



**RÉPERTOIRE**  
des petites et  
moyennes entreprises  
agroalimentaires du  
Burkina-Faso  
2025



**Entreprises de  
transformation de  
L'ANACARDE**



## Société d'Anacarde et de Sésame du Burkina Faso (ANASAM)

PME pilote du projet BioStar

**Région :** - **Département :** Bobo Dioulasso - **Commune :** Bobo Dioulasso - **Quartier/Village :** Secteur 10  
**Nom du responsable :** KY Kadidia - **Téléphone :** (+226) 76 41 56 70 / 78 90 26 96 / 71 64 27 23  
**E-mail :** diaka73@yahoo.fr / anasamburkina@yahoo.fr  
**Date de création :** 2012 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	300 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Province du Houet et région des Cascades dans un rayon de 150 km La PME possède également 2 vergers
Principaux marchés	USA et marché local
Total main d'oeuvre permanente	3 hommes et 2 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	3 hommes et 110 femmes
Produits finis	60 tonnes <i>amandes de cajou blanches</i>  Produits dérivés pour le marché local : <i>cajoutella, pâte d'anacarde, cajour caramel, cajou au sésame, brochette de pommes de cajou, ragout d'anacarde, fonio à l'anacarde</i>



## Société de Production Industrielle et Agroalimentaire (SOPRIAL)

PME pilote du projet BioStar

**Région :** - **Département :** Bobo Dioulasso - **Commune :** Bobo Dioulasso - **Quartier/Village :** Kodeni, Secteur 6  
**Nom du responsable :** BOUDO Auguste - **Téléphone :** (+226) 76 54 22 02  
**E-mail :** boudoaugustem@gmail.com  
**Date de création :** 2001 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	600 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Province du Houet et région des Cascades
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	15
Total main d'oeuvre temporaire	400
Produits finis	125 tonnes <i>amandes de cajou blanches</i>





## Coopérative Agricole du Kéné Dougou (COOPAKE)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Orodara - **Commune :** Orodara - **Quartier/Village :** Secteur 5  
**Nom du responsable :** KONATE Souleymane - **Téléphone :** (+226) 76 51 55 74  
**Date de création :** 1963 - **Statut juridique :** GIE

	2021
Quantité de matière première	500 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Orodara
Principaux marchés	Marché international 95 %, marché local 5 %
Total main d'oeuvre permanente	10 dont 2 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	200 femmes
Produits finis	100 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## Établissement BARRO Djakaridia et Frères (EBDF)

**Région :** Cascades - **Département :** Banfora - **Commune :** Banfora - **Quartier/Village :** Secteur 9  
**Nom du responsable :** BARRO Djakaridia - **Téléphone :** (+226) 78 83 95 22  
**Date de création :** 2014 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	290 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Cascades et Orodara
Principaux marchés	Marchés international et local
Total main d'oeuvre permanente	20 dont 6 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	200 femmes
Produits finis	60 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## DIWAL industrie

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Orodara - **Commune :** Orodara - **Quartier/Village :** Secteur 4  
**Nom du responsable :** BARRO Moumouni  
**Date de création :** 2017 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	1 725 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Orodara et ses environs à 25 km
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	8 dont 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	200 femmes
Produits finis	112 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## GEBANA Burkina Faso

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Lafiabougou, Secteur 20 - **Nom du responsable :** CLERC Nicolas  
**Téléphone :** (+226) 20 98 08 26 / 76 04 50 27 - **E-mail :** c.scotto@gebana.com  
**Date de création :** 2001 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	1 500 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Sud-Ouest et Orodara
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	60
Total main d'oeuvre temporaire	556
Produits finis	300 tonnes <i>amandes de cajou</i>



## Groupement de Transformation d'Anacarde de Béregadougou (GTAB)

**Région :** Cascades - **Département :** Béregadougou - **Commune :** Béregadougou  
**Quartier/Village :** Secteur 1 - **Nom du responsable :** NOUMA Mama  
**Date de création :** 2019 - **Statut juridique :** GIE

	2021
Quantité de matière première	363 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Moussodougou, Mondon, Orodara, Bérégradougou
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	21 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	400 femmes
Produits finis	64 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## Société Agricole Allassoni Gouwindmalgre Rimpougnima (SAAGRE-BF)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Kodené, Secteur 6  
**Nom du responsable :** NIKIEMA Marie - **Téléphone :** (+226) 77 01 99 31  
**Date de création :** 2019 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	70 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Orodara, Toussiana et Péni
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	9 dont 7 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	50 femmes
Produits finis	12 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## Groupement des sécheuses de Bounouna (GSBO)

**Région :** Cascades - **Département :** Béregadougou - **Commune :** Béregadougou  
**Quartier/Village :** Secteur 9 - **Nom du responsable :** OUATTARA Alizeta  
**Date de création :** 2003 - **Statut juridique :** GIE

	2021
Quantité de matière première	250 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Fournie par l'Association Wouol
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	4 dont 2 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	300 femmes
Produits finis	42 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## Société de Transformation d'Anacarde (SOTRADA)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Zone industrielle - **Nom du responsable :** DIALLO Mohamed  
**Téléphone :** (+226) 55 51 83 89 / 76 50 55 55 - **E-mail :** sotradabf@gmail.com  
**Date de création :** 2020 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	6 000 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Sud-Ouest, Houet, kénéDougou, Cascades
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	35 dont 11 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	115 femmes
Produits finis	64 tonnes <i>amandes de cajou</i>



## Société Industrielle de Transformation d'Anacarde du Burkina Faso (SOTRIA-B)

**Région :** Cascades - **Département :** Banfora - **Commune :** Banfora - **Quartier/Village :** Secteur 7  
**Nom du responsable :** KONE Minata - **Téléphone :** (+226) 65 74 20 20  
**Date de création :** 2003 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	1 500 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Cascades à 75 %, Hauts Bassins et Sud-Ouest
Principaux marchés	Marché international 95 %, marché local 5 %
Total main d'oeuvre permanente	26
Total main d'oeuvre temporaire	350 femmes
Produits finis	245 tonnes <i>amandes de cajou</i>



## Unité de Production Mandé et frères (UPROMAF)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Orodara - **Commune :** Orodara - **Quartier/Village :** Secteur 2  
**Nom du responsable :** MANDE Mamadou - **Téléphone :** (+226) 70 56 04 31  
**Date de création :** 2015 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	125 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Orodara et Banfora
Principaux marchés	Marché local
Total main d'oeuvre permanente	4 dont 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	285 femmes
Produits finis	25 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## Union Yanta

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Yégueré Secteur 10 - **Nom du responsable :** BATIONO Rosaline  
**Téléphone :** (+226) 76 55 35 98 - **E-mail :** yanta\_bobo@yahoo.fr  
**Date de création :** 2017 - **Statut juridique :** GIE

	2021
Quantité de matière première	72 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Orodara, Djéré, Banfora, Mali
Principaux marchés	Marché local
Total main d'oeuvre permanente	12 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	904 femmes
Produits finis	12 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## Unité de Séchage Dicko Fatouma (USDF)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Orodara - **Commune :** Orodara - **Quartier/Village :** Secteur 3  
**Nom du responsable :** SANOU Aboubacar  
**Date de création :** 2015 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	150 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Moussodougou, Ten, Sokouraba, Diéri...
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	3 dont 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	300 femmes
Produits finis	30 tonnes <i>amandes de cajou</i>



