

## Agriculture et TIC

### De la cueillette traditionnelle à celle moderne, une meilleure valorisation des compétences des femmes rurales

Par : Ramata Soré

Le renforcement du pouvoir économique des femmes à l'association Songtaab-yalgré s'est faite grâce au développement des capacités par les Tic. Résultats. De nouvelles compétences acquises et une forte croissance de la valeur ajoutée des produits locaux.

Songtaaba-yalgré est une association spécialisée dans la production du beurre de karité. Elle a formé ses membres à l'utilisation des nouvelles technologies. Son but : améliorer qualitativement et quantitativement sa production en matière de beurre de qualité.

«Grâce au Global positioning system (GPS), nous avons délimité le champ et déterminé le nombre de pieds d'arbres de karité, les superficies des champs» explique, Marguerite Simporté, animatrice et responsable de la formation GPS.

Elle-même a été formée par un expert venu d'Europe, maintenant elle transmet son savoir aux autres femmes rurales. «Je ne suis pas allée à l'école moderne. Mais depuis que je sais lire le GPS, je forme à mon tour les femmes des autres villages».

Le GPS se présente sous forme de petit boîtier électronique. C'est un système de positionnement par satellites. Il donne les coordonnées géographiques des champs de karité exploités par les femmes. Celles collectant les karités sur ces champs se doivent de remplir une fiche technique. Sur cette dernière, elles identifient la provenance spatiale des noix de karité.

«Lorsque les collectrices ne remplissent pas correctement les fiches d'identification et / ou ne respectent pas les consignes de récolte, nous refusons de prendre les noix car nous ne savons pas si les noix viennent des champs biologiques déterminés grâce au GPS», assure Awa Sawadogo, animatrice à Songtaaba yalgré.

### Des produits certifiés

---

Boussé, Boulsin, Saponé, Siglé, Gampéla, Kombissiri sont six villages situés en moyenne à une centaine de kilomètres de Ouagadougou, la capitale politique du Burkina Faso. Ils ont le statut de territoire biologique. Dans ces régions, on y trouve des cultures vivrières sans substances artificielles. Le mil, le sorgho, le haricot, le pois de terre, l'arachide sont les principales productions de ces zones. Les arbres de karités présents dans les champs où sont cultivées ces cultures vivrières poussent au contact de l'humus naturel : déjections d'âne, de cheval, cendre de bois de cuisine. Ce sont les noix de karité tombées d'elles-mêmes au sol que les femmes ramassent.

Ecrasées et traitées, les noix de karité produisent une graisse ou beurre végétale après cuisson. La transformation en beurre bio respecte des normes de propreté, de préparation, de transformation. Utilisation obligatoire de matériel inoxydable et d'instruments de précision tel le thermomètre.

« C'est une expertise dont dispose pour l'heure notre association dans la sous-région », déclare fièrement Noélie Ndembé, responsable du projet Maison pour l'information et la promotion du karité (Miproka).

« Nous sommes prêtes à vendre cette expertise », poursuit-elle.

La production du beurre de karité occupe près de 400 000 femmes burkinabè. Ces dernières sont présentes au sein de groupements féminins, associations ou petites entreprises familiales. Le karité est le troisième produit d'exportation du Burkina Faso après le coton et le bétail. En 2003, l'exportation des amandes de karité a généré près de 12 millions de dollars. Le Burkina produit plus de 80 000 tonnes par an, selon le ministère de l'Agriculture. Cette matière grasse constitue, pour les femmes burkinabè des zones rurales, une source de revenus. Ces rétributions permettent d'améliorer leurs conditions de vie. L'arbre du karité (*Butyrospermum Parkii*) pousse à l'état sauvage dans les savanes arborées des pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre. On le retrouve au Nigeria, au Burkina Faso, au Tchad, au Sénégal, etc. Cet arbre peut vivre jusqu'à trois siècles. Il produit des fruits dès l'âge de 15 ans. Sa production moyenne est de 15 à 20 kilos de fruits frais par arbre et par saison.

Ses fruits sont de couleur verte. A l'intérieur de la noix se trouve une amande blanchâtre très grasse. C'est elle qui donne, après transformation, le beurre de karité. Ce beurre hydrate, adoucit, protège, cicatrise et embellit la peau grâce à sa composition en vitamines A, D, E, K. C'est pourquoi, les mères en enduisent leurs bébés afin de prévenir ou de guérir les irritations de peau, les protéger contre les vents secs de l'harmattan...

