



Chambre de Commerce  
et d'Industrie du Bénin



**OCIS**  
OBSERVATOIRE DU COMMERCE,  
DE L'INDUSTRIE ET DES SERVICES

# Analyse d'opportunités

## Filière Anacarde au BENIN



Septembre  
2024

☎ +229 21 31 20 81

✉ [info@ccib.bj](mailto:info@ccib.bj)



CCI Bénin



[www.cci.bj](http://www.cci.bj)

NUMÉRO VERT **7444**

Dispositif d'**analyse** et de  
**production** de l'**information**  
**économique**.

**OCIS, une source crédible  
d'informations économiques.**



### L'OCIS de la CCI Bénin,

**Aide** les entreprises dans la prise de décisions ;

**Suit** l'évolution de leurs activités et des marchés ;

**Réunit** autour d'une même table, les acteurs économiques sur des sujets d'intérêt ;


**Renseigne** sur les secteurs clés de l'économie ;

**Aide** à une meilleure connaissance du marché à travers des études spécifiques ;

**Fournit un appui** spécifique aux acteurs économiques régionaux pour le développement des territoires.


### Nos publications périodiques


 **Chiffres clés** sur l'économie ;

 **Baromètre** sur l'évolution des entreprises ;

 **Dossiers économiques** sur des thématiques transversales aux secteurs ;

 **Etudes sectorielles et analyses d'opportunités** sur les filières d'intérêt économique ;

 **Annuaire statistique** sur les entreprises ;

 **Veille réglementaire** et des marchés.

NUMÉRO VERT : **7444**

+229 21 31 20 81



CCI Bénin



www.cci.bj

# Table des matières

## AVANT PROPOS

4

---

## I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE

6

1.1 Historique

6

1.2 Utilisations et bienfaits de l'anacarde

8

1.3 Contribution de la filière anacarde à l'économie nationale

11

---

## II. ANALYSE FONCTIONNELLE DE LA FILIERE

12

2.1 Cartographie des différentes chaînes de valeur

12

2.2 Etat de la production de l'anacarde au Bénin

13

2.3 Etat de la transformation de l'anacarde au Bénin

24

2.4 Etat de la commercialisation de l'anacarde et ses dérivés au Bénin

39

2.5 Encadrement et services d'appui à la filière

45

---

## III- ANALYSE ECONOMIQUE ET D'OPPORTUNITES DE LA FILIERE ANACARDE

49

3.1 Analyse économique de la Chaîne de Valeur Ajoutée :  
Noix de cajou

49

3.2 Analyse économique de la Chaîne de Valeur Ajoutée :  
Amandes de noix de cajou

51

3.3 Analyse économique de la Chaîne de Valeur Ajoutée :  
JUS DE POMME D'ANACARDE

53

---

## IV- PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE

56

# AVANT PROPOS

La filière de l'anacarde est l'une des filières phares à haute valeur ajoutée dont la promotion est consignée dans le Programme d'actions du gouvernement en raison de : (i) sa forte capacité à contribuer à la création d'emplois et de revenus ; (ii) sa contribution à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ; et (iii) sa grande opportunité pour l'exportation. En effet, l'anacarde est le 2ème produit agricole d'exportation du pays après le coton et fournit 3% du produit national brut (PNB), et 25% des revenus de l'agriculture d'exportation .

La dynamique observée au niveau de cette filière a permis à l'économie locale, régionale et nationale de tirer des revenus substantiels. Le nombre d'emplois créés par cette activité a connu une hausse sensible et atteint plus de 200 000 personnes. La filière anacarde s'est affirmée comme l'une des opportunités pour l'amélioration des revenus et la création d'emplois particulièrement en milieu rural.

Conscient de l'importance de cette filière dans le développement socio-économique du pays, le Gouvernement a entrepris depuis quelques années, de renforcer les plantations d'anacardiers. En juin 2023, il a procédé au lancement officiel de la campagne nationale de mise en terre des plants performants d'anacardiers au titre de la campagne agricole 2023-2024. L'objectif visé est de mettre à la disposition des producteurs d'anacarde 1 102 000 plants performants de cajou pour l'installation d'environ 13 604 hectares de nouvelles plantations.

C'est dans ce contexte que l'Observatoire du Commerce, de l'Industrie et des Services (OCIS) de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Bénin (CCI Bénin) a retenu de réaliser une étude sectorielle sur la filière anacarde afin de mettre à la disposition des entreprises, des décideurs et autres acteurs économiques, les résultats d'analyse d'opportunités sur la filière. Dans le cadre de cette étude, une enquête a été réalisée sur le terrain qui a permis d'interviewer dans les zones de production d'anacarde, les acteurs en amont et en aval de la filière notamment les transformateurs, les

commerçants et les prestataires de services. Au total, 300 acteurs ont pris part à cette enquête.

Le présent rapport aborde : i) la cartographie de la filière à travers l'état des différents maillons (Production, transformation, commercialisation, ...), les techniques de production et de transformation ; ii) l'analyse de la gouvernance de la filière ; iii) l'analyse d'opportunités et iv) les perspectives de développement de la filière au Bénin.

Nous n'avons pas la prétention d'avoir produit une œuvre parfaite. Nous remercions d'avance tous les lecteurs qui voudraient bien partager avec nous leurs observations et remarques pour l'amélioration des prochaines éditions.





# I- PRESENTATION GENERALE DE LA FILIERE

## 1.1 Historique

L'anacardier (l'arbre qui produit les noix) aurait été découvert par les Portugais en 1538. Ils l'ont introduit dans leurs colonies d'Inde et d'Afrique peu de temps après. L'anacardier est un arbre qui se retrouve dans les régions tropicales, résistant aux fortes chaleurs mais très sensible aux basses températures. On le trouve donc généralement à des altitudes assez basses. Le tronc est très ramifié, avec un feuillage dense et persistant et un port globuleux. L'anacardier est une espèce spontanée, qui supporte des régimes pluviométriques variés et s'adapte à divers types de sols, même les périmètres dégradés qu'il permet de reboiser.

En ce qui concerne le Bénin, les premières graines auraient été importées du Brésil et introduites dans le pays durant les années 60. Par la suite, l'Etat à partir de 1963 a développé des champs collectifs d'anacardiers dont l'objectif était de protéger l'environnement. En 1967 la culture d'anacarde a connu une première organisation sur le plan de la production. Ce premier effort a été fait par le gouvernement qui a confié à la Société Nationale pour le Développement Forestier (SNAFOR), l'installation des plantations domaniales. A cette époque, 5 324 hectares d'anacardiers ont été installés. Dans le même temps, il y a eu des tentatives d'installation de vergers individuels par quelques agriculteurs.

La gestion des plantations domaniales a connu quelques années après des difficultés. Ainsi en 1982, par suite de mauvaise gestion, la SNAFOR est dissoute. Les vergers sont transférés à la Société Nationale des Fruits et Légumes (SONAFEL). Elle même ayant été dissoute, ces plantations ont été confiées au Centre d'Action Régionale pour le Développement Rural (CARDER). Le CARDER a adopté une stratégie de gestion communautaire qui associe les communautés au partage des revenus de vente des noix. Mais, cette façon de gérer les anacardiers n'a pas connu plus de succès. Les plantations ont été alors complètement abandonnées pendant des années.

La dernière formule de gestion de ces plantations d'anacarde a été l'affermage. Ainsi en 1995, ces plantations longtemps abandonnées ont été mises en affermage à deux sociétés ; la SADAIC Bénin et AGRICAL Bénin qui ont reçu respectivement vingt (20) plantations et deux (2) plantations. Ces contrats d'affermage ont rencontré quelques problèmes dans leur exécution, et les sociétés adjudicataires n'ont pas pu honorer leurs engagements contractuels. Par la suite, les plantations domaniales sont laissées à la libre gestion des communautés.

Compte tenu de l'importance de l'anacardier du point de vue production fruitière et protection de l'environnement, plusieurs projets et institutions se sont lancés dans la promotion de sa culture. Les actions conjuguées des uns et des autres ont suscité l'engouement des producteurs qui installent chaque année des centaines d'hectares.

Le développement de ce secteur a pris de l'importance, particulièrement vers la fin des années 1990 à la suite de la montée des prix d'achat des noix sur le marché international, de la nécessité de diversification des revenus agricoles du fait de l'amorce des difficultés dans le secteur cotonnier et des effets de la dévaluation du francs CFA ayant rendu plus attractive la production locale.

Les plantations d'anacardiers sont principalement détenues par des hommes, du fait de l'accès très difficile aux femmes à la ressource foncière. De même, elles sont plus des propriétés d'autochtones que d'allochtones, qui généralement ne sont pas autorisés à installer des cultures pérennes, comme l'anacardier, sur les terres exploitées par eux pour des activités agricoles ou para-agricoles. En 1990, seulement 10 000 hectares de terres étaient couverts de plantations d'anacardiers, tandis qu'en 2008 cette superficie était estimée à 190 000 hectares.

## 1.2 Utilisations et bienfaits de l'anacarde

L'anacardier est de plus en plus cultivé pour son fruit : la noix de cajou, très recherchée, surmontée d'un faux fruit, la pomme de cajou. Il fournit des produits, tant alimentaires qu'industriels, d'une très grande valeur.

### Utilisations à des fins d'alimentation humaine

La noix de cajou est une amande utilisée comme friandise de cocktail ou dans l'industrie alimentaire pour la fabrication de chocolat, de nougat, de biscuits, de crèmes glacées, etc. La pomme de cajou est souvent juteuse et sucrée. Sa pulpe se prête à la fabrication de jus de fruits, d'alcool, de confitures ou de pâtes de fruits.

L'anacardier est l'un de ces arbres à enracinement profond qui prospèrent là où peu d'autres végétaux peuvent survivre. Sur les terres semi-arides, il permet de freiner l'érosion. C'est d'ailleurs d'abord pour cette raison qu'il fut initialement planté sur les côtes de l'Afrique et de l'Inde. Son bois est utile pour fabriquer des canots et on attribue à son écorce et à ses feuilles de nombreuses propriétés médicinales.

Il joue un rôle social très important dans la vie sociale : il donne beaucoup d'ombre, ce qui est fort utile pour le repos et la palabre. La noix de cajou est toujours vendue décortiquée, à cause de l'huile corrosive contenue entre ses deux coquilles. Elle est habituellement rôtie dans l'huile, puis additionnée ou non de sel. C'est l'un des fruits à écale et oléagineux (qu'on appelle souvent à tort « noix ») les moins riches en lipides. En plus de posséder un contenu en vitamines et minéraux des plus intéressants, elle contient des principes actifs qui lui confèrent des bénéfices pour la santé.

### Utilisations à des fins industrielles

La coque de la noix de cajou est composée de deux coquilles entre lesquelles se loge une résine très caustique, le baume de cajou. On fait donc généralement rôtir la noix pour éliminer la résine avant de l'ouvrir. Le baume de cajou est utilisé dans la fabrication d'encre indélébiles, de produits imperméabilisants, de peintures, d'adhésifs, d'éléments de friction (freins, embrayages), etc. Le baume de cajou (que l'on extrait de la coque entourant l'amande) est une sorte d'huile astringente et corrosive très recherchée par les industriels pour ses propriétés uniques pour la fabrication de freins, d'embrayages, de caoutchoucs et d'isolants.



## Bienfaits nutritionnels

Riche en magnésium et en vitamines, la noix de cajou permet de prévenir la fatigue. Elle aide à combattre le stress, à diminuer la pression artérielle, et à trouver ainsi plus facilement le sommeil. Ayant une forte teneur en minéraux, dont le fer, ce fruit participe à combattre l'anémie.

