



REPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE

MINISTRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
ET DE LA PROMOTION DES PME

CONSEIL NATIONAL DES EXPORTATIONS



MARCHÉS POTENTIELS DE LA CÔTE D'IVOIRE

--Filière ANACARDE--

Les Noix de cajou sans coques



MPC1002

CONTEXTE

Présentation de l'anacarde



L'**A**nacarde encore appelé la noix de cajou, est la graine contenue dans la pomme de cajou, le fruit de l'anacardier qui est une espèce spontanée, utilisée pour le reboisement (arbre pivotant). La pomme de cajou, un fruit désaltérant riche en vitamines C (5 fois plus que l'orange) demeure cependant peu connu. La noix de cajou est par contre la partie du fruit de l'anacardier la plus commercialisée et donc la plus exportée avec ou sans la coque qui contient l'amande de cajou.

Lorsque les fruits de l'anacardier sont bien mûrs et tombés de l'arbre, les noix de cajou sont séparées de la 'pomme'. Après une période de séchage, la noix est nettoyée et entreposée dans un environnement humide pendant quelques heures. Elle est ensuite grillée pour permettre la libération et la récupération du produit huileux corrosif se trouvant entre les deux coquilles, l'une à l'extérieur de couleur verte et fine, l'autre interne de couleur brune et dure, séparées par une structure à cavités qui contient une résine phénolique caustique constituée de 90 % d'acide anacardique et 10 % de cardol appelée baume de cajou. Aspergée d'eau puis refroidie et séchée, la noix est alors prête pour le décorticage. Malgré l'invention de machines pour tenter d'automatiser le processus, cette étape se fait encore aujourd'hui en grande partie manuellement. Ce travail consiste à frapper à petits coups à un endroit précis de la coque pour amorcer une fente et à l'élargir avec précaution pour extraire l'amande. Cette dernière doit encore être débarrassée d'une mince pellicule. Dépourvue de ses coquilles et de sa pellicule, l'amande est grillée et elle est enfin prête pour la consommation.

Les bonnes pratiques de cueillette et après cueillette permettent d'avoir des produits de qualité supérieure qui se vendent plus cher.

Produits dérivés

Dans la nomenclature du SH¹, l'anacarde fait partir des sous-produits de la grande famille SH08 Fruits comestibles ; écorces d'agrumes ou de melons et dans la section SH0801 Noix de coco, noix du Brésil et noix de cajou, fraîches ou sèches, même sans leurs coques ou décortiquées.

Dans cette subdivision des produits, l'anacarde est catégorisé selon qu'il soit vendu en coques (SH080131) ou sans coques (SH080132).

Code SH	Libellé produit
08	Fruits comestibles ; écorces d'agrumes ou de melons
0801	Noix de coco, noix du Brésil et noix de cajou, fraîches ou sèches, même sans leurs coques ou décortiquées
»	080111 Noix de coco, desséchées
»	080112 Noix de coco fraîches en coques internes [endocarpe]
»	080119 Noix de coco fraîches même sans leur coque ou décortiquées (à l'exclusion des coques internes [endocarpe])
»	080121 Noix du Brésil, fraîches ou sèches, en coques
»	080122 Noix du Brésil, fraîches ou sèches, sans coques
»	080131 Noix de cajou, fraîches ou sèches, en coques
»	080132 Noix de cajou, fraîches ou sèches, sans coques

* Source : International Trade Centre (ITC), juillet 2023

De l'alimentation au cosmétique en passant par l'industrie automobile/aéronautique et pharmaceutique, les produits dérivés de l'anacarde sont multiples et non exhaustifs. Ces produits sont depuis longtemps réputés avoir des effets anti-inflammatoires, de contrer l'élévation du

¹ Le système harmonisé de désignation et de codification des marchandises, généralement dénommé "Système harmonisé" ou "SH", est une nomenclature internationale polyvalente élaborée par l'Organisation Mondiale des Douanes (OMD).

glucose sanguin et d'empêcher la résistance à l'insuline chez les diabétiques. Et de fait, l'extrait de noix de cajou pourrait être un antidiabétique efficace et prometteur selon les résultats d'une étude de 2010 de l'Université publiée dans *Molecular Nutrition & Food Research*.

La pomme peut servir à fabriquer du jus, du sirop, de la confiture, du vinaigre, de la liqueur ou de l'alcool.

Les amandes de cajou ont comme dérivés les pâtes alimentaires, l'huile, des produits utilisés en apéritif, du savon. La pellicule entourant l'amande, elle, rentre dans le processus pharmaceutique et peut être brûlée comme la coque pour faire un complément d'alimentation pour le bétail.



