

Exportation de noix de cajou vers l'Europe

La demande de noix de cajou en Europe est motivée par la popularité des en-cas sains, du goût agréable et du fait que les noix peuvent servir à remplacer les protéines animales. De nouveaux fournisseurs des pays en développement peuvent trouver des acheteurs sur de grands marchés tels que l'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, l'Italie et l'Espagne. Les nouveaux fournisseurs de noix de cajou peuvent obtenir un avantage concurrentiel en investissant dans des installations de transformation (décorticage), offrant des produits sûrs, durables et de haute qualité à des prix stables. Les nouveaux fournisseurs doivent pouvoir concurrencer les offres **du Vietnam, de l'Inde et du Brésil, ou** vendre des produits à valeur ajoutée (tels que les noix de cajou biologiques ou certifiées éthiques).

Le potentiel du marché européen des noix de cajou

À long terme, le marché européen des noix de cajou devrait connaître une croissance stable. Cette croissance **sera probablement alimentée par l'évolution des habitudes de consommation des consommateurs européens, notamment par la demande croissante d'en-cas plus sains et de sources de protéines végétales.** L'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la France, l'Italie et l'Espagne offrent des possibilités aux fournisseurs des pays en développement.

La popularité des noix contribue à la demande croissante de noix de cajou sur le marché européen. Les consommateurs européens de noix de cajou continuent de préférer les noix de cajou comme simple en-cas salé et grillé, mais la consommation de noix de cajou non salées augmente également. Des noix nature sans aucun ajout sont de plus en plus souvent vendues, ainsi que différentes saveurs de torréfaction. En outre, les noix de cajou sont de plus en plus utilisées comme ingrédients dans les barres de fruits et de noix, les céréales pour le petit déjeuner, les pâtes à tartiner à base de noix, les boissons à la noix, les garnitures de glaces, les biscuits et autres sucreries.

Description des produits

Les noix de cajou sont les graines en forme de rein qui adhèrent au fond de la pomme de cajou, le fruit de l'anacardier (*anacardium occidentale*). La noix elle-même est protégée par une coque très solide, qui doit être grillée/passée à la vapeur avant d'être décortiquée. **La partie comestible est l'amande de la noix de cajou qui est obtenue après le décorticage.** L'amande ne représente qu'environ 20 % du poids total de la noix de cajou. Dans la plupart des pays producteurs, les anacardiers ont 2 ou 3 cycles de floraison et de récolte au cours de l'année, en fonction des conditions climatiques.

L'anacardier est originaire du nord-est du Brésil, mais il est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions du monde. Actuellement, l'hémisphère nord représente 80 % de la production mondiale de noix de cajou brutes, contre 20 % pour l'hémisphère sud. La plus grande zone de production est l'Afrique de l'Ouest, la Côte d'Ivoire en étant le premier producteur. Le deuxième producteur est l'Inde, suivie par les pays d'Afrique de l'Est (la Tanzanie étant le premier producteur d'Afrique de l'Est).

Figure 1 : Fruits de cajou



Source : Pixabay (licence simplifiée Pixabay)

Figure 2 : Noix de cajou ouverte avec son amande



Source : [Sting](#) via Wikimedia Commons ([licence de documentation libre GNU](#))

La production des pays d'Afrique de l'Est et de l'Ouest augmente considérablement, mais en raison d'un manque de capacités de transformation (décorticage), les producteurs africains exportent la majorité de leurs récoltes sous forme de noix de cajou en coque vers le Vietnam et l'Inde. L'Inde et le Vietnam sont les deux plus grands transformateurs de noix de cajou, et les principaux fournisseurs du marché mondial et européen. Le volume de transformation de ces deux pays dépasse leurs récoltes, et ils importent donc tous deux beaucoup de noix de cajou en coque, principalement d'Afrique, mais le Vietnam importe de plus en plus du Cambodge également.

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

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

Le principal avantage des principaux transformateurs de noix de cajou (comme le Vietnam) est la production à grande échelle à l'aide d'équipements automatiques. Actuellement, le volume de noix de cajou décortiquées en Afrique est faible en raison de l'utilisation courante de presses manuelles (actionnées à la main ou à la pédale). Habituellement, un ouvrier peut couper jusqu'à 40 kg de noix par journée de travail, tandis que les capacités de traitement des machines automatiques peuvent dépasser les 100 kg par heure.

Figure 3 : Paquet de noix de cajou à exporter



Source : Exportateurs indiens

Figure 4 : Noix de cajou grillées



Source : Pixinio

Sur le marché européen, les amandes de noix de cajou sont principalement utilisées comme en-cas grillé et salé. Récemment, la noix de cajou est également devenue populaire en tant qu'ingrédient dans la confiserie et d'autres industries alimentaires, étant utilisée dans les biscuits, les en-cas aux fruits et aux noix, les céréales de petit déjeuner, comme beurre, comme garniture pour la glace et dans les sauces et condiments.

Cette étude couvre les informations générales concernant le marché des noix de cajou décortiquées en Europe qui intéressent les producteurs des pays en développement. Les noix de cajou sont commercialisées sous deux codes différents du système harmonisé (SH). Le code SH pour les noix de cajou en coque est 08013100, et le code SH pour les noix de cajou décortiquées (amandes) est 08013200. L'importation européenne de noix de cajou en coque étant insignifiante, cette étude n'utilise le code des amandes de noix de cajou qu'à des fins d'analyse statistique.

Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour les noix de cajou ?

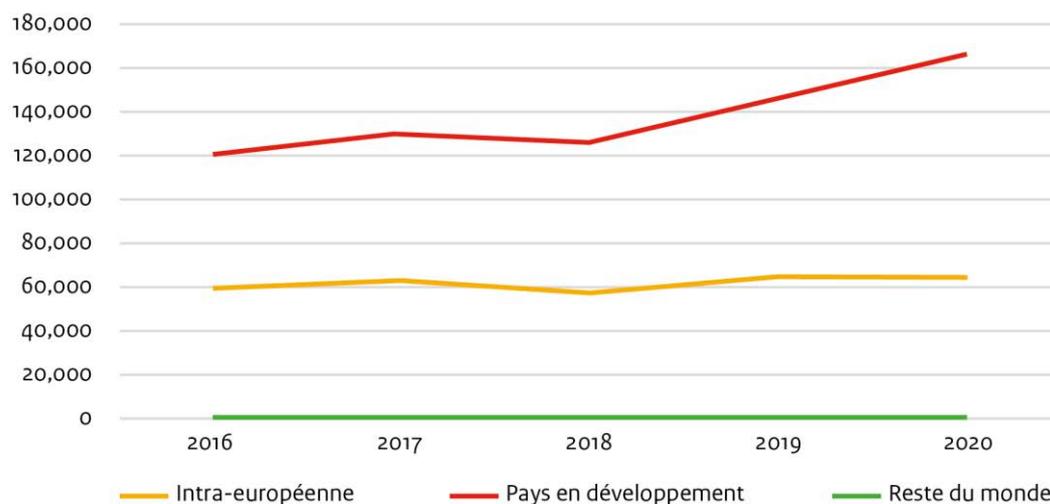
L'Europe est la plus grande région importatrice d'amandes de cajou dans le monde, représentant environ 35 à 40 % du total des importations mondiales. Les importations européennes de noix de cajou ont augmenté en volume de 6 % en moyenne au cours de la période comprise entre 2016 et 2020. Presque toutes les importations en provenance de pays tiers proviennent de pays en développement. En 2021, les importations de noix de cajou ont également continué à augmenter. Au cours des six premiers mois de 2021, 4 000 tonnes de plus ont été importées par rapport à la même période en 2020.

Au cours des cinq prochaines années, le marché européen des noix de cajou devrait connaître une croissance annuelle de 3 à 5 %. La demande de noix de cajou en Europe est stable, mais les quantités importées fluctuent parfois en raison de la production variable dans les principaux pays fournisseurs. Les fluctuations régulières des importations continueront à être influencées par les récoltes et la situation des prix plutôt que par les changements de la demande.

Bien que la demande de noix de cajou sur le marché européen soit assez stable, elle est influencée par les fluctuations de prix. Le prix des noix de cajou est plus élevé que celui de la plupart des autres noix sur le marché européen. Un prix élevé peut avoir un impact sur le comportement des consommateurs, car ils se tourneront vers **d'autres noix moins chères**. Le prix élevé peut influencer la demande de noix de cajou par les entreprises qui les utilisent comme ingrédient pour des mélanges de noix, des mélanges pour le petit déjeuner, etc. Si les noix de cajou sont chères, ces entreprises réduiront la part des noix de cajou du mélange et augmenteront les parts des noix moins chères.

En 2021, malgré les effets de la COVID-19, les prix de détail des noix de cajou en Europe ont continué à chuter, ce qui a stimulé la consommation à domicile. D'autre part, en raison des mesures de confinement, la consommation dans les segments de l'industrie et de la restauration a diminué de manière significative et on est passé des repas à l'extérieur aux repas à la maison. Cependant, les confinements, les tendances liées à une alimentation saine et les prix attractifs ont stimulé la consommation totale de noix de cajou.

Figure 5 : Importations européennes de noix de cajou (en tonnes), par origine



Source : TradeMap du CCI et Eurostat

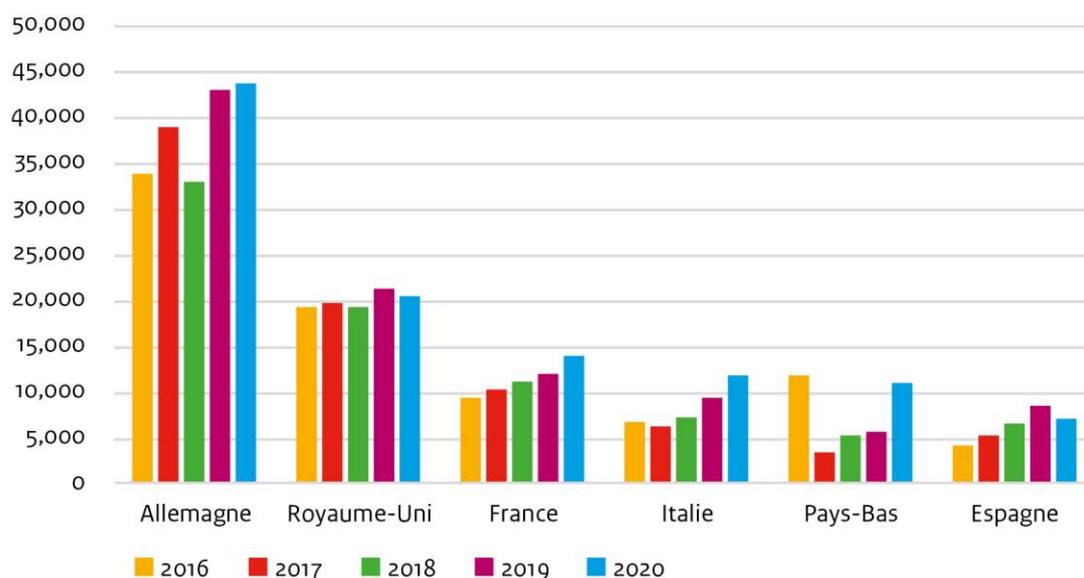
Depuis 2016, les importations européennes de noix de cajou ont augmenté de 6 % par an en quantité et de 2,8 % en valeur. Cette différence entre les taux de croissance en quantité et en valeur indique une augmentation des prix à l'importation. En 2020, les importations ont atteint 167 mille tonnes. Le commerce intra-européen en 2020 était de 64 mille tonnes. Le commerce européen total des noix de cajou (y compris les importations et le commerce intra-européen) a atteint une valeur de 1,32 milliard d'euros.

