de beurre de Karité. L'entreprise se ravitaille à la Gare et vend essentiellement sur le marché local. Ses besoins sont de 30T pour pouvoir exporter vers les États-Unis, l'Europe et le Japon.



## Le diagramme de traitement du beurre de karité

### BEURRE DE KARITE

Réception des amandes



BEURRE DE KARITE

Source: [www.prokarite.org](http://www.prokarite.org).

### 3 .ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS

#### 3.1 . Réglementation intérieure en vigueur

Dans l'industrie des cosmétiques et de la pharmacologie, le produit doit avoir subi un niveau de raffinage très poussé. Un cahier des charges détaillé présentant les différents niveaux d'acides gras, d'indice de réfraction ainsi que d'indice de saponification peut également être demandé.

Le beurre de karité non raffiné de Première qualité peut satisfaire les besoins des industries cosmétiques et pharmaceutiques et aussi être consommé directement. Le beurre de karité non raffiné classé comme Seconde qualité peut satisfaire les besoins de l'industrie alimentaire (confiserie, chocolat, huile comestible ou comme base de la margarine), tandis que le beurre de karité non raffiné considéré comme étant de Troisième qualité peut satisfaire les besoins de l'industrie du savon ou peut être raffiné pour la consommation directe.

#### 3.2 . Les normes de l'UEMOA relatives au beurre de karité non raffiné

Ces normes ont été approuvées le 30 août 2005 pour le beurre de karité non raffiné et doivent être officiellement adoptées le 1 janvier 2006 par tous les huit pays membres de l'UEMOA

##### Normes retenues pour le beurre de karité au niveau de l'UEMOA

Paramètres	1 <sup>ere</sup> Qualité	2 <sup>eme</sup> Qualité	3 <sup>eme</sup> Qualité
Acides gras libres (%)	- à 1	1,1- 3	3,1 - 8
Valeur de peroxyde (mEq)	- à 10	11 - 15	15,1 - 50
Teneur en humidité	- à 0,05	0,06 – 0,2	0,3 - 2
Impuretés insolubles (%)	- à 0,09	0,1 – 0,2	0,3 - 2

Source: [www.prokarite.org](http://www.prokarite.org).

La nomenclature classe les produits se décline en :

##### Nomenclature des produits de l'UEMOA

Code produit	Libellé produit
08.02.90.10.00 15.15.60.00.00	-- Noix de cola -- Huile de karité et ses fractions :
08.02.90.90.00	- Beurre de Karité

#### 3.3 . Les structures d'appui du secteur

##### 3.3.1 .Structures administratives

❖ **DASP (Direction de l'Appui au Secteur Privé)** 115, rue SC 126 Sacré Cœur 3 pyrotechnie  
Dakar Tél. : (221) 33 869 94 94 Fax : (221) 33 864 71 71

##### 3.3.2 .Structures professionnelles

-Le **projet régional Prokarité** est articulé aux objectifs prioritaires nationaux au sein de chaque pays impliqué (Sénégal, Mali, Burkina Faso, Niger).

-Le **Comité national d'animation de la filière karité**

-**Projet de Promotion des Micro Entreprises Rurales (PROMER – Sénégal)**

## 4 . ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

Compte tenu du volume important pour le futur de la production du secteur, on décèle des impacts notables sur l'environnement en matière de résidus polluants ou en matière de consommation énergétique comme c'est le cas dans les pays européens. En effet, les techniques de production demeurent intensives et consommatrices d'énergies (électricité, gazoil et eau).

### 4.1 . Conditions d'installation

Si la production, l'unité doit faire l'objet d'une simple déclaration auprès de la Direction de l'Environnement. Une étude d'impact n'est pas dans ce cas nécessaire.

Les composants qui dépendent du milieu dans lequel les arbres de karité poussent et leur propre caractère génétique. Ceci a un rapport particulier avec le marché ou le produit qui contient le beurre de karité.

❖ Les acides gras : dans le beurre de karité ce sont surtout les stéariques, les oléiques, les palmitiques, les linoléiques, les arachidiques et leurs concentrations respectives déterminent leur « profil d'huile » et le point de fusion.

❖ Les oléines : fraction à fusion basse (triacyl glycérols avec des taux élevés d'acides oléiques).

❖ Les stéarines : fraction grasse à fusion haute (taux élevé d'acides stéariques, par exemple le St-O-St).

