

# Burkina Faso

## **ANALYSE DU SECTEUR DE L'ANACARDE SITUATION ACTUELLE ET PERSPECTIVE DE DEVELOPPEMENT**

Rapport préparé par  
M. SON Gouyahali  
Chercheur, Institut de Recherche en  
Sciences Appliquées et Technologie (IRSAT)  
et  
Mme TRAORE Salimata  
Conseiller en affaires économiques  
Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat

Le présent rapport a été effectué au nom du Centre du commerce international CNUCED/OMC (CCI). Il a été financé par le Fonds global d'affectation spéciale du CCI dans le cadre du projet INT/W3/69.

Les appellations employées dans le présent rapport et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part du Centre du commerce international CNUCED/OMC (CCI) aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Juillet 2002

Le présent rapport n'a fait l'objet d'aucune modification par le Centre du commerce international CNUCED/OMC (CCI) quant à sa rédaction

## INTRODUCTION

Le projet « Développement des exportations de noix de cajou d'Afrique » financé par le Fonds global d'affectation spéciale du Centre de Commerce International CNUCED/OMC (CCI) et co-financé par le Fonds Commun pour les Produits de Base (CFC) a pour objectif l'établissement d'un réseau régional efficace et d'une structure mieux adaptée pour soutenir les objectifs de développement des exportations du secteur de l'anacarde dans chacun des pays du projet. Les activités du projet ont pour but de contribuer au développement des marchés et de créer un réseau interactif régional, afin d'assurer le développement durable du secteur de l'anacarde dans les pays participant au projet et d'augmenter leurs parts du marché international.

Les pays africains participant au projet, énumérés par leur ordre d'importance en tant qu'exportateurs de noix de cajou sont : la République Unie de Tanzanie, le Mozambique, la Guinée-Bissau, la Côte d'Ivoire, le Nigeria, le Bénin, le Kenya, le Sénégal et le Madagascar.

Les bénéficiaires projet seront les petits producteurs d'anacarde et les petits et moyens transformateurs et exportateurs. Le projet devrait avoir un impact positif sur le développement des exportations directes des noix brutes et transformées d'Afrique tant vers les marchés des pays développés, que vers les pays en développement. Ceci résultera directement de la mise en réseau des acteurs du secteur, de l'augmentation de la transparence sur les marchés et des efforts régionaux coordonnés pour le développement des exportations.

Une réunion régionale de haut niveau avec les producteurs et les exportateurs du produit sera organisé dans le cadre de ce projet à Cotonou, au Bénin, à la fin juillet 2002. Cette réunion analysera la situation actuelle du secteur dans les pays du projet, sur la base des rapports techniques rédigés par des experts nationaux, afin de conclure sur les activités futures de développement des exportations, ainsi que sur les activités prioritaires de co-opération technique à être entreprises en coopération avec le Centre du Commerce International CNUCED/OMC, le Fonds Commun pour les Produits de Base et les autres donateurs internationaux dans le domaine du développement des marchés et du produit.

Les rapports techniques des pays sont publiés dans le présent volume dans la langue originale de rédaction, en anglais ou en français. Leur traduction dans l'autre langue pourrait être considérée à un stade ultérieur, en fonction d'un éventuel financement additionnel du projet.

Le Burkina Faso est un pays continental situé au cœur de l'Afrique de l'Ouest entre les latitudes 9°20' et 15°05' nord, dont les pays frontaliers sont le Mali, le Niger, le Bénin, le Togo, la côte d'Ivoire et le Ghana. Cette position géographique lui confère un climat tropical sec, caractérisé par l'alternance d'une saison pluvieuse (mai à octobre) et d'une saison sèche plus longue (novembre à avril). L'économie du pays repose essentiellement sur l'agriculture dont la production fruitière et maraîchère. L'anacardier est cultivé depuis des décennies, mais c'est seulement en 1981 que le gouvernement a initié un projet pour développer la production de l'anacarde. Les objectifs poursuivis sont la protection de l'environnement, la diversification de la production fruitière et des sources de revenus du monde rural. Les principaux acquis de ce projet de 1981 à 1989 sont :

