

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.

Pénétrer le marché européen des noix de cajou

La certification de la sécurité alimentaire, associée à des tests de laboratoire fréquents et à une bonne qualité des produits, est nécessaire pour les producteurs de noix de cajou qui souhaitent exporter vers l'Europe. Les normes de production durable et de responsabilité sociale aideront les nouveaux fournisseurs du marché européen à améliorer leurs opérations commerciales à long terme. Les exportateurs d'Asie du Sud-Est sont de sérieux concurrents pour les nouveaux fournisseurs de noix de cajou décortiquées, mais la Côte d'Ivoire a récemment montré que les exportateurs africains pouvaient rivaliser sur un pied d'égalité. Les exportateurs établis, tels que le Vietnam et l'Inde, peuvent souvent maintenir des prix bas en raison de leur production à grande échelle et de leurs méthodes de transformation mécanisées.

À quelles exigences et certifications les noix de cajou doivent-elles satisfaire pour être autorisées sur le marché européen ?

Quelles sont les exigences obligatoires ?

Tous les produits alimentaires, y compris les noix de cajou, vendus dans l'Union européenne, dans les pays de l'Association européenne de libre-échange (AELE) et au Royaume-Uni doivent être sûrs. Cela s'applique également aux produits importés. Seuls les additifs approuvés sont autorisés. Les produits alimentaires doivent respecter des niveaux maximaux de contaminants nocifs, tels que les bactéries, les virus, les résidus de pesticides et les métaux lourds.

L'étiquetage doit indiquer clairement si un aliment contient des allergènes. Les recherches montrent que la noix de cajou est un allergène puissant, provoquant des réactions allergiques graves qui persistent plus longtemps que d'autres allergies alimentaires. La réaction clinique aux noix de cajou peut être grave, comme l'anaphylaxie, [selon des recherches récentes](#).

Certains végétaux et produits végétaux entrant dans l'UE doivent être accompagnés d'un certificat phytosanitaire. Un certificat phytosanitaire est requis pour l'importation dans l'UE de certaines formes de noix de cajou en provenance de pays tiers, à l'exception de la Suisse. Cela s'applique spécifiquement aux noix de cajou, entières, fraîches dans leur coque verte, conformément au règlement (UE) 2019/2072.

S'ils sont présents, les additifs doivent être approuvés par les autorités européennes de sécurité. Les additifs doivent être conformes aux spécifications énoncées dans le [règlement \(UE\) n° 231/2012](#). La liste des additifs alimentaires autorisés figure à l'[annexe II du règlement \(CE\) n° 1333/2008](#). Les étiquettes doivent indiquer clairement aux consommateurs si un produit contient des noix de cajou, car celles-ci peuvent provoquer des allergies graves.

Contrôle des contaminants dans les noix de cajou

Les contaminants alimentaires sont des substances indésirables et nocives présentes dans les aliments et susceptibles de provoquer des maladies. L'UE impose des contrôles stricts sur les contaminants présents dans les aliments, en particulier sur les aflatoxines, conformément au [Règlement \(UE\) 2023/915](#) relatif aux limites maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Ce règlement est entré en vigueur le 25 mai 2023. L'annexe I contient les niveaux maximaux autorisés pour les contaminants réglementés.

Les exigences les plus courantes concernant les contaminants dans les noix de cajou portent sur la présence de mycotoxines, de résidus de pesticides, d'organismes microbiologiques et de métaux lourds. Si un produit contient plus de contaminants que ce qui est autorisé, il sera retiré du marché. Ces cas sont signalés par le Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ([RASFF](#)).

Un exemple d'incident lié aux noix de cajou est une notification de rejet à la frontière par les Pays-Bas d'une [expédition d'amandes de cajou biologiques](#) en provenance du Togo. L'expédition a été rejetée en décembre 2021 en raison d'une contamination à l'aflatoxine. Un [substitut de fromage élaboré à partir de noix de cajou déshydratées](#) a été retiré des marchés européens en septembre 2021 en raison d'une contamination par la *Listeria monocytogenes*.

Mycotoxines

Les champignons peuvent produire des aflatoxines sur les noix de cajou dans les champs ou pendant le stockage, en particulier dans des conditions chaudes et très humides. Les aflatoxines sont des composés stables qui ne sont pas éliminés lors de la torréfaction ou de la cuisson des noix, de sorte que les produits fabriqués à partir de noix de cajou peuvent contenir des aflatoxines.

La contamination de noix de cajou par des mycotoxines est à l'origine de quelques rejets aux frontières d'expéditions destinées à l'Europe. En 2022, le [Rapid Alert System for Food and Feed](#) (RASFF) a enregistré un rapport de risque grave concernant des expéditions de noix de cajou en raison d'une contamination par

l'aflatoxine, lorsqu'une [expédition de noix de cajou en provenance du Vietnam](#) avait été arrêtée en Italie en raison d'une teneur élevée en aflatoxines.

La présence de mycotoxines (aflatoxines, en particulier) est une raison fréquente pour laquelle certaines expéditions de fruits à coque ne peuvent pas entrer sur le marché européen. La teneur en aflatoxine B1 des fruits à coque (y compris les noix de cajou) ne doit pas dépasser 5 µg/kg et la teneur totale en aflatoxines (somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2) ne doit pas dépasser 10 µg/kg. Toutefois, l'incidence des aflatoxines est beaucoup plus faible dans les noix de cajou que, par exemple, dans les arachides.

Les noix de cajou peuvent être vulnérables aux attaques de moisissures avant et/ou après la récolte en raison de leur contenu nutritionnel élevé et ces attaques peuvent être accélérées par des conditions de stockage inappropriées.

Résidus de pesticides

L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides trouvés dans les produits alimentaires et sur ces derniers. L'Union européenne publie régulièrement [une liste des pesticides approuvés](#) dont l'utilisation est autorisée dans l'Union européenne. Cette liste est fréquemment mise à jour. En 2022, la Commission européenne a approuvé 27 nouveaux règlements d'application qui ont modifié cette liste par le biais de nouvelles approbations, d'extensions, de renouvellements, de modifications ou de restrictions.

Le [règlement \(UE\) 2020/749](#) de la Commission fixe la teneur maximale admissible en chlorates à 0,1 pour tous les fruits à coque, y compris les noix de cajou. Dans la production de noix de cajou, les chlorates ne sont pas des pesticides typiques, mais ils peuvent entrer en contact avec les noix de cajou par l'utilisation d'eau chlorée et de détergents chlorés. Les exportateurs de noix de cajou doivent donc contrôler l'utilisation de l'eau et des détergents dans leurs installations de production.

La biologie de la plante de cajou contribue à protéger l'amande des pesticides. Les noix de cajou possèdent deux enveloppes protectrices : la coquille extérieure et la couche interne du tégument. La coque, dans laquelle des résidus peuvent s'accumuler, est retirée avant que les noix ne soient importées en Europe. La plupart du temps, les noix de cajou [sont nettement plus sûres](#) que d'autres produits alimentaires conventionnels. Néanmoins, de nombreux importateurs européens demanderont un test détaillé sur la présence de nombreux pesticides.

Les exploitations de noix de cajou sont principalement situées dans des zones tropicales où la pression des ravageurs est élevée, ce qui peut entraîner une dépendance à l'égard des pesticides par rapport aux méthodes traditionnelles de lutte contre les ravageurs. La pulvérisation aérienne d'endosulfan dans les plantations de noix de cajou du Kerala, en Inde, pendant plusieurs décennies [a entraîné 779 décès](#) par empoisonnement à l'endosulfan. Des recherches récentes ont montré [l'exposition élevée des producteurs](#) aux herbicides en Côte d'Ivoire. Cette surutilisation des pesticides représente un véritable [handicap pour la durabilité de la culture du cajou \(PDF\)](#) et les fournisseurs doivent surveiller et aider à prévenir de telles pratiques.

Métaux lourds

Le [règlement \(UE\) 2023/915](#) fixe la limite maximale en cadmium pour les noix de cajou (et tous les autres fruits à coque à l'exception des pignons) à 0,20 mg/kg de poids humide. Les limites maximales ne s'appliquent pas aux fruits à coque destinés au concassage et au raffinage de l'huile, à condition que les fruits à coque pressés restants ne soient pas mis sur le marché en tant que denrées alimentaires.

Contaminants microbiologiques

La présence de très faibles niveaux de salmonelles et d'E. coli dans les aliments prêts à consommer ou transformés, y compris les noix de cajou, est une cause importante de maladie d'origine alimentaire. Les transformateurs de noix doivent considérer la salmonelle et E. coli comme des risques majeurs pour la santé publique dans leurs plans d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Conseils :

- Suivre le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque \(PDF\)](#) du Codex Alimentarius. Pour les noix de cajou en particulier, il est important de contrôler le niveau d'humidité pendant le stockage et le transport (<65 % d'humidité relative) afin d'éviter que le produit ne soit endommagé par des moisissures et des changements enzymatiques.
- Pour en savoir plus sur les LMR, consultez le [site web de la Commission européenne sur les limites maximales de résidus](#). Pour vous préparer à tout nouveau changement des LMR, lisez les [examens des LMR en cours dans l'Union européenne](#).

Quelles sont les exigences supplémentaires et certifications souvent demandées par les acheteurs ?

Exigences de qualité

La qualité des amandes de noix de cajou est déterminée par le pourcentage de produits défectueux, par leur nombre ou leur poids, ainsi que par leur taille, leur forme et leur couleur. L'industrie a défini plusieurs critères de qualité, mais certains d'entre eux, comme le goût et la saveur, sont subjectifs et ne peuvent pas être facilement déterminés sur la base de caractéristiques physiques.

Les autorités européennes n'ont pas défini officiellement de normes de qualité spécifiques pour les noix de cajou. La norme la plus largement appliquée en Europe est celle établie par la [Commission économique pour l'Europe](#)

[des Nations unies \(CEE-ONU\)](#). Les normes CEE-ONU pour [amandes de noix de cajou \(PDF\)](#) ont été mises à jour pour la dernière fois en 2013. Le [Codex Alimentarius](#) n'a pas de norme spécifique pour les noix de cajou.