## Unité de Transformation du Cajou du Burkina (Utranscab)

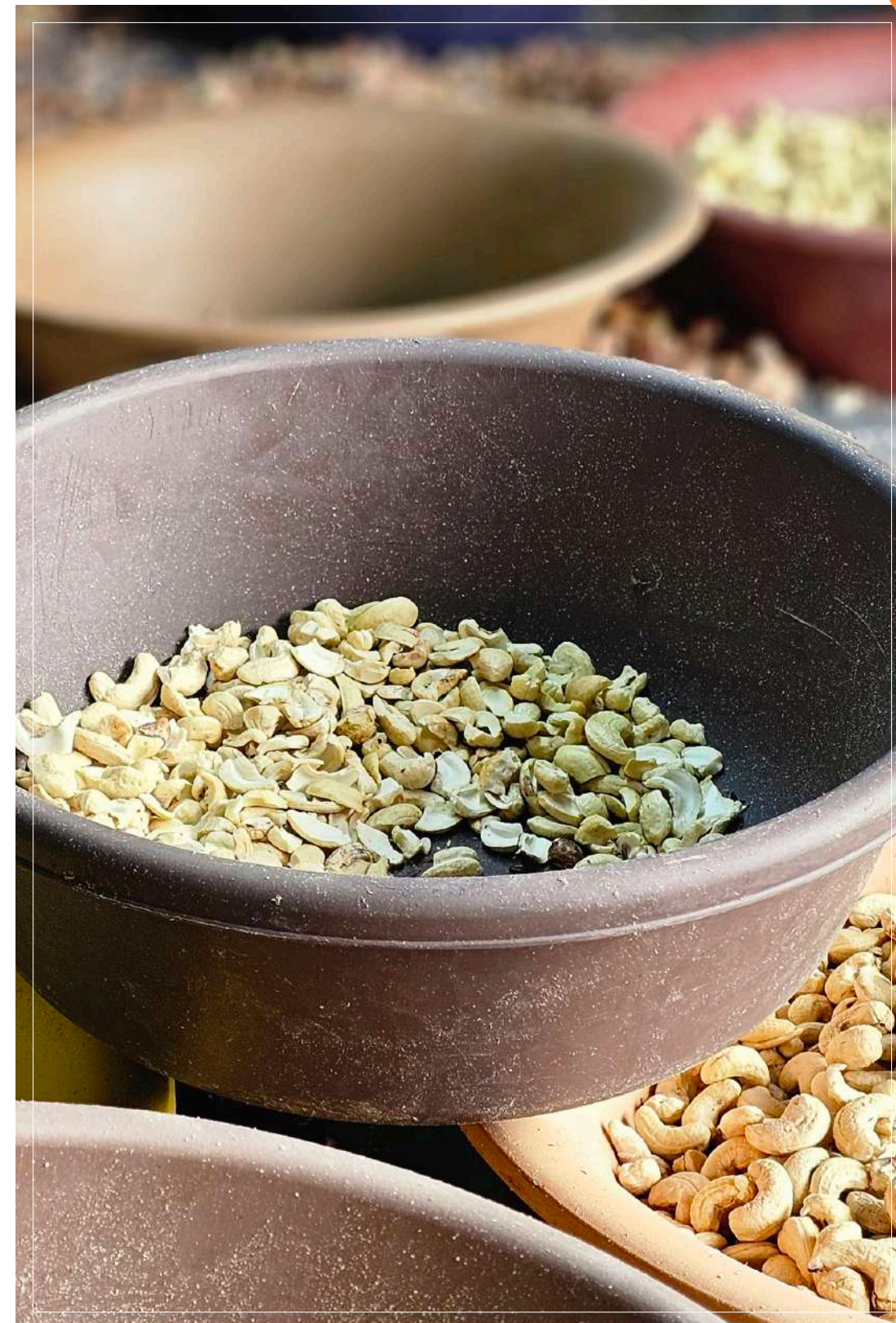
Région : Hauts-Bassins - Département : Bobo-Dioulasso - Commune : Bobo-Dioulasso  
 Quartier/Village : Kodeni - Nom du responsable : OUEDRAOGO Boukari  
 Téléphone : (+226) 66 70 10 02

	2021
Quantité de matière première	90 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Toutes les zones de productions d'anacarde
Principaux marchés	Marché national
Total main d'oeuvre permanente	10 dont 6 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	300 femmes
Produits finis	18 tonnes <i>amandes de cajou</i>

## Unité de Transformation d'Anacarde du Kéné Dougou (UTAK)

Région : Hauts-Bassins - Département : Orodara - Commune : Orodara  
 Quartier/Village : Secteur 3 - Nom du responsable : COULIBALY Djénèba  
 Date de création : 2008 - Statut juridique : GIE

	2021
Quantité de matière première	80 tonnes <i>noix de cajou</i>
Provenance de la matière première	Orodara et environs
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	6 dont 5 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	70 femmes
Produits finis	8,5 tonnes <i>amandes de cajou</i>



# Innovations BioStar pour les PME de transformation de l'anacarde

## Produire la chaleur nécessaire aux différentes étapes de transformation de l'anacarde

La transformation de la noix d'anacarde pour en extraire l'amande consiste en plusieurs étapes successives dont certaines requièrent :

- de la **vapeur pour l'étuvage** des noix d'anacarde afin de fragiliser les coques pour en faciliter le décortiquage,
- de la **vapeur** et de l'**air chaud** nécessaires aux **opérations de séchage et de dépelliculage** des amandes, une fois décortiquées.

Ces opérations représentent les **étapes les plus énergivores** de l'ensemble du processus de transformation agroalimentaire de la filière anacarde.

Cette vapeur est généralement produite par des **chaudières rustiques conçues pour fonctionner avec du bois**.

Afin de substituer le bois de chauffe, certaines PME utilisent déjà des **coques d'anacarde comme combustible**. Bien que ces résidus soient disponibles en quantité, leur valorisation reste limitée et leur accumulation s'avère problématique d'un point de vue environnemental.

Cependant, **leur combustion dans les foyers traditionnels présente plusieurs limites** : une mauvaise efficacité de combustion entraînant une production lente de vapeur, ainsi qu'un dégagement important de fumées noires, irritantes et potentiellement toxiques.

Le fruit de l'anacardier se compose de deux produits valorisables : la noix, composée d'une coque renfermant l'amande de cajou et la pomme de cajou, pouvant être directement consommée ou transformée en sirop ou jus et parfois en confiture.

Lors de la transformation de l'anacarde, le fruit est décortiqué, produisant ainsi des résidus, les coques d'anacarde, peu valorisés et dont la gestion des stocks s'avère problématique d'un point de vue environnemental.



## Étuveuse de noix d'anacarde alimentée en chaleur par la combustion de coques d'anacarde

Afin de répondre aux besoins des petites unités de transformation de l'anacarde (type coopératives), l'équipe BioStar en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux a développé un **nouveau modèle d'étuveuse de petite taille, couplant deux sources d'énergie renouvelable complémentaires (bioénergie et solaire)**, afin de produire la chaleur nécessaire à l'étape d'étuvage.

D'une **capacité de 40 kg de noix** et d'une **puissance de 35 kW**, cette étuveuse est alimentée en chaleur par un foyer optimisé pour une **combustion propre des coques d'anacarde** (8 kg de coques par batch comparé à 12 kg de bois pour une étuveuse traditionnelle).

L'équipement est muni d'un système d'alimentation automatisée en combustible fonctionnant à l'énergie solaire photovoltaïque grâce à une installation d'une puissance crête de 150 W. **100% autonome en énergie renouvelable, l'équipement peut être installé dans des zones non électrifiées.**



## Bénéfices pour les PME

- **3 fois moins d'énergie nécessaire à l'opération d'étuvage** et possibilité d'enchaîner plusieurs étuvages successifs,
- **Limitation des émanations de fumées** nocives et donc de l'impact sanitaire,
- **Réduction des coûts** énergétiques et de gestion des résidus,
- **Réduction de la pénibilité** grâce à un design optimisé offrant une facilité d'usage (autoclave à hauteur, alimentation automatique en combustible...),
- **Réduction du temps d'étuvage de plus de 50 %** pour une quantité supérieure de noix, permettant une augmentation de la capacité de production journalière,
- **Lutte contre la déforestation** par la valorisation des coques de noix d'anacarde, et réduction des émissions de gaz à effet de serre



## Chaudière vapeur basse pression à combustion de coques d'anacarde

Afin de répondre aux besoins des PME de transformation de l'anacarde, l'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux, a développé un **nouveau modèle de chaudière afin de produire la vapeur nécessaire aux étapes d'étuvage, de séchage et de dépelliculage.**

Alimentée en chaleur par la **combustion étagée de coques d'anacarde**, cette chaudière vapeur basse pression d'une **puissance thermique de 50 kWh** permet de produire la vapeur nécessaire au fonctionnement de trois équipements :

- un cuiseur dans lequel sont étuvées les noix d'anacarde,
- un séchoir qui, grâce à un échangeur de chaleur, produit l'air chaud nécessaire au séchage des amandes,
- une chambre d'humidification permettant de faciliter l'étape de dépelliculage des amandes.

La chaudière développée par BioStar présente plusieurs avantages :

- une combustion complète des coques d'anacarde permettant un **meilleur rendement énergétique**,
- une combustion propre **limitant les émissions de fumées nocives**,
- une **consommation limitée de combustible** (environ 13 kg de coques par heure) réduisant la pénibilité du travail liée au réapprovisionnement en combustible.

Traditionnellement, les chaudières utilisées par les PME présentent des risques sécuritaires du fait de leur fonctionnement à des niveaux de pression pouvant dépasser 10 bars.

Des travaux avec les PME sont en cours afin de tester de nouvelles conditions pour l'étape d'étuvage (réduction de la température, de la pression et du débit de vapeur) tout en conservant le même rendement et une qualité optimale des amandes. Cela permettra une production de vapeur continue à basse pression (inférieure à 3 bars) et une réduction considérable des risques liés au fonctionnement d'une chaudière vapeur\*.

*\* Tout équipement comme celui-ci, produisant de la vapeur sous pression, est systématiquement contrôlé par les organismes nationaux de certification.*



### Bénéfices pour les PME

- **Limitation des émissions de fumées nocives** et donc de l'impact sanitaire et environnemental,
- **Réduction de la quantité de combustible** permettant aux PME de valoriser ou de revendre les coques d'anacarde excédentaires pour différents usages,
- **Réduction des coûts énergétiques**,
- **Réduction de la pénibilité** grâce à une plus faible consommation de combustible,
- **Lutte contre la déforestation**, par la substitution du bois de chauffe par des coques d'anacarde, et **réduction des émissions de gaz à effet de serre.**

## Chaudière vapeur commerciale testée avec des coques d'anacarde comme combustible

L'équipe BioStar a également fait le choix de tester une **chaudière vapeur d'une puissance thermique de 200 kW, adaptée aux besoins énergétiques des PME.**

L'équipement est initialement conçu et optimisé par le constructeur (AKKAYA) pour être alimenté avec de la biomasse solide (copeaux ou plaquettes de bois, noix du Brésil).

Dans le cadre du projet, il a été installé et mis en service sur le site d'une PME pilote au Burkina Faso afin de **tester la compatibilité du foyer à la combustion de coques d'anacarde.**

Ces tests vont notamment permettre d'identifier tout problème technique, les éventuelles modifications mineures à apporter ou encore les besoins en termes de maintenance.