Plusieurs études associent une consommation régulière de fruits à écale et oléagineux à divers bienfaits pour la santé. Ils auraient un effet hypocholestérolémiant et ils diminueraient le risque de maladies cardiovasculaires, de diabète de type 2, de calculs biliaires et d'ablation de la vésicule biliaire, et de cancer du côlon chez la femme. La quantité de fruits à écale et oléagineux à consommer pour obtenir des bénéfices santé équivaut, dans la plupart des études, à environ cinq portions de 30 g par semaine.

**Tableau 1** : Valeur nutritionnelle pour 100 g de noix de cajou

Nutriments	Teneur pour 100g
Eau	1,7 g
Protéines	17,4 g
Alcool	-
Glucides	21,3 g
- dont sucres	6,64 g
- dont amidon	10,8 g
- dont fibres alimentaires	8,4 g
Lipides	48,1 g
- dont acides gras saturés	8,24 g
- dont acides gras monoinsaturés	29,1 g
- dont acides gras polyinsaturés	8,65 g
- dont cholestérol	-
Vitamine A (rétinol)	-
Bêta-carotène (provitamine A)	7,91 µg
Vitamine D (cholécalficérol)	< 0,25 µg
Vitamine E (tocophérol)	1,33 mg

Teneurs en vitamines	Teneur pour 100g
Vitamine K2	-
Vitamine C	< 0,5 mg
Vitamine B1 (thiamine)	0,4 mg
Vitamine B2 (riboflavine)	0,031 mg
Vitamine B3 (niacine)	1,03 mg
Vitamine B5 (acide panthoïque)	0,83 mg
Vitamine B6	0,11 mg
Vitamine B9 (acide folique)	30,2 µg
Vitamine B12 (cobalamine)	-
Apports en minéraux	Teneur pour 100g
Calcium	39 mg
Cuivre	2,2 mg
Fer	5,4 mg
Iode	-
Magnésium	260 mg
Manganèse	1,6 mg
Phosphore	510 mg
Potassium	610 mg
Sélénium	< 20 µg
Sodium (sel)	6 mg
Zinc	5 mg

**Source :** OCIS, 2023, à partir des données de Santé Magazine/<https://www.santemagazine.fr/>

### 1.3 Contribution de la filière anacarde à l'économie nationale

L'anacarde est le 2ème produit agricole d'exportation du pays après le coton et fournit 3% du produit national brut (PNB), et 25% des revenus de l'agriculture d'exportation. En 2022, la contribution de la filière au PIB national a été de 1,3%. La filière de l'anacarde est l'une des filières phares à haute valeur ajoutée dont la promotion est consignée dans le Programme d'Actions du Gouvernement en raison de : (i) sa forte capacité à contribuer à la création d'emplois et de revenus ; (ii) sa contribution à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ; et (iii) sa grande opportunité pour l'exportation.

Les recettes d'exportation de noix cajou ont connu une croissance progressive depuis une décennie jusqu'à atteindre environ 41 milliards de FCFA pour l'année 2015. La tendance d'exportation de noix est devenue baissière depuis 2016 pour diverses raisons.



## II- ANALYSE FONCTIONNELLE DE LA FILIERE

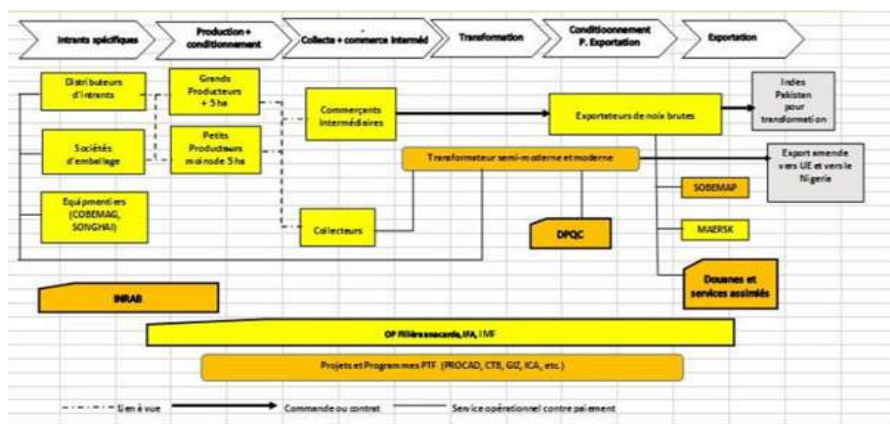
---

### 2.1 Cartographie des différentes chaînes de valeur

Le cajou du Bénin est reconnu sur le marché international. Plus de 90% des noix produites sont exportées à l'état brut en l'Inde, au Vietnam, au Pakistan, en Chine etc. Moins de 10% de la production d'anacarde est transformée localement en amandes brutes (blanches) et en amandes torréfiées. Les amandes de cajou brutes ou blanches sont exportées vers l'Europe et l'Amérique du Nord (Etats-Unis). Les amandes de cajou torréfiées sont vendues sur le marché local. Il en est de même pour les jus pommes de cajou qui ont commencé à être fabriqués artisanalement depuis peu à partir des pommes de cajou et vendus sur le marché domestique.

A partir de ces produits et de leurs marchés, on identifie quatre différentes Chaînes de Valeur Ajoutée (CVA) des produits de l'anacardier au Bénin. Il s'agit :

- CVA Noix de cajou brut d'exportation ;
- CVA Amandes d'anacarde brutes d'exportation ;
- CVA Amandes de cajou torréfiées (grillées) pour le marché local ;
- CVA Jus de pomme de cajou pour le marché local



**Figure 1 :** Cartographie simplifiée de la filière anacarde  
**Source :** OCIS,2023, à partir des données du PSDSA 2025

## 2.2 Etat de la production de l'anacarde au Bénin

### Principales zones de production

Le potentiel de développement de la filière anacarde est concentré dans la région du pays couverte par le pôle de développement agricole n°4 (ATDA No. 4), regroupant les communes des départements du Borgou, des Collines, de la Donga, et la commune de Djidja dans le département du Zou.



**Figure 1 :** Zone de production de l'anacarde  
**Source :** APIEx, 2021

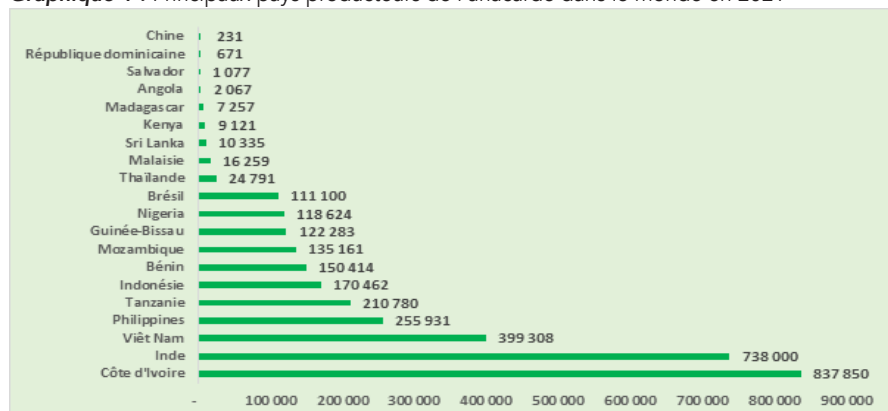
## Evolution de la production et des superficies emblavées

### • Principaux pays producteurs de l'anacarde au monde

En 2021, la Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial de l'anacarde avec une quantité évaluée à environ 20% de la production mondiale. Suivent successivement par ordre décroissant, l'Inde, Viêt Nam et Philippines. Le Bénin se positionne en 7ème place dans le classement mondial.

Le graphique ci-après présente le classement des principaux pays producteurs de l'anacarde dans le monde en 2021.

**Graphique 1 :** Principaux pays producteurs de l'anacarde dans le monde en 2021



**Source :** OCIS, 2023, à partir des données de FAOSTAT (2021)





**Tableau 2 :** Evolution de la production annuelle de l'anacarde pour les 20 premiers pays du monde, de 2020 à 2021

Rang	Pays	Production annuelle			
		2000	2010	2020	2021
1	Côte d'Ivoire	63 380	380 000	848 700	837 850
2	Inde	520 000	613 000	703 000	738 000
3	Viêt Nam	67 599	311 744	348 504,36	399 308
4	Philippines	111 019	134 681	255 915	255 931
5	Tanzanie	121 600	74 170	232 681	210 780
6	Indonésie	69 927	115 149	165 868	170 462
7	Bénin	40 000	102 137	137 926	150 414
8	Mozambique	57 894	96 558	143 000	135 161
9	Guinée-Bissau	72 725	111 767	120 000	122 283
10	Nigeria	466 000	791 726,19	112 700	118 624
11	Brésil	138 608	104 342	139 921	111 100
12	Thaïlande	44 789	37 857	25 022	24 791
13	Malaisie	12 952	14 595	16 245	16 259
14	Sri Lanka	4 610	6 970	33 655	10 335
15	Kenya	12 500	17 568	12 668	9 121
16	Madagascar	6 500	6 913	7 232	7 257
17	Angola	1 100	1 750	2 074,55	2 067
18	Salvador	2 530	2 061	1 056	1 077
19	République dominicaine	950	895	657	671
20	Chine	1 179	570	232	231

**Source :** OCIS, 2023, à partir des données de FAOSTAT (2021)

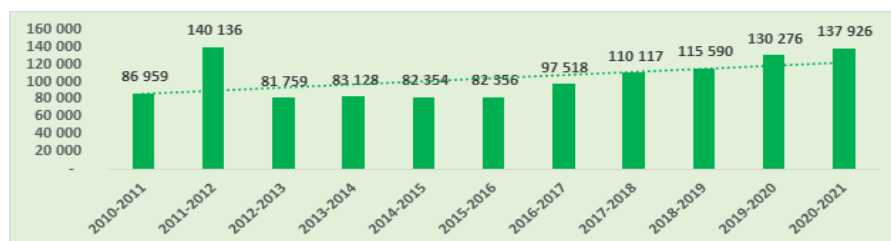
## Production de l'anacarde au Bénin

### • Evolution de la production nationale de l'anacarde

Le volume de la production nationale de l'anacarde a évolué en dents de scie comme l'illustre le graphique N°2 ci-dessous. Le volume le plus faible qui est de 81 759 tonnes est enregistré à la campagne 2012-2013, tandis que le volume le plus élevé qui est de 137 926 tonnes est enregistré à la campagne 2020-2021. Avec ce niveau de production, le Bénin figure parmi les principaux pays producteurs de l'anacarde en Afrique et dans le monde (7ème place) comme le témoigne le graphique N°1 ci-dessus.

La production nationale de l'anacarde a connu une tendance à la hausse passant de 86 959 T pour la campagne 2010-2011 à 137 926 T pour la campagne 2020-2021.