Le commerce intra-européen représente 28 % de toutes les importations. Le commerce intérieur européen **consiste en une simple réexportation d'amandes de noix de cajou brutes importées, mais il comprend également** une transformation à valeur ajoutée, telle que la torréfaction, le salage et le conditionnement pour la vente au détail. Les importations européennes en provenance des pays en développement ont augmenté de 44 000 tonnes au cours des cinq dernières années, passant de 122 000 tonnes en 2016 à 166 000 tonnes en 2020.

Les noix de cajou sont importées en Europe tout au long de l'année. Toutefois, il existe une tendance selon laquelle le premier trimestre enregistre les chiffres d'importation les plus bas, les quantités augmentant vers la fin de l'année. Le pic est généralement atteint entre septembre et novembre, en raison de l'augmentation de la consommation pendant les vacances d'hiver en Europe. Par conséquent, les fournisseurs de noix de cajou

émergents devraient pouvoir disposer de stocks suffisants pour les livraisons les plus importantes pendant les hautes saisons.

Figure 6 : Principaux consommateurs européens de noix de cajou (en tonnes), 2016-2020



Source : TradeMap du CCI et Eurostat

Remarque : Le graphique ci-dessus représente la consommation apparente (la différence entre les importations et les exportations). Il n'existe pas de données exactes sur la consommation par pays. Un calcul approximatif, publié par le Conseil international des fruits secs (INC), évalue la consommation européenne de noix de cajou à plus de 150 000 tonnes.

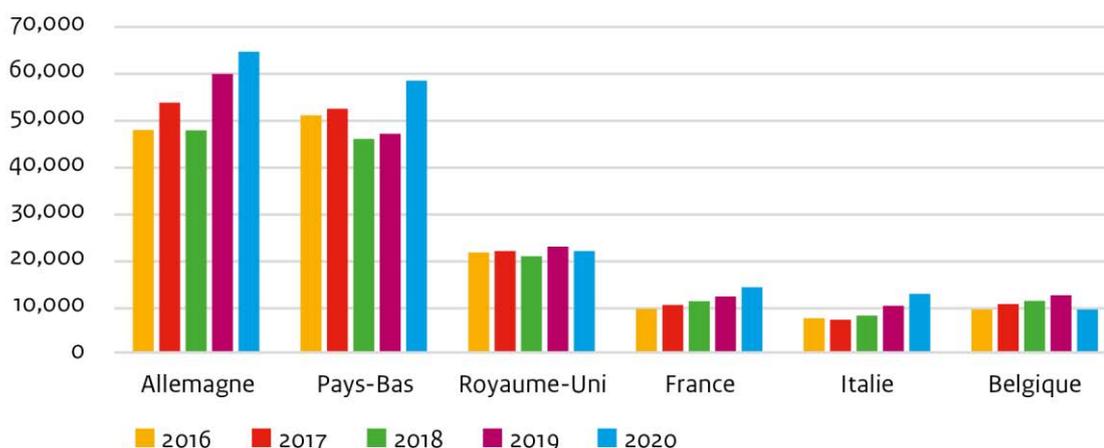
Au cours des cinq dernières années, la consommation a augmenté d'un taux de croissance annuel de 5 %, l'Allemagne et le Royaume-Uni étant les principaux marchés. Selon le [Conseil international des fruits secs](#), les Pays-Bas ont la consommation par habitant la plus élevée au monde, avec une estimation de 2,68 kg/an en 2019.

Les consommateurs européens sont de plus en plus conscients des bienfaits des noix pour la santé. Les noix de cajou sont présentées comme particulièrement riches en fer (qui renforce le système immunitaire) et en vitamine K (contribuant à une bonne coagulation sanguine et à préserver la densité osseuse). Le goût des noix de cajou est un autre élément moteur de l'augmentation de leur consommation. De nombreux consommateurs européens trouvent le goût des noix de cajou grillées plus attrayant que celui des noix européennes traditionnelles telles que les noisettes ou les noix.

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

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

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



Source : TradeMap du CCI et Eurostat

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

L'Allemagne est le plus grand importateur de noix de cajou en Europe. La valeur totale des importations allemandes était de 430 millions d'euros en 2020, soit 32 % de toutes les importations de l'UE. Les importations allemandes ont augmenté annuellement de 7,8 % en volume entre 2016 et 2020, atteignant 65 000 tonnes en 2020.

L'Allemagne est également un pays par lequel les noix de cajou importées transitent beaucoup. Environ 30 % de toutes les noix de cajou importées sont réexportées d'Allemagne chaque année vers d'autres marchés européens. Les activités de réexportation sont menées par les négociants et les agents spécialisés, dont beaucoup sont situés à Hambourg ([le principal port allemand](#)). En 2020, les principaux marchés cibles des exportations et réexportations allemandes ont été la France et le Royaume-Uni (représentant chacun 15 % des exportations) puis le Luxembourg (7 %).

Il peut paraître surprenant que l'Allemagne réexporte des quantités importantes de noix de cajou au Luxembourg, qui est l'un des plus petits pays européens dont la consommation est très limitée. Cela s'explique par les capacités de transformation des noix de cajou (torréfaction et décortiquage) des entreprises installées au Luxembourg. Une grande partie des noix de cajou sont transformées et emballées au Luxembourg pour le marché de détail allemand, puis réexpédiées en Allemagne.

Actuellement, le marché allemand des importations de noix de cajou est très concentré, en effet l'Allemagne importe 63 % de toutes ses noix de cajou du Vietnam (34 000 tonnes en 2020) et de l'Inde (7 000 tonnes), ce qui laisse relativement peu de place aux autres fournisseurs. En réalité, ces deux fournisseurs ont une part bien plus importante car certaines quantités sont importées de Belgique et des Pays-Bas, qui servent de pays de transit pour les noix de cajou vietnamiennes et indiennes. La principale raison de cette forte dépendance vis-à-vis des importations en provenance du Vietnam et de l'Inde est le manque de capacités de transformation dans d'autres régions en croissance. Cette situation caractérise non seulement l'Allemagne, mais aussi tous les autres pays importateurs européens.

Les pays émergents en développement qui fournissent des noix de cajou à l'Allemagne sont l'Indonésie, le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, le Nigéria, le Mozambique, le Kenya, le Bénin et le Ghana. À moyen et long terme (jusqu'aux dix prochaines années), les pays africains devraient augmenter considérablement leur approvisionnement en amandes de noix de cajou décortiquées en Allemagne et vers d'autres destinations européennes. C'est ce que révèlent les investissements prévus dans des infrastructures de transformation des noix de cajou à plus grande échelle. Dans plusieurs pays africains, la transformation est déjà soutenue par des fonds internationaux et gouvernementaux.

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

Figure 8 : Pâte à tartiner paprika et noix de cajou



Source : dM

Figure 9 : Barre aux noix de cajou



Source : dM

Les fournisseurs de noix de cajou émergents des pays en voie de développement qui souhaitent exporter vers l'Allemagne doivent être conscients des strictes normes exigées par les importateurs allemands. Ces normes comprennent une certification en matière de sécurité alimentaire, comme la norme [IFS](#), mais aussi l'engagement d'un approvisionnement durable et fiable. L'agence gouvernementale allemande pour le développement (GIZ) a lancé un projet complet appelé [ComCashew](#) pour améliorer la production compétitive et durable de noix de cajou dans plusieurs pays africains. Le marché allemand offre également de bonnes possibilités aux amandes de noix de cajou biologiques.

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

Conseils :

- Retrouvez les commerçants allemands de noix de cajou sur les sites Internet de l'association allemande spécialisée, [Waren-Verein](#), et dans l'[annuaire des entreprises allemandes](#), Wier Liefert Was.
- Découvrez les moyens de promouvoir la consommation de noix de cajou sur le marché allemand grâce à l'organisation allemande de promotion des noix comestibles, [Nucis](#) (site web en allemand uniquement).

Les Pays-Bas, plaque tournante du commerce

Les Pays-Bas sont un important pays importateur de noix de cajou en Europe, qui représente 25 % des importations totales européennes. Au cours des cinq dernières années, les importations néerlandaises de noix de cajou ont fluctué mais ont atteint un pic de 58 mille tonnes, soit 362 millions d'euros. Les Pays-Bas jouent un rôle important en tant que plaque tournante du commerce en Europe, presque 70 % de toutes les noix de cajou décortiquées importées étant réexportées vers d'autres pays européens. L'Allemagne est la première destination des réexportations néerlandaises de noix de cajou, les importations s'élevant à 14 000-15 000 tonnes par an. Une autre grande destination des réexportations néerlandaises de noix de cajou est la France, qui a importé plus de 4 000 tonnes en 2020.

Comme en Allemagne, le marché néerlandais des noix de cajou est assez concentré et dépend principalement des importations en provenance du Vietnam et de l'Inde. En 2020, 79 % des importations néerlandaises provenaient du Vietnam, suivi de l'Inde (8 %). Les importations en provenance d'Afrique, bien que relativement faibles, ont continué à augmenter en 2020. En 2020, les trois principaux fournisseurs africains des Pays-Bas étaient la Côte d'Ivoire (735 tonnes), le Ghana (587 tonnes) et le Burkina Faso (522 tonnes).

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

noix, car les Pays-Bas sont le plus grand consommateur européen de beurre de cacahuètes. Le beurre de noix de cajou constitue une excellente alternative (perçue comme plus saine) au beurre de cacahuète.

Les consommateurs et les négociants néerlandais de noix de cajou exigent de plus en plus un approvisionnement **durable et éthique en noix de cajou**. L'**approvisionnement durable en noix de cajou aux Pays-Bas** est fortement soutenu par plusieurs initiatives telles que [Sustainable Nut Initiative](#), [Woord en Daad](#) ou [Fair Match Support](#). Par conséquent, la mise en œuvre de programmes de production durable serait bénéfique pour les fournisseurs des pays en développement qui souhaitent pénétrer le marché néerlandais de la noix de cajou.