Les normes de la CEE-ONU comprennent plusieurs exigences générales de qualité pour les amandes commerciales, telles qu'une teneur en eau maximale de 5 %. Elles définissent également des caractéristiques permettant de classer les amandes de cajou dans les trois principales catégories de qualité : extra (blanche), classe I (roussie) et classe II (roussie - deuxième qualité ou noix de dessert). Les fruits à coque entiers sont classés en sept catégories ou grades allant de 150 à 500 en fonction du nombre maximum d'amandes par livre.

Les différentes tailles de noix de cajou sont désignées par W450, W320, W240, W210 et W180. Plus le nombre est petit, plus les amandes de cajou sont grosses dans le commerce de gros. Ces désignations de taille indiquent également que les produits sont de la plus haute qualité. Les morceaux de noix cassés proviennent généralement du traitement mécanique des noix de cajou. La désignation « chopped cashews LP » signifie « gros morceaux » et se réfère aux noix de cajou hachées qui passent à travers un tamis d'une taille de 4,75 millimètres. En revanche, « SP » signifie « small pieces » ou petits morceaux.

Les amandes de cajou doivent être sèches et totalement exemptes d'insectes vivants, de moisissures, de contamination par les rongeurs et de dommages causés par les insectes. Les amandes de noix de cajou sont facilement endommagées par les vers (taches noires ou brunes sur les noix de cajou). Moins les amandes de cajou sont abîmées, plus elles sont de bonne qualité.

Parmi les autres systèmes de classification de la qualité des amandes de cajou, on peut citer [les normes industrielles concernant les noix de cajou](#) de l'Association of Food Industries, qui s'appliquent au marché des États-Unis. Différentes normes sont également utilisées ou développées par plusieurs pays producteurs tels que [l'Inde](#), le Brésil, [le Vietnam \(PDF\)](#), la Tanzanie, le Kenya et l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est. Même l'INC a publié [des informations techniques sur la noix de cajou \(PDF\)](#) qui mettent en évidence les exigences de qualité importantes sous la supervision et avec l'approbation des principaux pays producteurs.

Tableau 1 : Critères communs définissant la qualité de l'amande de cajou (exemple pour la qualité 320 de la noix de cajou blanche entière)

Condition	Amande de noix de cajou entière
Couleur	Blanc, jaune clair, ivoire pâle ou gris cendré clair
Qualité	ww320
Nombre de noix	300-320 noix par livre 660-706 noix par kg
Humidité	Max 5 %
Brisée	Max 10 %
Classe de taille inférieure	Max 10 %
Défauts	Max 8 % au total
Classe de qualité (facultatif)	Déterminé par le pourcentage de défauts autorisé. Les amandes de cajou peuvent être classées dans les catégories « Extra », « Catégorie I » et « Catégorie II »

Source : [Autentika Global](#), 2023

Certification en matière de sécurité alimentaire

Bien que la législation européenne n'exige pas explicitement la certification de la sécurité alimentaire pour les noix de cajou, sachez que presque tous les importateurs européens de produits alimentaires l'exigent. Des importateurs européens bien établis ne travailleront pas avec vous si vous ne pouvez pas fournir le type de certification de sécurité alimentaire qu'ils souhaitent.

La plupart des acheteurs européens demanderont une certification reconnue par [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#). La GFSI ne fournit pas de certification en matière de sécurité alimentaire, mais reconnaît un certain nombre de programmes de certification qui répondent aux exigences de référence de la GFSI. Pour les noix de cajou, les programmes de certification les plus populaires, tous reconnus par la GFSI, sont les suivants :

- [International Featured Standards \(IFS\)](#)
- [British Retail Consortium Global Standards \(BRCGS\)](#)
- [Food Safety System Certification \(FSSC 22000\)](#)
- [Safe Quality Food Certification \(SQF\)](#)

Veillez à vérifier quelles certifications sont actuellement reconnues par rapport à [la dernière version des exigences de référence de la GFSI](#). Les systèmes de certification des denrées alimentaires sont en constante évolution. L'UE, le Royaume-Uni et l'AELE reconnaissent généralement les mêmes normes de sécurité alimentaire et les mêmes certifications en raison de leurs accords de reconnaissance mutuelle, de sorte qu'il n'y a pas de divergences

majeures dans leurs exigences. Toutefois, certains détaillants peuvent préférer une certification plutôt qu'une autre, ou exiger des certifications supplémentaires en fonction de leurs propres politiques internes.

Par exemple, les acheteurs britanniques exigent souvent la norme BRCGS, tandis que la norme IFS est plus courante pour les détaillants allemands. Ces préférences sont parfois historiques. Par exemple, l'IFS a été initialement développée en tant qu'entreprise commune de l'association française du commerce de détail (FCD) et de l'association allemande du commerce de détail (HDE). Il convient également de noter que la certification de la sécurité alimentaire n'est qu'une base pour les exportations. Les principaux acheteurs visitent et font généralement un audit des installations de production avant d'entamer une relation commerciale.

Exigences en matière d'emballage

Il n'existe pas de règle générale concernant la taille de l'emballage des noix de cajou exportées, mais le type d'emballage le plus courant pour l'exportation est le polybag ou flexi pack de 10 à 25 kg. Une poche flexible de 25 kg peut être emballée dans un carton et 700-750 cartons de ce type constituent un chargement de conteneur complet. Afin de prolonger la durée de conservation, les sacs sont souvent scellés sous vide en extrayant l'air et en injectant du dioxyde de carbone et de l'azote.

Les noix de cajou sont aussi conditionnées dans des boîtes hermétiques. Par exemple, Nuragro conditionne [les noix de cajou dans des boîtes de 10 kg](#), deux boîtes étant alors emballées dans un carton pour un total de 20 kg. 750 cartons de ce type constituent un conteneur complet, ce qui est préférable pour l'expédition, car cela permet de réaliser des économies considérables sur le fret maritime.

L'utilisation de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisée, à condition que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé(e) avec une encre ou une colle non toxique. L'emballage est souvent de forme cubique afin d'utiliser efficacement l'espace des palettes et des conteneurs. Les dimensions peuvent varier, mais toutes sont compatibles avec les dimensions standard des palettes et des conteneurs.

Exigences en matière d'étiquetage

Pour les emballages d'exportation en vrac, le nom du produit est « amandes de noix de cajou » ou « noix de cajou », accompagné du nom sous lequel le produit est vendu dans le pays de vente au détail. Le cas échéant, le nom peut indiquer la qualité et la classe du produit ainsi que la campagne de récolte. Des informations plus détaillées peuvent être données dans les documents d'accompagnement, mais le nom du produit et les instructions de stockage doivent figurer sur l'emballage. D'autres informations (lot, nom et adresse du producteur, etc.) peuvent être remplacées par une marque d'identification.

Les noix de cajou ayant une forte teneur en huile, il est très important d'inclure des instructions de stockage et de transport. Ceci est également important en raison de la sensibilité du produit à des niveaux élevés d'humidité, qui peuvent avoir une influence négative sur la qualité, s'ils ne sont pas traités correctement.

Les règles européennes vous obligent à indiquer sur l'étiquette [l'origine du produit](#). Par exemple, si les noix de cajou sont emballées en Belgique, l'origine du produit doit également être indiquée. Cela peut se faire en indiquant un pays spécifique (comme le Vietnam), en indiquant « non UE » ou en déclarant que « les noix de cajou ne sont pas originaires de Belgique ».

En ce qui concerne l'emballage au détail, l'étiquetage des produits doit être conforme au [Règlement de l'Union européenne concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#). Ce règlement précise les exigences en matière d'étiquetage nutritionnel, d'étiquetage de l'origine, d'étiquetage des allergènes et de lisibilité (taille minimale des caractères pour les informations obligatoires). Veuillez noter que ce règlement classe les noix de cajou parmi les produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances et que, par conséquent, les informations relatives aux allergènes doivent être clairement visibles sur l'emballage de vente au détail.

Si un produit contenant des noix de cajou n'est pas étiqueté en termes d'allergènes, il sera retiré du marché. Ces cas sont signalés par le Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF). Une [expédition non ou incorrectement étiquetée contenant des allergènes](#) (noix de cajou et amandes) dans du beurre de cacahuète biologique en provenance de Grèce a été rappelée en août 2023. De même, un [produit contenant des noix de cajou non déclarées](#) dans une salade de pâtes au pesto a été retiré du marché en juillet 2023.

Conseils :

- Lisez notre étude sur [les exigences des acheteurs pour les fruits et légumes transformés](#) pour une vue d'ensemble générale des exigences des acheteurs en Europe.
- Pour en savoir plus sur les [exigences en matière de transport et de stockage](#) des noix de cajou, consultez le site web des Services d'information sur les transports.
- Consultez le [Rapport spécial de la CNUCED \(PDF\)](#) sur les noix de cajou pour un aperçu plus large des questions mondiales affectant le commerce des noix de cajou.
- Lisez les conseils de Kimmy Organic Farm au Vietnam sur [la manière de vérifier la qualité des amandes de noix de cajou](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Noix de cajou biologiques

Pour être commercialisées en tant que produits biologiques en Europe, les noix de cajou doivent être cultivées selon des méthodes de production biologique conformes à la [législation européenne](#). Les installations de culture

et de transformation doivent être contrôlées par un certificateur accrédité avant que vous puissiez utiliser le logo biologique de l'Union européenne sur vos produits, ainsi que le logo du détenteur de la norme (par exemple, [Soil Association](#) au Royaume-Uni ou [Naturland](#) en Allemagne).

L'agriculture biologique se développe rapidement dans l'UE, grâce à l'intérêt croissant des consommateurs pour les produits biologiques. Pour remédier à cette situation, l'UE a mis en place [une nouvelle législation sur l'agriculture biologique depuis janvier 2022](#). Elle renforce le système de contrôle, accroît la confiance des consommateurs dans les produits biologiques de l'UE et fixe les mêmes normes pour les produits biologiques locaux et importés. En outre, un plus grand nombre de produits peuvent désormais être commercialisés en tant que produits biologiques en vertu de ces lignes directrices.

