

**Fiche sectorielle** : Anacarde du Burkina Faso



# Sommaire

<b>I. Informations générales de la filière -----</b>	<b>3</b>
a) Pays : Burkina Faso -----	3
b) Nom de la Filière : Anacarde -----	3
c) Contexte et Justification-----	3
d) Nombre de personnes employées dans le secteur -----	3
e) Enjeux/Risques/Défis/Avantages-----	4
f) Objectifs de la filière -----	4
g) Structure organisationnelle -----	5
h) Innovation dans la filière-----	5
<b>II. Production -----</b>	<b>5</b>
a) Niveau de la production -----	5
b) Zones de production -----	5
c) Rendements et potentiel de rendements -----	5
d) Evolution de la production -----	6
e) Les systèmes d'exploitation et les producteurs -----	6
<b>III. Exportations -----</b>	<b>7</b>
a) Evolution des prix du marché et quantités commercialisées-----	7
b) L'évolution des exportations de noix de cajou brute et des amandes -----	8
<b>IV. Importateurs -----</b>	<b>8</b>
<b>V. Qualité -----</b>	<b>9</b>

## I. Informations générales de la filière

- a) **Pays** : Burkina Faso
- b) **Nom de la Filière** : Anacarde
- c) **Contexte et Justification**

Le Burkina Faso est un pays dont la population agricole est prépondérante. Près de 80 % de la population active relève du secteur agricole qui représente 32 % du PIB. L'intensification et la diversification de l'agriculture constituent deux enjeux stratégiques majeurs de ce secteur. Conscientes de cela, les autorités mettent un accent particulier sur le développement de ce secteur et c'est ainsi que les différents projets agricoles sont élaborés et mis en œuvre pour permettre à ce secteur de jouer un rôle moteur.

Aussi, l'exportation des produits agropastoraux est considérée comme l'un des facteurs essentiels capables d'accélérer le développement du secteur rural. D'ailleurs, plusieurs études dont la Stratégie Nationale de Promotion des Exportations (SNE 2018) ont retenu entre autres la filière noix de cajou comme présentant un fort potentiel de diversification et d'accroissement des exportations. En effet, les produits du cajou occupent le quatrième rang des produits exportés en terme de chiffre d'affaires après l'or, le coton, et le sésame en 2017 selon le document « Balance Commerciale et commerce extérieur du Burkina Faso – Dec.2017 » avec une valeur exportée de 99,5 milliards de FCFA soit une augmentation de 95% par rapport à l'année 2015.

Malgré son grand potentiel la filière noix de cajou est confrontée à plusieurs contraintes telles : la faible productivité des exploitations, le faible niveau technologique des unités de transformation, l'absence d'un mécanisme national de régulation des marchés, la faible intégration des maillons de la filière, etc.

C'est dans ce contexte que la présente étude est commanditée, avec pour mission, d'analyser et de faire l'état des lieux de la filière anacarde au Burkina Faso.

La noix de cajou est riche en protéines, vitamines, oligo-éléments et acides gras qui aident à réduire le taux de cholestérol. Les amandes entières sont principalement consommées comme « amuse-gueule ». Les morceaux d'amandes sont majoritairement utilisés dans la confiserie et la pâtisserie.

Plusieurs appellations sont rencontrées: La noix de cajou, anacarde, d'acajou ou cajou.

Les codes du Système Harmonisé (SH) pour les noix de cajou :

- 801310000: Noix de cajou avec coque,
- 801320000: Noix de cajou sans coque.

### d) **Nombre de personnes employées dans le secteur**

La filière anacarde est un important pourvoyeur d'emplois au Burkina Faso.

Environ 45076 ménages ruraux, se consacrent à l'activité de production d'anacarde, ce qui crée plus de dix mille (10 000) emplois directs.

Au niveau de la commercialisation, on dénombre près de 400 commerçants détaillants et moins d'une quinzaine de grossistes (Analyse de la chaîne de valeur anacarde au Burkina Faso, GIZ 2010).

Au Burkina Faso, il est dénombré environ 4 000 producteurs professionnels individuels regroupés en plus de 200 groupements de producteurs (source « Etat des lieux de la filière anacarde au Burkina Faso » - CIAB, 2017).

On note que les unités sont installées principalement dans les régions des Hauts-bassins et des Cascades. Le potentiel de transformation est de 14 450 Tonnes de noix de cajou et ces unités emploient 3331 personnes dont 90 % de femmes.

