

Le projet « Initiative du Cajou Africain » logé à la GIZ est basé dans cinq pays dont le Bénin, le Burkina Faso, le Côte d'Ivoire, la Mozambique et le Ghana où le siège est installé.

Il Intervient dans tous les aspects de la valorisation de la noix de cajou, c'est-à-dire la production, la transformation et la commercialisation.

Le principal bailleur est Bill et Melinda Gates et d'autres bailleurs publics et privés dont les Gouvernements Allemand et Néerlandais.

Les cinq principaux objectifs sont :

1. l'accroissement de l'efficacité de la quantité et de la qualité de la production primaire,
2. l'accroissement de la valeur ajoutée de la transformation,
3. l'établissement de liens commerciaux solides,
4. l'établissement d'un environnement favorable,
5. l'apprentissage et les innovations pour un accroissement de bons résultats.

La durée du projet est de quatre ans.

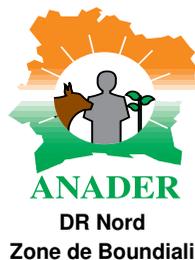


Guide pratique

Anacarde



Récolte et post-récolte de la noix de cajou



G. M. OUATTARA, P. J-M. Coulibaly, H. Z. Seri, K. Soro, H. Coulibaly, L. F. Touré,, A. Touré,
S. Kachelriess-Matthess

Côte d'Ivoire - 2012

Stockage des noix de cajou

Le stockage se fait dans un magasin aéré et étanche de 3 m de haut.



Les sacs doivent être stockés sur des palettes ou caillebotis de 20 à 30cm de hauteur.

Ils doivent être disposés à :

- 1 m des murs de part et d'autres
- 1,5 m de la toiture au minimum



La bonne qualité des noix de cajou dépend des activités de récolte et post-récoltes décrites dans le document. Le respect de ces étapes peut garantir un meilleur revenu au producteur, comme le montre les recettes réalisées par notre bon producteur ABOU.

TABLE DES MATIERES

Avant-propos	2
I- Opérations pré-récoltes	4
✓ Nettoyage de la parcelle	4
✓ Création et entretien des pare-feux	4
II- Opérations de récoltes	5
✓ Ramassage des fruits tombés	5
✓ Séparation de la noix de la pomme	5
III- Opérations post- récoltes	6
Séchage	6
✓ Confection des claies	6
✓ Etalage des noix sur les claies au soleil	6
✓ Remuage et triage des noix	7
Conditionnement	8
✓ Refroidissement des noix	8
✓ Calibrage des noix	8
✓ Ensachage des noix	9
✓ Stockage de la production	10

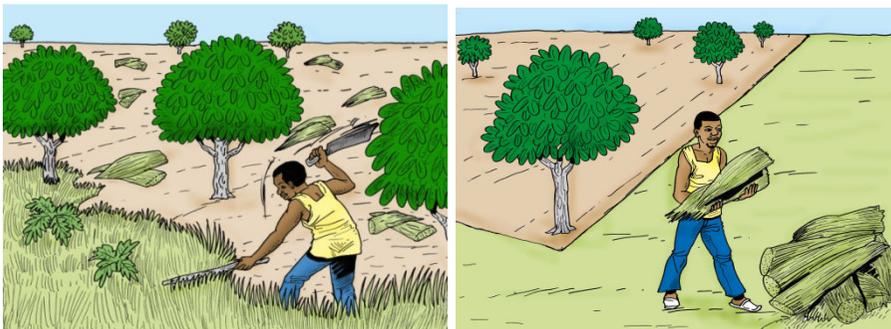
OPERATIONS PRE-RECOLTES

Nettoyage de la parcelle

Le nettoyage consiste à faucher, ramasser et mettre les mauvaises herbes hors de la parcelle (au-delà du pare-feu). Cela permet de lutter contre :

- les feux de brousse,
- la concurrence des mauvaises herbes.

Il permet également de détruire les nids d'insectes nuisibles et surtout facilite le ramassage des fruits.



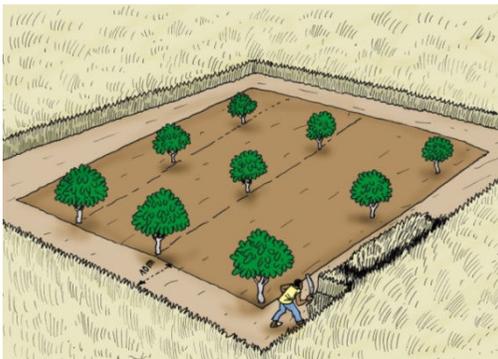
2 passages par an au minimum:

Avant la floraison (octobre – novembre) Après la récolte (juillet – août)

NB : les mauvaises herbes rassemblées peuvent servir à la fabrication de compost

Création et entretien de pare-feux

- Largeur : 10 m à partir de la couronne
- Faucher et ramasser les mauvaises herbes des pare-feux



Période de création des pare-feux :

Octobre - novembre

Ensachage des noix de cajou

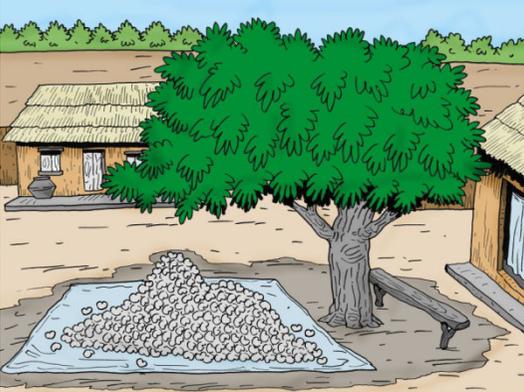
Mettre les noix dans des sacs en jute qui permettent une bonne aération en général.

