

## Exportation de noix de cajou vers l'Europe

La demande de noix de cajou en Europe est stimulée par la popularité des collations saines, le goût unique et la demande croissante d'aliments végans. L'urbanisation croissante et l'adoption plus fréquente d'un mode de vie sain contribuent à stimuler la demande de fruits à coque en tant que source pratique et saine de protéines végétales. Les nouveaux fournisseurs peuvent trouver des débouchés sur les grands marchés tels que l'Allemagne, le Royaume-Uni, la France et l'Italie. Les fournisseurs émergents peuvent obtenir un avantage concurrentiel en investissant dans des installations de transformation et en proposant des produits durables et de haute qualité.

## Le potentiel du marché européen des noix de cajou

La popularité des fruits à coque en tant que source de graisses saines, de protéines et de fibres est à l'origine de l'augmentation de la demande de noix de cajou sur le marché européen. Les consommateurs européens de noix de cajou préfèrent toujours les noix de cajou en tant que collations simples, grillées et salées, mais la consommation de noix de cajou non salées et moins transformées est également en hausse. Les noix nature, sans aucun ajout, sont de plus en plus souvent proposées, de même que diverses saveurs de torréfaction. Les noix de cajou sont utilisées comme ingrédients dans les barres aux fruits et aux noix, les céréales pour le petit-déjeuner, les pâtes à tartiner aux noix, les boissons aux noix, les garnitures de crème glacée, les biscuits et autres sucreries.

## Description produit

Les noix de cajou sont les graines en forme de rein qui se développent au fond du pseudocarpe ou « faux fruit ». Le faux fruit est communément appelé pomme de cajou ou fruit de l'anacardier (*Anacardium occidentale*). Le véritable fruit est une drupe réniforme qui pousse à l'extrémité de la pomme. À l'intérieur de ce véritable fruit (la noix de cajou crue) se trouve l'amande blanche et tendre. La coquille de la noix de cajou contient une résine phénolique caustique qui est nocive pour l'homme. La résine est connue sous le nom de liquide de coque de noix de cajou, ou CNSL, et ses utilisations industrielles sont très répandues.

Figure 1 : Pseudocarpe (pomme de cajou) et drupe (noix) de la noix de cajou rouge



Source : [Cashew Fruit](#) par [bfishadow](#) est sous licence [CC BY-SA 2.0](#)

L'amande elle-même est protégée par une coque très résistante, qui doit être grillée ou cuite à la vapeur avant d'être décortiquée. La partie comestible est l'amande de la noix de cajou qui est obtenue après le décorticage. L'amande ne représente qu'environ 20 % du poids total de la noix de cajou. Dans la plupart des pays producteurs, les anacardiens ont deux ou trois cycles de floraison et de récolte au cours de la saison de production, en fonction des conditions climatiques.

L'anacardier est originaire du nord-est du Brésil, mais il est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions du monde. La noix de cajou est cultivée dans au moins 46 pays d'Afrique, d'Asie, d'Amérique latine et des Caraïbes, dont 18 font partie des pays les moins avancés, selon [CNUCED \(PDF\)](#). La production mondiale de noix de cajou (sur la base des noyaux) a augmenté de façon continue depuis 2017/18 pour atteindre 1,09 million de tonnes en 2022-2023, selon l'International Nut and Dried Fruit Council (INC) [statistical yearbook \(PDF\)](#).

L'Afrique représente plus de la moitié de la récolte mondiale de noix de cajou. L'Afrique de l'Ouest représentait 50 % (548 190 tonnes) de la production mondiale en 2022-2023, suivie de l'Inde avec 15 %, du Cambodge avec 14 %, du Vietnam avec 9 % et de l'Afrique de l'Est avec 6 %. La part de production du Brésil était de 3 %, suivie par l'Indonésie avec une part de 2 % de la production mondiale.

La production des pays d'Afrique de l'Est et de l'Ouest a augmenté de manière significative, mais en raison du manque de capacités de transformation (décorticage), les producteurs africains exportent encore la majeure partie de leur récolte sous forme de noix de cajou en coque vers le Vietnam et l'Inde. L'Inde et le Vietnam sont les deux plus grands transformateurs de noix de cajou. Toutefois, la Côte d'Ivoire a considérablement développé ses exportations vers le marché européen et a dépassé l'Inde en termes d'exportations vers l'Europe en 2022.

Les pays et régions situés au nord de l'équateur, notamment l'Inde, le Vietnam et l'Afrique de l'Ouest, récoltent les noix de cajou du début de l'année civile jusqu'au milieu de l'année environ. Les pays et régions situés au sud de l'équateur, y compris le Brésil et l'Afrique de l'Est, récoltent à partir de septembre ou d'octobre jusqu'au début de l'année suivante. De solides [investissements dans la capacité de transformation](#) ont permis à la Côte d'Ivoire d'accroître ses exportations de noix de cajou. [Un exemple est le récent prêt de 10 millions de dollars accordé par](#)

[Norfund](#) à [Valency CIV](#) pour construire une usine de transformation de noix de cajou d'une capacité de 45 000 tonnes par an près d'Abidjan.

La chaîne de valeur du cajou est largement divisée entre les pays producteurs de cajou qui produisent des noix de cajou brutes (NCB) principalement pour l'exportation et les pays qui disposent d'une industrie de transformation. Les pays qui produisent des NCR, mais ne les transforment pas à grande échelle ne conservent qu'une petite partie de la valeur générée par l'industrie du cajou.

Après la récolte, les producteurs placent les noix de cajou en coque récoltées au soleil pour les faire sécher. Les noix sont continuellement mélangées afin de les sécher dans leur coquille et d'obtenir un taux d'humidité résiduelle de 8 à 10 %. Les noix de cajou en coque et les amandes sont stockées dans des conditions sèches (<65% d'humidité relative), sombres, fraîches (<10 °C/) et bien ventilées.