Et cette exportation de beurre de karité vers l'Occident se développe d'autant plus que l'association a obtenu depuis 2002, un label de qualité. Le label Bio-Ecocert et Bio-NOP. Ces certifications garantissent un produit 100% naturel. Des produits élaborés dans des conditions saines et respectueuses de l'environnement. Ces deux labels permettent à Songtaaba d'exporter ses produits en Europe, au Canada et aux Etats Unis. La demande est forte sur le marché du cosmétique et de l'agroalimentaire. Une part importante de la production bio de Songtaaba est absorbée par une compagnie canadienne pour la réalisation de produits corporels de beauté et de soins.

Le beurre de karité exporté entre également dans la fabrication de produits alimentaires. Dans l'espace Union européenne, et ce depuis 2003, le beurre de karité est utilisé dans la confiserie et la chocolaterie. Ainsi 40 à 60.000 tonnes de beurre de karité sont utilisées annuellement. Ce qui ouvre un nouveau marché aux femmes productrices de beurre de karité.

Le bio se différencie du beurre de karité ordinaire ou conventionnel par le fait que « ...aucune restriction de collecte, de transformation n'est exigée pour le beurre conventionnel », souligne l'animatrice Awa Sawadogo. A long terme, l'odeur du beurre conventionnel peut tourner. Consommer ce beurre peut être donc mauvais pour la santé. Le beurre bio doit être sans résidus de pesticides. La teneur en éléments nutritifs doit être élevée. La durée de conservation meilleure. Et du point de vue des prix, la différence est nette. Le kilogramme de beurre bio

est à 2 500 f CFA. Celui du karité conventionnel est de 1000 f CFA. Songtaaba mensuellement produit 30 à 50 tonnes de bio et environ 60 tonnes de conventionnel.

## le karité bio conquiert le monde

Par le biais de son site web, <http://www.songtaaba.net/>, l'association vend le gros de sa production de karité.

« Avant, l'on produisait du beurre de karité sans pour autant l'exporter. La production était ponctuelle car les clients n'étaient pas fidèles. Maintenant, ils le sont et passent régulièrement commandes. 90% de nos commandes nous parviennent grâce au Net. Sur notre site, nous disposons d'un formulaire de commande. Nos ventes d'année en année augmentent. En 2004, 30 tonnes ont été exportées ; 2005, 10 tonnes. Cette dernière baisse est due à des problèmes internes», s'empresse de rectifier Noélie Ndembé, responsable du projet Maison pour l'information et la promotion du karité (Miproka).

Avec le site web, «l'objectif est de donner de la visibilité aux activités des femmes rurales. De promouvoir nos productions », soutient Noélie Ndembé. Le site de l'association existe depuis 2002. Etre sur le web pour Songtaaba yalgré, «c'est être partout présent dans le monde». L'association échange des données sur ses produits avec toutes les structures ou personnes qui le demandent. Elle s'informe sur les foires internationales et y prend part quand elle le peut.

Grâce toujours aux TIC, Songtaab-yalgré diversifie ses activités. Et encore pour la conquête du marché national et international, Songtaaba Yalgré a mis au point la confiture d'amande de karité biologique. Cette confiture se trouve sous deux formes : sans sucre et avec miel. Les produits entrant dans sa composition sont le miel, le jus de citron, et l'amande biologique de karité. Ces confitures sont vendues en de pots de 375 g. Pour l'heure, l'unité coûte 1300 f Cfa.

« Ce prix sera revu à la baisse si nous arrivons à conquérir le marché national », assure Chantal Ouédraogo-Bernatchez, stagiaire a Songtaaba. Elle est étudiante en maîtrise de génie industriel au Canada. Puis de poursuivre :

«C'est un produit très nourrissant et riche pour les adultes et les enfants. Et c'est un produit de leur terroir. Ils le connaissent déjà. Le défi est de le faire entrer dans leurs habitudes alimentaires».

## Miproka, mieux s'informer sur le karité

Pour donner plus d'envergure à ses activités et à sa visibilité, Songtaaba yalgré, avec l'appui de l'Institut international pour la coopération et le développement (IICD) mène un projet d'extension d'une durée de cinq années. C'est la Miproka. Bousé et Saponé, villages, situés à quelque 50 km de Ouagadougou sont les centres pilotes de ce projet. Chaque centre dispose de deux ordinateurs connectés à internet, d'un scanner, une photocopieuse et d'un téléphone.

