

Juin 2013

# Connaître et Comprendre LE MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'ANACARDE





## Remerciements

Ce document a été élaboré par RONGEAD à partir de son expérience d'appui à la filière anacarde, notamment dans le cadre de la mise en œuvre du **Service d'Information et de Conseil N'Kalô** avec ses partenaires **INADES Formation Burkina Faso**, l'**ONG Chigata** et **Offre & Demande Agricole Sarl**.



Sa réalisation a été permise notamment grâce à des financements de l'Union européenne, de l'Agence Française de Développement et de l'Organisation Internationale de la Francophonie.



RONGEAD remercie ses partenaires qui travaillent à ses côtés à l'amélioration des conditions de commercialisation de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest.





<b>Pourquoi un guide sur le marché international de l'anacarde ?</b>	<b>Page 3</b>
<b>Préambule : comprendre et analyser les marchés agricoles</b>	<b>Page 4</b>
<b>Chapitre 1 : Présentation générale du marché de l'anacarde</b>	<b>Page 5</b>
<b>Chapitre 2 : L'offre d'anacarde dans le monde</b>	<b>Page 9</b>
<b>Chapitre 3 : La demande en anacarde dans le monde</b>	<b>Page 15</b>
<b>Chapitre 4 : L'environnement du marché mondial de l'anacarde</b>	<b>Page 19</b>
<b>Chapitre 5 : Présentation détaillé des pays producteurs</b>	<b>Page 23</b>
<b>Chapitre 6 : Présentation détaillée des zones de consommation</b>	<b>Page 43</b>
<b>Conclusions</b>	<b>Page 47</b>
<b>Sources d'information sur le marché de l'anacarde</b>	<b>Page 48</b>



## Pourquoi un guide sur le marché international de l'anacarde ?

Depuis la fin des années 1990, la noix de cajou est devenue l'un des plus importants produits d'exportation d'Afrique de l'Ouest et la principale culture de rente avec le coton dans une large bande climatique sahélo-soudanaise qui s'étend du Sénégal au Nigeria.

Son développement spontané s'est produit en parallèle dans plus de dix pays de la sous-région sous l'impulsion d'une bonne demande internationale et dans le cadre d'un développement des relations commerciales entre l'Afrique de l'Ouest et l'Asie.

Cette culture de rente est, pour beaucoup de petits agriculteurs ouest-africains, une source de revenus monétaires nouvelle et essentielle à une période de l'année stratégique tant en termes de sécurité alimentaire que d'investissement dans le développement de leur exploitation. Elle offre également l'opportunité d'un développement important d'industries agro-alimentaires à fort besoin de main d'œuvre.

Mais cette ressource est aussi une source de revenus très instable. Les variations que connaissent ses prix au cours d'une même campagne de production peuvent atteindre plus de 200%. Elles confrontent les agriculteurs mais également les commerçants, transformateurs, transporteurs, banquiers et autres acteurs impliqués dans la filière à des prises de risques importantes et à une forte insécurité économique en général.

Depuis 2010, RONGEAD, avec son Service d'Information et de Conseil N'Kalô, se propose de construire un cadre commercial plus transparent et plus efficace avec l'ensemble des acteurs du secteur de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest. Le service met à leur disposition une information indépendante et claire sur la commercialisation de l'anacarde et leur propose formations et conseils pour mieux appréhender ce marché compliqué et adopter des stratégies rationnelles de gestion des risques.

Avec ce guide, l'équipe du Service N'Kalô met à la disposition de l'ensemble des acteurs économiques et institutionnels du secteur de l'anacarde une part de ses connaissances et de son expertise pour leur permettre de mieux appréhender et interpréter un marché particulièrement volatil et de poser les bases d'une filière plus transparente et plus durable.

*Anacarde, on produit ça pourquoi ?*

*Pourquoi un jour c'est 100 Francs, un jour 200 Francs et encore un autre c'est 300 Francs le kilogramme ?*

*Comment je dois choisir quand vendre ?*



# Préambule : comprendre et analyser les marchés agricoles

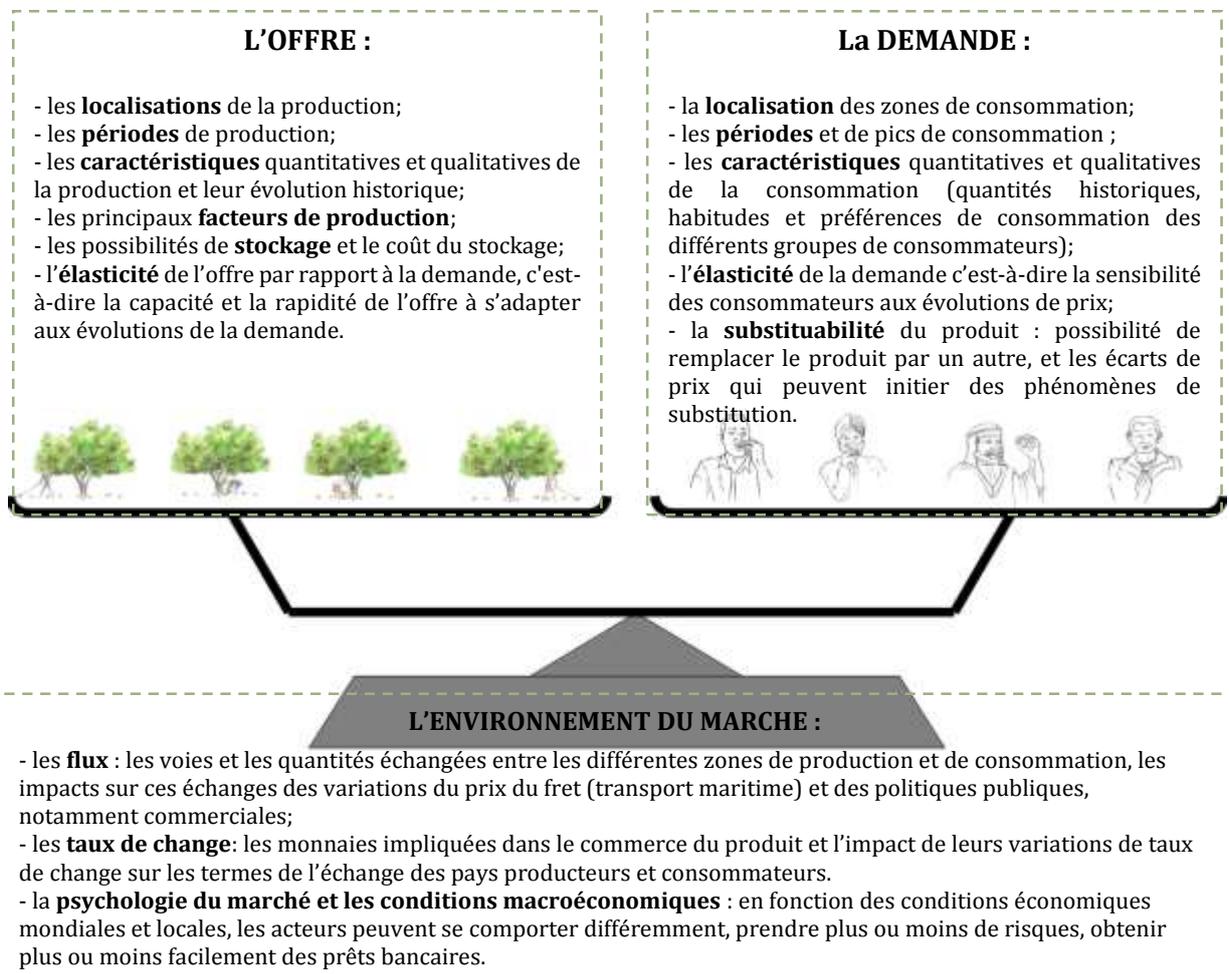
Ce document se fonde sur la méthodologie de **l'analyse de marchés agricoles**.

L'analyse de marchés agricoles est une discipline qui vise à comprendre et anticiper les évolutions et les risques de la commercialisation des denrées agro-alimentaires. Elle permet aux acteurs d'un marché, quels qu'ils soient (vendeurs, acheteurs, intermédiaires, financeurs, investisseurs), d'adapter leurs actions et leurs choix de façon rationnelle en fonction des conditions commerciales à un moment donné.

L'analyse de marché repose sur deux types de données :

- des données structurelles : appelées « **fondamentaux du marché** » qui sont les différents éléments qui font la nature de chaque marché agricole et qui seront développés dans ce document.
- des données conjoncturelles qui nécessitent une **information régulière et de qualité** sur l'évolution des fondamentaux et sur tous les paramètres qui peuvent affecter la commercialisation des produits agricoles et auxquelles les acteurs la filière anacarde en Afrique de l'Ouest peuvent accéder grâce au Service d'Information et de Conseil N'Kalô.

Les fondamentaux d'un marché agricole sont regroupés sous trois notions couramment employées mais souvent mal comprises : l'Offre, la Demande et l'Environnement de Marché. Le schéma suivant donne les principaux éléments qui sont regroupés derrière chacune de ces trois notions.

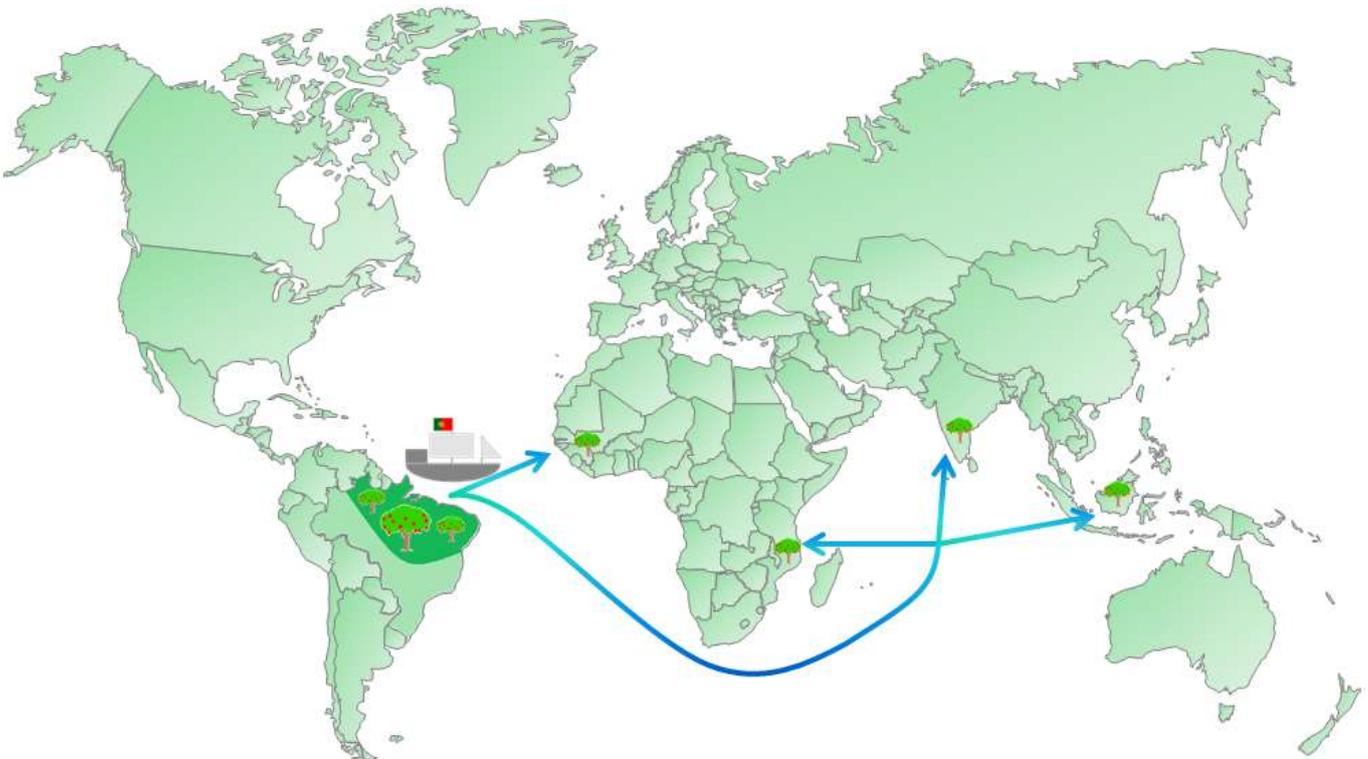




## Chapitre 1 : Présentation générale du marché de l'Anacarde.

### ***Origine et expansion de la culture de l'anacardier***

L'anacardier ou *Anacardium occidentale* est un arbre originaire du nord du Brésil. Au XV<sup>ème</sup> siècle, les navigateurs portugais l'ont implanté en Afrique de l'Ouest, en Afrique de l'Est, en Inde et dans le Sud-Ouest de l'Asie (Indonésie, Philippines, Thaïlande, etc.).



Jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, la consommation d'anacarde est restée locale et la culture de l'anacardier peu étendue.

A partir des années 1920, une production et une transformation semi-industrielles se sont développées dans la région de Goa en Inde. Un commerce de noix de cajou est alors peu à peu né entre l'Inde (exportatrice) et les Etats-Unis d'Amérique (importateurs).



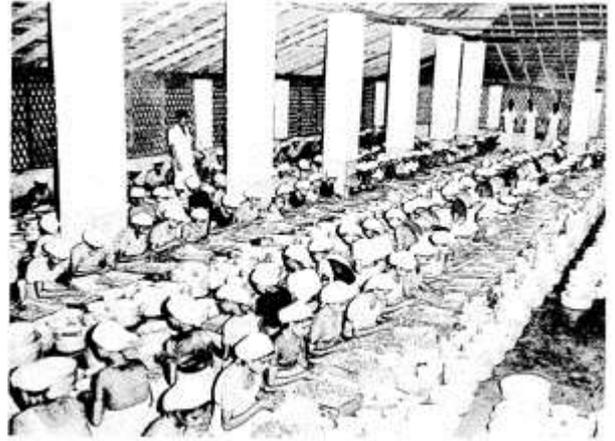
## Chapitre 1 : Présentation générale du marché de l'Anacarde.

Dans les années 1950, une transformation industrielle s'est développée parallèlement en Inde, au Brésil et en Afrique de l'Est (Mozambique, puis dans une moindre mesure Tanzanie et Kenya). La consommation de noix de cajou a alors commencé à croître de manière importante aux Etats-Unis et en Europe.

Dans les années 1980, la filière anacarde en Afrique de l'Est a commencé à connaître une période de déclin liée au vieillissement des vergers et à la perte de compétitivité de l'industrie locale de transformation. Une libéralisation brutale de la filière au Mozambique a ensuite conduit à son effondrement à la fin des années 1980. En parallèle, l'Inde a augmenté fortement ses parts de marché et développé une puissante industrie de transformation nécessitant toujours plus de matière première. C'est ainsi que vers la fin des années 1980, l'industrie de transformation indienne a commencé à importer des noix d'Afrique de l'Ouest, provoquant un développement de la production dans une nouvelle région du monde.

Au cours des années 1990 et 2000, la demande croissante des pays occidentaux puis des économies émergentes a incité au développement d'une production de très grande échelle en Asie, en Afrique et au Brésil.

Depuis 2009, on assiste à un début de plafonnement de la consommation en Europe et aux Etats-Unis ainsi qu'à une relative stagnation de la production mondiale d'anacarde, provoquant un ralentissement important de la croissance de ce marché à l'échelle mondiale.



**Usine de transformation d'anacarde au Brésil dans les années 1950.**

Source : The Richard Franco Agency .Inc





# Chapitre 1 : Présentation générale du marché de l'Anacarde.

## Les produits de l'anacardier

### L'amande de cajou

Si on cultive l'anacardier c'est avant tout pour cette graine.

Il s'agit d'un akène riche en protéines, vitamines, oligo-éléments et acides gras mono-insaturés qui aident à réduire le taux de cholestérol.

Les amandes entières sont principalement consommées comme « amuse-gueule » (« snacks »).

Les morceaux d'amandes sont majoritairement utilisés dans la confiserie et la pâtisserie.

Globalement, une grande diversité d'usages existe à travers le monde.

