

Oumar COULIBALY, Consultant, Moribabougou/Commune de  
Moribabougou/ Cercle de Kati  
Rue: 228–Porte:241- Tél 76 43 45 64 – Email :  
[oumar67@hotmail.com](mailto:oumar67@hotmail.com)

---



**RAPPORT DE FORMATION DES MEMBRES DE LA COOPERATIVE DES FEMMES DE  
KANSO SUR LES BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION DES AMANDES, LES 20 ET  
21 JUIN 2019**

**Commanditaire : ECOS DE MALI**

**Date de production : Juin 2020**

## Table des matières

Introduction .....	3
I. Cérémonie d'ouverture de la formation .....	3
1.1. Allocution de la Présidente de la coopérative, Awa SANGARE .....	3
1.2. Allocution du formateur, Oumar COULIBALY .....	3
1.3. Mots d'ouverture de Monsieur Madou KONE, personne ressource de Kanso résidant à Sikasso .....	3
II. Déroulement de la session de formation.....	3
2.1. La phase théorique .....	3
2.2. Phase pratique .....	4
2.3. Evaluation de la séance .....	9
Annexe : Liste de participantes à la formation.....	10

## **Introduction**

Dans le cadre de la mise en œuvre du contrat de prestation de relatif à la réalisation les activités de renforcement sur la filière karité, le Consultant Oumar COULIBALY a animé au bénéfice des membres de la coopérative de Kanso, une session de formation sur les bonnes pratiques de production des amandes de karité.

L'objectif principal de la formation était de renforcer les capacités des membres de la coopérative des femmes de Kanso sur les bonnes pratiques de production des amandes de karité.

La session s'est déroulée dans la période du 20 au 21 juin 2020 dans les locaux de l'école fondamentale à Kanso.

### **I. Cérémonie d'ouverture de la formation**

Trois (3) interventions ont marqué la cérémonie d'ouverture.

#### **1.1. Allocution de la Présidente de la coopérative, Awa SANGARE**

Elle a dans un premier temps souhaité la bienvenue à la personne ressource arrivée de Sikasso et au formateur, elle s'est appesantie sur l'importance de la formation sur les bonnes pratiques de production des amandes et du beurre

Enfin, elle a invité les participantes à plus de courage et d'assiduité afin de faire de cette session de formation, une parfaite réussite.

#### **1.2. Allocution du formateur, Oumar COULIBALY**

Après les salutations d'usage, Monsieur COULIBALY a fait entendre que le projet de réalisation d'unité de production de beurre est une aubaine pour les membres de la coopérative des femmes de Kanso. C'est pourquoi, il a invité le conseil d'administration à faire preuve de détermination et d'engagement afin de faciliter l'atteinte des objectifs assignés au projet.

A la fin de ses interventions, Monsieur COULIBALY signalé que l'adoption des bonnes pratiques ne demande pas des efforts extraordinaires. Il s'agit tout simplement de faire des ajustements sur les façons de faire habituelles et mettre en avant les bonnes pratiques qui sont de nature assurer au beurre de karité une bonne qualité.

#### **1.3. Mots d'ouverture de Monsieur Madou KONE, personne ressource de Kanso résidant à Sikasso**

Monsieur KONE a dans un premier souhaité la bienvenue à l'ensemble des participantes, puis les exhorté à plus de d'assiduité de don de soi afin que cette formation puisse permettre l'instauration d'une culture de la qualité au sein de la coopérative des femmes de Kanso.

Il a fini son intervention par ses vœux de santé et d'entente entre les participantes tout au long de la session de formation.

### **II. Déroulement de la session de formation**

#### **2.1. La phase théorique**

Elle a été animée à l'aide de matériel pédagogique constitué : de fruits de karité ramassés au matin de la journée du 20 juin 2020, d'une marmite de 30 kg, de baignoires, de bassines et de bêche et les affiches amandes développées par le Projet d'Appui aux Filières Agricoles (PAFA).

- **Lecture des objectifs pédagogiques du module collecte et traitement des fruits et noix de karité**

Ils ont été présentés comme suit :

A la fin de cette séance, les participantes seront capables de :

- appliquer les bonnes pratiques de ramassage des fruits du karité;
- effectuer les bonnes pratiques de collectes des noix de karité
- pratiquer les bonnes techniques de dépulpage, du lavage et du triage des noix ;
- pratiquer les bonnes pratiques de cuisson, de séchage des noix ;
- procéder aux bonnes pratiques de conditionnement et de stockages des noix et amandes.

