

Projet

«L'amélioration des revenus et de la sécurité alimentaire des petits exploitants en Afrique de l'Ouest et en Afrique Centrale par l'exportation de produits tropicaux biologiques et du commerce équitable»

GCP/RAF/404/GER

Evaluation d'impact du projet au Burkina Faso

Beurre de karité



Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement celles de la FAO.

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au: Chef de la Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques Division de la communication FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie ou, par courrier électronique, à: copyright@fao.org

Projet «L'amélioration des revenus et de la sécurité alimentaire des petits exploitants en Afrique de l'Ouest et en Afrique Centrale par l'exportation de produits tropicaux biologiques et du commerce équitable»
GCP/RAF/404/GER

Evaluation de l'impact du projet au Burkina Faso; Beurre de karité

Division commerce international et marchés

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
Rome 2009

Introduction	4
1. PRESENTATION DE LA FILIERE	5
2. PRÉSENTATION DU PROJET	5
2.1. <i>Partenaires du projet</i>	5
2.2. <i>Activités du projet</i>	6
3. RESULTATS DE L'ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTRICES DES NOIX DE KARITÉ	8
3.1. <i>Caractéristiques de l'échantillon</i>	8
3.2. <i>Impact des formations et de l'application des méthodes biologiques</i>	8
3.3. <i>Evolution de la quantité récoltée et du temps de travail</i>	9
3.4. <i>Commercialisation</i>	10
3.5. <i>Prix</i>	10
3.6. <i>Revenus</i>	11
3.7. <i>Conclusions</i>	12
4. RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE AUPRÈS DES PRODUCTRICES DE BEURRE DE KARITE	13
4.1. <i>Caractéristiques de l'échantillon</i>	13
4.2. <i>Impact des formations et de l'application des méthodes biologiques</i>	13
4.3. <i>Productivité et coûts de production</i>	14
4.4. <i>Commercialisation</i>	14
4.5. <i>Revenus et sécurité alimentaire</i>	15
4.6. <i>Autres impacts du projet</i>	16
4.7. <i>Difficultés de mise en œuvre, suggestions et commentaires des productrices</i>	17
4.8. <i>Conclusions</i>	18
5. ASPECTS ECONOMIQUES DE LA PRODUCTION DU BEURRE DE KARITE	19
6. CONCLUSIONS	23
ANNEXES	24

Introduction

Les produits concernés par le projet au Burkina Faso sont la mangue et le beurre de karité. Les partenaires du projet, BurkiNature et le Club des Productrices de Beurre de Karité Biologique (CPBKB), organisent la certification biologique des groupements de producteurs de ces produits et leur offrent un marché rémunérateur.

Ce rapport évalue les résultats et l'impact du projet sur la filière du beurre de karité. Le rapport commence par une présentation de la filière et des partenaire et activités du projet. Ensuite, les résultats de l'enquête sont présentés. Une discussion des aspects économiques est présentée séparément, basée sur une combinaison de données engendrées par l'enquête, des analyses faites au cours du projet au niveau des partenaires, et des données externes. Enfin, des conclusions concernant l'impact du projet sont présentées.

L'enquête au Burkina Faso a été organisée par Teby Bertin, consultant, et les entretiens ont été conduits dans les langues locales par plusieurs personnes. Léa Jenin (APO) a développé les questionnaires et Antonia Caggiani, assistante du projet, a intégré les résultats dans une base de données. L'analyse des données a été fait par Léa Jénin et Cora Dankers, fonctionnaire technique du projet. Ellen Pay, consultant, a rédigé le rapport.

1. PRESENTATION DE LA FILIERE

Les exportations des noix de karité en provenance de l'Afrique de l'Ouest ont augmenté de 50 000 tonnes en 1994 à 250 000 tonnes en 2007. Le prix a augmenté de 150 \$ / tonne à 400 \$ / tonne au cours de la même période¹. Cette augmentation est principalement due à la hausse du prix de cacao sur le marché mondial, le beurre de karité étant utilisé comme succédané pour le beurre de cacao dans la production de chocolat et de pâtisseries. Une partie mineure du beurre de karité est utilisée dans la production de produits cosmétiques.

L'exportation pour l'industrie alimentaire se fait en majeure partie sous forme de noix et amandes, tandis que les exportations destinées au marché cosmétique se font généralement sous forme de beurre. L'industrie cosmétique impose des exigences différentes de celles de l'industrie alimentaire et est actuellement le seul débouché pour le beurre de karité biologique certifié.

Le Centre Ouest Africain pour le Commerce estime que l'exportation totale de beurre de karité du Burkina Faso était de 1000 tonnes en 2004. Depuis lors, la demande de beurre de karité en Europe et en Amérique du Nord a augmenté du fait d'une meilleure connaissance du produit et de ses propriétés hydratantes.

La première certification biologique pour la production de beurre de karité au Burkina Faso a été obtenue en 2002 par Songtaab-Yalgré (ASY)², suivi par la certification du Club des Productrices de Beurre de Karité Biologique (CPBKB) en 2003. Aujourd'hui, ces deux structures constituent les principaux exportateurs de beurre de karité biologique du pays. L'Union des Groupements de Productrices de Beurre de Karité de la Sissili et du Ziro (UGPPK-S/Z) est certifiée pour le commerce équitable par FLO-Cert depuis 2006, et pour le commerce biologique depuis 2007. Son volume d'exportation de beurre biologique et / ou du commerce équitable était de 30 tonnes en 2007³. Ensuite, il existe quelques autres organisations qui exportent des petites quantités de beurre biologique (de l'ordre de 1 tonne par an). Selon une estimation de la FAO, les exportations de beurre de karité biologique en provenance du Burkina Faso ont augmenté d'environ 30 tonnes en 2003 à 120 tonnes en 2008.

2. PRÉSENTATION DU PROJET

2.1. Partenaires du projet

Le projet a collaboré avec le Club des Productrices de Beurre de Karité Biologique (CPBKB). Le CPBKB regroupe 3 groupements de productrices de beurre de karité (ABPJF⁴, Association Ragussi et UGF/CDN⁵), qui travaillent avec des organisations de collectrices. Toutes les partenaires du projet, collectrices de noix et productrices de beurre, sont des femmes.

¹ P. Lovett cité par L. Quin dans 'Tradewinds', édition 5, avril 2008. Centre Ouest Africain pour le Commerce (www.watradehub.com).

² <http://www.progresonetwork.org>.

³ http://www.ceci.ca/ceci/fr/medias_et_information/karite/organisations_appuyees_par_le_ceci.html.

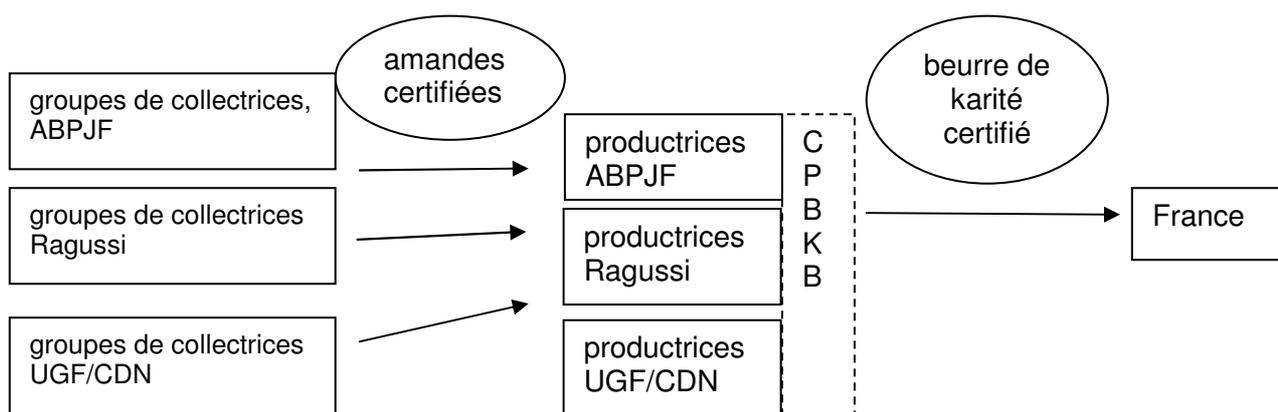
⁴ Association Burkinabé pour la Promotion de la Jeune Fille (ABPJF). Le groupement de l'ABPJF, situé à Ouagadougou, produit à la fois du beurre bio et du beurre conventionnel. Ses productrices sont donc en mesure de comparer ces deux types de produits et leurs circuits de commercialisation.

⁵ Union des Groupements Féminins / Ce Dwane Nyee.

Les collectrices ramassent les fruits de karité. Elles sont responsables des premières phases de transformation en noix et ensuite en amandes. Elles vendent les amandes aux associations, qui les transportent jusqu'à leurs centres de production, où les productrices sont responsables de la transformation en beurre. Le processus de transformation de fruits en beurre est présenté en Annexe 2.

Le CPBKB a obtenu la certification biologique en 2003, avant le commencement du projet. Cependant, le Club a été obligé d'exporter son beurre en tant que beurre conventionnel en 2004 et ensuite une partie de sa production a été déclassifiée par l'organisme de certification en 2005.

Figure 1. La chaîne de production et exportation du beurre de karité



2.2. Activités du projet

Officiellement, le projet a commencé en septembre 2005; les activités ont démarré en définitive en 2006. Le projet a principalement collaboré - d'une façon participative - avec les cadres du Club en matière de renforcement de la collaboration entre les membres et de la communication au sein de l'organisation, d'analyse de la capacité de production et des coûts et revenus, et de la planification. En outre, le projet a financé l'achat d'un ordinateur et d'un scanner pour les bureaux du Club.