Figure 2 : Noix de cajou en coque



Source : [Goa - Cashew Nuts](#) by [abcdz2000](#) est sous licence [CC BY-SA 2.0](#)

La production d'amandes de noix de cajou brutes est différente dans de nombreuses régions de production. Après avoir retiré les noix en coque de la pomme de cajou, la transformation comprend généralement les cinq étapes suivantes :

- Préparation des noix pour le décortiquage (séchage, calibrage, nettoyage, bain de vapeur ou rôtissage)
- Décortiquer (avec des machines automatiques, semi-automatiques ou manuelles)
- Pelage (séchage des noix décortiquées, pelage automatique ou manuel)
- Classement (tri par couleur, calibrage, nettoyage)
- Emballage (pesage, scellage sous vide)

Figure 3 : Étapes de la transformation des fruits bruts du cajou (drupes) en amandes et en sous-produits



Source : [Autentika Global](#), [Conseil mondial du cajou](#)

Le Vietnam, premier fournisseur de noix de cajou de l'Europe, bénéficie d'une production à grande échelle basée sur des équipements de traitement automatique. La capacité de décortiquage en Afrique est beaucoup plus limitée en raison de l'utilisation plus répandue de décortiqueuses manuelles (à main ou à pédale). Habituellement, un ouvrier peut couper jusqu'à 40 kg de noix par journée de travail, tandis que les capacités de traitement des machines automatiques peuvent dépasser les 100 kg par heure.

Figure 4 : Travailleurs transformant des noix de cajou



Source : [Women preparing cashew, Burkina Faso](#) by [CIDSE - together for global justice](#) est sous licence [CC BY 2.0](#)

Sur le marché européen, les amandes de noix de cajou sont principalement utilisées comme en-cas grillé et salé. Cependant, les noix de cajou sont également devenues populaires en tant qu'ingrédients dans la confiserie et d'autres industries alimentaires. Elles sont utilisées dans les biscuits, les collations à base de fruits et de noix, les céréales pour le petit-déjeuner, comme beurre, comme nappage sur la crème glacée, ainsi que comme ingrédient dans les sauces et les condiments.

Figure 5 : Noix de cajou décortiquées



Source : [Cashew nuts in West Bengal of India](#) by [Billjones94](#) est sous licence [CC BY-SA 4.0](#)

Cette étude fournit des informations générales sur le marché de la noix de cajou décortiquée en Europe, qui présentent un intérêt pour les producteurs des pays en développement. Les noix de cajou sont commercialisées sous deux codes différents du système harmonisé (SH). Le code SH pour les noix de cajou en coque est 08013100, et le code SH pour les noix de cajou décortiquées (amandes) est 08013200. Les importations européennes de noix de cajou en coque étant d'une importance marginale (elles s'élèvent à environ 1 000 tonnes par an), cette étude n'utilise que le code des amandes de noix de cajou pour l'analyse statistique.

Dans cette étude, le terme « Europe » désigne les 27 États membres de l'Union européenne (UE), plus le Royaume-Uni, et les pays de l'AELE (Islande, Liechtenstein, Norvège et Suisse).

#### [Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour les noix de cajou ?](#)

Selon [Tridge](#), l'Europe est le plus grand importateur de noix de cajou dans le monde, représentant environ 40 % de la valeur des importations mondiales de noix de cajou en 2022. C'est plus que la part de 28,5 % contrôlée par les États-Unis. Les importations européennes de noix de cajou en volume ont augmenté à un taux annuel moyen de 6,1 % au cours de la période 2018-2022. En dehors de l'Europe, la quasi-totalité des importations proviennent des pays en développement. En 2022, les importations européennes de noix de cajou se sont légèrement réduites après trois fortes augmentations consécutives.

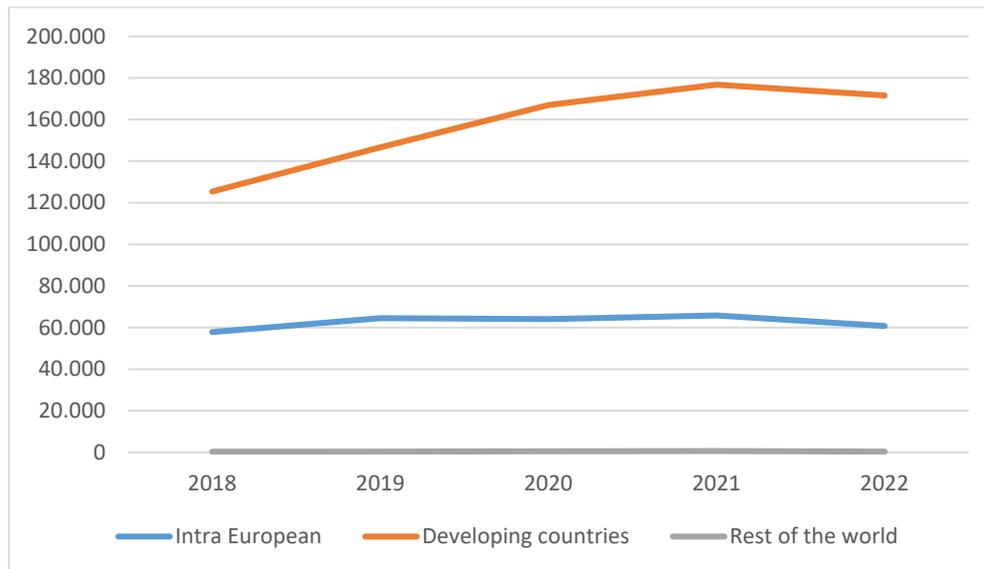
Au cours des cinq prochaines années, le marché européen de la noix de cajou devrait connaître un taux de croissance annuel de 5 à 6 %. La demande de noix de cajou en Europe est forte, bien que les quantités importées fluctuent parfois en raison de la variation de la production dans les principaux pays fournisseurs. Les fluctuations régulières des importations continueront d'être influencées par les récoltes et l'offre, étant donné que les noix de cajou ont une présence bien établie sur le marché et une forte demande.

Les importations en provenance des pays en développement sont dominantes et représentent environ 74 % de l'ensemble des importations des pays européens. Dans ce rapport, le terme « pays en développement » désigne

[les pays figurant sur la liste du CAD de l'OCDE des bénéficiaires de l'APD pour les flux 2022 et 2023 PDF](#)). Le taux de croissance annuel est exprimé en taux de croissance annuel cumulé (TCAC).

Le prix des noix de cajou est plus élevé que celui de nombreux autres fruits à coque sur le marché européen. La hausse des prix peut avoir une influence négative sur le comportement des consommateurs, car ces derniers peuvent trouver des alternatives moins chères parmi d'autres produits à base de fruits à coque. Le prix élevé peut influencer la demande de noix de cajou par les entreprises qui les utilisent comme ingrédient pour les mélanges de noix, les mélanges pour le petit-déjeuner, etc. Lorsque les noix de cajou sont chères, les entreprises de transformation alimentaire peuvent réduire la part de noix de cajou dans un mélange en augmentant la part de noix moins chères. Cela peut également avoir un impact négatif sur le lancement de nouveaux produits.