La coque comprend un tissu spongieux contenant une résine corrosive appelée baume qui a divers usages industriels. Les propriétés de la résine appelée en anglais "Cashew nut shell liquid, CNSL" est utilisée dans la fabrication d'éléments de friction de freins, d'embrayages, comme matériaux isolants et imperméables dans l'aviation ou comme intrant dans des peintures voire dans l'industrie du plastique. Elle est aussi employée dans la fabrication d'encre indélébiles, de vernis de protection



contre les insectes ravageurs ou imperméabilisants, d'insecticides. Elle peut permettre de produire de l'électricité et être utilisée pour faire des briquettes de charbon.

Dans l'industrie cosmétique, le cajou est transformé pour obtenir des baumes pour mains, des huiles de massage, dans des soins solaires et après soleil, et dans le traitement des cheveux.

COMMERCE MONDIAL

La production mondiale de noix de cajou est estimée à plus de 3,7 millions de tonnes (FAO, 2021) en constante progression de 10% en moyenne avec aujourd'hui la Côte d'Ivoire comme leader mondial dans la production face au Vietnam leader de la transformation. L'Afrique de l'Ouest concentre près de la moitié de cette production mais avec un taux de transformation de moins de 20% contre les pays d'Asie du Sud-Est notamment l'Inde, le Vietnam et le Cambodge qui en représentent également 45% avec 90% de taux de transformation locale.

Bien que peu importante en quantité par rapport aux bananes dessert (125 millions de tonnes produites en 2021), la noix de cajou présente de grandes différences en termes de valeur ajoutée.

L'Asie du Sud-Est est le plus grand consommateur avec une consommation croissante en faveur de l'utilisation des amandes de cajou dans l'alimentation quotidienne et des collations saines prêtes à consommer ; avec de plus en plus l'Europe et les Etats-Unis d'Amérique.

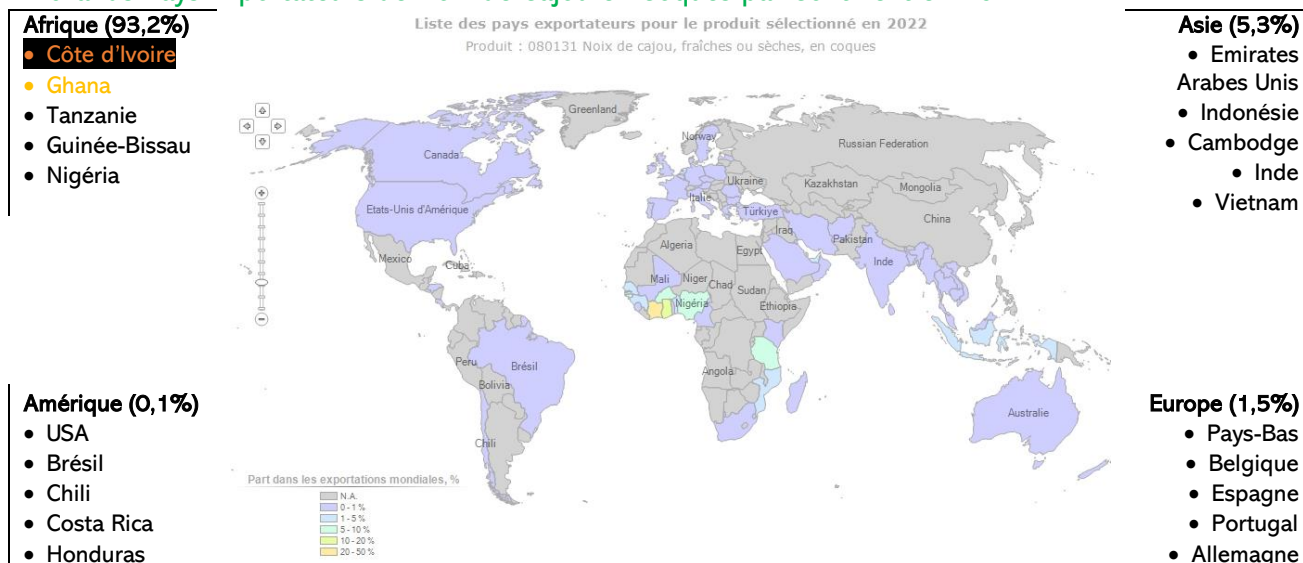
La pandémie de COVID-19 a malheureusement eu un impact négatif sur la chaîne de valeur de la noix de cajou, en raison d'un canal de distribution perturbé. Les producteurs d'Afrique de l'Ouest en ont donc souffert car n'étant pas en mesure d'exporter la noix de cajou vers ces pays consommateurs. Le retard dans la collecte et l'expédition a finalement réduit l'offre globale de la noix de cajou.