Au début du projet, les collectrices ont reçu une formation concernant les exigences des normes biologiques au niveau du ramassage des noix, tandis que les productrices de beurre ont reçu une formation sur les exigences des normes biologiques pour la transformation.

Notons que le Projet d'Appui aux Filières Bio-Alimentaires (PAF)⁶ avait déjà organisé des formations des collectrices et des productrices en préparation de la première certification biologique du Club.

⁶ Le 'Projet d'Appui aux Filières Bio-Alimentaires' (PAF) a commencé en 1999, avec des fonds du CIDA/ACDI (Agence Canadienne de Développement Internationale). Le programme visait à contribuer à l'amélioration du fonctionnement de certaines filières bio-alimentaires en accompagnant les opérateurs économiques dans le développement de leurs capacités d'organisation, de gestion et de maîtrise de marché.

Tableau 1. Formations et réunions de village organisées ou financées dans le cadre du projet

Date	Sujet de la formation
2006 – juillet - août	Formation de 229 collectrices de noix de karité et de 108 productrices de beurre de karité aux normes et techniques biologiques
2006 – 13 au 15 novembre	Formation technique et visite d'échange à Tamale (Ghana) de 8 membres du cadre du Club sur la qualité et la traçabilité des produits de karité, organisées par ProKarité ⁷
2007 – juillet	Analyse participative de la capacité de production et des coûts fixes et variables avec le personnel administratif et les dirigeantes du Club
2007 – 16 -17 novembre	Discussions avec les collectrices de Belinvalsé et Niongwarbin des coûts de production des amandes
2008 – 9 avril	Discussion avec les collectrices de Tanghin Dassouri des coûts de production des amandes
2008 – octobre (après l'enquête)	Formation à la planification et à l'analyse coût-bénéfice pour 6 membres du cadre du Club

En 2006, un an après le début du projet, la demande de beurre de karité biologique auprès du Club a augmenté de manière considérable⁸. La demande a connu une légère hausse en 2007 et est resté stable en 2008.

Tableau 2. Production et exportations de beurre de karité biologique par CPBKB (tonnes)

2003	2004	2005	2006	2007	2008
12	0	21	56	60	60

Les exportations du Club sont toutes destinées à un seul client. Les commandes sont réparties auprès des membres du Club en quantités égales, mais quand un membre a des difficultés à livrer à temps, les autres l'aident à honorer la commande totale. Les associations membres du Club vendent, de manière individuelle, des petites quantités de beurre de karité biologique à d'autres importateurs internationaux, ainsi que sur le marché local.

⁷ Le 'Projet d'Appui Technique à la Filière Karité' (Prokarité), une initiative du Fonds Commun pour les Produits de Base (CFC), est un programme régional, technique et commercial concerté pour le développement de la ressource karité au service de tous les parties prenantes de la filière (www.prokarite.org).

⁸ Cette demande a été répartie de manière égale parmi les membres du Club. Quand il a été constaté qu'un des membres n'était pas en mesure de livrer la quantité requise à temps, les autres membres ont augmenté leur contribution afin d'honorer la commande.

3. RESULTATS DE L'ENQUÊTE AUPRÈS DES COLLECTRICES DES NOIX DE KARITÉ

3.1. Caractéristiques de l'échantillon

L'échantillon des collectrices d'amandes inclut 29 collectrices provenant des 3 associations membres du Club:

Groupement de producteurs	Nombre total de collectrices	Villages	Nombre de collectrices par village	Date d'adhésion au groupement
Ragussi	10	Badraogo	3	1994, 1998 & 2003
		Koakin	3	2003
		Itoua	4	2003
UGF-CDN	10	Belinvalsé	5	2003
		Bolbogo	5	2004
ABPJF	9	Moutila	5	1999
		Faro	4	2003

La plupart des collectrices interrogées font partie d'une association depuis 2003, l'année de la première certification biologique du Club.

Pour 26 des 29 collectrices, la vente des amandes représente plus de 50 pour cent de leurs revenus totaux. 11 collectrices n'ont pas d'autres activités commerciales.

3.2. Impact des formations et de l'application des méthodes biologiques

Les 29 collectrices interrogées sont toutes participées aux formations organisées dans le cadre du projet de la FAO. Toutes les collectrices interrogées ont reçu une formation aux techniques de collecte et de transformation des amandes de karité; 26 d'entre elles ont suivi une formation en matière de normes et de certification; 7 ont suivi une formation aux techniques de vente et 2 aux techniques de transformation biologique du beurre de karité.

Les collectrices se déclarent largement «satisfaites» (25 collectrices), ou même «très satisfaites», des formations (3 collectrices). Une seule d'entre elles déclare avoir déjà reçu une formation similaire⁹.

Questionnées sur les nouvelles techniques acquises suite aux formations et leur utilisation dans le futur, les collectrices donnent les réponses suivantes:

Nouvelles techniques acquises	Fréquence de la réponse	Probable de les appliquer dans le futur*
Méthodes de stockage	29	19
Techniques de récolte	28	10
Méthodes de traitement des noix (dépulpage, lavage, séchage, tri)	28	27
Méthodes de culture et d'entretien des arbres	12	6

* Question ouverte

⁹ Cependant, il est probable que la plupart d'entre-elles ont reçu une formation dans le cadre du projet PAF, en préparation de la certification biologique, en 2003. A cette époque, les collectrices de Bolbogo étaient les seules à ne pas faire partie du Club.

11 des collectrices disent rencontrer des problèmes dans l'application des nouvelles méthodes, surtout à cause de la nature fatigante des travaux (souvent liée au manque d'outils adéquats). En outre, les nouvelles techniques requièrent beaucoup d'eau, qui est rare.

Toutes les collectrices déclarent avoir l'intention d'appliquer les nouvelles techniques, et surtout celles liées au traitement des amandes, dans le futur.

Les collectrices sont toutes de l'opinion que les nouvelles techniques ont un impact positif sur la qualité des amandes. Les principales améliorations observées incluent:

- une plus grande propreté des amandes (20 réponses);
- une incidence réduite de défauts (eg. présence de pathogènes ou moisissures, d'amandes fanées ou noires) (11);
- un meilleur mûrissage (1);
- non-utilisation d'engrais (1).

Deux femmes précisent que la qualité des amandes ne dépend pas de leur grosseur.

Des 29 collectrices, 14 déclarent ne pas avoir besoin de formations supplémentaires; 7 d'entre elles souhaitent une répétition de certaines sessions. Plusieurs collectrices expriment leur souhait de recevoir des formations sur des thèmes spécifiques, y compris a) la production de beurre; b) l'utilisation de fosses fumières; c) l'entretien des arbres. Une collectrice souligne le besoin d'alphabétisation.

3.3. Evolution de la quantité récoltée et du temps de travail

La quantité annuelle d'amandes récoltée par chaque collectrice est assez variable:

- 40 à 400 plats¹⁰ pour les collectrices appartenant au groupement UGF-CDN;
- 80 à 600 plats pour ABPJF;
- 26 à 96 plats pour Ragussi.

La plupart des collectrices interrogées (25 / 29) considèrent que la quantité annuelle ramassée a augmenté depuis l'application des méthodes biologiques. 16 collectrices des groupements de ABPJF et UGF/CDN expliquent qu'elles ramassent plus parce que la collecte est devenue plus rémunératrice, et parce qu'elles sont certaines de trouver un débouché pour leurs amandes. Cependant, trois collectrices de Ragussi déclarent que l'augmentation est due à la réduction de pertes grâce aux meilleures techniques de traitement et / ou de stockage. Quelques femmes précisent que la quantité récoltée dépend de la productivité de l'arbre et du climat.

Cependant, 2 collectrices ont vu la quantité diminuer. Une collectrice explique qu'elle ramasse moins à cause de sa vieillesse. Une autre collectrice déclare que maintenant, elle sélectionne seulement [les fruits/amandes] de bonne qualité, ce qui réduit la quantité.

24 collectrices constatent que le temps consacré à la préparation des amandes a augmenté suite à l'application des méthodes de transformation biologiques, qui requièrent plus de main d'œuvre et de soins. Les collectrices reconnaissent que ceci est nécessaire pour que les amandes soient achetées par le groupement.

¹⁰ 1 plat d'amandes de karité = environ 2.5 kg.

Cependant, 4 collectrices appartenant au groupement de Ragussi considèrent que la transformation est devenue plus efficace, nécessitant moins de temps. Selon ces collectrices, beaucoup de temps était perdu entre les diverses étapes de transformation (collecte, dépulpage, séchage, décorticage,...). L'application des nouvelles techniques a mené à une systématisation et automatisation de ce processus.

3.4. Commercialisation

Les 22 collectrices qui se souviennent des quantités vendues avant l'obtention de la certification ont constaté une augmentation moyenne des ventes de 60 pour cent après l'obtention de la certification. Cette augmentation est très prononcée pour les collectrices de l'UGF-CDN (128 pour cent), et moins forte pour les collectrices de Ragussi (32 pour cent). Seulement 4 des 29 collectrices (toutes de Ragussi) déclarent avoir vendu à des acheteurs autres que le groupement en 2007.

24 collectrices ont produit du beurre en plus des amandes; seules 4 d'entre elles ont vendu du beurre, le reste ayant consommé le beurre en famille.