Parmi les importateurs néerlandais de noix de cajou, citons [Catz International](#), [Nutland](#), [Rhumveld](#), [Amberwood Trading](#), [Global Trading and Agency](#) et [Delinuts](#). Les Pays-Bas sont un marché très exigeant, car la majorité des noix de cajou sont vendues aux consommateurs sous des marques de distributeur (marques de détaillants) telles que celles de [Albert Heijn](#) ou [Jumbo](#). La consommation de noix fraîchement grillées et sans marque (comme celles vendues dans des sacs en papier) est également importante. Un changement important peut également être observé dans l'utilisation du sel de mer par rapport au sel de table et dans l'utilisation de la torréfaction par rapport à la friture dans l'huile.

Conseils

- Pour en savoir plus sur l'industrie néerlandaise de la noix de cajou, contactez l'[Association néerlandaise pour le commerce des fruits secs, des noix, des épices et des produits connexes](#) (site Web en néerlandais uniquement).

Le Royaume-Uni, marché innovant de la noix de cajou

Le Royaume-Uni est le troisième pays importateur et le deuxième marché européen pour les noix de cajou. En 2020, les importations ont atteint 22 mille tonnes et on estime que 20 mille tonnes ont été consommées. Cela signifie que le Royaume-Uni est un importateur net de noix de cajou, la majorité des noix importées étant consommées dans le pays. Les importations de noix de cajou au Royaume-Uni sont relativement stables, sans grandes fluctuations au cours des cinq dernières années. En 2020, la consommation de noix de cajou par habitant au Royaume-Uni était estimée à 0,9 kg/an.

Tout comme l'Allemagne et les Pays-Bas, les importations de noix de cajou du Royaume-Uni dépendent de l'**approvisionnement en provenance du Vietnam**. Le Vietnam représente 70 % de la part de marché. En 2020, le Royaume-Uni a importé 2,3 milliers de tonnes des Pays-Bas, 2,1 milliers de tonnes d'Allemagne et 913 tonnes de France (tous trois pays de transit), suivis par 628 tonnes d'Inde. Les nouveaux fournisseurs de noix de cajou dont la part de marché augmente au Royaume-Uni sont le Bénin, le Burkina Faso et la Côte d'Ivoire.

Le Royaume-Uni est probablement le marché le plus innovant en matière de consommation de noix de cajou. Si elles sont utilisées comme en-cas salé et grillé, les noix de cajou sont proposées dans une variété de saveurs différentes. Les transformateurs alimentaires utilisent également de plus en plus de noix de cajou dans les barres aux fruits et aux noix (comme [Natural Balance Foods](#) ou [Primal Pantry](#)), dans les pâtes à tartiner au beurre de noix (comme [Meridian Foods](#) ou [Biona](#)) et dans le lait de noix (comme [Rude Health](#) ou [Plenish](#)).

La durabilité et l'approvisionnement éthique sont des aspects importants pour les importateurs britanniques de noix de cajou. Le Royaume-Uni est le plus grand marché de produits certifiés « commerce équitable » en Europe. [Barrow, Lane & Ballard](#), [Community Foods](#), [Freeworld Trading](#) et [Premier Fruit and Nut](#) sont quelques exemples d'importateurs britanniques de noix de cajou.

Conseil :

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

La France, un marché biologique en pleine expansion

Les importations françaises de noix de cajou ont augmenté de 8 % en valeur et de 10 % en volume par an entre 2016 et 2020. En 2020, les importations de noix de cajou en France ont atteint 14 500 tonnes et 105 millions d'euros. La même année, le premier pays à fournir des noix de cajou à la France était le Vietnam, dont la part était de 66 %, suivi par l'Inde (13 %) et par les Pays-Bas (pays de transit, 8 %).

Le Vietnam gagne des parts de marché sur l'Inde sur le marché français. Le volume des importations du Vietnam a augmenté de 16 % par an, passant de 5 300 tonnes en 2016 à 9 700 tonnes en 2020. Par ailleurs, les importations en provenance de l'Inde ont diminué, passant de 2 900 tonnes en 2016 à 1 900 tonnes en 2020. Les pays émergents en développement qui fournissent des noix de cajou à la France sont le Ghana, le Burkina Faso et Madagascar. Curieusement, la France est le seul pays européen à être fourni par le Sénégal (23 tonnes en 2020).

Les noix de cajou en France sont un en-cas populaire représenté par un nombre important de marques. Elles sont aussi de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les boissons aux noix, comme le [lait de cajou sans sucre](#) et d'autres produits innovants comme le chocolat ou les en-cas. Par ailleurs, l'apparition de marques de détails biologiques en France augmente, nous pouvons par exemple citer des marques de distributeurs et des marques indépendantes comme [Jardin Bio](#), [Ethiquable](#) ou [Naturalia](#).

Conseils :

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

L'Italie, marché concurrentiel des prix

L'Italie est le cinquième pays européen importateur de noix de cajou et le quatrième à en consommer. L'Italie se caractérise par des importations plus stables que les autres principaux pays importateurs. Entre 2016 et 2020, les importations italiennes ont augmenté de 6 % par an en valeur et de 14 % en quantité. En 2020, les importations ont atteint 13 100 tonnes et 64 millions d'euros. Le premier fournisseur de l'Italie en volume est le Vietnam, avec une part de 59 %, suivi du Brésil (14 %) et de la Côte d'Ivoire (7 %).

La Côte d'Ivoire augmente ses exportations vers l'Italie (de 270 tonnes en 2019 à 880 tonnes en 2020). D'autre part, l'Inde, qui est un fournisseur important d'autres marchés européens, perd des parts de marché en Italie. Les importations italiennes en provenance de l'Inde ont diminué, passant de 280 tonnes en 2019 à seulement 12 tonnes en 2020. Les fournisseurs des marchés émergents qui ont une part de marché croissante en Italie sont le Ghana, le Burkina Faso et la Guinée-Bissau.

Une tendance spécifique au marché italien est l'utilisation croissante des noix de cajou dans les sauces au pesto. La recette traditionnelle du pesto comprend des pignons, mais en raison des prix élevés et de l'instabilité de l'offre, les fabricants italiens remplacent souvent les pignons par des noix de cajou ou des amandes. Au cours des cinq dernières années, le prix à l'importation des noix de cajou en Italie était inférieur au prix pratiqué sur les autres grands marchés européens.

Conseil :

- Découvrez les moyens de promouvoir la consommation de noix de cajou sur le marché italien grâce à l'organisation italienne de promotion des noix et fruits secs comestibles, [Nucis Italia](#) (site web en italien uniquement).

L'Espagne, importateur stable

L'Espagne est également un importateur important et stable de noix de cajou. Bien que l'Espagne importe de plus petites quantités que la Belgique (le sixième plus grand importateur), elle est plus attractive pour les fournisseurs émergents. La Belgique est un pays de transit dont la consommation intérieure est plus faible que celle de l'Espagne. Entre 2016 et 2020, les importations espagnoles ont augmenté annuellement de 14 % en valeur et de 17 % en quantité, pour atteindre respectivement 8 700 tonnes et 62,7 millions d'euros. Le premier fournisseur de l'Espagne en volume est le Vietnam, avec une part de 50 % en 2020, suivi par l'Inde (32 %) et l'Allemagne (un pays de transit ayant une part de 7 %).

Les fournisseurs émergents du marché espagnol sont le Ghana, la Guinée-Bissau, le Bénin, le Nigeria et la Tanzanie.

Conseils :

- Lisez notre étude sur les [Statistiques et perspectives du marché pour les fruits et légumes transformés pour en savoir plus sur l'évolution générale du commerce dans le secteur européen des épices](#).
- Consultez les statistiques commerciales d'intérêt à l'aide d'outils tels que [TradeMap](#) du CCI ou [Access2Markets](#). Saisissez le code 080132 du SH pour analyser le commerce des noix de cajou.

Quelles tendances offrent des opportunités sur le marché européen des noix de cajou ?

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

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

En-cas sain

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

Selon une étude du cabinet d'études de marché IRI, l'analyse de six marchés (Royaume-Uni, France, Allemagne, Italie, Espagne et Pays-Bas) a montré que les consommateurs optent pour des produits plus sains ou plus légers. Avec leur mode de vie très actif, les consommateurs européens remplacent les traditionnelles pauses déjeuner par des en-cas sains, dont les noix sont un ingrédient important.

De nombreux nutritionnistes et chefs cuisiniers célèbres comme Jamie Oliver prônent les bienfaits nutritionnels des noix. Les noix de cajou sont présentées comme étant riches en phosphore, cuivre et magnésium, ce que l'on ne trouve pas couramment dans d'autres aliments. Les noix de cajou, avec les pistaches, ont la plus faible teneur

en matière grasse parmi les noix. Près de 80 % de la graisse des noix de cajou est insaturée et permet donc de maintenir un taux de cholestérol sain. Elles sont également riches en tocophérols et en phytostérols.

Nouvelles saveurs

Les [noix de cajou aromatisées](#) et les enrobages supplémentaires gagnent également en popularité. Parmi les saveurs les plus tendance, on trouve les saveurs piquantes et épicées comme le « piment fort » ou le « jalapeño ». Des saveurs salées exotiques telles que les noix de cajou rôties sauce tamari sont également **introduites**. **D'autres saveurs intéressantes sont** « grillées au miel », « marmite » (en particulier au Royaume-Uni), « crème aigre et oignon ».

En plus des nouveaux arômes, les fabricants introduisent également de nouveaux enrobages. Par exemple plusieurs producteurs lancent des noix de cajou enrobées de chocolat.

La noix de cajou comme ingrédient

Les noix de cajou deviennent également un ingrédient de divers aliments sains et produits alimentaires fonctionnels, tels que les céréales pour le petit-déjeuner, le beurre de noix de cajou, le lait de noix de cajou, le yaourt à la noix de cajou, les fromages aux noix de cajou, les en-cas protéinés aux noix de cajou, les barres de fruits et de noix, et les produits chocolatés contenant des noix de cajou. **Outre les produits de l'industrie alimentaire, l'utilisation des noix de cajou comme ingrédient dans les salades et les repas faits maison est également en augmentation.**

De nombreux produits innovants sont à l'origine de la demande croissante de noix de cajou. Les morceaux de noix de cajou ont un prix inférieur à celui des amandes entières et ont un large éventail d'applications dans l'industrie de la transformation alimentaire. Les fournisseurs de pays en développement qui peuvent fournir des morceaux de qualité ont un avantage important sur leurs concurrents, car la qualité des morceaux de noix de cajou est moins constante que celle des amandes entières.

