



Chaînes de Valeur Orientées vers le Marché pour l'Emploi et la Croissance dans la Région de la CEDEAO (MOVE-ComCashew)

Le potentiel économique de la transformation de la noix de cajou

Environ 17,6 millions de tonnes de pommes de cajou ont été produites en 2020. Les pommes de cajou sont souvent jetées une fois que la noix est récoltée et séparée de la pomme. Pourtant, la pomme de cajou est nutritive et offre la possibilité de devenir un élément sain du régime alimentaire africain.

“Une pomme par jour nous éloigne de chez le médecin”

La pomme de cajou a une chair fibreuse pleine de jus et est une excellente source de vitamine C. Les pommes de cajou :

- Contiennent 5 fois plus de Vitamine C que l'orange et ;
- 12 fois plus de Vitamine C que l'ananas ;
- Contiennent d'importants antioxydants, du fer et du calcium ;
- Contiennent des sels minéraux
- Sont une bonne source de Vitamines A & B

Les produits à base de pomme de cajou

Délicieuses et nutritives, les pommes de cajou peuvent être consommées comme fruits et sous diverses autres formes après transformation.

Pommes de cajou séchées :
Comme la mangue séchée, la pomme de cajou peut être facilement séchée et consommée.



Jus et Nectar :

La pomme de cajou peut être transformée en pulpe pour en faire du jus.



Confiture, sirop, et miel

La confiture, le sirop et le miel cajou sont fabriqués à partir de pulpe.



Boissons : Vin, bière, liqueur

La production d'alcool de cajou peut être très lucrative. Au Brésil, on trouve couramment ces produits. Les pommes de cajou peuvent également être utilisées dans la production du vinaigre.



La pomme de cajou comme substitut à la viande

La pomme de cajou est utilisée comme substitut à la viande pour le kebab, le shawarma, les sauces telles que le ragoût et les omelettes.



Sucreries et bonbons :

La pulpe de pomme de cajou sert d'excellente base à la fabrication des sucreries.

Les utilisations non-alimentaires de la pomme de cajou sont les suivantes :

- Production d'énergie
- Aliment pour bétail
- Compostage/fumure
- Alcool industriel

Le potentiel de la transformation de la pomme de cajou en Afrique

Environ 50 % des pommes de cajou récoltées pourraient être transformées en produits alimentaires si la transformation avait lieu dans des usines à moyenne ou grande échelle. Toutefois, le manque de sensibilisation et de savoir-faire concernant les procédures appropriées de récolte et de post-récolte freine les investissements.

Les pommes de cajou créent des revenus supplémentaires et une alimentation pour les ménages et les entrepreneurs.

Elles renforcent l'économie régionale et l'approvisionnement alimentaire.

Elles augmentent la rentabilité et la compétitivité accrues de la chaîne de valeur du cajou.

Elles offrent des opportunités d'emplois agricoles et industriels.

Création de marché pour les produits à base de pomme de cajou

La transformation de la pomme de cajou améliore la rentabilité et la compétitivité de la chaîne de valeur en ajoutant de la valeur à la pomme et en augmentant ainsi le revenu des ménages. En plus des avantages économiques, la pomme de cajou contribue à l'approvisionnement alimentaire et à une alimentation plus saine.

La pomme de cajou réduit la malnutrition

La récolte annuelle de pommes de cajou d'environ 10 milliards de kg en Afrique peut être transformée en au moins 2,5 milliards de kg de jus et de purée. La consommation d'un tiers seulement de ce jus et de cette purée par les enfants de 4 à 14 ans permettrait de couvrir leurs besoins en vitamine C à plus de 85 % pendant la période de récolte. Les pommes de cajou ont donc un réel potentiel dans la réduction de la malnutrition dans les zones rurales.

L'intervention de ComCashew:

Considérant le potentiel d'amélioration de la chaîne de valeur, ComCashew a commandité une étude montrant les possibilités de production commerciale à moyenne et grande échelle ainsi que de vente de jus et de purée de cajou en Afrique. Par la même occasion, des projets pilotes pour la production à petite échelle de produits à base de pomme de cajou ont été lancés.

Les communautés soutenues par ComCashew ont triplé leurs marges provenant de la transformation de la pomme de cajou en 4 ans. ComCashew continue de soutenir les transformateurs via une assistance technique et des services de développement commerciaux afin de promouvoir le développement des produits à base de pomme de cajou.

Modèles commerciaux pour la valorisation de la pomme de cajou en Afrique

Une étude commanditée par ComCashew pour comprendre le potentiel de la transformation de la pomme de cajou au Ghana et dans d'autres pays africains a identifié quelques modèles commerciaux économiquement viables susceptibles de stimuler la transformation de la pomme, d'améliorer les revenus des producteurs et de renforcer la durabilité du secteur du cajou dans les pays d'Afrique de l'Ouest. Ces modèles sont les suivants :

- Agrégateur de pomme de cajou
- Transformateur initial de pomme de cajou
- Producteur de jus et de concentré de pomme de cajou.
- Embouteilleur de jus de pomme de cajou à grande échelle
- Embouteilleur de pomme de cajou

Les coopératives agricoles, les transformateurs et les investisseurs sont encouragés à développer une industrie de transformation de la pomme de cajou hautement rentable et de créer des produits compétitifs pour le marché intérieur et l'exportation.

Publié par Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Siège social Bonn and Eschborn, Germany

Projet MOVE- ComCashew
Ghana
www.comcashew.org

Contact mary.adzanyo@giz.de

Conception/Mise en page MOVE-ComCashew – Valerie Toffey

Crédit photos GIZ

L'action multi-donateurs est cofinancée par l'Union européenne dans le cadre de l'accord post-Cotonou avec l'OEACD et le Ministère Fédéral Allemand de la Coopération Economique et du Développement (BMZ)

La GIZ est responsable du contenu de cette publication

A la date de Septembre 2023, Accra

