

Bonnes pratiques de récolte et de post-récolte des noix de cajou



giz



FENAPAB

ProCGRN_Initiative de Cajou Africain_(iCA)_Bénin
BP 322, Natitingou, Bénin, Tél : +229 23822258, Fax : +229 23822501

Avant propos

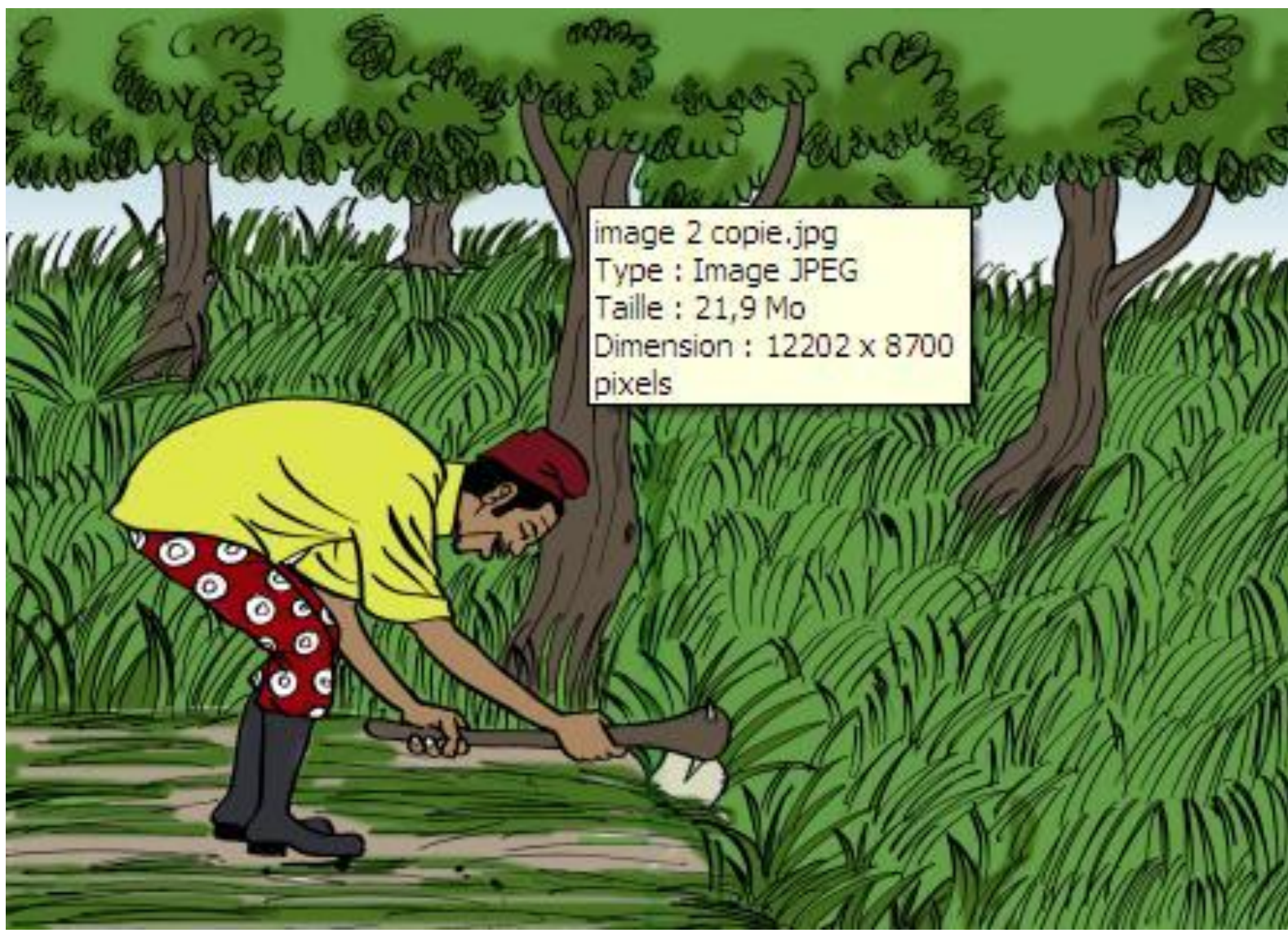
Cette boîte à images est réalisée pour faciliter les séances d'animation avec les producteurs d'anacarde sur les bonnes pratiques de récolte et post-récolte des noix.

