

La noix de cajou africaine dans un monde de brut

L'Afrique exporte à l'état brut plus de 90 % de sa production de noix de cajou, essentiellement vers l'Inde.

Décortiquées, les noix repartent aux Etats-Unis et en Europe. Il en résulte un manque à gagner considérable pour les pays africains.

Fernand Dansi Nouwligbèto/
InfoSud-Syfia

Les industries africaines spécialisées dans la transformation de noix de cajou tournent au ralenti. Sur les dix-huit usines installées au Mozambique, quatrième producteur africain de l'anacarde, sept seulement fonctionnent encore. La Tanzanie, premier pays producteur du continent, n'a réhabilité qu'une seule usine sur la dizaine qui, sommairement créées dans les années 80, ont dû fermer au bout de 2 à 5 ans. En Afrique de l'Ouest, la situation n'est guère meilleure : La Guinée-Bissau, deuxième producteur africain, n'arrive toujours pas à faire tourner son unique grande usine de transformation de l'anacarde et la Guinée Conakry n'en possède pas une seule. En Côte d'Ivoire, l'unité de transformation de la noix de cajou de la société Sodiro fonctionne en deçà de sa capacité.

Transformer sur place

Résultat : le manque à gagner est énorme pour les pays africains qui exportent en moyenne 90 % de leur production annuelle de noix brutes (un peu plus de 350 000 tonnes soit près du tiers de la production mondiale) essentiellement vers l'Inde. Cette perte se monterait à plus de 50 millions de dollars (moins de 51 millions d'euros) ! Selon le Dr B. M. Quenum, ancien responsable du développement de l'agro-industrie des ACP au Centre pour le développement industriel, de Bruxelles, « les prix de cession de l'anacarde se situent – en fonction de l'origine – dans une fourchette de 300 à 700 dollars par tonne, contre un prix global de 856 dollars pour l'ensemble des produits transformés ». Un tel écart milite « en faveur du processus de transformation de l'anacarde en amande de cajou, particulièrement pour les producteurs africains », conclut M. Quenum.

Enjeu économique important pour les pays africains, la transformation est aussi un pari difficile pour les industriels du continent. Leur premier souci tient à leur approvisionnement. Au Bénin, par exemple, après l'usine de noix de cajou de l'ex-Sonafel (l'entreprise publique reprise sans grand succès par un opérateur privé), la société privée Sept se trouve à son tour confrontée à cet éternel problème. « L'usine ne pourra pas fonctionner pour cette campagne-ci », lâche tristement Loukman Sani Agatha, le directeur de cette entreprise. Pourtant, sa société n'aurait besoin que de 1 500 tonnes de noix sur les 30 000 à 35 000 tonnes que le Bénin exporte par an.

Pour Moudjaïdou Soumanou, le directeur du Commerce intérieur, ces difficultés se résument à un « problème de financement qui se pose aux industriels béninois ». « Au début de la campagne de commercialisation, les prix d'achat des noix sont bas », dit-il. « Ils pouvaient donc vite se positionner avant que la surenchère ne commence, d'autant que, contrairement aux exportateurs, les textes régissant la filière leur permettent de prendre directement contact avec les planteurs sans passer par des intermédiaires ».

Concurrence indienne

Sur le terrain, la question de l'approvisionnement est plus complexe. Le marché africain des noix de cajou est dominé par les sociétés exportatrices indiennes qui offrent généralement de meilleurs prix aux planteurs. « Les industriels [bénéinois] qui viennent s'adresser à nous proposent des prix trop bas qui varient entre 225 et 250 francs CFA le kilo de noix. Nous préférons attendre que les prix montent pour revendre nos noix à 300 voire à 375 francs (0,46 à 0,57 euro) le kilo aux intermédiaires des Indiens », confirme Emmanuel Odjo, le président d'une association de producteurs. « Qu'auriez-vous fait à notre place ? », demande-t-il sans sourciller.

Selon André Tandjiekpon, chercheur à l'Institut de recherche agricole du Bénin, revenu d'un voyage d'études sur l'anacardier en Tanzanie, la difficulté de l'approvisionnement pourrait être contournée si les industriels maîtrisaient leur coût de production, les prix sur le marché international et le volume des commandes de leurs clients. « Malheureusement, ce n'est pas le cas », déplore-t-il. « Cette maîtrise aurait permis aux industriels locaux de savoir quelle fourchette de prix compétitifs proposer aux planteurs tout en se ménageant quelque marge de profit ».

Les difficultés de la noix de cajou ne s'arrêtent pas là cependant. A la concurrence des Indo-Pakistanaïses s'ajoutent d'autres blocages : les réticences des banques à octroyer des crédits aux acteurs de la filière, l'excès d'intermédiaires dans la chaîne de commercialisation et la rareté des marchés d'écoulement des produits finis ou semi-finis du fait d'une mauvaise politique de marketing. ■

L'Afrique, l'Inde et l'anacarde

La suprématie de l'Inde dans le secteur de l'anacarde est écrasante : elle est à la fois le premier producteur mondial (375 000 tonnes en 2001-2002), le premier transformateur de noix de cajou (600 000 tonnes par an) et le premier exportateur (100 000 tonnes par an).

La production mondiale des noix d'anacarde se chiffre à 1,178 million de tonnes en 2001-2002. La part de l'Inde dans cette production est de 32 %. L'Afrique ne représente que 28 %. Les principaux producteurs du continent sont la Tanzanie (8 % de la production mondiale), la Guinée-Bissau (8 %), la Côte d'Ivoire (6 %), le Mozambique (3 %) et le Bénin (3 %).

Depuis quelques décennies, la part de l'Afrique a baissé. Entre 1950 et 1970, le continent noir fournissait 70 % de la production mondiale de noix de cajou. Cette baisse tient d'abord aux difficultés de la Tanzanie et du Mozambique dans les années 70 et 80. D'autres problèmes affectent aujourd'hui l'anacarde africaine : manque de matériel végétal performant, attaques parasitaires, feux de brousse, mauvaise gestion, suprématie d'oligopoles formés pour la plupart des sociétés indiennes qui dictent leur loi aux acteurs locaux...

Les USA et l'Europe représentent 75 % des importations mondiales de noix de cajou décortiquées qui sont essentiellement grignotées à l'apéritif comme amuse-bouche.

Jérôme Adjakou Badou/InfoSud-Syfia