#### e) Enjeux/Risques/Défis/Avantages

Avantages	Risques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonne qualité de la noix cajou du Burkina reconnue au plan international ;</li> <li>- Existence d'une volonté politique de promotion de la filière ;</li> <li>- Engouement des exploitants agricoles dans le développement des vergers d'anacarde ;</li> <li>- Existence d'unités moderne de transformation d'anacarde ;</li> <li>- Existence de professionnels engagés dans la commercialisation de l'anacarde ;</li> <li>- Bonne organisation des acteurs par maillon et en interprofession.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faiblesse des rendements de la production de l'anacarde ;</li> <li>- Faible niveau technologique des unités de transformation ;</li> <li>- Faiblesse en assurance qualité des unités de transformation (seule une unité dispose du certificat HACCP) ;</li> <li>- Faiblesse dans la diversification des produits transformés ;</li> <li>- Non maîtrise et suivi du fonctionnement du marché international ;</li> <li>- Très faible accès au financement auprès des institutions financières nationales ;</li> <li>- Faible niveau d'organisation et fonctionnement des organisations faitières.</li> </ul>
Enjeux	Défis
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Climat favorable à la production de l'anacarde au Burkina Faso ;</li> <li>- Attrait du marché international en termes de volume et de prix ;</li> <li>- Existence de politiques nationales et de dispositif national en faveur du développement de la filière anacarde.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence d'offre nationale d'équipements de transformation de qualité ;</li> <li>- Forte fluctuation des prix dans le marché international ;</li> <li>- Condition de financement des institutions financières nationales non adaptées aux acteurs de la filière.</li> </ul>

#### f) Objectifs de la filière

La stratégie de développement de la filière est en cours d'élaboration, pour le moment il n'existe pas d'objectifs cohérents et clairement définis de la filière.

### **g) Structure organisationnelle**

La filière anacarde est structurée en trois maillons dont la coordination est assurée par le Comité Interprofessionnel de l'Anacarde du Burkina (CIA/BF) qui représente l'interprofession. Il a vu le jour en février 2015 sur l'initiative de l'UNPA-BF et ANTA-BF appuyés par les partenaires techniques et financiers intervenant dans la filière. L'objectif du CIA/BF est de contribuer à la promotion de la filière anacarde et à l'épanouissement de ses membres. Le CIAB est la plateforme de concertation des acteurs des trois maillons de la filière anacarde (Union Nationale des Producteurs d'Anacarde du Burkina Faso, Association Nationale des Transformateurs de l'Anacarde du Burkina Faso et Union Nationale des Commerçants et Exportateurs d'Anacarde). Il œuvre à la promotion et la défense des intérêts matériels, socio-économiques, financiers et moraux de la filière anacarde au Burkina Faso.

### **h) Innovation dans la filière**

L'anacarde fait l'objet de recherche par l'Institut de l'Environnement et de Recherches Agricoles et les résultats à ce jour se présentent comme suit :

- Techniques de greffage du matériel végétal amélioré (arbres bon producteurs) ;
- Techniques de -greffage pour réhabiliter les anciennes plantations d'anacardiers ;
- Parcs à bois des arbres meilleurs producteurs ;
- Germoplasme des individus bons producteurs.

Ainsi la forte demande de l'anacarde par le marché entraîne du même coup l'extension des vergers d'anacardiers. Cela constitue une opportunité d'investissement et une source de création d'emplois

## **II. Production**

### **a) Niveau de la production**

Au Burkina Faso, l'anacarde tient la troisième place des produits agricoles exportés après le coton et le sésame, et occupe une place très importante dans la gamme des cultures fruitières. Sur un total de 142 400 ha de cultures fruitières au niveau national, l'anacarde vient en première position avec 100 002 ha, soit 70,2% des superficies totales fruitières (RGA 2008, Rapport général du module Arboriculture).

### **b) Zones de production**

Les principales zones de production sont constituées des régions du Sud-Ouest, des Cascades, des Hauts – Bassins et du Centre-Ouest, qui a elles seules détiennent 99% des superficies et plus de 99% de la production nationale.

### **c) Rendements et potentiel de rendements**

Les rendements sont les plus faibles au monde (300 à 400 kg/ha), alors que le potentiel de rendement est de 1 200 kg/ha.

#### d) Evolution de la production

Selon le service n'kalo, les productions de ces dernières années connaissent une bonne croissance et sont représentées dans le tableau ci-dessous.

**Tableau : Récapitulatif de la production d'anacarde de 2011 à 2018 au Burkina Faso**

	Année							
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Production (tonne)	60 000	59 000	61 000	69 000	73 000	77 000	78 000	85 000

Source : n'kalo

La production en noix connaît une forte croissance et est passé de 60 000 à 85 000 tonnes entre 2011 et 2018, soit une augmentation de 41,6%, signe de l'intérêt accordée à la filière. Cette production ne représente que 5% environ de la production ouest africaine. En effet, le niveau de production en Afrique de l'ouest est passé de 1 061 000 tonnes en 2011 à 1 727 000 tonnes en 2018, avec le Côte d'Ivoire en tête (825 00 tonnes en 2018), suivie par le Nigéria (250 000 tonnes), la Guinée Bissau (180 000 tonnes), le Bénin (140 000 tonnes) et le Ghana (100 000 tonnes).