En comparaison à des équipements traditionnels, la chaudière présente plusieurs avantages :

- un fonctionnement automatisé et donc un pilotage facilité,
- une production continue de vapeur, évitant de devoir stocker la vapeur produite,
- un rendement énergétique plus de 3 fois supérieur et donc une consommation en combustible divisée par trois.

La chaudière, conçue pour **produire de la vapeur, en continu et sans risque** jusqu'à une pression de 8 bars, est testée à des **niveaux de pression de l'ordre de 4 à 5 bars** afin de réduire le niveau de pression du réseau de vapeur et ainsi les **risques sécuritaires.**

### Bénéfices pour les PME

- **Limitation des émissions de fumées nocives** et donc de l'impact sanitaire et environnemental,
- **Rendement énergétique (85%) supérieur** à une chaudière traditionnelle (25%),
- **Pilotage facilité,**
- **Réduction des risques** pour les utilisateurs liés au fonctionnement d'une chaudière vapeur haute pression,
- **Lutte contre la déforestation**, par la substitution du bois de chauffe par des coques d'anacarde, et **réduction des émissions de GES.**





Entreprises de  
transformation du  
**KARITÉ**



**Association Burkinabé Action Solidarité Femmes/Enfants (ABASF/E)**  
PME pilote du projet BioStar

**Région :** - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou - **Quartier/Village :** Zagtouli  
**Nom du responsable :** OUEDRAOGO Aïsseta - **Téléphone :** (+226) 70 26 53 07  
**E-mail :** karibel1@yahoo.fr - **Site internet :** <https://abasfe.com/>  
**Date de création :** 1999 - **Statut juridique :** Association

	2021
Quantité de matière première	400 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Régions Centre et Centre-Ouest
Principaux marchés	Marchés international et national
Total main d'oeuvre permanente	16 hommes et 29 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	80 femmes
Produits finis	120 tonnes <i>beurre de karité</i>



**Association Songtaab-Yalgré (ASY)**  
PME pilote du projet BioStar

**Région :** - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Rimkiéta (unité) et Gonghin (siège) - **Nom du responsable :** OUEDRAOGO Nicole  
**Téléphone :** (+226) 70 27 48 69 - **E-mail :** karibio2000@yahoo.fr  
**Date de création :** 1998 - **Statut juridique :** Association

	2021
Quantité de matière première	450 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Partout sur le territoire national
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	5 femmes et 3 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	33 femmes
Produits finis	30 tonnes <i>beurre de karité</i>



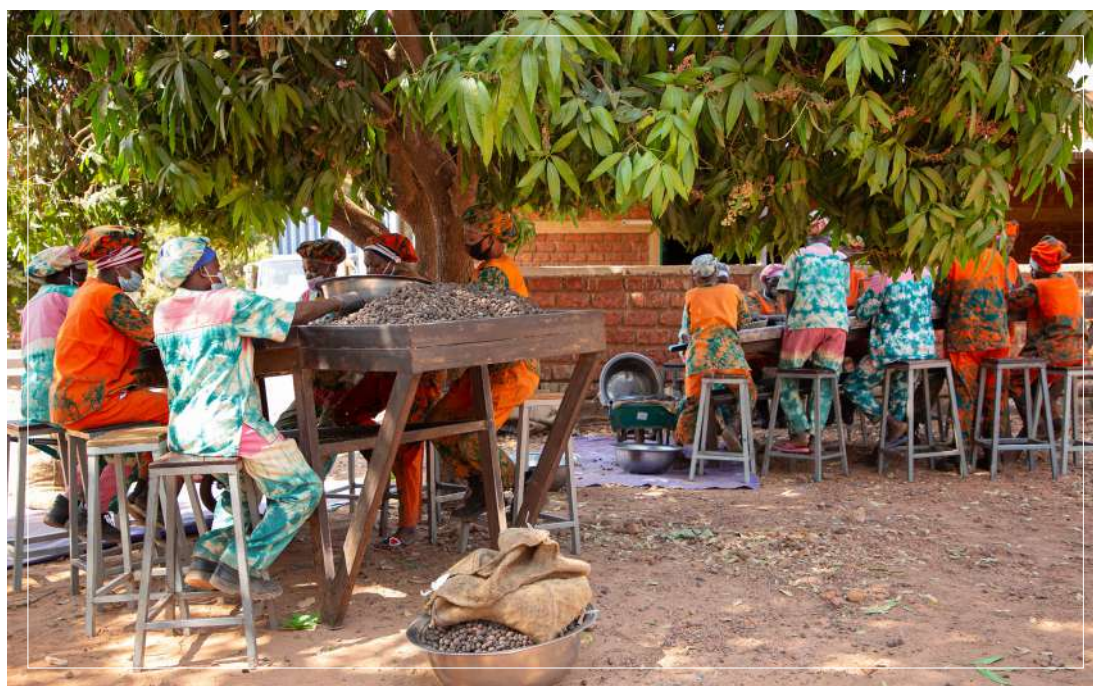


## Société Toussiana Karité Cosmétiques et Comestibles (SOTOKACC)

PME pilote du projet BioStar

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** - **Commune :** Toussiana - **Quartier/Village :** Toussiana , Secteur 1  
**Nom du responsable :** OUATTARA Nathalie - **Site internet :** www.sotokacc-bf.com  
**Téléphone :** (+226) 71 39 60 88 / 64 96 18 88 / 76 56 80 81 / 71 30 90 33  
**E-mail :** direction@sotokacc-bf.com / coordinateur@sotokacc-bf.com  
**Date de création :** 2004 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	750 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Régions des Hauts-Bassins
Principaux marchés	Marchés international et national
Total main d'oeuvre permanente	4 femmes et 6 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	27 femmes et 20 hommes
Produits finis	300 tonnes <i>beurre de karité</i>



## Union des Sociétés Coopératives Beogo Neéré (USCBN)

PME pilote du projet BioStar

**Région :** - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Toudoubweogo (secteur 20, arrondissement 4)  
**Nom du responsable :** OUEDRAOGO/SALOU Joséphine - **Téléphone :** (+226) 78 95 67 26  
**E-mail :** jose\_phine4@yahoo.fr - **Date de création :** 2008 - **Statut juridique :** SCOP

	2021
Quantité de matière première	400 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Régions Centre et Centre-Ouest
Principaux marchés	Marchés international et national
Total main d'oeuvre permanente	16 hommes et 29 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	33 femmes
Produits finis	40 tonnes <i>beurre de karité</i>





## AGRI FASO

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 19, Zone Industrielle - **Nom du responsable :** SCHOPFERER Hermann  
**Téléphone :** (+226) 70 30 90 32- **E-mail :** info@agrifaso.com  
**Date de création :** 1999 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	25 000 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Banfora, Ouaga, Diébougou, Kongolekon
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	37 femmes et 6 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	104 femmes
Produits finis	880 tonnes <i>beurre de karité</i>



## Association Femmes Battantes de Pazani (AFBP)

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou - **Quartier/Village :** Pazani  
**Nom du responsable :** TIEMTORE Ousmane - **Téléphone :** (+226) 78 90 71 78  
**Date de création :** 2018 - **Statut juridique :** Association féminine

	2021
Quantité de matière première	6 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Ouagadougou
Principaux marchés	Marché national
Total main d'oeuvre permanente	1 femme et 1 homme
Total main d'oeuvre temporaire	20 femmes
Produits finis	2 tonnes <i>beurre de karité</i>

## Association des Femmes Kogla Yoba (AFKY)

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Tampouy - **Téléphone :** (+226) 70 37 27 69  
**Date de création :** 2010 - **Statut juridique :** Association féminine

	2021
Quantité de matière première	10 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Ouagadougou et environs
Principaux marchés	Marché national
Total main d'oeuvre permanente	3 femmes et 1 homme
Total main d'oeuvre temporaire	25 femmes
Produits finis	2 tonnes <i>beurre de karité</i>

## Association Rimterbsom (AR)

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou - **Quartier/Village :** Tampouy  
**Nom du responsable :** KABORE Martine - **Téléphone :** (+226) 78 82 86 60  
**E-mail :** rimterbsom@yahoo.fr - **Date de création :** 1994 - **Statut juridique :** Association

	2021
Quantité de matière première	70 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Kokologo
Principaux marchés	Marché international et national
Total main d'oeuvre permanente	2 femmes et 1 homme
Total main d'oeuvre temporaire	30 femmes
Produits finis	40 tonnes <i>beurre de karité</i>



## Association Wontar

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Somgandé - **Nom du responsable :** HIEN Claudette  
**Téléphone :** (+226) 78 87 51 31 - **E-mail :** awontar@gmail.com  
**Date de création :** 2018 - **Statut juridique :** Association féminine

	2021
Quantité de matière première	10 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Sud-Ouest, Léo
Principaux marchés	Marché international et national
Total main d'oeuvre permanente	4 femmes et 1 homme
Total main d'oeuvre temporaire	15 femmes
Produits finis	3 tonnes <i>beurre de karité</i>

## Entreprise Téné Traoré Production (ETTProd)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 25 - **Nom du responsable :** OUATTARA San  
**Téléphone :** (+226) 76 85 40 13 - **E-mail :** ettproduct@gmail.com  
**Date de création :** 2013 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	3 000 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Boucle du Mouhoun, Balé, Houet
Principaux marchés	Marché international et national
Total main d'oeuvre permanente	15 femmes et 4 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	56 femmes
Produits finis	200 tonnes <i>beurre de karité</i>