Sa structuration sous forme d'image au recto et de texte au verso aide l'animateur à faire passer les messages clés en vue de l'amélioration des pratiques actuelles.

L'animateur devra internaliser le contenu de façon chronologique pour faire dérouler ce bloc d'images de manière participative avec les apprenants producteurs. Les questions et réponses au verso servent de guides pour l'animateur et ne feront en aucun cas l'objet d'une lecture continue au cours de la séance d'animation. L'animateur ou formateur lance le débat à chaque passage d'images et incite les apprenants aux échanges interactifs.

La mise en application des bonnes pratiques lors des opérations de récolte et de post-récolte de l'anacarde contribue non seulement à la réduction des pertes de productivité, mais surtout assure la bonne qualité des noix à mettre sur le marché pour permettre au producteur, par voie de conséquence, de bénéficier des prix beaucoup plus rémunérateurs et d'augmenter son revenu.

Entre 2 ou 3 passages d'images et textes, l'animateur peut insérer des séquences de distraction (chant, anecdote, histoire drôle, etc..) pour mieux capter l'attention du groupe cible sur la suite.



Scène 1 : Première condition préalable à une bonne récolte- Nettoyage des plantations

Q : Que fait Chabi sur cette image?

R : Il nettoie son verger en fauchant les mauvaises herbes.

Q : Pourquoi fait-il cette opération ?

R : Chabi fait cette opération pour rendre propre son verger en attendant les prochaines récoltes des fruits d'anacardiers.

Q : Quelles sont les avantages d'une telle opération ?

R : Une telle opération permet à Chabi de :

1. Accroître le rendement des opérations de collecte
2. Assurer la qualité des noix
3. Faciliter le ramassage des fruits ;
4. Contrôler les feux de végétation ;
5. Repousser les serpents ;

Q : A Quels moments de l'année Chabi effectue-t-il cette opération ?

R : IL fait cette opération entre les mois d'août à octobre.

Q : Pourquoi nécessairement faire ce nettoyage pendant cette période d'août à octobre ?

R : C'est permettre :

1. Aux arbres de bien produire les fleurs et les fruits ;
2. De réduire les attaques des insectes et maladies qui gêneront la fructification ;
3. De faciliter plus tard le ramassage.

Q : Combien de temps de travail peut coûter cette opération de nettoyage ?

R : Si la plantation est associée aux cultures annuelles on peut dépenser 6 à 8 hommes/jour par hectare à raison de 1500 à 2000 FCFA/homme/jour selon les localités. Si la plantation n'est pas associée aux cultures annuelles, le coût peut atteindre 25 hommes/jour par hectare.

Informations :

- a. Les herbes fauchées doivent être ramassées et mises hors du verger. Elles peuvent être aussi valorisées à travers un sarclo-buttage ou compostées pour donner de la fumure organique.
- b. Les plantations associées aux cultures annuelles sont plus productives que celles non associées.

Opération/Période	Mar	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Sarclage avant production des fruits										





Scène 3 : Ramassage des noix de cajou

Q : Que font Chabi et sa femme sur cette image?

R : Ils font le ramassage des noix dans leur verger.

Q : Comment procèdent-t-ils pour faire cette opération?

R : Ils font cette récolte en ramassant dans les paniers ou les bassines les fruits (pomme + noix) complètement mûres et tombés des arbres. Les fruits ramassés sont mis en tas sous les arbres dans leur champ.