L'amande de cajou (noix de cajou sans coques) directement comestible, sujet de la transformation première de la noix de cajou reste la plus demandée. Son poids dans la commercialisation de cajou est de deux tiers (2/3) contre un tiers (1/3) pour la noix de cajou en coque. En effet, selon les spécialistes, une tonne de noix de cajou transformée localement génère une plus-value de 650 USD équivalant à 390 000 FCFA (Conseil International Consultatif du Cajou-CICC², 2023)

² Le CICC est une organisation intergouvernementale de promotion des chaînes de valeur de cajou dans le monde, créée en 2016 et regroupant 11 membres (Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Guinée, Guinée-Bissau, Mali, Nigéria, Sénégal, Togo) dont la mission est de servir ses membres par la promotion, le plaidoyer, le partenariat, l'innovation et le benchmark.

NOIX DE CAJOU EN COQUES

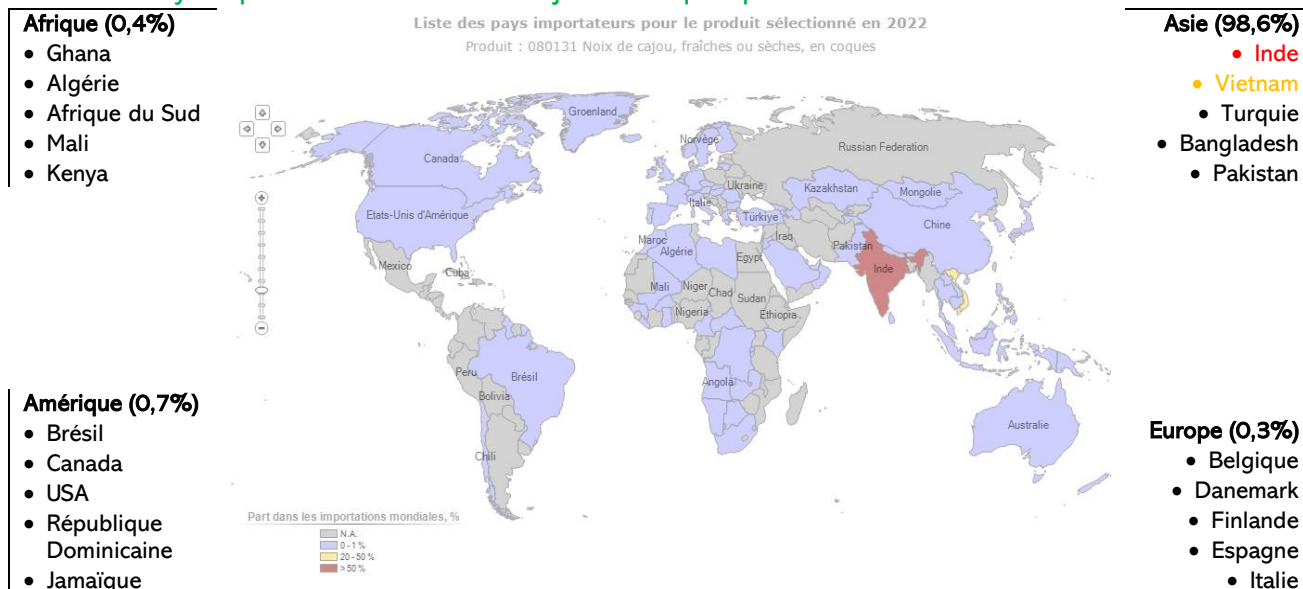
Grands Pays Exportateurs de Noix de Cajou en Coques par Continent en 2022



* Source : International Trade Centre (ITC), juillet 2023

L'Afrique est le principal fournisseur de noix de cajou en coques avec en tête la Côte d'Ivoire (35%) suivie du Ghana (13%). Pour 55% de production mondiale, l'Afrique représente 93% des exportations mondiales de cajou en coques. L'Asie produisant 45% des noix de cajou au niveau mondial, n'enregistre que 5% des exportations mondiales de cajou en coques. Ces informations dénotent de la structuration des exportations africaines dans cette catégorie dominée par l'exportation de matières premières face des asiatiques qui exportent moins la matière première.

Grands Pays Importateurs de Noix de Cajou en Coques par Continent en 2022



* Source : International Trade Centre (ITC), juillet 2023

Bien qu'étant les 2èmes producteurs mondiaux de noix de cajou derrière l'Afrique, l'Asie est le principal importateur de noix de cajou en coques représentant près de 99% des importations mondiales. Les principaux pays importateurs sont l'Inde (68%) et le Vietnam (29%) respectivement 2ème et 3ème producteur mondial de noix de cajou.

La grande partie de la production mondiale, provenant de l'Afrique, est donc récupérée par les pays d'Asie qui compteraient finalement dans leurs stocks plus de 80% de la production mondiale.

