



© Rakeya Begum, artisane chez Bhoriton à Agailjara, au sud du Bangladesh, déplace des feuilles de papier de soie qui séchent au soleil.

l'artisanat

« ...Et le sixième jour, Dieu prit de l'*adamah* et fit Adam. » Ainsi, l'union de destins entre la terre et l'homme commença par l'art, avant même que ne fût l'agriculture. Chez les Babyloniens, la glaise est fécondée par le sang d'un dieu-démon. La main du grand artisan façonnant la glaise à son image n'est certes pas le seul mythe partagé par les anciennes cultures à l'aube de l'Histoire, car pour plusieurs d'entre elles, les créatures firent à leur tour des œuvres qui n'ont pas toujours été jugées dignes aux yeux de l'artisan premier. Les bruyants descendants d'Adam perturbèrent le divin sommeil et Dieu décida de les exterminer par le



☐ Une libellule dans une rizière biologique est un signe de bonne santé environnementale. ☐ Samon Skiradee repique, à intervalles réguliers, des bouquets de trois à cinq brins de riz. ☐ En Thaïlande, 90% des rizières sont irriguées pour permettre le repiquage, augmenter les rendements et réduire le travail de désherbage.

Dans la région de Yasothon, au nord-est de la Thaïlande, le repiquage bat son plein. Les rizières sont toutes inondées (90% des rizières de Thaïlande sont irriguées) et chacun s'affaire à sa tâche respective. Dans un champ, les jeunes pousses dépassent déjà 30 cm et sont prêtes à être arrachées. Les paysans frappent délicatement les racines sur leurs talons pour en retirer la terre. D'autres prennent de grandes perches pour transporter les gerbes, balancées de part et d'autre de longs bambous. Ces gerbes sont transportées un peu plus loin, dans une nouvelle rizière submergée, pour le repiquage. Ici et là, le dos courbé et les pieds plantés dans la terre visqueuse, les paysans replantent les tiges de riz en grappes de trois à cinq brins. Leurs mains, qui saisissent les semis, et leurs pieds, qui marchent dans la boue semblent adopter les mouvements d'une danse rituelle offerte en célébration de la vie.

☐ Les gerbes de riz sont transportées de rizière en rizière pour le repiquage.



☒ Après avoir battu le riz dans un large panier, Dong, muni d'une pelle en bois, projette les grains dans les airs, tandis que Kun et Pan agitent des éventails pour éventer les grains et éliminer sommairement les impuretés du paddy.



deviennent alors leur seule monnaie d'échange pour nourrir leur famille. Lorsqu'elles doivent acheter du mil, elles viennent au marché pour vendre les amandes de karité aux petits marchands, qui eux les revendront aux marchands se dirigeant vers Ouagadougou.»

Elles se font payer 200 francs le bol de plus de 2,5 kilos d'amandes, une mesure qui, transformée, permet d'obtenir environ un kilo de beurre. À l'Union, la même assiette est payée 500 francs, plus du double. Pour le beurre, le prix atteint 1200 francs, encore plus du double du prix obtenu au marché.

« Les femmes qui font partie de l'Union ont un bien meilleur prix et elles peuvent vendre leur karité d'un seul coup, ce qui leur permet de voir les bénéfices », m'explique Safoura. Bien entendu, des revenus modestes, même doublés ou triplés demeurent modestes. La vente de leur karité à l'Union apporte à ces femmes un revenu annuel d'environ 100 \$. « Il y a quelques années, nous pouvions espérer atteindre une moyenne annuelle de 150 \$, mais nous avons intégré plus de membres et les commandes ne sont pas encore au rendez-vous », explique Abou, l'affable directeur de l'Union.

À
aux bureaux de l'Union, dans la petite usine de transformation de Léo, au sud du pays, pas un jour ne passe sans que Nana, la présidente et Abibata, la responsable de la qualité, viennent saluer les employés et productrices au travail. « L'Union est issue de groupements de productrices agricoles qui s'organiseront au début des années 1990 », m'explique Abibata, souriante et vêtue d'un magnifique boubou. « En 1997, les gens du CECI (Centre d'étude et de coopération internationale, une organisation canadienne de développement international) ont entrepris de soutenir les femmes productrices de karité de la région. Ils ont d'abord priorisé l'amélioration de la qualité du beurre en travaillant sur des techniques de transformation. Ensuite, ils ont soutenu notre développement organisationnel. Notre Union fut officiellement reconnue en 2001 », précise-t-elle.