Approvisionnement durable

La certification de durabilité dans le commerce des noix comestibles était autrefois utilisée pour cibler des marchés de niche (comme FairTrade), mais aujourd'hui, le fait d'affirmer être durable et d'avoir une certification de durabilité sont quelques-unes des principales tendances sur le marché traditionnel. En 2020, l'UE a mis en place une politique officielle appelée le [pacte vert pour l'Europe](#), qui comprend la [stratégie De la ferme à la table](#) et la [stratégie en faveur de la biodiversité](#). Ces deux politiques ont un impact sur la production et sur le commerce des denrées alimentaires. La réduction de l'utilisation de pesticides, l'augmentation de la production biologique et le **passage à des matériaux d'emballage durables sont des aspects du pacte vert pour l'Europe intéressants** s'agissant de l'approvisionnement en noix de cajou et autres fruits à coque provenant de pays en développement.

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

La [société burkinabé Anatrans](#) est un exemple d'initiative d'approvisionnement durable réussie. Le Dispositif pour l'entreprenariat durable et la sécurité alimentaire de l'Agence néerlandaise des entreprises a lancé un projet qui a soutenu Anatrans. Au cours des dix dernières années, Anatrans a employé 1 300 personnes, dont 85 % de femmes. **Anatrans a réussi à développer une coopération entre l'agriculteur, la coopérative agricole et l'usine, en offrant une formation agricole aux agriculteurs pour améliorer leurs rendements et la qualité de leurs produits.** Les agriculteurs reçoivent le soutien concret dont ils ont besoin pour développer leur entreprise et négocier en **groupe organisé directement avec l'usine.** Grâce à des investissements dans la transformation locale et la certification biologique et équitable, Anatrans est devenue le premier exportateur de noix de cajou du Burkina Faso.

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

Intégration verticale

Afin de maintenir un approvisionnement constant et des prix stables lorsqu'elles fournissent des noix de cajou, de nombreuses entreprises européennes ont commencé à investir dans des sites de production dans des pays en voie de développement. Ces investissements devraient augmenter, notamment en Afrique. Le but de ces investissements est de développer l'industrie de la transformation et de rendre les sociétés moins dépendantes de l'offre en provenance d'Asie, car il n'est pas logique d'acheter en Asie des noix de cajou africaines. Les sociétés commerciales socialement responsables organisent des ateliers en Afrique sur les bonnes pratiques de fabrication, la durabilité et la qualité des produits et sur l'établissement de partenariats à long terme.

Des entreprises comme [nuts2](#), [Olam](#) et [Intersnack](#) coopèrent étroitement avec les agriculteurs et les transformateurs dans les pays en croissance.

Conseils :

- Faites la promotion des différentes applications et des propriétés nutritionnelles des noix de cajou. Toutefois, évitez de faire des affirmations liées à la santé ou à la nutrition si elles ne sont pas étayées par des preuves scientifiques. Consultez la [Base de données de recherche sur la santé de l'INC](#) pour trouver des études qui ont été publiées dans des revues scientifiques.
- Lisez [l'étude du CBI sur les statistiques et perspectives du marché pour les fruits, légumes et noix comestibles transformés](#) pour en savoir plus sur les tendances générales du marché et la taille des segments de marché spécifiques
- Consultez les sites web des expositions et salons européens pour découvrir les dernières tendances. Les salons les plus importants en Europe qui sont intéressants en ce qui concerne les tendances et le commerce de la noix de cajou sont [SIAL](#), [Anuga](#) et [BioFach](#).
- Utilisez la plateforme en ligne [3S Platform](#) pour tracer, analyser et améliorer l'approvisionnement en noix de cajou.

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

Veuillez consulter notre [clause de non-responsabilité vis-à-vis des informations sur le marché](#).

Pénétrer le marché européen des noix de cajou

Une certification de la sécurité alimentaire associée à des tests de laboratoire fiables et fréquents permet de donner une bonne image des producteurs de noix de cajou souhaitant exporter vers l'Europe. Le fait de produire de façon durable et de mettre en œuvre des mesures de responsabilité sociale des entreprises permettra aux fournisseurs émergents d'obtenir un autre avantage. Les concurrents actuels les plus sérieux pour les nouveaux fournisseurs de noix de cajou décortiquées sont le Vietnam et l'Inde. Les sociétés vietnamiennes et indiennes ont le pouvoir de maintenir les prix des noix de cajou à un niveau relativement bas grâce à leur production à grande échelle et à leurs méthodes de transformation mécanisées.

Quelles sont les exigences auxquelles doivent satisfaire les noix de cajou pour être autorisées sur le marché européen ?

Quelles sont les exigences obligatoires ?

Tous les aliments, y compris les noix de cajou, vendus dans l'Union européenne (UE) doivent être sûrs. Les produits importés ne font pas exception. Les additifs doivent être approuvés. Des limites sont imposées aux niveaux de contaminants nocifs tels que les résidus de pesticides et les mycotoxines. L'étiquetage doit également indiquer clairement que les noix peuvent provoquer des allergies.

Contrôle des contaminants dans les noix de cajou

Le [règlement de la Commission européenne](#) fixe les limites maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires. Ce règlement est fréquemment mis à jour et, outre les limites fixées pour les denrées alimentaires générales, un certain nombre de limites spécifiques s'appliquent aux contaminants dans des produits particuliers, dont les noix de cajou. Les exigences les plus courantes concernant les contaminants dans les noix de cajou portent sur la présence de mycotoxines, de résidus de pesticides, d'organismes microbiologiques et de métaux lourds.

Mycotoxines

La présence de mycotoxines (aflatoxines, en particulier) est la principale raison pour laquelle les noix pourraient être interdites sur le marché européen. La teneur en aflatoxine B1 dans les noix de cajou ne doit pas dépasser 5 µg/kg et la teneur totale en aflatoxines (B1, B2, G1 et G2) ne doit pas dépasser 10 µg/kg. Cependant, l'incidence des aflatoxines est plus faible dans les noix de cajou que dans d'autres noix, comme les arachides. La plupart des sources scientifiques, mais pas toutes, s'accordent à dire que l'aflatoxine n'est pas un problème dans la production de noix de cajou. En effet, leurs coques contiennent du cardol, qui inhibe le développement des aflatoxines.

Résidus de pesticides

L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides trouvés dans et sur les produits alimentaires. Les produits contenant une concentration de résidus de pesticides supérieure à celle autorisée sont retirés du marché européen. Cependant, il est assez rare de rencontrer des concentrations excessives de résidus de pesticides dans le commerce des noix de cajou. En effet, la coque (dans laquelle des résidus peuvent s'accumuler) est retirée avant que les noix ne soient importées en Europe.

L'UE publie régulièrement [une liste des pesticides](#) dont l'utilisation est approuvée dans l'Union européenne. Cette liste est mise à jour fréquemment. Pour ce qui est des noix de cajou, la Commission européenne a fixé en 2020 et 2021 les limites de résidus de pesticides et les dates d'entrée en vigueur suivantes (voir tableau 1).

Tableau 1 : Modifications des limites de pesticide de l'Union européenne dans les noix de cajou en 2020 et 2021

Nom du pesticide	Limite de résidus	Date d'adoption
Triasulfuron	0,01 ppm	18/05/2020
Prochloraz	0,01 ppm	04/09/2020
Myclobutanil	0,01 ppm	02/01/2021
Napropamide	0,01 ppm	02/01/2021
Sintofen	0,01 ppm	02/01/2021
Chromafénozide	0,01 ppm	06/01/2021
Pencycuron	0,02 ppm	06/01/2021
Sedaxane	0,01 ppm	06/01/2021
Triazoxide	0,005 ppm	06/01/2021
Chlorpyriphos	0,01 ppm	06/01/2021
Chlorpyriphos-méthyl	0,01 ppm	06/01/2021

L'un des derniers changements adoptés en 2020 est le niveau de chlorates, qui est fixé à 0,1 pour toutes les noix, y compris les noix de cajou. [La législation sur les limites de chlorates](#) est entrée en vigueur en juin 2020. Les chlorates ne sont pas des pesticides typiques dans le cadre de la production de noix de cajou, mais ils peuvent entrer en contact avec les noix de cajou si l'on utilise de l'eau chlorée et des détergents chlorés. Par conséquent, les exportateurs de noix de cajou doivent contrôler l'utilisation de l'eau et des détergents dans leurs installations de production.

Métaux lourds

En août 2021, la Commission européenne a fixé la limite maximale de cadmium dans les noix de cajou (et tous les autres fruits à coque, à l'exception des pignons) à 0,20 mg/kg du poids humide.

Contaminants microbiologiques

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

Conseils :

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

Quelles exigences supplémentaires les acheteurs ont-ils souvent ?

Exigences de qualité

La qualité des amandes de noix de cajou est déterminée par le pourcentage de produits défectueux, par leur nombre ou leur poids, ainsi que par leur taille, leur forme et leur couleur. Le secteur a défini plusieurs critères de qualité, mais certains, tels que le goût et la saveur, sont subjectifs et difficiles à déterminer sur la base de caractéristiques physiques.

Plusieurs normes établissent des exigences spécifiques en matière de qualité des noix de cajou. La norme la plus largement appliquée en Europe est celle établie par la [Commission économique pour l'Europe des Nations unies](#) (CEE-ONU). Des normes similaires mais légèrement différentes sont également élaborées par plusieurs pays producteurs tels que l'Inde, le Brésil, le Vietnam, la Tanzanie, le Kenya et l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est. Les critères les plus importants utilisés pour définir la qualité des noix de cajou sont les suivants :

- Catégorie : l'Union européenne n'a pas de norme officielle relative à la classification des noix de cajou. Toutefois, la classification de la CEE-ONU est largement utilisée sur le marché. Dans cette classification, les noix de cajou sont divisées en trois catégories principales : Catégorie Extra, Catégorie I et Catégorie II, selon les défauts admis et la couleur de la peau de l'amande.
- Classement : l'Union européenne n'a pas officiellement défini de catégories de classement pour les noix de cajou. La classification de calibre la plus fréquemment utilisée, également de la CEE-ONU, correspond aux normes relatives aux noix de cajou des États-Unis. Selon les normes des États-Unis, les amandes entières sont classées en fonction du nombre de noix de cajou par livre (0,454 kg) ou par kilo ;

par exemple, 210 noix par livre équivalent à 465 noix par kilo. Les morceaux d'amandes sont classés en fonction de leur diamètre.

- Style et couleur de la peau : en pratique, la qualité et le prix sont généralement déterminés en fonction des caractéristiques des noix de cajou, ce qui permet de combiner le style (entières, fendues ou en morceaux) avec la qualité et l'aspect de la peau. La peau peut être blanche, ou avoir été brûlée ou foncée à un certain degré pendant la transformation.

Certification en matière de sécurité alimentaire

Bien que la certification en matière de sécurité alimentaire ne soit pas obligatoire dans la législation européenne, elle est devenue incontournable pour presque tous les importateurs européens de denrées alimentaires. La plupart des importateurs européens établis ne travailleront pas avec vous si vous ne pouvez pas fournir une certification en matière de sécurité alimentaire.