## Association Zeems Taaba (AZT)

**Région :** Oubritenga - **Département :** Nagreongo - **Commune :** Nagreongo  
**Quartier/Village :** Nahartenga - **Nom du responsable :** OUEDRAOGO Lamorissa Denis  
**Téléphone :** (+226) 70 23 16 50 - **E-mail :** Azt\_ouaga@yahoo.fr  
**Date de création :** 1992 - **Statut juridique :** Société coopérative

	2021
Quantité de matière première	400 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Nagreongo et environs
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	1 femme et 2 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	30 femmes
Produits finis	70 tonnes <i>beurre de karité</i>

## Groupement Delwendé

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou - **Quartier/Village :** Bassinko  
**Nom du responsable :** OUEDRAOGO/THIOMBIANO Haoua - **Téléphone :** (+226) 70 26 96 50  
**E-mail :** buayabaouaga@yahoo.fr - **Date de création :** 2004 - **Statut juridique :** Groupement féminin

	2021
Quantité de matière première	30 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Environs de Ouagadougou
Principaux marchés	Marché national
Total main d'oeuvre permanente	8 femmes et 2 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	60 femmes
Produits finis	4 tonnes <i>beurre de karité</i>



## Groupement Yeleen

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 6 Kuinima Kura - **Nom du responsable :** TIENTARBOUM/KABORE S. Henriette  
**Téléphone :** (+226) 70 49 09 56/54 88 03 09 - **E-mail :** yeleenabf@yahoo.fr  
**Date de création :** 2005 - **Statut juridique :** GIE

## New Karis International (NKI)

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Tanghin - **Nom du responsable :** YAMEOGO Félicité  
**Téléphone :** (+226) 70 23 27 77 - **E-mail :** karikistar@gmail.com  
**Date de création :** 2007 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	25 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Banfora, Bobo
Principaux marchés	Marché international et national
Total main d'oeuvre permanente	8 femmes et 1 homme
Total main d'oeuvre temporaire	15 femmes
Produits finis	6 tonnes <i>beurre de karité</i>

	2021
Quantité de matière première	1 000 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	42 provinces du pays
Principaux marchés	Marché international 90 %, marché national 10 %
Total main d'oeuvre permanente	12 femmes et 1 homme
Total main d'oeuvre temporaire	20 femmes
Produits finis	300 tonnes <i>beurre de karité</i>

## Kutulu

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Zagtoui - **Nom du responsable :** DIANKHA Fati  
**Téléphone :** (+226) 70 12 99 00 - **E-mail :** kutulu2009@yahoo.fr  
**Date de création :** 2010 - **Statut juridique :** SARL

## Réseau des Productrices de Beurre de Karité des Hauts-Bassins et des Cascades (RPBHC)

**Région :** Hauts-bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 25 - **Nom du responsable :** TUINA LOMBO Francis  
**Téléphone :** (+226) 75 05 67 41 - **E-mail :** contact@rpbhc.org  
**Date de création :** 2027 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	75 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Province du Nayala
Principaux marchés	Marché international et national
Total main d'oeuvre permanente	1 femme et 1 homme
Total main d'oeuvre temporaire	150 femmes
Produits finis	25 tonnes <i>beurre de karité</i>

	2021
Quantité de matière première	5 320 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Régions des Hauts Bassin et Cascades
Principaux marchés	Marché international 90 %, marché national 10 %
Total main d'oeuvre permanente	16 femmes et 9 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	100 femmes
Produits finis	143 tonnes <i>beurre de karité</i>



### Société coopérative Boud Nooma (Scoop BN)

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Nahartenga - **Nom du responsable :** BILOGO Lydie  
**Téléphone :** (+226) 79 25 06 22 / 64 70 23 54 - **E-mail :** unpkbeurre@gmail.com  
**Date de création :** 1998 - **Statut juridique :** Société coopérative

### Union des Coopératives de Productrices des Produits de Karité du Houet (UCPPK-H)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 10 - **Nom du responsable :** TRAORE Abdoulaye  
**Téléphone :** (+226) 76 52 50 82 / 70 63 27 64 - **E-mail :** traorea58@yahoo.fr / ugppkh@yahoo.fr  
**Date de création :** 2001 - **Statut juridique :** Coopérative

	2021
Quantité de matière première	120 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Dans les environs du site
Principaux marchés	Marché international et national
Total main d'oeuvre permanente	5 Femmes et 2 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	30 femmes
Produits finis	40 tonnes <i>beurre de karité</i>

	2021
Quantité de matière première	1 250 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Province du Houet
Principaux marchés	Marché international 90 %, marché national 10 %
Total main d'oeuvre permanente	8 femmes et 2 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	20 femmes
Produits finis	200 tonnes <i>beurre de karité</i>

### Union des Productrices de beurre de Karité (UPROKA)

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Kalgondin - **Nom du responsable :** NIKIEMA Assétou  
**Téléphone :** (+226) 78 24 21 75 - **E-mail :** uproka\_bf@yahoo.fr  
**Date de création :** 2002 - **Statut juridique :** Association

### Union Yanta GIE Karité (UY)

**Région :** Hauts-bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Yéguéré Secteur 10 - **Nom du responsable :** BATIONO Rosaline  
**Téléphone :** (+226) 76 55 35 98 - **E-mail :** yanta\_bobo@yahoo.fr  
**Date de création :** 2017 - **Statut juridique :** GIE

	2021
Quantité de matière première	20 000 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Provinces environnantes de Ouagadougou
Principaux marchés	Marché international et national
Total main d'oeuvre permanente	3 femmes et 4 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	50 femmes
Produits finis	200 tonnes <i>beurre de karité</i>

	2021
Quantité de matière première	5 320 tonnes <i>amandes de karité</i>
Provenance de la matière première	Régions des Hauts Bassin et Cascades
Principaux marchés	Marché international 90 %, marché national 10 %
Total main d'oeuvre permanente	16 femmes et 9 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	100 femmes
Produits finis	143 tonnes <i>beurre de karité</i>

# Innovations BioStar pour les PME de transformation du karité

Torréfacteur d'amandes de karité utilisant comme combustible les résidus issus de la transformation du karité

La transformation de la noix de karité en beurre requiert une étape de torréfaction des amandes de karité avant que celles-ci ne soient broyées. Cette opération nécessite de la **chaleur entraînant actuellement une consommation importante de bois de chauffe**. De plus, la **combustion à bois de chauffe en foyers mal maîtrisés entraîne un impact sanitaire** pour les opératrices de ces PME exposées aux émanations de fumées nocives.

Cette production engendre également différents résidus dont la gestion et le traitement par des sociétés externes constituent un coût supplémentaire pour les PME. Le plus souvent déversés en brousse, ces résidus, comme les boues de barattage très riches en matières grasses, sont **polluants**, rendent les sols stériles et s'infiltrent dans les nappes phréatiques.

En fonction des procédés utilisés par les PME, la transformation du karité génère des résidus de nature différente :

- des boues, résidus humides issus du barattage de la pâte d'amandes de karité dans de l'eau,
- des tourteaux, résidus solides issus du pressage à chaud des amandes de karité pour obtenir de l'huile brute,
- des gâteaux, résidus solides issus de l'étape de filtration de l'huile.

L'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux, a ainsi développé un **nouveau procédé bioénergie** afin de produire la chaleur nécessaire à l'étape de torréfaction.

Un **torréfacteur d'amandes de karité** (ensemble tambour-brûleur), d'une capacité de 150 kg d'amandes de karité, **alimenté en énergie par la combustion, au choix, des différents résidus issus de la transformation du karité** : boues de barattage, tourteaux de pressage...

La production d'une tonne de beurre de karité par barattage engendre par exemple 1,5 tonne de boues de barattage séchées. Seuls 600 kg de boues sont nécessaires à la transformation du beurre, près de 900 kg de boues sèches pourraient ainsi être destinées à d'autres usages.

## Bénéfices pour les PME

- **Amélioration du rendement énergétique** avec une consommation de combustible réduite à 10 kg/h de boues,
- **Réduction des coûts** énergétiques et de gestion des résidus,
- **Réduction de la pénibilité** grâce à un design et une ergonomie optimisés ainsi qu'une **isolation thermique** permettant de réduire l'exposition à la chaleur et les risques de brûlure,
- **Réduction du temps de torréfaction** de plus de 50%,
- **Lutte contre la déforestation**, par la substitution du bois de chauffe grâce à la valorisation des boues de barattage, et **réduction des émissions de GES**.



## Foyer de cuisson du beurre de karité alimenté en résidus issus de la transformation du karité

La production de beurre de karité nécessite une ultime **étape de cuisson** afin de le sécher et de le clarifier, c'est à dire de le séparer de l'eau et des impuretés qu'il contient.

Traditionnellement, le beurre de karité brut est placé dans des marmites chauffées par des **foyers de cuisson améliorés, alimentés par la combustion de bois de chauffe ou des différents résidus issus de la transformation du karité** (boues de barattage, gâteaux de filtration, boues de cuisson, tourteaux de pressage). La combustion en foyers mal maîtrisés entraîne un **impact sanitaire pour les opératrices des PME exposées aux émanations de fumées nocives** (COV, particules...).