Laisser les sacs ouverts pendant 24 heures pour un refroidissement total.



Refroidissement des noix

Le refroidissement des noix limite la transpiration et le risque de ré humidification

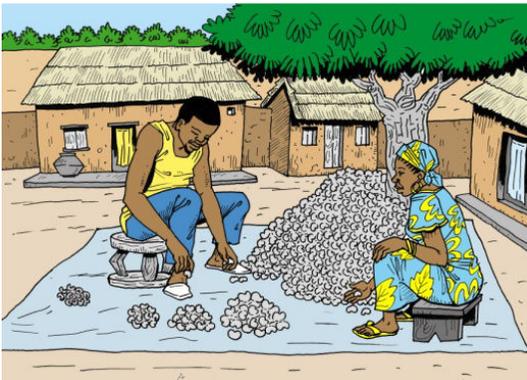


Après le séchage, laisser les noix refroidir à l'ombre pendant 1 à 2 heures

Triage et calibrage des noix

Dès refroidissement, il faut classer les noix en trois catégories :

- **Grosses noix**
- **Noix moyennes**
- **Petites noix**



Au cours de cette opération, les noix défectueuses qui ont échappées au premier triage sont éliminées.

Ramassage des fruits

- laisser tomber le fruit de l'arbre
- le ramasser tous les deux jours

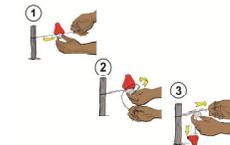
Outils de ramassage : Seau en plastique ou panier



Séparer immédiatement la noix de la pomme après le ramassage

Séparation de la noix de la pomme

- Séparer la noix de la pomme à l'aide d'une ficelle de nylon d'environ 50 cm :
- attacher un bout de la ficelle à un piquet et l'autre à un bâtonnet d'environ 10 cm.
 - Tenir le fruit par la noix d'une main
 - Enrouler la ficelle entre la pomme et la noix
 - Tirer fermement sur la ficelle



La séparation peut aussi se faire par torsion.

Un morceau de chair fibreuse de la pomme resté à la base de la noix peut occasionner une altération de l'intégrité physique et de la qualité de la noix voir de l'amande

OPERATIONS POST-RECOLTES

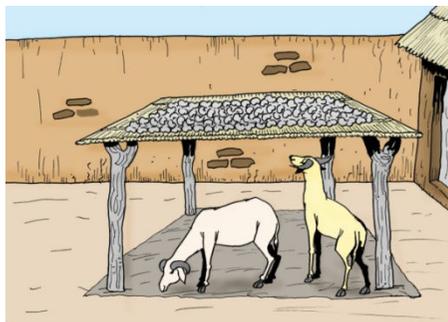
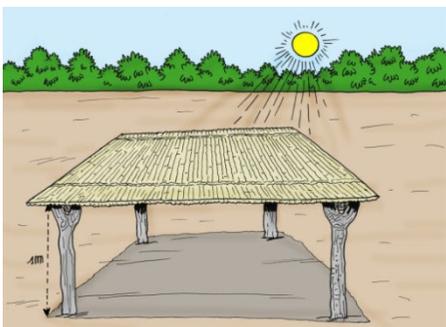
Séchage

Il se fait en deux phases :

- le pré séchage au champ après avoir séparé la pomme de la noix.
- Transporter les noix au village dans des seaux en plastique, des paniers ou des sacs en jute
- le séchage effectif au village permettra de faire baisser le taux d'humidité à environ 8 %.

Confection des claies de séchage

Les claies sont construites en bambou ou en bois, au champ pour le pré séchage et au village pour séchage effectif.



Construire les claies dans un endroit qui offre une bonne exposition au soleil et une ventilation naturelle adéquate

Hauteur : 1 m

Étalage des noix de cajou

Les noix doivent être étalées uniformément sur les claies (pas plus de deux rangées en hauteur). Le séchage sur les claies favorise l'aération du produit et le rend inaccessible aux animaux domestiques. Un bon séchage réduit le taux de brisure à l'usinage.



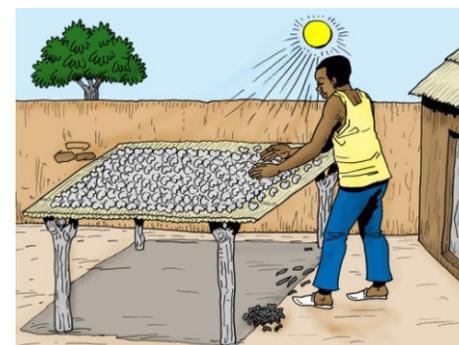
2 à 3 jours de séchage en temps de grand soleil

Une semaine en temps couvert

Remuage et triage des noix sur claies

Lors du séchage il faut remuer le produit chaque 2 heures et extraire :

- les noix défectueuses (mal formées, attaquées, naines, ratatinées, ...)
- les corps étrangers (débris de bois, morceaux de faux fruits, etc.)



Prévoir une couverture de protection en cas de pluies ou de vent

Deux méthodes sont utilisées pour le test de séchage :

- la méthode scientifique (utilisation d'un humidimètre)
- les méthodes empiriques :
 - en secouant les noix, les amandes bougent à l'intérieur de la coque
 - en grattant avec l'ongle du pouce, les noix ne présentent aucune trace
 - lors de la mise en sac, les noix produisent un craquement