Notez que l'importation de produits biologiques en Europe n'est possible qu'avec un certificat d'inspection électronique (e-COI). Chaque lot de noix de cajou biologiques importé dans l'UE doit être accompagné d'un e-COI tel que défini dans l'annexe du règlement de la Commission [définissant les importations de produits biologiques en provenance de pays tiers](#).

Pour les pays équivalents (y compris l'Inde et le Vietnam), les certificats sont délivrés par des organismes de contrôle désignés par les autorités nationales. Consultez la [liste des organismes de contrôle opérant dans les pays tiers](#) dans le cadre du régime d'équivalence. Dans les autres pays, les certificats biologiques sont délivrés [par les organismes de contrôle de l'UE/EEE/CH](#).

Certification en matière de durabilité et de responsabilité sociale des entreprises (RSE)

Les deux systèmes de certification de la durabilité les plus couramment utilisés sont [Fairtrade](#) et [Rainforest Alliance](#). Fair Trade international a développé une [norme spécifique pour les noix](#) destinée aux organisations de petits producteurs. Cette norme établit des mesures de protection pour les travailleurs des installations de transformation des noix de cajou. En outre, cette norme établit les conditions de paiement et le prix minimum du commerce équitable pour les amandes de noix de cajou brutes conventionnelles et biologiques en provenance d'Afrique.

Afin d'améliorer la production et l'approvisionnement durables en noix de cajou, un groupe d'entreprises et d'organisations principalement européennes a créé la [Sustainable Nuts Initiative](#) en 2015. L'objectif principal de cette initiative est d'améliorer la situation dans les pays producteurs de fruits à coque et d'œuvrer en faveur de chaînes d'approvisionnement durables.

Les entreprises ont des exigences différentes en matière de responsabilité sociale. Certaines entreprises insisteront sur leur code de conduite ou sur le respect de normes communes telles que la norme [Sedex Members Ethical Trade Audit](#) (SMETA). Il constitue un moyen mondialement reconnu d'évaluer les activités responsables de la chaîne d'approvisionnement, y compris les droits du travail, la santé et la sécurité, l'environnement et l'éthique des affaires. L'adhésion à Sedex (sans audit) n'est pas très compliquée ni très coûteuse. Parmi les autres solutions, citons le [Code de base de l'Ethical Trading Initiative](#) (ETI), [le Code de Conduite de l'amfori Business Social Compliance Initiative](#) (amfori BSCI) et [la certification B Corp](#).

De nombreux importateurs vous demanderont de respecter leur propre code de conduite. La plupart des détaillants européens ont leur propre code de conduite, comme [Lidl \(PDF\)](#), [REWE](#), [Carrefour \(PDF\)](#), [Tesco](#) et [Ahold Delhaize](#).

Conseil :

- Pour une vue d'ensemble de l'évolution des initiatives de durabilité sur le marché européen, lisez notre étude sur les [tendances sur le marché européen des fruits et légumes transformés](#).

Certification ethnique

Les lois alimentaires islamiques (Halal) et juives (Kosher) proposent des restrictions spécifiques en matière d'alimentation. Si vous souhaitez vous concentrer sur les marchés de niche ethniques juifs ou islamiques, envisagez de mettre en œuvre des systèmes de certification [Halal](#) ou [Kosher](#). Plusieurs organisations délivrent la certification casher en Europe, comme Kosher London Beth Din (KLBD), qui fournit [des lignes directrices sur la manière d'obtenir la certification](#). En Europe, la certification halal peut être obtenue par l'intermédiaire d'organismes de certification, tels que Halal Certification Services (HCS), [qui fournissent des services de certification](#).

L'entreprise indienne Alphonso Cashew Industries a reçu sa [certification Halal de Halal India](#) en 2021. L'entreprise a confirmé que la demande de noix de cajou certifiées halal augmentait dans le monde entier, en particulier dans les pays à majorité musulmane. La société indienne de transformation et d'exportation de noix de cajou Tasty Nut Industries propose également aux acheteurs [des noix de cajou certifiées halal](#), tout comme l'exportateur vietnamien de noix de cajou brutes [Lafoco](#).

La communauté musulmane européenne devrait passer de 4,9 % de la population actuelle à plus de 7 % d'ici 2050, selon [un rapport récent](#) publié en août 2023.

Conseils :

- Consultez la [base de données de la Carte des normes](#) pour connaître les labels et les normes de durabilité.

- Consultez le [manuel et l'aide à la décision \(PDF\)](#) de Bio-Siegel utilisés pour l'étiquetage des aliments biologiques afin de vous familiariser avec les exigences.
- Lisez notre étude sur [les tendances du marché européen des fruits et légumes transformés et des fruits à coque comestibles](#) pour une vue d'ensemble des développements en termes d'initiatives de durabilité sur le marché européen.
- Tenez-vous au courant de l'évolution de la législation biologique de l'Union européenne sur la page de la [législation pour le secteur biologique](#) de la Commission européenne.
- Pour en savoir plus sur le paiement, la livraison et d'autres questions pratiques, consultez l'étude du CBI sur [la façon d'organiser vos exportations vers l'Europe](#).

Par quels canaux pouvez-vous importer des noix de cajou sur le marché européen ?

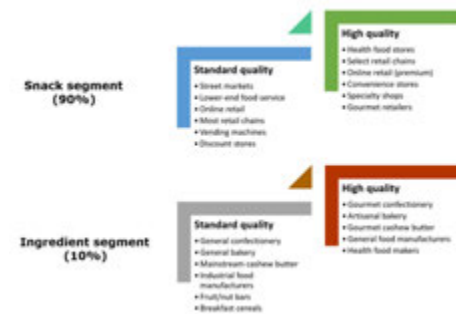
Le marché final européen de la noix de cajou peut être largement segmenté en fonction de la qualité (standard et élevée) et de l'utilisation. Les noix de cajou sont principalement utilisées en collation directement consommée par le consommateur, mais elles sont également utilisées comme ingrédients pour la transformation par l'industrie alimentaire. Ces segments exigent des noix de cajou de qualité différente. Les amandes de cajou de qualité supérieure se caractérisent notamment par leur taille plus importante, leur uniformité, leur meilleure saveur et leur meilleur arôme, leur teneur en eau idéale, leur pureté et leurs certifications.

Le plus grand utilisateur d'amandes de cajou en Europe est le segment des collations. Environ 90 % des noix de cajou importées en Europe sont vendues sous forme de collations, principalement sous forme de collations salées grillées. Les noix de cajou sont également de plus en plus utilisées comme ingrédients par les industries agro-alimentaires.

Comment le marché final est-il segmenté ?

Le segment des collations est celui qui utilise le plus les noix de cajou en Europe. Environ 90 % des noix de cajou décortiquées importées en Europe sont vendus comme collations, principalement sous forme de collations salées et grillées. Les amandes de noix de cajou sont également de plus en plus utilisées comme ingrédients par les industries de transformation alimentaire.

Figure 1 : Segments du marché final de la noix de cajou en Europe



Source : [Autentika Global](#)

Segment des collations

Les ventes de collations salées en Europe restent affectées par les conséquences de la pandémie de COVID-19, les problèmes de chaîne d'approvisionnement, la guerre en Ukraine et l'inflation élevée. Avec l'augmentation des prix des denrées alimentaires, les ventes pourraient connaître un ralentissement de la croissance en volume et une plus grande attention portée à la valeur. On s'attend à ce que les dépenses de consommation restent stables grâce aux possibilités de travailler à la maison et en présentiel, et à l'augmentation du nombre d'occasions à domicile.

Selon un rapport d'IRI 2022, les ventes de [collations salées sont en hausse \(PDF\)](#) sur les principaux marchés européens tels que l'Italie, l'Allemagne, le Royaume-Uni, la France et l'Espagne. Les collations à base d'arachides pourraient bénéficier d'avantages supplémentaires, car les allégations relatives aux protéines et à l'énergie, ainsi que les ingrédients sains sont de plus en plus prisés par les consommateurs de collations. [La santé est devenue une tendance beaucoup plus importante](#) dans l'alimentation quotidienne, selon l'European Snacks Association (ESA). L'association s'attend à une plus forte croissance des produits non gras et des collations protéinées.

L'industrie des collations développe également activement divers saveurs de torréfaction afin de diversifier les offres et de répondre aux préférences gustatives des consommateurs. Outre les arômes de torréfaction, divers types d'enrobages salés et sucrés sont utilisés pour produire des collations innovantes. Une autre tendance est l'offre croissante de noix de cajou non salées, grillées lentement, grillées à sec et non grillées, qui constituent une option plus saine que les collations salées.

Figure 2 : Noix de cajou et autres fruits à coque vendus sans emballage de détail (marchés de rue et magasins de produits diététiques)



Source : [2022-11-14 16-20-51 JO day2-4 Madaba JH](#) by [Juhele CZ](#) a été marqué de [CC0 1.0](#).

Dans le segment des collations, deux tendances différentes influencent la consommation. L'une d'elles est le développement de différents arômes de torréfaction afin de diversifier les offres et de les adapter aux différentes préférences gustatives. Les amandes sont disponibles au naturel, grillées, salées et épicées, ainsi qu'en mélange avec d'autres fruits à coque. L'autre tendance est l'expansion de la gamme de noix de cajou non salées et non grillées qui constituent une alternative plus saine aux collations salées.