- La mise en œuvre de plus de 1500 ha de plantations industrielles;
- L'encouragement des plantations individuelles à près de 400 ha par an;
- L'introduction du décorticage artisanal à l'aide des principes, sur les sites de production ;
- La formation à la torréfaction des amandes à l'échelle artisanale ;
- La collecte et la commercialisation des productions existantes (1250 à 2000 t/an);

Cependant le projet n'a pas impliqué ou préparé de structures appropriées en vue de la reprise des activités à l'après projet. Ainsi, le transfert des compétences n'a pu être fait dans le sens de la poursuite des activités. Malgré ces insuffisances, les services de vulgarisation du ministère de l'agriculture, continuent d'encourager cette culture par la sensibilisation et de distribution de la semence, sans pourtant apporter un appui-conseil approprié aux producteurs. Aujourd'hui, la production de l'anacarde est rentrée dans les habitudes des producteurs, car elle procure des revenus substantiels aux producteurs.

Dans les nouvelles stratégies d'agriculture durable du Burkina Faso, l'anacarde est pris en compte dans le Plan d'Action des Oléagineux dont un des objectifs est de professionnaliser les acteurs de la filière.

## **I- USAGES DES PRODUITS DE L'ANACARDIER**

## I-1 Composition

La composition moyenne physico-chimique du fruit est indiquée dans le tableau I. Cette composition varie selon la variété et son évolution écologique.

TABLEAU I : Composition moyenne physico-chimique

<b>Différentes parties</b>	<b>Proportion en poids du fruit</b>	<b>Composition ( % du poids de la partie)</b>
<b>Pomme cajou</b>	90 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glucides : 7 à 13</li> <li>- Protides : 0,7 à 0,9</li> <li>- Eau : 85 à 90</li> <li>- Lipides : 0,1</li> <li>- sels minéraux : 0,2</li> <li>- vitamines C 9 fois plus que l'orange</li> <li>- autres vitamines (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, etc)</li> </ul>
<b>Noix (amande +coque +loges)</b>	10 %	
<b>Amande</b>	20 à 25 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lipides : 45 à 48</li> <li>- protides : 19,4 à 21</li> <li>- glucides : 26</li> <li>- eau : 5,5</li> <li>- sels minéraux : 2,5</li> <li>- vitamines : A-B<sub>1</sub>-B<sub>2</sub>-B<sub>6</sub>-PP-E, D</li> </ul>
<b>Coque+ loges</b>	20 %	<ul style="list-style-type: none"> <li>- baume : 10 à 15</li> </ul>

Les produits de l'anacardier ont des usages très variés : alimentaires, industriels, ornementaux, médicinaux et sociaux. Les exemples d'utilisation ci-dessous ne sont pas exhaustifs :

### I-1 L'usage alimentaire et médicinal

- *La pomme cajou* :

La pomme cajou ou faux fruit se compose d'une masse, charnue, aromatique et sucrée. Elle peut avoir les usages suivants :

- Enrichissement des aliments : Elle est riche en glucides, en protéines et contient de l'acide ascorbique facilement digestible ;
- Fabrication du vinaigre et de la boisson alcoolisée (vin de 4 à 5°) ;
- Fabrication de la confiture avec la pulpe ;
- Fabrication d'aliment de bétail avec la pomme séchée ;

- ***L'amande cajou :***

Elle a une teneur faible en graisse insaturée. Les principaux usages sont :

- Utilisation comme « amuse gueule » : Les amandes torréfiées salées ou non est la forme d'utilisation la plus répandue ;
- Fabrication des huiles ou Cashew Nut Kernel Oil (CNKO) pour la consommation humaine ou animale. Cette huile à grande valeur biologique est comparable à l'huile d'olive ou de soja ;
- Possibilité de fabriquer du beurre de cajou ;
- Usage médicinal divers ;

**I-2 L'usage industriel**

- ***Le mésocarpe :***

Il y est extrait le baume de cajou ou (Cashew nut Shell liquid (CNSL)). Cette huile essentielle est dense, visqueuse et riche en matières phénoliques. Après polymérisation, elle permet divers usages industriel et artisanal :

- Vernis ;
- Protection des métaux ;
- Isolant électrique ;
- Garnitures de freins ;
- Pesticides ;
- Anti-émulsionnant ;
- Solvant, etc. ;

- ***L'écorce :***

Elle contient du tanin (4 à 9 %). Elle permet :

- Tannage ;
- La préparation d'encre indélébile ;
- La fabrication du métal d'apport pour le soudage des métaux grâce à sa teneur en cardol et en acide anacardique.

