

## N° 4 La noix de cajou



### Type de culture

L'anacardier (*Anacardium occidentale*), originaire du nord-est du Brésil, est à présent largement cultivé dans toutes les régions tropicales chaudes et humides, pour ses noix et ses fruits de cajou (appelés «pommes»). Les noix de cajou ne sont pas des noix au sens botanique du terme, mais des akènes, autrement dit amandes. Les amandes de cajou sont entourées d'une double coquille contenant une résine constituée d'acide anacardique, un puissant irritant pour la peau, chimiquement similaire à la toxine trouvée dans le sumac vénéneux. Les coquilles et la résine doivent être soigneusement supprimées pour éviter tout risque lors de la consommation. Toutefois, la « noix » de cajou se révèle bien moins allergénique pour l'ensemble de la population que des « vraies » noix ou des arachides.

### Culture et utilisation

Les pays de l'Afrique de l'Ouest, en particulier le Nigéria, la Côte d'Ivoire, la Guinée-Bissau et le Bénin, occupent la deuxième place dans la production mondiale de noix de cajou ; autres producteurs importants du continent sont la Tanzanie et le Mozambique. Cependant, avec moins de 10% de produits transformés, la culture de la noix de cajou n'est que peu valorisée en Afrique de l'Ouest. Le développement de ce créneau sous-exploité permettra la création d'emploi et assistera à la réduction de la pauvreté dans les communautés rurales. Un anacardier produit entre 200 et 300 noix de cajou par an (2-3 kg), avec des rendements moyens d'environ 900 kg par hectare. Au Bénin, la production de noix de cajou est d'environ 45.000 tonnes par an, dont près de 4% sont transformés localement : c'est la deuxième plus grosse exportation du pays après le coton, correspondant à 10% des recettes afférentes.

Les noix de cajou sont principalement consommées entières, grillées et salées pour le marché du snack. C'est un produit dont la qualité supérieure, grâce à sa saveur riche et unique, justifie un prix élevé de vente au détail. Toutefois, la noix de cajou suscite dans l'industrie alimentaire un intérêt croissant, en tant qu'ingrédient de biscuits, de céréales, d'en-cas sucrés ou comme garniture sur la crème glacée. Au Brésil, le jus des pommes de cajou est vendu comme boisson-santé aux fruits. Par tradition, les Indiens d'Amazonie utilisent de nombreuses parties de l'anacardier à des fins thérapeutiques, en vertu des puissants agents antibactériens qu'elles contiennent.

### Transformation et Commercialisation

L'Organisation Béninoise pour la Promotion de l'Agriculture Biologique (OBEPAB) parraine plus de 3000 producteurs de coton biologique, dont presque la moitié sont des femmes. Pour ces agriculteurs béninois désireux de commercialiser les cultures alimentaires intégrées dans la rotation biologique et de réduire ainsi leur dépendance économique au seul coton, la noix de cajou semble un bon pari : plantés en bordure des champs, les arbres permettent de contrôler l'érosion du sol moyennant un entretien facile. La récolte intervient à un autre



Agents de terrain de l'OBEPAB parmi coton et cajou, district d'Aklampa, Bénin.

Source: OBEPAB



Anacardier bordant un champ de coton au Bénin. Source: OBEPAB



# La production vivrière des cultivateurs de coton biologique en Afrique de l'Ouest pour réduire leur dépendance au coton et sortir de la pauvreté

moment de l'année que la cueillette du coton, permettant ainsi aux familles d'agriculteurs de gérer plus facilement les exigences de travail. La noix de cajou est rarement utilisée dans l'alimentation béninoise et ne contrevient pas, de ce fait, à la sécurité alimentaire locale.

La demande croissante de noix et d'huile de cajou bio, sur les marchés européens et régionaux, induit une contribution plus équilibrée de la part des consommateurs et de l'industrie agro-alimentaire, au bien-être du petit producteur africain et de sa famille : «assistanat, non ; commerce équitable, oui» ; la rapide expansion du secteur du commerce équitable certifié ouvre aussi des marchés intéressants pour l'OBEPAB et les d'agriculteurs associés, d'autant que les noix de cajou béninoises sont depuis longtemps réputées pour leur qualité.

## Recette: Brocoli au beurre à l'ail et noix de cajou

-  700 g fde brocoli frais, coupé en petits morceaux
-  80 g de beurre
-  1 cuillère à soupe (15 ml) de cassonade
-  3 cuillères à soupe (45 ml) de sauce de soja
-  2 cuillères à café (10 ml) de vinaigre blanc
-  1 grosse pincée de poivre noir moulu
-  2 gousses d'ail hachées
-  50 g de noix de cajou salées écrasées

Placez les brocolis dans une grande marmite avec 2.5 cm d'eau au fond. Portez à ébullition et cuire pendant 7 min, jusqu'à ce que les brocolis soient cuits mais encore fermes. Egouttez les brocolis et disposez-les dans un plat de service. Faites alors fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen. Mélangez-y le sucre brun, la sauce de soja, le vinaigre, le poivre et l'ail. Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le du feu. Ajoutez-y les noix de cajou. Versez la sauce sur les brocolis et servez immédiatement.



Noix de cajou. Source: PAN UK



Mère et son enfant, village de coton, Bénin. Source: PAN UK

La série des cultures vivrières comprend des fiches sur 1. le fonio, 2. l'hibiscus, 3. le sésame, 4. la noix de cajou, 5. le karité. Des informations complémentaires sont disponibles dans la brochure « Hibiscus, noix de cajou et coton : quel dénominateur commun ? »

*Fibres, Food & Beauty for Poverty Reduction* est un projet conjoint de PAN Allemagne, PAN UK, OBEPAB au Bénin et Enda Pronat au Sénégal. Il vise à informer la population des nombreuses possibilités de cultures vivrières développées par les cultivateurs de coton biologique en Afrique et à aider ces derniers à trouver de meilleures options de commercialisation de ces produits sur les marchés locaux ou d'exportation.

Le projet est financé par l'Office de Coopération EuropAid, inWent et TRAIID.