L'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux, a développé un **nouveau procédé bioénergie** afin de produire la chaleur nécessaire à l'étape de cuisson du beurre de karité.

**Ce foyer de cuisson, d'une capacité de 100 litres, est alimenté en chaleur par la combustion des différents résidus issus de la transformation du karité :** boues de barattage séchées, boues de cuisson, tourteaux de pressage et gâteaux de filtration.

Les premiers résultats montrent que cet équipement présente :

- un **bon rendement thermique**,
- une **alimentation en combustion maîtrisée**,
- une **combustion sans fumées**.

### Bénéfices pour les PME

- **Amélioration de l'efficacité énergétique** avec une diminution de la consommation de combustible,
- **Limitation des émanations de fumées nocives** et donc de l'impact sanitaire,
- **Réduction des coûts** énergétiques et de gestion des résidus,
- **Réduction de la pénibilité** grâce à une alimentation automatisée en combustible et une **isolation thermique** permettant de réduire l'exposition à la chaleur et les risques de brûlure,
- **Lutte contre la déforestation**, par la substitution du bois de chauffe grâce à la valorisation des résidus issus de la transformation du karité, et **réduction des émissions de GES**.



## Ouvrage permettant d'optimiser le séchage des boues de barattage afin de les utiliser comme combustible

les boues de barattage présentent un potentiel énergétique élevé permettant de **substituer le bois de chauffe comme combustible pour produire la chaleur nécessaire aux différentes étapes de transformation du karité** (torréfaction des amandes et cuisson du beurre brut).

Le plus souvent, celles-ci sont **déversées sans traitement en brousse**. Ces résidus, très riches en matières grasses, sont **polluants, rendent les sols stériles et s'infiltrent dans les nappes phréatiques**. Dans certains cas, une partie des boues est décantée et séchée sur le site des PME. Néanmoins, un séchage lent des boues engendre des **odeurs nauséabondes** au cours de leur fermentation et limite le volume de boues pouvant être traitées.

Afin d'accompagner les PME de transformation du karité dans la gestion de ces résidus et d'améliorer la préparation des boues pour pouvoir les utiliser comme combustible, l'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes des équipementiers burkinabè, a développé un **procédé innovant permettant d'accélérer leur séchage pour qu'il dure une semaine au maximum**.

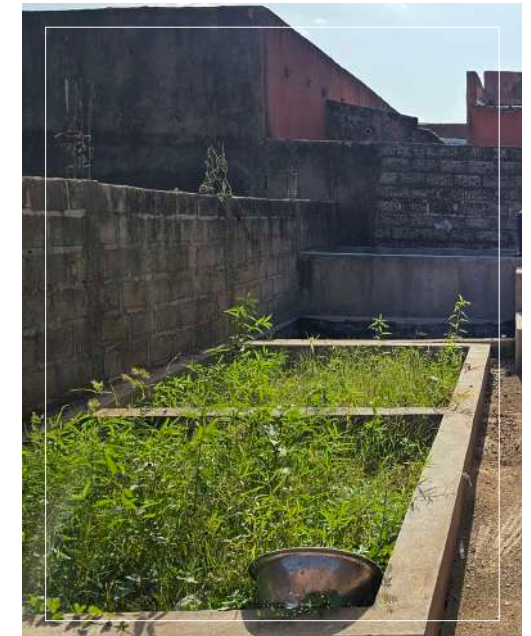
Cet ouvrage se compose :

- d'un bassin de décantation dans lequel les **boues liquides sont déversées au cours de la journée pour décanter pendant la nuit**. Il permet de séparer l'huile résiduelle, des boues et de l'eau. Les boues migrent alors au fond du bassin et l'huile en surface peut être collectée. Ce bassin est équipé de vannes permettant la vidange des boues et de l'eau après décantation.
- d'un bassin de **recupération des eaux** afin qu'elles soient évacuées,
- d'un bassin de **recueil des boues**,
- d'un **lit de séchage non planté** constitué de différentes couches de gravier et de sable pour permettre un séchage accéléré des boues.

Les dimensions de l'ouvrage et des différents bassins seront adaptées en fonction de l'espace disponible sur les sites des PME pilotes.

### Bénéfices pour les PME

- **Possibilité de sécher toutes les boues de barattage produites par les PME** et donc de les valoriser (seule la moitié serait nécessaire pour couvrir les besoins énergétiques des PME, le reste serait disponible pour d'autres débouchés),
- **Réduction des nuisances** pour les opératrices des PME exposées aux odeurs nauséabondes émises lors de la fermentation des boues,
- **Réduction du coût de gestion des boues pour les PME**, souvent assurée par des sociétés externes,
- **Réduction du temps de séchage des boues** à une semaine,
- **Réduction de l'impact environnemental** en limitant la pollution des sols et l'infiltration dans les nappes phréatiques.





Entreprises de  
transformation de  
**LA MANGUE**



## Agro Burkina

PME pilote du projet BioStar

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Lafiabougou secteur 20- **Nom du responsable :** DOAMBA Samuel  
**Téléphone :** (+226) 78 84 31 15 - **E-mail :** doamba\_samuel@yahoo.fr / info@agro-burkina.com  
**Site internet :** <http://agro-burkina.com/> - **Date de création :** 2010 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	1 600 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Dodougou, Koloko, Fo, Sifarasso, Mahon, Sayaga, Sokoroni, 400 Ha de vergers appartenant à la PME
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	2 hommes et 1 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	20 hommes et 290 femmes
Produits finis	100 tonnes <i>mangues séchées</i>



## Association Paoline

PME pilote du projet BioStar

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Lafiabougou, secteur 20 - **Nom du responsable :** BOSTAL Sarata  
**Téléphone :** (+226) 75 43 43 11 / 75 81 45 45 - **E-mail :** pao.line@live.fr  
**Site internet :** <https://paolinebf.onlc.fr/> - **Date de création :** 2004 - **Statut juridique :** Association

	2021
Quantité de matière première	475 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Grand Ouest (150 km autour de Bobo. Propre verger de 99 Ha
Principaux marchés	Marché international 90 %
Total main d'oeuvre permanente	7 femmes et 2 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	90 femmes
Produits finis	30 tonnes <i>mangues séchées</i>





## Agence de collecte (AGCO)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Colma, secteur 11 - **Nom du responsable :** OUEDRAOGO Ousmane  
**Téléphone :** (+226) 70 18 20 47 - **E-mail :** agcobobo@yahoo.fr  
**Date de création :** 2014 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

## APIS TROPICAL

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 25 - **Nom du responsable :** ZONGO Ambroise  
**Téléphone :** (+226) 20 96 06 45  
**Date de création :** 2010 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	400 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Houet, Toussiana, Orodara
Principaux marchés	Marché local
Total main d'oeuvre permanente	2 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	80 femmes
Produits finis	30 tonnes <i>mangues séchées</i>

	2021
Quantité de matière première	600 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Bobo, Banfora et Orodara
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	8 dont 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	100 femmes
Produits finis	40 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Alliance Fraternelle et Active pour le Développement (AFAD)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Yegueré - **Nom du responsable :** SAWADOGO Daouda  
**Téléphone :** (+226) 77 65 06 58  
**Date de création :** 2011 - **Statut juridique :** Association

## Association Burkinabè Action Solidarité (ABASF/E)

**Région :** Kadiogo - **Département :** Ouagadougou - **Commune :** Ouagadougou  
**Quartier/Village :** Zagtouli - **Nom du responsable :** OUEDRAOGO Aisseta  
**Téléphone :** (+226) 70 26 53 07  
**Date de création :** 1999 - **Statut juridique :** Association féminine

	2021
Quantité de matière première	546 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Banfora et Orodara
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	3 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	103 femmes
Produits finis	72 tonnes <i>mangues séchées</i>

	2021
Quantité de matière première	720 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Orodara, Toussiana, Banfora
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	45 dont 29 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	80 femmes
Produits finis	40 tonnes <i>mangues séchées</i>



## Coopérative de Transformation de Produit Agroalimentaire (COTRAPAL)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 20, Lafiabougou  
**Nom du responsable :** SANOU Christine - **Téléphone :** (+226) 70 71 19 29  
**Date de création :** 2010 - **Statut juridique :** GIE

	2021
Quantité de matière première	200 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Auprès du réseau des producteurs de UPROMABIO
Principaux marchés	Marché international à travers UPROMABIO
Total main d'oeuvre permanente	3 dont 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	54 dont 4 hommes
Produits finis	10 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Dongui Séchage

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 20, Lafiabougou  
**Nom du responsable :** KONE Alima - **Téléphone :** (+226) 70 23 89 67  
**Date de création :** 2015 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	300 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	De partout
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	2 hommes et 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	60 femmes
Produits finis	15 tonnes <i>mangues séchées</i>

## DANAYA

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 22 - **Nom du responsable :** TRAORE Aminatou  
**Téléphone :** (+226) 75 28 63 83 - **E-mail :** aminatoudanaya@gmail.com  
**Date de création :** 2002 - **Statut juridique :** SARL

	2021
Quantité de matière première	245 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Soukoroni et auprès des intermédiaires
Principaux marchés	Marché international 80 %
Total main d'oeuvre permanente	4 dont 2 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	50 femmes
Produits finis	10 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Faso Mangoro