- **Le Bois :**

Le bois sec de l'anacardier peut servir à la fabrication des caisses d'emballage.

- **La gomme :**

Elle a des propriétés pouvant servir à la préparation d'adhésifs ;

**I-3 L'usage social**

L'arbre produit une ombre épaisse pour le repos. La teneur en potassium des cendres permet leur utilisation pour les amendements du sol.

Toutes ces potentialités des produits de l'anacardier permettent, aux pays producteurs des pays du Sud, de fournir aux pays industrialisés des produits semi-finis à haute valeur commerciale pour contribuer à lutter contre la pauvreté.

**II- PRODUCTION DE L'ANACARDIER**

L'anacardier (*Anacardium Occidentale*) de la famille des anacardiacees est semble t-il originaire du Brésil. C'est une plante arborescente à racine pivotante, avec des racines latérales étendues, La hauteur, à l'âge adulte, atteint 10 à 15 mètres, suivant le type de sol. Le diamètre du tronc varie entre 8 et 25 cm. Ses feuilles larges (2 à 7 cm) et épaisses contribuent à son adaptabilité aux conditions pluviométriques défavorables.

**a) L'écologie de la plante :**

L'anacardier tolère une large gamme de type de sol et de conditions climatiques. Il peut pousser sur des sols acides aux sols pauvres. Il accepte les cultures intercalaires jusqu'à l'âge adulte, ce qui permet de réduire les frais d'entretien. Les sols meubles profonds et bien drainés conviennent à la plante. Du point de vue chimique, il est souhaité des sols pourvus de calcium et faibles en potassium.

L'anacardier pousse entre 0 et 1000 mètres d'altitude, sous une pluviométrie annuelle de 500 à 1800 mm sur 4 à 8 mois. Il exige, pour la fructification, une bonne insolation sur sa couronne, une saison sèche bien marquée (4 à 6 mois) et une faible humidité de l'air (inférieure à 80 %). C'est pour cela que la l'éclaircissage et la taille des branches sont les plus importantes des opérations d'entretien de la plante. Il convient par excellence pour le climat semi-aride tropical. La production des fruits démarre entre 3 et 5 ans à partir de la date de mise en place de la culture et ce jusqu'à l'âge de 30 à 40 ans. La productivité varie en condition de 500 à 900 kg/ha de noix d'acajou.

**b) Techniques de production**

Au Burkina Faso, la densité est de 100 pieds /ha. Cependant la production n'étant pas encadrée, on rencontre des écartements de 5 m x 10 m soit une densité de 150 pieds / ha. Dans certains pays où les conditions sont plus favorables, cette densité est ramenée à 92 pieds / ha. La culture de l'anacardier est faite en semis direct des graines à raison de deux graines par poquet. Afin d'accélérer la germination, les graines sont souvent trempées 24 h juste avant le semis. On rencontre la pratique de plantation mais la mortalité à la reprise peut atteindre 40 à 50 % en situation de mauvaise pluviométrie. Les trous de plantation sont de 60 cm de profondeur sur un diamètre de 50 cm. En milieu non encadré, les profondeurs varient de 35 à 40 cm et de 25 à 40 cm sur la largeur. La fumure pratiquée en exploitations industrielles est de 100 kg de NPK / ha ou 200 kg / ha de matière organique. Les exploitations paysannes reçoivent rarement de la fumure. La pratique de la culture intercalaire est le mode d'entretien le plus fréquent. L'éclaircissement est peu pratiqué dans les plantations paysannes, ce qui réduit la productivité des arbres. Le coût d'entretien est l'ordre de 20 000 FCFA / ha en milieu paysan et près de 35 000 FCFA sur site industriel. Le mauvais nettoyage ou sa non exécution expose la plantation aux feux de brousse.