Segment de la transformation des aliments

Le segment de la transformation alimentaire représente environ 10 % du marché européen des noix de cajou. On s'attend à ce que ce segment de la transformation alimentaire gagne des parts de marché au cours des prochaines années. Plusieurs tendances importantes en matière de produits sont décrites dans [le chapitre de cette étude consacré au potentiel du marché](#). Ceux qui emploient le plus la noix de cajou comme ingrédient sont :

- **L'industrie de la confiserie** utilise principalement des morceaux de noix de cajou pour réaliser des collations au chocolat. Les noix de cajou entières enrobées de chocolat et de caramel sont également de plus en plus proposées comme nouveau produit, suite au succès des ventes d'amandes enrobées de chocolat sur plusieurs marchés européens.
- **L'industrie de la boulangerie** utilise les noix de cajou crues, entières ou en morceaux, comme pâte à tartiner dans les biscuits et les pâtisseries.
- **Les pâtes à tartiner à base de noix de cajou** sont un produit innovant sur plusieurs marchés européens et sont présentées comme une alternative plus saine au beurre de cacahuète. En outre, le beurre de noix de cajou est mélangé à d'autres ingrédients pour offrir une plus grande variété de saveurs aux consommateurs.
- **L'industrie des céréales pour petit-déjeuner** lance de nouveaux produits granola riches en noix qui utilisent fréquemment des noix de cajou.
- **Les barres protéinées et aux fruits/noix** sont de plus en plus proposées comme alternative aux collations sucrées et au chocolat. La noix de cajou est souvent utilisée comme ingrédient dans ces produits en tant que source de protéines végétales.
- **Autres segments** : les noix de cajou sont utilisées notamment dans les plats préparés et les sauces, comme le pesto, où elles sont utilisées comme alternative aux pignons, plus chers.

Conseils :

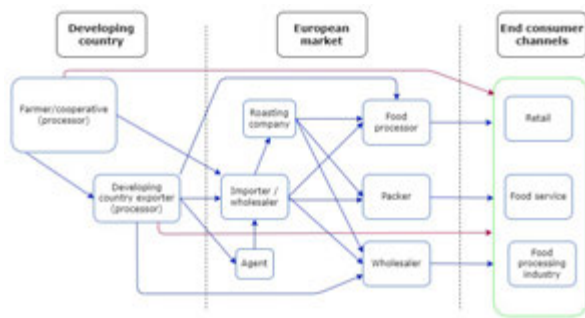
- Suivez l'évolution du marché dans le segment des collations européennes en consultant la [section « news »](#) du site web de l'European Snack Association.
- Cherchez, [dans la liste des exposants](#) du salon spécialisé Fi Europe, des acheteurs potentiels pour vos noix de cajou dans le segment des ingrédients alimentaires.
- Étudiez la possibilité d'offrir aux transformateurs européens des morceaux de haute qualité, en plus des amandes entières.

Par quels canaux les noix de cajou arrivent-elles sur le marché final ?

Les importateurs de noix spécialisés représentent le canal le plus important pour les noix de cajou en Europe. Il existe également plusieurs canaux alternatifs, tels que les agents, les transformateurs de produits alimentaires et les entreprises de restauration.

Parmi les acteurs importants du segment des noix de cajou, on trouve des entreprises de torréfaction et de conditionnement. Certaines sociétés de torréfaction se sont spécialisées dans la vente aux emballeurs de noix de cajou grillées, salées et épicées en vrac. Parmi les principales entreprises de torréfaction en Europe, citons [Ireco](#) (Luxembourg), [Intersnack](#) (Allemagne/International), [Max Kiene](#) (Allemagne) et [Trigon](#) (Royaume-Uni). De nombreuses entreprises de conditionnement disposent d'installations de torréfaction dans leurs usines, ce qui leur permet de développer différents produits qu'elles peuvent vendre directement aux consommateurs.

Figure 3 : Canaux du marché européen des noix de cajou



Source : [Autentika Global](#)

Importateurs / grossistes

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Certains volumes de noix de cajou sont vendus à des entreprises de torréfaction qui transforment les noix de cajou et les conditionnent pour les vendre aux consommateurs. Certains importateurs disposent également de leurs propres équipements de transformation et d'emballage, ce qui leur permet d'approvisionner directement les circuits de vente au détail et de restauration.

August Töpfer & Co. est l'une des principales sociétés de négoce et de distribution de fruits à coque en Europe. ([ATCO](#)), qui exploite également sa propre usine de noix de cajou au Vietnam. L'entreprise est également l'un des principaux importateurs de noix de cajou en provenance d'Afrique. Un autre grand importateur est [Olam International](#) qui possède une usine de noix de cajou en Côte d'Ivoire et dans d'autres parties du monde. Un importateur et grossiste néerlandais de premier plan est [Aldebaran Commodities](#). [Zieler & Co.](#) est un importateur et grossiste allemand de noix de cajou.

Les importateurs et les fabricants de denrées alimentaires subissent la pression des détaillants. Les exigences strictes qu'impose le secteur de la vente au détail pèsent sur l'intégralité de la chaîne d'approvisionnement. Cette pression se traduit par une baisse des prix, mais aussi par de nouvelles exigences en matière de valeur ajoutée. Ces demandes portent sur des produits « durables », « naturels », « biologiques » ou « équitables ». De nombreux importateurs élaborent leurs propres Codes de conduite et nouent des relations durables avec des fournisseurs privilégiés des pays en développement.

Agents / courtiers

Les agents travaillant dans le commerce de la noix de cajou exercent généralement deux types d'activités. Normalement, les agents agissent en tant que sociétés indépendantes qui négocient au nom de leurs clients et en tant qu'intermédiaires entre acheteurs et vendeurs. Le plus souvent, ils facturent des commissions qui vont de 2 % à 4 % du prix de vente pour ces services d'intermédiaire.

Ces agents fournissent également des marques de distributeurs pour les chaînes de vente au détail en Europe. Pour la plupart des fournisseurs des pays en développement, il est très difficile de participer aux procédures d'appel d'offres exigeantes des marques de distributeurs. Dans le cadre de ces services, certains agents participent, en coopération avec leurs fournisseurs de noix de cajou, aux procédures de passation de marché lancées par les chaînes de vente au détail.

Les agents de la noix de cajou sur les principaux marchés européens sont [MW Nuts](#) (Allemagne), [Belfrudis](#) (Belgique), [Global Trading & Agency](#) (Pays-Bas), [Rotterdam Commodity Trading](#) (Pays-Bas), [Cardassilaris Family](#) (Grèce) et [QFN Trading & Agency](#) (Pays-Bas).

Canal de vente au détail

Les détaillants achètent rarement directement aux exportateurs des pays en développement. Toutefois, certains exportateurs (transformateurs) de pays en développement conditionnent directement leurs produits pour des marques privées ou même pour leurs propres marques. Récemment, le secteur de la vente au détail s'est beaucoup tourné vers le segment du discount ou vers celui du haut de gamme. Consolidation, saturation du marché, concurrence féroce et faiblesse des prix sont les caractéristiques clés du marché européen des produits alimentaires de détail.

En Europe, les principales entreprises de vente de produits alimentaires au détail diffèrent d'un pays à l'autre. Les entreprises qui détiennent les plus grandes parts de marché sont Schwartz Gruppe (marques Lidl et Kaufland), Carrefour, Tesco, Aldi, Edeka, Leclerc, Metro Group, Rewe Group, Auchan, Intermarché et Ahold (Delhaize, Albert Heijn et plusieurs autres marques). N'oubliez pas que plusieurs alliances de détaillants coordonnent les opérations d'achat en Europe :

- [Coopernic](#) (comprend E.Leclerc, REWE Group, Ahold Delhaize, Coop Italia et Colruyt Group),
- [Carrefour World Trade](#) ou CWT (qui comprend Carrefour, Système U, Match et Cora),
- [AgeCore](#) (Colruyt - collaboration sur les marques nationales et les marques de distributeurs, Conad, Eroski et Coop Suisse),
- [European Marketing Distribution](#) ou EMD (Colruyt - collaboration uniquement pour les marques de distributeurs, Pfäffikon, Countdown, Dagab/Axfood, Kaufland, MARKANT, Euromadi et ESD Italia),
- [Epic Partners](#) (EDEKA, Système U, Esselunga, Picnic, Migros, Jerónimo Martins et Ica).

Restauration

La restauration (les hôtels, restaurants et établissements de restauration) est généralement fournie par des importateurs (grossistes) spécialisés. Le segment de la restauration nécessite souvent que les emballages des noix de cajou pèsent entre 1 et 5 kg ; cette exigence n'est pas la même lorsqu'il s'agit d'emballages en vrac ou au détail.

La découverte des cuisines du monde, la nourriture saine et le plaisir de manger sont les principaux moteurs de la restauration en Europe. Les types d'entreprises qui connaissent la croissance la plus rapide sont généralement les nouveaux fast food (plus sains), les food trucks et les restaurants éphémères, ainsi que les restaurants servant des cuisines internationales et les sandwicheries.

Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

Les importateurs spécialisés dans les noix de cajou et autres fruits à coque sont les interlocuteurs les plus utiles si vous souhaitez exporter des noix de cajou vers le marché européen. Ceci est particulièrement important pour les nouveaux fournisseurs, car l'approvisionnement direct du segment de la vente au détail est très exigeant et nécessite des investissements considérables en termes de qualité et de logistique. Les importateurs ont généralement une bonne connaissance du marché européen et suivent de près la situation dans les pays producteurs de noix de cajou.

Ils sont donc votre interlocuteur privilégié, car ils peuvent vous informer en temps utile sur l'évolution du marché et vous donner des conseils pratiques en matière d'exportation. Les importateurs de noix de cajou importent généralement d'autres types de noix comestibles ainsi que des fruits secs. Proposer d'autres produits, en plus des noix de cajou, peut donc accroître votre compétitivité.

Pour les nouveaux fournisseurs, le défi consiste à établir des relations durables avec des importateurs connus, car ils travaillent généralement déjà avec des fournisseurs sélectionnés. Régulièrement, les importateurs établis effectuent des audits et visitent les pays producteurs. Nombre de nouveaux contacts s'aperçoivent au début de la relation qu'ils doivent offrir la même qualité à des prix plus bas que leurs concurrents.

Toutefois, le conditionnement pour les marques de distributeurs peut être une option pour les fournisseurs bien équipés et compétitifs en termes de prix. Néanmoins, le conditionnement sous marque de distributeur est souvent effectué par des importateurs qui ont des contrats avec des chaînes de vente au détail en Europe. En outre, le contrôle total de la transformation facilite la torréfaction et le conditionnement des noix de cajou pour le segment des collations en Europe. Comme le coût de la main-d'œuvre augmente en Europe, les importateurs de noix de cajou recherchent parfois des opérations de torréfaction plus rentables, en Europe de l'Est ou dans les pays en développement, par exemple.