#### e) Les systèmes d'exploitation et les producteurs

Au Burkina Faso, deux principaux systèmes de production de l'anacarde se côtoient : le système de production dans les plantations industrielles et celui des petits producteurs.

##### ➤ Système de production dans les plantations industrielles

Il s'agit généralement de plantations respectant les itinéraires techniques préconisés de mise en place du verger :

- ✓ **Respect des exigences de préparation de sol :**
  - défrichage/dessouchage du sol ;
  - sous solage, labour et pulvérisage croisé ;
  - piquetage aux écartements de 10 m x 10 m, soit une densité de 100 plants à l'hectare ;
  - trouaison aux dimensions de 0,80 m x 0,80 m x 0,80 m ;
  - amendement des trous de plantation en fumure organique et minérale (engrais NPK de et Burkina phosphate) ainsi qu'en apport calco-magnésien (dolomie) ;
  - mise en terre du plant.
- ✓ **Respect des exigences d'entretien :**
  - apport d'une fumure de couverture ;
  - taille régulière des branches tombantes, sèches et malades ;
  - désherbage en cas de nécessité ;
  - traitement phytosanitaire contre les ravageurs et maladies.

Certains producteurs emblavent les rangées entre les plants de cultures en utilisant des légumineuses pendant les premières années après la plantation (jusqu'à 4 – 5ans). Dans les systèmes de production industrielle, le rendement par hectare est en moyenne de six cent (600) Kg.

### ➤ **Système de production chez les petits producteurs**

A ce niveau, les opérations de défrichage/dessouchage du terrain sont effectuées comme au niveau des grands producteurs. Pour la suite des opérations de préparation de sol, l'on peut noter que :

- Les opérations de sous solage et de pulvérisage croisé sont occultées ;
- les amendements de fond ne sont pas respectés : très peu de fumure organique, pas d'apport calco-magnésien et de fumure minérale de fond ;
- les écartements entre les plants sont très variables d'un producteur à un autre, ce qui ne permet pas d'avoir une idée fixe de la densité à l'hectare, mais les responsables de l'UNPA estiment que 90% des petits producteurs ne respectent pas les écartements de plantation préconisés (les écartements varient de 5 m à 7 m entre les plants, soit des densités de plus de 250 à 400 plants/ha) ;
- les trous ne sont pas confectionnés à des dimensions standards, mais une certaine catégorie respecte les dimensions de 0,50 m x 0,50 m x 0,50 m.

Dans ces vergers, les opérations d'entretien consistent uniquement aux tailles d'entretien des arbres (taille des branches tombantes, des branches sèches et malades), il n'y a généralement pas d'apport de fumure de couverture et pas de traitement phytosanitaire contre les ravageurs et maladies.

Il faut noter en outre la pratique de cultures intercalaires jusqu'à l'âge de 5 – 6 ans après la plantation.

Les rendements avec un tel système de production sont faibles et oscillent entre 250 et 300 kg/ha. Par ailleurs le témoignage de certains producteurs mentionne la possibilité d'accroître les rendements par l'irrigation des vergers et la pratique de l'apiculture pour faciliter la pollinisation.

Dans les systèmes de production les contraintes sont surtout liées aux insuffisances de maîtrise et d'application des itinéraires techniques de production selon les normes préconisées.

## **III. Exportations**

### **a) Evolution des prix du marché et quantités commercialisées**

Le marché de la noix de cajou du Burkina Faso n'est pas un marché isolé. Il est fortement influencé par les aléas du marché international du cajou. Depuis 2015, les prix de l'anacarde sur le marché local ont connu des flambées durant les années 2015, 2016 et 2017, liées à la forte demande des importateurs internationaux (confère graphiques des prix ci-dessous).

Cette situation a prévalu à la crise de l'approvisionnement des unités de transformation au Burkina Faso. En 2018, les prix ont également connu des flambées (800-900 F/Kg) en début de campagne (janvier-février) dépassant la moyenne de prix des trois dernières années au Burkina et en Afrique de l'ouest et par la suite les prix ont chuté pour se retrouver en Mai à des prix inférieurs à 400 F CFA/Kg.

#### b) L'évolution des exportations de noix de cajou brute et des amandes

L'évolution des exportations de noix de cajou avec coque est renseignée dans le tableau suivant.