Questionnées sur l'impact du projet au niveau de la commercialisation des amandes (question ouverte), les collectrices donnent les réponses suivantes:

Impact	Fréquence de la réponse*			
	Ragussi	UGF/CDN	ABPJF	Total
Le prix a augmenté / est correct	5/10	4/10	9/9	18/29
Prix fixé, plus de négociations	6/10	5/10	2/9	13/29
Vente sur place, plus de transport au marché	-	9/10	2/9	11/29
Gain de temps	7/10	1/10	-	8/29

* Les réponses aux différentes questions sont parfois contradictoires. Par exemple, 8 collectrices n'ont pas mentionné de changement de prix, mais en même temps, elles expliquent l'augmentation de leur revenus par l'augmentation du prix. Pour cette raison, ces 8 collectrices sont incluses dans ce tableau. Ensuite, il y a des femmes qui déclarent que le prix a augmenté, sans cependant mentionner ce changement dans les explications de l'augmentation de leur revenus.

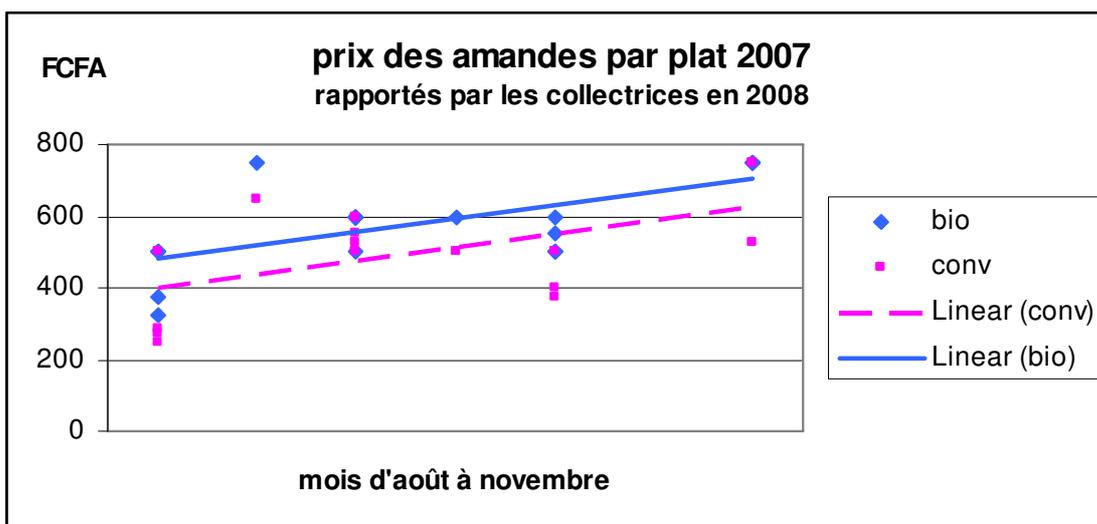
Les collectrices de l'UGF/CDN accordent beaucoup d'importance au fait que le projet leur permet de vendre les amandes à bord champ, et qu'il n'y a plus besoin de les transporter jusqu'au marché. Ceci s'explique par le fait que les collectrices de l'UGF/CDN vivent loin des marchés, tandis que leurs collègues appartenant au groupement de Ragussi vivent proches du marché de Tanghin Dassouri, ou même de Ouagadougou. En général, le gain de temps est surtout vu comme la conséquence du prix fixé, qui rend inutile les négociations de prix.

3.5. Prix

En générale, la période de commercialisation des amandes couvre les mois d'août à novembre (même si une collectrice a réalisé des ventes au mois de février). Les prix des amandes évoluent pendant la campagne. Rappelons que le prix des amandes est lié aux prix mondial du cacao, qui a subi une forte augmentation en 2007.

Vingt collectrices ont rapportés des prix mensuels de vente au Club, ainsi que des prix de vente sur le marché conventionnel, pour la campagne 2007 (par plat, en FCFA). Tout au cours de la période de commercialisation, le prix des amandes biologiques est égal, ou supérieur, au prix des amandes conventionnelles, la différence moyenne entre les deux prix étant de 13 pour cent. La Figure 2 représente les prix mentionnés par les collectrices individuelles, ainsi que la tendance temporelle (régression linéaire).

Figure 2. Prix mensuels des amandes biologiques et conventionnelles, 2007.



3.6. Revenus

Les collectrices constatent toutes que leurs revenus ont augmenté suite à leur participation au projet, indiquant plusieurs facteurs explicatifs:

Facteurs explicatifs	Fréquence de la réponse			
	Ragussi	UGF/CDN	ABPJF	Total
Augmentation du prix	3/10	4/10	6/9	13/29
Augmentation de la quantité vendue	5/10	3/10	3/9	11/29
Amélioration de la qualité	4/10	2/10	1/9	7/29
Augmentation des volumes traités (vente en gros)	6/10	-	1/9	7/29
Augmentation de la quantité vendue grâce à l'amélioration de la qualité	3/10	1/10	-	4/29

L'augmentation des volumes stockés et vendus suite à la certitude de débouché est un facteur important pour les collectrices du groupement de Ragussi, qui déclarent ne plus vendre au détail qu'en cas de nécessité absolue.¹¹

¹¹ Même si la vente en gros ne résulte pas nécessairement en une augmentation de la quantité totale vendue, il est possible qu'elle engendre une amélioration du pouvoir d'achat. Par exemple, les ressources accrues permettent aux collectrices d'acheter des aliments en grandes quantités, à un prix d'unité plus bas, et d'éviter de contracter des crédits pour des acquisitions ou des dépenses plus importantes.

Les collectrices déclarent que les revenus supplémentaires ont un impact positif sur leur pouvoir d'achat. Les revenus additionnels sont utilisés (par ordre d'importance décroissant) pour l'achat de vêtements, l'achat de nourriture, des dépenses médicales, les frais scolaires des enfants, la construction ou l'amélioration des maisons, des fêtes et funérailles, l'achat d'outils agricoles, des investissements (commerce d'arachides, savon, paniers, etc., bétail), des dépenses de ménage, le paiement de dettes ou de taxes, l'achat d'intrants agricoles, la location de main d'œuvre agricole, l'achat d'un vélo, ou des épargnes. Les détails des réponses concernant l'utilisation des revenus sont présentés en Annexe 3.

3.7. Conclusions

L'impact le plus important de la certification des amandes de karité se situe au niveau des nouvelles méthodes de collecte, d'entretien des arbres, de transformation et de stockage acquises par les collectrices par le biais des formations organisées dans le cadre des projets FAO et PAF. L'augmentation du temps de travail requis par ces nouvelles méthodes est compensée par le gain de temps au niveau de la commercialisation collective des amandes.

La possibilité de conserver mieux et la certitude de débouchés permet aux collectrices de vendre les amandes en grosse quantité au groupe plutôt que d'écouler des petites quantités sur le marché local.

En général, les revenus des collectrices ont augmenté, avant tout suite à l'augmentation des quantités vendues (de 60 pour cent, en moyenne). Ce résultat est important, vu que les revenus des collectrices sont généralement très bas, et qu'elles sont souvent confrontées à des problèmes d'insécurité alimentaire.

4. RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE AUPRÈS DES PRODUCTRICES DE BEURRE DE KARITE

4.1. Caractéristiques de l'échantillon

14 productrices appartenant à trois groupements de production différents ont été interrogées dans le cadre de l'enquête. A part une productrice qui a rejoint l'ABPJF en 2006, toutes faisaient partie de leur association au moment du commencement du projet en 2005:

Groupement	Village	Nombre de productrices interrogées	Date d'adhésion au groupement
Ragussi	Tanghin Dassouri	5	1995 (3x), 2003, 2005
UGF-CDN	Réo	3	1992, 2003 (2x)
ABPJF	Ouagadougou	6	1995, 2002, 2003 (3x), 2006

La production du beurre de karité se fait en équipes de 11 à 12 personnes pour Ragussi, et de 5 personnes pour UGF-CDN et ABPJF.

2 des 14 productrices interrogées produisent et vendent du beurre en dehors des groupements.

La production du beurre de karité constitue la principale source de revenus pour toutes les productrices questionnées. 3 productrices poursuivent d'autres activités commerciales (vente de riz, de condiments et de *dolo* ou bière de mil).

4.2. Impact des formations et de l'application des méthodes biologiques

Les 14 productrices interrogées ont toutes participé aux réunions et formations organisées dans le cadre du projet de la FAO. Toutes les productrices interrogées ont reçu une formation aux techniques de production biologique du beurre de karité; la plupart d'entre elles ont suivi une formation en matière de normes et de certification; 10 ont suivi une formation aux méthodes de collecte et de transformation des noix de karité. Dans l'ensemble, elles se déclarent «satisfaites» ou «très satisfaites» des formations reçues. Trois productrices, toutes appartenant au groupement de Ragussi, déclarent avoir déjà reçu une formation similaire dans le passé¹².

Toutes les productrices partagent l'opinion que les nouvelles méthodes acquises par le biais des formations ont entraîné une amélioration de la qualité du beurre, et notamment :

- une plus grande propreté (observée par 11 des 14 productrices);
- une plus belle couleur du beurre (sous forme liquide: vert, sous forme solide: jaune ou blanc) (7 / 14);
- un meilleur goût (5 / 14);
- une meilleur odeur (3 / 14).

¹² Comme c'était le cas des collectrices, il est probable que la plupart d'entre elles ont participé aux formations organisées dans le cadre du Projet Appui Filière en 2003.

9 productrices signalent que la certification biologique a occasionné un recul de l'utilisation des engrais chimiques et des pesticides.

5 des 14 productrices souhaitent une répétition de certaines sessions de formation. La plupart d'entre elles déclarent avoir l'intention d'appliquer les nouvelles techniques dans le futur, ainsi que de passer les nouvelles connaissances à leurs enfants.