**Graphique 2 :** Evolution de la production nationale de l'anacarde de 2010 à 2021 (en tonnes)

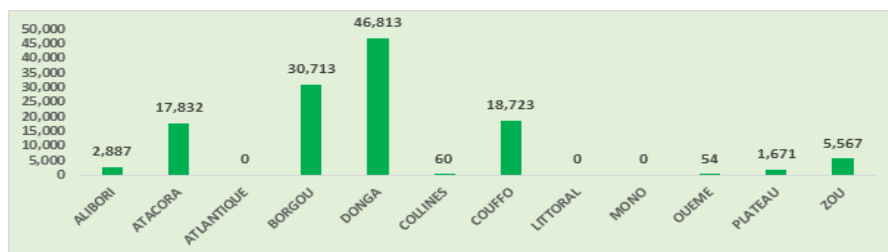


**Source :** OCIS, 2023, à partir des données de la DSA

### • Répartition de la production de l'anacarde par département

Le graphique N°3 ci-dessous présente la répartition de la production de l'anacarde au Bénin par département pour la campagne 2019-2020. De l'analyse de ce graphique, on note que l'anacarde est principalement produit dans les départements de la Donga (46 813 T), du Borgou (30 713 T) et de l'Atacora (18 723 T).

**Graphique 3 :** Répartition de la production de l'anacarde par département en 2020 (tonnes)



Source : OCIS, 2023, à partir des données de la DSA

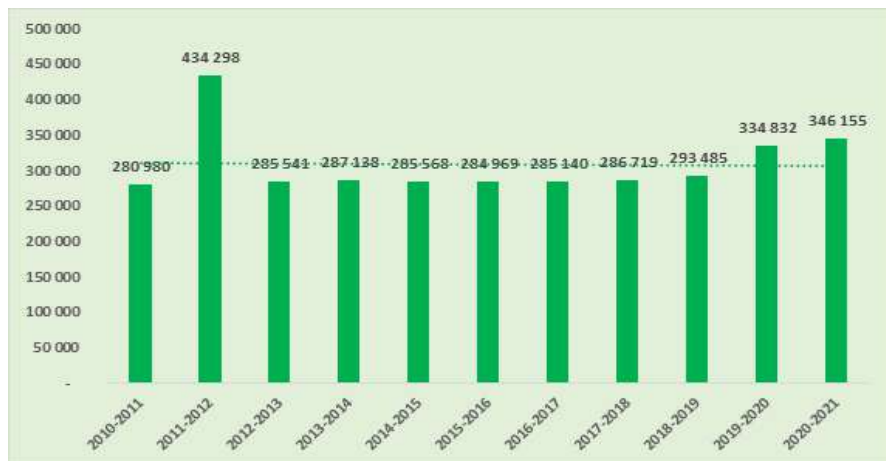
## • Evolution de la superficie emblavée pour la production de l'anacarde

La superficie emblavée pour la production nationale de l'anacarde a également évolué en dents de scie comme l'illustre le graphique N°4 ci-dessous. La superficie la plus faible emblavée qui est de 280 980 hectares est enregistrée à la campagne 2010-2011 tandis que la superficie la plus élevée emblavée qui est de 434 298 hectares est enregistrée à la campagne 2011-2012.

Il importe de relever qu'à la campagne 2020-2021, la superficie emblavée pour la production de l'anacarde a augmenté comparativement à la campagne précédente (2019-2020), passant de 334 832 hectares à 346 155 hectares soit une hausse de 3%.



**Graphique 4 :** Evolution de la superficie emblavée pour l'anacarde, 2010 à 2021



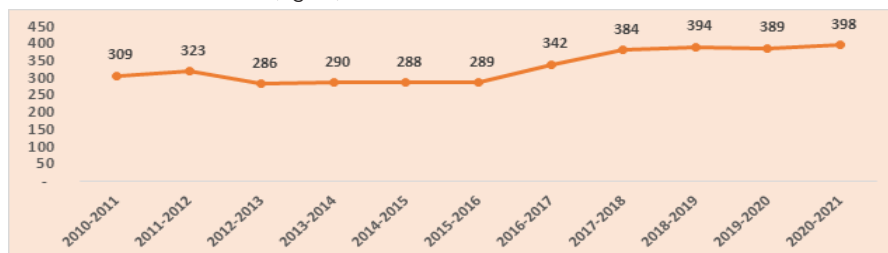
**Source :** OCIS, 2023, à partir des données de la DSA

## • Evolution du rendement annuel de production de l'anacarde

Le rendement annuel de production nationale de l'anacarde a également évolué en dents de scie comme l'illustre le graphique N°5 ci-dessous. Le rendement le plus faible qui est de 288 kg/ha est enregistré à la campagne 2014-2015 tandis que le rendement le plus élevé qui est de 398 kg/ha est enregistré à la campagne 2020-2021.

Il importe de relever qu'à la campagne 2020-2021, le rendement de production annuelle de l'anacarde a augmenté comparativement à la campagne précédente (2019-2020), passant de 389 kg/ha à 398 kg/ha soit une hausse d'environ 2%.

**Graphique 5 :** Evolution du rendement annuel de production de l'anacarde de 2010 à 2021 (Kg/ha)



Source : OCIS, 2023, à partir des données de la DSA

## Caractéristiques des acteurs intervenant dans la production

### • Organisation des producteurs

Avec l'appui de plusieurs partenaires techniques et financiers, les acteurs de la filière anacarde se sont progressivement organisés et structurés pour en arriver à la création de l'Interprofession de la Filière Anacarde au Bénin (IFA Bénin) en 2016.

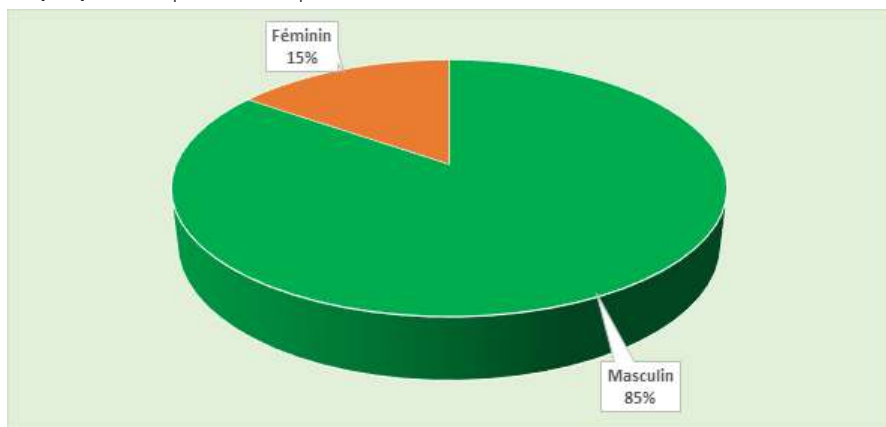
Au niveau du maillon production, les acteurs sont structurés depuis la commune jusqu'au plan national. Dans les communes, les producteurs se regroupent au sein des Coopératives Villageoises de Producteurs d'Anacarde (CVPA). Les CVPA forment sur le plan départemental, des Unions Communales des Producteurs d'Anacarde (UCPA). Au niveau régional notamment dans les principales zones de production, les UCPA sont regroupées au sein des Unions Régionales des Producteurs d'Anacarde (URPA). Il s'agit de : URPA Atacora-Donga, URPA Borgou-Alibori, URPA Ouémé-Plateau et URPA Zou-Collines.

Sur le plan national, les URPA forment une fédération notamment la Fédération Nationale des Producteurs d'Anacarde du Bénin (FENAPAB) qui mobilise plus de 7454 producteurs sur les 200 000 producteurs estimés. Ainsi, il y a 477 coopératives créées (tous niveaux confondus) dans le maillon production de la filière anacarde au Bénin dont 297 soit 62% sont immatriculées selon l'acte uniforme de l'OHADA sur les Sociétés Coopératives (Rapport de l'étude de faisabilité technique, économique, sociale et environnementale du programme de développement de la filière anacarde au Bénin, 2017).

## Répartition suivant le sexe

D'après les données de l'enquête, les hommes représentent 85% des producteurs et les femmes 15% d'où une dominance masculine dans la production.

**Graphique 6 :** Répartition des producteurs d'anacarde suivant le sexe



**Source :** OCIS, 2023, à partir des données de la DSA

**Tableau 3 :** Répartition des producteurs par sexe et par département

Départements	Masculin	Féminin
ALIBORI	97,50%	2,50%
ATACORA	96,40%	3,60%
BORGOU	92,80%	7,20%
COLLINES	70,60%	29,40%
DONGA	100,00%	0,00%
PLATEAU	85,00%	15,00%
ZOU	60,00%	40,00%

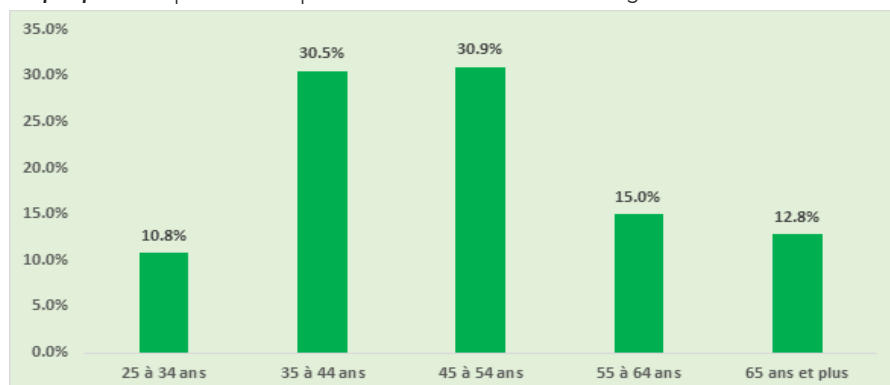
**Source :** OCIS, 2023, à partir des données du rapport de l'enquête d'estimation du rendement de l'anacarde au Bénin (DSA-MAEP, 2017)



## Répartition suivant l'âge

La production de l'anacarde au Bénin est dominée par des producteurs dont l'âge est compris entre 35 et 54 ans représentant plus de 61% de l'effectif. Les plus jeunes (25 à 34 ans) représentent environ 11% de l'effectif et les plus âgés, environ 28%.

**Graphique 7 :** Répartition des producteurs d'anacarde suivant l'âge



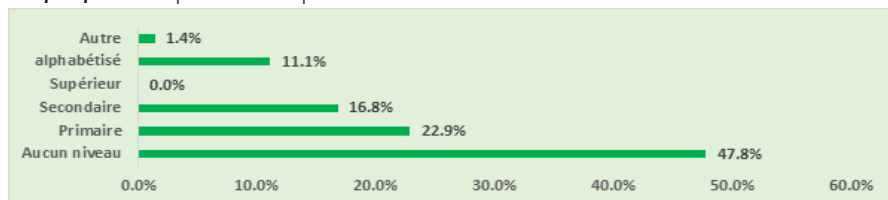
**Source :** OCIS, 2023, à partir des données du rapport de l'enquête d'estimation du rendement de l'anacarde au Bénin (DSA-MAEP, 2017)



## • Répartition suivant le niveau d'éducation

Les producteurs de l'anacarde sont en majorité sans aucun niveau (environ 48%). Environ 40% d'entre eux ont fréquenté (niveau primaire ou secondaire).