**Tableau : Evolution des exportations de noix de cajou avec coque**

Désignation	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Moyenne annuelle
Quantité (Kg)	45 717 624	70 332 721	71 722 987	107 223 234	90 370 067	106 876 682	82 040 552,5
Vente (F CFA)	13 553 106 484	19 714 476 940	18 153 508 570	49 336 382 221	61 377 245 063	93 278 872 995	

Source : APEX-Burkina 2017

Le Burkina Faso est un pays de transit de la noix du cajou venant des pays voisins. Il a affiché depuis 2012, une croissance régulière des quantités exportées d'anacarde avec une légère chute en 2016.

Les exportations de noix de cajou représentent environ 4 % des exportations totales du Burkina Faso et occupent le quatrième rang des produits faisant l'objet de commercialisation extérieure derrière l'or, le coton et le sésame.

#### ➤ Ports de départ

Les principaux ports de départ de l'anacarde du Burkina Faso sont : Abidjan, Lomé, Téma et Cotonou.

#### IV. Importateurs

Les principales destinations des principaux produits de la noix de cajou est renseignée dans le tableau ci-dessous.

**Tableau : Principales destinations de la Noix de cajou (NBC, Amandes) en millions de FCFA**

Partenaire/année	2011	2012	2013	2014	2015
<b>Total</b>	29 258,7	16 887,1	25 756,9	21 317,7	51 573,0
<b>Singapour</b>	12 556,5	4 888,9	4 210,6	6 015,6	20 897,1
<b>Ghana</b>	5 076,5	5 518,8	5 791,8	4 574,4	9 061,8
<b>Vietnam</b>	2 122,2	1 519,5	5 193,5	3 981,4	7 547,6
<b>Togo</b>	368,6	408,7	1 003,6	1 282,8	4 336,3
<b>Inde</b>	3 720,6	1 525,5	1 855,2	1 638,5	4 088,8
<b>Chine</b>	229,5	199,3	854,7	0,0	2 159,2
<b>Pays -bas</b>	1 039,4	1 997,6	2 504,5	967,9	1 893,9

Source: APEX-Burkina 2017



On note que le Singapour constitue la principale destination des produits de cajou du Burkina Faso. Les ventes à destination des pays de la sous-région comme le Ghana et le Togo sont destinées à la réexportation. Il s'agit d'acheteurs installés dans ces pays et qui font la collecte au Burkina Faso pour une exportation sur le marché international.

## V. Qualité

Selon le Centre national des semences forestières (CNSF), seulement deux variétés d'anacardier sont utilisées au Burkina Faso. Il s'agit notamment de la variété de couleur jaune et de la variété rouge. De ses explications, la variété jaune domine le rouge en termes de rendement. Une greffe de la variété jaune a permis d'obtenir une autre variété hybride. Sa spécificité réside au niveau du volume de sa noix, plus grosse que les autres. Pour le moment, cette variété est en cours d'expérimentation dans deux sites distincts, l'un basé à Léo et l'autre à Bobo-Dioulasso.

### ➤ Normes des amandes exportées sur la transformation par le marché international

Les amandes à exporter sur le marché international doivent obligatoirement répondre aux exigences de la norme CEE-ONU DDP-17 relative à la commercialisation et au contrôle qualité des noix de cajou, créée par la section spécialisée de la Normalisation des Produits Secs et Séchés de la Commission Economique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU), avec l'aide et les recommandations du Conseil International des Fruits Secs (INC), et sous la supervision et l'approbation des principaux pays producteurs. Cette norme porte principalement sur les aspects suivants :

- **les formes exigées** : les formes et les spécifications suivantes sont exigées : i) les amandes entières avec 7 codes de calibres distincts, ii) les morceaux d'amandes (large pieces, smallpieces, verysmallpieces), les « Baby Bits ».
- **le traitement recommandé** : Les noix brutes doivent être traitées dès la récolte, ce qui est fondamental pour préserver leur qualité et leurs propriétés. Le conditionnement du produit est essentiel pour préserver sa qualité, et surtout pour prévenir toute altération, détérioration ou contamination du produit. Après le conditionnement, il est essentiel d'assurer les conditions de stockage optimales pour préserver les propriétés du produit.
- **Les exigences de qualité** : Pour garantir la sécurité des noix de cajou, les amandes doivent être produites selon les normes internationales de contrôle qualité et de sécurité alimentaire. Des pratiques prudentes comme l'HACCP ont été établies pour contrôler le contenu chimique, microbiologique, la concentration de pesticides et de contaminants.
- **Les standards et catégories** : Les noix sont classées en fonction de leur taille, de leur forme et de leur couleur. Les noix de cajou doivent avoir été soumises à un processus de torréfaction, décorticage et de pelage.