4.3. Productivité et coûts de production

Les productrices de l'ABPJF déclarent qu'une équipe peut transformer 3 sacs d'amandes pour la production de beurre conventionnel, ou 2 sacs d'amandes pour la production de beurre biologique, par jour¹³. Toutes les productrices appartenant au groupement de l'ABPJF, et une productrice du groupement de l'UGF-CDN, considèrent que le nombre des sacs de beurre produit par jour a augmenté suite à l'application des nouvelles méthodes acquises, du fait que le processus de transformation est devenu plus efficace et moins fatigant; du fait de la concurrence entre les différents groupes de productrices; et grâce à l'utilisation de nouveaux outils.

11 des 14 productrices interrogées considèrent que les coûts de production du beurre de karité biologique sont supérieurs à ceux du beurre conventionnel, non seulement parce que la productivité journalière est moindre pour le beurre biologique, mais aussi parce que:

- le prix des amandes biologiques est supérieur à celui des amandes conventionnelles¹⁴;
- la sélection des amandes est plus stricte pour la production du beurre biologique que pour le beurre conventionnel;
- le processus de transformation biologique requiert plus d'électricité et d'eau courante;
- «au niveau de la production, il faut se débarrasser des pertes»¹⁵;
- les exigences hygiéniques (par exemple au niveau des emballages et des récipients) sont plus strictes pour le beurre biologique que pour le beurre conventionnel. Par exemple, on n'utilise que des sacs nouveaux pour le beurre biologique.

Cependant, les productrices considèrent que l'augmentation des coûts de production est nécessaire pour produire une meilleure qualité qui apporte des bénéfices: le beurre est bien rémunéré et la quantité produite a augmenté.

4.4. Commercialisation

Les productrices des groupements de Ragussi et de l'UGF-CDN affirment toutes que les groupements les aident dans la commercialisation du beurre de karité. Elles expliquent que la vente est effectuée par les responsables du groupement, qui s'occupent de la négociation des prix. Grâce à la notoriété du groupement la vente se fait en grandes quantités.

Les principaux changements au niveau de la commercialisation sont:

¹³ Cette grande différence est surprenante, vu que la seule différence entre les processus de production biologique et conventionnel se situe au niveau des mesures d'hygiène, qui sont plus strictes pour la production biologique en raison du risque de contamination. Les productrices des deux autres associations ne peuvent pas faire cette comparaison parce qu'elles ne produisent que du beurre biologique.

¹⁴ 750 FCFA pour un plat d'amandes biologiques contre 600 FCFA pour un plat d'amandes conventionnelles (prix cités par une productrice du groupement de l'ABPJF).

¹⁵ Il n'est pas clair si la productrice fait référence aux rejets au niveau du produit final (suite au tri plus sévère), ou aux déchets de la production, dont il faut se débarrasser pour des raisons environnementales.

- le beurre biologique est en demande;
- le prix de vente est élevé;
- les productrices sont payées en espèces;
- la plus grande partie de la production est faite sur commande;
- la vente est plus rapide, le besoin de stockage est réduit;
- la vente se fait de manière centralisée, par les responsables du groupement, tandis qu'auparavant, les productrices individuelles devaient se déplacer au marché.

4.5. Revenus et sécurité alimentaire

Les productrices travaillant dans l'un des trois centres de production sont rémunérées par le groupement, soit en fonction du nombre des sacs produit, soit par journée de travail:

Groupement	Rémunération / personne / journée de travail
Ragussi	2000 et 2500 FCFA
UGF-CDN	1600 à 3200 FCFA (*)
ABPJF ¹⁶	2000 à 3000 FCFA

(*) En fonction du nombre de sacs produit.

En outre, le travail aux centres de production apporte des bénéfices non-financiers: 13 productrices affirment qu'elles reçoivent toutes un repas, et 5 productrices mentionnent d'autres avantages 'en nature', y compris des vivres, du savon, des habits, et des indemnités de santé, de scolarité des enfants et de funérailles¹⁷.

En comparaison, le salaire agricole minimum est de 1220 FCFA / jour et le salaire agricole pour les ouvriers spécialisés est de 1336 à 3008 FCFA / jour¹⁸.

10 des 14 productrices interrogées affirment que la certification a entraîné une augmentation de leurs revenus¹⁹. 2 productrices n'en sont pas certaines, tandis qu'une productrice ne constate pas d'augmentation. Certaines productrices déclarent pouvoir assumer leurs dépenses, et même soutenir leurs familles, grâce aux revenus générés par la production du beurre biologique – même en l'absence d'un mari.

Les productrices qui ont constaté une augmentation de leurs revenus suite à la certification du beurre déclarent que les revenus additionnels sont utilisés (par ordre d'importance décroissant) pour des dépenses médicales, l'achat de vêtements, l'achat de nourriture, les frais scolaires des enfants, des fêtes et funérailles, l'achat de terres, la construction, l'achat ou l'amélioration des maisons, l'achat d'outils agricoles, des dépenses du ménage, des investissements (par exemple dans la production de *dolo*), le paiement de dettes ou de taxes, ou des épargnes. Les détails des réponses sur l'utilisation des revenus sont présentés en Annexe 4.

¹⁶ Les productrices de l'ABPJF, qui produisent du beurre conventionnel et biologique, reçoivent la même rémunération par journée de travail, que leur travail concerne la production de beurre biologique ou conventionnel.

¹⁷ Les autres réponses démontrent que les productrices ont un compte auprès du groupement, sur lequel est versé leur salaire. Elles en retirent de l'argent en fonction de leurs besoins.

¹⁸ Données pour 2004. Source: Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Jeunesse, Burkina Faso.

¹⁹ Une productrice constate que les revenus de son groupe de cinq productrices ont augmenté de 3 500 FCFA – 4 800 FCFA à 15 000 FCFA pour 3 sacs de beurre. Une autre productrice constate une hausse de ses revenus de 2000 FCFA à 3000 FCFA par journée de travail, qu'elle attribue à la qualité élevée du produit.

Six productrices constatent que leur participation au projet a un impact sur les cultures alimentaires: d'une part, la participation au projet a produit un changement de méthodes de culture (réduction de l'utilisation d'engrais et de pesticides, emploi de fumure organique); d'autre part, l'augmentation de leurs revenus leur permet d'employer de la main d'œuvre pour cultiver les champs.

4.6. Autres impacts du projet

Impact sur la santé

12 productrices affirment que l'application des nouvelles techniques a un impact positif sur leur santé et celle de leurs familles grâce à:

- l'observation de nouvelles règles en matière d'hygiène (qui sont appliquées non seulement au lieu de travail mais aussi dans les maisons et qui réduisent, par exemple, la présence de moustiques);
- l'utilisation de vêtements et autres matériaux de protection contre la chaleur, les brûlures, les accidents de travail, et l'utilisation des médicaments;
- la réduction de l'utilisation d'engrais et de pesticides;
- la réduction du temps de travail dans les champs.

Dynamique du groupement

9 productrices affirment qu'il y a eu des changements aux centres de conditionnement. Les productrices constatent qu'elles disposent de plus de matériel de production suite au projet. Les conditions de travail se sont améliorées, le centre de production est plus propre. Les productrices déclarent que le travail en groupement et les formations leur ont donné une «ouverture d'esprit», une «nouvelle vision»; elles sont devenues plus solidaires, plus conviviales. 4 productrices notent qu'il y a plus de membres.

Impact au niveau de la communauté

- *Création d'emplois*

Plusieurs productrices observent que la mise en place des groupements de production a créé des emplois pour les communautés concernées:

- pour les femmes, qui ramassent des noix et produisent le beurre;
- pour les jeunes hommes, qui aident aux travaux de construction du centre de production (Ragussi et ABPJF);
- pour les jeunes, qui aident à ramasser et écraser (UGF-CDN);
- pour les hommes, dans la ramassage et le stockage des amandes (UGF-CDN).

En outre, les centres de production offrent des emplois de personnel (secrétaires, trésoriers, autres emplois de bureau, etc.) aux habitants de la zone. Le centre de production du groupement de l'ABPJF, situé dans un quartier de Ouagadougou, emploie, en plus des 30 productrices de beurre de karité, 5 productrices de savon, des productrices de pommades, une garde d'enfants, une couturière et des jardiniers²⁰.

²⁰ Le groupement envisage la mise en place d'un centre informatique.

- *Scolarité*

Les productrices appartenant aux groupements de l'UGF-CDN et de l'ABPJJF apprécient la création d'un centre d'alphabétisation par les groupements²¹, qui a provoqué une augmentation considérable du taux de participation scolaire des enfants des communautés concernées.

- *Fourniture d'équipements et de services complémentaires*

Les productrices appartenant au groupement de l'ABPJJF notent que l'installation d'une pompe par le groupement, l'organisation de formations en couture et la distribution de produits de soins (eg. savon) a un impact positif sur le niveau de vie de toute la communauté.

Les productrices du groupement de l'ABPJJF peuvent envoyer leurs enfants à la garderie mise en place par l'association, ce qui facilite le travail de manière considérable.

- *Diffusion des techniques hors du groupe*

10 productrices notent que plusieurs productrices non-membres souhaitent rejoindre leur groupement. 4 productrices observent que des productrices non-membres du groupement ont adopté des nouvelles techniques en conséquence du projet, en particulier des techniques de tri, de lavage et de filtrage du beurre. Certaines productrices auraient demandé si elles pouvaient assister à la production de beurre biologique par les productrices du groupement de l'ABPJJF, ce qui n'est pas permis (par contre, elles sont autorisées à assister au processus de production du beurre conventionnel).