**Graphique 8** : Répartition des producteurs d'anacarde suivant le niveau d'éducation

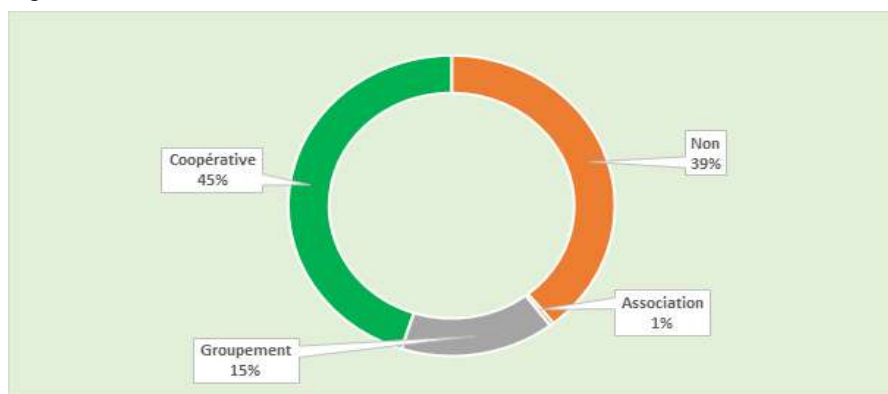


**Source** : OCIS, 2023, à partir des données du rapport de l'enquête d'estimation du rendement de l'anacarde au Bénin (DSA-MAEP, 2017)

## • Appartenance aux organisations professionnelles

La majorité des producteurs de l'anacarde (61%) appartient à une organisation avec une prédominance de la coopérative. Le nombre de producteurs n'appartenant pas à un groupement est relativement élevé soit 39% de l'effectif.

**Graphique 9** : Répartition des producteurs d'anacarde suivant leur appartenance à une organisation



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données du rapport de l'enquête d'estimation du rendement de l'anacarde au Bénin (DSA-MAEP, 2017)

## Faiblesses des acteurs intervenant dans la production

Dans le secteur de la production, les principales contraintes ou faiblesses sont :

- Insuffisance de financement pour l'installation des plantations et l'entretien de l'anacarde ;
- Forte concurrence sur le foncier entre anacarde et coton, et cultures vivrières ;
- Faible productivité des plantations ;
- Faible application des paquets technologiques par les producteurs malgré les formations ;
- Insuffisance de main d'œuvre spécialisée pour la production des plants et des noix (collecteurs et livreurs de greffons, greffeuses, planteurs professionnels, spécialistes des élagages et éclaircis, etc.) ;
- Faible couverture des besoins en formation des producteurs ;
- Prix jugé élevé des plants greffés pour les petits producteurs ;
- Faible niveau de maîtrise du greffage par les pépiniéristes ;
- Faible capacité des producteurs en matière de gestion entrepreneuriale ;
- Faible disponibilité et accessibilité au matériel de conditionnement approprié (sac en jute) ;
- Absence d'un mécanisme harmonisé entre les familles d'acteurs pour la vente groupée.

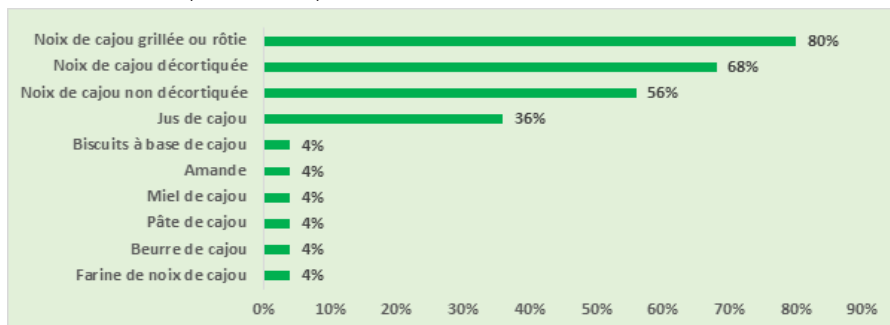
Face à ces contraintes, il faut noter que le niveau d'organisation des acteurs de la filière anacarde est un atout pour la filière. En ce qui concerne l'accès à la terre pour la plantation de l'anacarde, les dispositions de la loi portant code foncier et domanial en République du Bénin donnent des ouvertures devant favoriser l'extension des plantations. A cela, il faut ajouter l'importance accordée par le Gouvernement à cette filière qui figure parmi les filières prioritaires à promouvoir par le Programme d'Actions du Gouvernement (PAG). Par ailleurs, la filière offre des opportunités d'investissement à travers le développement des Chaînes Valeurs Ajoutées (CVA).

## 2.3 Etat de la transformation de l'anacarde au Bénin

La transformation occupe une part marginale de la production de noix brute, mais l'intérêt pour ce maillon devient de plus en plus manifeste tant chez les structures d'appui, qu'au sein du secteur privé. Les statistiques sont très fragmentées en raison du caractère informel de la transformation artisanale. Mais on estime qu'à peine 5 % de la production nationale de noix sont transformés localement dont 2 % par les unités artisanales et 3 % par les entreprises semi-industrielles et industrielles.

D'après les données de l'enquête réalisée par l'OCIS sur le terrain, les principaux produits issus de la transformation sont : Noix de cajou grillée ou rôtie (80%), Noix de cajou décortiquée (68%), Noix de cajou non décortiquée (56%) et Jus de cajou (36%).

**Graphique 10** : Répartition des produits issus de la transformation de l'anacarde



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## Produits dérivés issus de la transformation de l'anacarde

### Amandes grillées

L'Amande de cajou est habituellement rôtie dans l'huile, puis additionnée ou non un peu de sel. En plus de posséder un contenu riche en vitamines et minéraux des plus intéressants, elle est bénéfique pour la santé. Ordinairement, grillée, salée, l'amande peut être pimentée, poivrée, au curry, au paprika, au gingembre, au cumin au sucre de canne, au miel, au chocolat, au caramel, à la praline, au vinaigre, à la moutarde, au bacon, au soja. Les amandes de cajou entières de couleur ivoire sont celles dont la qualité est la plus élevée et plus les amandes sont grosses, plus leur prix est élevé.

### Purée de cajou / Confiture de pomme de cajou

La purée de noix de cajou est 100% naturelle. Les noix de cajou sont simplement broyées à la meule à basse vitesse afin de ne pas dénaturer les fruits secs. La pomme de cajou contribue à la bonne nutrition des enfants et des adultes durant les mois chauds et secs de la récolte de la noix brute. La purée de noix de cajou se consomme surtout en cuisine, diluée avec un peu d'eau. Elle se marie très bien avec toutes sortes de crudités.

### Jus de pomme de cajou

La pomme de cajou contient environ 85% de jus. Un bon pressage peut facilement en extraire 60%. D'un gout et d'une douceur particulière, ce jus est un breuvage apprécié des connaisseurs des vertus du Cajou. La pomme pressée naturellement donne une boisson tonifiante et riche en vitamine A. Elle en contient 3 fois plus que l'orange et 5 fois plus que l'ananas.

### Farine de noix de cajou

La farine de noix de cajou est obtenue en écrasant les noix de cajou. Elle est riche en vitamines et minéraux. La farine de cajou est sans gluten et est idéale pour la cuisson de gâteaux, biscuits, brownies ou pain. Légèrement sucrée et au goût de noisette, la farine de noix de cajou est texturée, granuleuse et peut être utilisée comme alternative à la farine d'amande lors de la fabrication de croûtes pour tartes, barres, gâteaux au fromage et plus encore.

## Processus de transformation

### • Transformation des noix de cajou en amandes blanches

L'amande de cajou est le principal produit de transformation de la noix et est en général commercialisé à l'état naturel. Les amandes de cajou sont obtenues après le décortiquage des noix de cajou brutes.

Le processus de transformation des noix de cajou brutes en amande de cajou torréfiées suit les étapes suivantes :

#### **Etape 1 – Séchage de noix brutes au soleil**

Les noix brutes sont de préférence séchées sur un tablier en béton à une humidité de la région de 8% en vue d'assurer que les noix stockées ne s'avarient pas.

#### **Etape 2 – Calibrage et nettoyage**

Les noix brutes sont classées en trois ou quatre tailles distinctes pour assurer un chauffage constant, une facilité de décortiquage et une pré classification. Les petites noix, la poussière et les éléments étrangers sont enlevés.

#### **Etape 3 – Cuisson à la vapeur/grillage**

Les noix brutes sont chauffées à la vapeur en lots identiques de 320kg pour une durée de 25-35 minutes pour faciliter la coupe et réduire la brisure. On utilise souvent deux types de technologie pour le traitement des noix de cajou crues : technologie de cuisson à l'huile de cajou et technologie de torréfaction de noix de cajou. Ces deux technologies utilisent un point de chauffage pour séparer le noyau en coquille.

#### **Etape 4 – Décortiquage par coupe et séparation**

Les noix sont décortiquées par un outil de coupe qui s'accroche à la noix et coupe la coque séparée ensuite à la main. On utilise également un procédé manuel en brisant la coque carbonisée. Les amandes grillées obtenues par ce procédé ne présentent pas la même régularité de cuisson que par traitement industriel mais n'ont en revanche pas besoin d'être salées avant leur consommation. La séparation des coques et des amandes est réalisée sur la base de la différence de leurs densités dans un courant d'air, les fines étant préalablement séparées par des tamis.



## **Etape 5 – Préparation épluchure**

Les noix ont la pellicule ou la couverture interne intacte. Pour préparer le dépelliculage manuel ou à la machine, les noix sont chauffées pour ramollir et détacher la pellicule. Après refroidissement, elles sont traitées à un court chauffage à la vapeur pour détacher davantage la pellicule. Le traitement «chauffage puis vaporisation” est répété au plus trois fois dans certaines usines. Après ce traitement, les noix sont refroidies.

## **Etape 6 – Dépelliculage ou épluchure**

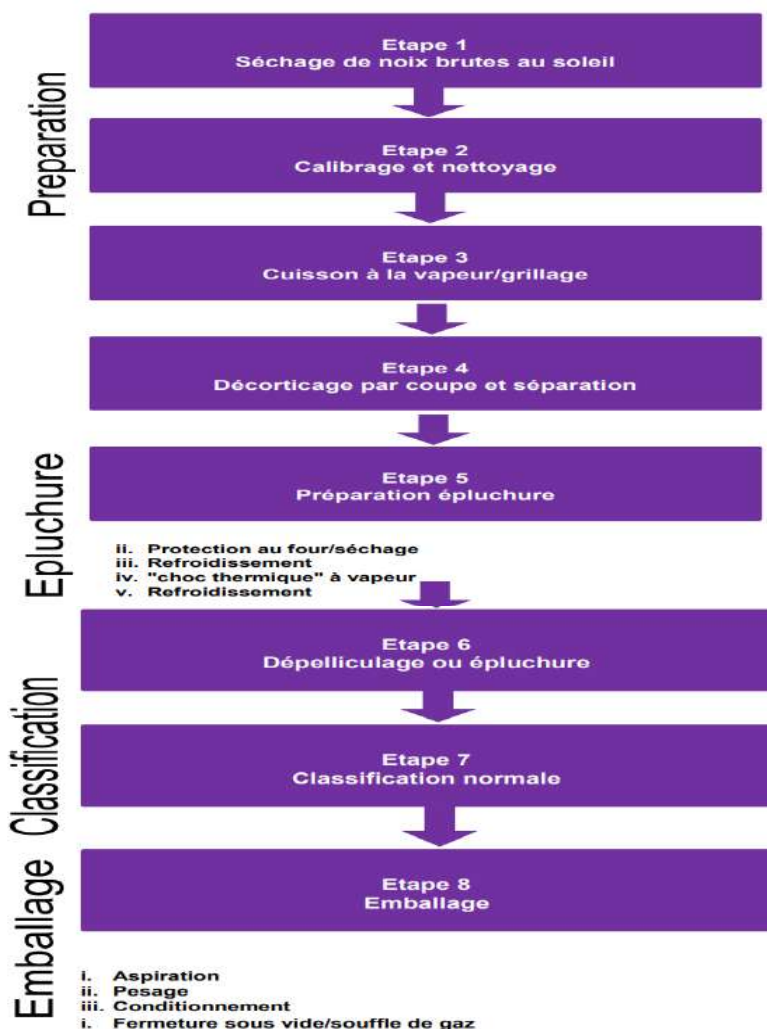
Le dépelliculage se fait manuellement en frottant les noix entre les doigts et à la coupe avec un petit couteau à la fin. L'épluchure à la machine utilise un cylindre rotatif suivi d'une éplucheuse à air. Ceci est toujours manuel dans certains cas.