La plupart des acheteurs européens demandent une certification reconnue par l'[Initiative mondiale de la sécurité alimentaire](#). Pour la noix de cajou, les programmes de certification les plus populaires, tous reconnus par la GFSI, sont les suivants :

- [Normes IFS](#)
- [Normes globales du British Retail Consortium](#) (BRCGS)
- [Certification du système de sécurité alimentaire](#) (FSSC 22000)

Il convient de noter que cette liste n'est pas exhaustive et que les systèmes de certification alimentaire sont constamment en voie de développement. La plupart des programmes de certification de la sécurité alimentaire s'appuient sur les normes ISO existantes telles que la norme [ISO 22000](#).

Bien que différents systèmes de certification de la sécurité alimentaire reposent sur des principes similaires, certains acheteurs peuvent préférer un système en particulier. Les acheteurs britanniques demandent souvent un certificat BRC, l'IFS étant plus répandu en Allemagne. Il convient par ailleurs de noter qu'une certification de sécurité alimentaire n'est qu'une base à partir de laquelle commencer à exporter vers l'Europe. En général, les acheteurs sérieux n'attendent pas plus de quelques années pour visiter / auditer vos installations de production.

Responsabilité sociale d'entreprise

Les entreprises ont des exigences différentes en matière de responsabilité sociale. Certaines entreprises exigent le respect de leur code de conduite ou de normes communes telles que la norme sur les échanges de données éthiques entre fournisseurs ([SEDEX](#)), l'initiative pour le commerce éthique ([ETI](#)) ou le code de conduite de l'initiative de conformité sociale de l'entreprise d'Amfori ([BSCI](#)).

Exigences en matière de conditionnement

Il n'existe pas de règle générale concernant la taille des emballages des noix de cajou exportées, mais le type d'emballage le plus courant pour l'exportation est le sac en plastique de 10 à 25 kg. Afin de prolonger la durée de conservation, les sacs sont souvent scellés sous vide en extrayant l'air et en injectant du dioxyde de carbone et de l'azote. Les noix de cajou sont aussi conditionnées dans des boîtes hermétiques.

L'utilisation de papier ou de timbres portant des spécifications est autorisée, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été effectué(e) avec de l'encre ou de la colle non toxique. L'emballage est souvent de forme cubique afin d'optimiser l'utilisation de la palette et de l'espace du conteneur. Les dimensions peuvent varier, mais tous sont compatibles avec les dimensions standard des palettes et conteneurs.

Exigences en matière d'étiquetage

L'étiquette doit indiquer le nom du produit, soit « amandes de noix de cajou », soit « noix de cajou ». D'autres noms commerciaux relatifs à la forme peuvent être utilisés en plus de « amandes de noix de cajou ». Par ailleurs, l'étiquetage des emballages d'exportation mentionne fréquemment l'année de récolte. Les informations relatives à l'emballage en vrac doivent être indiquées sur l'emballage ou dans les documents d'accompagnement. L'étiquetage des emballages en vrac doit inclure les informations suivantes :

- Nom du produit
- Numéro d'identification du lot
- Nom et adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur
- Instructions de stockage : les instructions de stockage et de transport sont très importantes en raison de la teneur élevée en huile et de la sensibilité à des niveaux d'humidité élevés, qui peuvent nuire à la qualité des noix si on n'y fait pas attention correctement.

Le numéro d'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification.

En cas d'emballage au détail, l'étiquetage des produits doit être conforme au [Règlement de l'Union européenne concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#). Ce règlement précise les exigences relatives à l'étiquetage sur les valeurs nutritives, l'origine, les allergènes et la lisibilité (taille de police minimale pour les informations obligatoires). Veuillez noter que ce règlement considère les noix de cajou comme un produit pouvant causer des allergies ou des intolérances et que, par conséquent, les informations sur les allergènes doivent être clairement visibles sur l'emballage de détail.

Conseils :

- Lisez notre étude sur les [exigences des acheteurs de fruits et légumes transformés](#) pour avoir un aperçu général des exigences des acheteurs en Europe.
- Familiarisez-vous avec les normes utilisées par les producteurs et les négociants de noix de cajou sur le portail [CashewInfo](#). Le portail comprend également la nouvelle norme sur les produits appliquée par l'[Association vietnamienne de la noix de cajou](#), qui a été publiée en juin 2019.
- Pour en savoir plus sur les [exigences en matière de transport et de stockage](#) des noix de cajou, consultez le site web de Transport Information Services.
- Procédez à une auto-évaluation à l'aide du kit de lancement du producteur accessible sur le [site web BSCI d'Amfori](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Noix de cajou biologiques

Pour que les noix de cajou puissent être commercialisées comme produits biologiques en Europe, elles doivent être cultivées selon des méthodes de production biologique conformes à la [législation européenne](#) à cet égard. Les installations de culture et de transformation doivent être contrôlées par un certificateur agréé avant que vous ne soyez autorisé à utiliser le logo biologique de l'Union européenne sur vos produits, ou bien le logo du détenteur de la norme (par exemple, la [Soil Association](#) au Royaume-Uni ou [Naturland](#) en Allemagne).

Notons qu'il n'est possible d'importer des produits biologiques en Europe que si vous êtes en possession d'un [certificat d'inspection électronique](#) (e-COI). Chaque lot de produits biologiques importés dans l'UE doit être accompagné d'un certificat d'inspection électronique, tel que défini à l'annexe V du Règlement [définissant les importations de produits biologiques en provenance de pays tiers](#). Ce certificat d'inspection électronique doit être généré par le biais du [système informatique vétérinaire intégré](#) (TRACES).

Certification de la durabilité

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

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

Certification ethnique

Les règles alimentaires musulmanes (halal) et juives (casher) imposent des restrictions alimentaires spécifiques. Si vous voulez vous concentrer sur un marché de niche ethnique juif ou musulman, vous devriez envisager de mettre en œuvre un plan de certification [halal](#) ou [casher](#).

Conseils :

- Consultez la [base de données de la carte des normes](#) pour en savoir plus sur les labels et les normes de durabilité.
- Consultez les [lignes directrices pour l'importation de produits biologiques dans l'Union européenne](#) pour vous familiariser avec les exigences des négociants européens en produits biologiques.
- Lisez notre étude sur les [tendances du marché européen des noix comestibles, des légumes et des fruits transformés](#) pour obtenir un aperçu des nouveautés quant aux initiatives de durabilité sur le marché européen.
- Pour en savoir plus sur le paiement, la livraison et d'autres questions pratiques, consultez l'étude du CBI sur l'[Organisation de vos exportations vers l'Europe](#).

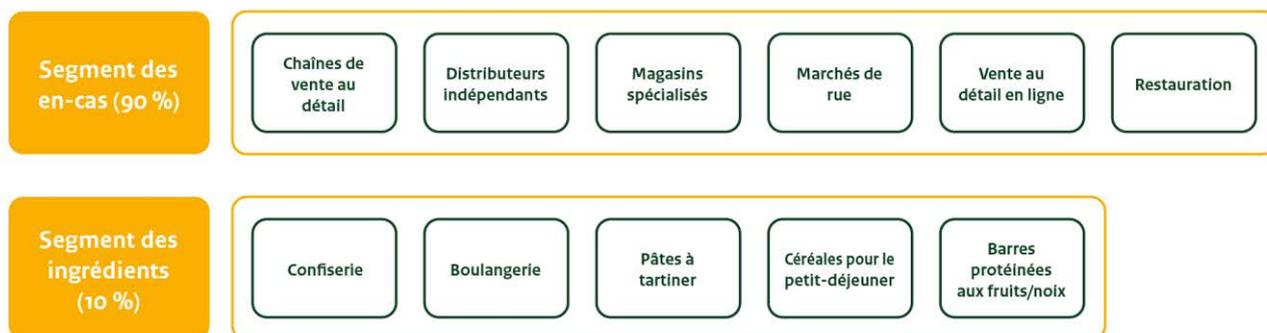
Par quels canaux pouvez-vous importer des noix de cajou sur le marché européen ?

Les noix de cajou sont surtout utilisées comme en-cas en Europe. Elles sont également utilisées comme ingrédients dans l'industrie de la transformation alimentaire. Le marché des ingrédients est beaucoup plus petit, mais il croît plus rapidement que celui des en-cas.

Comment le marché final est-il segmenté ?

Le segment des en-cas est celui qui utilise le plus les noix de cajou en Europe. Environ 90 % des noix de cajou décortiquées importées en Europe sont vendus comme en-cas, **principalement sous forme d'en-cas salés et grillés**. Les amandes de noix de cajou sont également de plus en plus utilisées comme ingrédients par les industries de transformation alimentaire.

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



Segment des en-cas

En 2018, la valeur au détail du marché des en-cas salés en Europe s'élevait à environ 17 milliards d'euros, soit près de 1,5 % du marché européen total de l'alimentation et des boissons. Le plus grand marché d'en-cas salés en Europe est le Royaume-Uni, dont sa valeur est estimée à environ 5 milliards d'euros. L'en-cas salé le plus consommé en Europe reste les chips, mais les noix (y compris les noix de cajou) sont de plus en plus consommées et de plus en plus perçues comme une option plus saine. La consommation d'en-cas dans l'UE a augmenté de près de 80 % entre 2009 et 2018.

Dans le segment des en-cas, deux tendances différentes influencent la consommation. L'une d'entre elles est l'élaboration de différentes saveurs de torréfaction afin de diversifier l'offre et de la faire correspondre à différentes préférences gustatives. L'autre tendance est l'expansion de la gamme de noix de cajou non salées et non grillées qui constituent une alternative plus saine aux en-cas salés.