Figure 6 : Importations européennes de noix de cajou (en tonnes), par origine

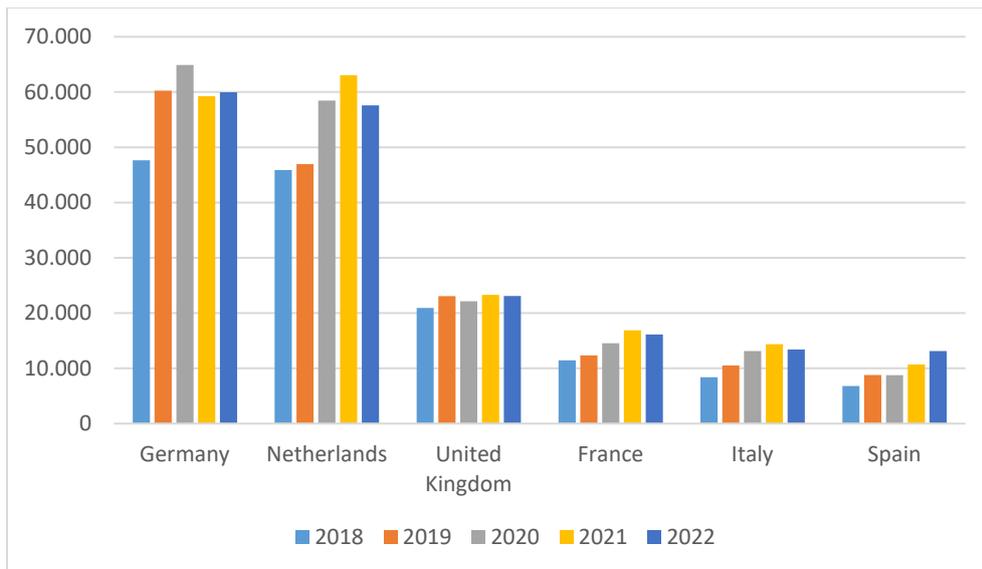


Source : Autentika Global, GTA, 2023

Depuis 2018, les importations européennes de noix de cajou ont augmenté de 6,1 % par an en quantité, tandis que la valeur des importations s'est contractée de moins de 1 %. Cette différence entre les taux de croissance en quantité et en valeur indique un léger affaiblissement des prix à l'importation. En 2022, les importations en provenance de l'extérieur de l'Europe ont atteint 172 000 tonnes. Le commerce intra-européen en 2022 était de 60 768 tonnes. Le commerce européen total des noix de cajou (y compris les importations et le commerce intra-européen) a atteint une valeur de 1,54 milliard d'euros.

Le commerce intra-européen représente 26 % de toutes les importations. Le commerce intérieur européen consiste en une simple réexportation d'amandes de noix de cajou brutes importées, mais il comprend également une transformation à valeur ajoutée, telle que la torréfaction, la salaison et l'emballage pour la vente au détail. Les importations européennes en provenance des pays en développement ont augmenté de 8,2 % par an au cours des cinq dernières années, passant de 125 389 tonnes en 2018 à 171 584 tonnes en 2022.

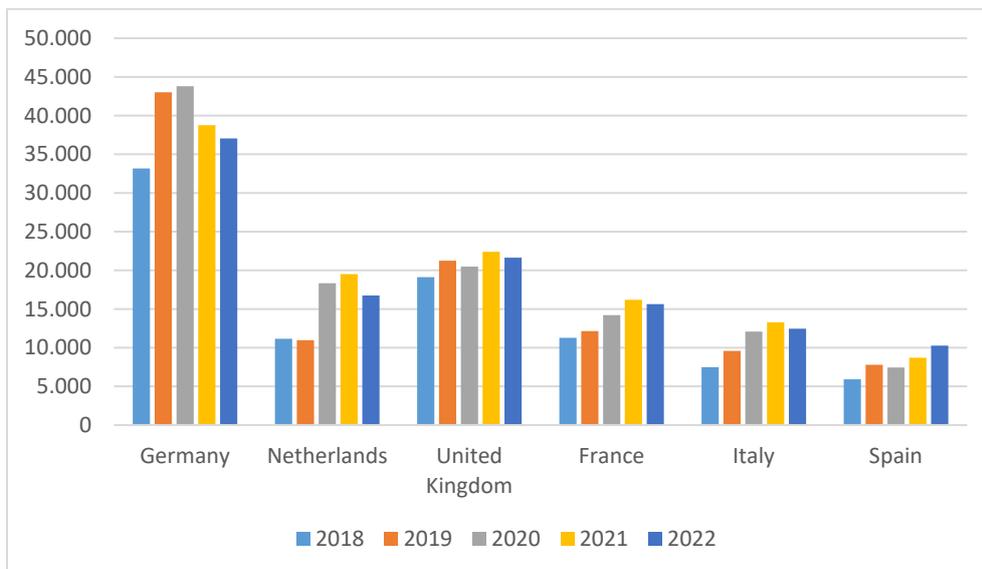
Figure 7 : Principaux importateurs de noix de cajou en Europe, en tonnes



Source : Autentika Global, GTA, 2023

Les noix de cajou sont importées en Europe tout au long de l'année. Toutefois, on observe une tendance selon laquelle le volume des importations est légèrement inférieur au premier semestre, les quantités augmentant au second semestre. La période de pointe des livraisons se situe généralement entre septembre et novembre, en raison de l'augmentation de la consommation pendant les vacances d'hiver en Europe. Les fournisseurs émergents de noix de cajou devraient donc être en mesure de disposer de stocks suffisants pour les livraisons plus importantes durant cette période de pointe.

Figure 8 : Principaux consommateurs de noix de cajou en Europe (en tonnes), 2018-2022



Source : Autentika Global, GTA, 2023

Remarque : Le graphique ci-dessus représente la consommation apparente, calculée comme la différence entre les importations et les exportations.

Lorsque l'on examine les chiffres de la consommation apparente européenne, il convient de se rappeler que le commerce des importations de noix de cajou est concentré sur deux importateurs importants, les Pays-Bas et l'Allemagne. Ces deux pays sont également d'importants consommateurs de noix de cajou et des pays de transit pour d'autres destinations européennes. La tendance générale pour la période 2018-2022 est à l'augmentation de la consommation apparente, à l'exception de la Belgique.

Au cours des cinq dernières années, un taux de croissance constant de la consommation apparente a été observé en Allemagne (+2,8 %), au Royaume-Uni (+3,1 %), en France (+8,5 %), aux Pays-Bas (+10,7 %) et en Italie (+13,6 %), tandis que la baisse de la consommation apparente en Belgique pourrait également être due à des variations des stocks et des échanges, le pays étant également un important réexportateur.