« Avant l'Union, on ne pouvait faire de grandes quantités de beurre. C'était trop de travail », explique Abibata. Aujourd'hui, à Léo, la transformation de l'amande en beurre se fait de manière collective. Ici, un moulin pour broyer les amandes, là, des fours pour la torréfaction et surtout des

cuves pour le barattage, où des dizaines de femmes besognent. Durant la visite, j'aperçois, dans l'un des bâtiments, ce qui me semble être une véritable incongruité dans cette région du Sahel. « Oui, oui, c'est bien une presse à sirop d'éradible ! », me confirme Abou. Praxède Lévesque, propriétaire de la compagnie Delapointe, qui importe et distribue le karité de l'Union au Canada, et qui est également acéricultrice, a fait traverser cette presse outre-atlantique. « Le système de filtration de cette machine nous a permis d'améliorer la qualité de notre beurre », précise Abou. « En travaillant de manière collective et avec quelques infrastructures, nous avons non seulement amélioré sa qualité, mais nous avons réduit à 1 h 30 le temps de transformation moyen par kilo », ajoute-t-il. À la fin de 2009, 18 centres de transformation locaux seront pleinement fonctionnels dans l'ensemble de l'Union.

« Grâce au travail collectif, je peux produire 400 voire 500 kilos de beurre annuellement », déclare fièrement Abibata. « Avant, je ne pouvais pas acheter les fournitures scolaires des enfants ou même les vêtir. Aujourd'hui, cela n'est plus un problème, et je peux même m'acheter de beaux vêtements. Le karité, c'est vraiment le mari des veuves et le père des orphelins », me lance cette mère de cinq enfants dont le mari est décédé en 2003. Encore et toujours, le karité est, à point nommé, « l'or des femmes ».

☐ Les petites infrastructures de l'Union de Léo, dont les fours de torréfaction, permettent de réduire le temps de transformation du beurre de karité.
☑ Abibata Ido, productrice de karité et responsable de la qualité au sein du conseil d'administration de l'Union de Léo.





☒ Retour vers Guaranatuba avec la récolte de guarana. ☒ Paulo da Costa transporte un lourd panier de fruits de guarana.

☒ Récolte des grappes de fruits de guarana.

Très tôt le lendemain, Paulo da Costa, un cultivateur de l'endroit, nous invite à la cueillette dans des champs éloignés du village. Nous mettons quelques minutes, en petit bateau, pour arriver près de ses champs où, sous des arbres fruitiers, des abeilles sans dard s'agitent à l'entrée de leurs ruches. La multiplication de ces ruches est un élément important du Projet, puisque les abeilles assurent la pollinisation non seulement du guarana, mais de 90 % de la forêt amazonienne !

Paulo da Costa nous invite ensuite à prendre le « sentier de l'iguane », au bout duquel nous trouvons ses premiers plants de guarana. Seulement 135 des 390 arbustes de cette parcelle sont vraiment productifs. « La plupart de mes arbustes sont encore très jeunes. Et puis, j'avais bien nettoyé le champ, mais il a trop plu et les herbes ont repoussé avec vigueur, justifie-t-il. L'an passé, j'ai récolté 89 kilos de guarana, mais cette année, je suis tout juste rendu à 20 kilos. » Nous sommes loin des petits producteurs de café équitables, dont les modestes récoltes atteignent tout de même une demi-tonne.

Paulo songe à cultiver un nouveau champ de 150 plants. « Dans cinq ans, ils regorgeront de fruits », dit-il, confiant. Conformément au protocole de production satéré-mawé, il devra cueillir ses nouveaux plants dans la forêt vierge, où le guarana adulte prend la forme d'une liane qui fait son tapis de pousses au pied de l'arbre auquel elle s'agrippe.

