



LE FRUIT DE CAJOU

UNE COLLATION EN FORME DE DATTE FABRIQUEE A PARTIR DU FRUIT DE CAJOU

Le cajou, en plus de la connue noix, apporte aussi un faux fruit, ou pomme de cajou, qui est souvent jeté à cause de son goût prononcé. Dans les années 1980, un projet au Honduras a développé un produit basé sur la pomme de cajou et qui a maintenant un marché florissant en Amérique du Nord.

En 1979, une petite ONG, *Pueblo a Pueblo*, fut créée au Honduras par le Docteur Daniel Salcedo et sa femme. Au départ, l'organisation était principalement concernée dans l'entraide aux producteurs artisanaux, mais Daniel Salcedo développa une forte stratégie marketing de marché qui a donné résultat à un bureau de vente et de distribution à Houston, au Texas. Cela était inhabituel à un moment où beaucoup d'agences s'arrêtaient vite de fournir une concrète assistance marketing.

Au début des années 1980, *Pueblo a Pueblo* entreprit de répondre aux demandes à l'aide de fermiers très pauvres vers Choluteca dans le sud aride du Honduras, afin de traiter et commercialiser leurs noix de cajou.

Apparemment quelques années plus tôt, le plan du gouvernement avait promu la cultivation du cajou par le moyen d'emprunts, et après cinq années, les arbres commencèrent à produire et les emprunts arrivèrent à échéance de remboursement. Malheureusement, aucun système de traitement ou d'approvisionnement n'avait été établi pour coïncider avec la première récolte et il a été rapporté que certains fermiers ont eu recours à la vente de leurs arbres pour en faire du bois de chauffage afin de recouvrir leurs dettes.

A ce moment-là, je travaillais pour L'Institut de Nutrition de l'Amérique centrale et du Panama (INCAP), et visita le projet. Je fournis des conseils techniques qui ont éventuellement permis à *Pueblo a Pueblo* de former les fermiers dans le traitement de la noix de cajou et dans l'installation d'une unité de production.

Le cajou, en plus de la bien connue noix, produit également un faux fruit, ou pomme de cajou, qui est habituellement rejetée à cause de son goût astringent et désagréable. Il a été suggéré à *Pueblo a Pueblo* que le fruit puisse former la base d'un produit dérivé qui pourrait fournir un revenu additionnel et créer des emplois, particulièrement pour les femmes de la communauté. Les idées discutées incluent les confitures, les vins, les vinaigres, les semis confits, les fruits secs. Au même moment, avec de la chance, le Dr Rodney Cooke de l'Institut des Produits Tropicaux enquêtait sur l'utilisation du fruit de cajou au Costa Rica, où il y avait une tradition de sécher le fruit avec du sucre. L'astringent, la saveur amère du produit final cependant, fait qu'il est inacceptable pour beaucoup de personnes.

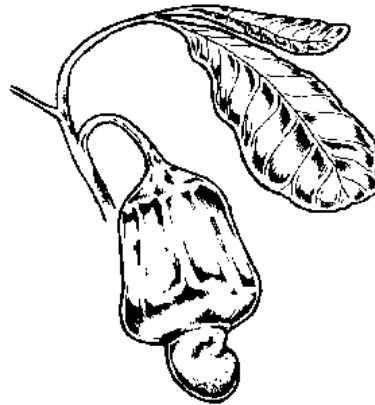
En 1982, Dr Cooke trouva un moyen de contrer l'amertume en ajoutant de la soude caustique et du sucre avant de sécher le fruit, et cette information fut transmise à *Pueblo a Pueblo*. Des essais furent effectués et se révélèrent encourageants.

Practical Action, The Schumacher Centre for Technology and Development, Bourton on Dunsmore, Rugby, Warwickshire, CV23 9QZ, UK
T +44 (0)1926 634400 | F +44 (0)1926 634401 | E infoserv@practicalaction.org.uk | W www.practicalaction.org

Practical Action est un organisme de bienfaisance agréé et une société à responsabilité limitée

Company Reg. No. 871954, England | Reg. Charity No.247257 | N. TVA. 880 9924 76 |
Patron HRH Le prince de Pays de Galles, KG, KT, GCB

note technique



Le fruit de cajou au caramel

Le processus est simple et implique d'immerger le fruit dans 1% d'hydroxyde de sodium (soude caustique) pendant trois minutes, avant de le rincer minutieusement dans de l'eau propre. Ce traitement affecte la couche ferme de la surface qui donne le goût amer au fruit. (De récentes communications avec les producteurs d'Honduras ont révélés que la soude caustique a été arrêtée et que le produit final est toujours populaire auprès des consommateurs).