Q : Quand et Combien de fois Chabi et sa femme ramassent-ils les fruits tombés?

R : Ils ramassent les fruits tombés sous les arbres tous les jours ou tous les deux jours entre janvier et avril.

Q : Que font-t-ils après le ramassage de fruits ?

R : Après la mise en tas des fruits ramassés, ils séparent la noix de la pomme.

Q : Combien peut coûter cette opération de ramassage des noix ?

R : Selon les localités, le ramassage de noix de cajou coûte en moyenne 10 FCFA par kilogramme de noix obtenues.

Informations :

- La chute des fruits de l'anacardier est un indicateur de maturité optimale de la noix.
- L'excès de sécheresse ou des attaques diverses peuvent faire chuter les fruits immatures. Il faut faire attention à ne ramasser que des fruits bien formés.
- Ne jamais cueillir les noix sur l'arbre à la main ou à l'aide d'une perche ni grimper l'arbre et secouer les branches pour faire tomber les fruits.

Opération/Période	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Aout	Septembre	Octobre
Ramassage des fruits										



Scène 4 : Séparation de la noix de la pomme

Q : Que font Chabi et sa femme sur cette image ?

R : Ils séparent la noix de la pomme. Chabi fait la séparation en tournant la pomme et la noix dans le sens contraire. La femme applique la technique de fil en nylon autour du point d'attache de la noix à la pomme.

Q : Comment la femme de Chabi confectionne-t-elle son outil de séparation ?

R : Elle prend 0,5 à 1m de fil en nylon (fil utilisé par les pêcheurs) et attache chacune des deux extrémités du fil sur un petits bois.

Q : Comment procède-t-elle pour faire la séparation ?

R : Pour séparer la noix de la pomme :

- 1- Elle bloque d'abord un bois avec son pied.
- 2- Ensuite elle enroule avec sa main droite le fil entre la pomme et la noix en attrapant la noix avec sa main gauche libre.
- 3- Enfin elle tire sur le fil avec le bois qui est dans sa main droite pour séparer la noix de la pomme.

Q : Quel est l'avantage de cette technique ?

R : Cette technique est plus rapide. Elle est moins salissante pour la noix et la personne qui fait le travail et les noix sont entièrement propres. En plus, la pomme est séparée directement de la noix de façon à ne pas laisser des restes de pommes sur les noix qui pourraient occasionner une pourriture et une détérioration de la qualité des noix.

Informations :

- a. Il ne faut jamais laisser de fibres de pomme sur la noix parce qu'elles entraînent la pourriture de la noix ;
- b. La séparation de la noix de la pomme se fait au champ ;
- c. La longueur du fil (0,5 à 1m) dépend de la position assise ou debout et de la taille de la personne qui fait la séparation.



Scène 5 : Opération de nettoyage et triage des noix

Q : Que font les femmes sur ces nouvelles images ?

R : Elles font le triage pour enlever les débris végétaux et les mauvaises noix.

Q : Comment ces femmes procèdent-elles pour l'opération de triage ?

R : Elles le font en séparant les bonnes noix des mauvaises noix (noix immatures, atrophiées, vides, piquées ou moisies).

Q : Pourquoi font-elles cette opération ?

R : C'est pour obtenir un produit de bonne qualité propre à la commercialisation.

Information :

L'opération de triage se fait à chaque étape depuis le ramassage des fruits sous les arbres jusqu'au séchage.



Scène 6 : Séchage des noix

Q : Que fait Chabi sur cette image ?

R : Il sèche ses noix au soleil.

Q : Comment procède-t-il ?

R : Il étale les noix sur une aire de séchage en couche pas trop épaisse. Il remue de temps en temps les noix étalées pour avoir une uniformité de séchage.

Q : Pendant combien de temps Chabi sèche-t-il les noix ?

