

Sénégal

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

Rapport préparé par
M. Mamadou Bassirou SARR
Consultant National

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

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

Juillet 2002

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

TABLE DES MATIERES

	Page
INTRODUCTION	4
Chapitre 1 : FILIÈRE ANACARDE - STRUCTURE, ORGANISATION ET STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT	5
1.1 Structure et organisation	5
1.2 Stratégie de développement	6
Chapitre 2 PERFORMANCE DE LA FILIERE	17
2.1 Production de l'anacarde	17
2.2 Transformation	20
2.3 Exportation	22
2.4 Certification	24
Chapitre 3 : ANALYSE DES CONTRAINTES AU DÉVELOPPEMENT DES EXPORTATIONS DE LA FILIÈRE	24
3.1 Production et collecte	24
3.2 Transformation	24
3.3 Commercialisation à l'exportation	25
3.4 Politiques nationales de production et de commercialisation	25
3.5 Autres contraintes	26
Chapitre 4 : IDENTIFICATION DES PROJETS ET DES ACTIVITÉS POUR FAIRE FACE OU POUR CONTOURNER LES CONTRAINTES AU DÉVELOPPEMENT	24
4.1 Production et collecte des noix	29
4.2 Transformation	29
4.3 Commercialisation et promotion des exportations	29
4.4 stratégies et politiques nationales favorisant le développement de la filiere	30
4.5 Organisation de la filiere et cooperation regionale	30
4.6 Amelioration et assurance de la qualite des exportations	30
CONCLUSION	32
SIGLES ET ABBREVIATIONS	32
BIBLIOGRAPHIE	34

INTRODUCTION

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

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

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

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

Chapitre 1 : FILIERE ANACARDE: STRUCTURE, ORGANISATION ET STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT

1.1 Structure et organisation

A l'époque coloniale, l'anacardier a longtemps été considéré au Sénégal comme un arbre forestier destiné uniquement au reboisement. La production de ces peuplements était très faible, incontrôlable en raison du statut de propriété collective et inapte à l'exportation en terme de qualité.

Origine – Culture

L'anacardier est en effet un arbre à racine pivotante. La multiplication se fait par semis en place en pépinière, en panier ou en sachets polyéthylène en poquets de 2 à 3 noix préalablement triées (ne flottant pas sur l'eau). La durée de germination est de 2 à 3 semaines.

La culture proprement dite se fait de trois manières :

- Association avec culture vivrière (arachide) avec une plantation de 8m x 8m en général, parfois de 6m x 6m ou de 13m x 13m.

Les soins et contrôle accordés à la culture (arachide) protègent les jeunes anacardiens jusqu'à couverture du sol

- Intégration en fin d'assolement près de la culture vivrière (culture mixte avec manioc par exemple)
- La culture fruitière unique : Elle est réalisée avec des écartements de 8m x 8m à 14m x 14m.

La fructification de l'anacardier se fait en deux stades. Le vrai fruit (la noix de cajou) se développe en premier lieu. Lorsqu'il atteint son volume maximum (en 30-40 jours), le pédoncule se met à se développer considérablement et très rapidement, devenant charnu et se transformant ainsi en une pomme de cajou. Au même moment, la noix perd de l'humidité, diminue en volume et durcit. La durée du cycle végétatif de l'anacardier est de 20 à 30 ans en moyenne. La phase de floraison se situe à la 7^{ème} année. Lorsque l'arbre est vieux, il exsude une gomme et devient improductif.

Organisation et évolution de la filière

Jusque vers les « Années 70 », les pommes consommées sous la forme de fruits frais par les populations étaient beaucoup plus importantes que la noix.

Les noix étaient inexploitées. Elles subissaient une faible transformation primaire avec une productivité très faible eu égard aux méconnaissances des technologies de transformation adaptées en la matière.

Par conséquent, le système de production, de collecte et de commercialisation de la noix de cajou étaient peu organisés au moment où des pays comme le Mozambique et la Tanzanie avaient déjà commencé à pénétrer le marché international.

Il a fallu attendre le début des « années 70 » et surtout vers la fin de cette décennie pour qu'on assiste à l'émergence d'une production nationale structurée et assez bien encadrée.

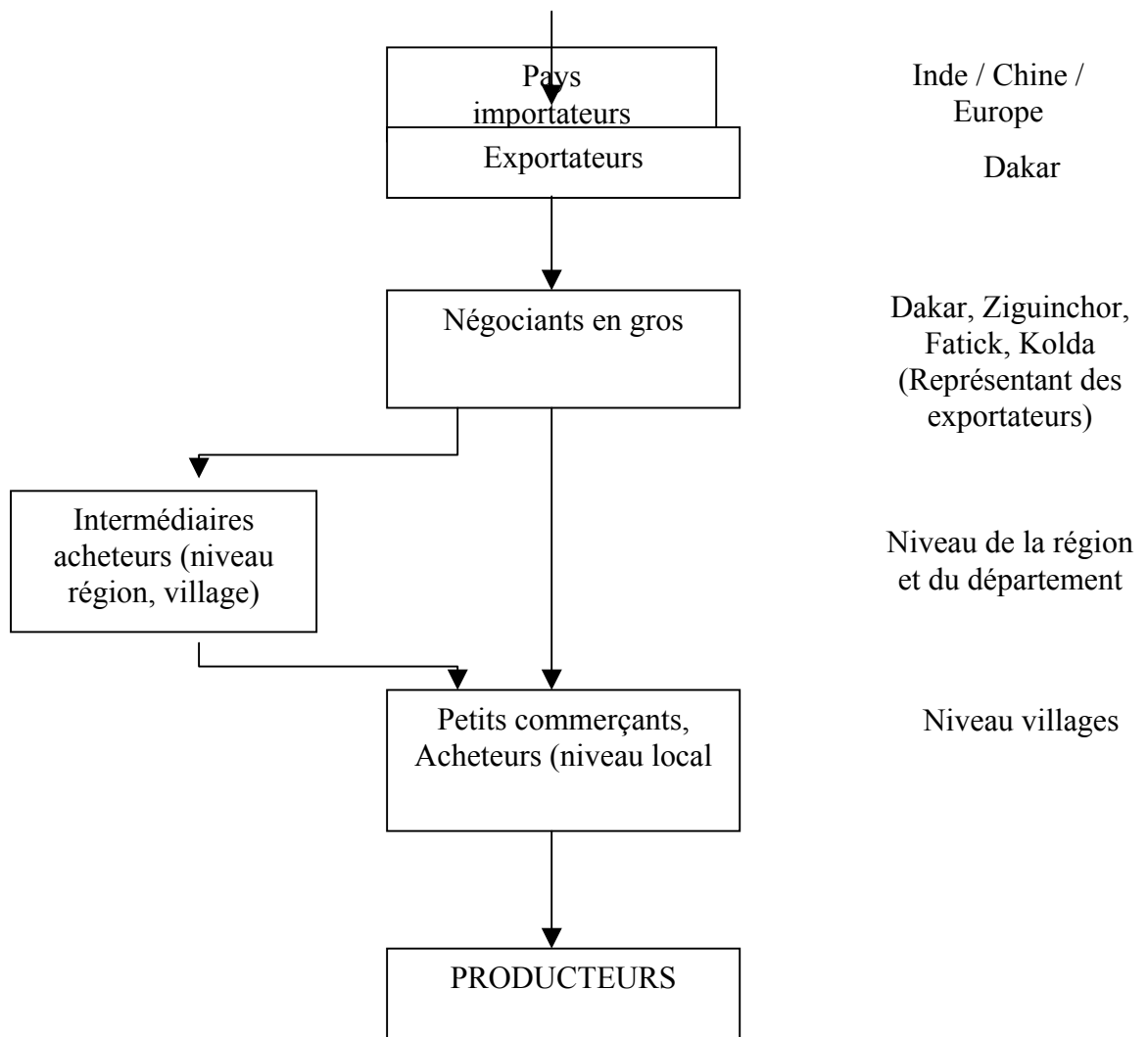
Production et de commercialisation

C'est à partir de 1973 que les programmes de développement de l'anacardier ont commencé à se mettre en place avec la création de projets intéressant uniquement la filière : la société de décorticage des Noix d'Anacarde du Sénégal (SODENAS) et le projet bilatéral « Projet Anacardier Sénégal-Allemand [PASA] Tous ces deux projets visaient le développement de la culture de l'anacardier au Sénégal. De sa création jusqu'en 1986, la SODENAS monopolisait l'enlèvement de la production et de la commercialisation des noix de cajou. Par le truchement des négociants locaux, la SODENAS s'était doté d'un circuit d'achat bien organisé en Casamance et à Dakar. Une partie de ces achats était exportée. La société a eu à exporter entre 1982 et 1986, 240 à 380 tonnes de cajou.

Dès le mois d'août 1986, le marché de l'anacarde a été libéralisé, mais le prix minimum imposé par l'Etat a été maintenu.