Le tout dernier [rapport statistique d'INC \(PDF\)](#) sur la consommation estimée en équivalent amande pour 2021 identifie l'Allemagne, le Royaume-Uni et la France comme les trois plus grands pays consommateurs en 2021.

Les ventes bénéficient de la sensibilisation croissante des consommateurs aux bienfaits de la consommation de noix de cajou pour la santé. Les noix de cajou sont présentées comme particulièrement riches en fer (contribue à un système immunitaire fort) et en vitamine K (contribue à la santé du sang et des os). Le goût des noix de cajou est un autre élément moteur de l'augmentation de leur consommation. De nombreux consommateurs européens trouvent le goût des noix de cajou grillées plus attrayant que celui des noix européennes traditionnelles telles que les noisettes ou les noix.

#### Quels sont les pays européens qui offrent le plus de possibilités pour les noix de cajou ?

En tant que principal importateur et consommateur de noix de cajou en Europe, l'Allemagne est un marché cible intéressant. L'Allemagne offre également des possibilités spécifiques pour les noix de cajou certifiées biologiques. L'Allemagne et les Pays-Bas sont également d'importantes plaques tournantes commerciales qui réexportent de grandes quantités de noix de cajou importées. Les autres pays européens qui sont d'importants importateurs nets et qui consomment la majeure partie des noix de cajou importées sont le Royaume-Uni, la France, l'Italie et l'Espagne.

#### L'Allemagne, le plus grand marché européen de la noix de cajou

L'Allemagne est le plus grand importateur de noix de cajou en Europe. Le volume total des importations allemandes s'élevait à près de 60 000 tonnes en 2022. Les importations allemandes ont augmenté en volume de 5,9 % par an entre 2018 et 2022, tandis que la valeur moyenne des importations a diminué de 0,6 % par an pour atteindre 408,3 millions d'euros en 2022.

L'Allemagne est également un pays par lequel les noix de cajou importées transitent beaucoup. Environ 38 % de toutes les noix de cajou importées sont réexportées d'Allemagne chaque année, principalement (99 %) vers d'autres marchés européens. Les activités de réexportation sont menées par des négociants et des agents spécialisés, dont beaucoup sont établis à Hambourg ([principal port d'Allemagne](#)). En 2022, les principaux marchés cibles pour les exportations et réexportations allemandes étaient le Luxembourg (14,7 %), la France (12,2 %) et le Royaume-Uni (8,4 %).

La raison pour laquelle l'Allemagne réexporte des quantités importantes de noix de cajou vers le Luxembourg est l'existence de capacités de transformation (torréfaction et décorticage) des noix de cajou installées au Luxembourg. Une grande partie des noix de cajou sont transformées et emballées au Luxembourg pour le marché de détail allemand, puis réexpédiées en Allemagne. La consommation estimée par habitant s'élevait à 0,643 kg/an (ou 1,88 kg/an si l'on tient compte du pourcentage estimé de la population consommant des noix de cajou), selon le [rapport statistique d'INC \(PDF\)](#).

Actuellement, le marché allemand des importations de noix de cajou est très concentré, puisque l'Allemagne importe 58 % de toutes ses noix de cajou du Vietnam (35 314 tonnes en 2022) et 16,9 % des Pays-Bas (10 142 tonnes en 2022). La Côte d'Ivoire s'est imposée comme le troisième fournisseur avec une croissance annuelle moyenne de 98,8 % entre 2018 et 2022. Le pays a expédié 5 329 tonnes de noix de cajou vers l'Allemagne en 2022. En réalité, la part des pays en développement est beaucoup plus importante (indirectement), car l'Allemagne importe certaines quantités de Belgique et des Pays-Bas, qui sont des pays de transit pour les noix de cajou.

La Belgique, qui sert de plaque tournante, et l'Inde, grand producteur de noix de cajou, ont vu leur présence réduite sur le marché allemand. Les exportations belges vers l'Allemagne ont chuté de 4,8 % par an, tandis que les exportations indiennes vers l'Allemagne se sont réduites de 11,1 % par an entre 2018 et 2022.

Le succès récent de la Côte d'Ivoire devrait inciter les entreprises d'autres pays africains à investir dans des capacités de transformation. À moyen et long terme (jusqu'aux dix prochaines années), les pays africains sont susceptibles d'augmenter considérablement leur offre d'amandes de noix de cajou à l'Allemagne et à d'autres destinations européennes. C'est ce que révèlent les investissements prévus dans des infrastructures de transformation des noix de cajou à plus grande échelle. Dans plusieurs pays africains, la transformation est déjà soutenue par des fonds internationaux et gouvernementaux.

La consommation allemande de noix de cajou a été motivée par la tendance des en-cas sains. Récemment, les noix de cajou sont également de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les pâtes à tartiner, les sauces et les barres de collation (surtout biologiques), dont des exemples sont présentés dans les photos ci-dessous. Des sources industrielles estiment que l'Allemagne est le plus grand consommateur de noix de cajou biologiques en Europe.

Figure 9 : Une pâte à tartiner végétalienne et biologique à base de noix de cajou vendue par dm



Source : [Autentika Global](#)

Quelque 47 % des consommateurs allemands sont prêts à payer davantage pour des marques qui améliorent la société ou l'environnement en 2022. Selon le nouveau [rapport Healthy & Sustainable Living \(PDF\)](#) de GlobeScan, ce chiffre est en baisse par rapport aux 54 % enregistrés en 2021.

Les fournisseurs de noix de cajou des pays en développement émergents qui souhaitent exporter vers l'Allemagne doivent être conscients des normes élevées exigées par les importateurs allemands. Ces normes comprennent la certification de la sécurité alimentaire, telle que [IFS Food](#), mais aussi des engagements en faveur d'un approvisionnement durable et fiable. L'agence gouvernementale allemande pour le développement (GIZ) a lancé un projet global appelé Competitive Cashew initiative ([ComCashew](#)) afin d'améliorer la production compétitive et durable de noix de cajou dans plusieurs pays africains. Le marché allemand offre également de bonnes opportunités pour les amandes de cajou biologiques.