## **Etape 7– Classification normale**

Les noix sont classées par taille et couleur suivant les normes internationales de classification. La classification en Afrique est quasi exclusivement manuelle pour les noix entières et semi mécanisée pour les brisures. Certaines machines de classification ont été essayées avec des résultats peu louables. Les machines de tri de couleur sont rares.

## **Etape 8 – Emballage**

Les amandes de cajou sont nettoyées à l'aspirateur, pesées en lots de 25lbs ou 50lbs et emballées avec une machine d'emballage sous vide qui extrait l'air et souffle du dioxyde de carbone dans l'emballage pour protéger les amandes et augmenter la durée de péremption. Le colis emballé est placé dans un carton étiqueté, collé et stocké pour expédition. Les noix brutes sont classées en trois ou quatre tailles distinctes pour assurer un chauffage constant, une facilité de décorticage et une pré-classification. Les petites noix, la poussière et les éléments étrangers sont enlevés.



**Figure 3 :** Processus de transformation de noix de cajou en amandes

**Source :** OCIS, 2023, à partir des données du rapport de l'étude sur les équipements de transformation du cajou – Rapport de synthèse (ICA, 2011)

## • Transformation des pommes en jus

La pomme cajou est un pédoncule mou en forme de poire, de cinq à dix centimètres de long, qui passe de la couleur verte au jaune et/ou rouge suivant la variété quand il est mûr et porte à son extrémité le fruit, la noix de cajou qui renferme une amande, comestible elle aussi. Le processus de transformation des pommes de cajou en jus de pommes de cajou passe par les étapes suivantes :

### Etape 1 – Séparation des noix et des pommes

Cette opération est pratiquée au cas où le transformateur ou la transformatrice est en possession de fruits entiers (pomme + noix). Deux options sont possibles que sont : la séparation avec un fil nylon et la séparation manuelle. La première consiste à utiliser un fil nylon attaché à deux bâtons aux extrémités, qu'on enroule entre la noix et la pomme pour sectionner le lien. La deuxième quant à elle, consiste à tenir la pomme d'anacarde d'une main et à tourner et enlever avec l'autre main, la noix de manière à ne pas blesser la pomme.

### Etape 2 – Triage

Il faut choisir les pommes intègres, non pourries tout en réalisant des lots de pomme de même couleur.

### Etape 3 – Lavage

Laver proprement les pommes d'anacarde dans de l'eau javellisée (25 à 30 ml d'eau de javel à 2%, soit une cuillerée à soupe dans 25 litres d'eau potable). Ensuite, rincer les pommes dans de l'eau simple deux à trois fois pour éliminer les résidus d'eau de javel sur les pommes. Il est recommandé d'utiliser du vinaigre comme désinfectant biologique.

### Etape 4 – Ebouttage/Découpage

Enlever les deux bouts des pommes d'anacarde avec un couteau en acier inoxydable en vue de diminuer le taux de tanin concentré au niveau des extrémités. Découper ensuite chaque pomme d'anacarde en quatre (4) à six (6) tranches afin de faciliter le pressage.

## Etape 5 – Pressage

Cette opération consiste à presser les pommes tranchées à l'aide de la presse afin de vider les pommes de leur masse de jus.

## Etape 6 – Filtration

Il faut filtrer le jus pressé avec une toile de mousseline blanche et bien propre pour débarrasser le jus des débris de pommes d'anacarde.

## Etape 7 – Clarification

Elle a pour but de séparer le tanin du jus brut. Elle se réalise suivant deux méthodes qui diffèrent selon le type d'agent clarifiant utilisé (amidon liquéfié de manioc ou gruau de riz). Ces deux méthodes se déroulent en trois principales étapes que sont :

- **Précipitation** : Ajouter du gruau de riz ou de l'amidon liquéfié de manioc au jus brut extrait, suivi d'une homogénéisation manuelle du mélange avec une louche ou une spatule dans un même sens afin de faciliter la sédimentation. Pour 10 litres de jus brut, il faut 1,25 litre de gruau de riz ou 50 ml d'amidon liquéfié de manioc.
- **Sédimentation** : Laisser reposer la solution pendant 25 à 30 minutes pour le gruau de riz ou 120 à 150 minutes pour l'amidon liquéfié de manioc afin que les particules se déposent par décantation.
- **Filtration** : Prélever le surnageant à l'aide d'un bol, puis le filtrer à travers une toile mousseline blanche bien propre afin d'éliminer la majorité du reste des particules en suspension et rendre le jus plus clair et limpide.
- **1<sup>ère</sup> Pasteurisation** : Verser le jus clarifié directement dans le pasteurisateur, puis chauffer pendant 25 à 30 minutes à 80 °C pour dégazéifier le jus, inactiver les enzymes endogènes et éliminer partiellement la flore microbienne

## Etape 8 – Conditionnement

Avant cette opération, laver et stériliser les bouteilles en verre par chauffage humide (faire bouillir pendant 30 minutes). Remplir les bouteilles stérilisées avec le jus chaud. Rincer les capsules dans de l'eau javellisée, les tremper ensuite dans de l'eau chaude avant leur utilisation pour la fermeture des bouteilles.

## Etape 9 – 2<sup>ème</sup> pasteurisation

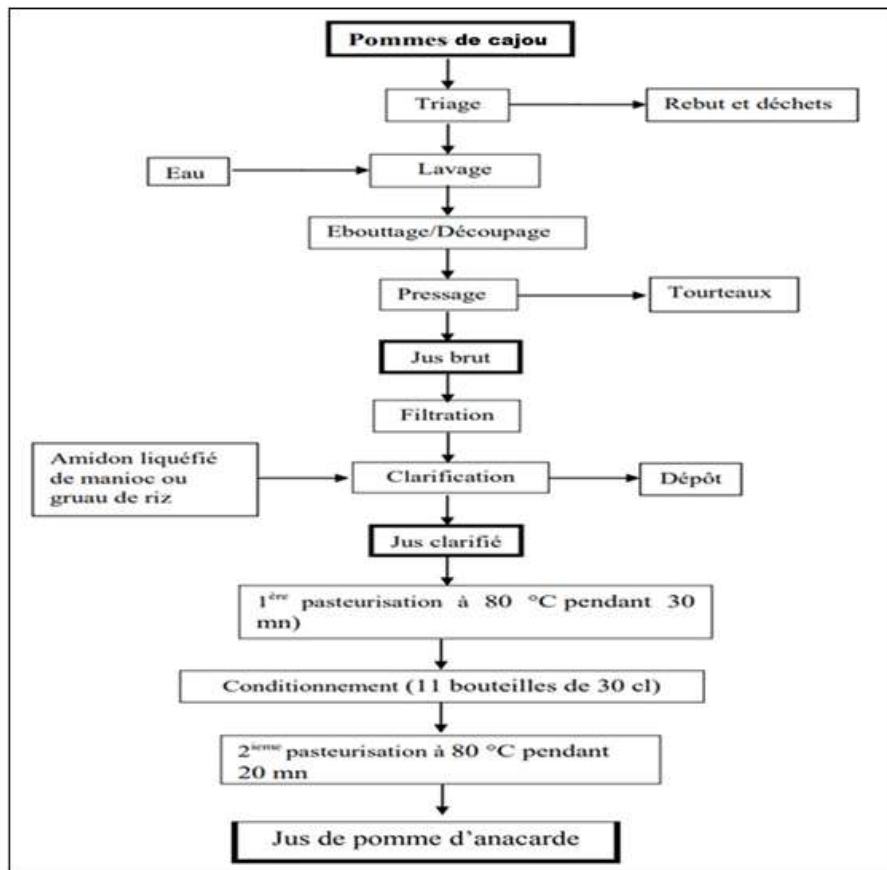
Chauffer les jus embouteillés dans le pasteurisateur jusqu'à atteindre la température de 80 °C. A partir de cet instant, observer 30 à 45 minutes de chauffage.

## Etape 10 – Etiquetage et stockage

Etiqueter les bouteilles avec un autocollant comportant les informations suivantes : nom et adresse de l'unité de production, date de fabrication avec la mention « à consommer avant » et la composition du jus.



Le diagramme technologique qui suit traduit les différentes étapes de la production du jus de pommes d'anacarde de bonne qualité.



**Figure 4 :** Processus de transformation des pommes de cajou en jus

**Source :** OCIS, 2023, à partir des données de la fiche technique de production du jus de pomme d'anacarde (INRAB, 2016)

## • Moyens et équipements utilisés

<b>Séchage de noix brutes</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sac de jute</li> <li>2. Outils de touillage des noix sur le tablier</li> <li>3. Grandes balances</li> </ol>
<b>Calibrage et nettoyage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Machine à calibrer toujours avec un cylindre rotatif</li> <li>2. Méthode de convoi des chariots, sacs ou cartons</li> <li>3. Compteur de mesurage d'humidité</li> </ol>
<b>Cuisson à la vapeur/ grillage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chaudière de génération de vapeur avec régulateur</li> <li>2. Réchaud</li> <li>3. Cuve de convoi des noix après refroidissement</li> </ol>
<b>Décorticage par coupe et séparation</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Table de coupe équipée d'outils de coupe ou</li> <li>2. Décortiqueuse (rare en Afrique)</li> </ol>
<b>Préparation épluchure</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Four de séchage muni d'un échangeur de chaleur</li> <li>2. chaudière génératrice de vapeur</li> <li>3. Ou four électrique (rare)</li> <li>4. Chariots avec plateaux pour supporter les noix dans le four</li> <li>5. Chambre de « choc thermique » et générateur de vapeur</li> </ol>
<b>Dépelliculage ou épluchure</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Auto. Machine d'épluchure avec compresseur</li> <li>2. Classification/ tri après épluchure.</li> <li>3. Séparateur de brisure/pellicule</li> <li>4. Balances, compteur de mesurage d'humidité, cuve de convoi</li> <li>5. Table et couteau de classification manuelle</li> </ol>
<b>Classification normale</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Table de classification avec éclairage suffisant</li> <li>2. Bassine/cuve de classification et de convoi</li> <li>3. Balances</li> <li>4. Machine de classification (constat de deux mais hors d'usage)</li> </ol>
<b>Emballage</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Machine d'emballage incorporant un aspirateur/un dispositif de nettoyage</li> <li>2. Détection de métaux dans certaines usines</li> <li>3. Balances</li> <li>4. Machine d'emballage sous vide et de collage avec soufflé de gaz</li> <li>5. Remplissage par vibration</li> <li>6. Gaz, d'habitude CO2</li> </ol>

## Caractéristiques des acteurs intervenant dans la transformation

### • Catégories d'acteurs

Les transformateurs regroupent toutes les personnes physiques et morales (associations, coopératives, entreprises etc.) engagées dans l'activité de transformation de l'anacarde. Dans la chaîne de valeur, on retrouve les transformateurs des noix brutes en amande brute (amande blanche), amande torréfiée de qualité pour l'exportation, amande torréfiée pour le marché local, les transformateurs de pomme d'anacarde en jus, alcool, vinaigre et autres produits dérivés (toutefois, la fabrication du jus de pomme de cajou prédomine).