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Lafiabougou secteur 20  
**Nom du responsable :** TOUGOUMA Salimata - **Téléphone :** (+226) 62 30 34 90 / 70 77 93 99  
**Date de création :** 1999 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	300 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Grand Ouest
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	4 hommes et 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	50 femmes
Produits finis	17 tonnes <i>mangues séchées</i>



## Ferme AgroSylvopastorale N'KOUAN (FASYP/N'kouan)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Yeguéréso  
**Nom du responsable :** SOURABIE Bouvem - **Téléphone :** (+226) 78 18 29 00  
**Date de création :** 2015 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	250-300 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	De toutes les zones de production de la mangue
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	2 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	50 femmes
Produits finis	15-20 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Société Industrielle de transformation de Fruits (SINTF)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 11 - **Nom du responsable :** IDO N Georges  
**Téléphone :** (+226) 76 69 82 23 - **E-mail :** ebnoma2001@yahoo.fr  
**Date de création :** 2014 - **Statut juridique :** Entreprise personnelle

	2021
Quantité de matière première	3 500 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Orodara, Cascades, Houet dans un rayon de 130km
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	13 dont 3 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	400 femmes
Produits finis	185 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Grâce Divine

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Belle ville  
**Nom du responsable :** SAVADOGO Amadé - **Téléphone :** (+226) 76 64 20 45  
**Date de création :** 2005 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	35 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Banfora, Orodara
Principaux marchés	Marché local
Total main d'oeuvre permanente	5 dont 3 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	76 dont 6 hommes
Produits finis	3,5 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Souaré Amed Tidiane Gaoussou (SATIG)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 25, Koua  
**Nom du responsable :** SOUARE Amidou - **Téléphone :** (+226) 76 52 28 79  
**Date de création :** 2017 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	216 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Banfora, Bobo et Orodara
Principaux marchés	Marché international 90 %, marché local 10 %
Total main d'oeuvre permanente	3 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	40 femmes
Produits finis	12 tonnes <i>mangues séchées</i>
	200 litres <i>vinaigre de mangue</i>



## Union des producteurs de mangues biologiques des Hauts Bassins (UPROMABIO)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 25 - **Nom du responsable :** MILOGO M Eugène  
**Téléphone :** (+226) 70 30 37 95 / 70 96 51 64 - **E-mail :** upromabio@yahoo.fr  
**Site internet :** www.upromabio.net  
**Date de création :** 2015 - **Statut juridique :** GIE

	2021
Quantité de matière première	1 835 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Hauts Bassins auprès de 3 groupements bio
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	3 dont 1 femme
Total main d'oeuvre temporaire	75 femmes
Produits finis	30 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Unité de Séchage de Mangue du Burkina (USMB)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Belle ville  
**Nom du responsable :** TRAORE Badra - **Téléphone :** (+226) 70 27 79 49  
**Date de création :** 2017 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	250 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Orodara et auprès des intermédiaires
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	4 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	121 femmes
Produits finis	23 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Unité de Production Moussa Ouattara (UPMO)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Sarfalao, secteur 17  
**Nom du responsable :** OUATTARA Moussa - **Téléphone :** (+226) 75 86 10 66  
**Date de création :** 2017 - **Statut juridique :** Entreprise personnelle

	2021
Quantité de matière première	500 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Orodara, Toussiana, Mali
Principaux marchés	Marché international 50 %
Total main d'oeuvre permanente	4 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	105 femmes
Produits finis	22 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Unité de séchage des Fruits Tropicaux (UFTT)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Zone Industrielle, route Bama  
**Nom du responsable :** OUATTARA Mamadou - **Téléphone :** (+226) 76 58 94 15  
**Date de création :** 2002 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	450 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Hauts Bassins et Cascades
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	4 dont 2 femmes
Total main d'oeuvre temporaire	86 femmes
Produits finis	25 tonnes <i>mangues séchées</i>



## Unité de séchage Linda (US LINDA)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 20, Lafiabougou - **Nom du responsable :** COULIBALY Arsène  
**Téléphone :** (+226) 76 61 19 81 - **E-mail :** arsenecoulibaly63@yahoo.fr  
**Date de création :** 2015 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	500 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Hauts Bassins, Cascades et auprès des intermédiaires
Principaux marchés	Marché international 98 %
Total main d'oeuvre permanente	3 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	80 femmes
Produits finis	25 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Unité de Séchage Traoré (UST)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Secteur 22 - **Nom du responsable :** TRAORE Abdou Karim  
**Téléphone :** (+226) 70 85 50 51 - **E-mail :** ustraore@yahoo.fr  
**Date de création :** 2003 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	400 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Orodara et Toussiana
Principaux marchés	Marché international
Total main d'oeuvre permanente	5 hommes
Total main d'oeuvre temporaire	100 femmes
Produits finis	30 tonnes <i>mangues séchées</i>

## Unité de Séchage Savadogo (USSAV)

**Région :** Hauts-Bassins - **Département :** Bobo-Dioulasso - **Commune :** Bobo-Dioulasso  
**Quartier/Village :** Belle ville  
**Nom du responsable :** SAVADOGO Amadé - **Téléphone :** (+226) 76 64 20 45  
**Date de création :** 2008 - **Statut juridique :** Entreprise individuelle

	2021
Quantité de matière première	400 tonnes <i>mangues fraîches</i>
Provenance de la matière première	Bobo, Banfora, Orodara, Toussiana
Principaux marchés	Marché international 95 %
Total main d'oeuvre permanente	5
Total main d'oeuvre temporaire	75 femmes
Produits finis	20 tonnes <i>mangues séchées</i>



# Innovations BioStar pour les PME de transformation de la mangue

Le séchage des mangues nécessite de l'air chaud qui, quel que soit le modèle de séchoir utilisé, est produit à partir de **brûleurs alimentés au gaz**. Les PME se retrouvent alors **dépendantes des aléas de la disponibilité et du prix du gaz**, leur budget énergie pouvant représenter jusqu'à 50 % des coûts de production.

L'utilisation de séchoirs commerciaux (de type Atesta) ne permet pas de maîtriser la répartition de la chaleur au sein des séchoirs. Cela a un **impact sur la qualité des mangues séchées** et induit une **pénibilité du travail pour les opérateurs et les opératrices qui doivent régulièrement permuter les claies** au cours du séchage. La combustion de gaz directement dans des séchoirs en bois peut également induire des **risques importants d'incendies**.

**Obtenir de la mangue séchée à partir de mangues fraîches s'avère donc être un processus énergivore, coûteux et contraignant.**

Du fait de leur saisonnalité et de leur haute teneur en eau, les résidus issus de la transformation de la mangue (noyaux, peaux, mangues abîmées ou déclassées) sont plus adaptés à des procédés de valorisation biologiques comme la fermentation ou la méthanisation, difficilement opérables pour le séchage des mangues.

Le choix a donc été fait d'utiliser une biomasse sèche et adaptée à la combustion, issue d'une autre filière agroalimentaire locale : la coque d'anacarde.



## Chaudière à eau à combustion étagée de coques d'anacarde

L'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux, a développé un nouveau modèle de **chaudière à eau à combustion de biomasse** afin de produire la chaleur nécessaire au séchage des mangues.

**D'une puissance de 30 ou 60 kW**, cette chaudière à combustion étagée est alimentée en chaleur par la **combustion de coques d'anacarde**, permettant de valoriser les coques en chaleur et induisant de **faibles émissions de fumées**.

Cet équipement est couplé à un ou plusieurs **séchoirs à mangues à haute efficacité énergétique**, chacun d'une capacité de 150 kg de mangues fraîches découpées.

La chaudière permet la production d'**eau chaude à 90°C** utilisée pour alimenter les séchoirs en chaleur, l'ensemble chaudière-séchoirs garantit alors :

- une bonne efficacité thermique,
- une combustion propre et complète des coques d'anacarde en substitution du gaz (consommation de 5 à 10 kg de coques par heure),
- une alimentation automatisée en combustible,
- un séchage homogène des produits,
- un temps de séchage réduit.



## Générateur d'air chaud à combustion de coques d'anacarde

L'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux, a développé un **nouveau modèle de foyer de combustion de biomasse** afin de produire la chaleur nécessaire au séchage des mangues.

**D'une puissance de 20 kW**, il permet la **combustion propre et complète des coques d'anacarde**, en induisant de **faibles émissions de fumées** (consommation de 5 kg de coques par heure).

Le foyer est également adapté à la combustion d'autres types de biomasses comme les coques d'arachide. L'équipement présente une **utilisation facilitée et sécurisée**, grâce à des systèmes de régulation simples et fiables, adaptée aux PME de petite capacité de production.



Il est couplé à un **séchoir à mangues à haute efficacité énergétique**, d'une capacité de 150 kg de mangues fraîches découpées. Le foyer, équipé d'un **échangeur de chaleur fumées-air**, permet de réchauffer l'air présent dans le séchoir à partir des fumées de combustion. Ainsi, celles-ci n'entrent pas en contact direct avec la zone de séchage, contrairement à un séchoir classique.

L'ensemble foyer-séchoir garantit alors :

- une bonne efficacité thermique,
- un pilotage facilité et sécurisé,
- une alimentation automatisée en combustible,
- un séchage homogène des produits,
- un temps de séchage réduit.



### Séchoir à mangues à haute efficacité énergétique

L'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux, a développé un **nouveau modèle de séchoir à haute efficacité énergétique conçu afin d'être compatible avec des solutions bioénergie** de production de chaleur.