Le schéma suivant montre l'organisation de la filière commerciale

Système de commercialisation de la noix de cajou au Sénégal



La politique de libéralisation n'a pas été suivie par la SODENAS, qui n'a pas accepté de libéraliser sa politique d'achat et de prix. De ce fait, les négociants locaux qui travaillaient avec la société ont préféré se mettre à leur propre compte, car la demande internationale était excellente et les prix offerts élevés.

Mais la société cessera ses achats de masse auprès des producteurs, se contentant uniquement du rôle de médiateur et d'intermédiaire dans les ventes à l'exportation. Parallèlement à ce circuit, d'autres négociants nationaux avaient émergé en Casamance, à Kolda, à Fatick et à Dakar. Ces derniers qui revendaient l'anacarde par le truchement d'exportateurs, avaient mis en place un réseau plus ou moins important d'agents d'achat dans les différentes régions. Ils sont constitués par de petits commerçants et des professionnels en gros qui achetaient les noix d'anacarde de façon saisonnière parallèlement à leurs activités commerciales. Ces petits commerçants travaillaient pour le compte de grossistes. Les noix étaient achetées en petites quantités (1 à 20 kg) aux prix indiqués par les grossistes. Les producteurs étaient payés en nature (riz, huile, savon, sel, etc.). Les acheteurs étaient pré financés par les grossistes, qui cherchaient régulièrement la marchandise chez les petits acheteurs. Les agents d'achat qui vivaient généralement dans de gros villages ou aux abords des grands axes routiers, faisaient des tournées régulières dans de petites localités et les villages reculés une fois par semaine ou tous les quinze jours. Ces tournées étaient faites avec des véhicules remorques à plate-forme d'une capacité de 1.000 kg. Toujours dans cette chaîne d'achat, entre producteurs et grossistes, il pouvait y avoir des intermédiaires qui livraient directement de grosses quantités mais à des prix plus élevés. Chaque intermédiaire exigeait environ 15 à 20 % du prix producteur. Les grossistes étaient des négociants qui n'intervenaient dans l'anacarde que de manière saisonnière et complémentaire. C'est pourquoi, ils ne possédaient aucune expérience dans ce domaine et par conséquent n'avaient pas accès à des informations sur le marché, exception faite des informations venant des exportateurs de Dakar. Et d'ailleurs, ces derniers ne communiquaient que les informations qui leur étaient profitables.

Au cours des dernières années, nous avons constaté qu'une série de sociétés sénégalaises s'était lancée dans l'exportation de l'anacarde malgré un niveau d'information très faible sur le marché international. Les exportateurs réagissaient uniquement à des demandes sporadiques ou à des offres fortuites. Sur les 15 exportateurs recensés, seules la SODENAS, EL BASR et Tamaro établissaient des contrats directs avec des importateurs indiens.

De 1992 en 1994, la troisième phase du PASA et qui faisait suite aux différents projets a permis de démarrer un programme de recherche destiné à la sélection et la distribution de semences et de plants de qualité dans les régions du Sud et du Centre.

L'organisation de la filière anacarde au Sénégal s'est beaucoup appesantie à développer des programmes de reboisement et de production de semences forestières. Les plants distribués sont utilisés sous la forme de plantation fruitière ou linéaire pour servir de baies vives.

Les variétés sélectionnées et distribuées sont la Béninoise, la Costaricaine, la Brésilienne et la Locale.

Les vergers sont localisés dans tous les villages des zones de production (Fatick, Zigunchor, Kolda, Dakar). Les producteurs sont regroupés en association dans chaque

région. Ces structures régionales fonctionnent timidement. Chaque association régionale regroupe près de 500 membres. L'union des groupements agricoles de Niombato (UGAB) dans la région de Fatick regroupe quant à elle plus de 2000 membres.

Les villageois travaillent directement avec les ramasseurs qui fixent unilatéralement le prix à chaque période et selon les opportunités.

Transformation

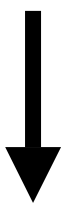
Le décortiquage mécanisé n'a été pratiqué au Sénégal que par la SODENAS et ceci de 1987 à 1988.

L'introduction sans succès de la mécanisation du décortiquage a conduit à une généralisation du décortiquage manuel. Les étapes du processus de transformation de la noix de cajou montrent le degré limite de maîtrise des acquis et des veilles techniques et technologiques au Sénégal.

PROCESSUS

RECOLTE

le faire quand la pomme est mûre



Nettoyer proprement et sécher

TRANSPORT



SECHAGE NOIX

Séchage pendant 3 jours complets au soleil
Récupérer les noix le soir et éviter de trop entasser



STOCKAGE

Utiliser des sacs en jute
Déposer dans le magasin de stockage ;
Possibilités de conservation pendant 1 an



GRILLAGE (rôtir)

Utilisation de fours
Eviter de flamber les noix, pour avoir des amandes blanches



DECORTICAGE

Utiliser un marteau de 200g de poids pour casser la coque
Utiliser un outil ressemblant à un petit « tourne-vis français » pour ouvrir la coque et enlever l'amande de la coque
Faire attention à minimiser les brisures des amandes
Stocker les amandes au maximum 3 jours dans des récipients fermés

SECHAGE DES AMANDES

Utilisation de fours métalliques pendant 2½h à 70°C
Stocker dans des récipients



DEPELLICULAGE

Utiliser un petit couteau
Minimiser les écorchures et les brisures des amandes
Sortir de petites quantités d'amandes du récipient fermé
Stocker dans un contenant hermétiquement fermé sachets plastiques



TRIAGE

Séparer les amandes entières et les différents morceaux. Le nitrogène est souvent utilisé pour mieux stabiliser le produit



EMBALLAGE

Emballer dans un contenant propre et hermétique (sachets en plastique)

La transformation primaire

✓ **Le nettoyage**

Cette opération consiste à éliminer les impuretés (sable, pailles, petites pierres et autres impuretés) mélangés aux noix déjà cueillies. L'opération est manuelle et consiste à séparer visuellement les impuretés des noix de qualité.

✓ **Le séchage**

A la suite du nettoyage, les noix subissent une opération de déshumidification en conformité aux normes qui limite le taux d'humidité des noix à 08 %. Le séchage naturel au soleil sur des aires aménagées, est souvent adopté car il présente l'avantage d'un moindre investissement et d'une meilleure efficacité quant à la maturation des noix.

✓ **Grillage ou « fragilisation »**

C'est une opération qui consiste à faire subir à la noix un traitement qui permet à la coque d'être plus fragile et facilement séparable de l'amande.

Plusieurs techniques sont possibles : grillage ou torréfaction, friture ou cuisson dans la baume, vaporisation ou cuisson à la vapeur.

Au Sénégal, l'opération de grillage est la plus généralisée. Les noix subissent avant le grilloir une ré-humidification et un ressuyage afin de permettre aux cellules à baume d'être gorgées d'eau au moment du grillage pour faciliter leur éclatement à la chaleur et faciliter le décortilage.

Les noix préalablement préparées sont introduites dans des cylindres horizontales en tôles minces. Ces cylindres sont mis en rotation à l'aide d'une manivelle et les noix sont récupérées au bout de 5 minutes à l'aide d'un outil râteau.

Les noix grillées sont cendrées ou sablées et distribuées aux femmes qui assurent le décortilage. Ces grilloirs ont l'avantage d'augmenter la capacité de production des producteurs.

✓ **Le décortilage**

L'opération de décortilage constitue une étape importante dans l'obtention d'un produit de qualité. Il faudrait prendre soin de bien égoutter les noix, de les refroidir et de les rouler dans la cendre alcaline pour neutraliser la baume qui rongent les mains.

✓ **Le décortilage au maillet (bâtonnet)**

Cette technique très ancienne est la plus utilisée par les producteurs du pays. Elle nécessite une habileté et une longue pratique du métier pour obtenir les différentes qualités d'amandes aptes à la commercialisation.

Le matériel utilisé est composé de :

- un établi en matériau dur ((bois ou pierre siliceuse)
- un bâtonnet ou maillet
- une pince ou couteau pour retirer éventuellement l'amande collée dans l'une des demi-coques.

✓ **Le décortiquage manuel à la pince simple**

✓

Il s'agit de pince de type « agrafeuse » muni de deux bornes dont les tranchantes épousent les contours approximatifs d'une noix de référence. A l'aide de leviers de pivotement, on peut générer des mouvements successifs : tranchage ou incision de la périphérie de la noix et séparation des deux demi-coques.

Le rendement est estimé à 80 kg /personne/jour.

✓ **Le décortiquage semi-mécanique de la pince finisseuse**

Il reprend le même principe de la pince manuelle. Dans ce cas, les opérations d'incision et de séparation sont réalisées à l'aide d'une pédale installée sur une table.

L'opérateur agit sur la pédale qui provoque une translation de la mâchoire mobile de pince et alternativement à l'aide d'un levier à main, l'opérateur agit et permet la séparation de deux demi-coques qui sont récupérées dans un récipient placé au-dessous de la table. Le triage se fait simultanément au décortiquage mécanisé (pince manuel ou à pédale). Le mélange amande-coques subit une opération supplémentaire de triage en vue de classer les amandes par catégorie suivant les normes ou le marché. Le rendement de cette machine varie entre 200 et 300 kg/jour¹.