Figure 10 : Barre de noix de cajou et de mangue crue biologique vendue sous marque de distributeur par Lidl



Source : [Autentika Global](#)

Parmi les importateurs allemands de noix de cajou, on peut citer August Töpfer & Co. ([ATCO](#)), Märsch Importhandels ([Märschimport](#)), [Intersnack](#) et [Nutwork](#). Les principales marques de détail dans le segment conventionnel (également importateurs et emballeurs) sont [Seeberger](#), [Farmers Snack](#), [Kluth](#) et dans le segment biologique [Alnatura](#) et [Rapunzel](#). En dehors des marques indépendantes, de nombreuses noix de cajou sont vendues sous les marques des détaillants (des distributeurs). Les principales marques de distributeur sont Alesio (by Lidl), Trader Joe's (by Aldi Nord), Farmer (by Aldi Süd), K-Classic (by Kaufland), ja et REWE Bio (by REWE) et Gut & Günstig et EDEKA (by EDEKA).

Conseil :

- Trouvez des négociants allemands de noix de cajou sur les sites web de l'organisation spécialisée de promotion du commerce [Waren-Verein der Hamburger Börse](#) et de la plateforme B2B allemande [Wer liefert was \(wlw\)](#).
- Abonnez-vous au [bulletin d'information ComCashew](#), soutenu par l'Allemagne, pour rester informé des dernières nouvelles et informations sur les événements dans le secteur du cajou qui sont pertinents pour le marché allemand et d'autres marchés .

### Les Pays-Bas, première plaque tournante du commerce en Europe

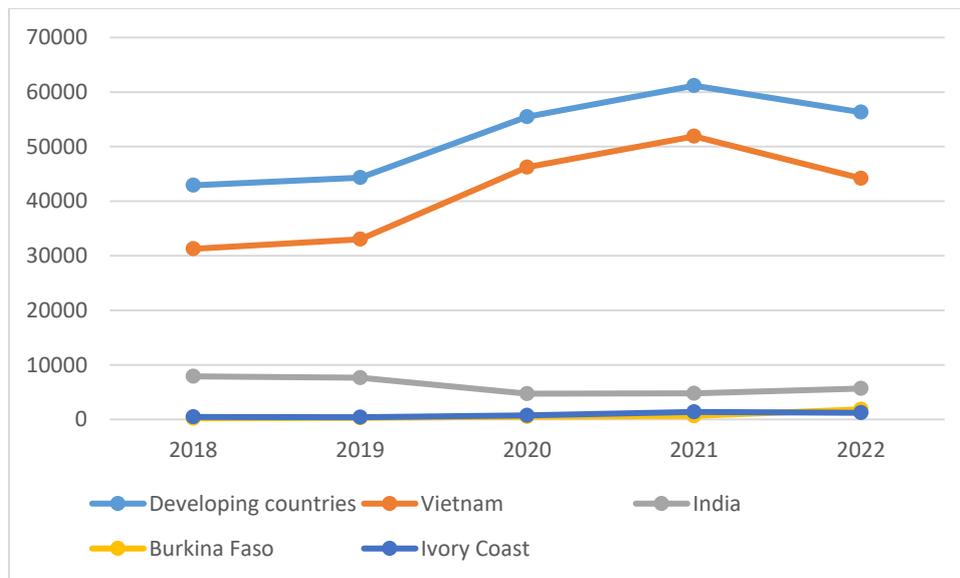
Les Pays-Bas sont le deuxième importateur de noix de cajou en Europe, légèrement derrière l'Allemagne en 2022. Au cours des cinq dernières années, les importations néerlandaises de noix de cajou ont augmenté de manière

constante, bien qu'elles se soient contractées de plus de 5 000 tonnes pour atteindre 57 587 tonnes en 2022. Les volumes importés culminent à 63 000 tonnes en 2021, soit 376 millions d'euros. Les Pays-Bas se classent au troisième rang des marchés de consommation en termes de consommation apparente, derrière l'Allemagne et le Royaume-Uni.

Les Pays-Bas jouent un rôle important en tant que plaque tournante du commerce en Europe, car la plupart des amandes de noix de cajou importées sont réexportées vers d'autres pays européens. L'Allemagne est la principale destination des réexportations néerlandaises de noix de cajou, puisqu'elle absorbe environ 15 000 tonnes par an. Une autre destination importante des réexportations néerlandaises de noix de cajou est la France, qui a importé plus de 4 600 tonnes en 2022.

Le marché néerlandais de la noix de cajou est assez concentré et dépend principalement des importations en provenance du Vietnam et de l'Inde. En 2022, 77 % des importations néerlandaises provenaient du Vietnam, suivi de l'Inde (10 %). Les importations en provenance d'Afrique, bien que relativement faibles, sont en forte augmentation. Entre 2018 et 2022, les importations en provenance du Burkina Faso ont augmenté à un taux annuel moyen de 74 % pour atteindre 1 841 tonnes. Au cours de la même période, les importations en provenance de Côte d'Ivoire ont augmenté de 28 % par an pour atteindre 1 217 tonnes.

Figure 11 : Importation aux Pays-Bas de noix de cajou en provenance des pays en développement, en tonnes



Source : Autentika Global, GTA

L'augmentation de la consommation de noix de cajou aux Pays-Bas est due à la tendance au snacking sain et à l'utilisation des noix comme substitut aux protéines animales. Les noix de cajou sont utilisées comme ingrédient, notamment dans les pâtes à tartiner telles que le beurre de cajou. Aux Pays-Bas, le beurre de cajou est produit à 100 % à partir de noix de cajou ou en mélange avec d'autres noix. Les consommateurs néerlandais sont déjà habitués aux pâtes à tartiner à base de noix, car les Pays-Bas sont le plus grand consommateur européen de beurre de cacahuètes.

Certains consommateurs et négociants néerlandais de noix de cajou s'approvisionnent en noix de cajou produites de manière durable et éthique. L'approvisionnement durable en noix de cajou aux Pays-Bas est fortement soutenu par plusieurs initiatives, telles que la Sustainable Nut Initiative (SNI), [Woord en Daad](#) et [Fair Match Support](#). La mise en œuvre de programmes de production durable peut donc être bénéfique pour les fournisseurs qui souhaitent entrer sur le marché néerlandais de la noix de cajou.

En 2022, environ 38 % des consommateurs néerlandais étaient prêts à payer davantage pour des marques qui améliorent la société ou l'environnement. Selon le [rapport Healthy & Sustainable Living \(PDF\)](#) de GlobeScan, ce chiffre est en baisse par rapport à 42 % en 2021.

