



UNIVERSITE D'ABOMEY-CALAVI



FACULTE DES LETTRES, ARTS ET SCIENCES HUMAINES

DEPARTEMENT D'HISTOIRE ET D'ARCHEOLOGIE

## MÉMOIRE DE MAÎTRISE

**CONTRIBUTION DE LA FILIERE ANACARDE AU DEVELOPPEMENT  
ECONOMIQUE ET SOCIAL DU BENIN : CAS DE L'ATACORA (1960 A NOS  
JOURS)**

Option : Histoire



**Présenté par :**

ALAIN S. SEKOU

**Sous la direction de :**

Jérôme C. ALLADAYE

Professeur titulaire CAMES

et

Bellarmin CODO

Maitre-assistant CAMES

Soutenu le 03/10/2016

## **SOMMAIRE**

<b>Sommaire</b>	1
<b>DEDICACE</b> .....	3
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	2
<b>SIGLES ET ACCRONYMES</b> .....	4
<b>RESUME</b> .....	8
<b>INTRODUCTION</b> .....	9
<b>PREMIERE PARTIE :</b>	
<b>PRESENTATION DU CADRE D'ETUDE ET APERÇU GENERAL DE L'ANACARDE</b> .....	11
<b>CHAPITRE I: Le département de l'Atacora : le pays et les hommes</b> .....	13
1-Présentation physique .....	13
2 –Présentation humaine.....	16
3-Les activités humaines : la place des activités agricoles.....	17
<b>CHAPITRE II : L'anacarde, présentation et importance</b> .....	19
1-La plante et son origine .....	19
2-Les conditions écologiques d'épanouissement.....	20
3- Le marché de l'anacarde dans le monde.....	21
<b>CHAPITRE III: l'anacarde au Bénin et dans l'Atacora, la naissance de la filière.....</b>	24
1-Notion de filière : approches de définitions .....	24
2-l'introduction de l'anacarde au Bénin.....	25
3- L'anacarde, une nouvelle filière de production .....	26
4- l'arrivée de l'anacarde dans l'Atacora et les zones de production.....	27
<b>DEUXIEME PARTIE :</b>	
<b>HISTORIQUE ET EVOLUTION DE LA FILIERE ANACARDE AU BENIN (1960-2000)</b> .....	32
<b>CHAPITRE IV: l'évolution des surfaces cultivées et la commercialisation de l'anacarde</b> .....	33
1-Un accroissement marqué des surfaces.....	33
2- La production commercialisée au cours des années 90 .....	34
<b>CHAPITRE V : Les acteurs de la production dans l'Atacora</b> .....	37
1-Les petits et les gros producteurs.....	37
2 -Les femmes productrices.....	37
<b>CHAPITRE VI: Une croissance très marquée de la production commercialisée au cours des années 1990 dans l'Atacora</b> .....	38
1- Le système traditionnel des prix dans les zones de production.....	39
2-Typologie des marchés.....	40
3-Production commercialisée au cours des années 2000.....	42
<b>TROISIEME PARTIE:</b>	
<b>L'ANACARDE DANS LES ANNEES 2000 ET SA CONTRIBUTION AU DEVELOPPEMENT SOCIO-ECONOMIQUE DU DEPARTEMENT DE L'ATACORA</b> .....	44
<b>CHAPITRE VII: Evolution de la place de l'anacarde dans les années 2000</b>	

<b>au Bénin et dans l'Atacora</b> .....	45
1- La croissance des surfaces implantées au Bénin et dans l'Atacora.....	45
2- Politique d'appui technique et financier à la filière .....	46
3- Maillon de la transformation de l'anacarde : Système de transformation.....	49
<b>CHAPITRE VIII : Place de l'anacarde dans le développement de l'Atacora.....</b>	<b>59</b>
1- Des producteurs et leurs conditions de vie dans la filière.....	59
2- Impact social de l'anacarde.....	60
3- Les acteurs de la commercialisation .....	60
4- Le poids de l'anacarde dans l'économie de l'Atacora.....	63
<b>CHAPITRE IX: Analyse, perspectives et suggestions de développement de la filière.....</b>	<b>64</b>
1- Analyse au niveau du maillon de la production.....	64
2- Analyse de la commercialisation.....	66
3- Perspectives et impératifs de développement de la filière.....	66
<b>Conclusion</b> .....	<b>73</b>
<b>1- Source orales</b> .....	<b>75</b>
<b>2- Sources et éléments de bibliographie</b> .....	<b>77</b>
Liste des tableaux .....	81
Liste des graphiques .....	81
Liste des cartes .....	81
Table des matières.....	82

## DEDICACE

A

Mon père et à ma mère qui, bien que n'ayant pas fréquenté l'école, ont compris qu'elle est un moyen nécessaire pour de nouvelles et meilleures conditions de vie.

## REMERCIEMENTS

La réalisation de ce document a été possible grâce au concours de certaines personnes à qui nous exprimons notre profonde reconnaissance. Il s'agit de :

- Jérôme C. ALLADAYE, Professeur Titulaire des Universités et Dr Bellarmin C. CODO , tous enseignants au Département d'Histoire et d'Archéologie de l'UAC qui, malgré leurs multiples occupations ont accepté de diriger ce travail.
- Les Enseignants du Département d'Histoire et d'Archéologie de l'Université d'Abomey-Calavi pour avoir contribué à notre formation.
- Tchoropa SEKOU, notre frère aîné pour avoir su nous indiquer le bon chemin à suivre.
- Christophe KAKI et son épouse qui nous ont offert le cadre idéal pour la poursuite de nos études universitaires et pour leurs constantes sollicitudes ;
- Les producteurs d'anacarde des villages de l'Atacora pour leur franche collaboration et leur ouverture d'esprit
- Toute la famille YOMBO de Natitingou pour son assistance ;
- Mes frères et sœurs pour leur amour et leur soutien ;
- René Iro KOUARFATE, pour sa fidélité dans l'amitié ;
- Bienvenu MANTE, pour ses exhortations et ses conseils ;
- Nahini SARRE et Taté OUIDEYAMA pour leurs sollicitudes et leurs encouragements ;
- Les agents à divers niveau de l'URPA
- Henriette YIMPE, Alexis ALFA, Edwige KOUDAKA, Oscar NAHINI, Toussaint TCHETOU, Bruno et Sandrine SOSSOU, Gratien TIANDO, et tous ceux qui se reconnaîtront à travers ce document, qu'il soit l'expression de reconnaissance.

## SIGLES ET ACCRONYMES

ABENOR	: Agence Béninoise de Normalisation et de Gestion de la Qualité
ACAD	: Association des Communes de l'Atacora et de la Donga
ACP	: Afrique Caraïbes Pacifique
ADRAO	: Association pour le Développement de la Riziculture en Afrique de l'Ouest
AFD	: Agence Française de Développement
AFDI	: Agriculteurs Français et Développement International
AGR	: Activité Génératrice de Revenus
AGRN	: Aménagement et Gestion des Ressources Naturelles
AIMAEP	: Appui Institutionnel au Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche
ASCONA	: Association des Commerçants de la Commune de Natitingou
ASF	: Association des Services Financiers
BAD	: Banque Africaine de Développement
BOAD	: Banque Ouest Africaine de Développement
BRS	: Banque Régionale de Solidarité
CAN	: Collectif des Artisans de Natitingou
CBCE	: Centre Béninois du Commerce Extérieur
CCIB	: Chambre de Commerce et d'Industrie du Bénin
CCR/B	: Conseil de Concertation des Riziculteurs du Bénin
CeCPA	: Centre Communal pour la Promotion Agricole
CEDEAO	: Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest
CeRPA	: Centre Régional de Promotion Agricole
CFE	: Centre de Formalités des Entreprises
CAII	: Centre d'Accueil et d'Information des Investisseurs
CLCAM	: Caisse Locale de Crédit Agricole Mutuel
CNEX	: Conseil National pour l'Exportation
CVA	: Chaîne de Valeur Ajoutée
CVPA	: Coopérative Villageoise des Producteurs d'Anacarde
DAGRI	: Direction de l'Agriculture
DAGRN	: Direction de l'Aménagement et de le Gestion des Ressources Naturelles
DANA	: Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée
DCE	: Direction du Commerce Extérieur

DEDRAS ONG	: Organisation pour le Développement Durable, le Renforcement et l'Auto promotion des Structures communautaires
DEIA	: Direction de l'élevage et des Industries Animales
DFAES	: Département Formation et Animation Economique Sectorielle
DICAF	: Direction du Conseil Agricole et de la Formation Opérationnelle
DIFAOP	: Direction de l'Information, Formation et Appui aux Organisations Paysannes
DP	: Direction des Pêches
DPAF	: Direction de la Programmation, Administration et Suivi Evaluation
DPDR	: Déclaration de Politique du Développement Rural
DPFSA	: Direction de Promotion des Filières et Sécurité Alimentaire
DPP	: Direction de la Programmation et de la prospective
DPQC	: Direction de la promotion de la qualité et du conditionnement des produits
DRC	: Direction de Réglementation et Contrôle
FADeC	: Fonds d'Appui au Développement Communal
FAFA	: Facilité d'Appui aux Filières Agricoles
FAO	: Organisation Mondiale pour l'Alimentation et l'Agriculture
FECECAM	: Fédération des Caisses d'Epargne et de Crédit Agricole Mutuel
FENACREP	: Fédération Nationale des Caisses Rurales d'Epargne et de Prêt
FENAPAB	: Fédération Nationale des Producteurs d'Anacarde du Bénin
FIDA	: Fonds International de Développement Agricole
GIZ/GTZ	: Coopération Technique Allemande
ICA	: Initiative pour le Cajou Africain
IMF	: Institution de Microfinance
INRAB	: Institut National de Recherche Agricole du Bénin
INSAE	: Institut National de Statistique et d'Analyse Economique
MAEP	: Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche
MICPME	: Ministère de l'Industrie du Commerce et de Petites et Moyennes Entreprises
MCA Benin	: Millenium Challenge Account Bénin
OMC	: Organisation Mondiale du Commerce
OMS	: Organisation Mondiale de la Santé
ONASA	: Office National d'Appui à la Sécurité Alimentaire
ONG	: Organisation Non Gouvernementale
ONS	: Office National de Stabilisation et de Soutien des prix des produits agricoles
OP	: Organisation Paysanne
OPA	: Organisation Professionnelle Agricole