Conseils :

- Consultez la [liste des membres](#) de la Fédération européenne du commerce des fruits séchés et des fruits à coque comestibles (FRUCOM) pour y trouver des acheteurs de différents canaux et segments.
- Comprenez la pression exercée par les détaillants en vue d'obtenir des produits durables et devenez plus compétitif en investissant dans différents programmes de certification liés à la RSE, aux denrées biologiques ou à la sécurité alimentaire. Une certification de sécurité alimentaire est une exigence minimale si vous souhaitez exploiter le segment de la vente au détail.
- Envisagez de joindre vos forces à celles d'autres producteurs de votre pays pour offrir des volumes suffisants de noix de cajou avec un profil de qualité et de certification unifié.
- Regardez [un documentaire de Deutsche Welle](#) de 2023 pour en savoir plus sur la concurrence acharnée que se livrent les principaux fournisseurs et les chaînes de magasins en Europe. Découvrez le pouvoir d'achat des alliances transfrontalières de détaillants.
- Abonnez-vous à la lettre d'information de [QFN Trading & Agency](#) pour recevoir gratuitement des rapports et des informations sur le marché.

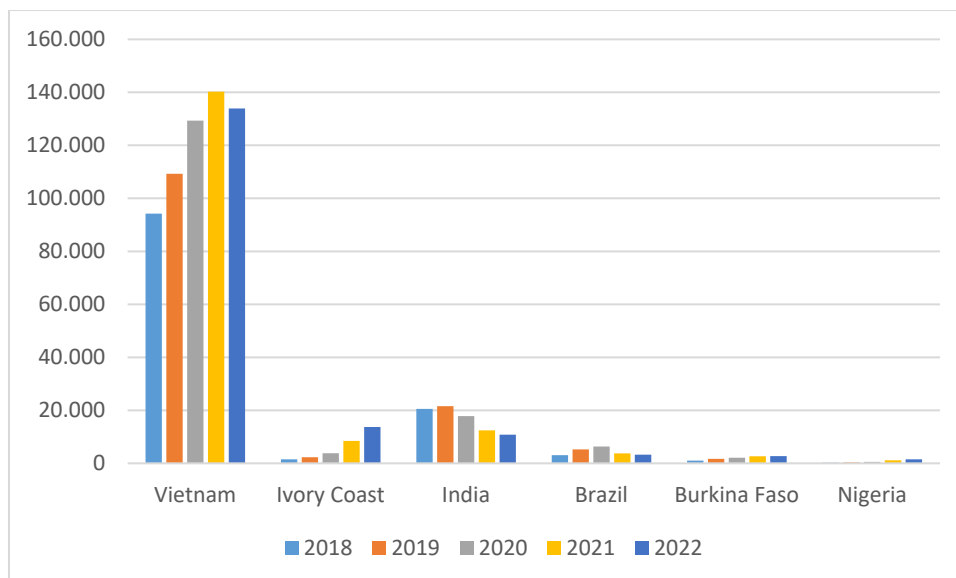
À quelle concurrence êtes-vous confronté sur le marché européen de la noix de cajou ?

Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

Le Vietnam est le principal concurrent de tous les nouveaux fournisseurs de noix de cajou en Europe. Ce pays fournit à lui seul 78 % de toutes les amandes de cajou à l'Europe, suivi par la Côte d'Ivoire, qui détient une part de marché d'environ 8 %. L'Inde, qui était le deuxième fournisseur jusqu'en 2022, est un important transformateur, de même que le Vietnam. Les deux pays transforment plus de 80 % de la production mondiale de noix de cajou.

La Côte d'Ivoire gagne rapidement des parts de marché en Europe. Le pays d'Afrique de l'Ouest est parvenu à multiplier par près de dix ses exportations vers l'Europe entre 2018 et 2022. D'autres pays africains, bien qu'ils soient encore de très petits fournisseurs de l'Europe, gagnent des parts de marché. Le Burkina Faso et le Nigeria sont les deux exportateurs vers l'Europe qui connaissent la plus forte croissance, après la Côte d'Ivoire. Cette tendance devrait se poursuivre en Afrique de l'Ouest.

Figure 4 : Principaux fournisseurs de noix de cajou en Europe, en tonnes



Source : Autentika Global, GTA, 2023

Le Vietnam, fournisseur incontesté de l'Europe en amandes de noix de cajou

Le Vietnam est le premier exportateur de noix de cajou vers l'Europe et le reste du monde. Le pays était le premier exportateur d'amandes de cajou en 2022, représentant environ deux tiers des exportations mondiales. Les États-Unis, l'Union européenne, le Royaume-Uni et la Chine ont été ses principaux marchés. En termes de production, le Vietnam produit moins que la Côte d'Ivoire, l'Inde et le Cambodge. L'importance des exportations vietnamiennes peut être attribuée à l'importante capacité de décorticage installée au Vietnam.

La récolte vietnamienne de noix de cajou en 2022-2023 s'élèverait à 103 500 tonnes, selon le dernier [rapport statistique d'INC \(PDF\)](#). Afin d'utiliser ses nombreuses installations de décorticage, le Vietnam importe des noix de cajou en coque, principalement du Cambodge, de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Nigeria, de la Tanzanie, du Sénégal, de l'Indonésie et du Ghana. Avec l'expansion de la capacité de transformation nationale en Côte d'Ivoire, les importations vietnamiennes de noix en coque en provenance de Côte d'Ivoire ont chuté pour la première fois en 2022. Toutefois, les importations en provenance du Cambodge devraient augmenter. Les transformateurs vietnamiens investissent de plus en plus dans la production cambodgienne de noix en coque.

Les importations en provenance d'Afrique de l'Ouest sont assurées par les principales compagnies maritimes. Par exemple, la compagnie maritime française CMA CGM a mis en place des [services de navette bimensuelle](#) pour les exportations de noix de cajou brutes d'Afrique de l'Ouest vers l'Inde et le Vietnam. Ce service de navette fonctionne chaque année de la mi-juin à la fin de la saison des noix de cajou.

La plupart des noix de cajou décortiquées (amandes) produites par le Vietnam sont exportées, seuls 5 % environ sont consommés dans le pays. En 2021, le Vietnam a exporté environ 456 000 tonnes d'amandes de noix de cajou, les États-Unis (26 %) étant la principale destination des exportations, suivis par l'Europe (30 %) et la Chine (6 %). Les exportations vietnamiennes de noix de cajou vers l'Europe ont augmenté de 9,2 % par an pour atteindre 134 000 tonnes en 2022. Les perspectives d'exportation à moyen et long terme vers l'Europe restent solides et les pourcentages de croissance devraient se maintenir dans la fourchette supérieure.

La province vietnamienne de Binh Phuoc est également connue comme la « capitale de la noix de cajou » du Vietnam, avec la plus grande superficie et la plus grande production du pays. Binh Phuoc a [141 595 hectares de culture](#), tandis que la production de noix de cajou brutes est supérieure à 200 000 tonnes par an. La province compte près de 300 entreprises actives dans la transformation de la noix de cajou et des dizaines d'autres dans l'exportation.

La pratique du cassage manuel a presque disparu au Vietnam en raison du manque de main-d'œuvre. Au lieu de cela, les noix de cajou en coque sont cuites puis cassées par des machines.

Les investissements dans de nouvelles plantations de noix de cajou et dans la productivité sont soutenus par le [ministère vietnamien de l'Agriculture et du Développement rural](#) (MARD). Outre le développement de la production nationale, le MARD coopère également avec le Cambodge pour développer un approvisionnement fiable pour l'industrie de transformation nationale. L'[Association vietnamienne de la noix de cajou](#) (VINACAS) soutient le développement des technologies et les activités de promotion, tandis que l'[Agence vietnamienne de promotion du commerce](#) soutient les activités d'exportation.

Conseils :

- Visitez l'événement [Golden Cashews Rendezvous](#) de VINACAS pour rencontrer les producteurs et en savoir plus sur le développement de l'industrie de la noix de cajou au Vietnam.
- Suivez l'évolution de l'industrie florissante et croissante de la noix de cajou au Vietnam en consultant [les mises à jour régulières](#) publiées par le ministère de l'Agriculture du pays.

La Côte d'Ivoire, le plus grand producteur mondial de noix de cajou en coque

La Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial de noix de cajou brutes en coque. Le pays a produit 247 000 tonnes d'amandes de cajou ou 1,2 million de tonnes de noix de cajou brutes au cours de la saison 2022/2023. La Côte d'Ivoire ne dispose pas d'une capacité de transformation suffisante pour le décortiquage des noix brutes, de sorte que le pays exporte la plupart de ses noix de cajou, comme d'autres pays africains, sous forme de noix en coque vers le Vietnam et l'Inde.

Les exportations de noix de cajou décortiquées de la Côte d'Ivoire sont passées de 9 736 tonnes en 2018 à plus de 35 000 tonnes en 2022. L'Europe n'est toutefois pas le principal marché cible des noix de cajou, la Côte d'Ivoire exportant la plupart de ses amandes décortiquées vers les États-Unis, suivis par les Pays-Bas et le Vietnam. En 2022, la Côte d'Ivoire a exporté 13 697 tonnes vers l'Europe, les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Italie et la Belgique étant les principaux marchés cibles.

Le pays est l'exportateur vers l'Europe qui connaît la plus forte croissance, avec un taux de croissance annuel moyen de 75 % entre 2018 et 2022. Les exportations vers l'Europe devraient rester très dynamiques et croître au rythme de 20 à 30 % par an au cours des trois prochaines années, tandis qu'une croissance à deux chiffres est également probable à plus long terme (cinq ans ou plus). La part de marché ivoirienne en Europe est passée de seulement 1,2 % en 2018 à 8,0 % en 2022.

Le Conseil du Coton et de l'Anacarde ([Cotton and Cashew Board](#)) réglemente la production et la commercialisation des noix de cajou et promeut la transformation en Côte d'Ivoire. Le gouvernement soutient les investissements dans le secteur de la transformation par le biais de diverses subventions. Les intérêts du secteur de la transformation des noix de cajou du pays sont représentés par le Groupement des Industriels du Cajou de la Côte d'Ivoire ([GIC-CI](#)).