Parmi les principaux négociants et agents du marché, citons [Alderaban Commodities](#), [Rotterdam Commodity Trading B.V.](#) (anciennement Amberwood Rotterdam) et [QFN Trading and Agency](#). Parmi les importateurs néerlandais de noix de cajou, citons [Catz International](#), [Nutland](#), [Rhumveld](#), Global Trading & Agency (GTA), et [Delinuts](#). Aux Pays-Bas, la plupart des noix de cajou sont vendues aux consommateurs sous forme de produits de marque privée (marques de détaillants), par exemple [Albert Heijn](#) ou [Jumbo](#). La consommation de noix fraîchement torréfiées sans marque (telles que celles vendues dans des sacs en papier) est également importante.

Conseils :

- Pour en savoir plus sur l'industrie néerlandaise de la noix de cajou, contactez la [Dutch Southern Fruit Association \(NZV\)](#) (site web en néerlandais, utilisez Google Translate pour le lire).
- Pour rester informé au sujet des développements en matière de durabilité dans l'industrie néerlandaise des fruits à coque, suivez les [toutes dernières nouvelles de la SNI](#).

## Le Royaume-Uni, deuxième marché consommateur de noix de cajou

Le Royaume-Uni est le troisième pays importateur et le deuxième marché européen pour les noix de cajou. En 2022, les importations ont atteint 23 000 tonnes et la consommation est estimée à 21 640 tonnes. Cela signifie que le Royaume-Uni est un petit exportateur de noix de cajou, la majorité des noix importées étant consommées dans le pays. Les importations de noix de cajou au Royaume-Uni sont relativement stables, sans grandes fluctuations au cours des cinq dernières années.

La consommation estimée par habitant au Royaume-Uni s'élevait à 0,336 kg/an (ou 1,02 kg/an si l'on tient compte du pourcentage estimé de la population qui consomme des noix de cajou), selon le [rapport statistique de l'INC \(PDF\)](#).

Les importations de noix de cajou du Royaume-Uni sont très unilatérales et dépendent largement de l'approvisionnement en provenance du Vietnam. Le Vietnam représente 91 % de la part de marché et le pays a fourni près de 21 000 tonnes en 2022. En 2022, le Royaume-Uni a importé 632 tonnes des Pays-Bas, 511 tonnes de l'Inde et 276 tonnes de la Côte d'Ivoire. Parmi les pays en développement, la Côte d'Ivoire a connu une croissance rapide avec des exportations passant de zéro en 2018 à 276 tonnes en 2022.

Le Royaume-Uni est un marché très innovant en termes de consommation de noix de cajou. Si elles sont utilisées en collation salée et grillée, les noix de cajou sont proposées dans une variété de saveurs différentes. Les entreprises de transformation alimentaire utilisent également de plus en plus la noix de cajou dans les barres aux fruits et aux noix (telles que [Barebells](#) et [Primal Pantry](#)), dans les beurres de noix à tartiner (tels que ceux proposés par [Meridian Foods](#) et [Biona](#)) et dans les boissons sans produits laitiers (proposées par [Rude Health](#) ou [Plenish](#)).

Figure 12 : Barre protéinée au caramel et aux noix de cajou de Barebells



Source : [Autentika Global](#)

La durabilité et l'approvisionnement éthique sont des aspects importants pour les importateurs britanniques de noix de cajou. [Barrow, Lane & Ballard](#), [Community Foods](#), [Freeworld Trading](#) et [Premier Fruit and Nut](#) sont quelques exemples d'importateurs britanniques de noix de cajou. En 2022, environ 42 % des consommateurs britanniques étaient prêts à payer davantage pour des marques qui améliorent la société ou l'environnement. Selon le [rapport Healthy & Sustainable Living \(PDF\)](#) de GlobeScan, ce chiffre est en baisse par rapport à 48 % en 2021.

Conseil :

- Cherchez les importateurs de noix de cajou dans la liste des membres de l'association britannique des noix, [UK Nut Association](#). Outre les membres britanniques, vous trouverez également des contacts d'entreprises de France, des Pays-Bas et d'Allemagne.

## France : forte demande des consommateurs pour des produits durables et éthiques

Les importations françaises de noix de cajou ont augmenté de 1,4 % en valeur et de 8,9 % en volume par an entre 2018 et 2022. En 2022, les importations de noix de cajou en France ont atteint 16 121 tonnes et 114,7 millions d'euros. Cette même année, le premier fournisseur de noix de cajou de la France était le Vietnam, avec une part de 45 %, suivi des Pays-Bas (25 %) et de l'Allemagne (13 %). Dans l'ensemble, les pays en développement fournissent 58 % des noix de cajou directement à la France, le reste provenant de pays de transit.

Le Vietnam, déjà premier fournisseur, continue de gagner des parts de marché sur le marché français. Les importations en provenance du Vietnam ont augmenté en volume de 14 % par an, passant de 4 301 tonnes en 2018 à 7 225 tonnes en 2022. Les importations en provenance d'Allemagne (volume en hausse de 16,1 %) et des Pays-Bas (25,3 %) ont également progressé au cours de la même période. Le fournisseur qui connaît la croissance la plus rapide est la Côte d'Ivoire, qui a réussi à augmenter ses exportations de 195 % par an au cours de cette période. Les importations en provenance de Côte d'Ivoire sont passées de 19 tonnes en 2018 à 1 452 tonnes en 2022.

En France, la noix de cajou est une collation populaire proposée par un grand nombre de marques. La consommation estimée par habitant s'élève à 0,268 kg/an (ou 1,06 kg/an si l'on tient compte du pourcentage

estimé de la population qui consomme des noix de cajou), selon le [rapport statistique d'INC \(PDF\)](#). Il est également de plus en plus utilisé comme ingrédient dans les boissons à base de noix, notamment dans le lait de cajou sans sucre et dans d'autres produits innovants tels que les chocolats et les snacks. La présence d'enseignes de distribution de produits biologiques en France se développe également. Il s'agit notamment de [Jardin Bio](#), [Ethiquable](#) et [Naturalia](#).

En 2022, environ 49 % des consommateurs français étaient prêts à payer plus cher pour des marques qui améliorent la société ou l'environnement. Selon le [rapport Healthy & Sustainable Living \(PDF\)](#) de GlobeScan, ce chiffre est en baisse par rapport à 50 % en 2021.

Conseils :

- Pour en savoir plus sur le marché français de la noix de cajou, contactez [le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes](#) (CTIFL).
- Si vous n'êtes pas originaire d'un pays francophone, envisagez d'investir dans du personnel francophone pour faciliter la pénétration du marché français des noix de cajou.