✓ **Dé pelliculage**

L'opération de dé pelliculage doit être réalisée en minimisant au mieux les écorchures et les brisures des amandes. Au Sénégal, cette opération est réalisée manuellement sans outillage.

✓ **Triage**

Cette opération est déterminante dans la classification des différentes catégories d'amande selon les normes prédéfinies et les exigences du marché.

La norme NS 003-0020 ne prévoit qu'un tri séparé des noix suivant quatre catégories. Les amandes n'ont pas encore fait l'objet d'une procédure de normalisation.

Le décortiquage manuel au maillet est le plus répandu. Les femmes réalisent simultanément les deux opérations (décortiquage et triage). Elles répartissent les différentes gammes d'amande sur des paniers (ou récipients) selon la taille. Le triage d'amande demeure ainsi une opération manuelle, car il n'existe aucune technique de décortiquage parfaite donnant 100% d'amandes entières.

Transformation secondaire

Les possibilités de transformation des noix de cajou ne sont pas bien explorées. Cependant quelques technologies sont en cours de tests au sein de l'institut de Technologie alimentaire du Sénégal.

En matière de transformation de la noix de cajou, les actions sont limitées uniquement à l'optimisation du grillage des noix.

¹ 5 journées de maillet = ½ journée de pince

Pour ce qui concerne la transformation de la pomme, certains produits ont déjà été formulés : il s'agit de : confitures, sirops, figues, conserves, alcool blanc.

Malgré les expériences très limitées, on peut espérer que l'ITA dispose d'un acquis scientifique qui pourrait être très intéressant dans le dispositif de certification à venir.

Conditionnement

Concernant le conditionnement et l'emballage, le polyéthylène est le plus utilisé en raison de son faible coût.

La qualité de l'emballage est souvent à l'origine de la mauvaise conservation des produits. On remarque que ces emballages présentent souvent des défauts de soudure, une absence d'opacité à la lumière qui peuvent changer la couleur du produit, favoriser la perméabilité aux gaz et à la vapeur d'eau entraînant la ré humidification et le développement de moisissures.

D'autres types d'emballages sont également utilisés dans le cadre de la commercialisation des amandes au niveau des supermarchés. Il s'agit :

- des bouteilles récupérées
- des barquettes de 150, 200 et 500g.

Ces dernières catégories offrent l'avantage de donner un meilleur aspect au produit. Le coût unitaire de ces emballages n'est pas toujours accessibles aux transformateurs des zones rurales.

Commercialisation des noix et des amandes

Les données sur la production intérieure

La recherche documentaire et la revue des statistiques à jour menée dans les directions du commerce extérieur, des eaux et forêts et des statistiques ont montré une insuffisance de données fiables sur la commercialisation des noix et des amandes.

L'arrêt des différents programmes (PASA1, 2 et 3) et de l'unité de décorticage (SODENAS) et l'absence de structure spécialisée dans la collecte et l'exploitation des données de la filière affectent toutes les projections. Au niveau de la direction des eaux et forêt, le contrôle n'était plus obligatoire, suite à la suspension de la taxe forestière sur le produit dans le but de promouvoir la filière de l'anacarde. Cette taxe a été cependant réintroduite en 1996 par le décret N° 96/572.

En ce qui concerne les amandes et autres sous produits issus de la transformation primaire et secondaire des noix, le Sénégal ne dispose pas encore de données sur le suivi de la consommation intérieure et sur les exportations.

Certains producteurs-transformateurs arrivent néanmoins à commercialiser les amandes sur la base de commandes de parents ou de correspondants installés en Europe (France et USA en particulier)

Les données sur l'exportation

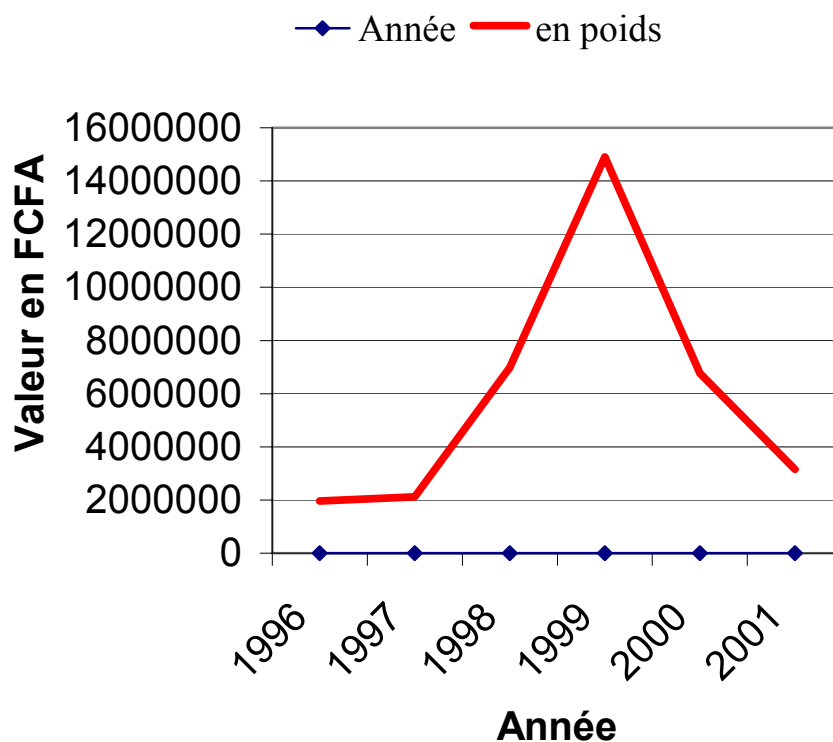
Les exportations ne concernent que les noix brutes de cajou. Il faut noter que le manque d'informations sur le marché et la mauvaise structuration de la filière expliquent en partie les informations aléatoires sur les quantités exportées. Il y a à ce niveau un déficit énorme en statistiques fiables. Néanmoins, les chiffres de 1996 à 2001, présentés sur les tableaux suivant, révèlent des tendances intéressantes.

Tableau 1 :Exportation des noix de cajou au Sénégal (de 1996 à 2001)

Année	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Quantités (kg)	1.963.281	2.113.875	6.977.638	14.905.275	6.761.065	3.156.220
Valeur (\$ EU)	974.209	1.141.568	4.721.761	10.780.697	3.684.058	4.792.851
Valeur (FCFA)	73065661	9 856175798	354132111	0 8085522404	2763043562	359.4638.352

Source : Direction du commerce extérieur, 2002

Exportation des noix de cajou au Sénégal : de 1996 à 2001



Source : Direction du commerce extérieur, 2002

MARCHÉ DES NOIX DU SÉNÉGAL

Tableau 2 : Exportations des noix de cajou en coque en 1998

Destinations	Poids Nets (Kg)	Valeurs FOB (CFA)
Portugal	114.330	36.954.435
Côte d'Ivoire	84.668	34.290.540
Inde	5.904.071	3.016.836.162
Singapour	874.569	454.256.974
TOTAL	6.977.638	3.541.329.111

Source: Direction du commerce extérieur, 2002

Tableau 3 : Exportations des noix de cajou en coque en 1999

Destinations	Poids Nets (Kg)	Valeurs FOB (CFA)
Bénin	1.000.000	560.000.000
Indes Occidentales	78.190	21.502.250
Arabie Saoudite	1.110	60.000
Inde	13.459.788	7.322.413.352
Vietnam	58.000	45.798.466
Chine	175.680	73.785.600
Japon	102.256	40.538.472
Hong Kong	30.251	20.884.254
Total	14.905.275	8.085.522.404

Source: Direction du commerce extérieur, 2002

Cet échantillon des principaux partenaires du Sénégal confirme la tendance dominante du marché indien qui représente près de 95 % du marché sénégalais.

Les données montrent qu'une partie de la production est également vendue au en Afrique et plus particulièrement au Bénin. Il s'agit dans ce cas d'une intermédiation internationale dont la destination finale reste toujours l'Inde, le Japon ou l'Europe.

De 1998 à 1999, les produits ont été commercialisés sur la base d'une intermédiation d'exportateurs indiens et de ramasseurs professionnels ou occasionnels dans les zones de production. Ce phénomène a été facilité par la libéralisation du marché et par l'absence de structure de contrôle qui aurait l'avantage de donner des conseils dans le but d'apporter plus de profit à la population productrice qui se trouve dans une situation où elle subit le dictât de ces commerçants. Les prix et les conditions de paiement sont imposés.

Depuis toujours, la commercialisation de la noix d'anacarde fait face à la concurrence des producteurs des pays tels que : la Guinée Bissau, la Côte-d'Ivoire, le Bénin et le Togo.

En effet, les noix sénégalaises sont relativement petites, et de ce fait, ont de sérieuses difficultés pour se faire accepter sur le marché international ou les exigences normatives sont de plus en plus appliquées.