D'une **capacité de 150 kg de fruits frais découpés** (mangues ou autres fruits), le séchoir comporte deux cabines de 12 à 14 claies disposées sur des chariots mobiles.

Deux ventilateurs et un échangeur de chaleur génèrent un **flux d'air chaud distribué de façon homogène** au sein du séchoir.

Le **recyclage de l'air permet de diviser par près de trois la quantité de chaleur nécessaire** au séchage des fruits. Le séchoir dispose également d'un **système de régulation automatique de température** afin de faciliter son pilotage.

Deux versions du séchoir ont été développées en fonction des besoins énergétiques des PME :

- séchoir équipé d'un **échangeur fumées-air**, alimenté par un générateur d'air chaud à combustion de biomasse. Cette solution est plus appropriée pour l'alimentation d'**un seul séchoir**,
- séchoir équipé d'un **échangeur eau-air**, alimenté en eau chaude par une chaudière à combustion de biomasse. Cette solution est privilégiée pour alimenter **plusieurs séchoirs en parallèle**.

Deux versions du séchoir ont été développées en fonction des besoins énergétiques des PME :

- séchoir équipé d'un **échangeur fumées-air**, alimenté par un générateur d'air chaud à combustion de biomasse. Cette solution est plus appropriée pour l'alimentation d'**un seul séchoir**,
- séchoir équipé d'un **échangeur eau-air**, alimenté en eau chaude par une chaudière à combustion de biomasse. Cette solution est privilégiée pour alimenter **plusieurs séchoirs en parallèle**.

L'ensemble séchoir-équipement bioénergie garantit alors :

- un impact environnemental faible,
- un séchage homogène des fruits,
- une qualité optimale des fruits séchés,
- un temps de séchage réduit par rapport à un séchoir traditionnel.



### Bénéfices pour les PME

- **Qualité optimale et homogène des mangues séchées** (100% de mangues de 1<sup>ère</sup> qualité),
- **Réduction des coûts** de fonctionnement de la PME et de sa dépendance au gaz,
- **Réduction de la pénibilité** grâce à une **utilisation facilitée du foyer et du séchoir** (liée à l'absence de permutation des claies),
- **Temps de séchage réduit de près de 40 %** par rapport à un séchoir classique,
- **Substitution d'une énergie fossile** par de la biomasse renouvelable et **réduction des émissions de GES**.

## Chaudière à eau à combustion de coques d'anacarde

Pour le séchage des mangues, les PME de moyenne et grande taille utilisent traditionnellement des séchoirs commerciaux de grande capacité (plus de 300 kg de fruits frais découpés) ou une multitude de séchoirs cabines de capacité moyenne (120 kg de fruits frais découpés).

Dans la plupart de ces séchoirs, l'air chaud nécessaire au séchage des mangues est produit à partir de **brûleurs alimentés au gaz**, rendant ainsi les PME **dépendantes des aléas de la disponibilité et du prix du gaz**.

Afin de substituer le gaz, certaines PME utilisent de la **biomasse comme combustible** dans des chaudières à bois traditionnelles. Cette combustion dans des foyers non adaptés entraîne un **mauvais rendement énergétique** et un **dégagement important de fumées noires, irritantes et potentiellement toxiques**.

L'équipe BioStar, en collaboration avec les membres des PME pilotes et des équipementiers locaux, a ainsi développé un **nouveau modèle de chaudière à eau à combustion de biomasse** afin de produire la chaleur nécessaire au séchage des mangues et d'alimenter des séchoirs commerciaux de grande capacité.

D'une **puissance de 90 kW**, la chaudière est alimentée par la **combustion de coques d'anacarde**.

Elle permet **d'alimenter en eau chaude (110°C) un ou plusieurs séchoirs**, chacun d'une capacité de plus de 300 kg de fruits frais découpés.

L'équipement garantit alors :

- un pilotage facilité et sécurisé grâce à des systèmes de régulation simples et fiables,
- une combustion propre et complète des coques d'anacarde en substitution du gaz (consommation de 25 kg de coques par heure),
- de faibles émissions polluantes,
- une bonne efficacité thermique,
- une alimentation automatisée en combustible.

### Bénéfices pour les PME

- **Limitation des émanations de fumées** et donc de l'impact sanitaire,
- **Réduction des coûts** de fonctionnement,
- **Pilotage facilité et sécurisé**,
- **Substitution d'une énergie fossile** par de la biomasse renouvelable et réduction de la dépendance de la PME au gaz,
- **Réduction des émissions** de gaz à effet de serre.





**ORGANISATIONS  
INTERPROFESSIONNELLES**  
partenaires du projet  
**BioStar**

# Association interprofessionnelle des Acteurs de la Mangue au Burkina Faso (APROMAB)

APROMAB est l'interprofession des acteurs de la filière mangue au Burkina Faso.



## Historique et missions

APROMAB a été mise en place en décembre 2006 à Bobo-Dioulasso et regroupe trois maillons professionnels d'envergure nationale (production, transformation et commercialisation) :

- L'**UNPM-B** (Union Nationale des Sociétés Coopératives des Producteurs de Mangue du Burkina Faso) mise en place en novembre 2011 et regroupant 27 sociétés coopératives dans les trois principales régions de production : HAUTS- BASSINS, CASCADES ET CENTRE-OUEST.
- La **PTRAMA-B** (Professionnel des Transformateurs de Mangue du Burkina) créée en 2007 et comptant 124 unités de transformation réparties principalement dans les quatre régions : HAUTS-BASSINS, CASCADES, CENTRE ET LE NORD.
- L'**APEMA-B** (Association Professionnelle des Exportateurs de Mangue du Burkina) créée en mars 2014 et regroupant 7 centres de conditionnement et 24 commerçants-exportateurs.

L'interprofession est reconnue officiellement depuis le 10 octobre 2018 par un arrêté conjoint N° 2018/116/MAAH/MINEFID conformément à la loi 050 spécifique aux interprofessions sous le nom de : Interprofession des Acteurs de la Mangue du Burkina en abrégé (APROMAB).

L'APROMAB s'est fixé pour missions principales de :

- > développer la concertation entre les différents acteurs des maillons de la filière mangue afin de faciliter l'harmonisation de leurs positions et d'améliorer, entre eux, la communication et les échanges,
- > promouvoir et gérer les accords interprofessionnels entre les différents acteurs des maillons de la filière mangue,
- > promouvoir et garantir la qualité des produits de la filière mangue et la création de labels,
- > représenter et défendre les intérêts de la filière mangue, en servant d'interface entre les différents acteurs et les tiers pour la définition des politiques, des stratégies et des méthodes de promotion de la filière mangue,
- > développer et valoriser les fonctions et outils communs de promotion de la filière mangue à travers notamment la recherche, la formation et l'appui-conseil,
- > développer des stratégies de mobilisation des ressources financières propres et faciliter l'approvisionnement en intrants,
- > appuyer et dynamiser l'organisation et la formation professionnelles des acteurs de la filière mangue,
- > centraliser, traiter et diffuser d'une part, les informations stratégiques sur la filière mangue et d'autre part, les informations statistiques sur les membres et les données permettant de suivre les effets ou les impacts de chaque organisation interprofessionnelle.

## Les activités réalisées pour les membres

Dans le cadre de la collaboration avec les projets d'appui à la filière mangue plusieurs activités sont réalisées pour les membres :

- Renforcement des capacités des producteurs sur la lutte contre les nuisibles du manguiers,
- Appui aux producteurs avec les produits de lutte contre les nuisibles du manguiers,
- Mise en place des vergers de démonstration sur l'utilisation des technologies,
- Appui des producteurs en petits matériels agro-écologique.
- Renforcement des capacités des transformateurs sur les techniques de murissement biologique de la mangue, l'hygiène et les normes,
- Appui des transformateurs en petits matériels de transformation,
- Appui à l'innovation des équipements de transformation (tunnel),
- Appui à la certification biologique des unités de transformation,
- Renforcement des capacités des commerçants-exportateurs sur le commerce international et le marketing,
- Appui aux commerçants-exportateurs pour la participation à des foires et salons au niveau national, sous régional et international.

## Les partenaires d'appui à la filière mangue

- **Les projets et programmes** : PACTE, UNMO/CIR, PDA, BioStar
- **Les structures ministérielles** : MARAH , MICA, MERSI (IRSAT)



# Comité Interprofessionnel de l'Anacarde du Burkina Faso (CIA-B)

Le comité interprofessionnel de l'anacarde du Burkina Faso (CIA-B) est la plateforme de concertation des acteurs directs de la filière anacarde pour la défense de leur intérêts matériels, socio-économiques, financiers et moraux.

Régi par la loi 050-2012, le CIA-B a été créé en février 2015 et officiellement reconnu par arrêté interministériel conjoint n° 2018 007 MAAH/MINEFID du 31 janvier 2018.



## Les objectifs du comité

Le CIAB a pour objectif de contribuer à la promotion et au développement de la filière anacarde du Burkina Faso. Il sert de cadre de concertation entre les différents maillons de la filière afin de faciliter l'harmonisation de leurs positions et d'améliorer la communication et les échanges entre eux.