### La pomme de cajou

Faux fruit très juteux, très sucré et très riche en vitamine C.

Généralement consommé dans les zones de production d'anacarde mais rarement commercialisé.

Goût astringent, difficultés de conservation et légendes sur ses danger limitent l'utilisation du produit, sauf au Brésil où environ 20% de la production est consommée.

Pourtant, de multiples usages sont possibles.

<b>Amande de cajou grillée et salée</b>			
Prêt à déguster		En sachet	
<b>Huile d'amande de cajou</b>			
Huile de cajou pure		Savon à l'huile de cajou	
<b>Plats à base d'amande de cajou</b>			
Riz sauce cajou		Poulet au cajou	
<b>Produits transformés à base d'amande de cajou</b>			
Biscuits	Chocolat	Glace	Yaourt
<b>Pomme nature</b>		<b>Pulpe de pomme</b>	
<b>Jus de pomme</b>		<b>Alcool de pomme</b>	



## Chapitre 1 : Présentation générale du marché de l'Anacarde.

### Le baume de cajou ou CNSL (*Cashew Nut Shell Liquid*)

Liquide brun qui se trouve dans de petites capillarités à l'intérieur de la coque de la noix de cajou.

Il est constitué de trois principales substances chimiques (l'acide anacardique, le cardol et le cardanol).

Il peut être revendu à l'industrie chimique qui utilise le cardanol pour la fabrication d'une grande diversité de produits : pesticides, lubrifiants, résines, peintures anticorrosives, bioplastiques.

Pour que l'extraction soit rentable, il faut de très grandes quantités de coques. Si bien que seules les très grosses usines du Brésil, d'Inde et du Vietnam le valorisent.

### La coque de noix de cajou

La coque de la noix est un sous-produit de la transformation généralement utilisé comme combustible.

Brûlée dans des conditions inappropriées, elle produit une épaisse fumée noire relativement nocive.

CNSL dans un verre



Bidon de CNSL



Coques d'anacarde



Charbon de coque d'anacarde



### Pourquoi cultive-t-on l'anacardier avant tout pour l'amande de cajou ?

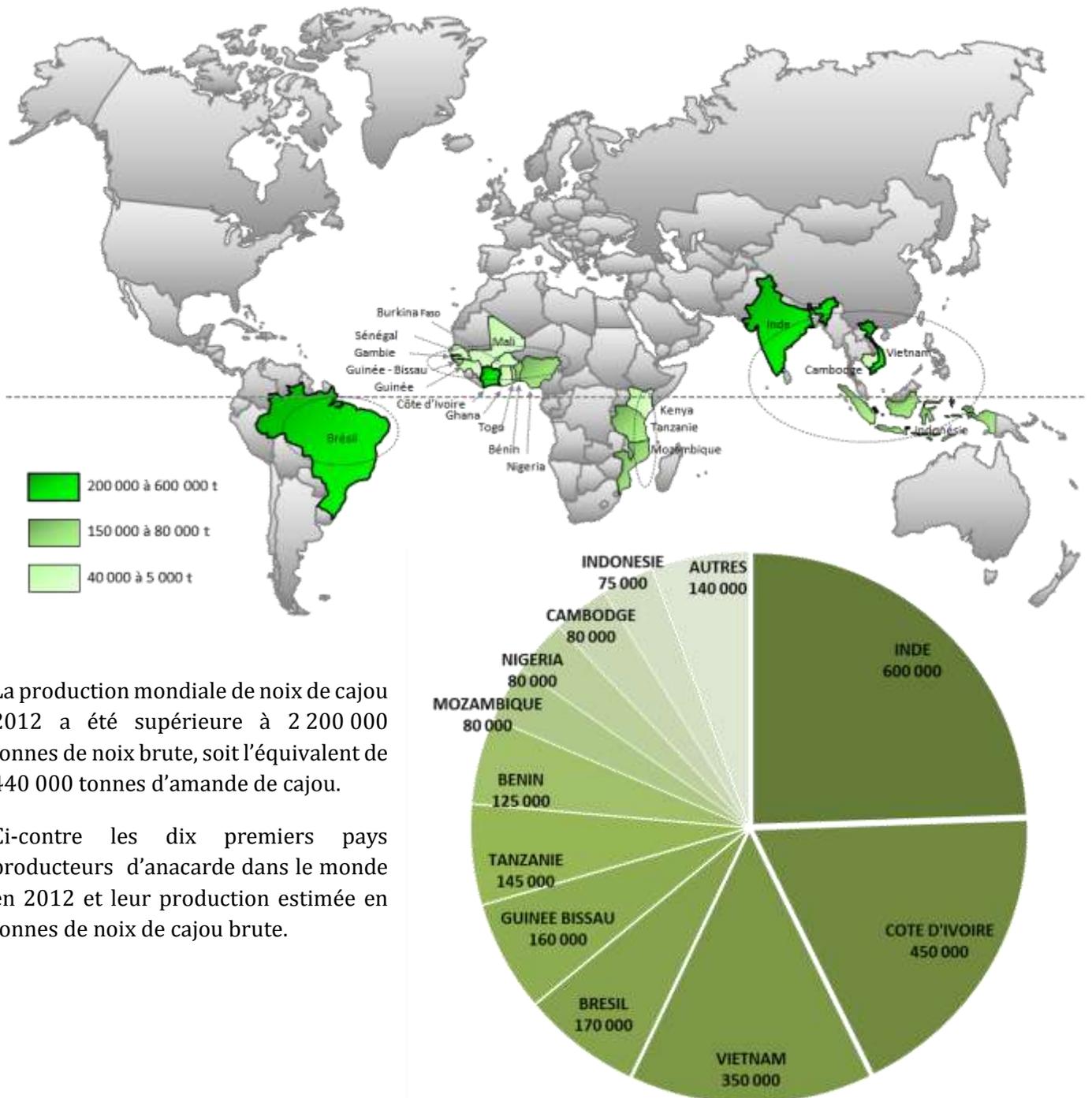
Amande	Valeur à la consommation	
		7 500 à 15 000 FCFA/kg
Pomme	Valeur à la consommation (quand un marché existe)	
		100 à 1 500 FCFA/kg
CNSL	Valeur sortie d'usine (seulement pour de gros volumes)	
		150 à 250 FCFA/kg



## Chapitre 2 : L'Offre d'anacarde dans le monde

### *La production d'anacarde dans le monde*

L'anacardier est actuellement présent dans presque toutes les régions tropicales du monde. Toutefois, la grande majorité de la production commercialisée se concentre dans quatre grandes zones : le Sud-Est de l'Asie, l'Afrique de l'Ouest, l'Afrique de l'Est et le Brésil.



La production mondiale de noix de cajou 2012 a été supérieure à 2 200 000 tonnes de noix brute, soit l'équivalent de 440 000 tonnes d'amande de cajou.

Ci-contre les dix premiers pays producteurs d'anacarde dans le monde en 2012 et leur production estimée en tonnes de noix de cajou brute.



## Chapitre 2 : L'Offre d'anacarde dans le monde

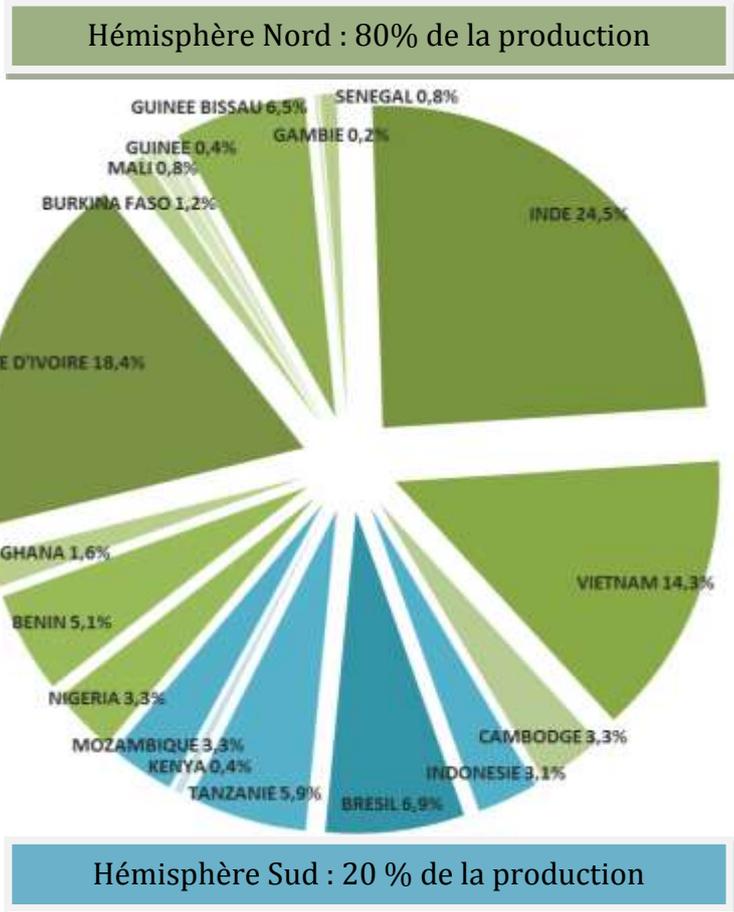
### Les périodes de récolte de l'anacarde

Comme cela est visible sur la carte qui précède, la majeure partie des pays producteurs se trouve au Nord de l'Equateur. Les récoltes s'y font généralement de février à mai.

Les pays de l'hémisphère Sud produisent eux principalement entre septembre et décembre.

Une grande partie de l'offre de noix de cajou brute est donc concentrée en début d'année, et c'est donc généralement l'importance des récoltes de l'hémisphère Nord qui détermine la disponibilité de produit pour l'année.

Chaque année, le début et la fin des périodes de récoltes peuvent varier de plusieurs semaines. Dans l'ensemble, les récoltes dans les différents pays se répartissent de la manière suivante.



	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<b>Hémisphère Nord</b>	NIGERIA											
	BENIN											
	GHANA											
	COTE D'IVOIRE											
	BURKINA FASO											
	MALI											
	GUINEE											
	INDE											
	VIETNAM											
	CAMBODGE											
	GUINEE BISSAU											
	GAMBIE											
SENEGAL												
<b>Hémisphère Sud</b>	INDONESIE											
	BRESIL											
	TANZANIE											
	KENYA											
	MOZAMBIQUE											

Période de récolte variable selon les années

Cœur de la récolte



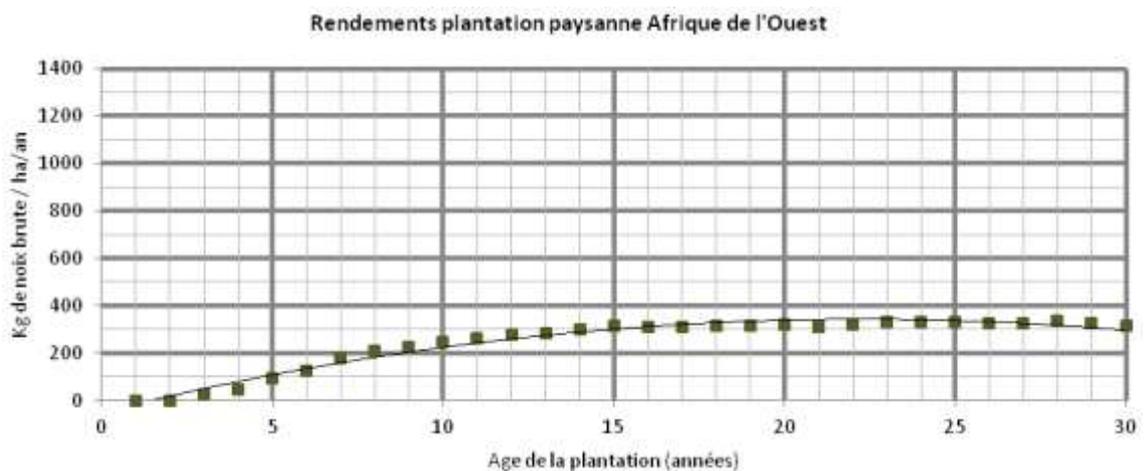
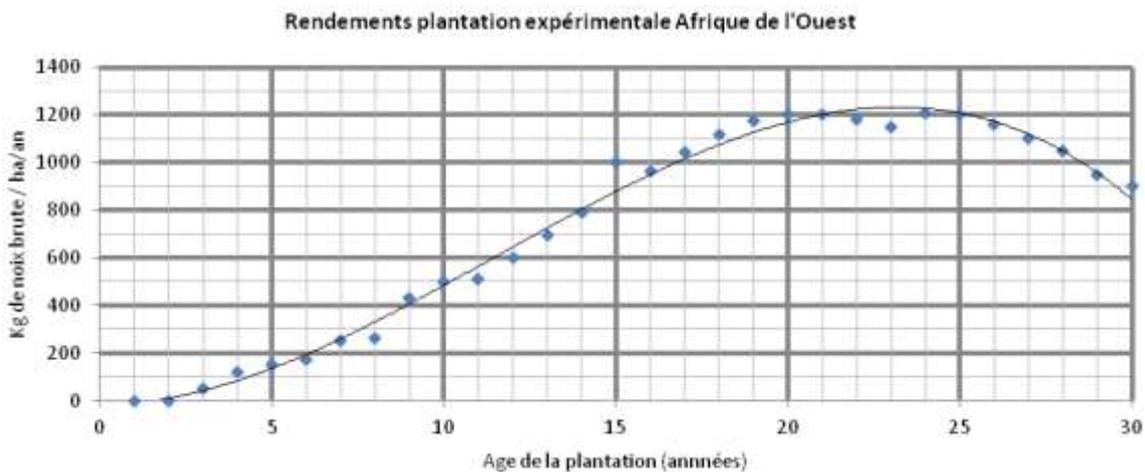
## Chapitre 2 : L'Offre d'anacarde dans le monde

### *Les rendements d'une plantation d'anacarde*

Les rendements des plantations d'anacarde varient fortement selon les variétés, les conditions d'entretien et l'âge des plantations. Les pays où on trouve les meilleurs rendements à l'hectare sont l'Inde, le Vietnam et le Brésil où certaines plantations produisent jusqu'à 2 tonnes de noix de cajou brute par hectare. Mais dans tous les pays on trouve une grande diversité de rendements selon les régions et les pratiques des producteurs.

En Afrique de l'Ouest, dans des conditions optimales de culture, les variétés locales peuvent atteindre jusqu'à plus d'1 tonne de noix par hectare. Pourtant, la majorité des plantations a des rendements bien inférieurs, principalement en raison des pratiques adoptées par les producteurs lors de l'installation des plantations et du manque d'entretien des parcelles.

Ci-dessous, deux modèles d'évolution des rendements d'un verger d'anacarde montrent la différence existant entre une plantation expérimentale et une plantation paysanne classique.





## Chapitre 2 : L'Offre d'anacarde dans le monde

### Les facteurs climatiques ont également un impact décisif sur les rendements.

L'anacardier produit pendant la saison sèche. Il est particulièrement productif lorsque les pluies sont régulières pendant la saison pluvieuse et que les températures ne sont pas trop élevées pendant la saison sèche. Au contraire, une saison pluvieuse très irrégulière, même si le volume pluviométrique est élevé, sera défavorable à la productivité des arbres. Des températures élevées et un air trop sec pendant la saison sèche font également baisser la productivité.

Toutefois, la période où les conditions climatiques restent les plus décisives est la floraison et le début de la fructification. Lors de cette période, les températures excessivement élevées, les vents secs ou violents, les orages et les chutes de grêle peuvent causer d'énormes dégâts sur les fleurs ou les jeunes fruits immatures et réduire fortement le nombre de fruits par pied.