Tableau 4 : Acteurs de la filière

Acteurs	Fonctions	Observations
<ul style="list-style-type: none"> • Direction Nationale des Eaux et Forêts • Direction Nationale de la Statistique • ACASEN 	Données sur la production nationale d'anacarde	Service de l'Etat
<ul style="list-style-type: none"> • Direction Nationale des Eaux et Forêts • Direction Nationale de la Statistique • Aéroport de Dakar • Port de Dakar • Chambre de Commerce... 	Données sur l'exportation de noix et amandes (Produits, tonnages, destinations, fret etc.)	-
<ul style="list-style-type: none"> • Leaders Price (Hann) • Score • Leaders Market 	Données commerciales (Produits, Prix, emballages..)	-
<ul style="list-style-type: none"> • ITA • ESP 	Technologies appropriées de décorticage de la noix de cajou	
<ul style="list-style-type: none"> • CERER • ACASEN 	fabrication et utilisation de fours/grilloirs des noix de cajou	
<ul style="list-style-type: none"> • ACASEN • Les délices LISA • Plus de 100 Groupements des villages des régions de productions 	Transformateurs	Les groupements des villages s'activent dans la transformation primaire avec l'appui des organismes d'appui
<ul style="list-style-type: none"> • ITA 	valorisation de la pomme de cajou	
<ul style="list-style-type: none"> • Direction des eaux et forêts (Hann) 	Rechercher les actions déjà réalisées sur l'anacarde	
<ul style="list-style-type: none"> • Fédérations des producteurs de noix dans les quatre régions (Ziguinchor, Kolda, Kaolack, Fatick), UGAB 	Organisation et stratégies de promotion de la filière	
<ul style="list-style-type: none"> • SOCOPAO Transitaire • Chambre de commerce • El Nasr • SODENAS 	Exportateurs, transitaire et intermédiation	
<ul style="list-style-type: none"> • Inde • Bénin • Indes Occidentales • Arabie Saoudite • Vietnam 	Importateurs	

<ul style="list-style-type: none"> • Chine • Japon • Hong Kong 		
<ul style="list-style-type: none"> • PROMER (Fatick, Kolda, Kaolack) • PAEFK 	Organismes d'appui	

Source: L'auteur

1 2 Stratégie de développement

Le diagnostic de la filière anacarde montre l'incohérence des stratégies et l'échec des politiques longtemps développées dans le cadre de la promotion de la filière. Cela a permis aussi d'identifier durant les décennies 70, 80 et le début des années 90 une dizaine de génération de projets dans le secteur qui n'ont pas atteint l'objectif d'autonomie et de maîtrise des orientations à terme de la filière.

La stratégie de développement repose en général sur un processus de planification des choix politiques selon une définition donnée par les auteurs Gérard Azoulay et Jean Claude Dillon. Cette stratégie exprime des choix sur un horizon donné sous forme d'objectifs articulés entre eux et de manière cohérente.

Au niveau de la filière anacarde, l'ensemble des projets initiés n'ont pas permis de mettre à profit toutes les opportunités de la filière. Ces types de projets découlent souvent de plus en plus de plans qui reprennent un catalogue de programmes mal conçus mal coordonnés, mal intégrés. Le processus d'élaboration et d'exécution de ces projets ne prennent pas en compte les préférences individuelles et collectives des populations et par conséquent ne pourront jamais les mobiliser dans la mise en œuvre.

Avant les années 70

L'anacardier était le plus souvent cultivé pour son fruit. Il était considéré comme un arbre forestier et utilisé à des fins de reboisement et de pare-feu. Les plantations dirigées par les services des eaux et forêts s'effectuaient sous forme de haies ou de forêts denses.

Les objectifs des programmes proposés se limitent à:

- Produire des semences sélectionnées de cajou d'origine locale ou étrangère (Costa Rica, Bénin, Brésil, Keindy Ndiaye, HE 212, etc)
- Distribuer des plants aux populations dans le but de protéger l'environnement et pour des besoins de pare-feu
- Mener des recherches pour le bouturage et le greffage de plants

On peut aisément noter que durant cette période l'intérêt alimentaire et économique des produits de la filière n'était pas encore bien exploité.

Les années 70 – 80

C'est une période marquée dans la plupart des pays de l'Afrique subsaharienne par des politiques de réajustement structurel et le rétablissement des équilibres économiques et financiers. Aucune filière ou produit n'était épargné dans l'objectif de développement

socioéconomique de nos états. C'est le début de la libéralisation ou les pays sont obligés de s'ajuster à une règle des prix mondiaux censés représenter les indicateurs efficaces d'allocation des ressources dans le but de parvenir à rembourser des dettes et de participer au commerce mondial sur la base de leurs avantages comparatifs.

On est même amené à conclure que le financement du PASA et la création de la société publique la SODENAS répondait à cette stratégie. Malheureusement cette stratégie de développement n'a pas très bien fonctionné faute du respect des règles de jeu et par l'impréparation des politiques et des populations. L'ensemble des projets financés sont sous la conduite expresse de l'état qui avait poursuivi la politique du monopole. Les productions provenant des plantations étaient obligatoirement distribuées à la SODENAS qui assurait la commercialisation et la transformation dans de très rares cas.

En août 1986, la commercialisation a été libéralisée moyennant le maintien d'un prix minimum imposé par l'état. C'était le début de la désagrégation de la filière, avec la faillite de la SODENAS et la fin du PASA 1, qui constituaient les seules structures d'encadrement et de régulation mises en place par l'état et l'arrivée massive des intermédiaires et des négociants locaux.

Les années 90

A la fin du PASA, le gouvernement a pu négocier une phase de suivi des actions mises en place pour une durée de deux (2) ans. Cependant, on peut noter que les tendances fortes constatées à la fin de la décennie 80 se sont fortement accentuées. En effet ces projets ne s'intéressent qu'à la production de semences et au reboisement. De nos jours, il n'existe aucune structure qui s'oriente spécifiquement dans la production - transformation et commercialisation de la noix de cajou.

Chapitre 2 : PERFORMANCE DE LA FILIERE

2.1 Production de l'anacarde

Evolution de la production nationale durant la période 1990-2001 et perspectives

La recherche documentaire et la revue des statistiques à jour menées dans les directions du commerce extérieur, des eaux et forêts et des statistiques ont montré une insuffisance sur les données la production annuelle des noix de cajou dans toutes les régions où il existe des potentialités.

Les années 90 ont surtout coïncidé avec la fin de tous les projets d'appui de la filière (PASA 1 2 et 3, SODENAS, FRK, etc.)

Au niveau de la direction des eaux et forêt, le contrôle n'était plus obligatoire depuis la suspension de la taxe forestière sur le produit instaurée dans le but de promouvoir la filière anacarde. La taxe a été finalement réintroduite en 1996, par le décret N° 96/572. Les données sur la production recouvrent celles présentées par les exportateurs et transitaires et analysées par la direction du commerce extérieur.

Notre analyse repose par conséquent à la fois sur la productivité des plantations et sur les données fournies par la direction du commerce extérieur. En effet, les projets d'appui ont

permis de planter plus de 8.230 ha dont 7.481 plantations paysannes et 749 plantations en régie.

Tableau 5: Ratios de production de l'anacarde à l'hectare

Durée (ans)	5	10	15	20
Quantité (kg)	150	500	800	1500

Source: PRONASEF, Fatick, 2001

Si nous considérons actuellement que la moyenne d'âge des plantations d'anacardes dans les régions du PASA est de 15 ans, la production actuelle de noix de cajou peut être estimée à environ 6.560 tonnes. Par conséquent, le tableau suivant nous donne quelques éléments sur la productivité de 90 à 2001 des plantations du PASA et par extension les prévisions de production du Sénégal durant la dernière décennie.

Tableau 6: Rendement de la production de noix de cajou

Année	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	2000	2001
Rendement (kg/ ha)	150	150	150	150	500	500	500	500	800	800	800	800
PASA² (tonnes)	1235	1235	1235	1235	4115	4115	4115	4115	6584	6584	6584	6584
Sénégal (4 régions)	4938	4938	4938	4938	16460	16460	16460	16460	26336	26336	26336	26336

Source : L'auteur

Tableau 7: Production annuelle de noix de cajou

Année	1996	1997	1998	1999	2000	2001
Quantité (tonnes)	1963	2114	6978	14905	6761	3156
Valeur (£ EU)	974.209	1.141.568	4.721.761	10.780.697	3.684.058	4.792.851

Source : Direction du commerce extérieur

Malgré une insuffisance des données sur la production nationale et au vue de la quantité de plantations réalisées dans les différentes régions on peut être amené à conclure que les statistiques du ministère du commerce sont très éloignées des quantités estimées correspondant aux âges et aux superficies des plantations.

Cette situation montre en effet l'ampleur des pertes liées à l'absence ou l'insuffisance des actions engagées dans cette filière porteuse de revenus substantiels. L'analyse des

² Régions de Fatick et de Kaolack

tableaux 4 et 5 nous autorise à proposer une meilleure prise en charge de cette activité dont l'impact socio-économique et environnemental est considérable dans les pays en développement comme le Sénégal.

Types d'anacardes cultivés, développement des nouveaux cultivars.