#### L'Italie, un marché concurrentiel en termes de prix.

L'Italie est le cinquième pays importateur européen et le cinquième consommateur de noix de cajou. L'Italie se caractérise par la plus forte croissance annuelle des importations par rapport aux autres principaux pays importateurs. Entre 2018 et 2022, les importations italiennes ont augmenté de 4 % par an en valeur et de 12 % en quantité. En 2022, les importations ont atteint 13 428 tonnes pour une valeur de 70,3 millions d'euros. Le premier fournisseur de l'Italie en volume est le Vietnam, avec une part de 54 %, suivi de la Côte d'Ivoire (20 %), des Pays-Bas (6,6 %) et du Brésil (6 %).

La Côte d'Ivoire a vu ses exportations vers l'Italie augmenter. Les exportations ont augmenté de 92 % par an, passant de 198 tonnes en 2018 à 2 685 tonnes en 2022. Le Bénin est un pays en développement émergent, fournisseur de l'Italie. Les importations italiennes en provenance du Bénin sont passées de zéro tonne en 2018 à 527 tonnes en 2022.

Une tendance spécifique au marché italien est l'utilisation croissante des noix de cajou dans les sauces pesto. La recette traditionnelle du pesto comprend des pignons, mais en raison des prix élevés et de l'instabilité de l'offre, les fabricants italiens remplacent souvent les pignons par des noix de cajou ou des amandes.

Conseil :

- Découvrez les moyens de promouvoir la consommation de noix de cajou sur le marché italien auprès de l'Edible Nuts and Dried Fruit Promotion Organisation italienne - [Nucis Italia](#) (site web en italien uniquement, utilisez Google Translate pour le lire).

#### L'Espagne, l'importateur à la croissance la plus rapide

L'Espagne est également un important importateur de noix de cajou, qui connaît une croissance rapide. L'Espagne offre un grand potentiel aux exportateurs des pays en développement. Entre 2018 et 2022, les importations espagnoles ont augmenté annuellement de 11,1 % en valeur et de 17,9 % en quantité, atteignant respectivement 13 130 tonnes et 92,3 millions d'euros. Le premier fournisseur de l'Espagne en volume est le Vietnam, avec une part de 68 % en 2022, suivi par l'Inde (16 %) et l'Allemagne (un pays de transit ayant une part de 9 %).

Les nouveaux fournisseurs du marché espagnol sont le Nigeria, la Côte d'Ivoire, le Brésil, la Guinée-Bissau et le Togo. Parmi les entreprises importatrices figurent [Importaco](#), [Pedros Frutos Secos](#), [Importaciones RJ África](#) et [Mironous](#). [Secoex](#) est un courtier de premier plan pour les noix et les fruits secs.

Conseils :

- Pour plus d'informations sur l'évolution générale du commerce dans le secteur européen des fruits à coque, voir notre étude sur la [demande de fruits et légumes transformés](#) sur le marché européen.
- Suivez les [mises à jour du marché](#) espagnol et mondial des fruits à coque de Secoex ou [les nouvelles du marché espagnol des snacks](#) de l'association espagnole des collations La Asociación de Snacks. Consultez la liste des membres pour trouver des acheteurs potentiels.
- Vérifiez les statistiques commerciales pertinentes à l'aide d'outils tels que le [TradeMap d'ITC](#) et [Access2Markets](#). Utilisez le code SH 080132 pour analyser le commerce des noix de cajou.

Quelles sont les tendances qui offrent des opportunités ou qui constituent des menaces pour le marché européen de la noix de cajou ?

La demande croissante d'en-cas sains combinée à la nécessité d'un approvisionnement stable et durable sont les principaux moteurs de l'intérêt croissant des consommateurs pour les noix de cajou en Europe. Avec l'intérêt croissant pour les régimes végétaliens, la consommation de noix salées et sans sel (« snacking sain »), de pâtes à tartiner à base de noix (comme le beurre de noix de cajou) et l'utilisation de boissons produites à partir de noix comestibles (lait de noix) sont en hausse, car les consommateurs doivent satisfaire leurs besoins en protéines et faire face aux intolérances au lactose en l'absence de protéines animales.

Pour en savoir plus sur les tendances générales, lisez notre étude sur [les tendances du marché européen des fruits et légumes transformés](#).

## Des collations saines et moins d'aliments transformés

Les fruits à coque, y compris les noix de cajou, jouissent d'une bonne réputation auprès des consommateurs européens. La consommation de noix devrait connaître sa plus forte croissance dans le segment des en-cas. Dans les principaux pays consommateurs, les noix de cajou sont considérées comme une alternative plus saine à d'autres collations salées, tels que les chips et les collations extrudées, et plus bénéfiques pour la santé que les cacahuètes.

Six consommateurs européens sur dix souhaitent améliorer leurs habitudes alimentaires selon [les nouvelles conclusions](#) d'Euromonitor. Outre le souhait des consommateurs, l'alimentation saine est aujourd'hui une question de plus en plus débattue par les gouvernements européens qui souhaitent prendre des mesures supplémentaires. Les fournisseurs de noix de cajou devraient également bénéficier de la [popularité croissante, sur le site, des collations protéinées enrichies](#) qui reposent souvent sur les fruits à coque, y compris les noix de cajou.

Les fruits à coque sont considérés comme riches en phosphore, en cuivre et en magnésium, que l'on ne trouve pas couramment dans d'autres aliments. Les noix de cajou, ainsi que les pistaches, ont la plus faible teneur en matières grasses de tous les fruits à coque. Près de 80 % de la graisse des noix de cajou est insaturée et permet donc de maintenir un taux de cholestérol sain. Elles sont également riches en tocophérols et en phytostérols.

## Approvisionnement en noix de cajou produites de manière durable

Les allégations de durabilité et la certification dans le commerce des fruits à coque comestibles sont des tendances importantes et croissantes sur le marché grand public. En 2020, l'UE a mis en place une politique officielle appelée le [pacte vert pour l'Europe](#), qui comprend la [stratégie De la ferme à la table](#) et la [stratégie en faveur de la biodiversité](#). Ces deux politiques influencent la production et le commerce des denrées alimentaires. La réduction de l'utilisation de pesticides, l'augmentation de la production biologique et le passage à des matériaux d'emballage durables sont des aspects intéressants du pacte vert pour l'Europe, s'agissant de l'approvisionnement en noix de cajou et autres fruits à coque provenant de pays en développement.

Dans le secteur des noix comestibles, plusieurs grands négociants ont rejoint l'initiative [Sustainable Nut Initiative](#) dans le but de stimuler la traçabilité et la durabilité. Parmi les nombreux outils permettant d'atteindre cet objectif, cette initiative prévoit un système d'information de gestion (3S : Sustainable Supply System). L'objectif de ce système est de stimuler la productivité et la qualité et de rendre possible la traçabilité et la transparence dans la chaîne d'approvisionnement.