OSC	: Organisation de la Société Civile
OSD	: Objectif Stratégique de Développement
PADER	: Programme d'Appui au Développement Rural
PADSA	: Programme d'Appui au Développement du Secteur Agricole
PAMRAD	: Projet d'Appui au Monde Rural dans les départements de l'Atacora et la Donga
PAPME	: Promotion et Appui des Petites et Moyennes Entreprises
PASA-AD	: Programme d'Appui à la Sécurité Alimentaire dans l'Atacora-Donga
PDF	: Plan de Développement d'une Filière
PME	: Petite et Moyenne Entreprise
ProCGRN	: Programme de Conservation et de Gestion des Ressources Naturelles
PRSP	: Programme de Relance du Secteur Privé
PSRSA	: Plan Stratégique de Relance du Secteur Agricole
PTF	: Partenaire Technique et Financier
RCPA	: Responsable Communal de Promotion Agricole
SCRP	: Stratégie de Croissance pour la Réduction de la Pauvreté
SDDAR	: Schéma Directeur du Développement Agricole et Rural
SONAPRA	: Société Nationale pour la Promotion Agricole
UCPA	: Union Communale des Producteurs d'Anacarde
UE	: Union Européenne
UNACOB	: Union Nationale des Conducteurs du Bénin
UR-CLCAM	: Union Régionale des Caisses Locales de Crédit Agricole Mutuel
URP	: Union Régionale des Producteurs

## RESUME

Les noix brutes de cajou représentent le deuxième produit d'exportation du Bénin après le coton. Ce produit est exporté en 2004 pour plus de 50000 tonnes. L'évolution en flèche des données sur cinq ans est très évocatrice de l'importance que revêt cette culture dans les exportations et globalement dans l'économie du Bénin. Notre pays a enregistré au cours de la période 1997-2001 un taux de croissance annuel des exportations de noix de 33% en valeur et 40% en volume. La valeur de la production d'anacarde en 1999, s'élève à 5,7 milliards de FCFA. Les exportations sont estimées à environ 9 milliards. Cette importance a suscité une dynamisation accélérée par la morosité économique que connaît le secteur du coton. Mais aussi, cette importance a conduit à une régulation du commerce international par la mise en place de normes de qualité, auxquelles les noix du Bénin, malgré leur potentiel inhérent à leur label, doivent se conformer. La présente étude intitulée : *Contribution de la filière anacarde au développement économique et social du Bénin : cas de l'Atacora (1960 à nos jours)* se propose de faire connaître davantage les effets induits de la production d'anacarde pour ce département et par ricochet pour l'ensemble du pays.

## INTRODUCTION

En République du Bénin, en dehors des activités portuaires, l'agriculture est le secteur qui apporte beaucoup à l'économie du pays. Elle participe à près de 39% à la formation du PIB, fournit environ 88% des recettes d'exportation et emploie environ 70% de la population active<sup>1</sup>. Son rendement influe sensiblement sur le taux de croissance du secteur primaire. Selon l'INSAE (2004), le taux de croissance du secteur primaire est de 2,2% en 2003. Cette baisse par rapport à l'année 2002 (2,5%) est liée à la baisse de la production agricole. Ces performances de l'agriculture ont été pendant longtemps le fait des cultures vivrières du point de vue de leurs superficies (80%) et de leur production (90%)<sup>3</sup>. Mais l'on observe depuis l'avènement du Renouveau démocratique un regain d'intérêt pour les cultures d'exportation. En 2008, la Banque Mondiale a estimé que les familles rurales, qui font 60% environ de la population sont en majorité engagées dans l'agriculture commerciale et de subsistance. Dans les années 2000, le coton a représenté en moyenne 67% des devises extérieures du pays. Malheureusement, le système de production se dégrade de plus en plus, et la filière coton fait face aujourd'hui à des difficultés structurelles majeures. Suite aux crises cotonnières et dans le cadre de la diversification de la production agricole et de sources de revenus des populations rurales, il est opportun de créer un environnement propice à l'émergence et au développement de nouvelles filières<sup>2</sup>. La diversification des produits agricoles en milieu rural béninois fait partie des principales stratégies adoptées par les paysans pour faire face aux contraintes alimentaires mais aussi celles agro-écologiques. C'est ainsi que la filière anacarde apparaît au Bénin comme une alternative au coton. Dans ce sens, ces dix dernières années, la production de noix d'anacarde a connu un essor fulgurant. En effet, les chutes successives des cours de ce produit de rente et les nombreuses pertes financières accumulées par les producteurs les ont amenés à privilégier la filière noix d'anacarde qui prend de l'ampleur et offre beaucoup d'opportunités à la création d'emplois et à l'accroissement des revenus pour les différents acteurs.

L'Atacora est l'un des départements du Bénin dans lequel la production de l'anacarde connaît une croissance incessante. Avec sa population majoritairement agricole (86,7%) selon le RGPH 2002, ce Département tire l'essentiel de son économie des activités agricoles. Or on ne peut promouvoir une filière agricole sans mettre en place des mécanismes capables de favoriser la création des industries nécessaires à la transformation des produits issus de cette filière. Le choix de la filière anacarde devrait nous permettre de dégager des voies pour que l'agriculture de façon

---

<sup>1</sup> Politique de Développement Rural, 2001

<sup>2</sup> Décision issue de la table ronde du secteur rural, 1995

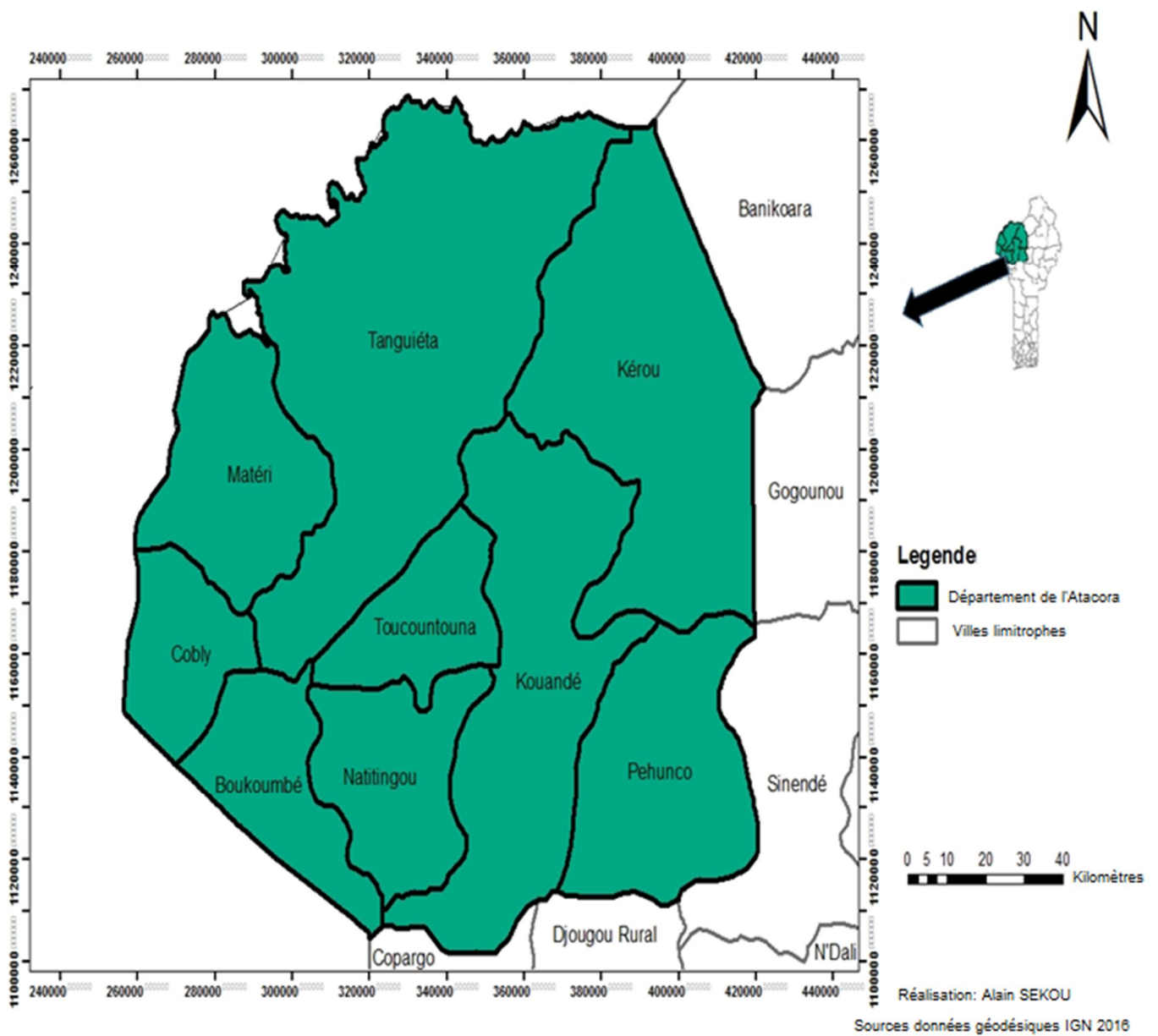
générale soit un secteur réellement intégré. Il est à remarquer que l'anacardier, considéré au niveau paysan comme une culture de rente, remplit d'autres rôles à caractères socio-économiques majeurs pour le paysan. Il convient de constater qu'au stade actuel, le poids de la filière dans l'économie nationale n'est pas connu. Il est donc important pour le département de l'Atacora de mesurer l'importance de cette filière et de savoir ses effets réels sur son économie. Il nous paraît opportun de faire l'étude de ce produit qui, à côté du coton, est aujourd'hui un produit d'exportation. Il convient de constater que les effets induits de la filière anacarde ne sont pas encore connus. C'est pourquoi, nous avons choisi d'étudier la « *contribution de la filière anacarde au développement économique et social du Bénin : cas de l'Atacora (1960 à nos jours)* ». Cette étude s'articule autour de trois parties : la première présente le département de l'Atacora aux plans physique et humain. La deuxième fait l'historique et l'évolution de la filière anacarde au Bénin et la troisième partie porte sur l'anacarde dans les années 2000 et sa contribution au développement socio-économique du département de l'Atacora.