Le fruit est ensuite pressé entre deux planches d'une épaisseur approximative à 1.5 cm. Cela enlève beaucoup d'humidité comme le jus et crée également de petits trous qui permettent une pénétration du sirop de sucre plus rapide, utilisé dans des étapes ultérieures du processus. Le fruit aplati est ensuite mijoté dans un fort et chaud sirop de sucre (34 Kg de sucre pour 1000 morceaux de fruit avec assez d'eau pour recouvrir) pendant deux heures. (Le sirop peut seulement être utilisé un nombre limité de fois et est financièrement parlant une matière première clé. Toute alternative d'utilisation des sirops, par exemple dans la production de vin, de vinaigre ou de bonbons, peut nettement améliorer le profit général de l'entreprise). Enfin, le fruit est enlevé du sirop avec des pinces pour éviter de le toucher, et emballé dans des sacs cellophane scellés à chaleur, d'une moyenne de 113 g de poids net.

Les séchoirs solaires

Le séchage solaire améliore le séchage en plein air en protégeant les produits de la pluie, des insectes et autres animaux, et de la poussière qui peut contenir des matières fécales. Un séchage accéléré réduit la probabilité de moisissure, et des températures de séchages plus élevées signifient qu'un séchage plus complet est possible et qui permet alors des durées de stockages plus longues.

Plus la culture à sécher a de la valeur, plus le risque financier est élevé si le producteur doit accepter des taux de dommages de séchage en plein-air, et plus souvent le séchoir solaire sera utilisé.

Le séchage du produit

A la base, les séchoirs solaires n'étaient pas très appréciés par les femmes à *Pueblo a Pueblo*; le polythène noircissait à cause du soleil et était facilement endommagé. Technologie Intermédiaire a assisté en fournissant un échantillon de film résistant de lumière ultraviolette (ICI Melinex) qui s'est montré plus acceptable, en étant fort et durable. L'ONG acheta 100m de ce film qui dura six ans. Un toit solaire de 9° d'inclinaison fut utilisé, plus tard augmenté à 15° pour améliorer l'efficacité.

En 1986, 40 femmes furent impliquées dans la production de la pomme de cajou au caramel. Chaque équipe de 10 femmes pouvait produire 800 fruits séchés par jour. Les femmes gagnaient 4 Lempira (US\$=2L) par jour, ce qui était plus que le salaire moyen d'un homme qui était de 3L. Le marché aux Etats-Unis payait 2\$ par livre et achetait 5 000 livres chaque année.

En 1990, la taille du groupe avait augmenté de 60 à 70, et 40 séchoirs solaires étaient utilisés. Les ventes aux USA avaient atteint 9 000 livres par an, et *Pueblo a Pueblo* espère augmenter la taille du projet pour la saison 1991 afin de répondre à la demande grandissante. Un total de 5 groupes de femmes de 50 membres est envisagé en plus.

Il est clair que ceci est un exemple de projet générateur de revenus, viable et durable. Il est également l'un des très rares exemples de l'application commerciale réussie de petits séchoirs solaires.

Lectures complémentaires

- Cashew Nut Processing D C Russell, FAO Agricultural Services Bulletin No 6, FAO, Rome 1969
- The Processing of a Date-like Caramel from Cashew Apple A J Ortiz, R D Cooke, R A Quires. Tropical Science 1982, 24(1)
- The Biochemistry of Fruits and Their Products Mazliak P (1970) Vol 1. A D Hulme (ed) pp 209-238 London and New York

Cet article fut publié à l'origine dans Food Chain : The International Journal of Small-scale Food Processing, Numero 2, de Mars 1991, et publié par ITDG (aujourd'hui Practical Action)

Au moment de la rédaction, l'auteur Barrie Atxel était le manager du programme d'ITDG sur l'approvisionnement de la nourriture en Amérique Latine. Il a travaillé avec INCAP au Guatemala pendant 4 ans.

Practical Action
The Schumacher Centre for Technology and Development
Bourton-on-Dunsmore
Rugby, Warwickshire, CV23 9QZ
Royaume-Uni
Tél: +44 (0)1926 634400
Fax: +44 (0)1926 634401
Adresse électronique: inforsev@practicalaction.org.uk
Site internet: <http://practicalaction.org/practicalanswers/>

Practical Action est une organisation caritative de développement avec une différence. Nous savons que les idées les plus simples peuvent avoir le plus profond effet de changement de vie sur les personnes les plus pauvres à travers le monde. Depuis 40 ans, nous travaillons en étroite collaboration avec certains de ces plus pauvres – en utilisant la simple technologie pour combattre la pauvreté et transformer leur vie pour le meilleur. Nous travaillons actuellement dans 15 pays d'Afrique, Asie du Sud et Amérique Latine.

note technique