- **Brainstorming pour tester les connaissances des participantes**

- **Présentation des fiches techniques de collecte et de traitement des amandes**

Après lecture des objectifs, et le brainstorming le formateur a passé en revue l'ensemble des étapes de collecte et de traitement des amandes à savoir :

- ✓ **ramassage et collectes des fruits du karité** : Cette étape est très importante dans la chaîne de production des amandes et du beurre de karité. Pour cela les images nous indiquent que les fruits mûrs fraîchement tombés sous l'arbre sont destinés au ramassage. Les récipients propres comme les tasses propres non souillées ainsi que d'autres ustensiles propres sont utilisées. Le temps de collecte ne doit pas dépasser 3 jours d'étalage des noix au soleil sur une bâche en un lieu propre.

- ✓ **dépulpage, lavage et triage des fruits** :

Le dépulpage doit être fait au maximum 3 jours après collecte. Cette activité se fait avec l'eau de forage, puits villageois, etc.

Nb : ne pas utiliser l'eau des marigots.

- ✓ **cuisson, essorage et séchage des noix** : les noix sont cuites à l'eau potable portée à l'ébullition pendant 1h de temps. On casse une noix pour voir, si la sève blanche a disparu, elle est cuite à point. Elles sont essorées à l'aide d'un panier propre posé sur un récipient pendant 10 mn et étalées au soleil sur bâche propre. Au bout de 7 jours, si l'amande émet un bruit sec quand on la secoue dans la coque, les noix sont alors sèches.

Les noix séchées sont triées conservées dans les greniers, dans les magasins. Les amandes après décorticage, sont étalées au soleil durant une journée au cours de laquelle elles sont triées et débarrassées des amandes germées, cassées, et celles attaquées par les insectes. Elles sont ensuite conditionnées dans les sacs en jute posées sur des palettes et stockées dans un magasin.

## 2.2. Phase pratique

Pour permettre une bonne application des bonnes pratiques de collecte et de traitement des noix/fruits, il a été demandé aux membres de la coopérative d'apporter les noix et fruits collectés à la veille de la formation.

- **Photos prises lors des démonstrations pratiques**

**Photo 1 : Séance de dépulpage**





Photo 2 : Séance de lavage des noix



**Photo 3 : Séance d'essorage**



**Photo 4 : Séance de cuisson**





**Photo 5 : Séance d'étalage/séchage**



**Photo 6 : les noix en séchage étalées sur une bâche**





### **2.3. Evaluation de la session**

Pour vérifier l'atteinte des objectifs pédagogiques assignés à la session, Il a été demandé à deux (2) participantes choisies au hasard de nous relater les bonnes pratiques régissant les étapes phares de la transformation des fruits/noix de karité en amandes.

Les deux participantes ont bien expliqué les bonnes pratiques de production des amandes sans oublier le moindre détail. Cela serait synonyme d'assimilation des messages véhiculés tout au long de la formation.

Annexe : Liste de participantes à la formation

Samedi, le 20 Juin 2020

La liste de présences:

(suite)

N°ordre	Prénoms et NOMS	
1	Gaële	Fogola
2	Hadiatou	Koné
3	Fatoumata	Sanogo
4	Flakine	Koné
5	Stwa	Sangaré
6	Tata	Diallo
7	Chata	Diakité
8	Mariam	Sangaré
9	Hérotoumou	Koné
10	Fatoumata	Marike
11	Chata	Koné
12	Mamou M	Sangaré
13	Biba	Sangaré
14	Hadiatou	- " -
15	Hadiata	Koné
16	Djénéba	Koné
17	Djénébou	Sidibe
18	Fatimata	Sangaré
19	Mamou	Koné
20	Rokia	Sangaré
21	Fatou	Koné
22	Mamou F	Sangaré
23	Madji	Sangaré
24	Liatou	Diakité
25	Mariam	Diallo
26	Mamou Y	Sangaré
27	Séou	Traoré
28	Safoura	Diarra
29	Fatoumata	Koné
30	Aminata	Diallo
31	Djénéba	Sangaré
32	Hadia	Diallo
33	Adiaraatou	Fogola
34	Stwa	Koné
35	Rokia	Diallo
36	Limba	Sanogo
37	Aminata	Konate