R : Le séchage dure 2 à 3 jours selon l'ensoleillement.

Q : Quand est-ce que les noix de Chabi sont bien sèches ?

R : Les noix sont bien sèches lorsqu'elles résonnent comme des cailloux. Aussi lorsque la coque des noix résiste à la pression de l'ongle, cela indique qu'elles sont bien séchées.

Informations :

- a. L'aire de séchage peut être une aire cimentée, bétonnée ou simplement une bâche propre ;
- b. Eviter de mélanger les noix déjà séchées avec les noix nouvellement collectées (non séchées) ;
- c. Le séchage est un processus au cours duquel le poids de la noix est diminué ;
- d. Il est plus avantageux de vendre la noix bien séchées à un prix rémunérateur que de vendre des noix gorgées d'eau à un prix bas et perdre des acheteurs qui rencontreront des problèmes de perte de poids et de pourriture ;
- e. Les noix bien séchées pourraient être conservées pendant une année sans perte de poids de plus de 10% mais les noix mal séchées perdent au moins 5% pendant les 10 premiers jours suivant le stockage ;
- f. Les noix sont déclarées bien sèches lorsque le taux d'humidité des noix est ramené à 12% ;
- g. Pendant les journées peu ensoleillées, il faut prolonger le séchage de quelques jours jusqu'au séchage complet ;
- h. L'opération de triage se fait durant toute la période du séchage des noix ;
- i. Ne pas mettre immédiatement les noix en sac après séchage pour éviter les problèmes de transpiration et d'augmentation d'humidité.



Scène 7 : Opération d'ensachage

Q : Que font Chabi et sa femme sur cette nouvelle image ?

R : Ils mettent en sac les noix bien séchées.

Q : Dans quel type de sac ils mettent les noix ?

R : Les noix sont mises en sac de jute. Le sac rempli est cousu aussitôt pour éviter le mélange avec d'autres produits.

Q : Pourquoi Chabi mette-t-il les noix dans un sac de jute au lieu des sacs en nylon?

R : Pour permettre aux noix ensachées de bénéficier d'une bonne aération et de bien garder leur qualité pendant longtemps.

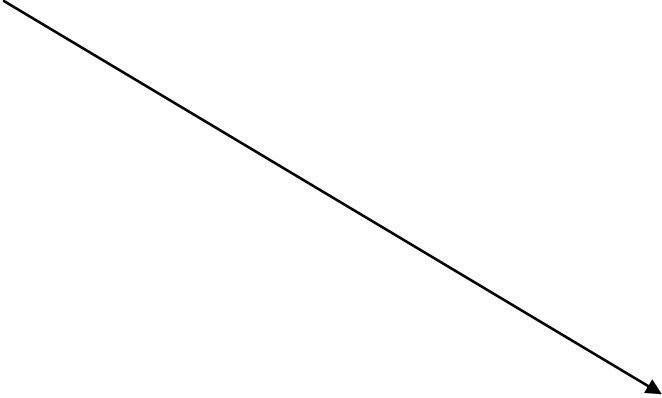
Q : Quelles sont les conséquences d'un mauvais ensachage?

R : Un mauvais ensachage des noix pourrait entraîner des problèmes de transpiration et d'augmentation d'humidité qui provoquera le développement des moisissures et des pourritures lors du stockage ou du transport ce qui entraîne la baisse de qualité des produits.

Informations :

- a. Il faut à tout prix éviter d'emballer les noix dans les sacs en plastique (sacs d'engrais par exemple).
- b. Toujours laisser les noix séchées se refroidir avant de les conditionner dans les sacs de jutes.
- c. Réaliser si nécessaire un deuxième tri avant l'ensachage.
- d. Noter le nombre de sacs de noix collectée en vue d'une évaluation de la production et plus tard de la productivité du verger.







Scène 8 : Opération de stockage

Q : Sur cette image Chabi et ses amis continuent de faire d'autres opérations. Que font-ils exactement ?