4.7. Difficultés de mise en œuvre, suggestions et commentaires des productrices

6 productrices soulignent le besoin d'attirer plus de commandes, non seulement afin de créer plus de travail pour les productrices déjà membres, mais aussi pour que d'autres femmes puissent rejoindre les groupements de production (il paraît qu'il y a un intérêt des autres productrices pour adhérer aux groupements). En outre, les productrices soulignent que la régularité des commandes garantit la fluidité du travail.

5 productrices notent que le matériel de production existant est inadéquat. L'installation de plus de machines réduirait les temps d'attente pour des machines libres, ainsi que le risque d'accidents (eg. brûlures). Par exemple, Ragussi dispose d'un seul torrificateur pour plusieurs productrices. Plusieurs productrices soulignent leur souhait d'un batteur, le barattage étant actuellement fait à la main²².

2 productrices signalent le besoin de diversification des activités du centre de production (eg. renforcer les activités de jardinage). Des autres commentaires concernent le besoin de répéter certaines formations («recyclage») et d'amplifier les dotations de nourriture pour les familles nombreuses.

Deux productrices soulignent que la présidente de l'association «se bat pour le succès du projet et le bien-être des productrices».

²¹ Le centre d'alphabétisation du groupement de l'ABPJJF a été financé par la Fondation l'Occitane, une fondation privée créée par l'entreprise française de produits cosmétiques L'Occitane.

²² Il n'existe pas encore de batteur qui produit la même qualité de beurre que le barattage à main.

4.8. Conclusions

Rappelons que les groupements de production impliqués dans le projet avaient déjà obtenu la certification biologique du beurre de karité avant le commencement du projet. Cependant, les quantités produites et commercialisées étaient moindres.

Les entretiens avec les productrices conduits dans le cadre de l'enquête démontrent l'importance socio-économique de la production de beurre de karité pour les femmes interrogées; pour la plupart d'entre elles, la production de beurre de karité est la principale source de revenus. Même si la production du beurre biologique requiert plus de temps de travail, les productrices interrogées se déclarent généralement satisfaites des nouvelles méthodes de production, surtout parce qu'elles permettent d'améliorer la qualité du produit et donc d'attirer plus de commandes, d'obtenir un meilleur prix et d'augmenter les revenus.

Certaines productrices soulignent la réduction du temps de travail consacré aux cultures vivrières, qui n'est d'ailleurs pas vu comme un problème: d'une part, les revenus accrus grâce à la production du beurre de karité biologique leur permettent de faire appel à de la main-d'oeuvre salariée, d'autre part, les femmes sont moins fatiguées, et donc en meilleure santé.

5. ASPECTS ECONOMIQUES DE LA PRODUCTION DU BEURRE DE KARITE

5.1. Les prix

Prix des amandes et du beurre de karité de SONAGESS

Le Projet d'Appui aux Filières Bio-Alimentaires (PAF) a soutenu la mise en place, par la 'Société Nationale de Gestion du Stock de Sécurité Alimentaire' (SONAGESS), d'un système d'information sur le marché des amandes et produits du karité. Les données suivantes ont été collectées par ce système sur 25 marchés en 2004 et 13 marchés en 2005 et 2006 pour les amandes, et sur 16 marchés en 2004 et 6 marchés en 2005 et 2006 pour le beurre²³.

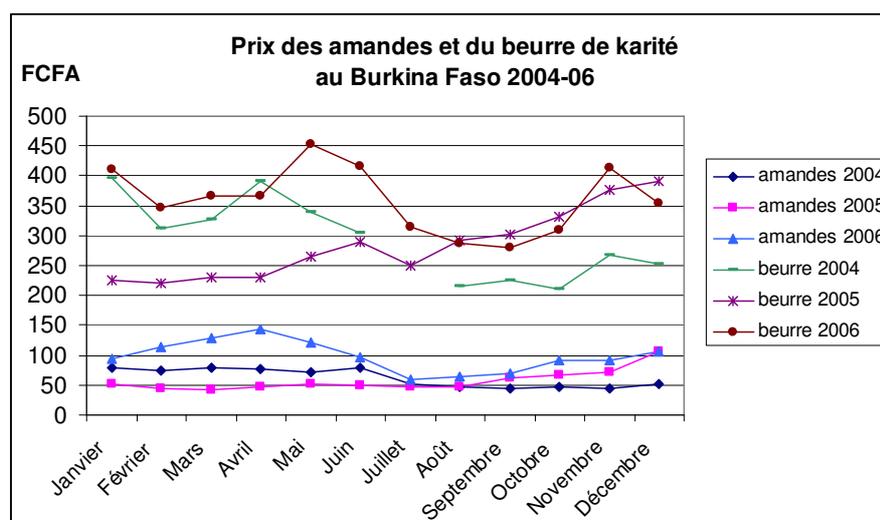
Tableau 3. Prix moyens annuels des amandes et du beurre de karité, 2004-2006

Prix moyens annuels (FCFA/kg)	2004	2005	2006
Prix amandes			
Marché de collecte	55	57	96
Marché de regroupement	40	52	101
Marché de détail	79	86	62
<i>Prix moyen</i>	63	58	95
Prix beurre de karité			
Marché de collecte	389	273	383
Marché de regroupement	206	309	277
Marché de détail	309	347	420
<i>Prix moyen beurre</i>	327	288	359

Source: SONAGESS, juillet 2008, données élaborées par la FAO.

Les prix des amandes et du beurre de karité dépendent de la saison de récolte et de production, avec des prix plus bas durant la période juillet – septembre pour les amandes et août – octobre pour le beurre.

Figure 3. Prix moyens mensuels des amandes et du beurre de karité, par kg, 2004-2006.



Source: SONAGESS, graphique élaboré par la FAO.

²³ Les inconsistances dans le tableau (eg. prix au niveau du marché de détail < prix au niveau du marché de collecte) s'expliquent par la nature incomplète des prix de base, collectés à des moments et des endroits divers.

Prix des amandes

Une comparaison entre les prix fournis par SONAGESS et des autres sources et les prix donnés par les collectrices est présentée en tableau 11. On constate qu'il y a eu une hausse des prix en 2007.

Tableau 4. Evolution des prix des amandes conventionnelles et biologiques, 2005-2007.

Prix moyens annuels	2005	2006	2007
Sur le marché national ^a	58	95	124-175
Sur le marché national ^b	-	-	200 (100 - 300)
Prix bio payé par la CPBKB ^b	-	207	239 (130 - 300)
Prix bio payé par la CPBKB ^c	200	200	200 - 300 (août - nov)

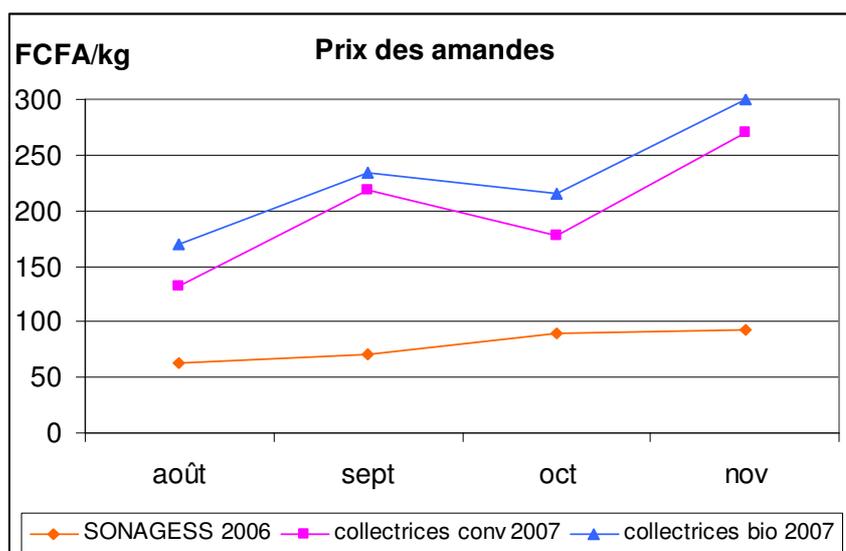
Sources:

^a SONAGESS (2005-2006), Province du Houet, Traoré (2007) (124 FCFA/kg auprès collectrices, 175 FCFA revente).

^b Collectrices.

^c CPBKB.

Figure 4. Prix rapportés par les collectrices pour 2007 et par SONAGESS pour 2006.



Prix du beurre de karité

Le tableau 12 montre une différence nette en 2004 entre les prix à l'exportation du beurre conventionnel, d'une part, et le prix à l'exportation du beurre biologique, d'autre part.

Tableau 5. Prix du beurre de karité, 2004 (FCFA / kg)

Prix de gros	Conventionnel			Biologique	
	Marché national *	Marché national **	Prix à l'exportation (L'Occitane)	Prix à l'exportation	Prix à l'exportation (L'Occitane)
	200-275	400-600	700	1000	1400
* Prix de collecte, août – octobre, SONAGESS					
** Groupements de femmes					
Prix de détail (beurre en pot) *	Conventionnel		Biologique		
	1000		1500		
* Bourse du karité de Bobo-Dioulasso ²⁴					

Source: Saussey & Konseiga, 2005²⁵.

Tableau 6. Prix du beurre de karité, 2004-2007 (FCFA / kg).

		2004	2005	2006	2007
Prix sur le marché national		327 ^a	288 ^a	359 ^a	675 - 850 ^b
Prix à l'exportation (FOB)	Conventionnel ^c	700	-	-	-
	CPBKB biologique ^d	-	1400	1400	1555

Sources:

^a SONAGESS.