❖ Les insaponifiables : un groupe important de produits chimiques que l'on trouve en concentrations élevées dans le beurre de karité (1-19%) à qui l'on attribue les vertus thérapeutiques du beurre de karité, par exemple les antioxydants (tocophérols solubles dans l'huile et catéchines solubles dans l'eau), les triterpènes tels que le butyrospermol, les phénols, les stérols et d'autres substances telles que le karitène et l'allantoïne. Des taux élevés sont préférables.

### 4.2 . Normes

Les normes consistent en la définition des produits, la fixation de règles, d'exigences minimales auxquelles doit satisfaire un produit, qui est appelé à être commercialisé à l'échelle nationale ou internationale. Fabriquer un produit selon les normes est une obligation incontournable mais aussi commercialement utile.

La teneur en huile est l'élément qui prévaut dans l'analyse de la noix de karité du fait de son influence lors de la fabrication de beurre qui entre lui-même dans la production des "équivalents beurre de cacao (CBE)" pour le chocolat.

❖ Acides gras libres (FFA) = 6%

❖ Teneur en humidité = 7%

❖ Teneur en huile = 45%

❖ Teneur en latex = 4% à 10%

## 5 . ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX

### 5.1 . Le marché national et international

#### 5.1.1 .Principales caractéristiques de la demande

Le karité sert principalement de graisse de cuisson pour les aliments. Dans deux des principaux pays producteurs : le Mali et le Burkina Faso, le karité est la première source de graisses alimentaires pour les populations rurales. Toutefois, il est également employé dans d'autres domaines tels que ceux de l'hygiène corporelle (fabrication de savons) ou de la cosmétique (pour le corps, le visage et les cheveux).

Les principaux débouchés des produits du karité à l'exportation sont la filière chocolatière, l'industrie de la cosmétologie ainsi que de la pharmacologie.

- ❖ Le débouché chocolatier
- ❖ La cosmétologie et la pharmacologie

#### 5.1.2 . La demande extérieure de produits

En Europe, la consommation annuelle de beurre de karité fluctue généralement entre 40 000 tonnes et 60 000 tonnes principalement utilisées (95%) par l'industrie du chocolat. D'après certaines sources de l'industrie, les quantités exportées vers le Japon, les Etats-Unis ou la Suisse seraient principalement destinées à un usage cosmétique ou pharmacologique.

Le karité bénéficie d'une forte demande à l'export avec une valeur ajoutée très intéressante. Ce marché reste non satisfait car la demande étant supérieure à l'offre. Pourtant, le Sénégal dispose de nombreux atouts pour conquérir le marché vu la qualité de ses produits et son dynamisme dans les circuits de distribution des produits agroalimentaires.

#### 5.1.3 . Principales caractéristiques de l'offre

Type	Principales caractéristiques de l'offre
<b><u>Offre Importations</u></b>	<p>L'offre sénégalaise de beurre de karité est limitée à la production de la zone du département de Kédougou où sont actifs 16 groupements de femmes transformatrices de Karité.</p> <p>Cette activité de production limitée même dans son potentiel (300 tonnes ) montre que l'offre de beurre <b>en provenance du Sénégal ne pèsera jamais de façon significative</b> sur le marché du karité qui reste toujours dépendant des flux d'importation au plan régional.</p> <p>Sur les sept pays pour lesquels des données statistiques existent, un pays, le Nigeria représentait plus de 60% de la production de noix de karité en 2009. Il est suivi du Mali, du Ghana et du Burkina-Faso qui regroupent ensemble un peu moins du tiers de la production sur l'année 2005. La part détenue par ces quatre États est en moyenne de plus de 90% de la production sur la période 1961-2005. Le Nigeria est traditionnellement un fournisseur important de noix de karité. Sa part dans l'offre mondiale n'a cessé de croître depuis 1961 où il était le troisième producteur mondial, derrière le Mali (41%) et le Burkina Faso (22%).</p>

<p><b><u>Production Locale et valeur ajoutée.</u></b></p>	<p>Pour le beurre de karité en Afrique de l'Ouest, le marché local comprend présentement un marché régional avec un nombre de larges quartiers urbains comme centres de demandes effectives : Accra, Abidjan, Abuja, Dakar, Bamako, Ouagadougou, Lomé, Cotonou, Lagos, Ibadan, Onitsha, Kano, Nouakchott, Banjul, Niamey, Conakry, parmi d'autres. Des villes secondaires telles que Kumasi, Tamale, Bouaké, Maradi, Kaolack, Ségou et Bobo-Dioulasso représentent aussi des pôles importants de demande pour des quantités significatives de beurre de karité.</p> <p>Le beurre est vendu généralement sur le marché local. Sa qualité dépend de l'état des amandes et du mode de fabrication. Lorsque le beurre est de bonne qualité, on le reconnaît par son aspect physique, par son goût ou par son odeur. Cependant, seules les industries ou les groupements bien organisés peuvent vérifier l'acidité du beurre qui est l'un des critères de qualité sur le marché international.</p>
---	---