R : Ils envoient les sacs de noix dans un magasin pour être stockés.

Q : Comment se présente le magasin dans lequel ils font le stockage ?

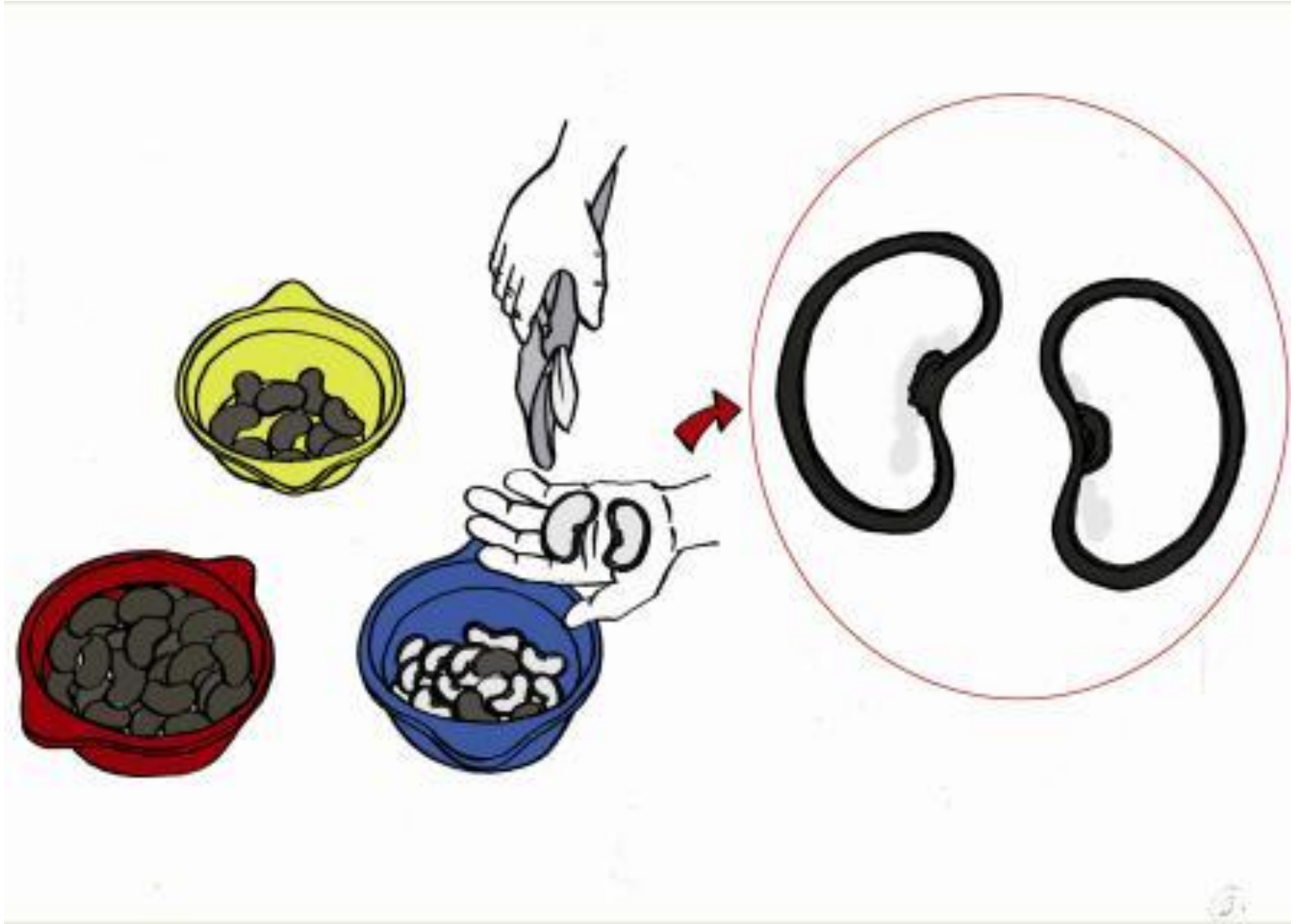
R : C'est un magasin qui a beaucoup d'ouvertures (fenêtres) pour permettre une bonne aération et empêcher l'eau de rentrer.