La culture et l'augmentation des plantations d'anacardiens ont été toujours poursuivies malgré l'arrêt des projets d'appui. L'état a mis en place des programmes de production de plants et de semences dans toutes les régions de production. Dans les régions du PASA, le PRONASEF (Programme national de semences forestières) prend le relais alors qu'à Ziguinchor et Kolda la direction des eaux forêt et le PAEFK (Projet d'appui aux entrepreneurs forestiers de Kolda) développent des programmes de développement sur la productivité des plantations et la qualité des noix.

Différentes variétés de semences d'origine locale et étrangère ont été introduites dans le pays. Les espèces étrangères s'adaptent bien dans les régions du sud (KOLDA et Ziguinchor) alors que les espèces locales continuent de dominer la production des régions du centre et de Dakar.

Malgré l'arrêt des programmes de coopération, l'état continue de développer des programmes de reboisement et de distribution à raison de 120.000 pieds en moyenne par an. Sur la base de cette orientation la quantité de production des noix pourrait atteindre 30.000 tonnes à l'horizon 2010. Ces programmes doivent être accompagnés par des actions spécifiques de conservation et de protection des plantations (clôtures pour éviter les dégâts dus à la divagation des animaux, protection contre les maladies et les déprédateurs (les chenilles dévoreuses de feuilles, les chenilles enrouleuses de feuilles, les rats, etc.)

Principaux facteurs ayant influencés les performances de production et de collecte

Les régions qui ont bénéficié des projets de développement de la filière (Kolda, Fatick, Kaolack, Dakar, Ziguinchor) englobent de larges surfaces de la catégorie II caractérisées par une pluviométrie de plus de 800 mm par an.

La culture de l'anacarde répond parfaitement dans ces régions aux conditions de rentabilité économique. Pour cette raison tous les responsables des associations de producteurs rencontrés regrettent la fin des projets d'appui dans ce secteur. Ces exploitants agricoles sollicitent un crédit de campagne avec l'objectif de protéger les plantations contre les feux de brousse et la divagation des animaux. Ils exigent aussi des moyens pour assurer la fertilisation des plantations et la protection contre les chenilles, les trips, les flatides et les rats. Toutes ces contraintes qui perdurent sont aujourd'hui à l'origine du déclin de la production ainsi que du bradage de la production par les nombreux intermédiaires en période de récolte.

La situation actuelle se manifeste par une baisse sans cesse de la production de noix.

- Les plantations sont sans protection et subissent une dégradation très avancée
- Le vieillissement de certains pieds qui ne sont pas renouvelés
- la fertilisation et la lutte contre les parasites n'existent plus
- Le matériel de récolte utilisé (sac, gants, séchoirs, etc.) est inexistant
- Les moyens financiers (absence de structures de crédit campagne) laissent les paysans face aux intermédiaires.

Ces facteurs pourront expliquer l'écart de production entre les quantités fournies par la direction du commerce extérieur et les prévisions faites sur la base des plantations comme le montre les tableaux 4 et 5.

2.2 Transformation

Evolution et perspectives de production des produits transformés

Les produits transformés issus de l'anacarde sont apparus avec le montage des projets de coopération initié en 1979 avec la République Fédérale d'Allemagne ainsi que la création de la Société de Décorticage des Noix d'Anacarde du Sénégal (SODENAS) dans la même année.

Les pommes et les noix de cajou étaient inadaptées au circuit commercial. En 1979, les études préliminaires et les différentes recommandations ont conduit à la mise en place de projets de valorisation de ces produits (fruits et noix de cajou) et la création de SODENAS et le PASA 1, 2 et 3.

De 1979 à 1994, le projet PASA intervenait dans les régions de Kolda, Ziguinchor, Kaolack et Fatick dans le but de promouvoir et de développer l'anacardier en vue de lutter contre la désertification menaçante et de participer en même temps à l'autosuffisance alimentaire et simultanément la SODENAS a été créée avec une capacité de décorticage de 1000 à 1250 tonnes par jour. La noix et la pomme constituent les deux produits qui subissent une opération de valorisation dans les régions de production.

Types de produits transformés et commercialisés

En ce qui concerne la pomme qui représente plusieurs milliers de tonnes, les populations se limitent actuellement à la consommation locale et à la fabrication de galette et de figues.

La production d'amande quant à elle reste en effet l'activité commerciale dominante dans les régions. La mécanisation des opérations unitaires a été introduite avec la création de la SODENAS. La productivité et la qualité de l'amande a toujours été le principal facteur limitant de la filière. La société a produit 39.000 kg d'amande durant son existence. Plus de 70 % de cette production a été exportée. Malheureusement, ces produits ont été jugés après contrôle non conformes aux normes internationales. Cette situation a précipité la faillite de la société. Le retour au décorticage traditionnel était alors inéluctable, seulement que cette technologie ne permettait pas de développer la production tant au niveau des producteurs qu'au niveau de la consommation.

Il faut noter que les exigences de qualité deviennent de plus en plus sévères depuis la libéralisation.

Tableau 8: Types de produits transformés

Entreprise	Transformation primaire		Transformation secondaire	
	Noix	Pomme	Amande	Pomme
	Amandes nature		Pâtes, couscous	

SODENAS			Chocolat, savon, huile, amandes (salées sucrées, poivrées)	
Unités artisanales	Amandes nature	Confiture	Amandes (sucrées, salées, poivrées)	
Unités de transformation	Amandes nature			Boissons fermentées (mal acceptées par la consommation)

Source : L'auteur

Principaux facteurs ayant influencé les performances des entreprises nationales transformation

Le Sénégal a une longue expérience de transformation traditionnelle de la noix de cajou. Comme d'ailleurs dans toutes les régions de production d'anacarde, les femmes regroupées au sein des groupements associatifs, constituent les principales actrices avec l'aide des enfants. Cette pratique très ancienne coïncidait avec la période où l'arbre forestier était d'exploitation familiale.

Avec la mise en place d'une génération de produits tournée vers l'exportation, les vergers, ces plantations familiales, ont augmenté et les premières exploitations avaient fini par convaincre les populations de l'intérêt de la noix brute. L'expérience courte de la SODENAS a également permis de mesurer la plus-value que les populations pouvaient engranger dans des conditions de fabrication en conformité avec les normes en vigueur.

La mécanisation totale du décorticage introduit par la SODENAS n'a pas permis une relance de la transformation mécanique. En effet l'entreprise a fait face aux rigueurs des normes internationales, dès les premières tentatives d'exportations.

En ce qui concerne les petites unités et les transformatrices individuelles, la transformation reste manuelle.

Les freins au développement de la filière sont aujourd'hui liés au déficit d'équipements performants et adaptés (décorticage, grilloir) au manque de formation et à l'organisation des transformateurs.

En matière de transformation, en dehors du savoir-faire local, les transformateurs doivent s'organiser, se former, s'équiper et s'informer de l'exigence des dispositions réglementaires au niveau international.

La formulation des produits se résume commercialement à la transformation primaire de la noix de cajou en amande.

Quelques formes de transformation secondaire limitées à l'échelle de tests ont été introduites. Il s'agit du chocolat, du couscous, de la pâte et du savon à base d'amandes. Seulement cette technologie est loin d'être largement diffusée auprès des transformateurs.

La gestion et le contrôle de la qualité obligatoire pour un produit alimentaire sont méconnus. En effet, les outils et les équipements traditionnellement utilisés sont les premières sources de non-qualité. Les opérations de grillage, de décorticage, de dé pelliculage ou de séchage sont réalisées manuellement dans des sites insalubres.

2.3 Exportation

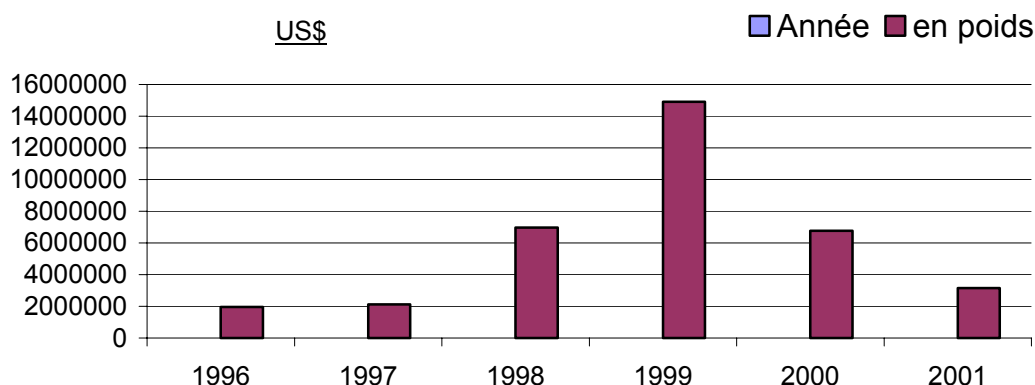
Analyse des exportations nationales d'anacarde entre 1990 et 2001, par type de produits et par destination

Tableau 9 : Exportation des noix de cajou brutes du Sénégal, 1996 à 2001

	1996	1997	1998	1999	2000	2001
en poids	1963281	2113875	6977638	14905275	6761065	3156220
en valeur	730656619	856175798	3541321110	8085522404	2763043562	3594638352

Source : Direction du commerce extérieur, 2002

Exportation des noix de cajou au Sénégal : de 1996 à 2001



Les données statistiques recueillies auprès des structures compétentes, à savoir la direction de la statistique et celle du commerce extérieur, couvrent uniquement les années 1996 à 2001. Depuis l'élimination de la taxe forestière, les données statistiques de production et d'exportation n'ont pas été recensées.