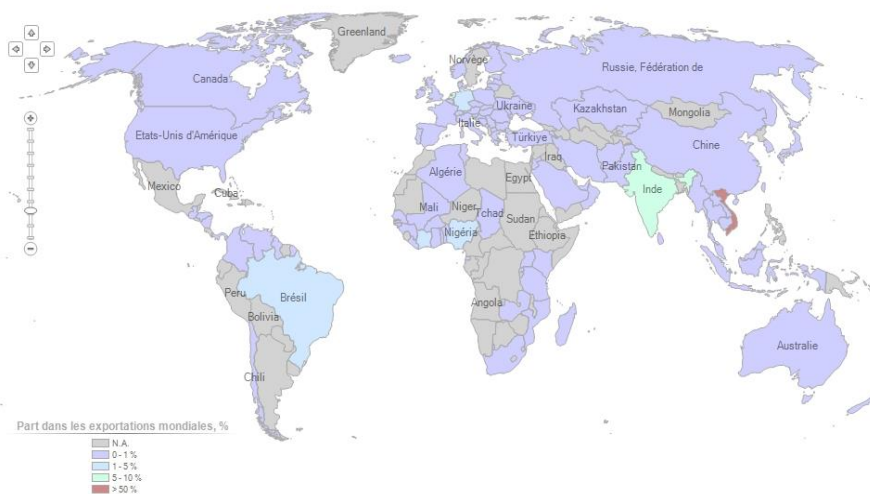
NOIX DE CAJOU SANS COQUES

Grands Pays Exportateurs de Noix de Cajou sans Coques par Continent en 2022

Afrique (7,4%)

- Côte d'Ivoire
- Nigéria
- Mozambique
- Burkina Faso
- Ghana

Liste des pays exportateurs pour le produit sélectionné en 2022
 Produit : 080132 Noix de cajou, fraîches ou sèches, sans coques



Asie (77,2%)

- Vietnam
- Inde
- Turquie
- Indonésie
- Myanmar (Birmanie)

Amérique (2,9%)

- Brésil
- USA
- Honduras
- Canada
- Venezuela

Europe (12,6%)

- Pays-Bas
- Allemagne
- Espagne
- Belgique
- Royaume Uni

* Source : International Trade Centre (ITC), juillet 2023

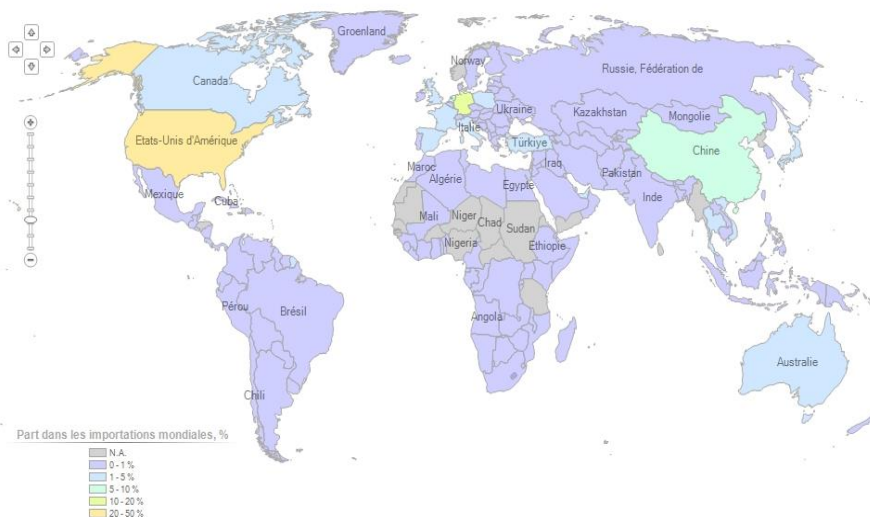
Contrairement à la tendance d'exportation des noix de cajou en coques, l'Asie domine les exportations de noix de cajou sans coques de plus de $\frac{3}{4}$, face à l'Afrique. Le Vietnam en est le plus grand exportateur avec 66% des exportations mondiales, suivi de l'Inde 9%. Pour 55% de noix de cajou produites mondialement, l'Afrique ne représente que 7% des exportations mondiales. La Côte d'Ivoire, 1^{er} producteur mondial est le 5^{ème} exportateur en termes de valeur de cajou sans coques.