Segment de la transformation des aliments

Le segment de la transformation alimentaire représente environ 10 % du marché européen des noix de cajou. On prévoit que ce segment gagne des parts de marché au cours des prochaines années. Plusieurs développements et lancements de produits importants sont décrits dans le [chapitre de cette étude consacré aux tendances](#). Ceux qui emploient le plus la noix de cajou comme ingrédient sont :

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

Conseils :

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

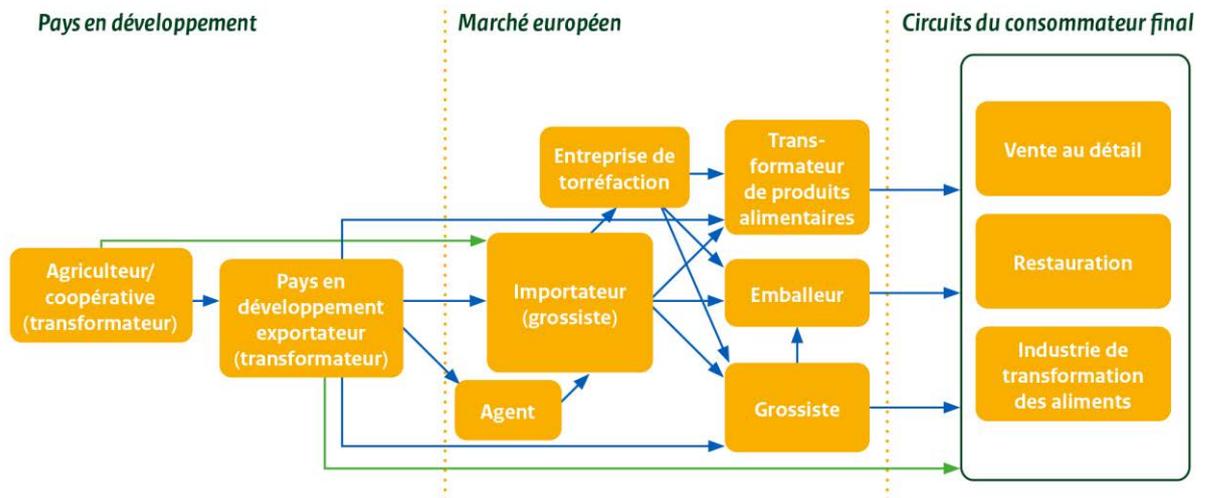
Via quels canaux les noix de cajou apparaissent-elles sur le marché final ?

Les importateurs de noix spécialisés représentent le canal le plus important pour les noix de cajou en Europe. Il existe également plusieurs canaux alternatifs, comme des agents, des transformateurs d'aliments ou des entreprises de services alimentaires.

Parmi les acteurs importants du segment des noix de cajou, on trouve des entreprises de torréfaction et de conditionnement. Certaines sociétés de torréfaction se sont spécialisées dans la vente aux emballeurs de noix de

cajou grillées, salées et épicées en vrac. Parmi les entreprises de torréfaction importantes en Europe, citons [Ireco](#) (Luxembourg), [Intersnack](#) (Allemagne/International), [Max Kiene](#) (Allemagne) et [Trigon](#) (Royaume-Uni). De nombreuses entreprises d'emballage disposent d'installations de torréfaction dans leurs usines, ce qui leur permet de créer différents produits qu'elles peuvent vendre directement aux segments de consommateurs.

Figure 2 : Canaux du marché européen des noix de cajou



Source : Autentika Global

Importateurs / grossistes

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Ils vendent très souvent des noix de cajou à des entreprises de torréfaction qui transforment les noix de cajou et les conditionnent pour les vendre aux consommateurs. Certains importateurs ont également leur propre matériel de transformation et d'emballage et peuvent aussi fournir directement les canaux de vente au détail et de services alimentaires.

Les importateurs sont généralement bien informés sur le marché européen et ils suivent de près l'évolution de la situation dans les pays producteurs de noix de cajou. C'est ainsi qu'ils peuvent devenir votre meilleur contact, parce qu'ils peuvent vous informer de l'évolution du marché en temps opportun et vous fournir des conseils pratiques sur les exportations. Les importateurs de noix de cajou importent généralement d'autres types de noix comestibles ainsi que des fruits secs. Proposer d'autres produits, en plus des noix de cajou, peut donc accroître votre compétitivité.

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

Les importateurs et les fabricants de denrées alimentaires subissent la pression des détaillants. Les exigences strictes qu'impose le secteur de la vente au détail pèsent sur l'intégralité de la chaîne d'approvisionnement. Cette pression se traduit par une baisse des prix, mais aussi par la valeur ajoutée associée aux aspects « durables », « naturels », « biologiques » ou « du commerce équitable » des produits. Par conséquent, la transparence est indispensable dans la chaîne d'approvisionnement. Pour y parvenir, de nombreux importateurs élaborent leurs propres codes de conduite et établissent des relations durables avec des fournisseurs privilégiés dans les pays en développement.

Agents / courtiers

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

Ces agents fournissent également des marques de distributeurs pour les chaînes de vente détail en Europe. Pour la plupart des fournisseurs de pays en développement, il est très difficile de participer aux procédures exigeantes des appels d'offres sur les marques de distributeurs. Dans le cadre de ces services, certains agents participent,

en coopération avec leurs fournisseurs de noix de cajou, aux procédures de passation de marché lancées par les chaînes de vente au détail.

Parmi les agents qui travaillent dans le domaine de la noix de cajou sur les principaux marchés européens, on trouve notamment : Hpm Warenhandelsagentur (Allemagne), [MW Nuts](#) (Allemagne), [Global Trading](#) (Pays-Bas), [QFN](#) (Pays-Bas) et [Nutfully](#) (Belgique).

Canal de vente au détail

Il est rare que les détaillants achètent directement auprès des exportateurs des pays en développement. Dans certains cas, toutefois, les exportateurs (transformateurs) des pays en développement emballent directement leurs produits sous marques de distributeurs ou même sous leurs propres marques. Récemment, le secteur de la **vente au détail s'est beaucoup tourné vers le segment du discount ou celui du haut de gamme**. Consolidation, saturation du marché, concurrence féroce et faiblesse des prix sont les caractéristiques clés du marché européen des produits alimentaires de détail.

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

En 2020, les ventes en ligne ont augmenté de manière significative pour tous les détaillants. La pandémie de Covid-19 explique cette hausse puisque de nombreux consommateurs doivent rester chez eux et éviter de sortir **pour faire leurs courses**. Les ventes en ligne ont eu un impact sur la logistique et sur l'efficacité des livraisons des grandes chaînes de distribution. Les ventes en ligne sont une menace potentielle pour les petits commerces.

Secteur de la restauration

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

La découverte des cuisines du monde, la nourriture saine et le plaisir de manger sont les principaux moteurs de **la restauration en Europe**. Les types d'activités qui tendent à se développer le mieux sont les nouveaux (et plus sains) fast-foods, food trucks et restaurants ambulants, ainsi que les restaurants qui servent une cuisine internationale et les bars à sandwiches.

Conseils :

- Consultez la [liste des membres](#) de la Fédération européenne du commerce des fruits séchés et des fruits à coque comestibles (FRUCOM) pour y trouver des acheteurs de différents canaux et segments.
- Comprenez la pression exercée par les détaillants en faveur de produits durables et améliorez votre compétitivité en investissant dans différents programmes de certification liés à la RSE, aux denrées biologiques ou à la sécurité alimentaire. Une certification de sécurité alimentaire est une exigence minimale si vous souhaitez exploiter le segment de la vente au détail.
- Envisagez de vous associer à d'autres producteurs de votre pays afin d'offrir des volumes suffisants.

Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

Les importateurs spécialisés semblent être les interlocuteurs les plus intéressants si vous avez l'intention d'exporter des noix de cajou sur le marché européen. Cette remarque s'adresse tout particulièrement aux nouveaux fournisseurs, car, pour fournir directement le segment de la vente au détail, il faut satisfaire à de nombreuses exigences ; cela requiert des investissements considérables dans le domaine de la qualité et de la logistique.

Toutefois, emballer pour des marques de distributeurs peut être une option pour les producteurs bien équipés et dont les prix sont compétitifs. **L'emballage des marques de distributeurs est néanmoins souvent réalisé par les importateurs qui concluent des contrats avec des chaînes de détail en Europe.** En outre, afin de contrôler pleinement la transformation, **il est plus facile de griller et d'emballer les noix de cajou pour le segment des en-cas en Europe.** Comme le coût de la main-d'œuvre en Europe augmente, les importateurs de noix de cajou cherchent parfois des opérations de torréfaction plus rentables, en Europe de l'Est ou dans les pays en développement par exemple.

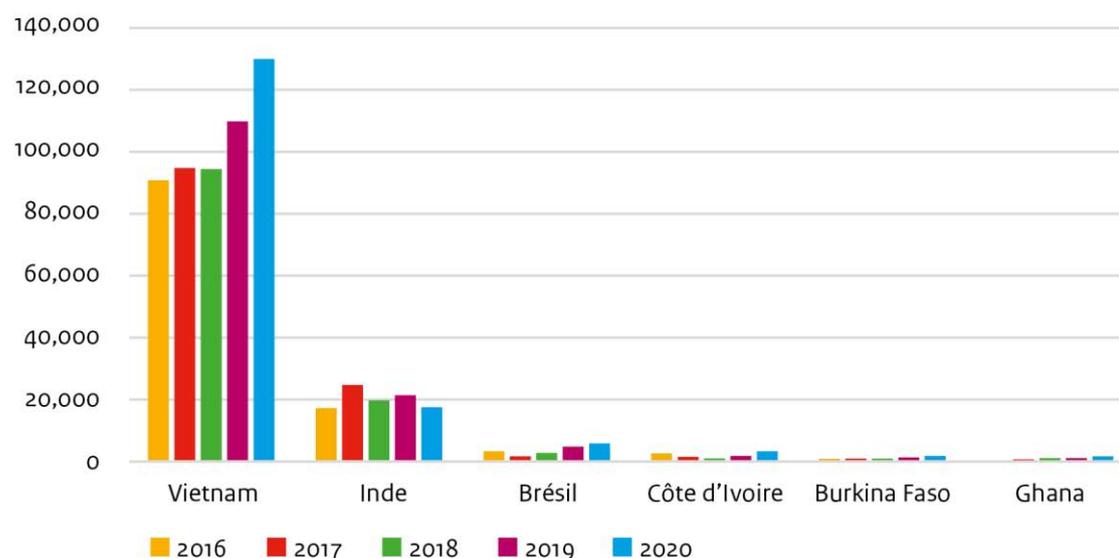
À quelle concurrence êtes-vous confronté sur le marché européen de la noix de cajou ?

Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

Le Vietnam et l'Inde sont les principaux concurrents des nouveaux fournisseurs de noix de cajou en Europe. Ces deux pays fournissent 85 % de toutes les noix de cajou à l'Europe, suivis par le Brésil qui a une part de marché d'environ 4 %. Par ailleurs, le Vietnam et l'Inde transforment plus de 80 % des récoltes totales de noix de cajou au monde. Les pays africains, bien qu'ils soient encore de très petits fournisseurs de l'Europe, gagnent des parts de marché. En 2019, aucun pays africain n'avait plus de 1 % de part de marché en Europe ; en 2020, la Côte

d'Ivoire a augmenté sa part qui s'est élevée à 2,3 % et le Burkina Faso à 1,4 %. Comme il y a beaucoup d'initiatives en Afrique pour augmenter la capacité de transformation, cette tendance devrait se poursuivre.