Conseil :

- Pour plus d'informations sur le marché ivoirien de la noix de cajou, lisez un [article récent du CBI](#) sur le plus grand producteur mondial de noix de cajou.
- Pour en savoir plus sur le secteur de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest, consultez [Value chain analysis cashew nut processing in West Africa du CBI \(PDF\)](#) (L'analyse de la chaîne de valeur de CBI sur la transformation de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest). Le [projet Cajou](#) du CBI en Côte d'Ivoire et au Bénin offre de bonnes opportunités aux transformateurs locaux de cajou.
- Suivez les dernières [nouvelles du marché et les communiqués](#) Conseil du Coton et de l'Anacarde de la Côte d'Ivoire.
- Suivez [les actualités régulières](#) du GIC-CI sur la filière ivoirienne du cajou.

L'Inde, premier consommateur mondial de noix de cajou

Avec une récolte de 162 000 tonnes d'amandes, l'Inde est le deuxième producteur de la campagne 2022/2023, suivie par le Cambodge, le Vietnam, les pays d'Afrique de l'Est, le Brésil et l'Indonésie. Contrairement au Vietnam, l'Inde consomme localement de grandes quantités de noix de cajou. Selon le Conseil international des fruits secs, l'Inde est le premier consommateur mondial d'amandes de cajou. La consommation intérieure en 2021 a été estimée à 322 160 tonnes, soit près de 140 000 tonnes de plus que le deuxième marché mondial, les États-Unis.

Les sites de production sont principalement situés dans les régions côtières, le Maharashtra étant la première région productrice. La récolte a généralement lieu en mars, avril et mai. Bien que la production indienne de noix de cajou continue d'augmenter, la productivité demeure inférieure à celle du Vietnam car les noix sont fréquemment transformées à la main.

La part de l'Inde sur le marché européen est en baisse. Les exportations de noix de cajou du pays vers l'Europe ont diminué de 14,9 % par an entre 2018 et 2022 pour s'établir à 10 785 tonnes en 2022. La part de marché de l'Inde en Europe est passée de 16,3 % en 2018 à 6,3 % en 2022.

La production et l'exportation de noix de cajou indiennes sont soutenues par le Conseil Indien pour la Promotion des Exportations de noix de cajou ([CEPCI](#)). Les capacités de traitement des noix du pays sont supérieures à la production nationale : de grandes quantités de noix en coque sont donc importées d'Afrique. Les principaux fournisseurs de noix de cajou brutes de l'Inde en 2022 étaient la Côte d'Ivoire (273 000 tonnes), le Ghana (225 000 tonnes), le Bénin (186 000 tonnes), la Guinée-Bissau, la Tanzanie, le Nigeria et la Guinée. Les principaux marchés d'exportation pour les noix de cajou indiennes en 2022 étaient les Émirats arabes unis, suivis des Pays-Bas, de l'Arabie saoudite et du Japon.

Brésil

Le Brésil, avec sa production de 29 440 tonnes, représentait 3 % de la production mondiale d'amandes de cajou en 2022/23 et 2 % des exportations mondiales. La production de noix de cajou au Brésil se concentre dans le nord-est du pays. Environ 95 % des noix de cajou sont produites dans les États du Ceará, du Piauí et du Rio Grande do Norte. Comme le Vietnam et l'Inde, le Brésil importe des noix de cajou en coque d'Afrique afin de mieux utiliser les capacités de transformation.

Le Nord-Est est responsable de toutes les importations de noix de cajou au Brésil. En 2020 et 2021, l'industrie de transformation n'a pas eu besoin de noix de cajou brutes pour la transformation. Le Brésil a la particularité de n'importer des noix de cajou en coque qu'en provenance de Côte d'Ivoire. Les importations en provenance de Côte d'Ivoire s'élevaient à 6 497 tonnes en 2018, 5 000 tonnes en 2019 et 14 913 tonnes en 2022.

Les exportations brésiliennes d'amandes de noix de cajou vers l'Europe ont augmenté de 1,2 % par an entre 2018 et 2022. Les exportations se situent généralement autour de 3 000 tonnes par an, avec un pic inhabituel de 6 300 tonnes en 2020. La part du Brésil sur le marché européen diminue progressivement, passant de 2,5 % en 2018 à 1,9 % en 2022. En raison de sa situation géographique, le Brésil exporte des quantités importantes vers les États-Unis, environ 30 % en 2022. Les principales destinations européennes sont les Pays-Bas (13 %) et l'Italie (7 %).

Les activités de promotion des exportations sont menées par [la Brazilian Trade and Investment Promotion Agency](#) (APEX Brazil). L'APEX Brésil facilite l'organisation de stands nationaux lors de salons commerciaux européens et d'autres événements commerciaux. Les intérêts de l'industrie des fruits à coque sont représentés par l'association nationale des fruits à coque [ABNC](#). L'Instituto Caju Brasil ([ICB](#)) est une ONG qui se consacre au développement durable de la chaîne de valeur du cajou.

Burkina Faso

Au Burkina Faso, la production et la transformation des noix de cajou ont augmenté jusqu'à récemment. Le Burkina Faso est un pays d'origine secondaire de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest, qui transforme moins d'un cinquième de sa récolte nationale. La production de cajou est organisée sur plus de 255 000 hectares selon le Conseil Burkinabè de l'Anacarde ([CBA](#)). La production de noix de cajou brutes s'est élevée à 106 044 tonnes en 2021, ce qui est légèrement inférieur à la moyenne quinquennale de 108 867 tonnes. Environ 99 % de la récolte est produite dans les régions des Cascades, du Sud-Ouest, des Hauts Bassins et du Centre-Ouest.

Les exportations du pays pourraient souffrir de l'instabilité politique actuelle et des mauvaises conditions de sécurité. À la suite de deux coups d'État militaires en 2022, [la violence islamiste militante s'est répandue](#) dans tout le pays. Environ la moitié du territoire du Burkina Faso échappe effectivement au contrôle du gouvernement. Le pays souffre aujourd'hui [d'une crise alimentaire sans précédent](#).

Le pays compte 21 usines de transformation de la noix de cajou et les quatre cinquièmes de la capacité de transformation sont situés dans la région des Hauts Bassins, tandis que 14 % se trouvent dans les Cascades. Le pays a transformé 18,15 % de sa récolte en 2020 et 16,11 % en 2021. Au Burkina Faso, la transformation des noix de cajou se fait essentiellement à la main. Près de 50 % des usines de transformation ne disposent pas d'équipement de calibrage, tandis que 97 % des équipements de décorticage sont manuels et seulement 2,5 % sont automatiques ou semi-automatiques. Deux tiers d'entre eux disposent d'un équipement d'épluchage manuel, tandis qu'un tiers de l'épluchage est effectué automatiquement.

Le Burkina Faso a exporté 88 958 tonnes de noix de cajou brutes et 3 200 tonnes d'amandes de cajou en 2021. Les noix brutes étaient principalement exportées vers des pays de réexportation et de transformation, tels que le Ghana et le Vietnam. Ce produit est la deuxième culture d'exportation du pays après le coton. En 2022, le Burkina Faso a exporté 2 734 tonnes d'amandes de cajou vers l'Europe. Les exportations annuelles vers l'Europe ont progressé à un rythme annuel de 28,5 % entre 2018 et 2022. La part de marché du pays en Europe a doublé, passant de 0,8 % à 1,6 % au cours de la même période.

La production de cajou au Burkina Faso est soutenue par le Comité Interprofessionnel de l'Anacarde du Burkina Faso ([CIAB](#)), l'Union Nationale des Producteurs d'Anacarde (UNPA-BF), le Conseil burkinabè de l'Anacarde ([CBA](#)), l'Association nationale des transformateurs d'Anacarde (ANTA-BF) et l'Union nationale des commerçants exportateurs d'Anacarde (UNCEA-BF). Les producteurs de noix de cajou sont regroupés dans la fédération [FENAPA-B](#). En outre, le Burkina Faso est inclus dans les activités de l'Alliance africaine pour le cajou ([ACA](#)) et [ComCashew](#).

Un examen plus approfondi sur le secteur du cajou au Burkina Faso est disponible dans le dernier [rapport annuel du secteur du cajou \(PDF\)](#) publié en français par le CBA.

Nigeria, un fournisseur émergent en développement

Le Nigeria récolte environ 300 000 tonnes de noix de cajou brutes chaque année, ce qui fait de ce pays le deuxième producteur d'Afrique après la Côte d'Ivoire. La saison des récoltes au Nigeria commence à la fin du mois de janvier. En 2022, le Nigeria a exporté plus de 170 000 tonnes de noix de cajou brutes. Environ 88 000 tonnes ont été expédiées en Inde et près de 80 000 tonnes au Vietnam pour y être transformées.

Toutefois, le Nigeria a également réussi à augmenter sa propre capacité de transformation. Cela a entraîné une augmentation significative des exportations d'amandes de cajou. En 2022, le Nigeria a exporté 69 492 tonnes d'amandes de cajou, dont 59 678 tonnes vers le Vietnam et 6 700 tonnes vers l'Inde. Les exportations vers l'Europe se sont élevées à 1 500 tonnes en 2022. Toutefois, les exportations vers l'Europe augmentent rapidement. Les expéditions annuelles ont augmenté de 62,5 % en moyenne entre 2018 et 2022. La part du Nigeria sur le marché européen est passée de 0,2 % en 2018 à 0,9 % en 2022.

En Europe, la plupart des noix de cajou du Nigeria sont destinées aux Pays-Bas (30 %), suivis de la Belgique (25 %) et de l'Allemagne (15 %). Le Nigeria devrait avoir une bonne récolte en 2023, grâce à de bonnes conditions météorologiques dans les zones de production clés telles que Kogi, Kwara, Ogbomoshu et certaines parties de la région orientale. Plusieurs projets de chaîne de valeur menés par des partenaires de développement sont actuellement en cours pour accroître la production et la transformation des noix de cajou au Nigeria.