Parmi les transformateurs de noix brute de cajou en amande blanche ou amande torréfiée de qualité pour l'exportation, on retrouve des transformateurs industriels et des transformateurs semi industriels. Les transformateurs de noix brute en amande torréfiée pour le marché local et les transformateurs de pomme d'anacarde en jus d'anacarde sont pour la plupart des artisans individuels, des associations ou de petites unités de transformation artisanale

Trois catégories d'unités de transformation sont connues :

- Les unités individuelles ou de groupements de transformation artisanale de capacité très modeste de moins de 20 tonnes/an produisant des amandes grillées pour le marché ;
- Les unités semi-industrielles de capacité inférieure à 150 tonnes/an avec une technologie basée sur la technologie indienne mais avec des équipements plus modestes et d'adaptation ;
- Les unités de type industriel. Le Bénin compte deux (02) unités industrielles à savoir :
  - Entreprise Afonkantan Bénin Cashew (ABC) installée à Tchaourou (50 km au sud de Parakou) et ouverte sur le marché européen.

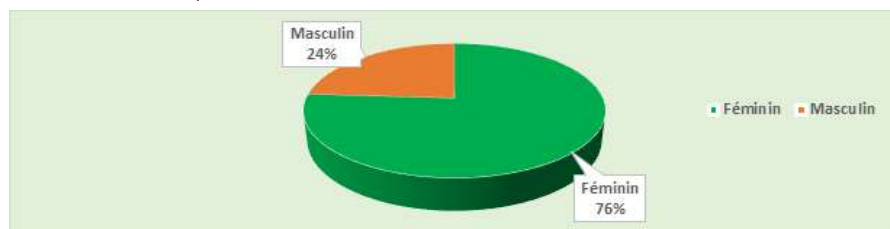


- Une nouvelle industrie installée dans la zone industrielle de Glo-djigbé. C'est la plus grosse unité de transformation existante actuellement au Bénin. Elle a une capacité de 30 000 tonnes par an.

## • Répartition suivant le sexe et l'âge

D'après les données de l'enquête, les femmes représentent 76% des transformateurs et les hommes 24% d'où une dominance féminine.

**Graphique 11** : Répartition des transformateurs d'Anacarde suivant le sexe



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Age des transformateurs

Les transformateurs enquêtés ont en moyenne 43 ans d'âge. L'Age minimum est 26 ans et l'âge maximum est 69 ans.

**Tableau 4** : Age des transformateurs

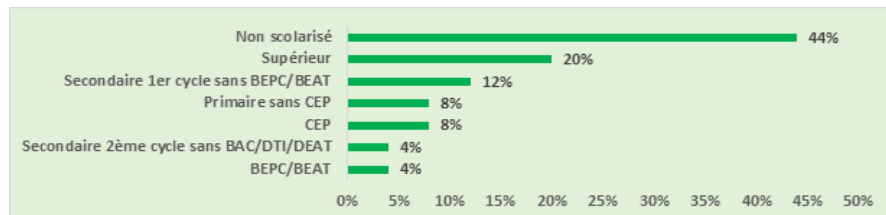
	Minimum	Maximum	Moyenne	Ecart type
Age des transformateurs	26	69	43,84	9,642

**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Répartition suivant le niveau d'éducation

Les transformateurs non scolarisés représentent la plus grande proportion (44%) suivi de ceux qui ont fait les études supérieures (plus de 20%).

**Graphique 12** : Répartition des transformateurs d'Anacarde suivant le niveau d'éducation



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Statut des acteurs

Par rapport au statut des acteurs, le graphique 4 montre que seulement 36% des acteurs sont dans le formel contre 40% qui évolue dans l'informel et 24% sont en cours de formalisation. La majorité des transformateurs sont donc dans l'informel.

**Graphique 13** : Répartition des transformateurs d'anacarde suivant leur statut



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Activité principale et secondaire des acteurs

Les acteurs intervenant dans la transformation de l'Anacarde mènent une diversité d'activités. En dehors de la transformation de l'Anacarde, les transformateurs opèrent principalement dans la transformation agricole (72%). Au nombre des activités secondaires exercées par ces unités, figurent en tête la commercialisation (56%).

**Tableau 5** : Activité principale et secondaire des acteurs ou des unités

Activité des acteurs	Pourcentage
<b>Activité principale de l'acteur</b>	
Commercialisation	4%
Transformation agro-alimentaire	4%
Transformation agricole	72%
Transformation de noix d'anacarde en amuse-gueule	16%
Transformation des produits vivrier	4%
<b>Activité secondaire de l'acteur ou de l'unité</b>	
Commercialisation	74%
Prestation de service	11%
Production végétale et animale	5%
Transformation d'anacarde	5%
Vente des emballages et équipements agricoles	5%

## • Appartenance aux organisations professionnelles et services bénéficiés

Le tableau 6 indique que 72% des transformateurs appartiennent à un groupement. Ils bénéficient de ces organisations, principalement d'appuis-conseils (43%), d'assistance pour des cérémonies (28%) et d'octroi de crédit / aides à l'obtention de crédit (25%)

**Tableau 5** : Répartition des transformateurs en fonction de l'appartenance à un groupement/association

<b>Appartenance à un groupement</b>	
Non	28%
Oui	72%

## Services offerts par les groupements

Appuis-conseils	42%
Assistance pour des cérémonies	27%
Octroi de crédit / aides à l'obtention de crédit	25%
Aides financières	3%
Renforcement des capacités (Formation)	3%

## Forces et faiblesses des acteurs intervenant dans la transformation

Dans le secteur de la transformation, les principales contraintes ou faiblesses sont :

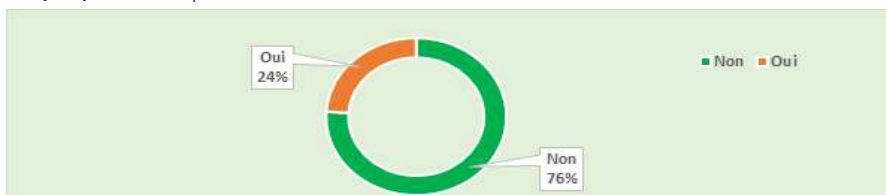
- La faible organisation des acteurs ;
- L'accès difficile au crédit dont notamment les taux d'intérêt élevés ;
- La faible disponibilité de fonds de roulement pour l'approvisionnement en matière première ;
- La forte consommation d'électricité ;
- La non-disponibilité d'une main d'œuvre permanente pour les unités installées dans les zones de production des noix ;
- La faible sécurisation de l'approvisionnement en matière première ;
- Le manque de débouchés extérieurs liés notamment à la méconnaissance des exigences des marchés ;
- Les difficultés de gestion d'unités de transformation de noix de cajou ;
- Le faible lien d'affaires avec les organisations de producteurs.

Face à ces contraintes, on note un certain nombre d'opportunités qui incitent à la transformation de l'anacarde. Le Bénin dispose des terres propices à la plantation et au développement de l'anacarde. Des progrès louables sont réalisés au niveau de certains transformateurs pour avoir des produits de qualité bien présentés et appréciés par les consommateurs. Il existe une forte demande de noix de cajou aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays.

## Evaluation des expériences avec la CCI Bénin

Parmi les transformateurs enquêtés, 76% n'ont pas d'expériences avec la CCI Bénin.

**Graphique 14** : Expériences avec la CCI Bénin



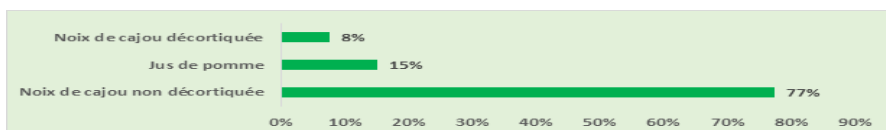
**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## 2.4 Etat de la commercialisation de l'anacarde et ses dérivés au Bénin

### Produits commercialisés

D'après les données de l'enquête, les principaux produits commercialisés sont : Noix de cajou non décortiquée (77%), Jus de pomme (15%) et Noix de cajou décortiquée (8%).

**Graphique 15** : Répartition des produits commercialisés de l'anacarde



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## Offre et demande de l'anacarde

Le commerce du cajou porte principalement sur les noix de cajou brutes pour la transformation et l'amande de cajou pour la consommation finale. Le marché mondial de l'anacarde est organisé autour de trois (03) pôles : i) l'Afrique », ii) l'Asie, et 3) l'Europe et les Etats-Unis.

L'Afrique », est le continent de production de noix de cajou brutes exportées vers l'Asie pour y être transformées. Moins de 10% des noix de cajou brutes produites en Afrique sont transformées localement. Les pays d'exportation des noix de cajou brutes produites en Afrique sont l'Inde, le Vietnam et récemment la Chine.

L'Asie (Inde, Vietnam et Chine) est le continent à la fois de production et d'importation de noix brutes de cajou, de transformation de noix de cajou brutes en amandes, d'exportation des amandes de cajou vers l'Europe et les Etats-Unis qui sont des continents importateurs et consommateurs des amandes de cajou.

L'Asie orientale est l'épicentre du marché international de l'anacarde. La région concentre presque 45% de la production mondiale de noix de cajou. En 2018, elle a transformé 85% de la production mondiale. Environ 45% de la consommation d'amande de cajou dans le monde se font dans la partie est du continent asiatique.

L'Afrique de l'Ouest est le pôle de production de noix cajou. Elle fournit constamment au moins 90% de l'offre africaine. Elle est suivie de l'Afrique de l'Est, représentée par la Mozambique, la Tanzanie et le Kenya, qui contribue de 9,9% à l'offre africaine et de l'Afrique centrale, représentée par l'Angola, qui complète de 0,1% cette offre.

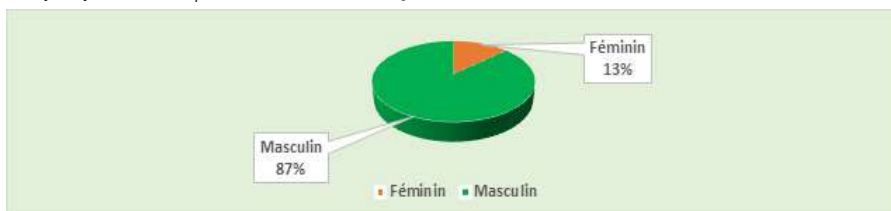
Le Bénin produit environ 120.000T de noix de cajou brutes pour une superficie totale cultivée estimée à 200.000 ha soit un rendement moyen de 300 Kg/ha. L'actif engagé dans la production de l'anacarde est estimé à 200.000 petits producteurs. La superficie moyenne cultivée varie de 0,5 à 5ha par producteur. Le cajou du Bénin est reconnu sur le marché international. En 2021, le Bénin se situe en 7<sup>ème</sup> place dans le classement des pays producteurs de l'anacarde dans le monde. Il se classe en 3<sup>ème</sup> position en Afrique après la Côte d'Ivoire et la Tanzanie.

## Caractéristiques des acteurs intervenant dans la commercialisation

### • Répartition suivant le sexe et l'âge

D'après les données de l'enquête, les Hommes représentent 87% des commerçants et les femmes 13% d'où une dominance masculine.

**Graphique 16** : Répartition des commerçants d'Anacarde suivant le sexe



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

### • Age des commerçants

Les commerçants enquêtés ont en moyenne 42 ans d'âge. L'Age minimum est de 25 ans et l'âge maximum est de 68 ans.