## La vision du Comité

La vision du CIAB est « qu'à l'horizon 2033, la filière anacarde soit moderne, dynamique, compétitive, maître de son destin, contribuant de façon significative à la croissance économique du pays, fondée sur des entreprises agricoles, industrielles et commerciales performantes assurant à tous les acteurs directs et indirects des conditions de vie décentes. »

Il s'agit d'atteindre les objectifs suivants :

### > La production de plus 500 000 tonnes de noix brute de cajou avec :

- un leadership dans la production biologique,
- un rendement moyen à l'hectare  $\geq$  800 kg de noix brute de cajou,
- un KOR  $\geq$  48, une humidité  $\leq$  10% en qualité moyenne,
- 70 000 ménages impliqués dans la production avec plus de 100 000 emplois directs.

### > La commercialisation de 250 000 tonnes à l'export et 250 000 tonnes aux unités de transformation locales, avec :

- une métrologie harmonisée,
- une contractualisation dans les transactions,
- des infrastructures modernes de stockage,
- plus de 40 000 emplois créés.

### > La transformation de plus de 250 000 tonnes, soit 50% de la production nationale en 2033, avec :

- une chaîne de transformation moderne et efficace,
- 60 Millions de USD en valeur ajoutée par an,
- 45 millions de USD investi dans la capacité de transformation
- 50.000 emplois directs dans la transformation.

## Les membres

Le CIAB est composé de trois maillons de la chaîne de valeur :

- **L'Association nationale des transformateurs de l'anacarde du Burkina Faso (ANTA-BF)** créée en 2012 avec pour objectif de « Promouvoir la transformation de la noix brute de cajou au Burkina Faso pour une plus grande valeur ajoutée. » L'ANTA-BF compte de nos jours 26 unités de transformation membres dont 12 fonctionnelles depuis plus d'une décennie avec une capacité installée de 50 000 tonnes de noix brute/an. Ces unités de transformation créent plus de 11 000 emplois dont 90% sont occupés par des femmes.
- **L'Union Nationale des Producteurs d'Anacarde du Burkina (UNPA-BF)** créée en 2013 dans le souci d'organiser les producteurs de la filière, d'accroître la production et de lutter contre la pauvreté par la création d'emplois. L'UNPA-BF compte de nos jours plus de 23 500 producteurs professionnels individuels, regroupés en plus de 650 groupements et coopératives et issus des 4 principales zones de production (Cascades, Sud-Ouest, Hauts Bassins, Centre-Ouest).
- **L'Union Nationale des Commerçants et Exportateurs d'Anacarde du Burkina Faso (UNCEA-BF)** créée en 2016 avec pour objectif de promouvoir la commercialisation et l'exportation de la noix brute de cajou du Burkina. L'UNCEA-BF compte de nos jours 4 organisations régionales à savoir celles des Hauts Bassins, des Cascades, du Sud-Ouest et du Centre Ouest. Avec plus de 3 000 acteurs à la base, elle regroupe les pisteurs, collecteurs, commerçants (détaillants et grossistes) et exportateurs de la noix brute de cajou et crée plus de 10 000 emplois.

## Les principes du comité

Pour l'atteinte de ses objectifs, le CIA-B a défini quatre principes fondamentaux :

- L'unanimité dans toutes les prises de décisions et orientations de développement de la filière anacarde,
- La représentativité de ses organisations faitières nationales,
- La parité de ses différentes organisations membres qui disposent des mêmes droits et d'implications égalitaire dans la gestion de l'interprofession,
- La subsidiarité entre l'interprofession et ses organisations faitières nationales pour garantir une répartition parfaite des fonctions dans la gestion efficace de la filière.

## 5 valeurs défendues par le comité

- Le respect des textes statutaires,
- La solidarité,
- L'intégrité,
- L'autonomie,
- L'auto-responsabilité,
- L'engagement envers la nation.



## Le fonctionnement du comité

Les principaux organes de gestion du CIAB sont :

- **L'assemblée générale (AG)** : c'est l'organe suprême de décision et d'orientation du CIA-B. Elle est composée de 15 représentants par faitière et est convoquée une fois par an (assemblée générale ordinaire).
- **Le conseil d'administration (CA)** : c'est l'organe d'exécution du CIA-B. Il est composé de 7 représentants par faitière. Les membres du CA sont désignés pour un mandat de trois ans renouvelables une fois. Le CA est dirigé par un bureau exécutif et se réunit une fois tous les six mois et chaque fois que de besoin.
- **Le conseil technique (CT)** : c'est l'organe d'appui conseil au CA et au bureau exécutif. Il est composé de trois acteurs directs de la filière anacarde désignés par le CA par consensus.
- **Le secrétariat exécutif (SE)** : constitue la cellule technique placée sous l'autorité du CA. Le SE a pour principale mission la mise en œuvre des décisions du CA.
- **La commission de contrôle (CC)** : c'est l'organe de contrôle interne permanent du CIA-B. Elle est composée d'un représentant par faitière, membre de l'AG mais non membre du CA en exercice et n'ayant pas avoir fait partie du CA de l'exercice précédent. Le mandat des membres de la CC est de trois ans renouvelables une fois.
- **Les commissions spécialisées (CS)** : ce sont des organes spécialisés créés au gré des besoins de l'interprofession.



# Table Filière Karité (TFK)

Au Burkina Faso, actuellement, l'organisation, les attributions (missions) et le fonctionnement des interprofessions des filières agro-sylvo-pastorales, halieutiques et fauniques (ASPHF), sont régies par loi 050-2012/AN du 30 octobre 2012 portant réglementation des organisations interprofessionnelles des filières agricoles, sylvicoles, pastorales, halieutiques et fauniques au Burkina Faso.



L'interprofession Table Filière Karité (TFK) s'est conformée à la loi 050 ci-dessus citée et a été reconnue par arrêté conjoint n° 00379/MCIA/MINEFID portant reconnaissance de l'interprofession de la filière karité dénommée Table Filière Karité du Burkina Faso, le 21 septembre 2020.

Elle est compétente sur tout le territoire car elle couvre les 13 régions et compte au moins 50 000 membres.

## Les membres

La TFK est désormais constituée de trois organisations professionnelles d'envergure nationale :

- **L'Union Nationale des Sociétés coopératives Productrices d'Amandes de Karité du Burkina Faso (U.Na.P.A.K-BF)**, immatriculée sous le n° 19-SCU-00123/RCEN/PKAD le 30 décembre 2019. Elle regroupe l'ensemble des acteurs dont l'objet est la production d'amandes de karité, qu'elles soient conventionnelles ou biologiques.
- **L'Association Nationale des Transformateurs des Produits du Karité du Burkina Faso (A.Na. Trans.P.K-B)**, reconnue le 29 novembre 2019 sous le récépissé n°00000721701. Elle regroupe l'ensemble des acteurs qui transforment les amandes de karité en beurre et ceux qui transforment le beurre de karité en produits dérivés (savons, pommades, crèmes, etc.).
- **L'Association Nationale des Commerçants des Produits du Karité (A.N.C.K)**, reconnue le 29 novembre 2019 sous le récépissé n°00000721601. Elle regroupe l'ensemble des acteurs qui commercialisent, distribuent ou exportent les produits du karité (amandes, beurre et produits dérivés du beurre de karité).

## Le fonctionnement de la TFK

L'interprofession Table Filière Karité (TFK), est structurée comme suit :

- **L'Assemblée Générale (A.G)** de la TFK, organe suprême, est composée de 60 membres regroupant trois grands groupes professionnels que sont les trois maillons. Elle est constituée suivant le principe de la parité des acteurs par maillon, soit 20 représentants par maillon.
- **Le Conseil d'Administration (C.A)** est l'organe d'exécution de la TFK. Il est composé de 15 administrateurs soit 5 par maillon suivant le même principe de parité. Au sein des 15 administrateurs, 9 sont élus par leurs pairs pour constituer le **Comité exécutif** dont trois par maillon.
- **La Commission de Contrôle (C.C)** est l'organe de contrôle interne de l'interprofession T.F.K. Elle est composée de 6 membres dont 2 par maillon, suivant le principe de parité.

- **Les Commissions Spécialisées (C.S)** sont créées au gré des besoins de la TFK. Elles sont mises en place par l'assemblée générale sur proposition du conseil d'administration. Les membres des commissions spécialisées sont élus en assemblée générale. Ils n'ont pas le statut d'administrateur.
- **Le Secrétariat Exécutif (S.E)** est chargé de la mise en œuvre et de la coordination des activités de l'interprofession TFK. Le Secrétariat Exécutif est placé sous le contrôle et la supervision du conseil d'administration. Le S.E est placé sous la responsabilité d'un Secrétaire Exécutif (S.E).

La TFK, pour des besoins de proximité à la base et d'efficacité dans la mise en œuvre de sa mission, a aussi mis en place, par une délibération, des **Cadres de Concertations Interprofessionnelles Régionales, appelés CCIR/TFK**. Ce sont des structures déconcentrées et décentralisées de la TFK dans les régions chargées de la mise en œuvre de ses missions et de sa représentation auprès des autorités déconcentrées et décentralisées dans lesdites régions.

## Contacts

- **Président** : 70 27 06 59 / 76 81 7171 - [ebtrading@gmail.com](mailto:ebtrading@gmail.com)
- **Secrétaire Exécutif** : 70 43 73 87 - [tablefilierekarite@gmail.com](mailto:tablefilierekarite@gmail.com)





[www.biostar-afrique.com](http://www.biostar-afrique.com)



PROJET FINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE & L'AGENCE FRANÇAISE DE DÉVELOPPEMENT  
DANS LE CADRE DU PROGRAMME DESIRA