^b 850 FCFA = prix des Points Filière Karité²⁶, destination d'Ouagadougou (source: Bassono, 2008²⁷).

^c Saussy & Konseiga.

^d CPBKB.

²⁴ La Bourse du Karité est un évènement commercial concernant les vendeurs et les acheteurs de produits du karité, organisé à Bobo-Dioulasso.

²⁵ Il existe de nombreuses données concernant les prix du beurre de karité conventionnel et biologique pour l'année 2004, grâce à l'étude «Etat des lieux des actions menées dans la filière karité au Burkina Faso» de M. Saussey et S. P. Konseiga (2005).

²⁶ Centre de production du projet Prokarité, www.prokarite.org.

²⁷ R. Bassono (2008), «Analyse de la rentabilité des différentes fonctions de la filière beurre de karité dans la région centre-sud du Burkina – le cas de la province Nahouri», pp..46-61.

5.2. Coûts de production du beurre de karité et marge opérationnelle

Les coûts de production du beurre de karité biologique sont nettement supérieurs à ceux du beurre conventionnel, non seulement parce que le nombre de sacs de beurre biologique produit par journée de travail est moindre, mais aussi à cause du coût supérieur des intrants (amandes biologiques, récipients de stockage particuliers, sacs neufs). Le Tableau 14 montre l'analyse coût-bénéfice pour le CPBKB conduite par le projet.

Tableau 7. Analyse coût-bénéfice des groupements appartenant au CPBKB (en FCFA), 2007

		Par tonne d'amandes	Par tonne de beurre
Coûts variables	Matières premières		
	Amandes de karité*	250 000	750 000
	Transport, sacs et mise en magasin	16 000	48 000
	Transformation		
	Main d'œuvre	100 000	300 000
	Mouture	20 000	60 000
	Concassage	10 000	30 000
	Bois		70 000
	Eau		1 000
	Electricité		1 500
	Commercialisation		
	Transport		6 000
	Total		1 266 500
Revenus		1 555 000	
Marge opérationnelle		288 500	

* Sur base de 250 FCFA / kg d'amandes.

Une partie du beurre produit est vendue sur le marché local, souvent dans des pots ou d'autres emballages. Cependant, le prix de vente local ne couvre pas les coûts de production (y compris le coût de l'emballage), la vente locale représentant ainsi une perte à l'organisation.

Comme tous les centres de production appartenant au CPBKB assurent des fonctions multiples, et le personnel et les infrastructures des centres sont utilisés à des usages divers, il est difficile d'estimer les frais fixes liés la production du beurre de karité. En outre, les activités de production de beurre sont souvent financées par des fonds provenant d'autres projets, tandis que les revenus générés par la production de beurre sont parfois utilisés à d'autres fins (par exemple pour le soutien à une femme en difficulté). Jusqu'à maintenant le bilan financier annuel général des organisations membres du Club a été positif. Toutefois, leurs travaux d'infrastructure ont toujours été financés par le biais de projets de développement; si les amortissements d'infrastructure étaient pris en compte, les revenus nets des groupements seraient en toute probabilité négatifs.

6. CONCLUSIONS

Il est certain que les activités liées à la production de beurre de karité ont un impact positif considérable sur le niveau de vie des femmes concernées, et surtout des collectrices, qui sont le plus exposées au risque de pauvreté et à l'insécurité alimentaire, et qui ont peu d'accès à la formation. Dans ce contexte, les actions visant à soutenir et développer l'activité de production de beurre de karité ont un fort impact socio-économique.

Il paraît que la mise en place de formations dans le cadre du projet a engendré une importante amélioration de la qualité des amandes transformées, ainsi que du beurre de karité final.

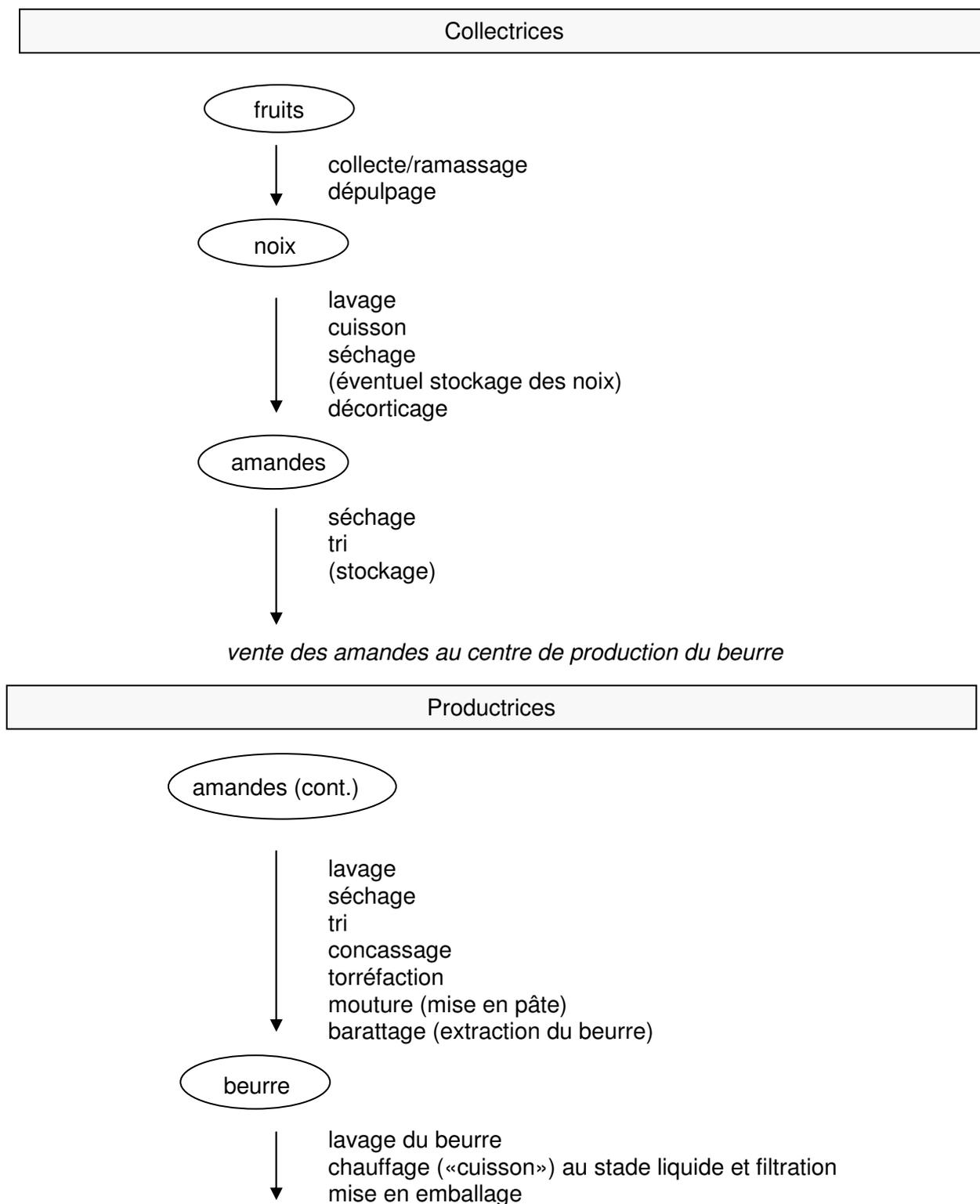
L'augmentation des revenus des collectrices et productrices de beurre de karité est surtout due à la croissance des commandes en 2006, qui s'est confirmée dans les années successives. Il est difficile d'estimer la contribution du projet à cette croissance, qui est évidemment influencée par les évolutions du marché de consommation du beurre de karité biologique.

Certaines productrices ont exprimé leur préoccupation quant aux possibilités de renforcement de la commercialisation du beurre dans le futur. La réponse dépend de la capacité des responsables des groupements et du Club d'identifier de nouveaux acheteurs et de développer de nouvelles relations commerciales.

Annexe 1: Unités de mesure utilisées

Produit	Unité de mesure	Equivalent en kilos
Amandes de karité	1 plat	environ 2.5 kg
Beurre de karité	1 sac	100 kg

Annexe 2: Processus de transformation des fruits de karité en beurre de karité



Annexe 3: Détails des réponses concernant l'utilisation des revenus des amendes

Utilisation habituelle des revenus (question ouverte)	# réponses*	Utilisation des revenus supplémentaires (question "probed")	# réponses*
Dépenses du ménage	21	id.	4
Achat nourriture	9	id	27
Dépenses médicales	5	id	24
Frais scolarité	5	id	19
Vêtements	4	id	28
Amélioration maison	2	id, compris construction	11
Main d'œuvre agricole	1	id.	2
Fêtes et funérailles	1	id.	9
Investissements (commerce**, élevage)	3	id.	6
Epargne	2	id.	1
		Matériel agricole, outils	7
		Paiement dettes / taxes	4
		Achat intrants	4
		Achat vélo	2

* Sur 29 collectrices.

** Par exemple vente d'arachide, de savon, de paniers traditionnels.

Annexe 4: Détails des réponses concernant l'utilisation des revenus du beurre de karité

Utilisation habituelle des revenus (question ouverte)	# réponses*	Utilisation des revenus supplémentaires (question "probed")	# réponses**
Achat nourriture	6/12	id	11/13
Dépenses du ménage	5/12	id.	3/13
Frais scolarité	5/12	id	11/13
Dépenses médicales	2/12	id	12/13
Vêtements	1/12	id	12/13
Epargne	3/12	id.	2/13
Autres investissements***	1/12	id.	2/13
		Fêtes et funérailles	7/13
		Achat terre	5/13
		Maison (amélioration, construction, achat)	5/13
		Matériel agricole, outils	5/13
		Paiement dettes/taxes	2/13

* Sur 12 productrices (2 n'ont pas répondu).