Des données du tableau et du graphique précédent ressort la progression des exportations de 1996 à 1999, qui est considérée comme une année référence, avec une exportation record de plus de 14.000 tonnes de noix. La baisse des exportations depuis 2000 s'explique selon certains exportateurs par la qualité des noix du Sénégal fortement concurrencées par celles du Bénin et de la Guinée Bissau entre autres.

De plus, la désorganisation de la filière, la libéralisation des prix et une absence de politique nationale en matière de production, de transformation et de commercialisation constituent l'un des principaux facteurs de déclin de l'exportation.

Degrés d'organisation et de co-ordination de la filière et son incidence sur les performances à l'exportation

Le démarrage des générations de projets de 1980 à 1990 avait conduit à une bonne lisibilité au niveau des fonctions de chaque acteur. En effet l'ensemble des projets avait introduit un système d'organisation qui permettait de maîtriser l'ensemble des acteurs dans l'intérêt de la production et de la commercialisation. Aujourd'hui force est de reconnaître que les rares organisations d'acteurs rencontrées dans la filière ne regroupent que les producteurs. Avec la libéralisation et la fin des projets, la co-ordination n'est plus assurée que par la direction des eaux et forêts. Celle-ci limite ces actions au reboisement et à la mise à disposition de plants. Les différents acteurs qui participent dans la chaîne de commercialisation travaillent d'une manière très indépendante. L'état ne dispose pas de centres spécialisés d'information fiable sur la filière. Les organisations professionnelles qui existent sont aujourd'hui confrontées à des problèmes d'information et de maîtrise de la filière.

Qualité des produits exportés : normes et laboratoire existants d'analyse et de certification de la qualité, incidence de la qualité des produits sur les performances à l'exportation

Les noix d'anacarde sénégalaises sont jugées relativement petites. Elles ont de sérieuses difficultés à se faire accepter sur le marché international. Les exigences en matière de qualité des importateurs deviennent de plus en plus complexes (grosesseur des noix, taille de l'amande par rapport à la noix, humidité, etc.)

L'évolution de la filière est tributaire du respect de la réglementation internationale.

En ce qui concerne les amandes on peut noter que les tentatives d'exportations modernes n'ont pas réussi (exemple de la SODENAS en 1988-89) Seulement, les enquêtes réalisées auprès des transformateurs montrent l'existence d'un circuit informel qui concerne la famille et la diaspora basée en France, en Allemagne et aux USA. Ces exportations de très petites quantités ne sont toujours pas assujetties au contrôle de qualité. Existente, en effet, une dizaine de laboratoires d'analyse privée installés à Dakar, spécialisés dans l'analyse chimique et bactériologique des produits agroalimentaires.

Les produits de l'anacarde pour l'exportation ne subissent pas encore un contrôle obligatoire. Les recherches documentaires montrent l'existence d'une réglementation en matière de contrôle de la qualité des produits agroalimentaires. La loi 66-48 du 27 mai 1966 et ses deux décrets d'application (68-507 / 68-508) définissent les modalités d'application du contrôle. De plus l'ISN (Institut sénégalais de Normalisation) à la demande des exportateurs a eu à élaborer la norme NS 003-0020 qui définit les caractéristiques générales de la noix de cajou. Cette norme a été rédigée sur la base des normes régionales et internationales en vigueur. L'application de cette norme n'est pas obligatoire.

2.4 Certification

Un système de certification de produits est régi par un cadre réglementaire pour en assurer sa gestion. L'organisme certificateur doit disposer :

- D'un système qualité
- D'inspecteurs agréés
- D'un réseau de laboratoires accrédités pour les besoins en analyse et en essai

Au Sénégal, il n'existe pas encore de système de certification. La certification appliquée sur les produits n'est pas gérée par une structure. Ce sont des laboratoires qui apposent leur visa de contrôle selon les résultats de contrôle.

La qualité des produits à l'exportation est une condition au développement de toute filière. La forte concurrence internationale doit contraindre les acteurs de la filière aux respects de ces exigences internationales. La baisse à l'exportation notée depuis 2000 est due à l'absence de structure de certification qui garantit la qualité des noix à l'exportation. Les normes nationales et internationales sur la noix et l'amande de cajou qui existent doivent faire l'objet d'une large diffusion auprès des acteurs L'état et les organismes professionnelles doivent mettre sur place en relation avec les importateurs un système de contrôle et de certification agréée par les différentes parties.

Chapitre 3 : ANALYSE DES CONTRAINTES AU DEVELOPPEMENT DES EXPORTATIONS DE LA FILIERE

3.1 Production et collecte

Dans l'ensemble, les régions de culture coïncident avec les zones identifiées comme étant propices à l'anacardier. Tous les projets de promotion de la filière sont arrivés à terme depuis 1994. Actuellement la production devrait connaître une véritable croissance compte tenu de l'âge et de la productivité des plantations. Malheureusement, ces exploitations ne sont pas bien protégées. La divagation des animaux et les feux de brousse ont réduit sensiblement les quantités de production. Les populations pourtant très conscientes de l'intérêt de la filière, manquent uniquement de moyens pour gérer la production.

3.2 Transformation

L'amande est le seul produit issu des unités artisanales de transformation des noix de cajou et susceptible d'être exporté. L'exportation de l'amande en France, en Allemagne, aux USA, suit un circuit familial. Cette forme de commercialisation échappe au contrôle de la direction des statistiques et du commerce extérieur. Cependant on peut rappeler qu'en 1988, la SODENAS a pût exporter plus 28 tonnes d'amandes en France en particulier. Les quantités exportées de nos jours sont relativement faibles. Les personnes concernées nous montrent des quantités de 20 à 100 kg d'amande par mois. En effet, cette situation s'explique d'abord par l'impossibilité pour les transformateurs de fournir des amandes aux normes en respectant les délais et les exigences du commerce international. Ensuite, les équipements techniques et les technologies utilisées ne sont pas bien connus par les populations.

3.3 Commercialisation a l'exportation

La commercialisation des noix a été libéralisée depuis 1986. Cette politique a conduit les négociants locaux à se tourner vers les importateurs qui offrent très souvent des prix plus intéressants. La physionomie de la filière a fait apparaître actuellement des situations de monopole avec l'arrivée d'intermédiaires au niveau régional qui fixent unilatéralement les prix. Les producteurs souffrent ainsi de cette catégorie d'exploitants qui minent la filière. Avec les difficultés du monde rural durant ces dernières années, on constate que les paysans n'ont pas beaucoup de choix. Les prix dérisoires proposés (250-400 FCFA soit au plus 0.4 US\$) ont conduit au découragement et les populations ne sont plus obligées de fournir trop d'effort pour garantir une noix de qualité. Le manque d'organisation, l'absence de structure de contrôle, de régulation et de certification sont aussi à l'origine de la collecte immature des noix et de la commercialisation tout azimut de noix non conformes aux normes.

3.4 Politiques nationales de production et de commercialisation

Le Sénégal a consenti des gros efforts dans la production et la commercialisation des produits de l'anacarde avec la création des projets PASA I, II et III et de la SODENAS de 1979 à 1994 (PASA III). Ces différentes actions ont permis aux populations et à l'économie nationale de créer une richesse de plus de 4 milliards de dollars par année et l'implication directe de plusieurs milliers de personnes.

La filière anacarde a été développée du fait de son intérêt économique et de son impact sur la lutte contre la désertification. Ces différents programmes ont surtout soutenu les investissements importants tels que l'aménagement et la protection des plantations. L'Etat a aussi facilité la diffusion de semences et de plants sélectionnés et il été parallèlement mis en place un plan de formation et de vulgarisation des techniques culturales et de commercialisation. La suspension de la taxe forestière relative à la filière était destinée à promouvoir la commercialisation des noix sans contraintes au niveau local.

Toutes les régions de production développent actuellement un programme d'extension des plantations avec la diffusion de plus de 120.000 pieds par an.

Dans le cadre de la politique agricole, nous n'avons pas identifié un organisme du secteur public ou du privé chargé spécifiquement de la relance de la filière. Les nombreux problèmes identifiés auprès des organisations de producteurs persistent toujours. Les plantations sont dégradées et la commercialisation subit aujourd'hui le monopole des commerçants qui fixent le prix sur les marchés. Les transformateurs souffrent d'équipements technologiques et les promoteurs dans ce cas commercialisent des amandes semi-finies, qui n'offrent toujours pas la plus value optimale.