Grands Pays Importateurs de Noix de Cajou sans Coques par Continent en 2022

Afrique (2%)

- Egypte
- Afrique du Sud
- Maroc
- Lybie
- Algérie

Liste des pays importateurs pour le produit sélectionné en 2022
 Produit : 080132 Noix de cajou, fraîches ou sèches, sans coques



Asie (27%)

- Chine
- Emirats Arabes Unis
- Japon
- Turquie
- Thaïlande

Amérique (29%)

- USA
- Canada
- Argentine
- Trinité et Tobago
- Mexique

Europe (40%)

- Allemagne
- Pays-Bas
- Royaume Uni
- France
- Espagne

* Source : International Trade Centre (ITC), juillet 2023

L'Amérique et de plus en plus d'Europe sont les principaux importateurs de noix de cajou transformées. Les Etats-Unis en sont de grands demandeurs et représentent 25% des importations mondiales de cajou sans coques. Au nombre des consommateurs de ce produit phare de l'économie africaine, l'Afrique elle-même n'y figure pas.

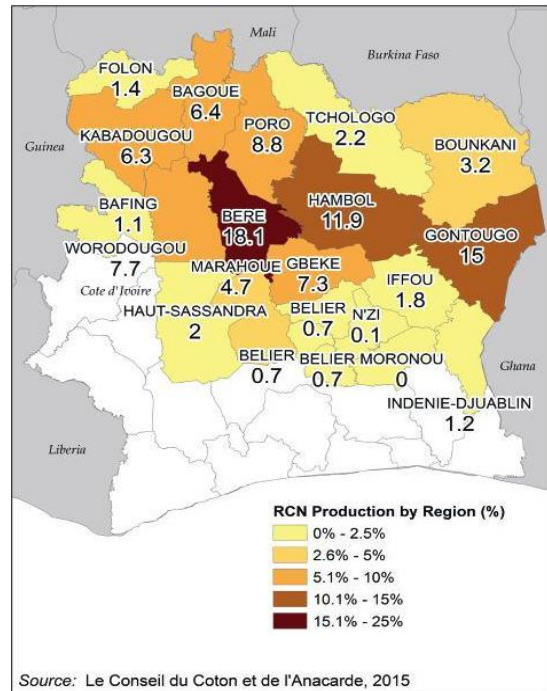
Les pays d'Asie qui sont eux même de grands consommateurs de cajou sans coques, sont les principaux fournisseurs mondiaux de ce produit dérivé et en tirent donc 51% des recettes générées contre 38% pour l'Afrique.

SITUATION EN CÔTE D'IVOIRE

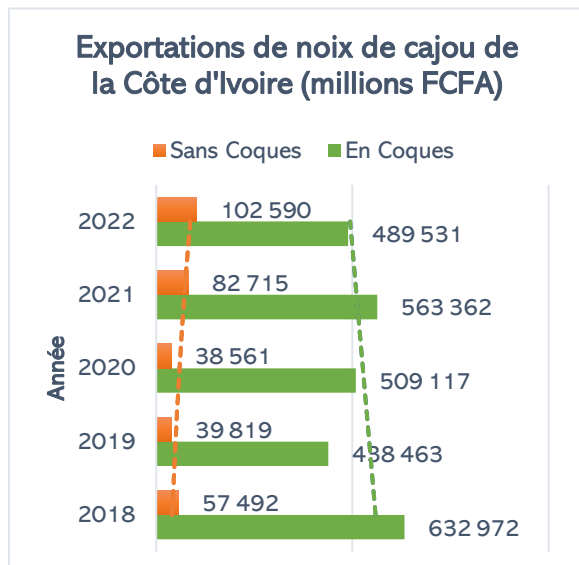
Poussant dans les zones Tropicales en général, l'anacardier est introduit en Côte d'Ivoire depuis les années 1957. L'adoption de l'anacardier relève en partie d'une transition écologique d'adaptation à l'épuisement de la rente forestière et au changement climatique, au coût croissant des intrants chimiques pour le coton et le cacao, mais pour répondre aussi à l'insécurité foncière.

Aujourd'hui, la Côte d'Ivoire est le 1er producteur mondial de cajou. La production ivoirienne a doublé en 8 ans, passant de 520 000 tonnes en 2014 à 1 028 172 tonnes en 2022, en hausse de 6% par rapport à 2021, sur près d'1,4 million d'hectares appartenant à 420 000 producteurs. Le Nord et le Centre en sont les principales zones de production.

La filière est la 3ème source de revenus agricoles après le cacao et le caoutchouc naturel avec plus de 15 000 emplois directs dont 70% sont occupés par des femmes. Les revenus des producteurs estimés à 363 milliards FCFA en 2022 sont à la hausse de 7% par rapport à 2021.



Selon l'ITC, la noix de cajou en Côte d'Ivoire, c'est plus de 490 milliards FCFA (816 millions USD³) d'exportations en coques et plus de 100 milliards (171 millions USD) d'exportations sans coques. En 2022, la Côte d'Ivoire a atteint près de 22% de transformation réalisé par 27 unités contre 6% en 2014 et ambitionne d'atteindre les 50% en 2030. Elle s'est ainsi hissée au 3ème rang mondial des pays transformateurs et fournisseurs d'amandes de cajou après le Vietnam et l'Inde. Les prévisions en 2023 sont de 1 050 000 tonnes de production pour un niveau d'approvisionnement de 300 000 tonnes (environ 30%) attendu pour les transformateurs.