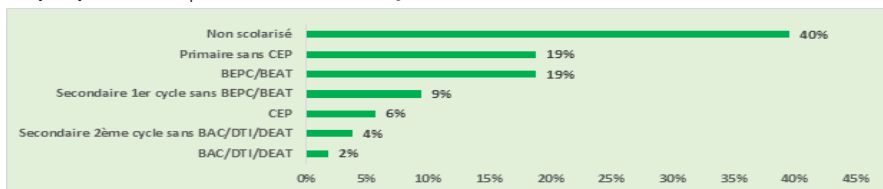
	Minimum	Maximum	Moyenne	Ecart type
Age des commerçants	25	68	42,43	9,449

**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Répartition suivant le niveau d'éducation

Les commerçants non scolarisés représentent la plus grande proportion (40%) suivi de ceux qui ont fait le niveau primaire sans CEP et BEPC (19% des enquêtés).

**Graphique 17** : Répartition des commerçants d'anacarde suivant le niveau d'éducation

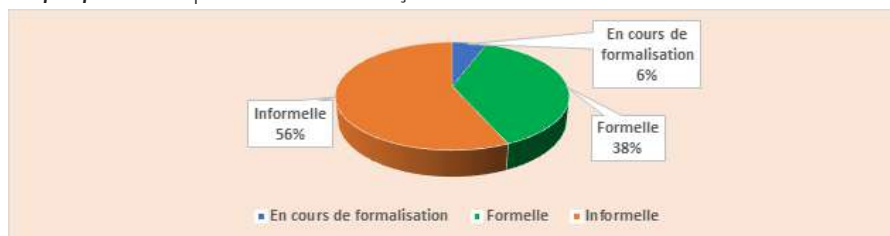


**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Statut des acteurs

Par rapport au statut des acteurs, le graphique 14 montre que seulement 38% des acteurs sont dans le formelle contre 52% qui évolue dans l'informelle et 6% qui sont en cours de formalisation. La majorité des commerçants sont donc dans l'informel.

**Graphique 18** : Répartition des commerçants d'anacarde suivant leur statut



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Activité principale et secondaire des acteurs

Les acteurs intervenant dans la commercialisation de l'anacarde mènent une diversité d'activités. Ils opèrent principalement dans le commerce (69%) et l'achat et vente de l'anacarde (25%). Au nombre des activités secondaires exercées par ces unités, figurent en tête l'Agriculture (74%) et la commercialisation (18%).



**Tableau 8** : Activité principale et secondaire des acteurs ou des unités

Activité des acteurs	Pourcentage
<b>Activité principale de l'acteur</b>	
Commercialisation	69%
Achat et vente des noix d'anacarde	25%
Agriculture	3%
Fonctionnaire	3%
<b>Activité secondaire de l'acteur ou de l'unité</b>	
Agriculture	74%
Commercialisation	18%
Achat et vente des noix d'anacarde	4%
La commercialisation de Riz, de karité, de soja	4%

**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## • Appartenance aux organisations professionnelles et services bénéficiés

Le tableau indique que 92% des commerçants n'appartiennent pas à un groupement. Ceux appartenant à un groupe bénéficient principalement d'assistance pour des cérémonies (58%), d'appuis-conseils (19%) et d'octroi de crédit / aides à l'obtention de crédit (15%).

**Tableau 9** : Répartition des commerçants en fonction de l'appartenance à un groupement/ association

<b>Appartenance à un groupement</b>	
Non	92%
Oui	8%
<b>Services offerts par les groupements</b>	
Assistance pour des cérémonies	58%
Appuis-conseils	19%
Octroi de crédit / aides à l'obtention de crédit	15%
Aides financières	8%

**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## Forces et faiblesses des acteurs intervenant dans la commercialisation

La commercialisation de l'anacarde et de ses dérivés présente des atouts majeurs à travers :

- La volonté politique d'appui à la filière d'en faire une filière d'exportation par excellence après le coton ;
- L'existence de grands marchés de collecte dans les zones de production ;
- L'existence d'une forte demande intérieure et extérieure d'anacarde et de ses produits dérivés ;
- L'existence de marge de progrès potentiels sur la filière ;
- Le dynamisme des commerçants et autres acteurs qui y interviennent.

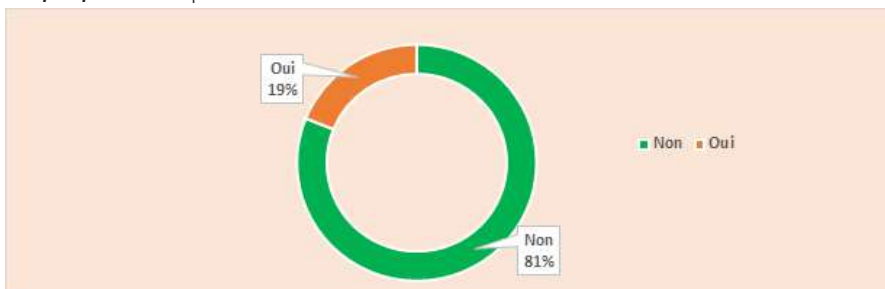
Les contraintes dans la commercialisation de l'anacarde, peuvent être regroupées en plusieurs points :

- Faiblesse des quantités et irrégularité de l'offre ;
- Grande volatilité des prix ;
- Manque de fonds de roulement ;
- Absence de label de qualité ;
- Problèmes d'infrastructures routières et d'implication du privé ;
- Faible liquidité des petits collecteurs ;
- Faible implication des banques ;
- Nécessité de coordination et contractualisation ;
- Besoin de promotion et labellisation ;
- Absence de terminal d'entreposage des noix et d'une centrale d'achat.

## Evaluation des expériences avec la CCI Bénin

Parmi les commerçants enquêtés 81% n'ont pas d'expériences avec la CCI Bénin.

**Graphique 19** : Expériences avec la CCI Bénin



**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain réalisée en novembre 2023

## 2.5 Encadrement et services d'appui à la filière

### Catégories d'acteurs

#### Fournisseurs d'intrants

La production d'anacardes est faite sans intrants spécifiques (engrais, produits phytosanitaires) du fait qu'ils ne sont pas disponibles sur le marché ou mis au point par des institutions appropriées. Les rares producteurs utilisant des fertilisants chimiques et des produits de traitements d'attaques de nuisibles font généralement recours aux produits destinés aux autres cultures, notamment le coton et les cultures maraîchères. Ces recours sont observés parce que les producteurs ne disposent pas des produits spécifiques à l'anacarde.

Les importateurs d'intrants ne sont pas aussi très intéressés du fait de la demande qui n'est pas assez forte pour permettre une activité plus lucrative dans ce secteur. L'accès au financement (achat d'équipement, activités dans les plantations, récoltes et post-récoltes) reste difficile pour les petits producteurs qui sont obligés de s'engager avec les acheteurs de noix en vendant leur production en herbe.

Les pépinières occupent une place importante dans ce processus. Elles ont pour fonctions de :

- Produire des semences sélectionnées d'anacarde ;
- Produire des plants sélectionnés d'anacarde.

Dans l'ensemble, le niveau d'utilisation des intrants dans la production d'anacarde demeure faible (environ 30%). Cependant, plusieurs sources d'approvisionnement en intrants spécifiques sont disponibles. Les plus connues sont : les ATDA, FENAPAB et BeninCajù.

### • Structures d'appui à la filière

Diverses structures appuient la filière anacarde au Bénin telles que :

**Partenaires Techniques et Financiers (PTFs)** : Il s'agit entre autres des coopérations comme : Organisation néerlandaise de développement (SNV), Coopération Technique Belge (CTB),

**Organisations Non Gouvernementales (ONG)** : il s'agit notamment du Centre Songhai et de DEDRAS ONG ;

**Organisations Professionnelles Agricoles (OPA)** qui à travers les faitières appuient leurs membres ;

**Agences Territoriales de Développement Agricole (ATDA)** : Les ATDA ont la charge de la promotion des filières relevant de leurs compétences géographiques.

**Directions Départementales de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche (DDAEP)** : Les DDAEP s'occupent des fonctions régaliennes de contrôle, de suivi et de coordination du secteur agricole.

**Institut National des Recherches Agricoles du Bénin (INRAB)** : Il intervient sur les questions de recherches liées au développement de la filière. L'INRAB a élaboré une fiche sur les itinéraires techniques pour améliorer la productivité des plantations paysannes, mais sa portée est encore limitée. Il s'est également investi dans la valorisation et la diversification des dérivés, notamment la valorisation de la pomme en plus de la noix, en étude au programme de technologie agro-alimentaire (PTAA).

**Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments (ABSSA) :** Elle a pour rôle principal d'assurer la sécurité sanitaire des produits au niveau de tous les maillons de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation ou «de la fourche à la fourchette»), en conformité avec les exigences internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments et de préservation des végétaux. Elle a aussi un rôle de veille, d'alerte et un devoir d'information et de garantie de transparence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le bras opérationnel de l'agence est le Laboratoire Central de sécurité Sanitaire des Aliments (LCSSA).

**Direction de la Production Végétale (DPV) :** La Direction de la Production Végétale (DPV) est responsable de garantir la diversité et la qualité de la production végétale.

**Direction de la Législation Rurale, de l'Appui aux Organisations Professionnelles et de l'Entrepreneuriat Agricole (DLROPEA) :** Elle est chargée de définir la politique de l'Etat en matière de promotion des sociétés coopératives, des groupements économiques d'initiatives communales, des organisations professionnelles agricoles et autres institutions rurales, de l'appui à l'entrepreneuriat agricole, aux activités des jeunes ruraux, des femmes rurales et de veiller à son application.

**Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée (DANA) :** Elle a pour mission de prévenir les déséquilibres alimentaires et promouvoir un mode alimentaire sain et adapté.

**Direction de la Qualité des Innovations et de la Formation Entrepreneuriale (DQIFE) :** Elle a pour mission de garantir la qualité de la production agricole et d'assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations notamment par le biais de la législation rurale.

## Principaux acteurs du secteur

Le secteur est organisé autour de l'Interprofession de la Filière Anacarde (IFA) qui regroupe les familles professionnelles d'acteurs suivantes :

- Fédération Nationale des Producteurs Anacarde du Bénin (FENAPAB)
- Conseil National des Transformateurs de Cajou (CNTC)
- Conseil National des Exportateurs de Cajou (CONEC)
- Fédération Nationale des Acheteurs de Produits Tropicaux (FENAPAT)

## III- ANALYSE D'OPPORTUNITES DE LA FILIERE ANACARDE

L'analyse économique et d'opportunités de l'anacarde est réalisée pour deux (02) chaînes de valeur à savoir : Amandes de noix de cajou et Jus de pomme d'anacarde.

### 3.1 Analyse économique de la Chaîne de Valeur Ajoutée : Noix de cajou

L'analyse économique de la production des noix de cajou proposée ci-après a été réalisée sur la base des résultats de l'enquête de l'OCIS effectuée sur le terrain auprès des acteurs en novembre 2023. Les données ont été comparées avec celles du mémoire d'analyse de la rentabilité de la filière anacarde dans le département des collines, réalisé (2012).

Le rendement moyen sur la période 2010-2021 est de 335,64 kilogrammes à l'hectare. Pour les simulations, nous avons considéré 330 Kg/ha.

Les prix bord-champs oscillent entre 400 et 500 FCFA/kg. Les reventes des commerçants et intermédiaires s'effectuent entre 575 et 600 FCFA/kg. Pour des besoins de simulation, nous avons considéré un coût de 400 FCFA/kg. Sur cette base, le compte d'exploitation de la CVA Noix de cajou se présente comme suit.



