

Bonnes pratiques de récolte et post-récolte des noix de cajou, Burkina Faso

La source	The German Federal Enterprise for International Cooperation (GIZ) - African Cashew Initiative
Les mots clés	Noix de cajou, formation, récolte, technologie après récolte, conservation (stockage)
Le pays où la pratique a été utilisé en premier	Burkina Faso
Le numéro d'identification	7917
L'année de publication	2013
Les Objectifs de développement durable	Pas de pauvreté, travail décent et croissance économique, inégalités réduites, consommation et production responsable, et vie terrestre

Le résumé

L'objectif de l'initiative du Cajou Africain (iCA) est d'augmenter la compétitivité de la production de noix de cajou africaine et de réaliser une réduction durable de la pauvreté dans les cinq pays participant au projet.

Par conséquent, l'iCA vise à aider les producteurs de noix de cajou africains à respecter les normes internationales de qualité en leur fournissant des conseils et des formations sur les pratiques de récolte et post-récolte. Le succès de la noix de cajou sur le marché mondial dépend de la production d'une grande quantité de noix de qualité supérieure.

La description

1. Nettoyage des plantations

Le nettoyage du verger se fait notamment en fauchant les mauvaises herbes. Cette opération permet d'entretenir le verger en attendant les prochaines récoltes des fruits d'anacardiers (Encadré 1).

Une telle opération permet de:

- accroître le rendement des opérations de collecte;

- assurer la qualité des noix;
- faciliter le ramassage des fruits; contrôler les feux de végétation; et
- repousser les serpents.

Encadré 1. Illustration d'une parcelle d'anacardiers après nettoyage, avec un pare-feu d'une largeur de 10 m autour.



Le nettoyage du verger a lieu entre les mois d'août et d'octobre afin de permettre:

- aux arbres de bien produire les fleurs et les fruits;
- de réduire les attaques des insectes et maladies qui gêneront la fructification; et
- de faciliter plus tard le ramassage.



Le Développement des Capacités

Si la plantation est associée aux cultures annuelles, on peut dépenser six à huit hommes par jour par hectare à raison de 1 500 à 2 000 de FCFA par homme par jour selon les localités. Si la plantation n'est pas associée aux cultures annuelles, le coût peut atteindre 25 hommes par jour par hectare.

1.1 Informations

- Les herbes fauchées doivent être ramassées et mises hors du verger. Elles peuvent être aussi valorisées à travers un sarclo-buttage ou compostées pour donner de la fumure organique.
- Les plantations associées aux cultures annuelles sont plus productives que celles non associées.

2. Confection et entretien des pare-feux

Les plantations peuvent être protégées contre les feux grâce à des pare-feux. Il suffit de sarcler une bande tout autour de la plantation en supprimant tout ce qui peut brûler.

La bande ou le pare-feu doit avoir une largeur minimale de 10 m tout autour de la plantation (Encadré 1). Il doit être réalisé chaque année juste à la fin de la saison des pluies entre novembre et décembre. Une bande de 10 m sur 40 m linéaire nécessite un homme par jour de travail, soit entre 1 500 et 2 000 de FCFA selon les localités.

2.1 Informations

- Le pare-feu se débarrasse de tout ce qui peut brûler et de ce qui doit être jeté à l'extérieur de la plantation.
- On peut valoriser la bande de pare-feu en y installant des cultures annuelles.
- Séparation de la noix de la pomme.

3. Séparation de la noix de la pomme

La séparation entre la noix et la pomme peut se faire de deux manières (Encadré 2):

- en tournant la pomme et la noix dans le sens contraire avec les mains;
- ou en utilisant la technique du fil en nylon autour du point d'attache de la noix à la pomme.

Pour ce faire, il suffit de prendre 0,5 à 1 m de fil en nylon (fil utilisé par les pêcheurs) et d'attacher chacune des deux extrémités du fil sur un petits bois. Pour séparer la noix de la pomme, il faut:

- bloquer d'abord un bois avec son pied;
- ensuite enrouler avec une main le fil entre la pomme et la noix en attrapant la noix avec sa main libre;
- et enfin tirer sur le fil avec le bois qui est dans sa main pour séparer la noix de la pomme.

Cette technique est plus rapide. Elle est moins salissante pour la noix et la personne qui fait le travail et les noix sont entièrement propres. En plus, la pomme est séparée directement de la noix de façon à ne pas laisser des restes de pommes sur les noix qui pourraient occasionner une pourriture et une détérioration de la qualité des noix.

Encadré 2. Illustration de deux méthodes de séparation de la noix de cajou de la pomme. À gauche, la séparation se fait en tournant la noix et la pomme dans le sens contraire; à droite, un fil en nylon est utilisé.



3.1 Informations

- Il ne faut jamais laisser de fibres de pomme sur la noix parce qu'elles entraînent la pourriture de la noix.



- La séparation de la noix de la pomme se fait au champ.
- La longueur du fil (0,5 à 1 m) dépend de la position assise ou debout et de la taille de la personne qui fait la séparation.

4. Opération de nettoyage et triage des noix

Le triage permet d'enlever les débris végétaux et les mauvaises noix (noix immatures, atrophiées, vides, piquées ou moisies) afin d'obtenir un produit de bonne qualité propre à la commercialisation (Encadré 3).

4.1 Informations

- L'opération de triage se fait à chaque étape depuis le ramassage des fruits sous les arbres jusqu'au séchage.

Encadré 3. Nettoyage et triage des noix de cajou.



5. Séchage des noix

Les noix sont séchées au soleil en les étalant sur une aire de séchage en couche pas trop épaisse (Encadré 4). Elles sont remuées de temps en temps pour avoir une uniformité de séchage. Le séchage dure deux à trois jours selon l'ensoleillement.