** Sur 13 productrices. Une productrice n'a pas constaté de changement des revenus (ses réponses ont été exclues du tableau).

Annexe 5: Questionnaire individuel pour les collectrices de noix de karité

Questionnaire numéro: ____ Pays : Burkina Faso Code questionnaire (ne pas remplir) :

1. Date de l'entretien (jj/mm/aa): _____

2. Nom de l'enquêteur: _____

2a. Heure de début de l'entretien : _____

2b. Heure de fin de l'entretien : _____

3. Nom de l'agriculteur: _____

4. Sexe : _____ (Indiquer: femme...1 ou homme...2)

5. Age : (Entourez le numéro correspondant)

1	Moins de 25 ans
2	26-30
3	31-35
4	36-40
5	41-45
6	46-50
7	51-55
8	56-60
9	Plus de 60 ans

6. Village: _____

7. Groupe: _____

8. Responsabilité au sein du groupe: _____

9. Date d'adhésion au groupe: _____

10. Produit concerné par le projet: **noix de karité**

11. Avez-vous entendu parlé du projet avec la FAO sur la vente de produits de l'agriculture biologique ou du commerce équitable?

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

→ Si la réponse est non, Merci de décrire rapidement le projet

→ Si la réponse est oui, passer à la question suivante

12. Si oui, à quelles activités de ce projet avez-vous participé?

Type d'activité	Remplissez avec Oui1 ou Non....2
1. Formation	
2. Réunions	
3. Autre, veuillez préciser :	

⇒ Si **NON** a tout, l'entretien ne peut pas continuer.
Sélectionner un autre agriculteur dans la liste qui vous a été fournie

SECTION 1 –FORMATION

13. Si vous avez participé à des formation(s) organisées avec la FAO, quelles étaient-elles?

Type de formation	<i>Remplissez avec</i> Oui ...1 ou Non....2
1. Méthodes de production	sans objet
2. Tenue des archives	
3. Post-récolte	
4. Collecte et transformation biologique des noix de karité	
5. Transformation biologique du beurre de karité	
6. Vente	
7. Normes et certifications	
8. Gestion d'association	sans objet
9. Autre, veuillez préciser.....	

⇒ Si **NON** a tout, passer à la question 26

14. Si oui, quel est votre avis sur la formation reçue ?
(Entourez le numéro correspondant)

1	Très insatisfait
2	Insatisfait
3	Neutre
4	Satisfait
5	Très satisfait
6	Ne sais pas

15. Si Insatisfait/Très insatisfait, merci d'expliquer pourquoi :

16. Avez-vous déjà reçu une formation de ce type avant celle organisée par la FAO ?
(nous parlons d'avant le projet)

(Entourez le numéro correspondant)

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

17. Quelles nouvelles méthodes avez-vous apprises dans le cadre de la formation organisée avec la FAO ?

18. Si vous avez appliqué ces nouvelles méthodes, avez-vous rencontrés des difficultés particulières?

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

19. Si oui, pouvez-vous expliquer ?

20. Dans le futur, pensez vous continuer à utiliser les nouvelles méthodes et connaissances que vous avez apprises au cours de cette formation?

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

21. Si oui, lesquelles? Donner des exemples.

22. Si non, pourquoi?

23. Est ce que l'appui technique ou la formation que vous avez reçue dans le cadre de ce projet vous a aidé à améliorer la « qualité » de la production?

1. Non	2. Oui	3. Ne sais pas
--------	--------	----------------

24. Si non, pourquoi ?

25. Si oui, quel aspect de la "qualité" du produit a changé le plus?

26. Y a t-il un sujet sur lequel vous auriez besoin d'une formation, mais qui n'a pas été traité dans la formation reçue ? (*Lié uniquement à la culture concernée par le projet*)

SECTION 2* – RÉCOLTE ET TRANSFORMATION DES NOIX

101. Quelle est la quantité de noix de karité que vous récoltez chaque année?

_____ Précisez l'unité de mesure

102. Y a t-il eut un changement dans la quantité annuelle ramassée depuis que vous utilisez les méthodes biologiques?

(Entourer la réponse)

1	Diminution
2	Pas de changement
3	Augmentation
4	Ne sais pas

103. Si oui, comment expliquez-vous cette différence ?

104. Le temps passé à traiter les noix et à préparer les amandes a-t- il changé depuis que vous avez suivi cette formation aux méthodes biologiques avec la FAO?

(Entourer la réponse)

1	Diminution
2	Pas de changement
3	Augmentation
4	Ne sais pas

105. Si oui, comment expliquez-vous cette différence?

106. Avant de vendre dans le cadre du groupe et de la certification biologique, quelle quantité d'amandes vendiez-vous chaque année?

_____ (Précisez l'unité de mesure)

107. En 2007, quelle a été la quantité d'amandes vendue au groupe
(ABPJF/Ragussi/UGF-CDN) ?

_____ (Précisez l'unité de mesure)

108. Avez-vous vendu des amandes à d'autres acheteurs?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

109. Si oui, quelle a été la quantité d'amandes vendue à d'autres acheteurs?

_____ (Précisez l'unité de mesure)

110. Avez-vous aussi produit du beurre vous-même ?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

111. Si oui, pour la vente?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

112. En 2007, quel était le prix que vous avez obtenu du groupe pour 1 plat²⁸
d'amandes biologiques? (1 plat = 2 a 2.5 kg)

_____ en Franc CFA

113. C'était à quelle période de l'année ?

1	Début de campagne
2	Septembre
3	Octobre
4	Novembre

114. Savez-vous quel était le prix d'un plat d'amandes conventionnelles sur le marché local en 2007, à la même période de l'année?

_____ en Franc CFA

²⁸ Si la réponse est en « **sac** » ou en « marmite » (préciser le numéro de la marmite), alors **demandez le numéro de plats correspondants.**

115. Et l'année précédente (2006) à la même période de l'année, quel prix avez-vous obtenu pour 1 plat d'amandes biologiques ?

_____ en Franc CFA

40. Qu'est ce qui a changé pour vous dans la commercialisation des amandes avec la certification en agriculture biologique/commerce équitable et avec l'appui du groupe ? (Par exemple : moins de temps passé à la vente, transport au marché, négociation du prix, prix plus stable, etc.)

46. Avez-vous d'autres activités commerciales (autres que la collecte des noix de karité)?

1	Non	2	Oui
---	-----	---	-----

47. Si Oui, merci de préciser quelles sont ces activités:

48. Quelle est la part de votre revenu total que représente la vente des amandes de karité?

(Entourer le numéro correspondant à la réponse)

1	Une petite part (<50%)
2	Environ la moitié (50%)
3	Ma plus grande source de revenu (>50%)
4	Ne sais pas

49. Est-ce que le revenu que vous obtenez de la vente de ce produit a changé depuis la certification en agriculture biologique/commerce équitable?

(Entourer le numéro correspondant à la réponse)

1	Diminution
2	Pas de changement
3	Augmentation
4	Ne sais pas

50. Comment expliqueriez-vous cette différence ?

51. Habituellement, comment utilisez-vous l'argent gagné grâce à la vente des amandes de karité?

52. Quelles dépenses supplémentaires avez-vous pu vous permettre depuis que vous produisez dans le cadre de l'agriculture biologique/du commerce équitable?

(Entourez le(s) numéro(s) correspondant(s))

1	Achat de matériel agricole
2	Achat d'engrais et/ou produits phytosanitaires
3	Achat de terre
4	Amélioration du logement
5	Autres investissements, précisez
6	Dépenses médicales
7	Frais de scolarité
8	Vêtements
9	Achat de nourriture

10	Payement de dettes, de taxes
11	Frais de funérailles
12	Autres, précisez :

53. Le projet a-t-il eu un impact sur vos dépenses en nourriture?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

54. Le projet a-t-il eu un impact sur la production des autres cultures alimentaires ?
(Par exemple du fait du temps passé ou de la diffusion des pratiques de l'agriculture biologique)

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

55. Si oui, pourriez-vous expliquer ?

56. Pensez-vous que la formation/les nouvelles méthodes aient pu avoir un effet sur votre état de santé ou celui de votre famille ?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

57. Si Oui, veuillez expliquer.

SECTION 3 – GROUPE

58. Avez vous remarqué des changements au sein du groupe depuis que vous en faites partie?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

59. Si oui, quels changements?

60. Le fait d'être membre du groupe, cela vous aide t-il pour vendre vos produits ?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

61. Pouvez-vous expliquer?

SECTION 4 - IMPACT

62. La certification en agriculture biologique/commerce équitable vous apporte-t-elle d'autres bénéfices dont nous n'avons pas déjà parlé?

(Nous avons déjà parlé des changements dans la production, la commercialisation, les prix, les revenus)

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

63. Si la réponse est Oui, pouvez-vous expliquer lesquels?

64. Y a t-il des effets négatifs, des problèmes ou des difficultés?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

65. Si la réponse est Oui, pouvez-vous préciser lequel(les)?

66. Pensez-vous que la certification biologique/commerce équitable ait occasionné des changements au niveau du village?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

67. Si oui, merci de préciser

68. Pensez-vous que ce projet ait pu apporter un bénéfice particulier aux femmes?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

69. Si Oui, comment? Donner des exemples.

70. Le projet a t-il créé des emplois dans votre village?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

71. Si Oui, pour qui et pour faire quoi exactement?

72. Avez-vous remarqué si des nouvelles personnes étaient intéressées pour faire partie du groupe?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

73. Avez-vous observé si des personnes ne participant pas au groupe/au projet auraient aussi adopté ces nouvelles techniques ?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

74. Si Oui, pourriez-vous préciser quelles techniques?

75. Y a t-il quelque chose d'autre que vous voudriez ajouter pour améliorer la mise en oeuvre du projet?

Merci.