## **PREMIERE PARTIE :**

### **Présentation du cadre d'étude et aperçu général de l'anacarde.**

Dans cette partie, le département de l'Atacora est présenté dans son aspect physique, humain et économique. Elle fait également ressortir l'importance de l'anacarde tout en évoquant son introduction au Bénin et dans l'Atacora. Devenu une filière agricole, l'anacarde est considéré comme l'une des filières agricoles porteuse d'avenir pour les populations du Bénin en général et celles de l'Atacora en particulier.

**Carte N°1 :** Carte de localisation de l'Atacora



## CHAPITRE I:

### Le département de l'Atacora : le pays et les hommes

Situé dans la partie septentrionale à l'extrême ouest du Bénin, le département de l'Atacora compte neuf communes qui sont : Natitingou (Chef-lieu du Département), Kérou, Kouandé, Péhunco, Cobly, Boukoumbé, Matéri, Toucountouna, Tanguiéta et regroupe 384 villages. Il est limité au nord par la République du Burkina-Faso, au sud par le département de la Donga, à l'est par les départements de l'Alibori et du Borgou et enfin à l'ouest par la République du Togo. Avec une superficie totale de 20 499 km<sup>2</sup>, l'Atacora est le troisième département par son étendue, après l'Alibori (26 242 km<sup>2</sup>) et le Borgou (25 856 km<sup>2</sup>).

#### 1- Présentation physique

La chaîne de l'Atacora avec 700 mètres d'altitude en moyenne, dont le sommet se situe à Boukoumbé (835m), représente le château d'eau d'où coulent les grands fleuves du Bénin et du Togo (Ouémé, Mono, Mékrou, Pendjari, Oti, Kérou ou Kouamongou...). Ce trait physique explique non seulement le caractère très accidenté du relief, mais aussi l'insuffisance des terres cultivables qui, de surcroît, dégradées par l'érosion, les rend infertiles et inaptés aux cultures.

##### a. Le climat

Le nord-ouest du Bénin et le département de l'Atacora en particulier, bénéficie essentiellement d'un climat de montagne qui comporte de légères variations d'une localité à l'autre. L'examen des températures moyennes mensuelles montre que le mois de mars est le plus chaud avec des températures maximales avoisinant les 38°C, et que novembre est le mois froid à cause de l'harmattan qui, sous l'effet des montagnes, s'accompagne de températures assez basses. Les écarts thermiques sont prononcés au cours de la période de l'harmattan. La durée moyenne de l'insolation varie autour de sept heures. L'insolation en juillet, août et parfois septembre est plus courte. A cause de l'influence des sommets de la chaîne de l'Atacora, les hauteurs pluviales excèdent 1.000 mm annuellement et le nombre de jours de pluie se situe autour de 100 en une saison de pluies allant de la mi-mai à la fin octobre<sup>3</sup>. Ces conditions climatiques, notamment la durée de la saison sèche, sont celles nécessaires à la croissance et au développement de l'anacardier pour une production fruitière de qualité.

---

<sup>3</sup> INRAB, 1996

Le réseau hydrographique est dominé par deux principaux fleuves : la Pendjari (135 km) et le Mékrou (410 km) avec leurs affluents qui baignent la plupart des communes à l'exception de Cobly et Toucountouna. Dans l'ensemble du département, 36 retenues d'eau ont été aménagées pour favoriser la maîtrise de l'eau et le développement des cultures irriguées. Le climat du département de l'Atacora est en général du type soudanien à deux saisons : la saison pluvieuse de juin à octobre et la saison sèche de novembre à mai. De remarquables décalages saisonniers s'observent selon qu'on évolue de Cobly vers Péhunco ; il s'agit de la précocité des pluies dans la partie Est du département par rapport à l'Ouest. Jusqu'à présent, la régularité de le harmattan s'observe (novembre à février) en se faisant plus remarquer en décembre.

En saison pluvieuse, nombreux sont les cours d'eau qui entraînent des submersions favorables à la pratique des activités agricoles et de plantation/ reboisement. Par contre, en saison sèche les cours d'eau permanents sont rares du fait, entre autres du déboisement prononcé des berges. Néanmoins à certains endroits où les berges gardent le couvert boisé, les poches d'eau desservent les populations pour leurs diverses activités de contre saison.



**Photo 1** : Chute de Kota

Cliché Alain SEKOU ; 14-07-2014

## **b. La végétation et la faune**

Trois types de formations végétales sont rencontrés dans la zone couverte par la présente étude: les formations naturelles, les formations anthropiques et des plantations. Les formations naturelles restent très dominantes et sont constituées de savanes herbeuses, de savanes arborées et arbustives, de forêts claires et de savanes boisées, de galeries forestières. Les formations anthropiques rencontrées sont faites de fourrés arbustifs denses où dominent les graminées avec ça et là quelques reliques de forêts et de savanes marécageuses. Les plantations sont essentiellement constituées d'espèces comme le teck (*Tectona grandis*), l'anacardier (*Anacardium occidentale*), les acacias et les eucalyptus. Dans les formations naturelles et anthropiques les espèces couramment rencontrées sont constituées de *Adansonia digitata* (baobab), *Azelia africana* (lingué), *Anogeissus leiocarpus*, *Daniellia oliveri*, *Ceibapentandra* (fromager), *Isobertia doka*, *Parkia biglobosa* (nééré), *Pterocarpus erinaceus*, *Vitellaria paradoxa* (karité), etc. Le développement de ces différentes espèces forestières reste un indicateur pour un bon développement de l'anacardier.

En ce qui concerne la faune, elle est plus présente dans le parc de la Pendjari qui couvre en grande partie la commune de Tanguiéta. Cette faune est très riche et sa diversification est à l'image de la diversité des niches écologiques. Mais en raison de l'impact négatif des actions de l'homme sur la sécurité de la faune (feux de brousse, utilisation permanente des armes à feu, piège de tous genres) l'essentiel des espèces de la faune de l'Atacora se localise dans les réserves et le Parc National de la Pendjari. On y trouve en effet plusieurs espèces d'herbivores (éléphants, buffles, hippotragus, hippopotames, bubales, cobs etc.), des carnivores (lions, léopards, guépards, charognards etc.) et des omnivores. Ces réserves de biodiversité abritent également d'autres groupes d'animaux comme les oiseaux, les reptiles, les batraciens et les insectes.

## **c. Les sols**

Les sols rencontrés sont d'une grande diversité, tant du point de vue de leur nature que de leur fertilité et de leur répartition géographique. D'une manière générale, on distingue plusieurs types de sols correspondant à peu près aux différentes unités morphologiques. Les sols faiblement ferrallitiques indurés. Les sols ferrugineux tropicaux sont les plus répandus avec une potentialité agricole et couvrent le sud de l'Atacora. Les sols minéraux bruts, qui sont des sols peu évolués caractérisent le massif de l'Atacora où l'érosion, très accentuée, constitue un important facteur de risque d'insécurité alimentaire pour les populations qui y vivent. Ces sols couvrent les communes de Boukoubé, Cobly, Tanguiéta, Natitingou et plus à l'est, Kouandé et la partie orientale de Kérou. Les sols hydromorphes se localisent dans la Pendjari et présentent

un bon niveau de fertilité chimique, une texture lourde et une faible perméabilité qui les rendent difficiles.

Cette variation des sols permet de l'Est vers l'Ouest, la culture des tubercules et des plantes à racine (igname, manioc et patate douce), des céréales (mil, maïs, fonio, sorgho) et des légumineuses (haricot et voandzou).

Pour ces différents sols rencontrés dans le département, ceux ferrallitiques et ferrugineux sont plus favorables au développement de l'anacardier, tant du point de vue de leur structure physique que chimique.

Les attraits touristiques de l'Atacora sont célèbres dans la sous-région. Le panorama et l'habitat ("Tata somba", villages Tanéka, site panoramique de Koussoucingou), le paysage montagneux (grotte sacrée des Tanéka, plaine de Boukoumbé, les cascades de Tanongou et de Kota ...) et les zones cynégétiques de Porga et de l'Atacora, le parc national de la Pendjari offrent de pittoresques tableaux aux touristes. L'activité industrielle est inexistante dans le département. Tous ces attraits physiques ont favorisés l'installation d'un peuple mosaïque dans le département.

## **2- Présentation humaine**

Situé dans la partie septentrionale à l'extrême Ouest du Bénin, l'Atacora, très étendu, compte neuf communes<sup>4</sup> composée de 384 villages et quartiers de ville. Il est limité au Nord par la République du Burkina Faso, au Sud par le département de la Donga, à l'Est par les départements de l'Alibori Borgou et enfin à l'Ouest par la République du Togo. Avec une superficie totale de 20499km<sup>2</sup>, l'Atacora est le troisième département par son étendue, après l'Alibori (26242km<sup>2</sup>) et le Borgou (25856km<sup>2</sup>). Le recensement de la population et l'habitat de 2013 a dénombré dans le département de l'Atacora 837140 habitants avec une densité de 26,8 habitants au km<sup>2</sup>. Les femmes représentent 50,35 % de la population totale du département. La population rurale est de 519027 habitants soit 62,2 % contre 318113 habitants en milieu urbain. De densité très faible, cette population est presque entièrement rurale. La taille moyenne des ménages varie entre 4 et 8 suivant les groupes ethniques. Le département de l'Atacora compte une vingtaine de groupes sociolinguistiques.