Du point de vue phytosanitaire, les mortalités de plantes adultes signalées sont dues probablement aux nématodes.

### **c) Atouts et contraintes**

La zone de production couvre le Sud et le Sud-Ouest du pays ( voir carte 1). Les principaux acteurs sont les paysans, avec un intéressement croissant des jeunes et des femmes. De même, les travailleurs salariés connaissent un regain d'intérêt pour la production des anacardiens.

En l'absence de suivi statistique, il est difficile de donner une estimation des superficies de production qui croissent de façon exponentielle annuellement. Des groupements de producteurs d'anacarde se forment dans les villages. La préférence croissante de la production des anacardiens est due aux avantages de conservation des noix comparativement à la mangue.

La plantation de l'anacardier est rentrée dans les mœurs, mais sans un appui technique aux méthodes appropriées de production.

Les contraintes de la production de qualité sont :

- l'absence d'appui conseil aux planteurs (piquetage, technique de plantation ou de semis, le choix de la bonne semence, entretien et les pratiques de

ramassage et séchage. Ces dernières opérations influencent la qualité des noix)

- les difficultés d'accès aux financements pour les femmes et les jeunes pour l'investissement de base (défrichage, fumure et acquisition des semences de qualité, petit matériel de forage des trous).

### **III- TRANSFORMATION DES PRODUITS DE L'ANACARDIER**

L'anacarde est produit essentiellement pour la commercialisation de la noix brute, sur un marché informel. Cependant l'amande torréfiée connaît un regain d'intérêt, car de plus en plus consommée localement. Il s'établit des ateliers de décortilage artisanal dans la zone de production.

Les contraintes majeures dans la transformation de l'anacarde sont caractérisées par le manque d'équipements appropriés et de savoir – faire. Il est donc nécessaire d'introduire des savoir-faire pour améliorer non seulement la valeur commerciale des produits mais aussi le niveau de vie des populations.

### **IV COLLECTE ET COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE L'ANACARDIER**

A l'heure actuelle seule la noix d'acajou est exploitée. Les producteurs ramassent les noix, longtemps après leur chute, selon le temps disponibilité. La qualité est alors affectée et les pertes à la récolte sont élevées à cause de la consommation des animaux domestiques et sauvages. Les noix ramassées sont plus ou moins bien séchées, avant d'être stockées, en attendant l'arrivée d'un commerçant occasionnel pour l'achat. Les femmes interviennent de façon prépondérante dans les opérations de collecte et de préparation à la commercialisation des noix. Ce qui leur procure des sources de revenu.

Les noix du Burkina sont exportées vers la Côte d'Ivoire, le Togo, le Ghana et en France. En l'absence de structures de collecte et de commercialisation, les acheteurs viennent des pays voisins, car les zones de production sont proches des frontières. De ce fait l'essentiel de la production échappe aux données statistiques douanières.

Si le prix d'achat aux producteurs était de 1250 / kg de noix en 1989, aujourd'hui ce prix varie de 2250 à 3500 FCFA/ tine (20litres), en deux à trois fois par an. Dans le même temps, l'amande décortiquée et torréfiée coûte 2500 à 3000 FCFA, voire 4000

FCFA / kg, aux périodes de manque. Malgré ce prix d'achat très bas, certains producteurs font des recettes de 250 000 à 300 000 FCA de noix par an.

On assiste, heureusement, à une émergence d'opérateurs dans le domaine de la collecte, de la transformation et de la commercialisation. Les contraintes de ces opérateurs se situent à l'organisation du réseau de collecte, l'insuffisance du fonds de roulement et surtout à la méconnaissance du marché d'exportation. À cela, s'ajoute le manque d'équipements appropriés de transformation.