Les incitations à la transformation impulsées par le gouvernement ivoirien portent ses fruits. La tendance est haussière (+26%) pour les exportations de la Côte d'Ivoire en matière de noix de cajou sans coques et baissière (-4%) pour les noix de cajou en coques. Les populations ivoiriennes deviennent elles aussi de plus en plus consommatrices de sous-produits du cajou. La première destination des amandes de cajou sont les Etats-Unis (25% des exportations ivoiriennes avec un taux de croissance de 15% entre 2018 et 2022) suivis des pays d'Europe pour lesquels le taux de croissance moyen est de 70% sur les cinq (5) dernières années, mais aussi de la Chine qui est de plus en plus demandeur des amandes de la Côte d'Ivoire.

Les entreprises ivoiriennes s'exercent continuellement à la transformation de la noix de cajou notamment en produits apéro, vinaigre, boissons et se projettent dans la cosmétique. La filière représente un secteur à fort potentiel inexploité et donc un secteur à y investir.

³ 1 dollar USD = 600 FCFA

Pour la campagne 2023, le prix bord champ plancher obligatoire du kg de noix brute de cajou bien séchée et bien triée, ne comportant aucune matière étrangère, est fixé à 315 FCFA (0,52 USD) contre 305 FCFA pour la campagne 2022, soit une hausse de 10 FCFA.

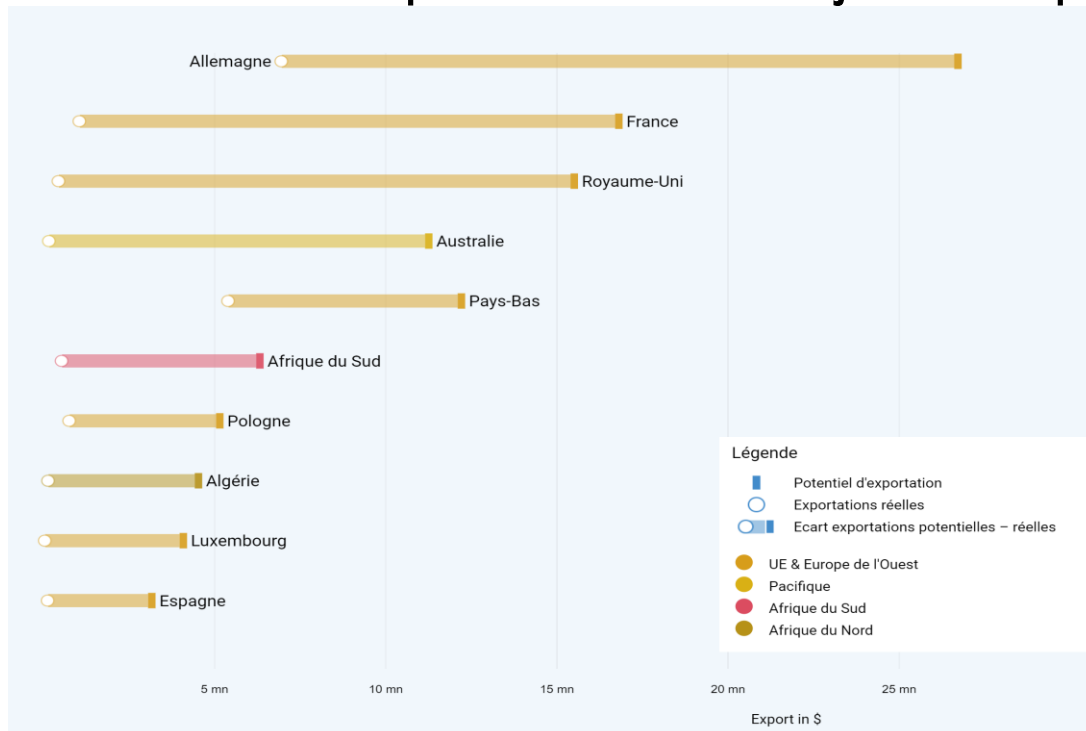
La qualité étant un facteur essentiel dans la garantie des destinations et de meilleurs prix à l'international, le Conseil du Coton et de l'Anacarde (CCA)⁴ a mis en place des points de contrôle qualité et de suivi des déchargements de noix de cajou. Rappelons que quatre (4) principaux paramètres sont relevés pour la détermination de la qualité marchande de la noix de cajou. Il s'agit du taux d'humidité de moins de 10% attendu, du grainage dont les meilleurs sont compris entre 170 et 200 Kg, du rendement en amande (Kor) mesurant la quantité d'amande saine tirée d'un sac de 80 Kg et le taux de défaut des noix. En effet, La Côte d'Ivoire avec une qualité se situant entre 48 et 50 se retrouve dans la troisième classe de classement selon la qualité du cajou. L'Inde et le Vietnam avec des qualités comprises entre 52 et 54, sont dans la première classe ; ensuite la deuxième classe réservée à la Tanzanie avec des niveaux de qualité de 52.