### Calendrier des facteurs climatiques pouvant affecter les rendements de l'anacardier en Afrique de l'Ouest :

	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	
	Grande saison pluvieuse					Grande saison sèche						Petite saison pluvieuse	Petite saison sèche
Cycle reproductif de l'anacardier							Début Floraison	Floraison et début fructification	Floraison et fructification	Floraison et fructification	Fin floraison fructification	Fin fructification	
	Pluie régulières	20 - 34°C	20 - 34°C	20 - 34°C	20 - 34°C	20 - 34°C	20 - 34°C	20 - 36°C					
Facteurs positifs													
	Absence de pluies de plusieurs semaines		T > 34°C Vents forts Orages violents										
Facteurs négatifs													

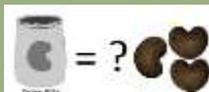


## Chapitre 2 : L'Offre d'anacarde dans le monde

### La qualité de l'anacarde

#### ➤ La qualité des noix de cajou brutes :

##### Le grainage



A partir d'un échantillon représentatif, on estime le nombre moyen de graines pour avoir 1 kg de noix brute. Plus il y a de graines, plus elles sont petites et moins elles ont de la valeur. Le grainage varie généralement entre 160 (grosses noix) et 240 (très petites noix).

##### Le taux de défaut



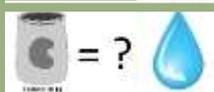
A partir du même échantillon, on ouvre les noix et on note la proportion de noix contenant des amandes défectueuses (moisies, pourries, rabougries...). Si le pourcentage de noix défectueuses est supérieur à 15%, le lot est généralement refusé par les acheteurs et le vendeur doit trier son stock pour pouvoir le vendre.

##### Le rendement en Amande ou KOR (Kernel Oupput Ratio)



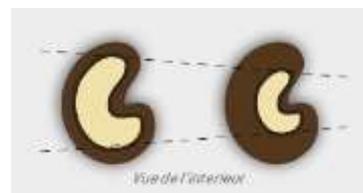
C'est l'indicateur le plus important. A partir de l'échantillon, on estime la quantité moyenne d'amandes consommables contenue dans un lot de noix brutes. Le résultat obtenu est généralement exprimé en livres (0,45 kg) d'amandes par sac de 80 kg de noix brute. Le KOR varie normalement entre 42 et 56 lbs.

##### Le taux d'humidité



On l'obtient avec un appareil appelé « humidimètre ». Ce taux doit être inférieur à 10% sinon le lot d'anacarde va s'abîmer rapidement. Il doit être supérieur à 5% sinon la transformation des noix va être plus difficile.

Grainage (noix/kg)	Description
< 240	Très petites noix, difficiles à transformer
240 - 220	Petites noix, peu recherchées
200 - 220	Noix moyennes grainage le plus courant en Afrique de l'Ouest
180 - 200	Grosses noix, appréciées par les transformateurs si bon KOR aussi
160 - 180	Très grosses noix, rares et recherchées



KOR (lbs)	Description
> 42	Qualité extrêmement mauvaise, très dur à transformer.
42 - 44	Très mauvaise qualité, dur à transformer
44- 46	Mauvaise qualité, peu intéressant pour les transformateurs
46-48	Qualité acceptable
48-50	Bonne qualité
50-52	Très bonne qualité
52-54	Excellente qualité
54-56	Super qualité, rare et très recherchée



## Chapitre 2 : L'Offre d'anacarde dans le monde

### ➤ La qualité des amandes de cajou

Elle se base principalement sur 3 paramètres : la taille des amandes, leur couleur et les dégâts qu'elles ont subis lors du processus de transformation.

On peut distinguer plus de 24 grades d'amande de cajou. Voici les principaux ci-dessous. Ils sont accompagnés de prix indicatifs pour montrer les écarts de prix entre chaque grade.

Chaque grade est désigné par des lettres qui indiquent sa couleur et son état. Lorsque l'amande est entière on rajoute des chiffres en fonction de la taille moyenne des amandes.

	 White (Blanches)	FCFA/kg	 Scorched (Brulées)	FCFA/kg	 Super Scorched (Très brulées)	FCFA/kg
	WW 240	4000	SW 240	3250	SSW 240	2500
	WW 320	3500	SW 320	3000	SSW 320	2250
 Whole (entières)	WW 450	3250	SW 450	2750	SSW 450	2000
 Splits (Fendues)	WS	2250	SS	1850		
 Bits (Brisées)	WB	2000	SB	1750		
 Large Piece (Grand morceaux)	LWP	1750	LSP	1450		
 Small Piece (Petits Morceaux)	SWP	1500	SSP	1250		

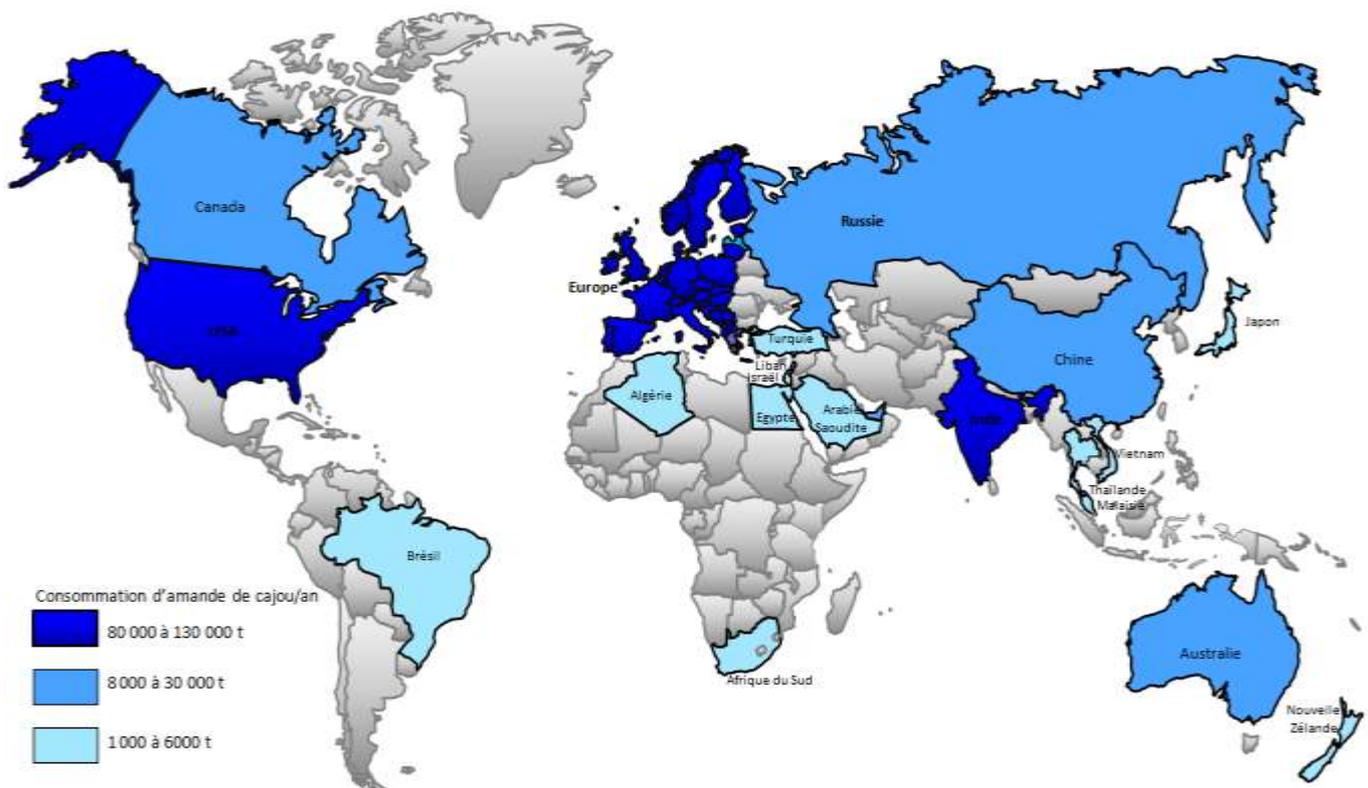


## Chapitre 3 : La Demande en anacarde dans le monde

### *Les zones de consommation de noix de cajou dans le monde*

Historiquement, la consommation de noix de cajou est principalement implantée en Amérique du Nord, en Europe et en Inde.

Si ces trois zones géographiques restent les principaux marchés de consommation d'amande de cajou à travers le monde, d'autres consommateurs importants se développent en Chine, en Russie, en Asie du Sud-Est (Vietnam, Thaïlande, Malaisie), au Moyen-Orient (Emirats Arabes Unis, Arabie Saoudite), au Proche-Orient (Liban, Israël, Turquie), en Afrique du Nord (Algérie, Egypte), en Océanie (Australie, Nouvelle-Zélande) et au Brésil.





## Chapitre 3 : La Demande en anacarde dans le monde

### *Les périodes de consommation*

Même si des gens mangent de l'anacarde toute l'année, il existe des pics de consommation, c'est-à-dire des périodes où de plus grandes quantités d'anacarde sont consommées. Comme l'anacarde est un produit alimentaire relativement cher, c'est principalement pendant les périodes de fêtes que la consommation d'anacarde augmente.

Les principaux pics de consommation sont les fêtes du Diwali/Navratri en Inde, les fêtes de fin d'année (Thanksgiving, Noël et Nouvel An) aux USA et en Europe, le Ramadan dans tous les pays musulmans et le Nouvel An lunaire en Chine et en Asie du Sud-Est.





## Chapitre 3 : La Demande en anacarde dans le monde

### Les produits concurrents

L'anacarde fait partie de la famille des fruits à coques (*tree nuts* en anglais).

D'autres fruits à coques présentent des vertus similaires et peuvent donc remplacer ou être remplacés par la noix de cajou si les consommateurs, les industriels ou les détaillants trouvent la différence de prix trop importante. Voici une rapide comparaison des principaux fruits à coques :

#### Les principaux Fruits à coque :

1) **L'amande** : production mondiale = environ 1 400 000 T (décortiquées)

- Arbre : amandier
- Anglais : *almond*
- Principaux lieux de production : USA, Syrie, Iran, Espagne



2) **La pistache** : production mondiale = environ 550 000 T (décortiquées)

- Arbre : pistachier
- Anglais : *pistacho*
- Principaux lieux de production : Iran, USA, Turquie, Syrie



3) **L'anacarde** : production mondiale = environ 500 000 T (décortiquées)

- Arbre : anacardier
- Anglais : *cashew*
- Principaux lieux de production : Inde, Côte d'Ivoire, Vietnam, Brésil



4) **La noix** : production mondiale = environ 450 000 T (décortiquées)

- Arbre : noyer
- Anglais : *walnut*
- Principaux lieux de production : Chine, USA, Iran, Turquie, Inde



5) **La noisette** : production mondiale = environ 350 000 T (décortiquées)

- Arbre : noisetier
- Anglais : *hazelnut*
- Principaux lieux de production : Turquie, Italie, USA



6) **La noix de pécan** : production mondiale = environ 50 000 T (décortiquées)

- Arbre : pacanier
- Anglais : *pecan*
- Principaux lieux de production : USA, Mexique



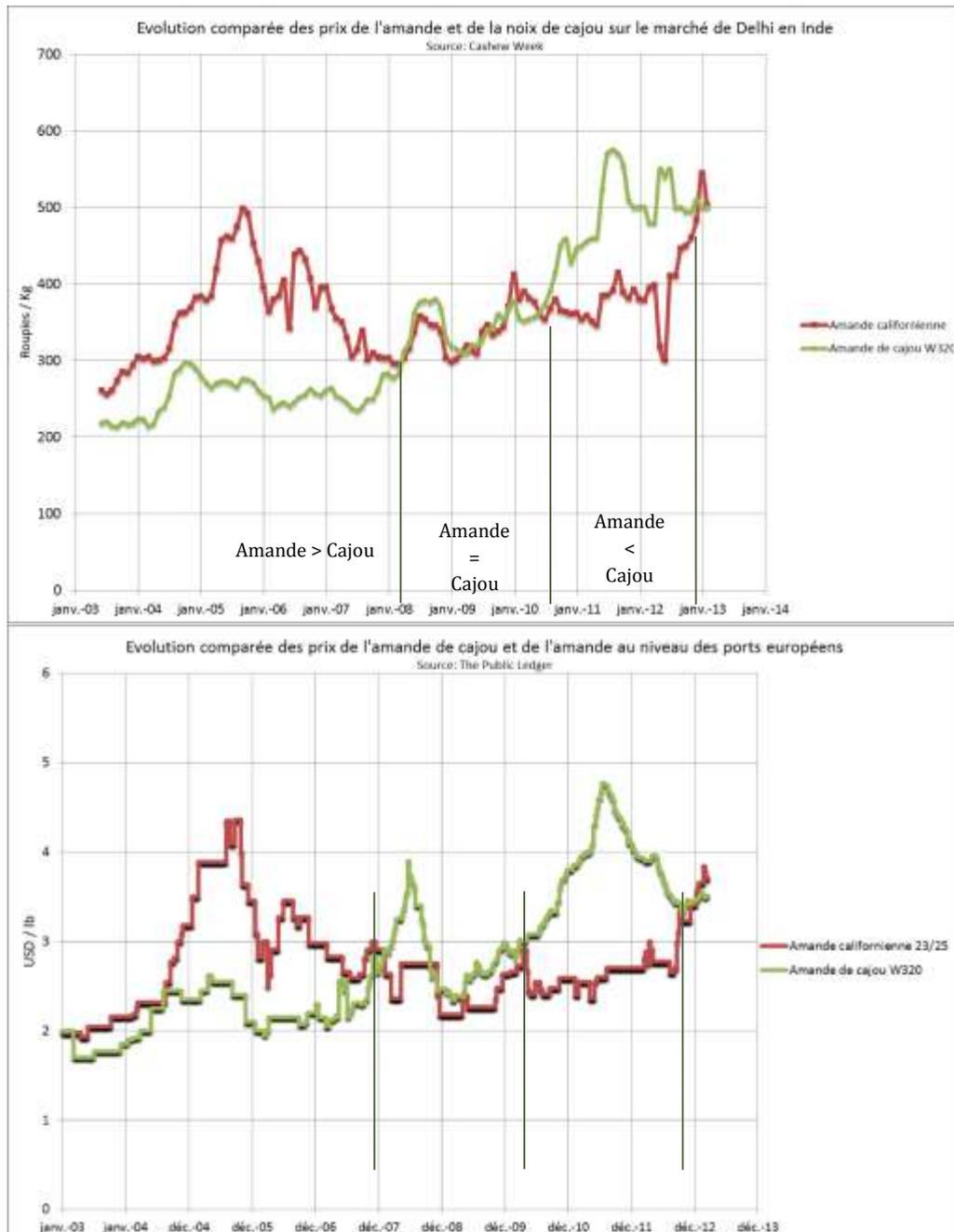
Il existe encore d'autres fruits à coque dont les volumes échangés internationalement restent plus modestes, notamment la noix de macadamia (*macadamia* en anglais), la noix d'Amazonie (*brazilnut* en anglais) ou encore le pignon (*pine nut* en anglais).



## Chapitre 3 : La Demande en anacarde dans le monde

Dans le passé, le prix de l'amande (de l'amandier) était historiquement plus élevé que celui de l'anacarde, tant sur le marché de consommation indien que sur le marché international. A partir de 2007, les prix des deux fruits à coque se sont rapprochés. De 2010 à 2012, le prix de l'amande de cajou est resté sensiblement plus élevé et plus volatil que celui de l'amande. La raison de ce changement provient d'une forte augmentation de la production mondiale d'amande, notamment aux USA, alors que la production mondiale d'anacarde augmente plus lentement.

Dans ces conditions, de nombreux consommateurs ont commencé à manger moins de noix de cajou et plus d'amande. De même, certains fabricants de produits alimentaires qui utilisaient la noix de cajou dans leurs recettes l'ont remplacée par l'amande pour réduire leurs coûts de production.





## Chapitre 4 : L'environnement du marché mondial de l'anacarde

### Les échanges commerciaux d'anacarde

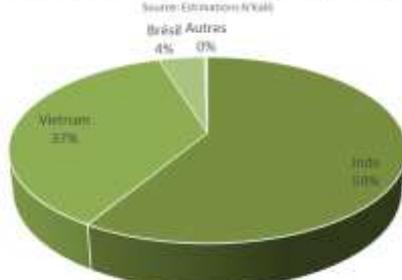
En Inde, au Vietnam et au Brésil, le produit récolté est transformé localement, dans les autres pays, la majorité du produit est exportée sous forme brute.