Les noix sont bien sèches lorsqu'elles résonnent comme des cailloux. Aussi lorsque la coque des noix résiste à la pression de l'ongle, cela indique qu'elles sont bien séchées.

Encadré 4. Séchage des noix au soleil sur une aire de séchage.



5.1 Informations

- L'aire de séchage peut être une aire cimentée, bétonnée ou simplement une bâche propre.
- Eviter de mélanger les noix déjà séchées avec les noix nouvellement collectées (non séchées).
- Le séchage est un processus au cours duquel le poids de la noix est diminué.
- Il est plus avantageux de vendre la noix bien séchées à un prix rémunérateur que de vendre des noix gorgées d'eau à un prix bas et perdre des acheteurs qui rencontreront des problèmes de perte de poids et de pourriture.

Les noix bien séchées pourraient être conservées pendant une année sans perte de poids de plus de 10 pour cent mais les noix mal séchées perdent au moins 5 pour cent pendant les 10 premiers jours suivant le stockage.

- Les noix sont déclarées bien sèches lorsque le taux d'humidité des noix est ramené à 12 pour cent.
- Pendant les journées peu ensoleillées, il faut prolonger le séchage de quelques jours jusqu'au séchage complet.
- L'opération de triage se fait durant toute la période du séchage des noix.



- Ne pas mettre immédiatement les noix en sac après séchage pour éviter les problèmes de transpiration et d'augmentation d'humidité.

6. Opération d'ensachage

Les noix bien séchées sont mises en sacs de jute pour permettre aux noix ensachées de bénéficier d'une bonne aération et de bien garder leur qualité pendant longtemps (Encadré 5). Les sacs remplis sont cousus aussitôt pour éviter le mélange avec d'autres produits.

Un mauvais ensachage des noix pourrait entraîner des problèmes de transpiration et d'augmentation d'humidité qui provoquera le développement des moisissures et des pourritures lors du stockage ou du transport ce qui entraîne la baisse de qualité des produits.

Encadré 5. Ensachage des noix de cajou.



6.1 Informations

- Il faut à tout prix éviter d'emballer les noix dans les sacs en plastique (sacs d'engrais par exemple).
- Toujours laisser les noix séchées se refroidir avant de les conditionner dans les sacs de jutes.
- Réaliser si nécessaire un deuxième tri avant l'ensachage.
- Noter le nombre de sacs de noix collectée en vue d'une évaluation de la production et plus tard de la productivité du verger.

7. Opération de stockage

Les sacs de noix sont envoyés dans un magasin pour être stockés (Encadré 6). Le lieu de stockage doit posséder beaucoup d'ouvertures (par exemple des fenêtres) pour permettre une bonne aération et empêcher l'eau de rentrer.

Les lots de sacs sont entreposés dans le magasin sur des palettes ou planches de bois et disposés de manière à éviter que les sacs ne soient en contact avec le mur du magasin.

Encadré 6. Stockage des sacs de noix à l'abri et sur des palettes pour assurer une bonne aération.



7.1 Informations

- En cas de non disposition de magasin, stocker les sacs de noix de cajou dans des chambres aérées et sur des morceaux de bois secs.
- Ne jamais empiler des sacs sur une trop grande hauteur si le stockage est de longue durée.
- Laisser des espaces d'inspection et d'aération entre les rangées de sacs et le mur du magasin.
- L'idéal serait que les sacs soient stockés par lot/origine pour une bonne traçabilité.

8. Opération de vérification de qualité

L'observation des noix prêtes à la commercialisation permet de déterminer le KOR des noix pour savoir si ces noix sont de



bonne qualité pour le marché (Encadré 7). Le KOR est le rapport entre le poids des amandes utiles et le poids total des noix estimé à partir d'un échantillon d'un kilo et rapporté un sac de 80 kg.

Encadré 7. Opération de vérification de la qualité des noix de cajou.



La détermination du KOR est une opération complexe dont la réalisation nécessite des connaissances, des méthodologies et des matériaux spécifiques qui sont développés dans les supports de formations appropriés. Elle est réalisée par des techniciens ou des opérateurs formés à cet effet au niveau des OP, les marchés de noix et les usines. Pour les acheteurs, un bon KOR correspond à une valeur de 48 kg ou plus.

8.1 Informations

- Pour plus d'explications sur le contrôle de qualité un manuel, des posters et des nuanciers peuvent être consultés.

9. Opération de mise en vente

Les noix peuvent être commercialisées à la Coopérative du village. Ainsi, la vente est groupée et organisée par le Comité Villageois des Producteurs d'anacarde. De cette manière, il est possible d'obtenir un meilleur prix de vente grâce à une meilleure négociation de la coopérative. Comme elle dispose d'un stock important dans son

magasin, elle est plus en mesure de négocier de gros volumes de noix avec un grand commerçant. La commercialisation des noix à lieu au plus tard fin mars pour avoir un bon prix et pour éviter que les noix ne soient pas vendues.

Encadré 8. Commercialisation des noix de cajou à la coopérative du village.



9.1 Informations

La vente groupée permet de:

- Vendre ses noix à un prix supérieur au prix proposé par les acheteurs ambulants.
- Eviter de brader ses noix et augmenter son revenu.
- Contribuer à la mise en place d'un système de commercialisation organisé au niveau de la filière.
- Réduire la chaîne commerciale (absence d'intermédiaires).
- Permettre au CVPA de développer directement des liens d'affaire avec les transformateurs et les exportateurs.
- Bénéficier des services d'appui fournis par le CVPA à l'endroit de ses membres.

10. Les zones agro-écologiques

- Les tropiques, chaud