Les composantes les plus anciennes de ce peuplement sont représentées par les Yowa (Pila-Pila), les Biobé (Soruba), les Tangba (Tanéka), les Lokpa (Dompago) dans la partie méridionale de la région. Les Bètammaribè (Somba), les Waaba (Yoabou) les Bèbèlbè (Niendé) dans la partie septentrionale (Didier N'DAH 1999 : 19).

---

<sup>4</sup>Natitingou (Chef-lieu du Département), Kérou, Kouandé, Péhunco, Cobly, Boukoumbé, Matéri, Toucountouna et Tanguiéta.

A l'instar des populations des autres départements du Bénin, celles de l'Atacora possèdent un profond sens religieux inspiré par la conscience pour l'individu de l'existence du sacré. Cette dimension religieuse des populations de l'Atacora est vécue à travers, la religion traditionnelle (47,6%), l'islam (7,9%), le catholicisme (5,9%) et 17,5% ne pratiquent aucune religion.

La religion traditionnelle est pratiquée par la majorité de la population autochtone. Elle se fonde sur la vénération des éléments de la nature qui abritent des divinités. Ainsi des pierres, des versants de collines, des rivières et des arbres bénéficient d'un grand respect parce qu'ils abritent des divinités. De ce fait, l'ouverture des voies et la construction des bâtiments se sont parfois heurtées au refus des gardiens de la tradition.

La religion musulmane se limite aux centres urbains et semi-urbains comme Natitingou, Tanguiéta, Kouandé, et Péhunco.

Présent dans l'Atacora depuis plus de 70 ans<sup>5</sup>, le christianisme s'observe dans les milieux urbains et semi-urbains mais également dans le monde rural où toutefois son impact n'atteint de manière significative que les scolarisés. Cependant la réalité religieuse dans l'Atacora tout comme ailleurs dans le pays est bien plus complexe que cette distinction rigide présentée ci-dessus. Dans les faits, l'islam et le christianisme vécus par les populations sont bien plus un syncrétisme s'appropriant les aspects pragmatiques et utilitaires des religions traditionnelles. La religion apparaît comme un facteur de cohésion de la population et imprime sa marque à l'espace urbain en contribuant à la répartition des populations dans les quartiers qui mènent dans leur grande échelle aux activités agricoles.

### **3- Les activités humaines : la place des activités agricoles**

Le département de l'Atacora consacre ses efforts surtout dans les activités agricoles (74% des actifs du département y sont employés). Grâce à la ténacité et au courage répétés des populations rurales, le département est considéré comme le grenier du pays en sorgho et riz ; ce qui permet à Kouandé, Natitingou et autres centres, de servir de lieu de rencontres intertribales et d'échange de produits agricoles et artisanaux très variés. Le commerce constitue ainsi 16 % des activités économiques du département.

Les activités agricoles et para-agricoles s'insèrent dans un secteur très important pour l'économie du département de l'Atacora du point de vue du nombre d'actifs qui y interviennent<sup>6</sup>. Mais aujourd'hui, les actions de l'homme sur la nature, ajoutées aux

---

<sup>5</sup> Mission de Natitingou créée en 1941, Boukoubé, Kouandé et Tanguiéta en 1948

<sup>6</sup> La population du département est majoritairement agricole avec 86,7% d'actifs selon l'INSAE, 2003

conditions climatiques de plus en plus défavorables et aux pratiques culturelles inadaptées font que cette activité est confrontée à plusieurs problèmes ayant pour nom : pauvreté des sols et insuffisance des terres cultivables. Cependant, ces terres sont toujours favorables à un certain nombre de cultures dont les plus importantes sont le maïs, le sorgho, l'igname, le manioc, l'arachide et le coton. La culture vivrière a reculé par le passé en faveur du coton, conduisant par endroits à l'insécurité alimentaire dont les premières victimes sont les femmes, les enfants et les démunis. L'élevage jouit de bonnes conditions naturelles pour son développement. Les espèces élevées sont les bovins, les ovins, les caprins, la volaille et les porcins. L'élevage de bovins est essentiellement mené par les peuls, éleveurs de tradition. L'élevage des caprins, de la volaille et des porcins est surtout fait par les femmes. De nombreuses épizooties limitent le développement de l'élevage dans ce département. Il s'agit de la fièvre aphteuse, la pasteurellose, les hémato parasitoses et la Péripleurite contagieuse bovine (PPCB). Ce département est relativement boisé. Mais les efforts de reboisement et de protection des plantations et forêts classées sont limités par l'effet des feux de végétation, des mutilations, de surpâturage, des coupes anarchiques et abusives des arbres et des destructions massives du couvert végétal pour l'installation des cultures. Les activités de pêche restent marginales et peu développées. Toutes ces activités du monde rural permettent aux producteurs d'anacardes de prendre en charge certains coûts de gestion des plantations (labours, entretien des cultures, protection,...). Ce qui contribue beaucoup à la promotion de la production de l'anacarde au Bénin en général et dans le département de l'Atacora en particulier.

## CHAPITRE II :

### L'anacarde, présentation et importance

Originaire du Brésil, l'anacarde s'est répandu dans presque toutes les régions tropicales du monde. Sa production offre plusieurs possibilités d'exploitation.

Aussi bien l'arbre que le fruit qu'il produit et surtout la graine, sont exploités dans plusieurs domaines de consommation. C'est pourquoi, sa commercialisation bénéficie d'un vaste marché dans le monde, ce qui développe la production.

#### 1- La plante et son origine

*Anacardium occidentale* L. appartient à la famille des anacardiées et est cultivé pour sa noix. Connue sous les noms vulgaires d'anacardier, d'acajou, de cajou en français, il donne un arbre formant un feuillage en dôme et pouvant atteindre 20m de hauteur en conditions favorables. Les feuilles de l'anacardier sont simples, alternes, coriaces et possèdent une cuticule épaisse avec des nervures saillantes à la face supérieure. Les fleurs comprennent à la fois des organes mâles et femelles. Le fruit est constitué de deux parties à savoir : la noix de cajou qui est une graine oléagineuse. Elle renferme environ 40% d'une huile qui après traitement est assez proche de celle de l'amande douce. A l'intérieur de la noix, se trouve le vrai fruit. C'est une amande blanchâtre qui offre une saveur agréable. Elle peut être utilisée nature grillée et salée, en cuisine ou en confiserie dans l'industrie chocolatière par exemple. La pomme de cajou(ou faux fruit de l'anacardier) est un fruit d'une couleur pouvant s'étaler du jaune vif au rouge écarlate selon la variété. Ce fruit est également comestible, sa chair est acidulée et sa saveur aigre-douce. Il possède de grandes qualités antiscorbutiques en raison de sa teneur en vitamine C qui est environ cinq fois plus élevée que celle d'une orange. On peut aussi le transformer pour obtenir des confitures, des gelées ou des compotes, le presser pour donner un jus sucré, parfumé, dont la macération ou la distillation permettra de tirer du vinaigre, du vin ou de l'alcool<sup>7</sup>. Au Bénin, il peut être distingué deux grands groupes de plantes d'anacardier dont l'un produit de pommes jaunâtres et l'autre des rougeâtres. (Voir figure 2)

L'anacardier introduit en Afrique et en Asie par les portugais se rencontre dans la plupart des régions tropicales. Du point de vue climatique, *Anacardium occidentale* est retrouvé dans une large variété de sites tropicaux et subtropicaux, entre les latitudes 27°N et 28°S. L'espèce se développe bien depuis le niveau de la mer jusqu'à l'altitude de 1200mètres en climat chaud et

<sup>7</sup> Analyses faites en Amérique Centrale et à Cuba par Morton Julia. Fruits of warm climat

humide mais donne de meilleurs résultats dans de basses altitudes. Elle s'adapte bien aux régions semi-arides et arides avec une période sèche de 4 à 6 mois, et peut se développer sous une pluviométrie annuelle acceptée par l'anacardier et comprise entre 22 et 35°C. En Afrique, on le trouve souvent au milieu d'autres cultures.



**Photo 2** : Les fruits de l'anacardier (noix et pomes)  
Cliché Alain SEKOU ; 07-02-2014

## **2- Les conditions écologiques d'épanouissement**

L'anacardier est un arbre adapté à des conditions agro-écologiques, résistant aux fortes chaleurs mais sensible aux basses températures. Il tolère des régimes pluviométriques de type uni et bimodal ; toutefois, les pluies et temps nuageux durant la floraison affectent la production de noix. Très faible en reboisement, il nécessite peu d'eau, pas d'engrais ni de soins spéciaux et peut pousser sur des terrains pauvres comme la latérite. L'anacardier commence à produire dès l'âge de 3ans dans des conditions normales de culture. En début de plantation, les anacardiers sont recommandés dans les systèmes de cultures intercalaires, de plus en plus pratiqués actuellement. Ces plantes sont associées avec les cultures annuelles<sup>8</sup>. Un arbre peut produire 15Kg de fruits par an dans de bonnes conditions (pluviométrie annuelle entre 500 et 3700mm, température comprise entre 22 et 35°C). Aujourd'hui, l'anacardier s'est répandu partout dans le monde.

---

<sup>8</sup> Information tirée de : projet de promotion et d'organisation de la filière anacarde, décembre 2000, pp26et 28

### 3- Le marché de l'anacarde dans le monde

L'anacardier est actuellement présent dans presque toutes les régions tropicales du monde. Toutefois, la majorité de la production commercialisée se concentre dans quatre zones : Le Sud-est de l'Asie (Cambodge, Inde, Indonésie, Vietnam) ; l'Afrique de l'Ouest (Bénin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Mali, Guinée, Guinée Bissau) ; l'Afrique de l'Est (Tanzanie, Mozambique, Kenya), et le Brésil.