Les échanges d'anacarde dans le monde se font donc selon deux flux principaux :

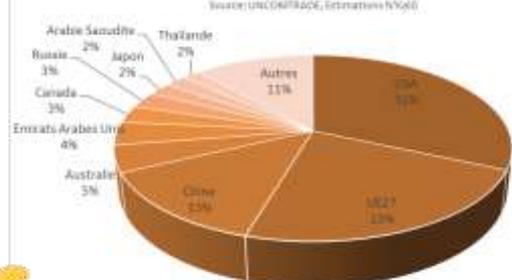
- Des échanges de noix de cajou brute entre des Pays Moins Avancés et des Pays Emergents.
- Des échanges d'amande de cajou entre des Pays Emergents et des Pays Industrialisés.



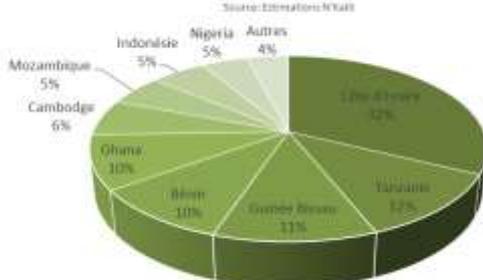
Répartition des importations de noix de cajou brute dans le monde en 2012



Répartition des importations d'amande de cajou dans le monde en 2012



Répartition des exportations de noix de cajou brute dans le monde en 2012



Répartition des exportations d'amande de cajou dans le monde en 2012



## Chapitre 4 : L'environnement du marché mondial de l'anacarde

Contrairement à d'autres produits agro-alimentaires à plus faible valeur (céréales, huiles), les coûts de transport (routier ou maritime) pèsent relativement peu (4 à 5%) sur la valeur finale de l'anacarde.

Les variations des coûts de transport (carburant et offre et demande de transport) ont donc une incidence modérée sur les variations de prix de la noix de cajou.

Toutefois, les différences de coût du transport maritime entre les différentes zones de production exportatrices de noix brute peuvent créer de légères différences de prix.

	FCFA/kg		USD/t	
	Min	Max	Min	Max
Fret Afrique de l'Ouest - Asie	20	40	40	80
Fret Afrique de l'Est - Asie	15	25	30	50
Fret Indonésie - Asie	10	15	20	30

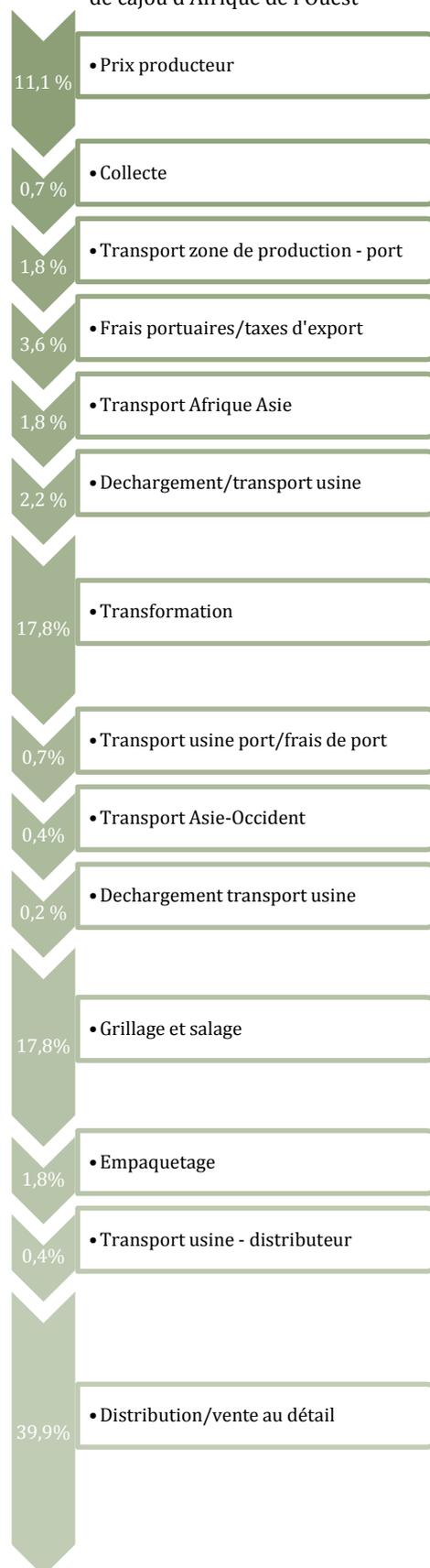
Les temps de transport ont également un impact sur la qualité du produit livré en Asie et sur le coût des emprunts réalisés par les exportateurs ou les importateurs.

	Durée (jours)	
	Min	Max
Fret Afrique de l'Ouest - Asie	25	70
Fret Afrique de l'Est - Asie	20	40
Fret Indonésie - Asie	8	20

En Afrique de l'Est, et à plus fort titre en Indonésie, les importateurs de noix brute bénéficient donc de coûts d'importation moindre et peuvent donc payer le produit plus cher qu'en Afrique de l'Ouest.

En revanche, les transformateurs implantés en Afrique de l'Ouest peuvent s'approvisionner à moindre coût et ont donc un fort avantage comparatif par rapport à ceux d'Asie et d'Afrique de l'Est.

Chaîne de commercialisation et répartition moyenne de la Valeur Ajoutée pour la noix de cajou d'Afrique de l'Ouest



## Chapitre 4 : L'environnement du marché mondial de l'anacarde

### Les Monnaies

Voici les principales monnaies utilisées pour la commercialisation de l'anacarde dans le monde.

Nom	Symbole international	Symbole utilisé dans le pays	Description	en 2012: 1 USD = ?	en 2012: 1000 FCFA = ?	
<b>United States Dollar</b> (Dollar des Etats-Unis)	<b>USD</b>	<b>US\$</b>	Monnaies des USA qui sert de référence pour le commerce international		1,9 US\$	
<b>Franc des Communauté Financières Africaines</b>	<b>XOF</b>	<b>FCFA</b>	Monnaie de 7 pays producteurs d'anacarde (Bénin, Togo, Burkina Faso, Mali, Côte d'Ivoire, Sénégal, Guinée-Bissau)	512 FCFA		
<b>Indian Rupee</b> (Roupie indienne)	<b>INR</b>	<b>Rs</b>	Monnaie de la République Fédérale d'Inde, pays au centre du commerce international de l'anacarde.	53,13 Rs	100 Rs	
<b>Vietnamese Dong</b> (Dong vietnamien)	<b>VND</b>	<b>₫</b>	Monnaie de la République Socialiste du Vietnam	20 851 ₫	40 740 ₫	
<b>Real Brasileiro</b> (Real brésilien)	<b>BRL</b>	<b>R\$</b>	Monnaie du Brésil	1,92 R\$	3,7 R\$	
<b>Euro</b>	<b>EUR</b>	<b>€</b>	Monnaie de 17 pays européens consommateurs de noix de cajou	0,78 €	1,5 €	
<b>Cedi</b>	<b>GHC</b>	<b>¢</b>	Monnaie du Ghana	18 364 ¢	512 000 ¢	
<b>Tanzanian Shilling</b> (Shilling tanzanien)	<b>TZS</b>	<b>/= ou /-</b>	Monnaie de la République Unie de Tan	1 577 /-	3 080 /-	
<b>Nigerian Naira</b> (Naira nigérian)	<b>NGN</b>	<b>₦</b>	Monnaie du Nigeria	159 ₦	310 ₦	
<b>Metical</b>	<b>MZM</b>	<b>MT</b>	Monnaie du Mozambique	27 664 MT	54 000 MT	

La monnaie la plus importante est le Dollar Américain. En effet, parce qu'il est la monnaie du pays le plus puissant de la planète et donc la monnaie considérée comme la plus « fiable », le dollar est traditionnellement choisi par tous les commerçants internationaux comme monnaie de référence pour leurs transactions. Ainsi, même lorsqu'un exportateur africain et un importateur indien négocient un contrat, ils fixent le prix en dollars US.



## Chapitre 4 : L'environnement du marché mondial de l'anacarde

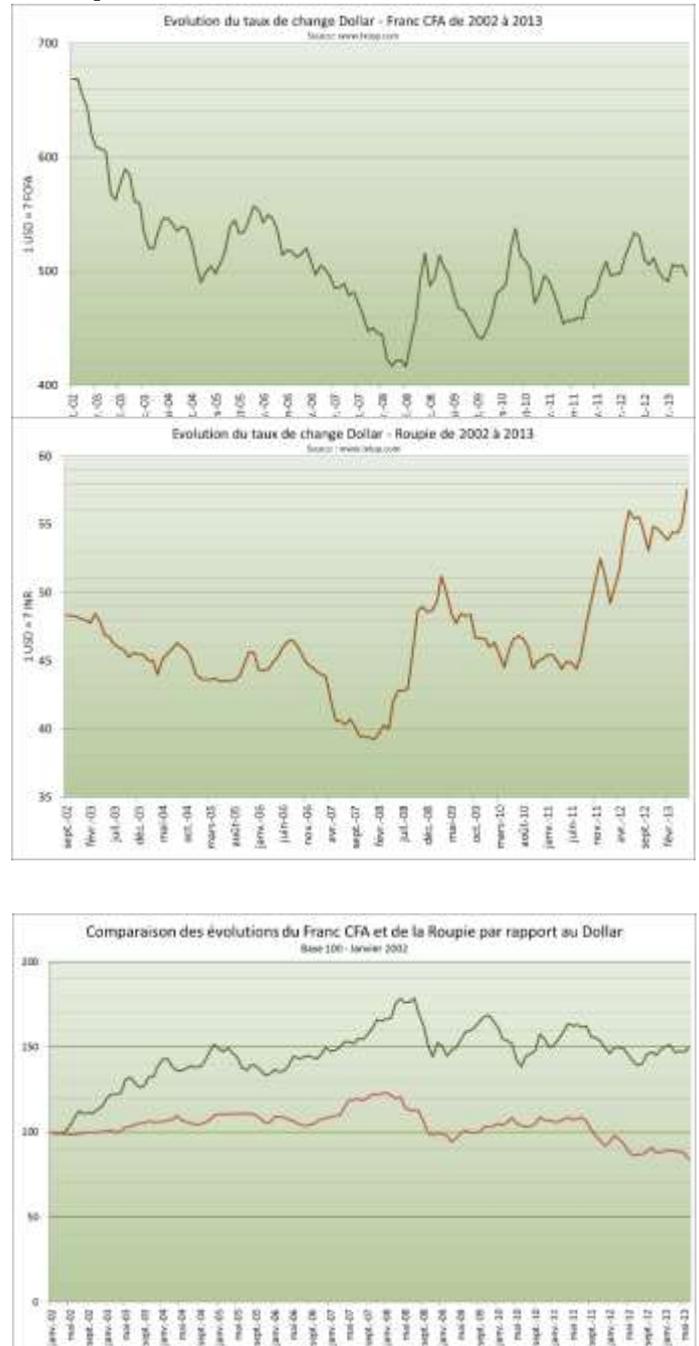
- Les monnaies qui ont un impact sur le prix de l'anacarde en Afrique de l'Ouest :

Pour le commerce de l'anacarde en Afrique de l'Ouest, il est important de suivre l'évolution de deux monnaies par rapport au Dollar.

- Il faut suivre le taux de change entre le **Franc CFA** et le dollar car les contrats étant fixés en dollars, un dollar fort permet aux exportateurs de payer plus de Francs CFA pour la noix brute et au contraire un dollar moins fort limite leur pouvoir d'achat.
- Il faut également suivre le taux de change entre la **Roupie indienne** et le Dollar américain car une grande partie des transformateurs indiens utilise principalement la Roupie et ces transformateurs achètent plus des deux tiers de la noix brute africaine. Plus la Roupie est forte face au Dollar, plus ils peuvent fixer des prix élevés dans les contrats d'importations de noix brute africaine, au contraire, si la Roupie permet d'avoir peu de Dollars, ils fixeront des prix plus bas.

Au final, l'élément déterminant pour le prix de l'anacarde en Afrique de l'Ouest est la différence entre les variations de la Roupie et du Franc CFA par rapport au Dollar. Au cours des dix dernières années la valeur du Franc CFA (qui est fixée sur l'Euro) a fortement augmenté alors que dans le même temps la Roupie est restée beaucoup plus stable par rapport au Dollar. Dans ces conditions, les transformateurs indiens ont perdu beaucoup de leur pouvoir d'achat en Afrique et même si les prix sur le marché international étaient en 2012 plus élevés qu'en 2002, les prix bord-champ dans l'Union Economique et Monétaire des Etats d'Afrique de l'Ouest (UEMOA) étaient, eux, moins élevés.

Sur le graphique ci-contre, les courbes montrent les variations des taux de change Dollar-Roupie et Dollar-Franc CFA par rapport au taux de change de janvier 2012. Plus l'écart entre les deux courbes se creuse, plus les transformateurs indiens perdent du pouvoir d'achat en Afrique de l'Ouest.





### *La production d'anacarde en Asie*

L'Asie orientale est de façon incontestée l'épicentre du marché international de l'anacarde. La région concentre presque 45% de la production mondiale de noix de cajou. En 2012, elle a transformé 85% de la production mondiale. Enfin, environ 45% de la consommation d'amande de cajou dans le monde se font dans la partie est du continent asiatique.

Pourquoi cette culture a-t-elle connu son plus fort développement, dans une région si éloignée de son pays d'origine ? Probablement parce que la culture et la transformation de l'anacarde sont particulièrement adaptées à l'agriculture familiale sur de petites surfaces et dans des zones à faible coût de main d'œuvre, telles qu'on en trouve dans le Sud-Est asiatique et dans le sud de l'Inde.

Mais si l'anacarde est devenu ce qu'il est, notamment en Inde et au Vietnam, c'est aussi et surtout grâce à des choix de politique agricole qui en ont fait un secteur stratégique à partir des années 1960 en Inde et des années 1990 au Vietnam. L'implication des deux états pour la structuration et le développement de la filière anacarde est remarquable. Dans les deux pays d'importantes politiques de sélection variétale et d'encadrement de la production sont en place dans le secteur et une politique de crédit spécifique permet aux transformateurs de noix de cajou d'accéder à des facilités d'emprunt pour leurs investissements et leur approvisionnement, tandis que la politique commerciale favorise les importations de produit brut mais limite les importations d'amande de cajou pour protéger l'industrie locale.

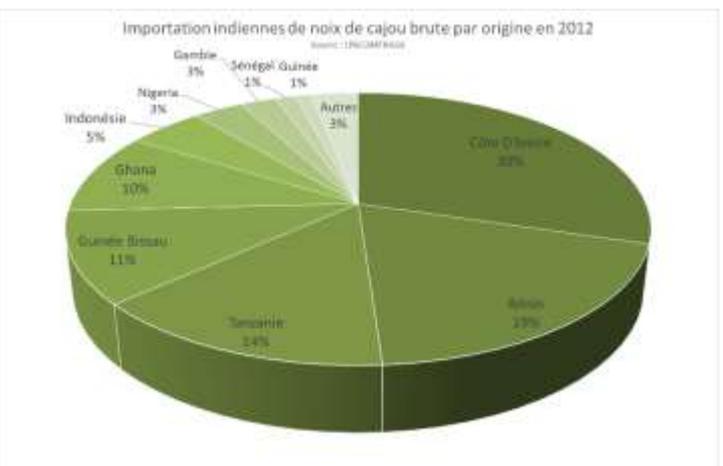
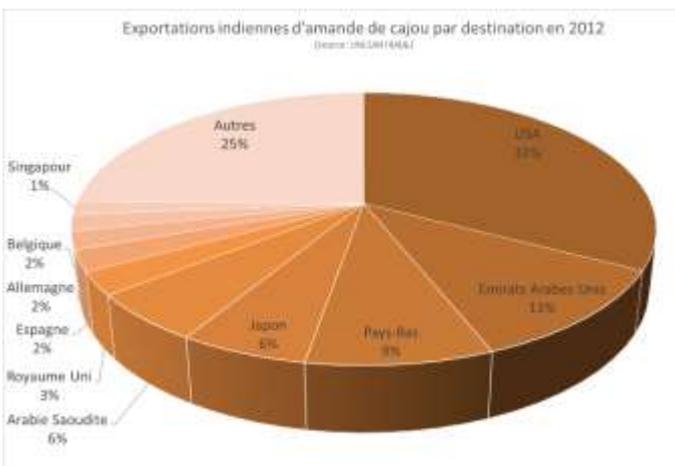
La région possède encore un grand nombre d'espaces propices à l'extension de la culture de l'anacarde notamment en Inde, au Cambodge, en Malaisie, aux Philippines et en Thaïlande. Toutefois, au cours des quatre dernières années, la croissance de la production dans la région a ralenti, notamment en raison de la forte concurrence d'autres cultures potentiellement plus lucratives en particulier l'hévéa, le manioc et le poivre. Ce ralentissement correspond également à une pression foncière accrue qui rend nécessaire la transition d'une culture traditionnellement extensive vers une culture plus intensive et donc un renouvellement des pratiques et des variétés d'anacardières. Après une étape de renouvellement d'une partie des vergers, la production devrait reprendre sa croissance, notamment en Inde où elle est tirée par la transformation et la consommation locales qui assurent des prix de vente élevés aux producteurs.



## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### L'Inde

Général	Inde	
	Nombre d'habitants	1 200 000 000
	Superficie	328 726 300 ha
Production de Noix brute	Production 2012	600 000 t
	% de la production mondiale 2012	25 %
	Superficie plantée en anacarde estimée	1 000 000 ha
	Rendement moyen	650 kg/ha
	Qualité Moyenne (KOR)	48-52 lbs
	Tendance production	Stable
Importations Noix Brute	Importations de noix brute en 2012	815 000 t
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	2 000
	Taux de transformation 2012	235 %
	Volume de noix brute transformé en 2012	1 400 000 t*
	Capacité de transformation potentielle estimée	2 000 000 t
	Tendance transformation locale	Stable
Consommation locale	Consommation amande de cajou 2012	175 000 t*
	Consommation de pomme de cajou	un peu
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	100 000 t*

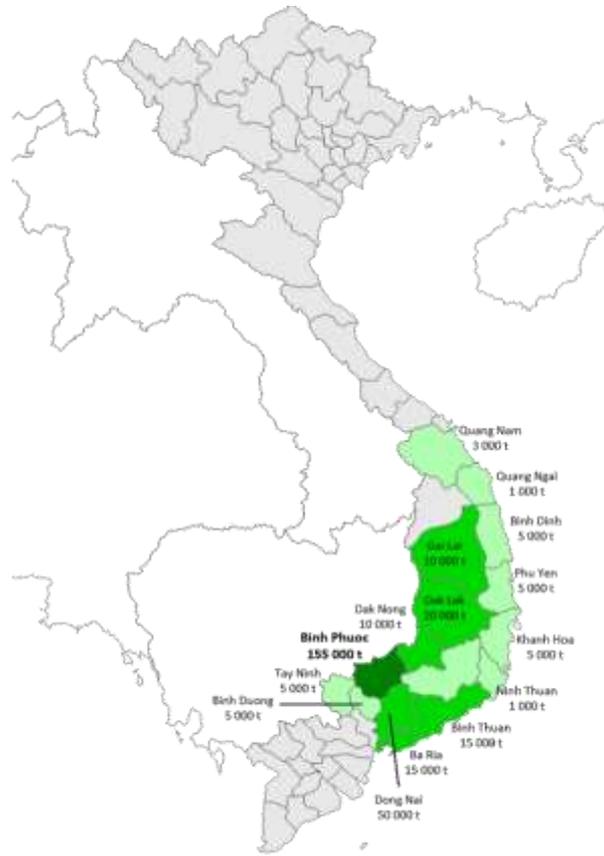




## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

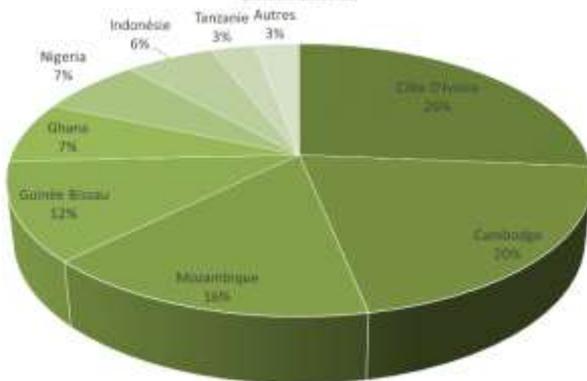
### Le Vietnam

Général	Vietnam		
	Nombre d'habitants	91 519 289	
Superficie	33 169 800 ha		
Production de Noix brute	Production 2012	350 000 t	
	% de la production mondiale 2012	14 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	350 000 ha	
	Rendement moyen	1000 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	50-56 lbs	
	Tendance production	Légère baisse	
Importations Noix Brute	Importations de noix brute 2012	335 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	200	
	Taux de transformation 2012	200 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	700 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	1 000 000 t	
	Tendance transformation locale	Légère hausse	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	1 000 t	
	Consommation de pomme de cajou	Peu	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	220 000 t	



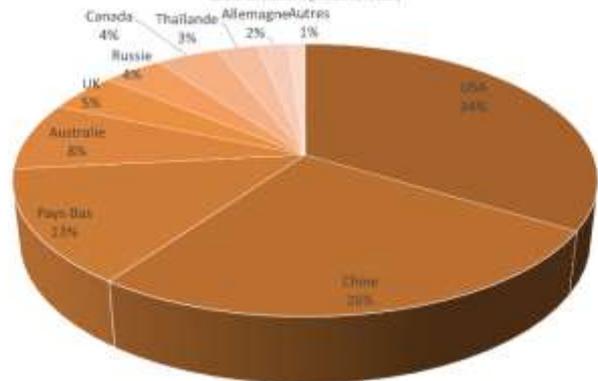
Importations vietnamiennes de noix de cajou brute par origine en 2012

(Source: Laboratoire N°141)



Exportations Vietnamiennes d'amande de cajou par destination en 2012

(Source: Ministère de l'Agriculture du Vietnam)



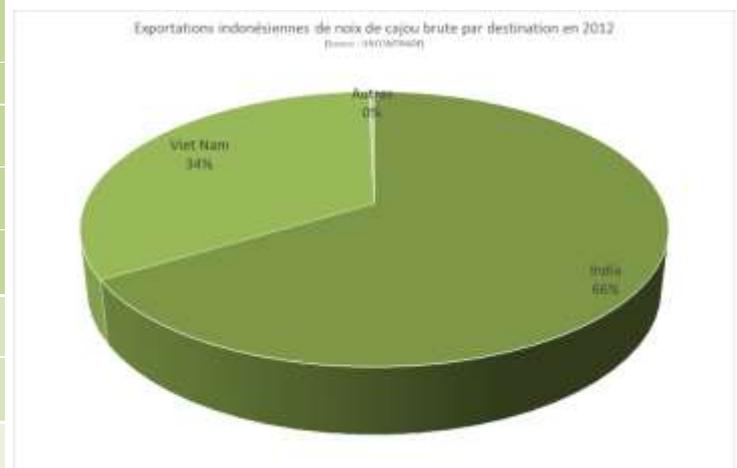
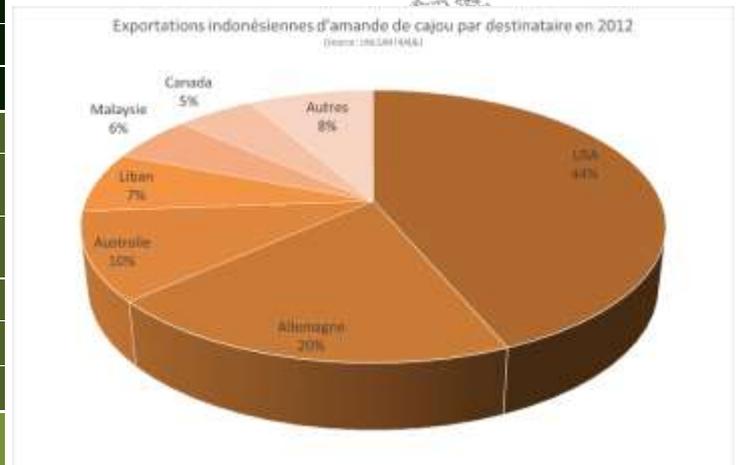


## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### L'Indonésie



Général	Indonésie		
	Nombre d'habitants	224 968 342	
Superficie	190 456 900 ha		
Production de Noix brute	Production 2012/2013	75 000 t	
	% de la production mondiale 2012	3 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	150 000 ha	
	Rendement moyen	400 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	50-54 lbs	
Tendance production	Stable		
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	60 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	20	
	Taux de transformation 2012	25 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	15 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	30 000 t	
	Tendance transformation locale	Hausse	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	500 t	
	Consommation de pomme de cajou	un peu	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	3 000 t	



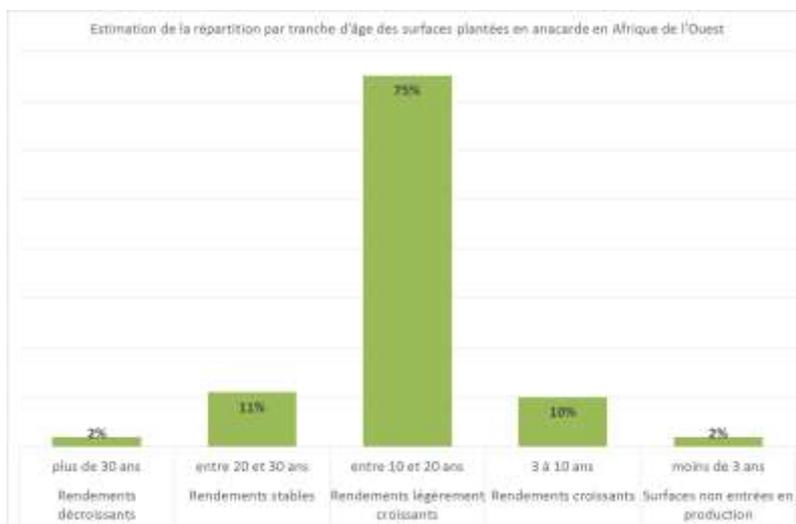


### *La production d'anacarde en Afrique de l'Ouest*

L'Afrique de l'Ouest est la deuxième plus grande zone de production d'anacarde dans le monde après l'Asie avec une production totale supérieure à 940 000 tonnes de noix de cajou brute soit 38 % de la production mondiale en 2012.

C'est également la zone de production la plus jeune du monde. En effet, même si la présence de l'anacardier est ancienne dans la sous-région et si des projets de reforestation ont favorisé la création de plantations d'anacarde dès les années 70, la grande majorité des vergers actuellement en production a été plantée à la fin des années 1990 sous l'impulsion de prix incitatifs et dans le cadre d'un commerce grandissant entre l'Afrique de l'Ouest et l'Asie.

Après avoir connu un développement spontané, la culture de l'anacarde en Afrique de l'Ouest est restée relativement peu structurée et ce n'est que durant les 5 dernières années que d'importants projets de recherches, d'encadrement, d'organisation et de soutien à l'investissement ont commencé à être mis en place dans cette filière.



Jusqu'à présent, la grande majorité de la production ouest-africain est exportée sous forme brute vers l'Inde et le Vietnam. Depuis 2011, pour faire face à une production en fort recul, le Brésil a également commencé à importer plusieurs dizaines de milliers de tonnes de noix brute ouest-africaine.

Le développement de la transformation locale intéresse fortement les Etats ouest-africains en raison de son fort potentiel en termes de création de valeur ajoutée et d'emplois urbains. Depuis le début des années 2000, beaucoup de projets cherchent à favoriser la transformation locale mais ce n'est qu'au cours des cinq dernières années que les quantités de noix de cajou transformées en Afrique de l'Ouest ont commencé à sensiblement augmenter, notamment grâce à des investissements étrangers de plus en plus nombreux dans le secteur.

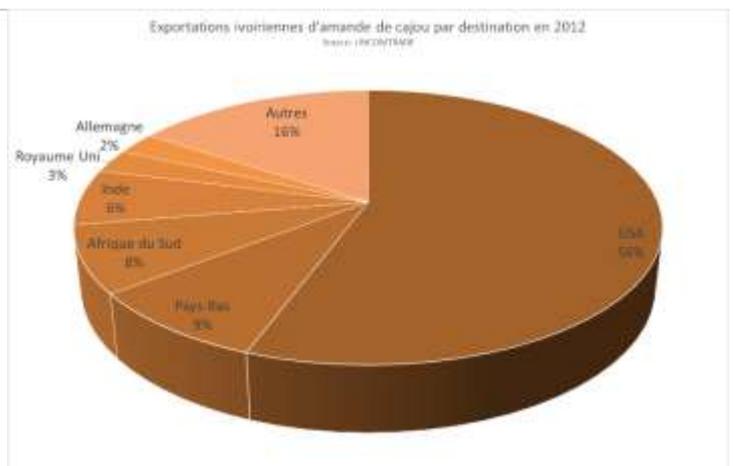
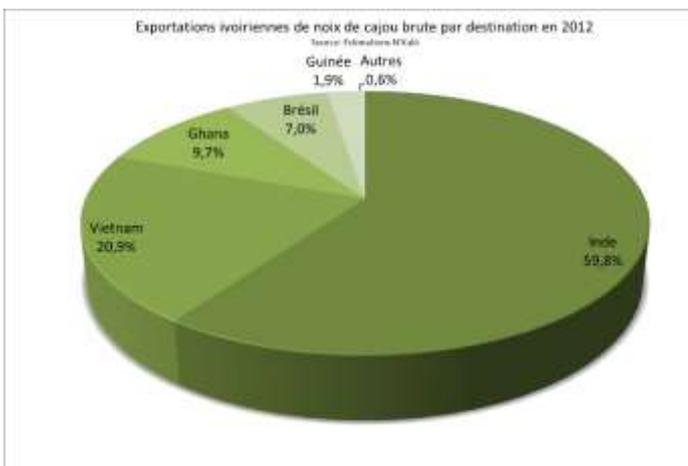
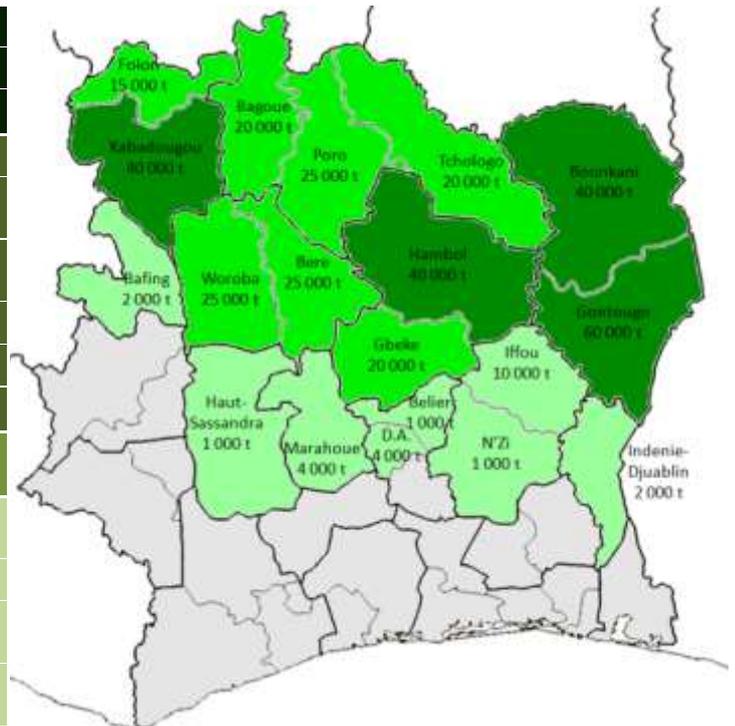
Dans un contexte macro-économique relativement favorable et notamment grâce à la hausse des coûts de la main d'œuvre en Asie, la transformation de noix de cajou brute devrait connaître, dans les dix prochaines années, un développement important en Afrique de l'Ouest. Sauf grand changement macro-économique, la production d'anacarde dans la sous-région devrait également continuer à augmenter légèrement jusque vers 2020, époque à partir de laquelle le renouvellement des vergers va devenir un enjeu central pour la stabilité et la rentabilité de la filière.



## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### La Côte d'Ivoire

Général	Côte d'Ivoire		
	Nombre d'habitants	20 153 000	
Superficie	32 246 200 ha		
Production de Noix brute	Production 2012	450 000 t	
	% de la production mondiale 2012	19 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	1 300 000 ha	
	Rendement moyen	350 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	46-48 lbs	
	Tendance production	Hausse	
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	415 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	20	
	Taux de transformation 2012	4,5 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	15 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	40 000 t	
	Tendance transformation locale	Hausse	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	50 t	
	Consommation de pomme de cajou	Très peu	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	3 000 t	





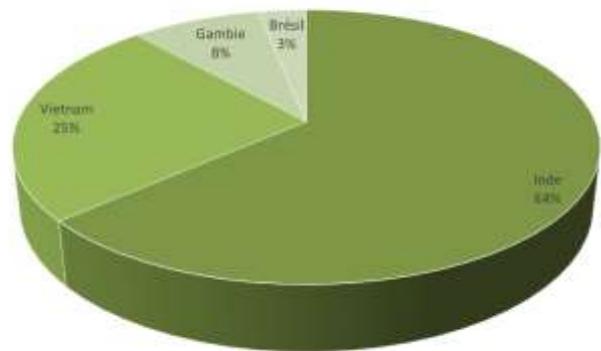
## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### La Guinée Bissau



Général	Guinée - Bissau		
	Nombre d'habitants	1 449 230	
Superficie	3 612 000 ha		
Production de Noix brute	Production 2012	160 000 t	
	% de la production mondiale 2012	7 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	450 000 ha	
	Rendement moyen	300 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	50-52 lbs	
	Tendance production	Légère hausse	
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	140 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	10	
	Taux de transformation 2012	0 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	inconnu	
	Capacité de transformation potentielle estimée	inconnu	
	Tendance transformation locale	inconnu	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	inconnu	
	Consommation de pomme de cajou	Importante	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	0 t	

Exportations bissau-guinéennes de noix de cajou brute par destination en 2012

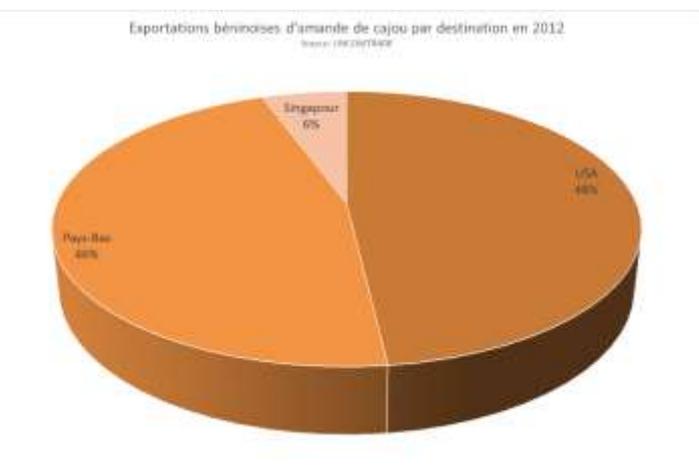
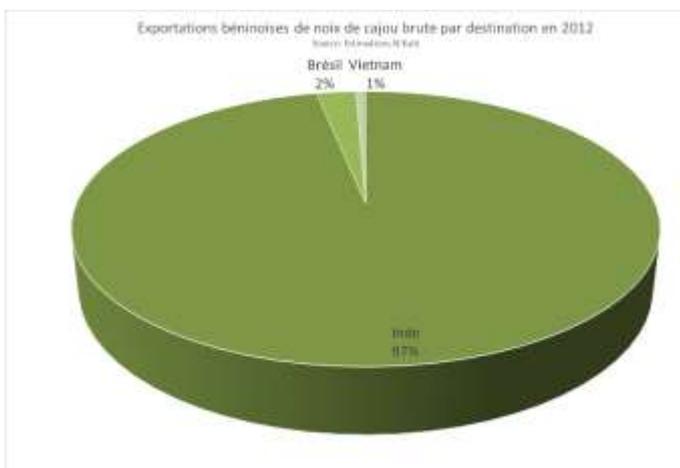




# Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

## Le Bénin

Général	Bénin	
	Nombre d'habitants	9 598 787
	Superficie	11 476 300 ha
Production de Noix brute	Production 2012	75 000 t
	% de la production mondiale 2012	3,5 %
	Superficie plantée en anacarde estimée	250 000 ha
	Rendement moyen	350 kg/ha
	Qualité Moyenne (KOR)	47-50 lbs
	Tendance production	Légère hausse
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	120 000 t
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	10
	Taux de transformation 2012	2 %
	Volume de noix brute transformé en 2012	1 250 t
	Capacité de transformation potentielle estimée	10 000 t
	Tendance transformation locale	Hausse
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	50 t
	Consommation de pomme de cajou	Peu
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	250 t







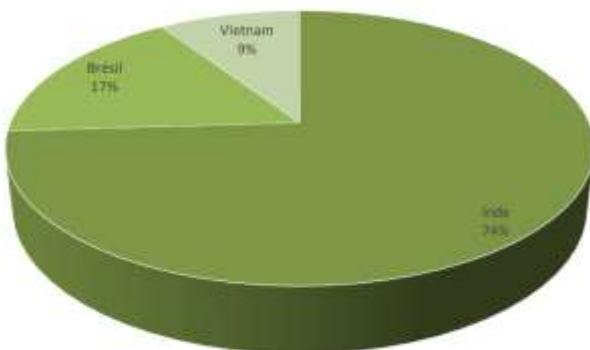
## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### Le Ghana

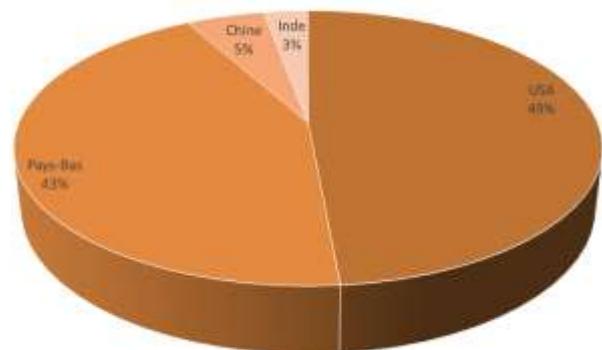
Général	Ghana		
	Nombre d'habitants	24 965 816	
Superficie	23 854 000 ha		
Production de Noix brute	Production 2012	40 000 t	
	% de la production mondiale 2012	2 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	120 000 ha	
	Rendement moyen	350 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	47-49 lbs	
	Tendance production	Hausse	
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	115 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	10	
	Taux de transformation 2012	12,5 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	5 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	20 000 t	
	Tendance transformation locale	Forte hausse	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	50 t	
	Consommation de pomme de cajou	Peu	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	1 000 t	



Exportations ghanéennes de noix de cajou brute par destination en 2012  
Source: FAO/StatCom, N'Yali



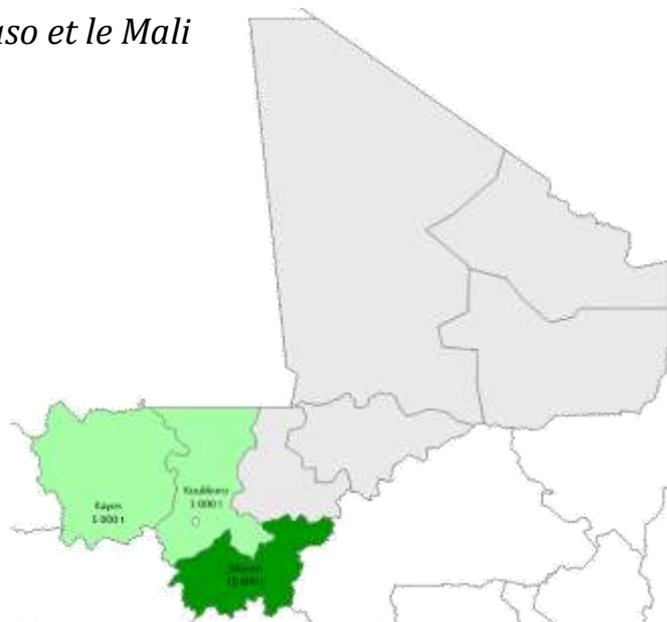
Exportations ghanéennes d'amande de cajou par destination en 2012  
Source: FAO/StatCom, N'Yali





## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### Le Burkina Faso et le Mali



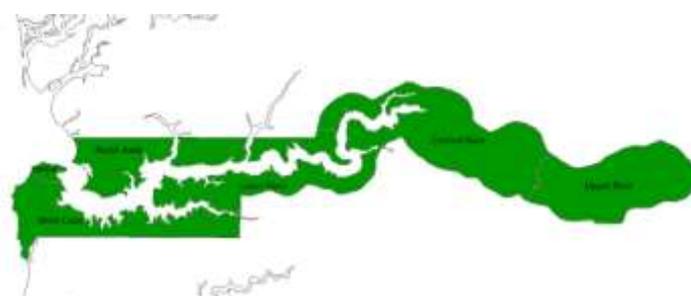
Général	Burkina Faso	
	Nombre d'habitants	16 241 811
	Superficie	27 420 000 ha
Production de Noix brute	Production 2012	30 000 t
	% de la production mondiale 2012	1 %
	Superficie plantée en anacarde estimée	80 000 ha
	Rendement moyen	300 kg/ha
	Qualité Moyenne (KOR)	46-48 lbs
	Tendance production	Hausse
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	28 000 t
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	10
	Taux de transformation 2012	14 %
	Volume de noix brute transformé en 2012	4 000 t
	Capacité de transformation potentielle estimée	15 000 t
	Tendance transformation locale	Hausse
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	50 t
	Consommation de pomme de cajou	Peu
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	750 t

Général	Mali	
	Nombre d'habitants	15 006 358
	Superficie	124 123 800 ha
Production de Noix brute	Production 2012	20 000 t
	% de la production mondiale 2012	1 %
	Superficie plantée en anacarde estimée	50 000 ha
	Rendement moyen	300 kg/ha
	Qualité Moyenne (KOR)	45-47 lbs
	Tendance production	Hausse
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	20 000 t
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	2
	Taux de transformation 2012	0 %
	Volume de noix brute transformé en 2012	10 t
	Capacité de transformation potentielle estimée	100 t
	Tendance transformation locale	Légère hausse
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	2 t
	Consommation de pomme de cajou	Peu
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	0 t



## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### Le Sénégal et la Gambie



Général	Sénégal		
	Nombre d'habitants	12 855 153	
Superficie	19 671 200 ha		
Production de Noix brute	Production 2012	20 000 t	
	% de la production mondiale 2012	1 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	75 000 ha	
	Rendement moyen	300 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	48-50 lbs	
	Tendance production	Hausse	
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	20 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	15	
	Taux de transformation 2012	0,5 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	100 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	350 t	
	Tendance transformation locale	Stable	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	20 t	
	Consommation de pomme de cajou	moyenne	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	- t	

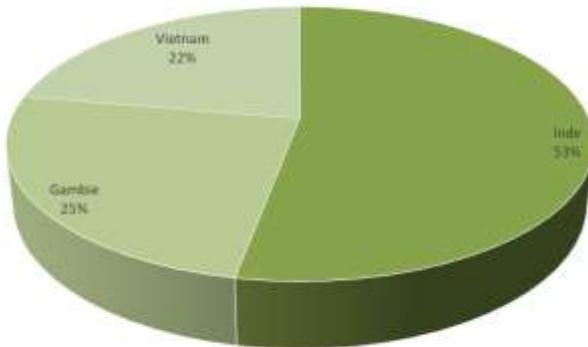
Général	Gambie		
	Nombre d'habitants	1 735 464	
Superficie	1 130 000 ha		
Production de Noix brute	Production 2012	5 000 t	
	% de la production mondiale 2012	1 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	15 000 ha	
	Rendement moyen	300 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	48-50 lbs	
	Tendance production	Légère hausse	
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	25 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	10	
	Taux de transformation 2012	0 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	25 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	100 t	
	Tendance transformation locale	Légère hausse	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	5 t	
	Consommation de pomme de cajou	moyenne	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	- t	



## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

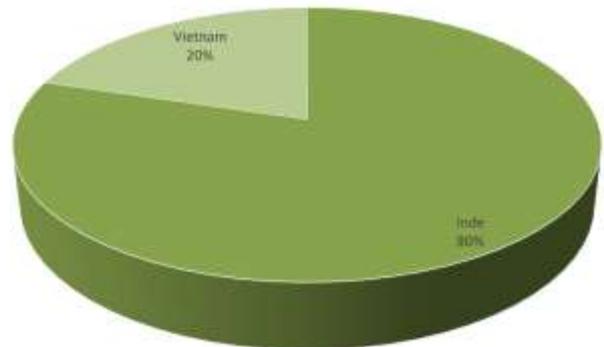
Exportations sénégalaises de noix de cajou brute par destination en 2012

Source: FAO/CIAT/IFAD



Exportations gambiennes de noix de cajou brute par destination en 2012

Source: FAO/CIAT/IFAD



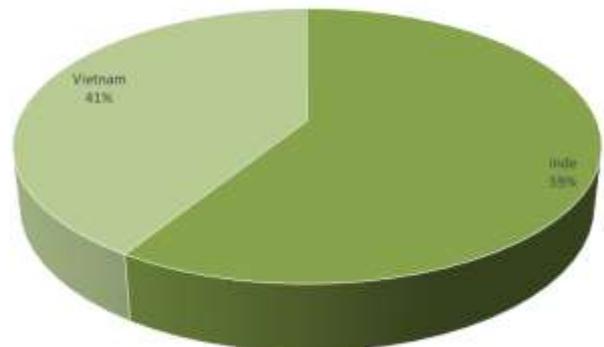
### La Guinée

Général	Guinée	
	Nombre d'habitants	10 211 437
	Superficie	24 585 700 ha
Production de Noix brute	Production 2012	10 000 t
	% de la production mondiale 2012	1 %
	Superficie plantée en anacarde estimée	30 000 ha
	Rendement moyen	300 kg/ha
	Qualité Moyenne (KOR)	47-49 lbs
	Tendance production	Hausse
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	15 000 t
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	10
	Taux de transformation 2012	1 %
	Volume de noix brute transformé en 2012	100 t
	Capacité de transformation potentielle estimée	500 t
	Tendance transformation locale	Hausse
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	5 t
	Consommation de pomme de cajou	Peu
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	15 t



Exportations guinéennes de noix de cajou brute par destination en 2012

Source: FAO/CIAT/IFAD





### *La production d'anacarde en Afrique de l'Est*

L'Afrique de l'Est est une région où la culture commerciale de l'anacarde est implantée depuis plus de 50 ans. Au cours des années 1950, la production et la transformation industrielle de l'anacarde se sont fortement développées au Mozambique. Dès cette période, une petite partie de la production a commencée à être exportée vers l'Inde tandis que la plus grosse partie était transformée localement.

Au cours des années 1960 et 1970, le Mozambique était le deuxième pays producteur et transformateur d'anacarde dans le monde derrière l'Inde. Le dynamisme de la filière anacarde dans ce pays a entraîné un développement de la culture puis de la transformation dans deux pays voisins, la Tanzanie puis le Kenya.

A partir de la fin des années 1970, la filière mozambicaine est entrée en crise en raison de la violente guerre civile qui a secoué le pays et d'une perte de compétitivité face aux industries indiennes et brésiliennes.

La région reste aujourd'hui une importante zone de production où la transformation locale connaît un nouveau développement depuis une dizaine d'année.

Malgré le vieillissement d'une grande partie des vergers, cette zone bénéficie d'un important travail de la recherche agronomique qui a permis de développer des variétés avec de bons rendements et des noix dont la qualité est parmi la meilleure du monde, notamment en Tanzanie.