Annexe 6: Questionnaire individuel pour les productrices de beurre de karité

Questionnaire numéro: _____ Pays : Burkina Faso Code questionnaire (ne pas remplir) :

1. Date de l'entretien (jj/mm/aa): _____

2. Nom de l'enquêteur: _____

2a. Heure de début de l'entretien : _____

2b. Heure de fin de l'entretien : _____

3. Nom de l'agriculteur: _____

4. Sexe : _____ (Indiquer: femme...1 ou homme...2)

5. Age : _____ (Entourez le numéro correspondant)

1	Moins de 25 ans
2	26-30
3	31-35
4	36-40
5	41-45
6	46-50
7	51-55
8	56-60
9	Plus de 60 ans

6. Village: _____

7. Groupe: _____

8. Responsabilité au sein du groupe: _____

9. Date d'adhésion au groupe: _____

10. Produit concerné par le projet: **beurre de karité**

11. Avez-vous entendu parler du projet avec la FAO sur la production de beurre de karité biologique? : _____ (Entourez le numéro correspondant)

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

→ Si la réponse est non, Merci de décrire rapidement le projet

→ Si la réponse est oui, passer à la question suivante

12. Si oui, à quelles activités de ce projet avez-vous participé?

Type d'activité	Remplissez avec Oui1 ou Non....2
1. Formation	
2. Réunions	
3. Autre, veuillez préciser :	

⇒ Si **NON a tout**, l'entretien ne peut pas continuer.

Sélectionner un autre agriculteur dans la liste qui vous a été fournie

SECTION 1 – FORMATION

13. Si vous avez participé à des formation(s) organisées avec la FAO, quelles étaient-elles?

Type de formation	<i>Remplissez avec</i> Oui1 ou Non....2
1. Méthodes de production	sans objet
2. Tenue des archives	
3. Post-récolte	
4. Collecte et transformation biologique des noix de karité	
5. Transformation biologique du beurre de karité	
6. Vente	
7. Normes et certifications	
8. Gestion d'association	sans objet
9. Autre, veuillez préciser.....	

⇒ Si NON a tout, passer à la question 26

14. Si oui, quel est votre avis sur la formation reçue ?

(Entourez le numéro correspondant)

1	Très insatisfait
2	Insatisfait
3	Neutre
4	Satisfait
5	Très satisfait
6	Ne sais pas

15. Si Insatisfait/Très insatisfait, merci d'expliquer pourquoi :

16. Avez-vous déjà reçu une formation de ce type dans le passé?

(Entourez le numéro correspondant)

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

17. Quelles nouvelles méthodes avez-vous apprises dans le cadre de la formation organisée avec la FAO ?

18. Si vous avez appliqués ces nouvelles méthodes, avez-vous rencontré des difficultés particulières?

(Entourez le numéro correspondant)

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

19. Si oui, pouvez-vous expliquer ?

20. Dans le futur, pensez vous continuer à utiliser les nouvelles méthodes et connaissances que vous avez apprises au cours de cette formation?

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

21. Si oui, lesquelles? Donner des exemples.

22. Si non, pourquoi?

23. Est ce que l'appui technique ou la formation que vous avez reçue dans le cadre de ce projet vous a aidé à améliorer la « qualité » de la production?

1. Non	2. Oui	3. Ne sais pas
--------	--------	----------------

24. Si non, pourquoi ?

25. Si oui, quel aspect de la “qualité” du produit a changé le plus?

26. Y a t-il un sujet sur lequel vous auriez besoin d'une formation, mais qui n'a pas été traité dans la formation reçue ? (*Lié uniquement à la culture concernée par le projet*)

SECTION 2 – PRODUCTION DU BEURRE DE KARITE**

201. En 2007, avez-vous aussi produit du beurre de karité vous-même (hors groupe)?

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

202. Si oui, pour la vente?

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

203. Travaillez vous en petits groupes pour la préparation du beurre?

1 Non	2 Oui	3 Ne sais pas
-------	-------	---------------

204. Si oui, en groupe de combien de personnes?

205. Combien de sacs d'amandes transformez-vous par jour de travail, en groupe, en utilisant les méthodes de production biologiques?

↳ Préciser : 1 sac d'amandes =kg

206. Combien de sacs d'amandes transformez-vous par jour de travail, en groupe, en utilisant les méthodes de production conventionnelles?

207. Y a t-il eut un changement dans le nombre de sacs d'amandes transformés par jour depuis que vous avez fait la formation à la production biologique organisée par la FAO ?

(Entourer le numéro correspondant)

1	Diminution
2	Pas de changement
3	Augmentation
4	Ne sais pas

208. Comment expliquez-vous cette différence?

(Par exemple plus de temps avec les nouvelles méthodes, etc.)

209. Y a t il des coûts supplémentaires avec ces nouvelles méthodes de production biologique?

210. Combien gagnez-vous par jour de travail pour la production de beurre de karité biologique?

(il est possible que le paiement pour la transformation d'un sac d'amandes reçu de l'association (ex. ABPJF) soit partagé entre les productrices du groupe qui travaillent ensemble à la préparation. Bien préciser si ce montant correspond à ce qu'elle reçoit elle pour son travail)

211. Combien gagnez-vous par jour de travail pour la production de beurre de karité conventionnel? (Il est possible que seuls les membres du Groupe ABPJF puissent répondre)

40. Qu'est ce qui pour vous a changé dans la commercialisation du beurre de karité avec la certification en agriculture biologique/commerce équitable et avec l'appui du groupe ?

(par exemple : moins de temps passé à la vente, transport au marché, négociation du prix, prix plus stable, etc.)

46. Avez-vous d'autres activités commerciales (autres que la production et la vente de beurre de karité)?

1	Non	2	Oui
---	-----	---	-----

47. Si oui, merci de préciser quelles activités:

48. Quelle est la part de votre revenu total que représente la production de beurre de karité?

(Entourer la réponse)

1	Une petite part (<50%)
2	Environ la moitié (50%)
3	Ma plus grande source de revenu (>50%)
4	Ne sais pas

49. Est-ce que le revenu que vous obtenez de la production de ce produit a changé depuis la certification en agriculture biologique/commerce équitable?

(Entourer la réponse)

1	Diminution
2	Pas de changement
3	Augmentation
4	Ne sais pas

50. Comment expliqueriez-vous cette différence ?

51. Habituellement, comment utilisez-vous l'argent gagné grâce à la vente du beurre de karité?

52. Quelles dépenses supplémentaires avez-vous pu vous permettre depuis que vous produisez dans le cadre de l'agriculture biologique/du commerce équitable?

(Entourez le(s) numéro(s) correspondant(s))

1	Achat de matériel agricole
2	Achat d'engrais et/ou produits phytosanitaires
3	Achat de terre
4	Amélioration du logement
5	Autres investissements, précisez
6	Dépenses médicales
7	Frais de scolarité
8	Vêtements
9	Achat de nourriture
10	Paiement de dettes, de taxes
11	Frais de funérailles
12	Autres, précisez :

53. Pensez-vous que le projet a eu un impact sur vos dépenses en nourriture?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

54. Le projet a-t-il eut un impact sur la production des autres cultures alimentaires ?
(Par exemple du fait du temps passé ou de la diffusion des pratiques de l'agriculture biologique)

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

55. Si oui, pourriez-vous expliquer?

56. Pensez-vous que la formation/les nouvelles méthodes aient pu avoir un effet sur votre état de santé ou celui de votre famille ?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

57. Si Oui, veuillez expliquer.

SECTION 3 – GROUPE

58. Avez vous remarqué des changements au sein du groupe depuis que vous en faites partie?

(Bien préciser de quel groupe il s'agit, cela devrait être le groupe de collectrices)

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

59. Si oui, quels changements?

60. Le fait d'être membre du groupe, cela vous aide t-il pour vendre vos produits ?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

61. Pouvez-vous expliquer?

SECTION 4 - IMPACT

62. La certification en agriculture biologique/commerce équitable vous apporte-t-elle d'autres bénéfices dont nous n'avons pas déjà parlé?

(Nous avons déjà parlé des changements dans la production, la commercialisation, les prix, les revenus)

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

63. Si la réponse est Oui, pouvez-vous expliquer lesquels?

64. Y a t-il des effets négatifs, des problèmes ou des difficultés?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

65. Si la réponse est Oui, pouvez-vous préciser lequel(les)?

66. Pensez-vous que la certification biologique/commerce équitable ait occasionné des changements au niveau du village?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

67. Si oui, merci de préciser lesquels.

68. Pensez-vous que ce projet ait pu apporter un bénéfice particulier aux femmes?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

69. Si Oui, comment? Donner des exemples.

70. Le projet a t-il créé des emplois dans votre village?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

71. Si Oui, pour qui et pour faire quoi exactement?

72. Avez-vous remarqué si des nouvelles personnes étaient intéressées pour faire partie du groupe?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

73. Avez-vous observé si des personnes ne participant pas au groupe/au projet auraient aussi adopté ces nouvelles techniques ?

1	Non	2	Oui	3	Ne sais pas
---	-----	---	-----	---	-------------

74. Si Oui, pourriez-vous préciser quelles techniques?

75. Y a t-il quelque chose d'autre que vous voudriez ajouter pour améliorer la mise en oeuvre du projet?

Merci.