De 1960 à 2000, le niveau des exportations de noix de cajou n'est pas très stable. Après avoir connu une période de baisse et d'instabilité assez longue entre 1960 et 1983 passant ainsi de 138000 tonnes exportées en 1961 à 231000 tonnes en 1974 et finalement 28000 tonnes en 1983, les exportations de noix se sont redressées pour atteindre près de 4200000 tonnes échangées en 2002. Cette situation pourrait s'expliquer d'une part, par une importation indienne pour la transformation en constante augmentation et par l'entrée en scène du Vietnam où on observe une politique visant l'implantation massive des usines de transformation d'autre part. A ceci s'ajoute une forte demande des autres pays de l'Afrique notamment le Nigéria où sont implantées de plus en plus des usines de transformation.

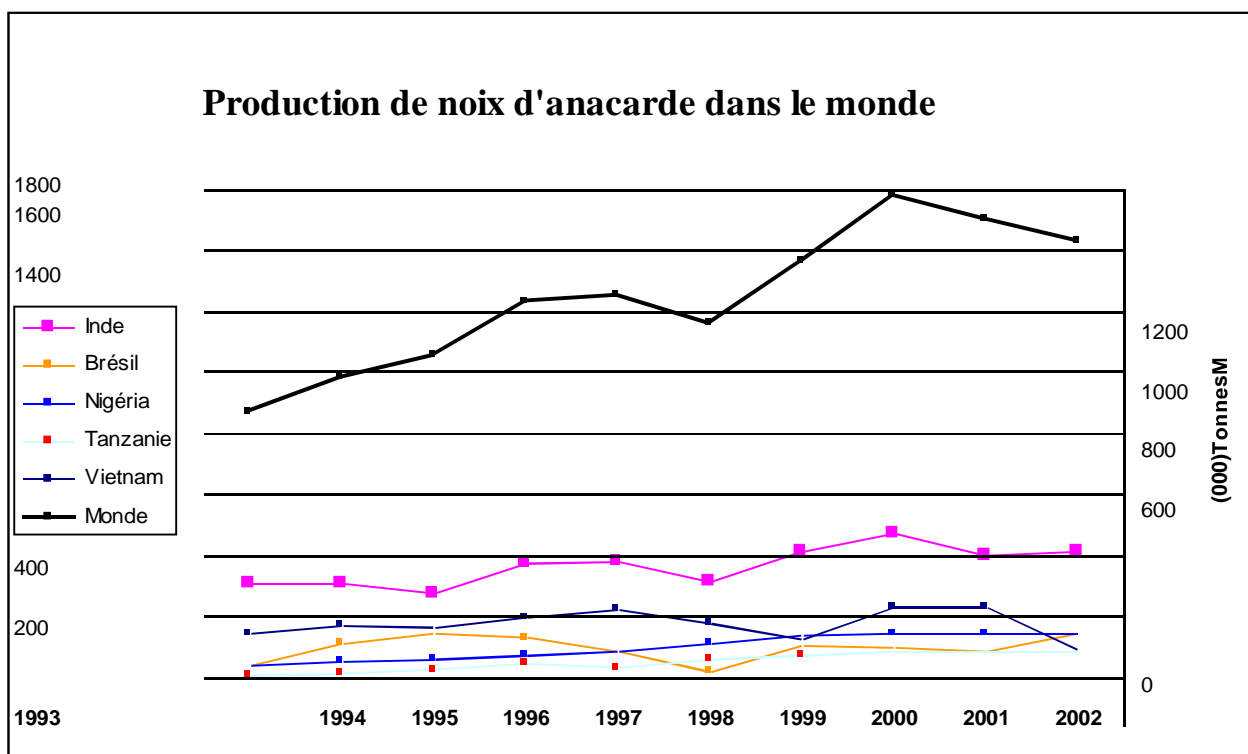
Si l'on observe la production mondiale (voir graphique), on peut se rendre compte qu'en l'espace de 10 années, la production de noix de cajou est passée de 936.000 tonnes à 1.517.000 tonnes, soit une augmentation de 62%; cette augmentation de production est essentiellement le fait de l'Inde, du Vietnam, du Nigéria et du Brésil.

**Tableau 1** : Principaux producteurs et % par rapport à la production totale

Pays	Tonnage	%
Monde	1 591986	100%
Inde	476667	30%
Brésil	148790	9%
Vietnam	223267	14%
Nigeria	185000	12%
Tanzanie	121667	8%
Indonésie	92933	6%
Guinée B	77575	5%
Bénin	36667	2%
Côte-d'Ivoire	229420	14%

**Source** : PADS, 2008

**Graphique 1.** Evolution de la production mondiale de noix de cajou sur 10 ans



**Source :** PADSA, 2008

La production des pays africains représente 27 % de la production mondiale de noix de cajou brutes. Mais comme il est difficile de les décortiquer, ces pays africains exportent 75% des noix sous forme brute ; principalement vers l'Inde.

Cette exportation permet de compléter le stock des pays de destination en tête desquels se trouvent l'Inde et le Vietnam où les entreprises de transformation appartiennent aux nationaux de ces pays. En effet, l'Inde et le Vietnam ont installé des capacités de transformation au-delà de leurs possibilités de production de noix brutes. Les exportateurs sont les véritables maîtres des prix. Ils financent toute la filière et de ce fait, ont le pouvoir de fixer le prix selon leurs intérêts. La quasi-totalité des exportateurs sont des sociétés filiales de multinationales indiennes<sup>9</sup>. A partir de la campagne 2004-2005, la tendance des exportations des produits est à la hausse comme l'indiquent les tableaux ci-après. L'Inde demeure le plus gros pays importateur de la noix. La Chine et le Sri Lanka s'affichent comme de nouveaux marchés en expansion.

<sup>9</sup>Tandjiékpon 2010, déjà cité

**Tableau 2** : Evolution des importations dans les pays gros importateurs de noix d'anacarde

<b>Importations de noix d'anacarde (tonnes)</b>					
<b>Pays</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
<b>Inde</b>	542607	585893	591329	612959	752 463
<b>Brésil</b>	0	0	0	9 467	4 472
<b>Indonésie</b>	108	0	880	788	2 247
<b>France</b>	1 488	1 838	2 131	2 162	2 101
<b>États-Unis</b>	482	523	1 245	1 189	1 282
<b>d'Amérique</b>					
<b>Sri Lanka</b>	32	122	122	246	923
<b>Chine</b>	133	165	815	688	907
<b>Total</b>	<b>544850</b>	<b>588541</b>	<b>596522</b>	<b>627499</b>	<b>764 395</b>

**Tableau 3** : Evolution des exportations de noix d'anacarde dans le monde

<b>Pays</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>
<b>Côte d'Ivoire</b>	167919	210728	250545	312229	340318
<b>Guinée-Bissau</b>	93 490	69 949	96 284	88 617	127090
<b>Bénin</b>	42 872	69 357	56 607	84 095	115095
<b>Indonésie</b>	65 959	56 556	71 901	56 587	60 628
<b>Ghana</b>	22 510	47 797	22 137	70 032	53 077
<b>Nigéria</b>	17 277	21 058	18 320	16 112	18 651
<b>Burkina Faso</b>	3 000	3 000	3 000	134	8 722
<b>Kenya</b>	501	1 836	961	1 938	1 034
<b>Inde</b>	129	1 655	437	665	540
<b>Total</b>	<b>413657</b>	<b>481936</b>	<b>520192</b>	<b>630409</b>	<b>725155</b>

**Source** : PADSA (2008)

Cette évolution de la filière anacarde se note aussi de façon croissante dans le département de l'Atacora depuis son introduction au début des années 60.

## CHAPITRE III :

### L'anacarde au Bénin et dans l'Atacora, la naissance de la filière.

Filière agricole introduite au Bénin au début des années 50, l'anacarde s'est progressivement étendu de la partie méridionale vers la partie septentrionale. C'est dans les premières années de l'indépendance que l'Atacora a connu l'anacarde avec l'implantation des premiers champs d'essai grâce au concours du budget national. Dès lors la production va s'intensifier. Elle ne restera pas qu'une initiative de l'Etat. Les privés vont en prendre le relais de même que les ONG. Depuis les années 90, l'anacarde est devenu une nouvelle filière agricole porteuse d'espoir.

#### 1- Notion de filière : approches de définitions

Une filière agricole se définit comme étant l'ensemble des activités productrices qui, de l'amont à l'aval, alimentent un marché final déterminé. Une filière est d'abord un système, c'est-à-dire un ensemble d'éléments en interaction dynamique, organisé en fonction d'un but.

La littérature regorge d'une diversité de définitions plus ou moins proches. Même si ce terme est connu<sup>10</sup> depuis longtemps par les économistes, la notion « moderne » de filière commence à apparaître aux Etats-Unis après la seconde guerre mondiale, à la suite des travaux effectués par la « Havard Business School » pour montrer le poids économique mais aussi politique du secteur agricole. Quelques définitions de la filière sont données à titre indicatif :

La filière désigne l'ensemble des actes de production, transformation, distribution relatifs à un produit (pommes de terre, sucre, bois) ou à un groupe de produits homogènes (céréales, fruits et légumes, viande de boucherie, produits laitiers...) et concourant à la satisfaction d'un même besoin final issu de la consommation (Le dent, 1986)

Selon Duruflé (1988) repris par Fabre(1993), « on entend par filière de production, l'ensemble des agents (ou fraction d'agents) économiques qui contribuent directement à la production, puis à la transformation et à l'acheminement jusqu'au marché de réalisation d'un même produit agricole ». De Bandt(1992), assimile la filière à un micro-système productif<sup>11</sup>.