La Tanzanie a également développé un système de commercialisation original, le Warrantage Receipt System (WRS), qui a l'avantage de valoriser le paiement à la qualité et permet aux producteurs de noix de cajou tanzaniens d'obtenir des prix de vente largement supérieurs à ceux des autres pays africains. Ce système connaît toutefois d'importants dysfonctionnements qui ont conduit à sa remise en cause au cours des deux dernières années.

Le Kenya a de son côté décidé de protéger sa transformation locale en interdisant les exportations de noix de cajou brute ce qui lui permet de transformer la quasi-totalité de sa production.

La production de noix de cajou dans la zone connaît une légère croissance au fur et à mesure que les techniques de renouvellement des vergers s'implantent et que de nouvelles variétés sont sur-greffées sur les anciens arbres.



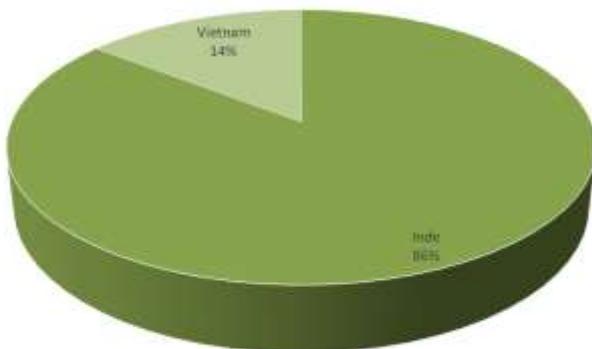
## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### La Tanzanie

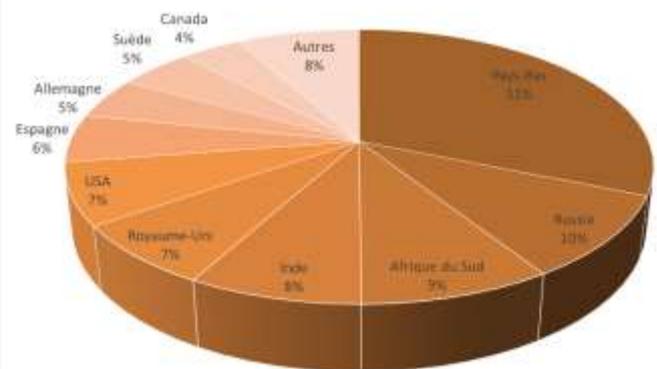
		Tanzanie	
<b>Général</b>	Nombre d'habitants	42 746 620	
	Superficie	94 508 700 ha	
<b>Production de Noix brute</b>	Production 2012/2013	145 000 t	
	% de la production mondiale 2012	5 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	300 000 ha	
	Rendement moyen	450 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	52-56 lbs	
	Tendance production	Légère hausse	
<b>Exportation Noix Brute</b>	Exportation de noix brute 2012	130 000 t	
<b>Transformation</b>	Nombre approximatif d'unités de transformation	20	
	Taux de transformation 2012	8 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	10 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	100 000 t	
	Tendance transformation locale	Légère hausse	
<b>Consommation locale</b>	Consommation amande de cajou estimée 2012	100 t	
	Consommation de pomme de cajou	moyenne	
<b>Exportations d'amandes</b>	Exportations d'amandes de cajou en 2012	2 000 t	



Exportations tanzaniennes de noix de cajou brute par destination  
Source: FAO/ITC/UNEP



Exportations tanzaniennes d'amande de cajou par destination  
Source: ITC/ITC/FAO





## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

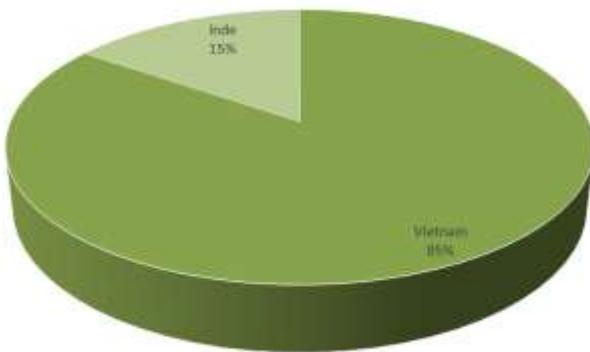
### Le Mozambique

Général	Mozambique		
	Nombre d'habitants	22 061 451	
Superficie	80 159 000 ha		
Production de Noix brute	Production 2012/2013	80 000 t	
	% de la production mondiale 2012	3 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	200 000 ha	
	Rendement moyen	350 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	46-48 lbs	
	Tendance production	Légère hausse	
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	60 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	20	
	Taux de transformation 2012	20 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	20 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	40 000 t	
	Tendance transformation locale	Hausse	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	500 t	
	Consommation de pomme de cajou	moyenne	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	4 000 t	



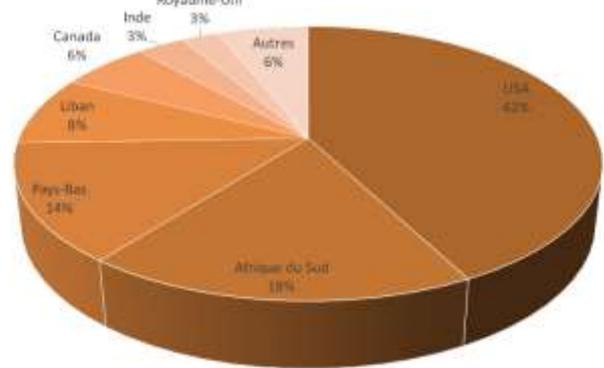
Exportations mozambicaines de noix de cajou brute par destination en 2012

(Source: International Trade Centre)



Exportations mozambicaines d'amande de cajou par destination en 2012

(Source: International Trade Centre)

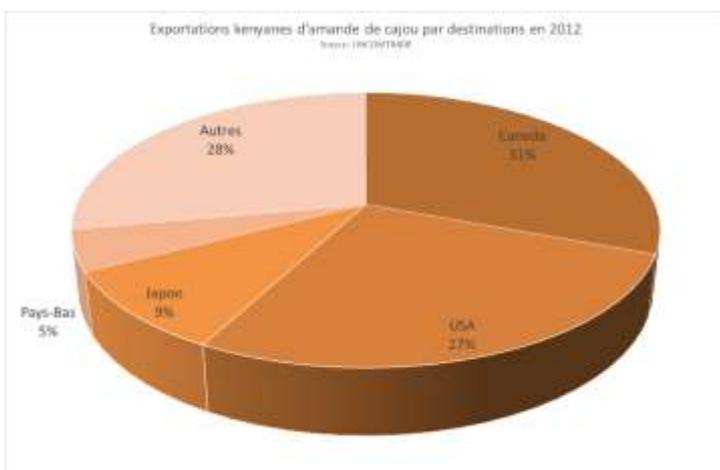




## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

### Le Kenya

Général	Kenya		
	Nombre d'habitants	38 610 097	
Superficie	58 036 700 ha		
Production de Noix brute	Production 2012/2013	10 000 t	
	% de la production mondiale 2012	1 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	30 000 ha	
	Rendement moyen	350 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	48-50 lbs	
	Tendance production	Stable	
Exportation Noix Brute	Exportation de noix brute 2012	0 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	20	
	Taux de transformation 2012	100 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	10 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	15 000 t	
	Tendance transformation locale	Stable	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	500 t	
	Consommation de pomme de cajou	moyenne	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	1 500 t	





### *La production d'anacarde au Brésil*

Le pays d'origine de l'anacardier est une zone de production et de transformation d'anacarde importante même si au cours des dernières années ses parts de marché se sont progressivement réduites.

La production d'anacarde est principalement concentrée dans le *Nordeste* brésilien, zone de climat tropical sec semblable au climat sahélo-soudanais d'Afrique de l'Ouest. Pendant longtemps, le Brésil a vécu en grande partie coupé du reste du marché international, transformant la totalité de sa production locale, interdisant les importations de noix de cajou brute de l'étranger et exportant la majeure partie de sa production sur l'Amérique du Nord.

Depuis 2010, face à une production locale décroissante et à une compétition de plus en plus rude sur le marché américain, le Brésil a commencé à importer des noix brutes d'Afrique de l'Ouest d'une part, et à diversifier la destination de ses exportations d'autre part.

Malgré d'importants investissements dans le secteur, la disponibilité de variétés à hauts rendements, une consommation locale d'amande de cajou croissante et une valorisation de la pomme de cajou bien plus importante que dans les autres zones de production, la production de noix de cajou du Brésil semble connaître une tendance baissière continue depuis 2008.

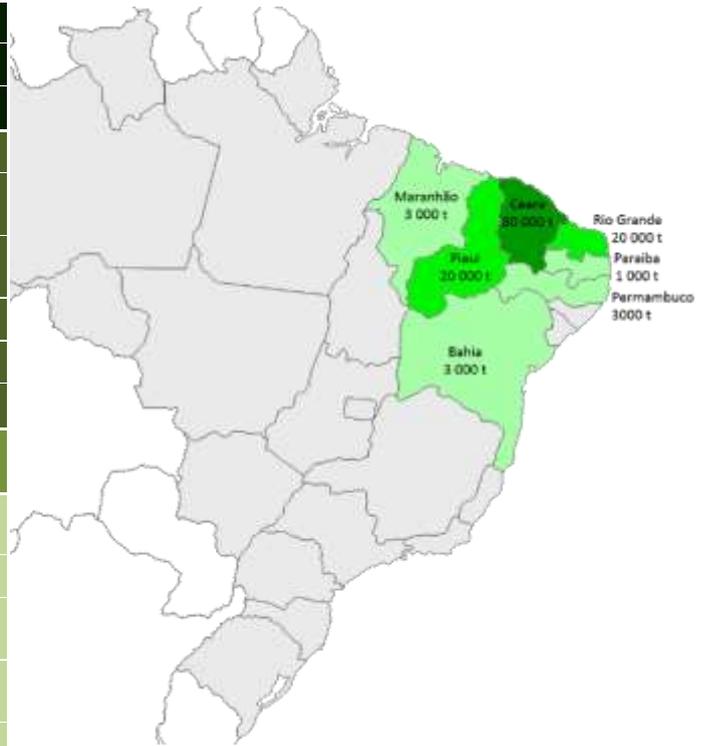
Dans le reste de l'Amérique Latine et dans les Caraïbes, la culture de l'anacarde est pratiquée mais aucune filière de grande échelle ne s'est pour l'instant développée. Quelques petites unités de transformations artisanales ou semi-industrielles vendent sur le marché local ou sur des marchés de niches (Commerce Equitable, Agriculture Biologique) mais peu d'échanges internationaux de noix de cajou ont lieu.



## Chapitre 5 : Présentation détaillée des pays producteurs

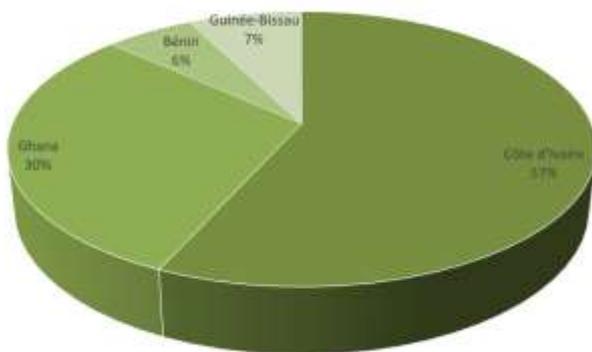
### Le Brésil

Général	Brésil		
	Nombre d'habitants	192 376 496	
Superficie	851 487 600 ha		
Production de Noix brute	Production 2012/2013	130 000 t	
	% de la production mondiale 2012	8 %	
	Superficie plantée en anacarde estimée	600 000 ha	
	Rendement moyen	400 kg/ha	
	Qualité Moyenne (KOR)	46-48 lbs	
	Tendance production	Légère baisse	
Importations Noix Brute	Importations de noix brute 2012	46 000 t	
Transformation	Nombre approximatif d'unités de transformation	20	
	Taux de transformation 2012	135 %	
	Volume de noix brute transformé en 2012	190 000 t	
	Capacité de transformation potentielle estimée	450 000 t	
	Tendance transformation locale	Stable	
Consommation locale	Consommation amande de cajou estimée 2012	8 000 t	
	Consommation de pomme de cajou	Importante	
Exportations d'amandes	Exportations d'amandes de cajou en 2012	26 000 t	



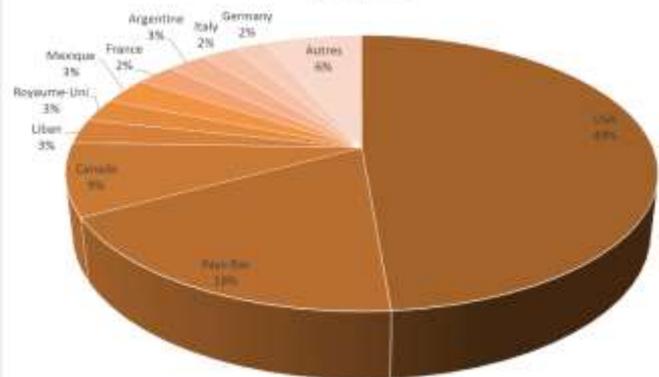
Importations brésiliennes de noix de cajou brute par origine en 2012

Source: UNCTAD



Exportations brésiliennes d'amande de cajou par destination en 2012

Source: UNCTAD





## Chapitre 6 : Présentation détaillée des zones de consommation

### *La consommation de noix de cajou en Asie Orientale*

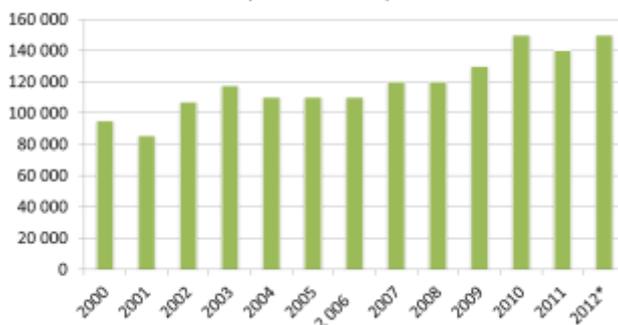
L'est du continent asiatique est la plus grande zone de consommation d'anacarde dans le monde. Bien que la filière anacarde se soit avant tout développée en Inde comme une activité d'exportation, les grades inférieurs trouvant plus difficilement preneur à l'export ont très tôt été valorisés sur le marché local.

Progressivement, la consommation s'est développée dans toute la région et la noix de cajou est devenue un ingrédient important de la cuisine orientale. Contrairement aux modes de consommation occidentaux, la cuisine asiatique ne valorise pas seulement l'anacarde comme un « amuse-gueule » mais également comme un ingrédient pour la préparation d'une grande diversité de plats, de pâtisseries et de confiseries.

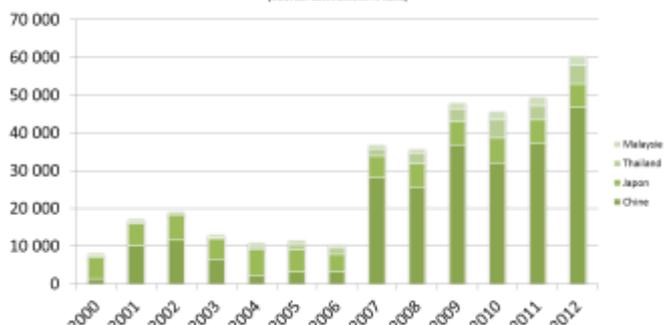


L'Inde, la Chine et l'Asie du Sud-Est sont actuellement les zones où la consommation de noix de cajou connaît la croissance la plus rapide.

Consommation d'amandes de cajou en Inde  
(Source: Estimations N°Kali)



Principaux importateurs d'amandes de cajou en Asie Orientale  
(Source: Estimations N°Kali)





## Chapitre 6 : Présentation détaillée des zones de consommation

### *La consommation de noix de cajou en Amérique du Nord*

L'Amérique du Nord est la zone où la consommation de masse de la noix de cajou s'est historiquement développée en premier.

La noix de cajou est principalement consommée comme « amuse-gueule » (*snacks* en anglais), grillée et salée. C'est un produit très diffusé dans les lieux de consommation (grandes surfaces, stations-service, lieux de divertissements). On peut même en trouver en vente dans les zones piétonnes des grandes villes américaines. Les Américains ont la plus grosse consommation moyenne de noix de cajou par habitant du monde avec une moyenne de 350 grammes/an/personne.