Les normes qualités utilisées sont celles des pays acheteurs, notamment les clients d'Europe. Les analyses sont généralement menées dans les laboratoires de leur choix. Les paramètres les considérés sont : le poids–nombre de graines, les taux de produits moisissés, pourris et immatures.

L'état des lieux montre qu'il est impérieux de structurer la collecte et la commercialisation des produits de l'anacardier et de professionnaliser les acteurs. Dans la prise en compte de la mondialisation des échanges, il est nécessaire de développer la transformation, pour mettre sur le marché, des produits diversifiés de qualité et à haute valeur commerciale.

Les acteurs doivent être formés aux notions primaires de l'assurance qualité (récoltes, séchage, triage-calibrage, conditionnement, décorticage mécanisé).

#### **IV LE POTENTIEL DE STRUCTURES D'APPUI AUX ACTEURS**

L'approche filière nécessite la constitution d'équipes pluridisciplinaires à partir des différents services d'appui existants. Les principaux services d'appui sont :

- *L'Institut de Recherche en Sciences Appliquées et Technologies (IRSAT) :*

Cet institut, à travers les Départements Mécanisation (DM) et Technologie Alimentaire (DTA), assurera les études et transfert de savoir-faire en matière des équipements et procédés de transformation. Il faut noter que l'ONUDI, par l'intermédiaire du ministère du commerce, vient de mettre à la disposition des opérateurs de la transformation agroalimentaire un laboratoire de contrôle qualité, dans la zone de production. Ce laboratoire pourra mener un certain nombre d'analyses pour les exportations.

- ***Le Centre National de Semences Forestières***

Il mettra à disposition les semences appropriées, les fiches techniques nécessaires aux techniques de productions. Ce centre pourrait contribuer à l'amélioration variétale et de la productivité ;

- ***L'Institut de l'Environnement et des Recherches Agricoles (INERA)***

Elle pourrait intervenir sur les systèmes de culture associant la production des anacardiens ;

- ***Les Directions Régionales de l'Agriculture :***

Elles auront pour mission d'appuyer dans la sensibilisation, l'organisation des producteurs, et le transfert des techniques de production, au lancement des activités ;

- ***L'Office National du Commerce extérieur***

Elle contribuera à la promotion des exportations;

En conclusion il apparaît que, malgré l'existence d'un potentiel, la filière n'est ni soutenue, ni organisée et est caractérisée par une insuffisance de professionnalisme des acteurs. Pourtant les produits et sous-produits regorgent de potentialités commerciales pour contribuer à l'amélioration du niveau de vie des couches sociales les plus vulnérables.

## **V PERSPECTIVES**

Au regard des contraintes relevées, la promotion de l'anacardier et de ses produits doit être une approche filière qui prend en compte la production, la récolte, la collecte, le traitement post-récolte, la transformation et la commercialisation. A ces différentes opérations, l'accent doit être mis sur le transfert du savoir-faire, l'équipement approprié, le fonds de roulement et le suivi de l'évolution du marché international. Cependant l'importance accordée à ces différentes opérations est fonction des réalités du terrain de chaque pays.

L'objectif des interventions futures doit être une assistance aux acteurs pour une promotion durable de la filière. La stratégie globale des interventions devrait s'articuler autour d'une approche participative et contractuelle entre les différents acteurs.

La structuration organisationnelle, sur le plan national, doit partir de la base au sommet, afin de favoriser une meilleure implication des acteurs directs. Les acteurs indirects (services d'appui, les bailleurs de fonds doivent avoir des missions d'assistance temporaire).

Des groupes d'action ou pouls (trois à cinq pays) peuvent être constitués afin d'accélérer les transferts de compétences en savoir-faire et équipements et de réduire les doubles emplois.

La recherche-action devra accompagner les transferts de savoir-faire et équipements d'une part et d'autre mener une recherche d'avant garde sur les maladies et la sélection variétale.

Cependant, au plan sous régional, continental, des mécanismes d'échange et de concertation devraient être trouvés pour développer la circulation de l'information, le suivi des marchés et la défense des intérêts commerciaux des acteurs. La communication devra être développée entre les pays partenaires.