---

<sup>10</sup>Montigaud 1992 cité par Gnimadi, 2003

<sup>11</sup> C'est un système organisé de relations défini par référence aux champs d'actions stratégiques des agents

Montigaud (1992) définit la filière comme l'ensemble des activités étroitement imbriquées, liées verticalement par l'appartenance à un même produit(ou des produits très voisins) et dont la finalité consiste à satisfaire le consommateur, reliant ainsi la notion de filière à celle de la performance du marché.

La filière comprend alors différents intervenants, aussi appelés agents, acteurs, opérateurs ou participants, qui pratiquent des activités économiques ou non, de recherche, de vulgarisation, de production, de transformation et de commercialisation. La notion de filière requiert donc une certaine solidarité entre les divers maillons que sont les acteurs. Il en découle qu'au sein de la filière le principe de partage des gains et pertes par tous les acteurs et ce, au prorata des moyens mis en œuvre par chacun soit accepté de tous<sup>12</sup>.

## **2- L'introduction de l'anacarde au Bénin.**

L'anacardier est un arbre originaire du Brésil. De la famille des Anacardiacees, l'anacardier se rencontre dans la plupart des régions tropicales. Son introduction en Afrique de l'Ouest a été faite par les navigateurs portugais au XVIème siècle comme plante d'agrément et pour fixer les dunes et lutter contre l'érosion. Son utilisation comme espèce de reboisement n'est intervenue qu'à partir des années 1950. L'anacardier s'est retrouvé dans la région soudanienne du littoral, particulièrement entre Pahou et Ouidah et entre Cotonou et Porto-Novo ou des traces de l'espèce ont subsisté à l'état de plante naturelle<sup>13</sup>.

Mais son extension à d'autres régions, notamment celles des anciens départements du Zou, du Borgou et de l'Atacora, a véritablement débuté dans les années 1960 sous forme de champs collectifs grâce au concours du budget national appuyé dans son action par l'aide américaine. Par la suite, la commission des communautés européennes a appuyé un vaste programme de développement de l'anacardier.

L'Etat à partir de 1963 a développé des champs collectifs d'anacardier dont l'objectif était de protéger l'environnement. En 1967, la culture d'anacarde a connu une première organisation sur le plan production. Ce premier effort a été fait par le gouvernement qui a confié à la Société Nationale pour le développement Forestier(SNAFOR), l'installation des plantations domaniales. Dans le même temps il y a eu des tentatives d'installation de vergers individuels par

---

<sup>12</sup> Ce principe consensuel des différents acteurs permet de rendre plus performant la filière. Et chacun en tire profit

<sup>13</sup> Société Nationale pour le Développement Forestier, 1979

quelques agriculteurs. Les plantations domaniales ont été installées dans les départements du Zou, du Borgou et de l'Atacora et leur gestion assurée par la SNAFOR. Mais, en 1983, par suite de mauvaise gestion, la SNAFOR est dissoute. Les vergers sont transférés à la Société Nationale des Fruits et Légumes(SONAFEL). Elle-même ayant été dissoute, ces plantations ont été confiées au Centre d'Action Régional pour le Développement Rural(CADER). Le CARDER a adopté une stratégie de gestion communautaire qui associe les communautés au partage des revenus de vente des noix. Mais, cette façon de gérer les anacardiens n'a pas connu plus de succès. Les plantations ont été alors complètement abandonnées pendant des années. La dernière formule de gestion de ces plantations a été l'affermage.

Ainsi en 1995, ces plantations longtemps abandonnées ont été mises en affermage à deux sociétés ; la SAPAIC Bénin et AGRICAL Bénin qui ont reçu respectivement vingt et deux plantations. Ces contrats d'affermage ont rencontré quelques problèmes dans leurs exécutions, et les sociétés adjudicataires n'ont pas pu honorer leur engagement contractuel. De nos jours, ces plantations domaniales sont laissées à la libre gestion des communautés. Cultivé aujourd'hui principalement pour sa noix, l'anacardier s'est vite adapté aux conditions du milieu. Ce qui lui a permis de couvrir au Bénin ces dernières années de grandes surfaces aussi bien en plantations domaniales qu'en exploitation agricole privée.

Malheureusement, ces réalisations physiques ont connu des hauts et des bas du fait de l'inorganisation d'une filière solide autour du produit et de la polarisation des efforts de développement agricole sur la principale culture de rente qu'est le coton.

Mais depuis les années 1990, un engouement pour les plantations d'anacardier est observé du fait des prix alléchants proposés aux producteurs et des difficultés enregistrées dans le secteur cotonnier. Plusieurs projets et institutions se sont lancés dans la promotion de sa culture.

### **3- L'anacarde, une nouvelle filière de production**

L'anacarde est considéré comme l'une des douze filières agricoles prioritaire pour le Bénin. D'un point de vue agro écologique, la zone de prédilection de la culture d'anacardier s'étend d'Abomey dans le Zou comme limite sud, à Gamia dans le Borgou comme limite nord-est et Birni comme limite nord-ouest (voir carte).

**Carte N°2 :** Carte d'aptitude climatique à la culture de l'anacardier



La lecture de cette carte fait ressortir que la production est concentrée principalement dans cinq départements à savoir : les Collines, le Zou, l'Atacora, la Donga, le Borgou. Les zones les plus favorables sur le plan agro-climatique se situent entre Gamia au nord et Abomey au sud. La connaissance des superficies cultivées est relativement imprécise.

#### 4- L'arrivée de l'anacarde dans l'Atacora et les zones de production.

##### 4.1- Tendence de plantation d'anacardier dans l'Atacora (1960 à 2000)

Les premiers essais de plantation d'anacardier remontent à l'année 1960. A partir de 1961, les plantations domaniales d'anacardier à grande échelle ont fait leur premiers pas suivis

d'une série de plantations domaniales et de plantations des privés qui ont bénéficié des investissements extérieurs<sup>14</sup>. Dans le cadre de l'appui des programmes et projets de développement, notamment le Fonds Européen de Développement, des plantations ont été réalisées tant dans le domaine de l'Etat qu'au niveau des particuliers. Le rythme a sensiblement évolué jusque dans les années 70.

En 1970, les plantations domaniales représentaient 2072,4 hectares de superficie contre 804,5 hectares des plantations privées<sup>15</sup>. Mais du fait du faible débouché des produits, bon nombre de plantations ont été négligées et détruites par les feux sauvages. Cette tendance a continué jusqu'à la fin des années 80, quand le contexte international devint favorable à la consommation des produits d'anacardier avec pour conséquence la montée des prix sur le marché. De nouvelles plantations ont été installées de façon visible à partir de la période 1985 à 1989.

Depuis les années 1990 et particulièrement après la dévaluation du franc CFA en 1994, la culture de l'anacardier a repris de l'importance dans les exploitations agricoles pour assurer une diversification des cultures de rente, aux côtés du coton. Ainsi, des projets et programmes de développement ayant vu le jour vers la fin de la décennie 1990 et au début des années 2000 ont inscrit dans leurs champs d'action le soutien à l'anacarde en vue d'améliorer les revenus des producteurs et de créer ainsi les meilleures conditions de lutte contre la pauvreté au sein des communautés rurales. C'est dans ce cadre que le Projet d'appui au monde rural de l'Atacora et de la Donga (PAMRAD) s'est intéressé à la filière anacarde à travers des actions ayant trait à la constitution des bases objectives de son développement durable.

En effet, pour atteindre son objectif global qui s'est traduit à travers le résultat 2<sup>16</sup> de ses champs d'action et axé sur l'amélioration de l'attractivité des productions animales, halieutiques et végétales, autres que le coton, le PAMRAD a identifié l'anacarde comme une spéculation porteuse à soutenir. Dans cette perspective et afin de valoriser l'important potentiel observé au niveau de cette spéculation dans les deux départements, le projet a

---

<sup>14</sup> Exposé de Massourou Moumouni : Ingénieur des Eaux & Forêts, consultant indépendant, spécialiste en gestion des plantations

<sup>15</sup> Tableaux synoptiques des plantations d'anacardier au Bénin (SNAFOR, 1970)

<sup>16</sup> Celui de faire de l'anacarde une culture d'exportation pour le département

entrepris des activités en vue de sa promotion et sa valorisation. Au nombre de ces activités, l'appui aux ventes groupées de noix de cajou, la mise en œuvre d'un plan de communication pour la vulgarisation des thématiques techniques, le test de matériel d'entretien des plantations, la mise à disposition de matériel végétal de qualité, etc. constituent des centres d'intérêt majeur pour le Projet.

Depuis le début de l'année 2006, la majeure partie de ces activités sont conduites à travers un partenariat conclu entre l'Union Régionale des Producteurs d'Anacarde de l'Atacora et de la Donga (URPA A/D) et le PAMRAD<sup>17</sup>. Ce partenariat vise le renforcement des capacités des élus du réseau URPA A/D et le développement de services aux producteurs. Les activités ciblées à travers cette convention contribuent à lever un certain nombre des contraintes au développement de la filière anacarde, notamment la faiblesse organisationnelle des producteurs, les circuits de commercialisation peu transparents, la faible valorisation des sous-produits de l'anacardier, le manque d'entretien des plantations à l'origine des faibles rendements enregistrés, les faibles productivités dues en grande partie à la non application des bonnes pratiques culturales, etc.

A ces contraintes pour lesquelles des actions sont en cours, s'ajoute le manque de connaissances qualitatives et quantitatives non seulement sur les plantations installées mais également sur les planteurs qui les ont réalisées. Ce déficit de connaissances qui est ressenti aujourd'hui comme l'une des difficultés importantes ayant un impact réel sur le développement de la filière ne permet pas de disposer d'un schéma prévisionnel fiable pour tirer grand profit de la production.