En outre, dans une dynamique d'incitation et d'accompagnement du secteur privé sur la voie de l'industrialisation de la filière afin d'améliorer sa compétitivité et sa rentabilité, le Gouvernement ivoirien a impulsé le Salon International des Équipements et des Technologies de Transformation de l'Anacarde, en abrégé SIETTA qui est un événement majeur pour le marché mondial du cajou.

POTENTIEL INEXPLOITÉ

Les analyses suivantes porteront uniquement sur les « Noix de cajou, fraîches ou sèches, sans coques ». Les « Noix de cajou, fraîches ou sèches, sans coques » de code SH080132 représentent 64% des exportations en valeur de noix de cajou au niveau mondial, mais seulement 17% dans les exportations ivoiriennes en valeur de noix de cajou.

Les 10 pays avec le plus grand potentiel inexploité par la Côte d'Ivoire en matière d'exportation de Noix de cajou sans coques



* Source : International Trade Centre (ITC), juillet 2023

⁴ Le CCA est le conseil de régulation, de suivi et de développement des filières Coton et Anacarde en Côte d'Ivoire

- Le graphique ci-avant présente les 10 principaux marchés avec le potentiel inexploité le plus élevé pour les exportations de *Noix de cajou, fraîches ou sèches, sans coques* de la Côte d'Ivoire.
- Le montant total du potentiel inexploité vers ces 10 marchés les plus prometteurs est estimé à environ 90 millions USD, soit 54 milliards FCFA ; ce qui équivaut à une plus-value de minimum 11% des exportations ivoiriennes de noix de cajou sans coques.
- Les marchés identifiés comme potentiel à gagner davantage sont composés majoritairement de pays d'Europe, mais aussi de pays africains tels que l'Afrique du Sud et l'Algérie et d'un pays du Pacifique, l'Australie.
- L'Allemagne montre la différence en valeur la plus importante entre les exportations potentielles et réelles, indiquant une possibilité de réaliser des exportations additionnelles équivalant à 20 millions USD, soit 12 milliards FCFA.
- Les liens d'exportation les plus proches de la Côte d'Ivoire sont avec l'Afrique du Sud. Au regard des initiatives menées dans le cadre de la Zone de Libre-Echange Continentale Africaine (ZLECAf), l'Algérie est également l'une des prochaines destinations à renforcer. L'Europe en plus grande proportion dans cette liste de marchés potentiels (7 sur 10) devient le plus en plus de la grande zone de consommation de noix de cajou sans coques. Elle serait éventuellement une zone dont les efforts d'exportation de la Côte d'Ivoire sont à renforcer. L'Accord de Partenariat Economique intérimaire (APEi) entre la Côte d'Ivoire et l'Union européenne favoriserait cette démarche de gain de marchés.
- Toutefois, les Etats-Unis sont le marché avec le potentiel de demande mondiale le plus élevé pour les Noix de cajou, fraîches ou sèches, sans coques, marché pour lequel la Côte d'Ivoire enregistre un taux de croissance annuel de 12% sur les cinq (5) dernières années. Elles sont la 11^{ème} destination prometteuse.

CONCURRENCE

Les 5 marchés avec le plus grand potentiel inexploité par la CI, les exportations actuelles vers eux et les principaux concurrents

	Potentiel inexploité en 2022		Exportations actuelles en 2022		Principaux fournisseurs actuels (en %)
	USD (millions)	FCFA (millions)	USD (millions)	FCFA (millions)	
Allemagne	20	12 000	6,9	4 140	Vietnam (67%), Pays-Bas (10%)
France	16	9 600	1	600	Vietnam (62%), Allemagne (11%)
Royaume-Uni	15	9 000	0,434	260,4	Vietnam (89%), Pays-Bas (3%)
Australie	11	6 600	0,155	93	Vietnam (96%), Brésil (0,7%)
Pays-Bas	6,6	3 960	5,4	3 240	Vietnam (67%), Inde (14%)
	68,6	41 160	13,9	8 333,4	

* Source : International Trade Centre (ITC), juillet 2023 | 1 USD = 600 FCFA

- Le concurrent par excellence de la Côte d'Ivoire sur ces 5 marchés potentiels demeure le Vietnam compté parmi les grands producteurs de noix de cajou. C'est d'ailleurs le leader dans la transformation de la noix de cajou brutes.