En adhérant à l'initiative en faveur des noix durables, les fournisseurs des pays en développement peuvent devenir plus compétitifs sur le marché européen. L'évaluation des risques aide les entreprises à se concentrer sur les risques les plus urgents en matière de durabilité. Les entreprises peuvent obtenir des avantages concurrentiels cruciaux en traitant bien les agriculteurs et en améliorant leurs moyens de subsistance.

La durabilité de la production et de la transformation des noix de cajou n'est pas dissociée des investissements normaux et des opérations commerciales. Selon un [rapport spécial de la CNUCED \(PDF\)](#) sur les noix de cajou, un environnement commercial favorable et une infrastructure physique et financière performante sont des facteurs importants pour la croissance durable des industries de transformation de la noix de cajou.

Le rapport souligne le potentiel des noix de cajou à contribuer aux objectifs de développement durable des Nations unies, en particulier celui relatif à la réduction de la pauvreté. La production de noix de cajou se fait généralement dans de petites exploitations situées dans des zones rurales. Cela signifie qu'il existe un lien direct entre la création de valeur dans le secteur du cajou et la réduction de la pauvreté. Selon le rapport, les noix de cajou sont une source de revenus pour environ 3 millions de petits exploitants agricoles en Afrique.

Le fournisseur de noix de cajou [Tolaro Global](#), basé au Bénin, a placé la durabilité au premier plan de sa production de noix de cajou. L'entreprise déclare que sa mission est de produire les meilleures noix de cajou du monde grâce à une communauté agricole équitable, prospère et durable. Les efforts de l'entreprise pour stimuler la durabilité du commerce de la noix de cajou [ont attiré l'attention](#) du Forum économique mondial. L'entreprise travaille avec 7 000 producteurs de noix de cajou et son usine de transformation traite 6 000 tonnes de noix de cajou brutes par an. Plus de la moitié de ses employés sont des femmes, ainsi que les trois quarts des cadres.

Afin de maintenir un approvisionnement constant et des prix stables lorsqu'elles fournissent des noix de cajou, de nombreuses entreprises européennes ont commencé à investir dans des sites de production dans des pays en voie de développement. Ces investissements devraient augmenter, notamment en Afrique. L'objectif de ces investissements est de développer l'industrie de transformation et de réduire la dépendance à l'égard de l'approvisionnement asiatique, étant donné qu'il est plus durable d'acheter des noix de cajou africaines en Afrique.

Certaines sociétés d'importation et de commerce, telles que [Nuts2](#), basée aux Pays-Bas, sont même spécialisées dans le commerce durable de noix de cajou et d'autres noix provenant directement des producteurs de noix de cajou. Nuts2 s'efforce de permettre aux agriculteurs africains d'accéder au marché mondial à des prix qu'elle juge équitables. Cette production vise également à respecter l'environnement en se concentrant sur la transformation locale afin d'éviter les transports excessifs vers d'autres continents pour la transformation. Cela ouvre donc de nouvelles voies d'accès au marché européen pour les fournisseurs qui investissent dans la durabilité de leur production.

D'autres entreprises qui coopèrent étroitement avec les agriculteurs et les transformateurs dans les pays en croissance sont [Olam](#) et [Intersnack](#).

Conseils :

- Faites la promotion des différentes applications et des propriétés nutritionnelles des noix de cajou. Consultez la [page d'actualités](#) de l'INC pour trouver des informations sur les études pertinentes qui ont été publiées dans des revues scientifiques.
- Pour en savoir plus sur les tendances commerciales et la taille de segments de marché spécifiques, consultez [l'étude du CBI sur la demande de fruits et légumes transformés](#)
- Suivez les dernières [mises à jour du marché et les nouvelles](#) sur les marchés de la noix de cajou et d'autres fruits à coque à partir de la GTA néerlandaise.
- Consultez les sites web des salons professionnels pour découvrir les nouvelles tendances. Les salons commerciaux les plus importants en Europe au sujet des noix de cajou sont [SIAL](#), [Anuga](#) et [BIOFACH](#). Surveillez les [tendances en matière de reformulation des produits](#) et les initiatives visant à développer des en-cas plus sains sur le site web de l'European Snacks Association.
- Utilisez la [plateforme 3S](#) en ligne de ChainPoint pour tracer, analyser et améliorer l'approvisionnement en noix de cajou.

Cette étude a été réalisée pour le compte du CBI par [Autentika Global](#).

Veuillez consulter notre [clause de non-responsabilité concernant les informations sur le marché](#).

Citation 1 :

« Le moment est enfin venu pour les producteurs africains d'entrer, d'avoir une chance d'entrer sur le marché mondial en tant que fournisseur. Au cours des dernières décennies, de nombreux projets financés par des fonds privés et publics ont été mis en œuvre pour créer des usines en Afrique, mais aucun d'entre eux n'a été couronné de succès. Aujourd'hui, nous assistons à un changement dans la prise de conscience globale des clients et des consommateurs. Ils recherchent vraiment des produits plus durables avec une meilleure empreinte carbone. Bien entendu, il est plus logique de transformer l'amande de cajou directement là où elle est cultivée et de l'expédier directement vers le marché de consommation européen. »

J. Vincent Rieckmann, MBA

Directeur général -

[August Töpfer & Co. \(ATCO\)](#)

Citation 2 :

« La transformation des noix de cajou brutes en Afrique et l'expédition directe des amandes vers l'Europe ont toujours eu de nombreux aspects positifs. Mais dans le passé, personne ne voulait l'entendre parce qu'elle était plus chère. De nombreux consommateurs s'attendent à ce que les noix de cajou en provenance d'Afrique soient moins chères, mais ils ne comprennent pas que le fret par conteneur est généralement relativement peu coûteux. Toutefois, l'Afrique ne dispose pas encore de l'infrastructure nécessaire à la réussite de la transformation du cajou, par exemple les producteurs de machines, d'équipements et de pièces détachées, mais la situation pourrait s'améliorer au cours de la prochaine décennie. La structure des coûts finira par s'améliorer. Deux facteurs viennent à l'appui de cette évolution : La loi européenne sur la diligence raisonnable dans la chaîne d'approvisionnement (d'un point de vue commercial) et l'aspect de la durabilité (du point de vue du consommateur). »

J. Vincent Rieckmann, MBA

Directeur général -

[August Töpfer & Co. \(ATCO\)](#)