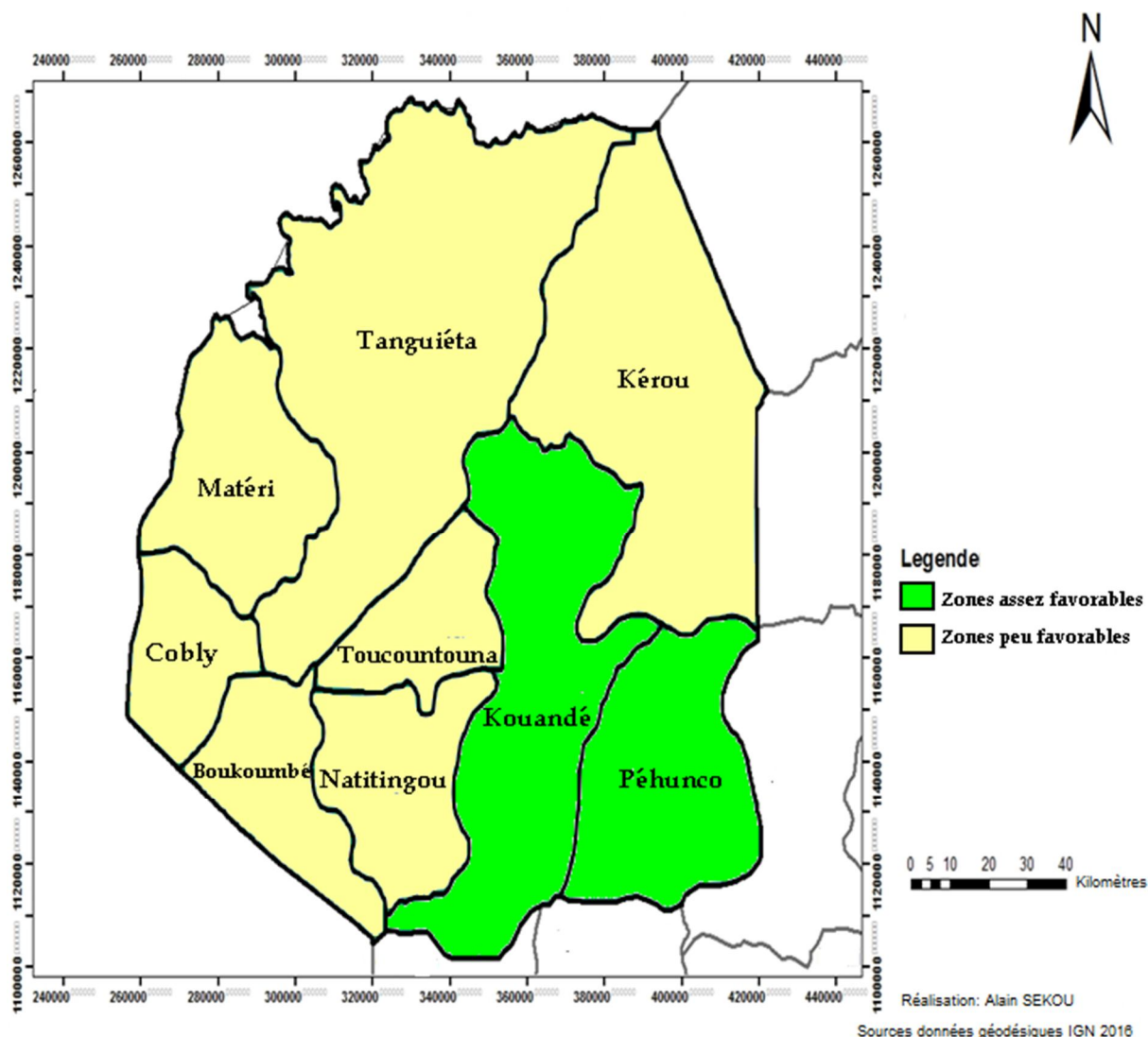
#### **4.2- Potentialités agro-écologiques de l'Atacora pour l'anacardier et Zones de production**

Au regard de la cartographie agro-écologique du Bénin, le département de l'Atacora se retrouve à cheval sur 4 des 8 zones identifiées (DAPS/MDR, 1998). Dans chacune des 4 zones, le potentiel cultural de l'anacardier est très variable et se traduit par le comportement observé de l'espèce, d'une zone à une autre. (Voir carte)

---

<sup>17</sup> FAFA (Facilité d'Appui aux Filières Agricoles), 2010

CARTE N°3 : Zones de production des noix d'anacarde dans l'Atacora



En termes de couverture communale, les délimitations des zones prennent en compte les communes suivantes :

Zone cotonnière du nord-Bénin. Cette zone prend en compte la commune de Kérou où la culture fruitière de l'anacardier apparaît peu favorable ;

Zone vivrière du sud-Borgou : Elle prend en compte les communes de Kouandé et de Péhunco et paraît assez favorable pour le développement de l'anacardier. Dans ces deux communes, la culture vivrière est bien combinée à l'anacardiculture dans un système agro - forestier diversifié ;

Zone ouest de l'Atacora : Cette zone forme un grand ensemble qui regroupe les communes de Matéri, Cobly, Toucountouna, Tanguiéta, Boukoumbé, Natitingou. Par rapport à la culture de l'anacardier, nous avons :

Zone nord-ouest qui apparaît peu favorable à l'anacardier avec les communes situées au nord que sont Matéri, Cobly, Toucountouna, Tanguiéta, Boukoumbé et Natitingou où les conditions géomorphologiques de la chaîne de l'Atacora pourraient contrarier la culture fruitière de l'anacardier.

En somme, le département de l'Atacora peut être découpé en trois grands ensembles agro-écologiques avec des potentialités variables de développement de l'anacardier. Ces ensembles pourraient se bâtir autour de deux groupes de communes qualifiables de peu favorables et assez favorables à la culture de l'anacardier. Ainsi, Le groupe 1 de type assez favorable intègre les communes de Kouandé, et Péhunco. Le groupe 2 de type peu favorable rassemble les communes de Boukoumbé, Cobly, Kérou, Matéri, Natitingou, Tanguiéta et Toucountouna. La filière anacarde a évolué par plusieurs étapes au Bénin et dans l'Atacora.

## **DEUXIEME PARTIE :**

### **Historique et évolution de la filière anacarde au BENIN (1960-2000)**

Introduite au Bénin pendant la période coloniale, la promotion de l'anacarde a connu plusieurs étapes. Aujourd'hui filière agricole, la production couvre d'importantes superficies et implique plusieurs acteurs.

## CHAPITRE IV:

### L'évolution des surfaces cultivées et la commercialisation de l'anacarde

Deuxième culture d'exportation après le coton, l'anacarde connaît un essor fulgurant ces dernières années au Bénin. Sa production couvre d'importantes superficies qui s'agrandissent incessamment et concerne un nombre sans cesse croissant de producteurs. Aussi bien les hommes que les femmes se retrouvent dans la production de l'anacarde individuellement ou en coopérative. Sa commercialisation développe une diversité d'acteurs qui vont des collecteurs et des grossistes aux Chaines de Valeurs Ajoutées (CVA). Ces différents maillons sont organisés en association et fédération pour mieux gérer la filière. L'anacarde est perçu comme une filière porteuse d'espoir.

#### **1- Un accroissement marqué des surfaces :**

La production est concentrée principalement dans cinq départements à savoir : les Collines, le Zou, l'Atacora, la Donga, le Borgou. Les zones les plus favorables sur le plan agro-climatique se situent entre Gamia au Nord et Abomey au Sud. La connaissance des superficies cultivées est relativement imprécise. Toutefois, certains recensements ont été réalisés au niveau des CARDER et lors de travaux de recherche. En 1998, les travaux de Gagnon avancent une superficie de 10000ha de plantations privées. Plus récemment, l'Office National de Stabilisation(ONS) a fait réaliser par le canal des CARDER, un recensement plus sérieux des plantations. Les résultats sont présentés dans le tableau suivant.

**Tableau 4** : Superficies par type de plantation (en hectares)

Départements	Privées	Domaniales	Total	%
Atacora-Donga	6226 ,25	1498,50	7724,75	29,67
Borgou-Alibori	1565,93	1868,00	3396,93	13,05
Zou-Collines	12439,89	1868,45	14308,34	54,96
Mono-Couffo	18,50	-	18,50	0,07
Ouémé-Plateau	585,42	-	585,42	2,25
Total Bénin	20835,99	5197,95	26033,94	100,00

**Source** : ONS, extrait de SEDJRO, 2002.

Ce tableau nous renseigne sur l'importance relative des plantations dans différentes régions du pays. L'analyse du tableau montre que la région Zou-collines constitue la principale zone de production avec plus de 50% des surfaces. Viennent ensuite Atacora-Donga, Borgou-Alibori, Ouémé-Plateau et, enfin Mono-Couffo. La région Atlantique-Littoral ne produit pas d'anacarde. Les plantations domaniales représentent aujourd'hui seulement 20% des surfaces en anacarde.

Actuellement, la majorité des plantations sont aux mains de paysans qui cultivent individuellement l'anacardier à petite échelle. La dynamique de développement de l'activité est portée par les plantations privées. Les statistiques soulignent que les superficies des plantations d'anacardiers au Bénin sont passées de 30.000 hectares en 1996 à 74.000 hectares en 2002 et que les exportations des noix d'anacarde ont évolué de 8000 tonnes en 1994 à 26.000 tonnes en 2001.

## **2- La production commercialisée au cours des années 90 :**

Depuis quelques années, et particulièrement après la dévaluation du franc CFA en 1994, la culture de l'anacardier a commencé par prendre de l'importance dans les exploitations agricoles du Bénin. Cette situation est due d'une part, aux prix intéressants proposés aux producteurs pour l'achat des noix d'anacarde et d'autre part, aux difficultés enregistrées dans la

filière coton. En outre plusieurs autres raisons expliquent cet engouement. Le tableau ci-dessous nous renseigne.

