

**Introduction:** Au Nord-Bénin, l'un des facteurs essentiels qui affectent la qualité de la noix de karité demeure les mauvaises conditions de séchage après l'étuvage. Les fruits de karité arrivent à maturité et sont ramassés au cours de la période hivernale, allant de mai à août. L'étuvage et le séchage sont réalisés pendant cette période de forte pluviométrie. Les noix sont séchées en cette période au sol, les exposant aux moisissures et contaminations diverses puis occasionnant un taux élevé (3 à 6 %) en acides des amandes et du beurre. Toutefois, le beurre de karité utilisé à des fins alimentaires (huile, chocolaterie, pharmacie) et cosmétiques doit avoir au plus 1 % de taux d'acidité et ne contenir aucun composé toxique. Le respect de ces exigences normatives implique un séchage afin d'obtenir une teneur en eau des amandes inférieure à 8 % constituant une contrainte majeure pour les femmes rurales jusqu'à présent. L'objectif de l'étude est de mettre au point un dispositif performant de séchage des noix et amandes de karité afin de produire du beurre respectant les normes.

**Matériel et méthodes:** Les fruits de karité sont collectés dans le village de Daringa (Djougou). Les noix obtenues après dépulpage des fruits sont cuites à l'eau bouillante pendant 30 mn. Les noix cuites sont séchées selon les 3 traitements suivants: Traitement T0 = séchage des noix par la méthode traditionnelle au sol; Traitement T1 = séchage des noix dans le séchoir tente pendant 12 jours et des amandes obtenues après décorticage pendant 5 jours; Traitement T2 = séchage des noix sur film plastique comme en T1 mais avec des mesures de protection des noix et amandes contre la pluie et la rosée. La vitesse de séchage mesurée par la teneur en eau (norme ISO) des amandes pendant le séchage et l'évolution du taux d'acidité du beurre de karité extrait par la méthode traditionnelle des amandes stockées pendant 4 mois en sac de jute sont les performances évaluées pour chaque traitement.

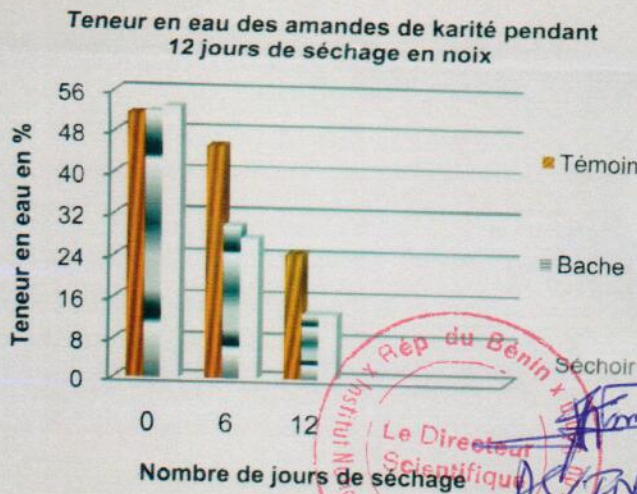


**Résultats et implication pour le développement**

**1. Séchage du karité**

La teneur en eau des amandes des noix séchées sous tente et sur bâche plastique est descendue de 50 % à 12 % en 12 jours de séchage, alors que celle du traitement témoin est restée à 24 %.

Après 12 jours, les noix sous tente et sur bâche ont été aisément décortiquées alors que celles du témoin ne le pouvaient pas et donnaient un taux élevé d'amandes brisées pendant le décorticage. Il a fallu seulement 5 jours de séchage d'appoint sur bâche aux amandes issues des noix séchées sous tente et sur bâche pour avoir leur teneur en eau inférieure à 8 % conforme pour leur stockage, pendant que les noix témoins ne pouvaient pas encore être décortiquées et stockées. Le séchage sous tente ou sur bâche plastique préservent les amandes des pourritures dues à la trop forte humidité ambiante (pluie et rosée).



**2. Stockage des amandes en sac de jute (Evolution taux d'acidité du beurre en %)**

Après 4 mois de stockage des amandes, le taux d'acidité du beurre est resté largement en dessous de la norme de 1 % indiquée pour les huiles et graisses végétales alimentaires ou industrielles. Dans le même temps, les échantillons de beurre obtenus sur le marché local ont présenté des taux d'acidité variant de 0,96 à 5,44 %, la moyenne étant de 2,68 % pour 10 échantillons analysés.

**Conclusion:** Le séchoir tente ou la bâche plastique constitue deux technologies bon marché et facile à utiliser en milieu rural afin de garantir un bon séchage des noix.

**Remerciements:** Au groupement des femmes T'DJINGA de Barei et les femmes ramasseuses de karité de Daringa (Djougou).

**Références bibliographiques**

Aculey P.C., 2004. Effect of primary processing of Shea fruit on Shea butter quality. Cocoa research institute of Ghana, New Taffo-Akim. Consultative Workshop On Shea Product Quality and Product Certification, Bamako, 6-8 Octobre 2004  
 Dohou Vidégnon B., Ahouansou R., Fandohan P., Koumassa L., Hell K., Coulibaly O., Padonou W., Ahoussi A. L., Koudandé O.D., Mensah G.A., 2010. Bonnes pratiques de production et de transformation du karité. Fiche technique. Dépôt légal 4897 du 25/11/2010, 4<sup>ème</sup> trimestre 2010, Bibliothèque Nationale (BN) du Bénin - ISBN : 978-99919-366-2-8, 21 p.