La nouvelle saveur de la noix de cajou

04-03-2009

Les planteurs d’anacarde aperçoivent la fin du tunnel en Guinée-Bissau. Les prix au producteur ont plus que triplé en 2008 et la perspective que les noix soient bientôt décortiquées sur place, et non plus exportées brutes vers l’Inde, est porteuse d’espoir au pays de la noix de cajou. Les campagnes se suivent et ne se ressemblent pas. Après deux années désastreuses, la filière anacarde retrouve le sourire en Guinée Bissau. «J’ai vendu les 50 t de cajou que j’ai récolté à 350 Fcfa le kilo contre 100 Fcfa les années précédentes», se réjouit Afonso Sanca, un fonctionnaire retraité reconverti dans l’agriculture. Pour Suleymane Djassi, économiste guinéen, si le prix au producteur a plus que triplé cette campagne, c’est grâce aux actions de l’Association nationale des agriculteurs de Guinée (Anag). Ce prix était resté très bas malgré une hausse des cours mondiaux il y a deux ans, ce qui avait déclenché la colère des planteurs. Des dizaines de tonnes de noix avaient été déversées l’année dernière dans les rues de Bissau, la capitale.

Aujourd’hui, c’est la joie dans ce pays dont l’immense majorité de la population vit directement ou indirectement de la culture et de la vente de l’anacarde. Cette année, confie Demba Baldé, un autre planteur, «j’ai pu acheter une moto, payer les frais de scolarité de mes enfants et je suis en train de construire une maison pour la famille». Il reconnaît que sans cette embellie sur les prix, il n’aurait jamais pu réaliser ces projets qui lui tenaient à cœur depuis longtemps. Transformer sur placeSixième producteur mondial, la Guinée Bissau est réputée pour la qualité de ses noix de cajou, mais elle n’en tire relativement que peu de profit. Jusqu’à présent, en effet, elle les exporte brutes, presqu’exclusivement vers l’Inde, qui les transforme, les grille avant de les réexporter en Europe et aux États-Unis, où on les consomme surtout en amuse-gueule à l’apéritif. D’autre part, selon le ministère du Commerce, 50 000 t de noix partent chaque année en fraude vers le Sénégal et la Guinée-Conakry, ce qui n’arrange guère les finances de ce petit pays de 1,5 million d’habitants, parmi les plus pauvres du monde. Le renforcement des contrôles aux frontières a permis en 2008 de limiter la contrebande. Pour la première fois depuis 10 ans, les exportations de noix ont dépassé les 100 000 t, révèle l’Anag. La production, en constante augmentation au fur et à mesure que les anacardiers plantés ces dix dernières années arrivent à maturité, a atteint le chiffre record de 120 000 t, selon cette même source. Plusieurs nouveautés ont également marqué la dernière campagne. Les autorités ont renoncé à fixer le prix au producteur comme elles le faisaient, sans succès, depuis dix ans et ont laissé jouer la loi du marché. D’autre part, le ministère du Commerce a fini par interdire le système injuste de troc, instauré depuis l’indépendance, en vertu duquel deux kilos de noix de cajou s’échangeaient contre un kilo de riz. «Les autorités ont bien fait, remarque Karamo Camara, un commerçant bissau-guinéen. Cette mesure va permettre aux paysans de vendre leur production au plus offrant, au lieu de la bazarder au premier venu.» Une allusion au monopole de fait exercé par les acheteurs indiens, dont les planteurs exigent à présent ouvertement la fin. «Nous avons des coopératives et des magasins de stockage dans tout le pays. Cela nous permettra de négocier directement les prix avec les clients sans passer par des intermédiaires», lance le président de l’Anag, Mama Samba Embalo. Le gouvernement, de son côté, cherche à attirer les investisseurs, étrangers ou locaux, pour développer la transformation sur place des noix de cajou. Première à répondre à l’appel, la Libye a démarré en mai dernier la construction de trois unités de transformation d’une capacité de 2500 t par an. Selon le président de l’Anag, Pékin promet d’investir 60 millions de dollars US dans la filière et de construire un port dans le sud du pays. Pour le directeur général du Commerce, Diamantino Co, cette nouvelle politique créera des emplois pour les jeunes Guinéens, mais aussi pour les saisonniers qui arrivent par milliers des pays voisins pour la récolte des noix. Source : http://www.lemessager.netCaractéristiques nutritionnellesL'amande est riche en vitamines (B1, ...), oligo-éléments (magnésium, phosphore, potassium, …), protéines, lipides et acides gras mono-insaturés qui aident à réduire le taux de cholestérol dans le sang.Noix de cajou (valeur nutritive moyenne pour 100g)
Eau : 4,0 g
Fibres : 3,5 g
Valeur énergétique : 600 kcal
En kJoules : 2508 kJoules
Protéines : 18,6 g
Lipides : 49,3 g
Glucides : 20,5 g
Sucres simples : Oligo-éléments Potassium : 668,0 mg
Phosphore : 466,0 mg
Magnésium : 252,0 mg
Calcium : 38,0 mg
Sodium : 14,0 mg
Fer : 5,20 mg
Cuivre : 3,70 mg
Zinc : 2,10 mg
Manganèse : 0,80 mg
Nickel : 0,50 mg
Fluor : 0,14 mg
Molybdène : 0,01 mg Vitamines Vitamine B1 : 0,43 mg
Vitamine B2 : 0,16 mg
Vitamine B3 : 1,80 mg
Vitamine B5 : 1,60 mg Acides grasSaturés :

Mono-insaturés :
Poly-insaturés :
Cholestérol : Plus d'information aller sur http://fr.wikipedia.org/wiki/Noix_de_cajou