Le Nigeria possède [15 usines de transformation actives](#) d'une capacité estimée à 55 750 tonnes et huit usines inactives d'une capacité estimée à 8 500 tonnes. Les principales organisations qui soutiennent le développement du secteur du cajou au Nigeria sont la National Cashew Association of Nigeria ([NCAN](#)), l'Association of Cashew

Farmers, Aggregators and Processors of Nigeria (ACFAP) et le Nigerian Export Promotion Council ([NEPC](#)). Seuls 10 % des noix de cajou exportées [ont été transformées au Nigeria](#) en 2022.

Conseils :

- Participez à la [World Cashew Convention](#) pour avoir un aperçu de l'industrie mondiale de la noix de cajou.
- Consultez le site web de l'[Alliance africaine pour le cajou](#) pour mieux comprendre les pays africains fournisseurs de noix de cajou.

Avec quelles entreprises êtes-vous en concurrence ?

Des milliers de sociétés dans le monde entier produisent, transforment et exportent des noix de cajou. Il y en a une qui se démarque, c'est l'un des plus importants acteurs parmi les producteurs de noix de cajou. Cette entreprise est [Olam International](#), l'un des plus grands transformateurs et exportateurs de noix de cajou au monde. Olam affirme être le [seul fournisseur de noix de cajou entièrement intégré](#) dans la plupart des principales origines de production et de transformation. Par conséquent, les actions de l'entreprise ont une influence significative sur les événements et les tendances du marché.

Olam gère plus de 15 usines de transformation de noix de cajou en Asie et en Afrique. Elles sont situées en Inde, au Vietnam, en Côte d'Ivoire, au Mozambique et au Nigeria. En Inde et au Vietnam, Olam utilise des installations de décorticage entièrement mécanisées. Dans le cadre de ses activités d'approvisionnement en noix de cajou, Olam prête une grande attention à la sécurité alimentaire. Le développement durable [Cashew Trail \(PDF\)](#) d'Olam publié en 2022 fixe [des objectifs pour 2030 dans l'ensemble de ses activités liées à la noix de cajou](#).

Vous trouverez ci-dessous un aperçu rapide de certaines des principales sociétés par pays fournisseur.

Sociétés vietnamiennes

Selon [VINACAS](#), le Vietnam compte près de 400 entreprises qui exportent des noix de cajou en coque et environ 150 entreprises de transformation. Le premier exportateur de noix de cajou du Vietnam est [Olam International](#), avec environ 10 % de la part totale des exportations. Cependant, Olam est une multinationale (dont le siège est à Singapour) qui exerce des activités de transformation des noix de cajou dans plusieurs pays. L'entreprise allemande ATCO possède également sa propre entreprise locale de transformation de la noix de cajou, [ATCO Vietnam](#).

Trois filiales d'Olam au Vietnam (Quy Nhon, Bien Hoa II Industrial Zone et Olam Vietnam Food Processing) ont été les [trois plus grands exportateurs en 2022](#). Les exportations combinées des trois branches s'élèvent à environ 375 millions de dollars. Après OLAM, le plus grand transformateur et exportateur vietnamien de noix de cajou est la société Long Son et ses deux filiales ([Long Son Joint Stock Company](#) et [Long Son Inter Foods](#)). Long Son est le plus grand transformateur du Vietnam, avec dix usines de transformation dans tout le pays. De plus, Long Son possède plusieurs entreprises en dehors du Vietnam.

Parmi les autres grands exportateurs figurent [Hoang Son 1](#), [Hai Viet](#), [Dakao Agricultural Produce](#), [Cao Phat](#) et Vietnam Intersnack Cashew (qui fait partie du groupe allemand [Intersnack Group](#)). Les autres entreprises considérées comme faisant partie des principaux exportateurs et/ou transformateurs au Vietnam sont [Rals Vietnam](#) (une filiale de l'entreprise indienne Rajkumar Impex), Minh Loan, [Lafoco](#) (qui fait partie de PAN Food), [Haprosimex](#) et [Hapro](#).

[My An Co](#), [Tan Lon Group](#) et [Dan On Foods](#) sont également des transformateurs importants. Les autres entreprises sont beaucoup plus petites que les principaux exportateurs.

L'industrie de la noix de cajou au Vietnam a tendance à être concentrée. Cela signifie que le nombre de transformateurs diminue et que les gros transformateurs augmentent leur puissance. Il s'agit d'une tendance dont de nombreuses petites et moyennes entreprises devraient être conscientes.

Sociétés indiennes

L'Inde abrite de nombreuses entreprises de transformation et d'exportation de noix de cajou. Nombre d'entre elles étaient situées à Kollam, dans l'État du Kerala. Sur les plus de 800 usines de noix de cajou opérationnelles à Kollam il y a encore une dizaine d'années, [moins de 100 usines de noix de cajou](#) sont encore opérationnelles aujourd'hui. Même celles qui sont opérationnelles ne travaillent souvent pas à pleine capacité. La [Kerala State Cashew Development Corporation](#) gère 30 usines de noix de cajou dans l'État du Kerala, avec une capacité de production annuelle de 30 000 tonnes.

Le Maharashtra est [l'État indien qui produit le plus de noix de cajou](#) avec une production de 199 700 tonnes en 2021/22, suivi de l'Andhra Pradesh (127 200 tonnes) et de l'Orissa (121 300 tonnes). Les producteurs et transformateurs indiens de noix de cajou sont représentés par le [CEPCI](#). Sur son site Internet, le CEPCI répertorie pas moins de [187 exportateurs de noix de cajou](#). La transformation des noix de cajou, autrefois très limitée au Kerala et à d'autres États du sud, s'est maintenant étendue à l'ensemble du pays, la consommation intérieure étant en hausse. La saison de récolte des noix de cajou en Inde s'étend normalement de fin février à début juin.

Les exportations de noix de cajou sont soutenues par l'Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority ([APEDA](#)). L'APEDA publie une liste des 20 premiers exportateurs pour de nombreux produits agricoles. Les 20 principaux exportateurs de noix de cajou en 2022-2023 comprennent Intersnack Cashew India (membre du groupe allemand [Intersnack Group](#)), [India Food Exports](#), [Tasty Nut Industries](#), [Pratipa Cashews](#) et [Kerala Nut Food Co.](#)

Comme au Vietnam, Olam International est un important transformateur et exportateur de noix de cajou en Inde. Parmi les autres exportateurs indiens notables, citons [Bismi Cashew Company](#) (avec sept usines et deux centres d'emballage), [Fernandes Brothers](#) (un exportateur de premier plan actif depuis plusieurs décennies), [Bolas](#) (un grand exportateur qui importe également des amandes et des pistaches en Inde), [Prasad Trading Company](#) et [Paranjape Agro Products](#).

L'industrie de transformation indienne est très fragmentée. [Les estimations approximatives d'Olam](#) montrent que l'État du Kerala est en tête du classement des transformateurs avec une part de marché de 20 %, suivi de près par le Maharashtra (18 %), le Karnataka (16 %) et le Tamil Nadu (12 %).

Une tendance majeure en Inde est l'investissement dans des installations de traitement entièrement automatisées. Néanmoins, la plupart des noix de cajou en Inde sont décortiquées à l'aide de machines actionnées par des pédales. Le premier exportateur indien de raisin [Sahyadri Farms](#) a récemment ouvert [la plus grande usine de transformation de noix de cajou du Maharashtra](#).

Entreprises de noix de cajou brésiliennes

Afin d'utiliser leur capacité de transformation nationale existante, les entreprises brésiliennes ont également commencé à investir dans la production en Afrique, à l'instar des entreprises vietnamiennes et indiennes. Le plus grand transformateur est [Usibras](#), avec des unités commerciales au Brésil, au Ghana et aux États-Unis ([Nutsco](#)). Usibras transforme environ 100 000 tonnes de noix de cajou par an. Voici quelques exemples d'autres entreprises brésiliennes actives dans les noix de cajou : [Amendoas](#), [Marambaia](#), [Cione](#) et [Carino](#).

Fournisseurs africains de noix de cajou

Olam International est le plus grand transformateur de noix de cajou en Afrique. En dehors d'Olam, de nombreuses autres sociétés du secteur de la noix de cajou augmentent leurs exportations vers l'Europe.

- **Côte d'Ivoire** : Olam est le plus grand transformateur avec une capacité de traitement de plus de 40 000 tonnes par an. Parmi les autres grands transformateurs figurent [CILAGRI](#), [SITA](#), [Nord Cajou](#) et [Ivory Cashew Nuts](#), suivis par plusieurs autres entreprises. Certains acteurs importants, tels que FMA et Cajou des Savanes (CASA), ont [récemment été contraints de cesser leurs activités en raison de la forte concurrence des pays asiatiques](#).
- **Burkina Faso** : comme dans d'autres pays africains, [Olam](#) est un important transformateur au Burkina Faso. Le plus grand transformateur du pays est [Anatrans](#), suivi par de nombreux autres. L'importateur et grossiste en produits biologiques Gebana, dont le siège social est en Suisse, a été actif au Burkina Faso pendant 12 ans, mais a récemment fait faillite. Cependant, en septembre 2023, Gebana a annoncé le [redémarrage des activités de l'entreprise](#).
- **Nigeria** - [Enkay Indo Nigerian Industries](#) est un important exportateur de noix de cajou, tout comme le groupe FoodPro basé à Lagos .

Conseils :

- Surveillez les activités du [Global Cashew Council](#) pour rester informé des activités des plus grandes entreprises de production, de transformation et de commerce de noix de cajou.
- Faites appel aux services de votre agence nationale de promotion des exportations et participez activement à l'élaboration de stratégies d'exportation.
- Visitez régulièrement les grands salons européens afin de rencontrer vos concurrents et clients potentiels. [Anuga](#), [SIAL](#) et [Food Ingredients Europe](#) n'en sont que quelques exemples.

Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

Les noix de cajou ont une saveur unique. Elles font toutefois partie d'un groupe plus large de fruits à coque. Il est donc rare que les acheteurs envisagent d'autres produits, même si, lorsque les prix sont très élevés, les consommateurs peuvent également choisir de remplacer certains fruits à coque (comme les noix de cajou) par des arachides moins chères.