Boîte de noix de cajou telle que vendue dans les stations d'essence aux USA



Sachet de noix de cajou en vente dans un supermarché américain

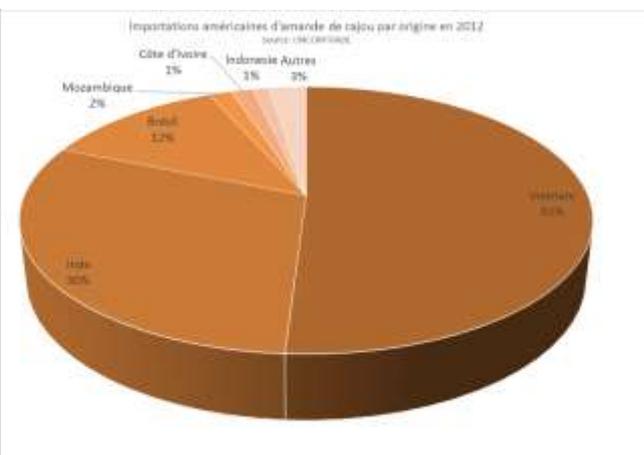
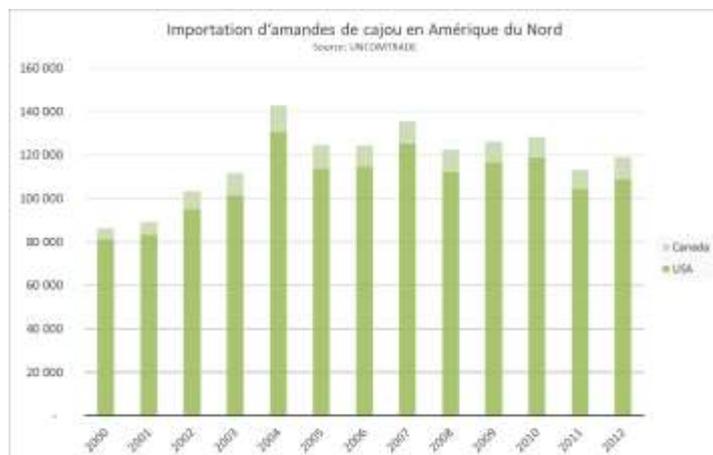


Vendeur ambulant de noix de cajou grillées et caramélisées dans une rue de New York



Barres de céréales à la noix de cajou

La consommation d'amande de cajou connaît une relative stabilité depuis 2004 aux USA mais continue de connaître une légère croissance au Canada.



## Chapitre 6 : Présentation détaillée des zones de consommation

### *La consommation de noix de cajou en Europe*

En Europe, comme en Amérique du Nord, la noix de cajou est principalement consommée sous forme d'« amuse-gueule », grillée et salée. Elle est très souvent mélangée avec d'autres noix et fruits secs dans des assortiments dégustés « en apéritif » avant les repas.



Mélange de fruits à coques (noix de cajou, amandes, noisettes) et d'arachides vendu en supermarché

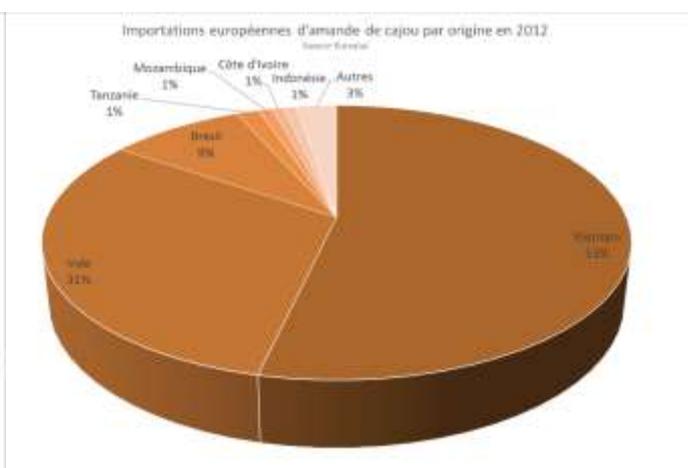
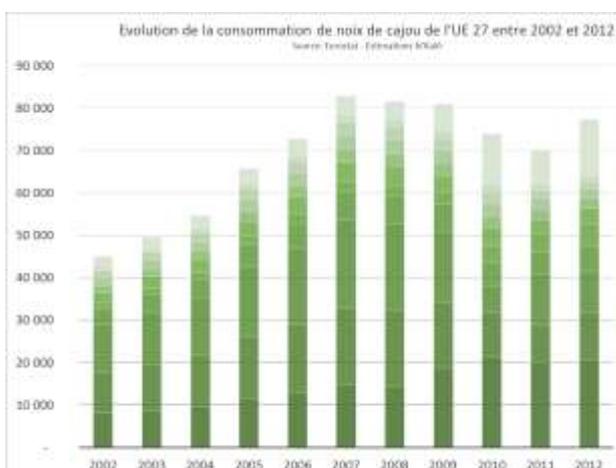


Noix de cajou grillées et salées vendues sous le double label agriculture biologique et commerce équitable



Assortiment de fruits à coques (noix de cajou, noix, noisette, pistache, amande) tel que servi en apéritif en Europe

Après avoir connu une très forte croissance au cours des années 1990 et 2000, la consommation de noix de cajou en Europe est entrée dans une phase de ralentissement à partir de 2008. Même si d'après plusieurs études de marché il reste encore un fort potentiel de hausse de la consommation dans la zone, notamment en Europe de l'Est où le produit est encore peu connu, la crise économique que traverse la plupart des pays européens provoque une légère diminution de la consommation de la région au cours des dernières années.



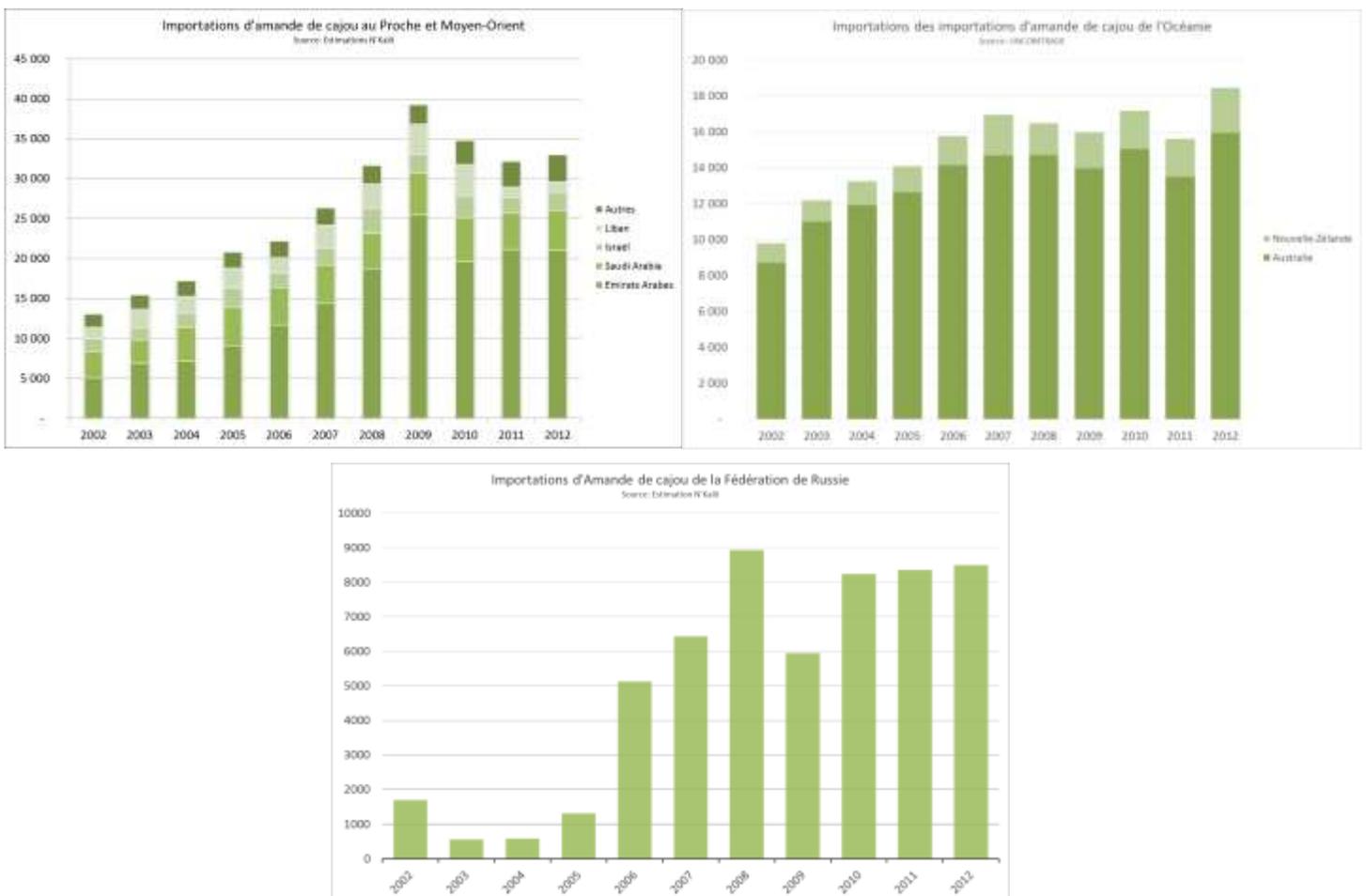


## Chapitre 6 : Présentation détaillée des zones de consommation

### *La consommation d'amande de cajou dans le reste du monde*

Les autres zones de consommation d'amande de cajou importantes sont le Moyen et le Proche-Orient, l'Océanie et la Russie.

Toutefois, la consommation de noix de cajou se développe sur l'ensemble de la planète et les « petits pays » consommateurs prennent une place croissante sur le marché international en réduisant notamment l'impact des évolutions macro-économiques dans les grands centres de consommation.

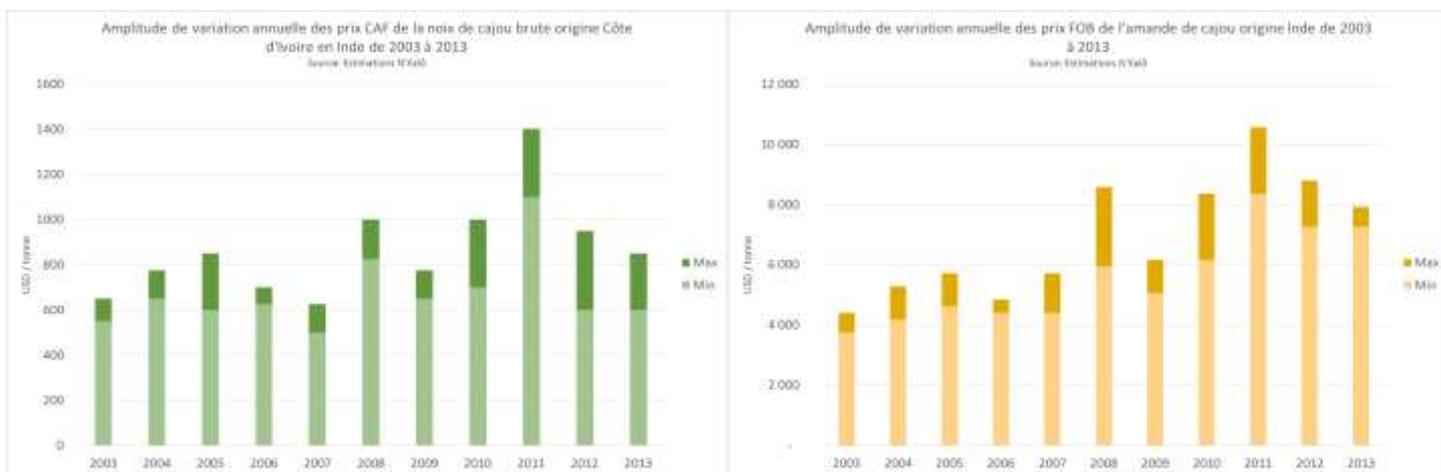




## Conclusions

Après avoir connu plus d'une décennie de très forte croissance, le marché international de l'anacarde est entré, depuis la fin des années 2000, dans une phase de décélération à la fois en termes de production et de consommation.

Ce ralentissement a provoqué une très forte volatilité des prix de l'anacarde de 2010 à 2012 comme en témoignent les graphiques ci-contre. Toutefois, depuis le mois de juillet 2012 et jusqu'à ce jour, le marché de l'anacarde semble avoir retrouvé un certain équilibre avec des évolutions de prix plus lentes et moins importantes qui indiquent un certain rééquilibrage entre la croissance de l'offre et celle de la demande internationale.



Au cours des prochaines années, le marché international de l'anacarde devrait continuer à bénéficier d'une croissance modérée de la production comme de la consommation. Il pourrait par contre connaître une certaine évolution de sa structure avec d'une part un important développement de la transformation locale en Afrique et d'autre part, une présence de plus en plus marquée des importateurs brésiliens sur le marché ouest-africain de la noix de cajou brute. Toutefois, il est très probable qu'au cours de la prochaine décennie l'Inde et plus généralement l'Asie resteront l'épicentre du marché car la compétitivité de l'industrie asiatique reste forte et bénéficie notamment d'un marché de consommation local particulièrement avantageux.

Dans un marché qui restera donc profondément internationalisé, il sera particulièrement important pour les acteurs des filières africaines de bénéficier d'informations et d'analyses indépendantes sur la situation internationale de manière à limiter les risques provoqués par la volatilité des prix. C'est pourquoi, les sources d'information présentées ci-après doivent être des instruments centraux tant pour les opérateurs économiques que pour les acteurs institutionnels afin de garantir la durabilité de la filière noix de cajou en Afrique et dans le monde.



## Sources d'information sur le marché de l'anacarde

Afin de suivre l'évolution conjoncturelle du marché, les sources d'information suivantes peuvent être utilisées. Nous les avons classées par fiabilité, par régularité de mise à jour et par coût.

Site internet	Publications	Description	Fiabilité	Régularité	Coût
<a href="http://www.anacarde.com">www.anacarde.com</a>	Bulletins sur le Marché de l'Anacarde / SMS N'Kalô	Informations et conseils sur la commercialisation de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest	Bonne	Hebdomadaire	Faible
<a href="http://www.africancashewalliance.com">www.africancashewalliance.com</a>	AfricasheW320 AfricasheWSplits AfricashewBits	Informations sur le marché de la noix de cajou en Afrique et dans le Monde	Bonne	Hebdomadaire ou mensuelle	Moyen
<a href="http://www.cashewinfo.com">www.cashewinfo.com</a>	Cashew Week	Information sur le marché de la noix de cajou en Inde et dans le monde	Bonne	Hebdomadaire	Moyen
<a href="http://www.globaltrading.nl">www.globaltrading.nl</a>	Reports on Tree Nuts	Informations sur les marchés internationaux des fruits à coque par une agence de courtage hollandaise	Bonne	Ponctuelle	Gratuit
<a href="https://twitter.com/CashewBulletin">https://twitter.com/CashewBulletin</a>	Cashew Club	Rapports sur le marché international de la noix de cajou d'un consultant irlandais	Bonne	Mensuelle	Gratuit
<a href="http://www.worldcashew.com">www.worldcashew.com</a>	Articles	Site qui publie des articles sur la noix de cajou	Mauvaise	Ponctuelle	Gratuit
<a href="http://www.linkedin.com/groups/Cashew-Processing">www.linkedin.com/groups/Cashew-Processing</a>	Forum	Groupe de discussion des acteurs du marché international de la noix de cajou	Incertaine	Ponctuelle	Gratuit
<a href="http://www.commodafrica.com">www.commodafrica.com</a>	Cotations	Site d'information sur les marchés des matières premières en Afrique	Bonne	Hebdomadaire	Gratuit
<a href="http://www.agra-net.com/portal2/pl">www.agra-net.com/portal2/pl</a>	Cotations	Site d'information sur les marchés internationaux des matières premières	Bonne	Journalier	Elevé