## 5.2 . Potentiel de développement du marché local

Les perspectives du marché de karité semblent plutôt encourageantes au regard d'un certain nombre de facteurs susceptibles d'accroître la demande:

- ❖ Le premier facteur est l'adoption de la Directive Européenne autorisant l'introduction à hauteur de 5% de matières grasses végétales (MGV) autre que le beurre de cacao dans la fabrication de chocolat.
- ❖ Le deuxième facteur est la croissance globale du marché des oléagineux naturels, dont devrait profiter aussi le karité.
- ❖ Le troisième facteur est l'évolution sociologique de la société où les tendances de fond se dessinent vers des produits naturels éthiques ou diététiques

Les cours du karité peuvent donc varier d'une origine à l'autre selon les conditions de production et de commercialisation. En général, les prix moyens (depuis 1990 à ce jour) se situent aux environs d'US \$ 300 la tonne CAF. Par exemple, durant la campagne 2009, le cours de la tonne d'amande origine Togo fut estimé à environ US\$ 266 CAF Europe.

## 6 . INVESTISSEMENTS NECESSAIRES

### 6.1 . Equipements à acquérir

Les tableaux suivant indiquent les investissements raisonnables à réaliser selon la taille de l'exploitation. Les prix mentionnés sont indicatifs et s'entendent pour du matériel neuf en provenance de France ou d'Italie, livré CAF à Dakar.

Divers équipements et procédés de transformation du karité						
Equipement	Coût (milliers de F CFA)	Réduction de temps (en %)	Capacité de production (kg/jour)	Seuil de rentabilité estimé (t/an)	Economie	
					de bois	de gasoil
Mockarité	5 030 000	83	420	50	++	--
Construction	25 000 000					
TOTAL	30 030 000					

### 6.2 . Compte d'exploitation prévisionnelle

#### 6.2.1 . Chiffre d'affaires

L'activité d'exploitation consistera en la fabrique du beurre de karité à partir des noix de karités achetées avec les femmes sur place. La production sera écoulee à des grossistes sur le marché national et l'extérieur. Le coût de la mécanisation est largement compensé par un gain de rendement important dû à une grande qualité du travail.

Produits	Niveau producteur Prix aux collecteurs et autres		Niveau grossistes Prix aux transformateurs	
	Unité	Prix CFA	Unité	Prix CFA
Karité	kg	600 – 750	Carton (42- 45 kg)	800 – 900f/kg du Mali

#### 6.2.2 . Prix de revient et Seuil de Rentabilité

La structure des dépenses d'exploitation (charges fixes et charges variables) se décompose comme suit :

Désignation	Quantité (kg)	Coût unitaire F	Montant Total
Achat matières premières	150 000	600 F	90 000 000 F
Eau, électricité	40x150	250 F	1 500 000 F
Emballage	4 500 unités	150 F	675 000 F
<b>Charges variables</b>			<b>92 175 000 F</b>
Salaires et Autres charges			25 000 000 F
Frais financiers			4 500 000 F
Amortissement			1 010 000 F
<b>Charges fixes</b>			<b>30 510 000 F</b>
<b>TOTAL CHARGES</b>			<b>122 685 000 F</b>
<b>Coûts variables (FCFA/kg)</b>			<b>614,5 F CFA/kg</b>
<b>Coûts fixes (FCFA/kg)</b>			<b>203,5 F CFA/ha</b>
<b>Chiffres d'Affaires estimé</b>			<b>180 000 000 F</b>
<b>Prix de vente</b>	Quantité	P.U.	
Beurre de karité kg	150 000	1 200 F	
Résultat			57 315 000 F
Taux de Marge Brute	49%		
<b>Seuil de Rentabilité en Chif Affaires/An</b>			<b>62 265 305 F</b>
<b>Seuil de Rentabilité en tonnage</b>			<b>51,887 T</b>

Le compte d'exploitation prévisionnelle du projet en année de croisière se présente comme suit selon la variante:

	Montant
<b>PRODUIT</b>	
Vente beurre raffinée	180 000 000
Charges variables	92 175 000
<b>MARGE BRUTE D'EXPLOITATION</b>	<b>87 825 000 F</b>
Charges fixes	30 510 000
<b>REVENU BRUT D'EXPLOITATION</b>	<b>57 315 000 F</b>
Impôts	12 063 000
<b>REVENU NET D'EXPLOITATION</b>	<b>45 252 000</b>
<b>CASH FLOW</b>	<b>49 752 000</b>

### 6.2.3 . Rentabilité financière

	Ratio
Ratio du retour sur investissement ROI:	<b>7 mois</b>
Rentabilité exploitation	<b>26 %</b>
Taux de rentabilité interne (TRI)	<b>109,82%</b>

## 7. ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU

## Secteur primaire agriculture: Production beurre de karité

Données de référence activités BDEF 2010			
AGRICULTURE, ELEVAGE	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F	38 650	55 294	51 666
Taux de croissance du CA		8%	
Valeur des exportations en % CA			20%
Importance de la valeur ajoutée en millions de F	3 869	4 247	5 150
Importance de la valeur ajoutée %	10%	8%	10%
Importance Innovation et R&D en millions de F	0	0	0

CAS PRATIQUE : PHYTOPHARMA			
	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F	36	38	40
Taux de croissance du CA			5%
Part des exportations en % CA			

Résultats Appréciation Créneau	1	2	3	4	5
<b>Attractivité du créneau et Participation à la croissance</b>					
<i>Niveau de croissance</i>	5%	10%	15%	20%	30%
<b>Quel est le niveau de Croissance du marché</b>					
<i>Niveau de production, et transformation</i>	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
<b>Niveau de valorisation et gamme de produits</b>					
<i>Possibilités d'exportation</i>	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
<b>Importance des Marchés à l'exportation</b>					
<i>Niveau Valeur ajoutée</i>	5%	10%	15%	20%	30%
<b>Importance de la valeur ajoutée à dégager</b>					
<b>Faisabilité et existence de Facteurs Clés de Succès FCS</b>					
<i>Innovation et Niveau de technicité</i>	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
<b>Les possibilités d'innovation, connaissance technologique ?</b>					
<i>Apport au développement des régions</i>	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
<b>Apport au développement local ou régional</b>					



## 8 . CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION

### Les fournisseurs d'équipements et les importateurs

Pays	Raison sociale et description
Suède	AarhusKarlshamn AB (Suède), est née le 26 mai 2005 de la fusion des sociétés danoise Aarhus United A/S et suédoise Karlshamns AB.
Belgique	- <u>Van Dermoortele</u> Producteur de margarine, huiles, graisses, aliments à base de soja, de mayonnaise et de sauce pour l'industrie agroalimentaire
Pays-Bas	- <u>Loders-Croklaan</u> Filiale du groupe Unilever UK PLC qui produit des huiles et graisses spécialisées pour l'industrie agroalimentaire (notamment les produits naturels)
Royaume-Uni	- <u>Unilever UK</u>
	- <u>Britania Food Ingredients Ltd.</u> Fournisseur de matières premières pour les sociétés Mars et Cadbury au Royaume-Uni
	- Edible Oils Marketing Consultant
France	- Agritropic s.a.r.l.
	- Eurobroker
	- EXA Cosmetics
	- <u>L'Occitane</u> : société de cosmétique qui travaille directement avec des groupements de femmes productrices de beurre de karité.
	- D2E
ETATS UNIS - Fuji Vegetable Oil, Inc.	Filiale américaine du groupe nippon Fuji Oil. Elle importe du beurre et de l'huile de karité afin de les commercialiser auprès des fabricants de chocolat au Canada et en Amérique du Sud.
- AFAJATO, Inc.	Importe du beurre de karité principalement du Ghana destiné à être vendu aux producteurs d'aliments naturels.
- <u>African Shea Butter Company</u>	Société dont l'activité est tournée vers l'offre de beurre de karité.
- <u>Terry Laboratories</u>	Les laboratoires commercialisent du beurre de karité raffiné auprès d'entreprises du secteur cosmétique aux Etats-Unis.
- <u>BioChemicals International, Inc.</u>	Cette société fournit des matières premières qui servent de base à la production d'articles de savonnerie notamment.
- <u>Fuji Oil Company, Ltd</u>	. : importation de noix, beurre et huile de karité