Figure 3 : Principaux fournisseurs de noix de cajou en Europe, en tonnes



Source : TradeMap du CCI et Eurostat

Le Vietnam, de loin le premier fournisseur de noix de cajou de l'Europe

Le Vietnam est le premier exportateur de noix de cajou vers l'Europe et le reste du monde. En tonnes, le Vietnam produit en fait moins de noix de cajou en coque que la Côte d'Ivoire et l'Inde. En 2020, le Vietnam a produit environ 103 mille tonnes d'amandes de noix de cajou décortiquées, mais a exporté 4 fois plus (environ 408 mille tonnes). Cela s'explique par les grands volumes de noix de cajou décortiquées au Vietnam, qui permettent de vendre une quantité bien plus importante que la seule production nationale.

La récolte vietnamienne de noix de cajou en 2020 serait supérieure de 70 % à celle de 2019. Afin d'exploiter ses nombreux sites de décorticage, le Vietnam importe des noix de cajou en coque de Côte d'Ivoire, du Cambodge, de Tanzanie, du Ghana, du Nigeria et d'autres pays producteurs. Les importations vietnamiennes de noix en coque en provenance de Côte d'Ivoire devraient diminuer progressivement, en raison des investissements dans les sites de transformation de ce pays. En revanche, les importations en provenance du Cambodge devraient augmenter. Les transformateurs vietnamiens investissent de plus en plus dans la production cambodgienne de noix en coque.

La plupart des noix de cajou décortiquées (amandes) produites par le Vietnam sont exportées, seuls 5 % environ sont consommés dans le pays. En 2020, le Vietnam a exporté environ 408 mille tonnes d'amandes de noix de cajou, les États-Unis étant la première destination des exportations, suivis par les Pays-Bas et par la Chine. Environ 30 % sont exportés à l'Europe. 40 % des exportations vietnamiennes de noix de cajou vers l'Europe sont destinées aux Pays-Bas. Le Vietnam a très bien géré la crise liée à la COVID-19 en 2020 et 2021, et les exportations de noix de cajou se sont poursuivies sans problème notable, à l'exception de la hausse des coûts du transport.

La province de Binh Phuoc représente 50 % de la production totale de noix de cajou du Vietnam. Les saisons de récolte dépendent des conditions météorologiques mais durent souvent de janvier à mai. Le décorticage manuel a presque été éliminé au Vietnam en raison du manque de main-d'œuvre. Au lieu de cela, les noix de cajou en coque sont cuites puis cassées par des machines.

Pour maintenir sa première place dans l'approvisionnement mondial en noix de cajou, l'industrie vietnamienne de la noix de cajou reçoit le soutien de diverses organisations gouvernementales et industrielles. Les investissements dans de nouvelles plantations de noix de cajou et dans la productivité sont soutenus par le [ministère vietnamien de l'agriculture et du développement rural](#) (MARD). Outre le développement de la production nationale, le MARD coopère également avec le Cambodge pour développer un approvisionnement fiable pour l'industrie de transformation nationale. L'[Association vietnamienne de la noix de cajou](#) (VINACAS) soutient le développement des technologies et les activités de promotion, tandis que l'[Agence vietnamienne de promotion du commerce](#) soutient les activités d'exportation.

L'Inde, premier producteur et consommateur de la noix de cajou au monde

Avec une récolte de 166 000 tonnes d'amandes, l'Inde était le second plus grand producteur de la saison 2020/2021, suivie de la Côte d'Ivoire, du Vietnam, du Cambodge et de la Tanzanie. Contrairement au Vietnam,

L'Inde consomme localement de grandes quantités de noix de cajou. Selon le Conseil international des noix et des fruits secs, l'Inde consomme environ 30 % de la production nationale d'amandes de noix de cajou. De plus, l'Inde est le plus grand consommateur au monde d'amandes de cajou, représentant environ 30 % de la consommation mondiale totale. La consommation nationale en 2019 a été estimée à 207 mille tonnes, soit 49 mille tonnes de plus que le deuxième plus grand marché mondial, les États-Unis.

Les sites de production sont principalement situés dans les régions côtières, le Maharashtra étant la première région productrice. La récolte a généralement lieu en mars, avril et mai. Bien que la production indienne de noix de cajou continue d'augmenter, la productivité demeure inférieure à celle du Vietnam car les noix sont fréquemment transformées à la main. Contrairement au Vietnam, la crise liée à la COVID-19 en 2020 a eu un impact sur la récolte en Inde. En raison des mesures de confinement, les récoltes ont diminué de 10 mille tonnes mais ont recommencé à augmenter en 2021.

La production et l'exportation de noix de cajou indiennes sont soutenues par le [Conseil indien de promotion des exportations des noix de cajou](#). Le gouvernement indien soutient les efforts visant à augmenter la surface de production et à replanter de vieux arbres. Néanmoins, les infrastructures de transformation sont plus grandes que nécessaire à la transformation de la production nationale et de grandes quantités de noix en coque sont importées de pays d'Afrique : Bénin, Tanzanie, Ghana, Guinée-Bissau, Côte d'Ivoire et autres. **Le principal marché d'exportation des noix de cajou indiennes est les Émirats arabes unis, suivis par les Pays-Bas, le Japon et l'Arabie saoudite.**

Brésil

Le Brésil représente 3 % de la production mondiale d'amandes de cajou et 3 % des exportations mondiales. La production de noix de cajou au Brésil se concentre dans le nord-est du pays. Environ 95 % des noix de cajou sont produites dans les États du Ceará, du Piauí et du Rio Grande do Norte. **Tout comme le Vietnam et l'Inde, le Brésil importe des noix de cajou en coque d'Afrique afin d'exploiter ses capacités de transformation. Le Brésil a une particularité, il importe des noix de cajou en coque uniquement de Côte d'Ivoire.**

Les exportations totales d'amandes de noix de cajou du Brésil ont atteint 15,4 mille tonnes. En raison de sa situation géographique, le Brésil exporte des quantités importantes vers les États-Unis, environ 30 %. En 2020, 38 % des noix de cajou brésiliennes ont été exportées vers l'Europe, l'Italie étant la première destination des exportations (1,8 mille tonnes), suivie de l'Allemagne (1,7 mille tonnes) et des Pays-Bas (1,4 mille tonnes). Les activités de promotion des exportations sont entreprises par l'[Agence brésilienne de promotion du commerce et des investissements](#) (APEX Brasil). APEX Brasil s'occupe des stands nationaux lors des salons commerciaux européens et d'autres événements commerciaux.

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

La Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial de noix de cajou brutes en coque, dont la production est estimée à 900 000 tonnes pour la saison 2020/2021. La Côte d'Ivoire n'est pas en mesure de décortiquer suffisamment de noix de cajou, de sorte qu'elle exporte, comme d'autres pays africains, la plupart de ses noix de cajou en coque vers le Vietnam et l'Inde. Cependant, la Côte d'Ivoire reçoit un soutien national et international (y compris du [CBI](#)) et des investissements dans ses infrastructures de transformation. Outre les investissements nationaux, les entreprises étrangères (notamment du Vietnam) investissent également dans la transformation de la noix de cajou en Côte d'Ivoire.

Les exportations de noix de cajou **décortiquées de Côte d'Ivoire sont passées de 8,1 mille tonnes en 2016 à plus de 20 mille tonnes (environ) en 2020.** Cependant, l'Europe n'est pas le principal marché cible des noix de cajou, et la Côte d'Ivoire exporte la plupart de ses noix au Vietnam, puis en Inde. En effet, les entreprises vietnamiennes y investissent : elles importent des noix de Côte d'Ivoire pour les transformer, les emballer et les réexporter depuis le Vietnam. En 2020, la Côte d'Ivoire a exporté 3,4 mille tonnes vers l'Europe, la Belgique, l'Italie et les Pays-Bas étant les principaux marchés cibles.

Le Conseil du Coton et de l'Anacarde réglemente la production et la commercialisation des noix de cajou et promeut la transformation en Côte d'Ivoire. Le gouvernement encourage les investissements dans la transformation par le biais de différentes subventions. Par exemple, il a récemment été annoncé que les **transformateurs de noix de cajou en Côte d'Ivoire seront exemptés de droits de douane et de taxes sur la valeur ajoutée pour le matériel de transformation acheté au cours des cinq prochaines années.**

La pandémie de COVID-19 **n'a pas sérieusement affecté la production de noix de cajou en 2020 et 2021.** Les principales difficultés ont été des problèmes logistiques et des retards de livraison.

Burkina Faso

Au Burkina Faso, la production et la transformation des noix de cajou sont en hausse. En 2020, la récolte de noix de cajou en coque a été estimée à 100 000 tonnes et les exportations à 60 000 tonnes (dont certains stocks de la saison précédente). Cependant, presque toutes ces noix de cajou ont été exportées sous forme de noix en coque destinées à une transformation ultérieure. En 2020, leurs principales destinations étaient les pays de

réexportation et de transformation, principalement le Ghana et le Vietnam. En 2020, le Burkina Faso a exporté 2,5 mille tonnes de noix de cajou, l'Europe étant la principale destination avec une part de 85 %.

En Europe, le principal marché pour les noix de cajou du Burkina Faso en 2020 était la Belgique (945 tonnes), suivie par les Pays-Bas (522 tonnes), l'Allemagne (390 tonnes) et l'Italie (100 tonnes).

La production de noix de cajou au Burkina Faso est soutenue par l'Union Nationale des Producteurs d'Anacarde (UNPA), l'Association Nationale des Transformateurs et l'Union Nationale des Exportateurs de Noix de Cajou. En outre, le Burkina Faso est inclus dans les activités de l'[Alliance africaine pour le cajou \(ACA\)](#), de [ComCashew](#) et de [Self Help Africa](#).

Le Ghana, fournisseur émergent d'un pays en développement

Le Ghana est le septième plus grand producteur de noix de cajou, dont la production est estimée à 170 mille tonnes de noix en coque pour la saison 2020/2021. On estime que le Ghana exporte plus de 90 % de ses noix de cajou en coque vers l'Inde et le Vietnam où elles y seront transformées. Les exportations d'amandes de noix de cajou du Ghana sont en augmentation, suite aux investissements dans des installations de transformation.

Les importations européennes de noix de cajou en provenance du Ghana ont augmenté petit à petit, passant de seulement 220 tonnes importées en 2016 à près de 1,5 mille tonnes en 2020. Pourtant, la part du Ghana ne représente que 0,8 % du total des importations européennes. Au sein de l'Europe, la plupart des noix de cajou du Ghana vont aux Pays-Bas (40 %), puis en Italie (28 %) et au Royaume-Uni (12 %).

Les principales organisations qui soutiennent le développement du secteur de la noix de cajou au Ghana sont l'Association des transformateurs de noix de cajou, la Tree Crops Development Authority, le Conseil des noix de cajou et l'[Autorité ghanéenne de promotion des exportations](#). Outre l'aide nationale, le secteur de la noix de cajou au Ghana reçoit l'aide de projets internationaux tels que [ComCashew](#), financé par l'Allemagne (GIZ).