Q : Comment Chabi dispose-t-il les sacs dans le magasin ?

R : Les lots de sacs sont entreposés dans le magasin sur des palettes ou planches de bois et disposés de manière à éviter que les sacs ne soient en contact avec le mur du magasin.

Informations :

- a. En cas de non disposition de magasin, stocker les sacs de noix de cajou dans des chambres aérées et sur des morceaux de bois secs ;
- b. Ne jamais empiler des sacs sur une trop grande hauteur si le stockage est de longue durée ;
- c. Laisser des espaces d'inspection et d'aération entre les rangées de sacs et le mur du magasin ;
- d. L'idéal serait que les sacs soient stockés par lot / origine pour une bonne traçabilité.



Scène 9 : Opération de vérification de qualité



Q : Que voyez-vous sur cette image ?

R : On voit une main entrain de couper les noix pour apprécier la qualité du produit récolté.

Q : Quel est l'intérêt de cette opération ?

R : elle permet de déterminer le KOR des noix pour savoir si ces noix sont de bonne qualité pour le marché.

Q : Qu'appelle-t-on KOR ?

R : C'est le rapport entre le poids des amandes utiles et le poids total des noix estimé à partir d'un échantillon d'un kilo et rapporté un sac de 80 kg.

Q : Comment se fait cette détermination de KOR ?

R : C'est une opération complexe dont la réalisation nécessite des connaissances, de méthodologie et de matériel spécifiques qui sont développés dans les supports de formations appropriés. Elle est réalisée par des techniciens ou des opérateurs formés à cet effet au niveau des OP, les marchés de noix et les usines.

Q : Quel est le bon chiffre de KOR recherché?

R : Cela varie, mais le chiffre de 48 et plus est fortement recherché par les acheteurs.

Information :

Pour plus d'explications sur le contrôle de qualité un manuel, des posters et des nuanciers peuvent être consultés.



Scène 10 : Opération de mise en vente



Q : Que voyez-vous sur cette nouvelle image ?

R : On voit Chabi qui apporte ses noix à la Coopérative du village où il y a un regroupement des sacs remplis de noix qu'on est entrain de coudre et peser.

Q : Qu'est ce que cela traduit ?

R : Cela traduit une opération de commercialisation des noix.

Q : Pourquoi Chabi apporte t-il ses noix à cette place ?

R : Pour participer à la vente groupée qu'organise le Comité Villageois des Producteurs d'anacarde.

Q : Quel intérêt poursuit Chabi en participant à la vente groupée ?

R : C'est pour obtenir un meilleur prix du fait d'une meilleure négociation de sa coopérative.

Q : Comment la coopérative peut-elle mieux négocier ?

R : Parce qu'elle dispose d'un stock important dans son magasin qui pourrait intéressé un grand commerçant.

Q : Quand est-ce que Chabi vend sa production ?

R : Il le fait au plus tard fin mars pour avoir un bon prix et pour éviter que ces noix ne lui restent sur les bras.

Informations :

La vente groupée permet de :

1. Vendre ses noix à un prix supérieur au prix proposé par les acheteurs ambulants ;
2. Eviter de brader ses noix et augmenter son revenu ;
3. Contribuer à la mise en place d'un système de commercialisation organisé au niveau de la filière ;
4. Réduire la chaîne commerciale (absence d'intermédiaires)
5. Permettre au CVPA de développer directement des liens d'affaire avec les transformateurs et les exportateurs ;
6. Bénéficier des services d'appui fournis par le CVPA à l'endroit de ses membres.