Les noix de cajou sont souvent consommées dans le cadre d'un mélange de noix salées. Dans un tel mélange, les proportions des différents types de noix peuvent varier et détermineront en partie le prix du mélange. Les fruits à coque les plus proches de la noix de cajou en termes de saveur sont probablement les cacahuètes, tandis qu'en termes de popularité, les amandes et les pistaches sont des concurrents importants. Les amandes, comme les noix et les noisettes, sont traditionnellement utilisées comme ingrédient dans les produits de confiserie et de petit-déjeuner, et comme garniture, plus que les noix de cajou.

L'un des avantages des amandes est qu'elles coûtent moins cher que les noix de cajou. En moyenne, le prix FOB des amandes est inférieur de 60 % à celui des noix de cajou. En outre, la consommation d'amandes est encouragée de manière plus agressive par les États-Unis, premier fournisseur d'amandes en Europe, que la consommation de noix de cajou n'est encouragée par les principaux fournisseurs de noix de cajou (Inde et Vietnam).

Conseil :

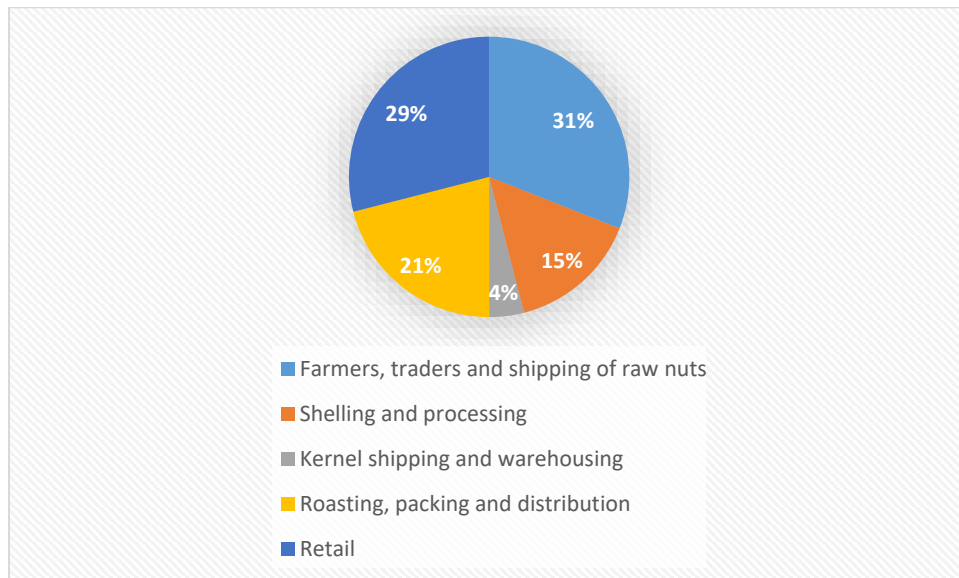
- Lisez l'étude de [CBI sur les amandes](#) et [l'étude sur les arachides](#) pour comprendre les deux industries et connaître les outils promotionnels utilisés par les fournisseurs d'amandes et d'arachides.

Quels sont les prix des noix de cajou ?

En fonction du pays, de la chaîne de distribution, de la taille de l'emballage et de la marque, les prix des noix de cajou vendues aux consommateurs finaux varient considérablement en Europe. Les prix des noix de cajou grillées salées varient généralement entre 20 et 30 euros/kg, tandis que les prix des noix de cajou naturelles non salées varient généralement entre 15 et 18 euros/kg.

Ces fourchettes de prix ne sont pas très révélatrices pour les fournisseurs de noix de cajou, car le prix final est très différent du prix à l'exportation en raison de l'ajout de nombreux autres coûts, tels que le transport, la torréfaction, l'emballage et la vente, ainsi que les marges bénéficiaires. La répartition approximative des prix de détail des noix de cajou est indiquée ci-dessous, mais il faut garder à l'esprit qu'il s'agit d'une généralisation qui ne reflète pas les spécificités des chaînes d'approvisionnement et des marchés individuels.

Figure 5 : Ventilation de l'échantillon des prix de détail des amandes de cajou



Source : [Autentika Global](#)

Les prix mondiaux de la noix de cajou sont actuellement faibles. Pour de nombreux fruits à coque, dont la noix de cajou, cette tendance s'explique en partie par une production élevée. Pour la période 2023-2024, la production mondiale de noix de cajou brutes devrait s'élever à 4,97 millions de tonnes, soit une baisse de 1 % par rapport à l'année précédente. Cette évolution est attribuée à la baisse des rendements en Inde et au Vietnam.

En 2017-2018, les prix ont grimpé en flèche. Cette période a été suivie d'une longue période de baisse des prix. Dans un premier temps, cette évolution a été attribuée à une baisse de la demande en provenance de l'Inde. Toutefois, la faiblesse des prix des noix de cajou s'est maintenue. La surproduction en Afrique et l'augmentation des rendements au Cambodge ont été identifiées comme des éléments influents. Actuellement, la baisse de la demande en Europe, aux États-Unis et en Chine, ainsi que l'émergence de la Côte d'Ivoire en tant que fournisseur majeur de noix de cajou transformées, sont les principaux facteurs qui déterminent les prix. En Europe, cette situation est exacerbée par la guerre de la Russie contre l'Ukraine et les prix élevés de l'énergie.

Le prix départ usine au Royaume-Uni des amandes de cajou de qualité 240 vietnamiennes a culminé à 11,55 €/kg en mars 2017 et baisse progressivement depuis. Les prix des qualités vietnamiennes 320 et 450 ont suivi une évolution identique. Les prix ont atteint leur plus bas niveau en août 2020, lorsque le prix de la qualité 240 est tombé à 6,24 €/kg, puis se sont maintenus au-dessus de ce niveau jusqu'à la fin de l'année 2022. En 2023, le prix départ usine au Royaume-Uni de la qualité 240 vietnamienne est tombé en dessous de 6 €/kg et se négociait autour de 5,82 €/kg en août 2023. La qualité 320 vietnamienne se négociait à 5,37 €/kg et la 420 à 5,27 €/kg.

Les représentants de l'industrie affirment que les noix de cajou sont également confrontées à la concurrence d'autres fruits à coque tels que les amandes, les noix et les pistaches. L'inflation ayant une incidence sur les choix d'achat, les consommateurs se tournent vers des produits qui allient l'attrait des collations traditionnelles et les bienfaits pour la santé. Un marketing agressif est la clé pour que le consommateur ait une perception favorable du produit. Les principaux producteurs et exportateurs, tels que le Vietnam et l'Inde, bénéficient depuis longtemps de ventes robustes, mais ont négligé les campagnes plus larges mettant l'accent sur les bienfaits de la noix de cajou pour la santé.

Les prix des amandes de cajou en 2022 et 2023 étaient si bas que les principaux négociants ont averti que les prix actuels étaient source de volatilité et d'incertitude. Si ces tendances se poursuivent sans changement au cours des prochaines années, cela pourrait conduire à une chaîne de valeur non durable. Des rapports récents indiquent que la chute des prix est telle que certains segments de l'industrie de la noix de cajou en Côte d'Ivoire

[sont proches de l'effondrement](#). En fait, les agriculteurs, les acheteurs et les transformateurs sont confrontés à des problèmes majeurs lorsqu'ils essaient de vendre leurs stocks.

Certaines tendances baissières subsistent. La demande à proximité, tant pour les produits en coquille que pour les produits à base de noyaux, semble atone. En outre, les consommateurs restent moins intéressés par les produits de luxe. Cette situation est principalement attribuée à l'incertitude des consommateurs, en particulier dans les économies européennes à croissance plus lente. D'autre part, compte tenu des prix favorables actuels, les principaux marchés de destination font preuve d'un plus grand intérêt. Les acheteurs souhaitent couvrir l'offre jusqu'en 2024 à ces niveaux de prix favorables.

Alors que les prix des noix de cajou brutes et des amandes de cajou ont atteint des niveaux historiquement bas, les sources industrielles considèrent que 3,00-3,50 \$/kg est une fourchette de prix moyenne saine pour les amandes de cajou (y compris les qualités inférieures) en provenance des pays fournisseurs d'Afrique. Ces niveaux de prix seront susceptibles d'être atteints à nouveau lorsque les conditions de l'offre et de la demande se normaliseront, par exemple après la fin de la guerre russe en Ukraine.

Il est probable que la demande en Europe augmente encore grâce aux promotions qui ont amélioré les niveaux de consommation en 2023. Les détaillants des principaux marchés de destination ont ajusté leurs prix en rayon, ce qui a favorisé une hausse de la consommation. Il faut savoir que la demande de noix de cajou brutes et d'amandes de cajou peut varier en fonction des stocks et des tendances de la transformation.

Conseils :

- Abonnez-vous à [S&P Global Commodity Insights](#), un service d'information de marché de premier plan pour les ingrédients alimentaires, y compris les noix de cajou. Les abonnés ont accès à des aperçus des prix à l'exportation des noix de cajou qui sont mis à jour fréquemment.
- Lisez et abonnez-vous aux [Nuts by ofi market price reports](#) publiés par Olam Nuts. Ces rapports gratuits fournissent des informations sur les prix des fruits à coque et les activités d'achat de fruits à coque en ligne.
- Suivez les toutes [dernières mises à jour du marché des noix](#) de Chelmer Foods du Royaume-Uni

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 :

« L'argument de vente pour l'Afrique est vraiment de s'engager dans la voie de la traçabilité, de la transparence et de la durabilité. C'est l'argument de vente, car il faudra un prix plus élevé qu'un processeur concurrent non africain, et seule une petite partie des consommateurs est prête à payer un prix plus élevé en raison d'une meilleure présentation. Les marchés occidentaux comme l'Allemagne sont des marchés fortement axés sur le discount et les consommateurs normaux ne vont pas payer un prix plus élevé si l'histoire n'est pas bien communiquée. »

J. Vincent Rieckmann, MBA

Directeur général -

[August Töpfer & Co. \(ATCO\)](#)