«Ces ordinateurs sont des outils de connexion, de communication entre ces villages et nous à Ouagadougou », précise Noélie Ndembé. Puis, rajoute : «ces technologies permettent aux populations rurales de s'ouvrir

au monde. Les femmes expriment plus rapidement leurs besoins en matériel de production de beurre de karité en nous contactant par ces moyens. Cette nouvelle forme de communication contribue à la réduction de nos frais de déplacements ».

Grâce à la connexion Internet dans ces maisons rurales, Songtaaba-yalgré pourra accéder à un plus grand nombre de sources et faciliter la circulation de l'information entre son siège et les groupements départementaux.

Les Tic facilitent la diffusion des connaissances en matière de production du beurre de karité, améliorent la qualité de la production et des produits dérivés (savons, pommades...). Elles servent d'outils de mobilisation des membres. Sources d'informations, elles informent sur l'offre et la demande en amandes et beurre.

Ces maisons multimédia, « Ka moaga Ki baya Roogo », en langue nationale mooré sont des points focaux d'information et de promotion des produits du karité. Des groupements départementaux pourront prester des services à leurs membres et aux autres producteurs contre paiement des communications téléphoniques et usage du courrier électronique.

## Une vie meilleure pour les femmes

---

Grâce à l'usage des Tic, la production du karité est plus rentable pour les femmes de l'association Songtaaba-yalgré. Les noix de karité biologique sont vendues les 2,5 kilos à 500 f CFA aux acheteurs. Pour le karité conventionnel, le prix est de 200 f CFA pour les 2,5 kg. Le bénéfice est très net. Avec le karité biologique, les femmes ont plus de deux fois le prix de celui du conventionnel. Cette différence de prix les pousse à s'adonner au bio. Cela leur permet d'avoir des gains plus importants. Le remplissage des fiches de collectes des noix rapporte également de l'argent.

«C'est pour encourager les femmes à respecter les normes et à correctement remplir les fiches de collectes des noix», souligne Awa Sawadogo.

Une fiche convenablement remplie rapporte 50 f CFA. Par campagne et en fonction des quantités vendues, certaines femmes peuvent avoir des revenus plus ou moins égal à 35 000 f CFA. Elles arrivent donc à subvenir à leurs besoins sociaux et à s'épanouir.

«Maintenant, j'ai un vélo. Il me permet de me déplacer facilement. Je peux aussi contribuer aux dépenses familiales. Avant, il m'était difficile de le faire », confie Marguerite Simporté, sourire aux lèvres.

La filière karité bio permet donc à certaines femmes rurales burkinabè de se prendre en charge économiquement.

«Une femme, un revenu », est depuis 1998 au cœur des activités de Songtaaba yalgré. Les femmes réalisent différents produits: savons, crèmes, pommades certifiées biologiques, avec le karité. C'est «l'or vert des femmes» qui les enrichissent financièrement.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec [editor@iconnect-online.org](mailto:editor@iconnect-online.org)

---

www.iConnect-online.org est une plate-forme de partage de connaissances touchant le rôle des Technologies de l'information et des communications (TIC) dans le contexte du développement durable. La plate-forme iConnect obtient son contenu de ses partenaires, relie les ressources et les experts et encourage la collaboration. Pour l'International Institute for Communication and Development (IICD), qui héberge iConnect, il s'agit d'un moyen de partager les expériences, les leçons retenues et les idées, et d'interagir avec des collectivités et des gens qui s'intéressent au développement et aux applications des TIC. Ces expériences peuvent aboutir à une meilleure compréhension des avantages concrets des TIC pour le développement. Le noyau d'iConnect est constitué d'une série d'articles rédigés par les divers pays sur l'impact et l'utilisation des TIC pour le développement. Ces articles mettent l'accent sur la recherche des faits et la validité objective des informations sur des pratiques des TIC pour le développement dans la perspective des pays du Sud : contenus du Sud rédigés par des gens du Sud. L'i4d (Information pour le développement) est le partenaire d'iConnect pour l'Asie et la CEA son partenaire pour l'Afrique. Les deux diffusent les articles parmi leurs publics respectifs.

---