Cependant, certains projets et ONGs développent des programmes sectoriels très limités. C'est le cas du PROMER, qui appuie les producteurs dans la transformation et la commercialisation des amandes dans les zones d'emprise du projet, à savoir Tambacounda, Kolda, Fatick et Kaolack. On peut aussi citer le Projet d'appui aux entrepreneurs forestiers de Kolda (PAEFK) de Kolda, qui s'active aussi dans la diffusion, la protection et la commercialisation des produits de l'anacardier.

3.5 Autres contraintes

Le réseau routier du Sénégal est certes vétuste, il est très dégradé. La structuration de la filière et les caractéristiques physico-chimiques de la noix montrent que l'état dégradant des routes n'est pas déterminant dans la performance de la filière. Toutes les régions de production sont reliées par des routes qui permettent un accès facile. De plus, les projets ont eu à aménager des pistes d'accès très facile aux véhicules et aux calèches.

Nous rappellerons simplement la situation dans la région sud (Ziguinchor) où sévissent depuis près de vingt ans des bandes armées qui écument toute la région et rendent par conséquent les plantations inaccessibles.

Le financement des investissements liés à l'aménagement et à la protection des plantations n'est plus disponible. L'exploitation abusive et incontrôlée des plantations, ainsi que l'absence d'entretien, facilitent de plus en plus la dégradation des aménagements et la baisse de la production.

Les procédés de transformation sont entièrement manuels. Depuis 2000, PROMER a eu à développer un programme de diffusion technologique de procédés qui mettent l'accent sur la mécanisation de certaines opérations. C'est ainsi que les marmites, seront remplacées par des grilloirs modernes. Le décortiquage manuel cède la place à une décortiqueuse mécanique à pince coupante et le séchage aux claies avec un chauffage en plein feu sera introduit. La modélisation de ce procédé se poursuit. Ces équipements feront l'objet d'une large diffusion avec l'appui de partenaires au développement dans le but de garantir définitivement une production d'amande de qualité dans l'ensemble des pays de production.

Les unions régionales de producteurs ont longtemps été encouragées au Sénégal. Toutefois, Ces associations connaissent actuellement un moment de léthargie. Cependant, dans la région de Kolda, de Fatick et de Kaolack ont été recensés des organisations qui ont commencé à comprendre l'importance et l'enjeu de la filière. A Fatick, l'Union des Groupements Agricoles de Niombato (UGAB), ayant 2.000 membres, vient de démarrer un programme d'identification des plantations et des propriétaires dans toute la région. Cette association a mis en place une stratégie d'intervention qui a permis l'ouverture d'une mutuelle. Les producteurs deviennent de plus en plus conscients de la nécessité de s'organiser pour assurer des cautions pérennes dans la filière.

Ces associations professionnelles sont toutefois confrontées aux difficultés d'accès au crédit et aux nouvelles techniques d'exploitation d'une plantation garantissant une production de noix de qualité.

Chapitre 4 : IDENTIFICATION DES PROJETS ET DES ACTIVITES POUR FAIRE FACE OU POUR CONTOURNER LES CONTRAINTES AU DEVELOPPEMENT

Volet	Constat	Projets			Perspectives
		Nom	Objectif	Activités	
Production et collecte des noix	Protection des plantations de l'attaque des parasites et de la divagation des animaux	PASA 3	Produire, distribuer et vulgarisation de semences et des plants sélectionnés	En fin de mission depuis 1994	Besoins
	Rendement faible des plantations	PAEFK			
	Dégradations avancées des plantations communes	Direction nationale des eaux et forêts	Distribution de plants et suivi des plantations	Actions très limitées	Augmentation distribuée
	Viellissement de certaines plantations et difficultés de renouvellement				
	Distribution et diffusion des plants et semences sélectionnées très faible				
	Collecte traditionnelle par ramassage	Producteurs	Récolter la plantation	Utilisation de la main d'œuvre familiale ou des femmes lorsqu'il s'agit d'une grande exportation	Introduction large de
	Collecte sans mûrissement ou maturité de la noix				
	Séparation manuelle de la noix et de la pomme imparfaite				
	Séchage à l'air libre rarement sur des claies contrôlables	Producteurs Commerçants	Préparer la commercialisation ou la transformation	Plus de 90 % de la production est consacrée à la commercialisation	Favoriser production en introduction valorisation
Conditionnement dans des sacs de jute					
Transformation	Difficultés d'approvisionnement	Néant			L'approvisionnement zones de place urbaine assure commerce
	Accès aux sources de financement existants	Structures mutualistes	Financement de la campagne ou sur demande du sociétaire	Le financement est lié à la capacité de remboursement du sociétaire	Mettre des transactions
	Opérations unitaires encore manuelles	PROMER PAEFK	Valoriser la production locale	Appui technique et commercial	Favoriser équipes Augmentation Renforcement Développement commerce Facilité qualité
	Qualité des équipements toujours à améliorer				
	Production d'amandes uniquement				
	Gamme de produits très peu diversifié				
	Compétences des acteurs très insuffisantes				
Commercialisation très limitée					

	Ignorance ou impossibilité de respecter les normes à l'exportation	ISN	Elaborer des normes	Elaboration d'une norme sur la noix	Elaborer autres p Inform produc Organi transfo
	Activité de transformations diffusées	ACASEN Les délices LISA Transformateurs locaux	Produire des amandes	Décortiquer sécher et conditionner	Augme favoris interna

Volet	Constat	Projets			P
		Nom	Objectif	Actions	
commercialisation et promotion des exportations	La commercialisation des noix est libre et l'exportation est toujours dominée par l'inde par le biais de transitaire	Exportateurs des pays : Bénin Indes Occidentales Arabie Saoudite Inde Vietnam Chine Japon Hong Kong	Intermédiation par des transitaires locaux	Collecte et exportation	C e d L ré

Source : L'auteur

4.1 Production et collecte des noix

Dans le cadre des programmes sur la filière, il a été préconisé l'extension des plantations d'anacardiens tant du point de vue économique que sous l'angle de la protection des ressources naturelles. Il existe de sites suffisamment propices se présentant à cette culture dans les régions de Tambacounda, Kolda, Ziguinchor, Kaolack, Fatick et Dakar. Ainsi ces programmes ambitionnaient de multiplier par deux ou par trois les peuplements d'anacardiens du Sénégal à l'horizon 2010.

Le relais des programmes a terme est assuré par les différents services des eaux et forêt. La protection et l'augmentation des plantations n'ont pas beaucoup évolué. Peu à peu les protections grillagées tombent, les animaux continuent la divagation, les insectes rongeurs attaquent les plantations et les populations font face à une concurrence extérieure. Aujourd'hui aucune structure nationale n'est engagée à prendre en charge les contraintes de la filière. Il existe seulement des organismes non gouvernementaux, des projets ainsi que des organisations de producteurs qui développent timidement des programmes de soutien très sommaires. Ces actions sont manifestement insuffisantes vue l'ampleur de la tâche.

4.2 Transformation

Le tableau récapitulatif montre en effet l'existence de petites unités de transformation et de projets d'appui ou de transfert de technologie dans les régions. Ces unités s'approvisionnent auprès des producteurs et commerçants. En effet le grillage et le décorticage sont réalisés toujours au niveau des plantations. Les opérations sont entièrement manuelles malgré un effort réel dans le conditionnement des amandes.

Les unités artisanales équipées de marmites et de bancs de décorticage sont les plus connues. Ces installations assurent la totalité de la production d'amande dans le pays. Ces procédés sont à l'origine de la faible productivité des unités et de la baisse de la valeur des amandes.

Au Sénégal, la recherche sur les technologies et des techniques est initiée par le PROMER en relation avec le CERER.

4.3 Commercialisation et promotion des exportations

La filière anacarde est marquée par une désorganisation des acteurs et une exploitation des populations pauvre par les commerçants. Les organisations qui avaient été créées durant les années 80-90 fonctionnent timidement. C'est pourquoi nous préconisons l'organisation des producteurs au niveau des différentes localités de production. Les producteurs doivent ainsi s'organiser en GIE ou union au niveau des villages, des arrondissements, des départements et des régions. Ces unions devront être fédérées en association nationale qui devra porter les revendications de toute la corporation.

La commercialisation et la promotion des exportations de la noix de cajou doivent être plus soutenues dans le contexte actuel. La filière anacarde peut constituer un rempart et une juste réponse à l'équation de la pauvreté et à l'exigence de création de projets générateurs de revenus et de d'emplois en milieu rural.

4.4 Stratégies et politiques nationales favorisant le développement de la filière

Le diagnostic de la filière durant les dernières années montre une absence de programme spécifique au Sénégal en matière de développement de la filière. On constate une pause de près de 10 ans. En effet, depuis la fin des projets sectoriels PASA 1, 2, et 3 dont le dernier a pris fin en 1994, la filière a simplement été transférée à la direction des eaux et forêt. Ainsi, les interventions de ces directions se limitent à suivre l'espèce, à distribuer des plants à partir de la sélection de semences de qualité. Plus de 100.000 plants par an sont ainsi distribués. L'absence de programme ou de projets a comme conséquence le déclin d'une filière qui pourtant participe à hauteur de 3 milliards à la balance commerciale du pays. Devant cette situation, l'exportation des noix s'est heurtée à de nombreuses difficultés compte tenu des faibles quantités en jeu, de la baisse de la production, de l'inorganisation des acteurs (producteurs, transformateurs, commerçants, exportateurs)

La crise de la filière arachide qui était le principal produit vivrier du pays devrait pousser les pouvoirs publics à reprendre la filière qui concerne 5 régions, 5.000.000 de personnes, 10.000 ha, et une prévision de recettes de plus de 30 milliards par an.