Conseils :

- Allez au [Golden Cashews Rendezvous](#) de VINACAS pour rencontrer les producteurs et en savoir plus sur le développement de l'industrie de la noix de cajou au Vietnam.
- Participez à la [Convention mondiale sur la noix de cajou](#) pour avoir un aperçu de l'industrie mondiale de la noix de cajou.
- Assistez à la [Conférence du cajou](#) de l'ACA pour vous informer sur le développement de la production et de la transformation de la noix de cajou en Afrique.
- Consultez le site web de l'[Alliance africaine pour le cajou](#) pour mieux comprendre les pays africains fournisseurs de noix de cajou.

Avec quelles entreprises êtes-vous en concurrence ?

Des milliers de sociétés dans le monde entier produisent, transforment et exportent des noix de cajou. Il y en a une qui se démarque, c'est l'un des plus importants acteurs parmi les producteurs de noix de cajou. Il s'agit de la société [Olam International](#), la plus grande exportatrice de noix de cajou au monde, qui transforme les noix de cajou dans plusieurs pays.

Olam gère plus de 15 usines de transformation de noix de cajou en Asie et en Afrique. En Inde et au Vietnam, Olam utilise des installations de décorticage entièrement mécanisées. Dans le cadre de ses activités d'approvisionnement en noix de cajou, Olam prêche une grande attention à la sécurité alimentaire. Olam investit également dans la durabilité par le biais de différents programmes tels que la [Charte des moyens de subsistance d'Olam](#) (qui vise à aider les petits exploitants et les communautés locales à améliorer leur niveau de vie) et [AtSource](#) (pour rendre les chaînes d'approvisionnement plus transparentes), ou en participant à des projets tels que l'initiative [Sustainable Nut Initiative](#).

Vous trouverez ci-dessous une brève présentation de certaines des plus grandes entreprises dans chaque pays fournisseur.

Sociétés vietnamiennes

Selon VINACAS, le Vietnam compte près de 400 entreprises qui exportent des noix de cajou en coque et environ 150 entreprises de transformation. Le premier exportateur de noix de cajou du Vietnam est Olam International, avec environ 10 % de la part totale des exportations. Toutefois, Olam ne peut pas être considérée comme une entreprise uniquement vietnamienne, car il s'agit d'une multinationale (dont le siège est à Singapour) qui a des activités de transformation de la noix de cajou dans plusieurs pays. Après Olam, le plus grand transformateur vietnamien de noix de cajou est la société [Long Son](#).

Long Son est le plus grand transformateur du Vietnam, elle dispose de dix usines de transformation dans tout le pays. Long Son connaît une croissance constante grâce aux fusions et acquisitions d'autres transformateurs au Vietnam. De plus, Long Son possède plusieurs entreprises en dehors du Vietnam.

Les trois autres exportateurs les plus importants sont [Thao Nguyen](#) (également réputé pour la production d'huile de cardanol de cajou), Minh Huy et [Hoang Son 1](#). D'autres sociétés dont on considère qu'elles font partie des

principaux exportateurs ou transformateurs du Vietnam sont [Cao Pat](#), Phu Thuy, [Rals Vietnam](#) (une filiale de la société indienne Rajkumar Impex), Da Kao, [Lafooco](#) (qui fait partie de PAN Food), Tanimex, Tan Hoa, [Haprosimex](#) et [Hapro](#). [Phuc An](#), [My An Co](#), [Tan Lon Group](#) et [Dan On Foods](#) sont également des transformateurs importants. Les autres entreprises sont beaucoup plus petites que les premiers exportateurs ; les 40 entreprises suivantes du classement ne représentent qu'environ 1 % de la valeur totale des exportations.

L'industrie de la noix de cajou au Vietnam a tendance à être concentrée. Cela signifie que le nombre de transformateurs diminue et que les grands transformateurs augmentent leur puissance. C'est une menace pour de nombreuses petites et moyennes entreprises car certaines d'entre elles disparaissent du marché.

Sociétés indiennes

L'Inde abrite de nombreuses entreprises de transformation et d'exportation de noix de cajou. Beaucoup d'entre elles sont situées dans le Kollam (district et ville de l'État indien du Kerala). Selon le Conseil indien de promotion de la noix de cajou, plus de 90 % des noix de cajou exportées sont transformées à Kollam. Plus de [150 entreprises](#) sont répertoriées sur la page des transformateurs de noix de cajou de Kollam. En outre, le Conseil indien de promotion de la noix de cajou publie une longue liste de quelques [190 exportateurs de noix de cajou](#).

Tout comme au Vietnam, Olam International est un important transformateur de noix de cajou en Inde. Parmi les autres exportateurs indiens notables, citons [Bismi Cashew Company](#) (sept usines et deux centres d'emballage), [Fernandes Brothers](#) (l'un des principaux exportateurs, en activité depuis plusieurs décennies), [Bola Surendra Kamath & Sons](#) (un grand exportateur qui importe également des amandes et des pistaches en Inde) et [Paranjape Agro Products](#).

La principale tendance en Inde est l'investissement dans des usines de transformation entièrement automatisées. Malgré cela, la plupart des noix de cajou en Inde sont décortiquées à l'aide de machines actionnées par des pédales. Cependant, de nombreux transformateurs passent à des chaînes de fabrication automatiques. Il existe une sorte de polarisation de l'industrie indienne de la noix de cajou, qui implique que les noix cassées sont consommées localement alors que les noix entières sont destinées à l'exportation.

Sociétés de noix de cajou brésiliennes

Afin d'exploiter la capacité de transformation existante, les sociétés brésiliennes ont également commencé à investir dans la production en Afrique, à l'instar des sociétés vietnamiennes et indiennes. Le plus grand transformateur est [USIBRAS](#), qui a des unités commerciales au Brésil ([Nutsco](#)), au Ghana et aux États-Unis. USIBRAS transforme plus de 35 % de la récolte totale de noix de cajou du Brésil (70 000 tonnes par an). Parmi les autres sociétés brésiliennes spécialisées dans la noix de cajou, citons [Amedoas](#), Cione et Carino.

Fournisseurs africains de noix de cajou

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

- Côte d'Ivoire : Olam est le plus grand transformateur avec une capacité de traitement de plus de 40 000 tonnes par an. Parmi les autres grandes entreprises de transformation, on trouve CILAGRI, [SITA](#), [FMA](#) et Cajou des Savanes (CASA), suivies de plusieurs autres entreprises.
- Burkina Faso : comme dans d'autres pays africains, Olam est un important transformateur au Burkina Faso. Le plus grand transformateur du pays est Anatrans, suivi de plusieurs autres. L'importateur et grossiste en produits biologiques Gebana, dont le siège social est en Suisse, a été actif au Burkina Faso pendant 12 ans, mais a récemment fait faillite. Cependant, en novembre 2019, Gebana a annoncé [la réhabilitation de la société et un nouveau lancement des opérations](#).
- Ghana : le transformateur [USIBRAS](#), dont le siège est au Brésil, possède également une installation de traitement au Ghana. Un autre grand fournisseur ghanéen de noix de cajou est [MIM Cashew](#).

Conseils :

- Surveillez les activités du [Conseil mondial des noix de cajou](#) pour rester informé des activités des plus grandes entreprises de production, de transformation et de commerce de noix de cajou. Vous pouvez également participer à la [World Cashew Convention & Exhibition](#).
- Participez au [Golden Cashew Rendezvous](#) du VINACAS pour rencontrer les principales entreprises du secteur de la noix de cajou au Vietnam.
- Participez à la [Conférence sur les noix de cajou annuelle de l'ACA](#) pour rester informé sur l'industrie de la noix de cajou en Afrique et pour rencontrer des représentants de sociétés africaines.
- Faites appel aux services de votre agence nationale de promotion des exportations et participez activement à l'élaboration de stratégies d'exportation.
- Visitez régulièrement les grands salons européens afin de rencontrer vos concurrents et clients potentiels. L'[ANUGA](#), le [SIAL](#) et [Food Ingredients Europe](#) n'en sont que quelques exemples.

Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

Les noix de cajou ont une saveur unique. Il est donc inhabituel que les acheteurs envisagent des produits alternatifs.

Les noix de cajou sont souvent consommées dans le cadre d'un mélange de noix salées. Dans un tel mélange, les proportions des différents types de noix peuvent varier et détermineront en partie le prix du mélange. Les noix qui ressemblent le plus aux noix de cajou en termes de goût sont probablement les cacahuètes, alors qu'en termes de popularité, les amandes sont le concurrent le plus sérieux des noix de cajou. Les amandes, comme les noix et les noisettes, sont traditionnellement utilisées comme ingrédient dans les confiseries, les produits du petit déjeuner et comme garniture, plus que les noix de cajou.

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

Conseil :

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

Quels sont les prix des noix de cajou ?

Selon le pays, le canal de la vente au détail et la marque, les prix des noix de cajou vendues aux consommateurs finaux varient considérablement en Europe. Les prix des noix de cajou grillées et salées varient généralement entre 20 €/kg et 25 €/kg, tandis que les prix des amandes naturelles non salées varient généralement entre 12 € et 15 €/kg. Ces fourchettes de prix n'indiquent pas grand-chose aux fournisseurs de noix de cajou, car le prix final est très différent du prix à l'exportation en raison de l'ajout de nombreux autres coûts, tels que le transport, la torréfaction, l'emballage, les ventes et les marges bénéficiaires. Une répartition approximative du prix des noix de cajou est présentée ci-dessous.

Tableau 2 : Répartition du prix au détail des noix de cajou

Étapes du processus d'exportation	Répartition du prix
Agriculteurs, commerçants et transport	29 %
Décorticage et transformation	16 %
Expédition et entreposage	3 %
Torréfaction, emballage et distribution	22 %
Marge de la vente au détail	30 %

Le prix à l'exportation des amandes de noix de cajou a considérablement fluctué depuis 2012. Entre 2012 et 2015, le prix était stable. Entre 2015 et 2017, les prix ont fortement augmenté et ont ensuite diminué en 2018, 2019 et 2020. En 2020, le prix moyen des noix de cajou est même tombé en dessous des 6 €/kg. Il ne s'agit là que d'un prix moyen, car les prix varient en fonction de l'origine, de la qualité, de la taille et du type de produit. Par exemple, le prix vietnamien des 320 grains entiers sur le marché britannique a chuté, passant de 7 GBP/kg (FOB) au début de 2020 à 5,6 GBP/kg à la fin de 2020.

Conseil :

- Abonnez-vous au [IHS Markit](#), qui est l'un des services d'information commerciale les plus respectés pour ce qui est des ingrédients alimentaires, y compris les noix de cajou. Les abonnés ont accès à des aperçus des prix des exportations de noix de cajou qui sont publiés régulièrement et mis à jour fréquemment.

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

Veuillez consulter notre [clause de non-responsabilité vis-à-vis des informations sur le marché](#).