



Les amandes sont prêtes à être dégustées !

### Eléments Nutritifs Pour Vos Commandes d'Amandes de Cajou:

La noix de cajou grillée à sec est la moins grasse des noix. Les matières grasses sont composées à 76% d'acides non saturés (sans cholestérol). La noix de cajou est une excellente source de cuivre, de magnésium et de zinc; une bonne source de potassium, de phosphore, de fer et d'acide folique; elle contient de la niacine, de l'acide pantothénique, de la thiamine, de la vitamine B6 et de la riboflavine.

**Pour vos réceptions, pause-café, mariages, offrez à vos invités des amandes de cajou de Côte d'Ivoire !**

- Groupe de Kiendi Ba : 05 88 11 21 ou 07 59 79 73  
- Groupes de Taoudi, Kpanan et Kiramissé : 05 91 63 19 ou 05 63 28 33

Le Projet de structuration Professionnelle de la filière Noix de Cajou en Côte d'Ivoire souhaite améliorer les conditions de vie des populations pauvres et l'équilibre agro-écologique dans le nord du pays.

Les principaux objectifs sont :

- Sécuriser les débouchés et augmenter les revenus tirés de l'anacarde en soutenant l'organisation des producteurs de la filière
- Soutenir les initiatives de décorticage artisanal et promouvoir la consommation d'amandes
- Contribuer à la concertation entre acteurs privés et pouvoirs publics pour la mise en place d'une stratégie nationale de valorisation et d'exportation



Inades Formation Côte d'Ivoire  
Institut Africain pour le Développement Economique et Social  
BP 1085 Cedex 1 Abidjan 28  
Tel : (225) 22 50 40 71  
Fax : (225) 22 50 40 72  
email : ifciab@aviso.ci



Réseau d'ONG Européennes sur l'Agriculture, le Commerce et le Développement  
21 Rue Longue 69001 Lyon France  
Tel : (33) 4 72 00 36 02  
email : rongeard@rongead.org



## Le Décorticage Artisanal de la Noix de Cajou en Côte d'Ivoire

Une initiative des groupes féminins de la région du Zanzan



Qualité Export  
Amandes de Cajou de Côte d'Ivoire  
Qualité Export

Avec le soutien financier de l'Union Européenne



## Le Décorticage Artisanal de la Noix de Cajou en Côte d'Ivoire

Cette activité permet la transformation de la noix brute (anacarde) en amande consommable directement. Le décorticage artisanal en milieu rural crée des emplois et assure une meilleure valorisation de la filière anacarde. C'est une activité simple mais rigoureuse. Les femmes du Zanzan proposent une gamme d'amandes à découvrir ...



Fragilisation des coques : Les noix brutes sont triées puis passées à la vapeur dans une bouilleuse ...



Les amandes sont séchées au four puis on enlève la pellicule. Les amandes sont ensuite calibrées selon leur taille et qualité ...



Après séchage à l'air libre, les noix sont décortiquées pour obtenir les amandes à l'aide de tables à décortiquer ...



Après le dépelliculage, les amandes sont frites à l'huile ou grillées, puis assaisonnées et conditionnées.