4.5 Organisation de la filière et coopération régionale

L'absence d'organisation des acteurs se manifeste aussi au niveau de notre exclusion des grandes organisations régionales et internationales ou les grands problèmes de la filière sont souvent discutés. Il existe certes une dizaine d'organismes de paysans très dynamique d'envergure régionale et nationale depuis plus de 10 ans. Cependant les programmes liés à la filière de la noix de cajou n'ont pas fait l'objet durant ces dernières années d'une réflexion stratégique face à son déclin. Les organisations régionales développent des programmes inter états plus faciles à faire passer auprès des organismes d'appui que la structuration au niveau national. A court terme, il s'agira certainement de créer et de re dynamiser certaines associations qui devront très vite s'affilier aux organisations régionales pour être en phase avec la stratégie internationale du développement de la filière.

4.6 Amélioration et assurance de la qualité des exportations

La qualité des noix de cajou

L'exploitabilité des noix d'origine sénégalaise est fortement posée dans le marché international, à cause de la chute d'année en année de ses performances. Par ailleurs, la demande de noix dans le monde s'accroît chaque année. Les pays européens et arabes viennent s'ajouter aux clients asiatiques du Sénégal dominés toujours par l'Inde. Certains exportateurs préfèrent s'approvisionner sur le marché de la Guinée Bissau, du Bénin qui proposent des noix de qualité conforme aux normes internationales et où le dispositif d'organisation permet de fidéliser et d'assurer l'exportateur de toutes les garanties de qualité de la noix.

Depuis la fin des projets d'appui, les noix de cajou ainsi que les amandes sont confrontées aux exigences des normes de qualité au niveau international. Cependant, devant l'exigence plus accrue des exportateurs et les contraintes de productivité et de respect des conventions internationales en matière de commerce et la libéralisation, les noix du Sénégal n'étaient pas réellement demandées par certains pays. Entre autres raisons toujours avancées, il semble que les noix du Sénégal ne respectent pas les normes internationale et les

producteurs sont effarés par les prix proposés qui ont fini par décourager tous les acteurs de la filière, ce phénomène est accentué également par le manque d'organisation des acteurs.

Cependant, la difficulté de pénétration des noix a conduit certains commerçants à demander l'élaboration d'une norme sénégalaise par l'Institut sénégalais de normalisation. L'avant projet de norme a déjà fait le circuit d'approbation et la norme est adoptée par le comité technique agroalimentaire. Cette norme n'est pas d'application obligatoire.

En effet, la qualité de la noix détermine l'avenir de la filière au Sénégal. Le choix d'un produit et la libéralisation du marché obligent les promoteurs de la filière, l'état et les organismes d'appui à intégrer la qualité dans le système de production. Ce concept doit être visible dans tout le procédé, à savoir l'identification des besoins des consommateurs, la commercialisation, la distribution, la conception, le choix technique et technologique, les magasins de stockage, La promotion et l'assurance de la qualité de la noix et des produits dérivés permet aux producteurs et transformateurs de tirer le meilleur profit et avantage possible de la filière.

La qualité de la noix de cajou doit être certifiée et en conformité avec les normes de référence. La conformité aux normes doit se matérialiser par une marque nationale dont l'utilisation est régie par des règles rigoureuses et s'appuie sur un réseau de laboratoire de contrôle performant.

La normalisation et ses activités connexes, à savoir la gestion de la qualité, la certification et la métrologie sont des outils indispensables tout aussi au développement de la filière. Face à la libéralisation, il faut nécessairement développer de tels outils auprès de l'ensemble des acteurs (producteurs, transformateurs, transitaires, commerçants, Etat, ...) pour relever le défis de la maîtrise et de la relance de la filière.

La qualité des amandes de cajou

Au niveau des grandes surfaces, des efforts ont été constatés au niveau du conditionnement des amandes. Ces centres commerciaux accueillent des clients qui accordent une grande importance aux normes d'hygiène et de qualité. C'est pourquoi, les transformateurs urbains pour la plupart sont obligés de s'adapter pour maintenir un niveau de vente assez constant. Seulement, ces actions doivent être étendues auprès des transformateurs ruraux qui continuent d'ignorer ces considérations d'ordre techniques et réglementaires devenues obligatoires avec la libéralisation et l'harmonisation des procédures en matière de commerce international.

Produit	Qualité	Emballage	Poids net
Amande de cajou	2 ^{ème} choix	Sachet Plastique	150 g
Amande de cajou	4 ^{ème} choix	Sachet Plastique	500 g
Amande de cajou nature	1 ^{er} choix	Barquette	150 g
Amande de cajou salée	1 ^{er} choix	Barquette	150 g
Amande de cajou au beurre (salée)	1 ^{er} choix	Barquette	150 g
Amande de cajou nature	1 ^{er} choix	Barquette	300 g
Amande de cajou salée	1 ^{er} choix	Barquette	300 g

CONCLUSION

La filière anacarde, même si elle connaît des problèmes très divers, constitue un volet très sensible de l'économie mondiale en général et de celle sénégalaise en particulier. L'étude montre qu'elle nécessite des réajustements allant dans le sens de l'organisation, de l'exploitation, du financement si l'on veut prétendre à un développement durable dans les zones de production.

Même si l'exploitation se localise seulement dans quelques régions, les potentialités sont encore énormes. Cependant, nous notons qu'il y a un grand écart entre les objectifs visés (par les importateurs) et les moyens dont disposent les exploitants. Au niveau de la productions la dégradation avancée des plantations et la collecte immature des noix doivent faire être remédiées. La commercialisation est marquée par la libéralisation et la mondialisation, qui font intervenir de nouveaux outils d'harmonisation sévèrement réprimandés en cas de manquement. L'ensemble des outils fait référence à la qualité des produits et au respect de la réglementation internationale en matière de commerce.

Les transformateurs au niveau national poursuivent un système de production basé sur les pratiques traditionnelles et l'utilisation de matériels très rustique. Ces pratiques ne garantissent pas toujours la qualité des produits et ne permet pas aussi la diversification indispensable à la pénétration des amandes au niveau national et international.

Ces contraintes apparaissent le plus souvent au sein des filières marquées par la désorganisation et le manque de coordination. La filière anacarde subit les conséquences d'une absence de politique et de la concurrence internationale.

La libéralisation est un moyen d'engager véritablement les acteurs et les pouvoirs politiques vers dans une synergie de relance de la filière à partir des enseignements tirés des dizaines d'années d'expériences. Les populations qui malgré ces difficultés continuent de croire aux réelles potentialités d'une filière en crise depuis plus de dix ans. La mobilisation des acteurs autour d'une stratégie de développement de la filière soutenue par les pouvoirs publics, les organismes internationaux permettront de donner à la filière son éclat d'antan avec la création de milliers d'emplois, l'augmentation des revenus en milieu rural, l'acquisition des nouvelles technologies, la maîtrise des exigences normatives et la protection de l'environnement.

SIGLES ET ABREVIATIONS

ACASEN	: Acajou du Sénégal
CCI	: Centre du Commerce International
CERER	: Centre d'Expérimentation de Recherche sur les Energies Renouvelables
ESP	: Ecole Supérieure Polytechnique
GIE	: Groupement d'Intérêt Economique
ISN	: Institut sénégalais de normalisation
ITA	: Institut de Technologie Alimentaire
NS	: Normes sénégalaises
ONG	: Organisation Non Gouvernementale
PAEFK	: Projet d'Appui aux entrepreneurs forestiers de Kolda
PASA	: Projet Anacardier sénégal-allemand
PROMER	: Projet de Promotion des Micro-Entreprises Rurales
PRONASEF	: Programme National de Semences Forestières
SODENAS	: Société de Décorticage des Noix d'Anacarde
UGAB	: Union des Groupements Agricoles de Niombato

BIBLIOGRAPHIE

- ✓ « L'exploitation de l'anacarde dans la Communauté Rurale de Nioro Alassane Tall », Mémoire de Monsieur Kéba Mbaye BADJI – Année Universitaire 1998- 1999
- ✓ Analyse des potentialités de la filière anacarde dans les zones de production
- ✓ Organisation des usines de décorticage mécanique de noix de cajou, G.DUVERNEUIL et L.HAENDLER

Etude sur la gestion de la qualité des produits locaux dans les unités de transformation agroalimentaire ; Mamadou Bassirou SARR ; Février 99

- ✓ Nourrir Demain les Hommes ; Albert SASSON. 1986
- ✓ La transformation des produits agricoles en zone tropicale