- Pour tous ces marchés potentiels, la Côte d'Ivoire reste généralement le 3^{ème} partenaire malgré son niveau de transformation de seulement 22% de la production.
- L'Allemagne, la France, le Royaume-Uni, l'Australie et le Pays-Bas sont les 5 marchés avec le plus grand potentiel inexploité par la Côte d'Ivoire en matière d'exportation de noix cajou, fraîches ou sèches, sans coques. La Côte d'Ivoire est à 17% de son potentiel sur ces 5 marchés et pourrait y générer plus de 41 milliards FCFA (68,6 millions USD) supplémentaires.
- L'Europe est le principal marché à fort potentiel inexploité par la Côte d'Ivoire. La Côte n'est qu'à 16% de son potentiel et gagnerait des exportations additionnelles à hauteur de plus de 92,5 millions USD soit 55 milliards FCFA.
- L'Australie est également un marché propice à explorer. Le Vietnam fournit 96% de la demande australienne alors que la Côte d'Ivoire est à moins de 5% de son potentiel.

DEFIS

La filière anacarde en Côte d'Ivoire fait face à plusieurs défis notamment :

- Le faible niveau de transformation : depuis plusieurs années consécutives, les unités de transformation d'anacarde en Afrique de l'Ouest ont des difficultés à s'approvisionner en noix brutes en raison de la forte concurrence des acheteurs asiatiques (indisponibilité » et hausse de prix), et ne fonctionnent pas à pleine capacité. Ceci entraîne une dépendance vis-à-vis des marchés internationaux et limite les opportunités de diversification économique et de création d'emplois.
- La faible productivité : La productivité des exploitations d'anacarde en Côte d'Ivoire est relativement faible en raison de l'utilisation de techniques agricoles traditionnelles, de la non utilisation d'intrants agricoles de qualité, du faible niveau d'adoption des meilleures pratiques agricoles et des problèmes de gestion des cultures.
- L'accès limité aux financements : les acteurs de la filière anacarde, en particulier les petits producteurs et les transformateurs rencontrent des difficultés à accéder aux financements nécessaires pour investir dans leurs activités. Ceci est en majorité dû au défaut d'organisation et de structuration des petites et moyennes entreprises. Cet accès limité aux crédits agricoles et aux services financiers freine le développement et la croissance de la filière.
- La complexité du marché international : Les fluctuations des prix internationaux du cajou et les changements des exigences des marchés internationaux représentent des défis d'adaptation aux demandes changeantes des consommateurs et des importateurs.
- Le faible développement de la recherche et de l'innovation : Le manque de recherche agricole et d'innovation spécifique à la filière anacarde limite la diffusion de meilleures pratiques, de variétés améliorées et de technologies innovantes pour améliorer la productivité et la qualité.
- La concurrence internationale : La Côte d'Ivoire doit faire face à une concurrence internationale croissante sur le marché du cajou, notamment de la part d'autres grands producteurs comme le Vietnam et l'Inde qui sont leaders dans la transformation.

RECOMMANDATIONS

Les recommandations ci-dessous vont à l'endroit des exportateurs ivoiriens de la filière anacarde.

- Améliorer la qualité du matériel végétal pour plus de performance et de rendement dans la production. Et aussi garder de vue l'importance de maintenir des normes élevées de qualité tout au long de la chaîne de valeur de l'anacarde, de la récolte jusqu'à la transformation. Une qualité supérieure permettra d'accéder à des marchés exigeants et de fidéliser la clientèle
- Saisir les opportunités sur le marché européen qui représente près de la moitié de la demande mondiale en noix de cajou sans coques.
- Explorer davantage le marché africain notamment l'Afrique du Sud, l'Algérie et le Maroc qui sont de grands consommateurs africains.

- Investir dans la transformation locale des noix de cajou afin de créer plus de valeur ajoutée et de maximiser les revenus des acteurs sur tout la chaîne de valeur. La transformation sur place permet également de mieux répondre aux besoins spécifiques des clients. Valoriser les sous-produits de la noix de cajou : être orientés sur la diversification afin de créer la demande.
- Développer une culture de qualité à travers des certifications pour l'accès et la pénétration des marchés internationaux notamment en matière biologique, sociale, de conformité, de traçabilité.
- Développer les compétences nécessaires aux négociations sur le marché international de plus en plus complexe et à la gestion des risques internationaux.
- Développer l'habitude de suivre de près les tendances du marché du cajou, y compris les évolutions des prix, les demandes spécifiques des consommateurs et les réglementations commerciales.
- Adopter des pratiques agricoles durables, l'utilisation responsable des ressources naturelles en portant l'attention aux enjeux sociaux (environnement, responsabilité sociétale des entreprises, etc.) pour améliorer la durabilité de la filière.