**Tableau 10** : Compte d'exploitation de la production d'anacarde

Désignation	Unité de référence	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>Montant de la production brute</b>				<b>132 000</b>
Production de noix de cajou	Kg/ha	330	400	132 000
<b>Coûts directs de la main d'œuvre</b>				<b>77 436</b>
1er fauchage	H/ha	4,71	3 800	17 898
2ème fauchage	H/ha	4,71	3 800	17 898
Récolte	H/ha	10,41	4 000	41 640
<b>Coûts indirects</b>				<b>5 000</b>
Transport	FCFA/ha	1	1 000	1 000
Communication (crédit, ...)	FCFA/ha	1	800	800
Amortissement	FCFA/ha	1	3 000	3 000
Autres dépenses	FCFA/ha	1	200	200
<b>Total des charges</b>				<b>82 436</b>
<b>Bénéfice</b>				<b>49 564</b>
<b>Ratio Bénéfice/Charges</b>				<b>0,60</b>

**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain

La production des noix de cajou au Bénin est une activité rentable. Pour un hectare de plantation, avec un rendement potentiel de 330 kg/ha, le revenu net s'élève à **132 000 FCFA**, à raison de 400 FCFA/kg.

Avec un ratio de 0,60, en investissant **100 F CFA** dans l'activité de production de noix de cajou, on peut gagner **60 FCFA**.

## 3.2 Analyse économique de la Chaîne de Valeur Ajoutée : Amandes de noix de cajou

L'analyse économique de la production d'amandes de noix de cajou est faite sur la base des hypothèses ci-après :

- Le prix d'achat de la matière première, notamment de la noix brute de cajou, varie entre 400 et 600 FCFA/kg. Pour des besoins de simulation, nous avons considéré 500 FCFA/kg ;
- Le prix du sachet transparent d'emballage résistant de 1kg pour le produit fini varie entre 20 et 30 FCFA l'unité ; Pour des besoins de simulation, nous avons considéré 25 FCFA/kg ;
- Le transport de la noix vers l'unité de production est de 100 FCFA/Kg.
- On fait l'hypothèse de la vente de toute la production ;
- Le prix de vente en gros de l'amande de cajou varie entre 5000 F et 6000FCFA/kg. Pour la simulation, nous avons considéré un prix moyen de 5500 FCFA/Kg ;
- Le rendement de production d'amande à partir de la noix brute est de 60% ;
- Les diverses opérations concernent la main d'œuvre affectée aux tâches liées au séchage, calibrage et nettoyage, cuisson, décorticage, préparation épluchure, dépelliculage, classification, conditionnement, etc.

Sur la base de ces hypothèses, le compte d'exploitation se présente comme suit



**Tableau 11** : Compte d'exploitation de la production de l'amande de cajou

N°	Désignation	Unité de référence	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>1.</b>	<b>Coût des matières premières</b>				
	Achat de noix brute de cajou	Kg	330	500	165 000
	Transport vers l'unité de production	Kg	330	100	33 000
	Sachet d'emballage transparent de 1 kg	Sachet	330	25	8 250
	<b>Total 1</b>				<b>206 250</b>
<b>2.</b>	<b>Coût direct de la main d'œuvre</b>				
	Diverses opérations de production	Kg	330	800	264 000
	<b>Total 2</b>				<b>264 000</b>
<b>3.</b>	<b>Coûts indirects</b>				
	Manutention	kg	330	120	39 600
	Transport	kg	330	60	19 800
	Communication	kg	330	30	9 900
	Autres coûts (taxe de marché)	kg	330	15	4 950
	Amortissement	kg	330	150	49 500
	<b>Total 3</b>				<b>123 750</b>
	<b>Coût total de production</b>				<b>594 000</b>
	<b>Montant des recettes</b>	Kg	198	5500	<b>1 089 000</b>
	<b>Bénéfice</b>				<b>495 000</b>
	<b>Ratio Bénéfice/Charges</b>				<b>0,83</b>

**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain

La production d'amande au Bénin est une activité rentable. Pour une transformation de 330 Kg de noix brute d'anacarde correspondant à un produit fini de 198 Kg d'amande, le revenu net s'élève à **1 089 000 FCFA**, à raison de 5500 FCFA/kg.

Avec un ratio de 0,83, en investissant **100 F CFA** dans l'activité de production d'amande de noix de cajou, on peut gagner **83 FCFA**.

### 3.3 Analyse économique de la Chaîne de Valeur Ajoutée : JUS DE POMME D'ANACARDE

L'analyse économique de la production du jus de pomme d'anacarde est faite sur la base des hypothèses ci-après :

- Le prix de la pomme brute d'anacarde utilisée comme matière première est en moyenne de 50 FCFA/kg ;
- Le transport de la pomme vers l'unité de production est de 30 FCFA/Kg.
- On fait l'hypothèse de la vente de toute la production.
- Le prix de vente du jus est de 200FCFA, la bouteille de 33 centilitres ;
- Avec une presse à vis, le rendement d'extraction du jus de pomme peut varier entre 50 et 65% selon le degré de maturité. Pour les besoins de simulation, nous avons considéré un taux d'extraction de 50% ;
- Les diverses opérations concernent la main d'œuvre affectée aux tâches liées à la séparation des noix et des pommes, au triage, lavage, ébouttage/Découpage ; pressage, filtration, clarification, ...

Sur la base de ces hypothèses, le compte d'exploitation se présente comme suit.



**Tableau 12** : Compte d'exploitation de la production du jus de pomme

N°	Désignation	Unité de référence	Quantité	Prix unitaire	Montant
<b>1.</b>	<b>Coût des matières premières</b>				
	Achat de pomme brute d'anacarde	Kg	300	50	15 000
	Transport vers l'unité de production	Kg	300	30	9 000
	Bouteille d'emballage de 33 cl	Blle	455	25	11 364
	<b>Total 1</b>				<b>35 364</b>
<b>2.</b>	<b>Coût direct de la main d'œuvre</b>				
	Diverses opérations de production	Kg	300	60	18 000
	<b>Total 2</b>				<b>18 000</b>
<b>3.</b>	<b>Coûts indirects</b>				
	Diverses opérations de production	Kg	300	60	18 000
	<b>Total 2</b>				<b>18 000</b>
	Communication	kg	330	30	9 900
	Autres coûts (taxe de marché)	kg	330	15	4 950
	Amortissement	kg	330	150	49 500
	<b>Total 3</b>				<b>123 750</b>
	<b>Coût total de production</b>				<b>63 864</b>
	<b>Montant des recettes</b>	Blle	455	200	<b>90 909</b>
	<b>Bénéfice</b>				<b>27 045</b>
	<b>Ratio Bénéfice/Charges</b>				<b>0,42</b>

**Source** : OCIS, 2023, à partir des données d'enquête de terrain

La production du jus de pomme est une activité relativement rentable. Pour une transformation de 300 Kg de pommes d'anacarde tonnes correspondant à un produit fini de 455 bouteilles de 33 centilitres de jus, le revenu net s'élève à **90 909 FCFA**, à raison de 200 FCFA/Bouteille.

Avec un ratio de 0,42, en investissant **100 F CFA** dans l'activité de production du jus de pomme, on peut gagner **42 FCFA**.

En conclusion, l'analyse économique des CVA montre que la filière anacarde présente une rentabilité indéniable. Ainsi, les opérateurs économiques sont invités à investir dans cette filière à travers entre autres les projets ci-après :

- Projet de production intensive de noix d'anacarde sur une grande surface pour satisfaire les demandes intérieures et extérieure du pays ;
- Projet de fabrication semi-industrielle ou industrielle d'amandes de noix de cajou pour répondre aux demandes intérieures de consommation et de la sous-région ;
- Projet de fabrication semi-industrielle ou industrielle de jus de pomme pour répondre aux demandes intérieures de consommation et de la sous-région ;
- Projet de fabrication semi-industrielle ou industrielle des autres produits dérivés des noix de cajou (purée de cajou, farine de noix de cajou) pour répondre aux demandes intérieures de consommation et de la sous-région ;
- Projet de valorisation des déchets d'anacarde pour servir d'engrais ou d'aliments aux bétails pour répondre aux demandes intérieures.



## IV- PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE

Le Plan Stratégique de Développement du Secteur Agricole 2025 (PSDSA-2025), en retenant l'anacarde comme l'une des filières du Gouvernement, a défini un certain nombre d'actions pour la promotion de cette filière. Dans ce cadre, il a été mis en place un programme national de développement de l'anacarde dont les objectifs sont :

- Accroissement de la production de noix cajou ;
- Accroissement de la transformation de noix cajou et de ses coques ;
- Accroissement de la transformation de pommes cajou ;
- Amélioration du dispositif de commercialisation et d'exportation de noix cajou.

Pour faire de cette filière, un domaine d'intérêt pour les acteurs privés, il importe que des dispositions nécessaires soient prises en vue de promouvoir auprès de ces acteurs, les chaînes de valeur de l'anacarde, porteuses d'opportunités qui peuvent servir de base à la mise en place des unités industrielles. Il s'agit notamment des CVA : Noix brutes d'anacarde, Amandes de noix de cajou, Jus de pomme. Pour cela des mesures ci-après devront être prises à savoir :

- Plaider auprès de l'Etat pour une meilleure sécurisation de l'accès au foncier, en particulier dans les zones à forte production de l'anacarde ;
- Plaider auprès des structures en charge de la recherche agricole pour une meilleure expression du potentiel agronomique des innovations et l'articulation plus importante entre la recherche et les besoins des producteurs ;

- Organiser avec l'appui des pouvoirs publics, la production et de la distribution des semences certifiées ;
- Sensibiliser les producteurs pour une intensification de la production avec l'encadrement des structures publiques dédiées. Ce qui permettrait d'accroître substantiellement le volume de production ;
- Faciliter aux acteurs l'accès aux intrants, aux équipements et au crédit pour la transformation de l'anacarde avec l'appui des pouvoirs publics ;
- Plaider auprès des pouvoirs publics pour la facilitation de l'accès des acteurs à l'énergie électrique à un prix convenable pour l'industrie ;
- Promouvoir les normes de qualité (physiques, nutritionnelles et microbiologiques) et d'emballages appropriés pour les différents dérivés de l'anacarde ;
- Apporter aux acteurs privés, des mesures d'incitation pour l'investissement notamment dans les domaines de transformation, de commercialisation et ses services d'appui ;
- Faciliter l'accès au crédit pour les activités de production, de transformation et de mise en marché ;
- Renforcer les capacités des acteurs pour une professionnalisation au niveau des CVA Anacarde sélectionnées dont entre autres le développement des relations d'affaire basées sur la contractualisation ;
- Améliorer la gouvernance de la filière à travers une meilleure structuration des acteurs.



## EQUIPE DE REALISATION

### ELU REFERENT OCIS-BENIN

Vice-Président Kamilou Arouna

### DIRECTEUR DE PUBLICATION

Raymond ADJAKPA ABILE

### EQUIPE TECHNIQUE

Hyppolyte Dodji KOUKOU  
Coordonnateur OCIS-CCI BENIN

Liliane JOHNSON

Pool Economique

Elodie KOUELO

Pool Statistique

Octave DOSSA

Pool information

### CONSEIL SCIENTIFIQUE

Sous la coordination du  
Professeur Albert Nledji HONLONKOU

### MAQUETTE ET MISE EN PAGE

Cellule de communication de  
la CCI Bénin

Reproduction autorisée à la  
condition expresse de mentionner  
la source