**Tableau 5** : Répartition des producteurs selon leurs motifs d'adoption de la

Plante

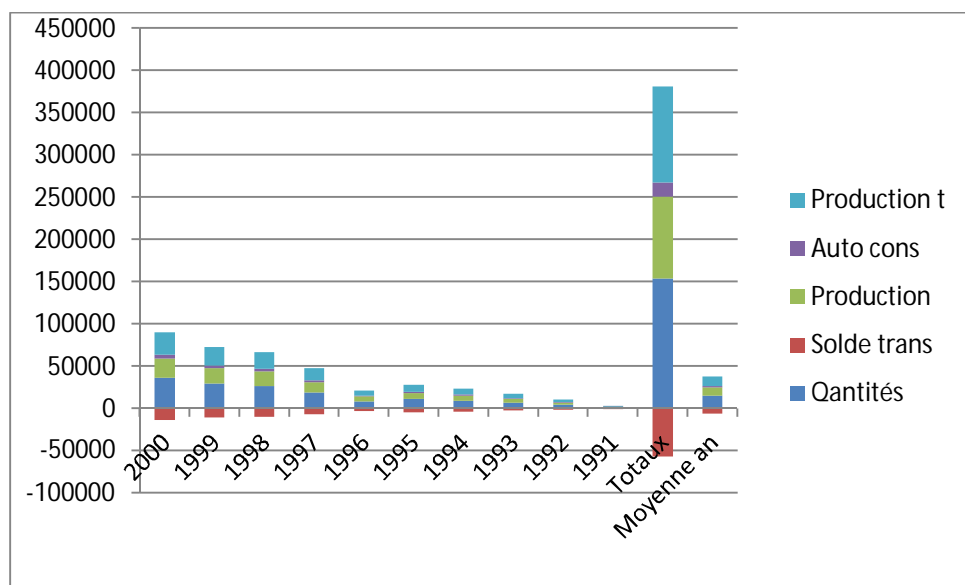
Motifs	Effectifs	Pourcentage
Plante d'avenir	16	26.2
Plante moins exigeante	00	00
Prix intéressants	02	3.3
Sortir de la pauvreté	43	70.5
Total	61	100

**Source** : données enquêtes, Juillet-Aout ,2014.

Les populations ont adopté cette culture pour un intérêt particulier ; celui de sortir de la pauvreté. C'est au total 43 /61 personnes, soit 70.5% des enquêtées qui ont adopté cette culture pour sortir de la pauvreté. 16/61 soit 26.2% l'ont adopté parce qu'ils croient en l'avenir de cette culture ; 2 /61 soit 3.3% estiment que les prix sont devenus plus intéressants et qu'il était opportun pour eux de l'adopter. Enfin, personne n'estime que la culture de l'anacardier soit moins exigeante. L'adoption de cette culture est aussi liée au fait qu'elle nécessite très peu de moyens financiers et physiques par rapport à d'autres cultures notamment le coton. Plusieurs plantations ont donc été développées par des paysans.

En l'absence de statistiques établies et disponibles sur la filière, une estimation à partir des quantités de noix exportées permet d'approcher les chiffres réels de production et de commercialisation au Bénin. C'est une déduction faite des réexportations en provenance des pays frontaliers et l'autoconsommation prise en compte. Le graphique ci-dessous en rend compte.

**Graphique 2** : Evolution de la production de noix d'anacarde au Bénin de 1991 à 2000



Ce graphique montre l'augmentation considérable de la production de l'anacarde au Benin entre 1991 et 2000 (volumes multiplié par dix en 10 ans). Seule l'année 1996 a connu une baisse de production par rapport aux années précédentes. On pourrait attribuer la situation à une combinaison de différents facteurs notamment :

- Une augmentation générale des prix au producteur au cours des années 1990 ;
- Une plus forte demande des exportateurs qui favorise la réexportation de noix en provenance du Nigéria et du Togo ;
- L'entrée en production de nouvelles plantations appuyées par les projets de promotion de l'anacarde.

Cette augmentation considérable de la production de l'anacarde comme le renseigne le graphique ci-dessus est l'œuvre des acteurs diversifiés.

## CHAPITRE V :

### Les acteurs de la production dans l'Atacora

La production de l'anacarde connaît une multiplicité d'acteurs qui s'y investissent. Elle est aujourd'hui pratiquée par des hommes et des femmes individuellement ou collectivement. Les propriétaires des plantations sont aussi variées et sont des personnes physiques ou morales.

#### 1- Les petits et les gros producteurs

Les petits producteurs sont des propriétaires de plantations de superficie inférieure à 5 ha. Ils sont pour la plupart des jeunes (avec un statut de marié) ou des allochtones propriétaires de plantation mais pas propriétaires terriens. Ils représentent dans le département une proportion d'au moins 60% des producteurs. Toutefois, la situation inverse se présente dans nombre de villages de la commune de Kouandé où ce sont les producteurs qui ont des superficies supérieures à 5 ha qui sont les plus nombreux. En ce qui concerne les gros producteurs, ce sont dans les villages les héritiers de terres qui très tôt ont su s'adonner à la plantation des arbres fruitiers. Ils représentent à peine 10% des planteurs. Mais depuis quelques années, le prolongement de la crise de coton et la contribution de la vente des noix d'anacarde au revenu des ménages entraîne un engouement des producteurs vers la plantation d'anacarde. A la vente, ces types de producteurs se distinguent aussi par les volumes de noix vendus (au moins 2 tonnes). Ce critère de classification n'est pas accepté de tous les producteurs car il arrive que les petits producteurs dépassent ces volumes. Ceci suggère qu'en rapport avec les plantations d'anacarde, le niveau de prospérité n'est pas défini par le niveau de revenu mais le prestige qu'offre la possession de grandes superficies de plantations.

#### 2- Les femmes productrices

L'enquête de terrain nous a permis de constater qu'une proportion de 5,8 % de femmes propriétaires de plantation a été enregistrée en 2007. De plus en plus on note un engouement des femmes dans l'installation des plantations d'anacarde. Ceci est possible grâce aux facilités d'accès à la terre accordées aux femmes dans l'Atacora. Une analyse approfondie montre que les femmes peuvent bénéficier des terres de leur époux pour installer des plantations d'anacarde qui leur appartiennent. Mais elles ne peuvent décider de la vente de cette plantation à un tiers. Ceci

suggère qu'elles n'ont aucun pouvoir de décision sur la terre qui porte les arbres qu'elles exploitent.

Par ailleurs, en cas de divorce ou de décès de cette femme, la plantation revient de droit à ses enfants. Les femmes peuvent également solliciter dans leur famille d'origine des terres pour y installer des plantations. Dans ce cas aussi elles ne peuvent pas décider de la cession de la plantation à un tiers. En cas de décès, les plantations reviennent à ses enfants si sa famille le décide ainsi. Enfin, dans la commune de Kouandé, plusieurs femmes ont bénéficié des surfaces dans les plantations domaniales et les exploitent en toute responsabilité.

### **3- Les coopératives, les écoles et les églises**

Dans l'Atacora, il existe encore des plantations domaniales gérées par des coopératives. Le mode de fonctionnement en coopérative n'est pas bien clarifié. Dans la plupart des cas, les membres de la coopérative se sont partagé les plantations et chacun exploite sa partie comme il l'entend sans avoir à rendre un compte à la coopérative. Après les vergers de manguier, les églises et écoles installent des plantations dans la perspective de se garantir une source de revenu régulier et durable. Les plantations de ces types d'acteurs sont souvent bien entretenues. Ce maillon de la production de noix bénéficie de quelques opportunités même si des menaces pèsent sur lui. Ce sont ces opportunités qui ont boosté la production commercialisée de l'anacarde dans l'Atacora.

## CHAPITRE VI:

### Une croissance très marquée de la production commercialisée au cours des années 1990 dans l'Atacora

La commercialisation de l'anacarde est une source de revenu inestimable pour les producteurs. Au regard de ces revenus, les producteurs trouvent de la motivation à augmenter les superficies, ce qui imprime à la production de l'anacarde une croissance très marquée dans l'Atacora.

#### 1- Le système traditionnel des prix dans les zones de production

Le prix d'achat est décisif dans l'augmentation de la production des noix d'anacarde. Il est défini comme celui qui est déterminé ou calculé en fonction des paramètres affichés par le marché international sur une période convenue entre les acteurs. Pendant plusieurs années, les agriculteurs n'ont pas montré d'intérêt pour la culture des noix de cajou. C'est seulement quand ils se sont rendu compte qu'ils pouvaient augmenter leurs revenus à partir de ce produit, qu'ils ont commencé à se consacrer à sa culture. Les prix de la noix brute varient d'une année à une autre. A chaque campagne, le gouvernement fixe un prix planché pour la noix de cajou aux producteurs. Cependant ce prix reste purement indicatif et n'est pas forcément respecté par les acheteurs qui consentent des avances aux producteurs moyennant l'achat à un prix inférieur à ce seuil. Ce préfinancement peut être reçu dès les mois d'aout et septembre précédant l'ouverture de la campagne. Malgré les dispositions prises par le gouvernement, les acheteurs fixent les conditions d'achat selon leur convenance. Ainsi, on observe d'importantes variations des prix en cours de campagne et d'une année à l'autre. Le tableau ci-après présente l'évolution de ces prix.

**Tableau 6:** L'évolution des prix aux producteurs de la noix de cajou de 1994 à

2002

Campagne	Prix minimum(FCFA)	Prix maximum(FCFA)
1994	165	400
1995	280	365
1996	350	350
1999	300	430
2000	200	400
2001	250	300
2002	200	350

**Source :** données PADSA 2003

L'analyse de ce tableau nous montre une nette instabilité des prix de vente. On constate que depuis 1994, les prix ont connu une tendance à la hausse jusqu'en 1999, année marquée par des prix particulièrement élevés (jusqu'à 420 FCFA / Kg en fin de campagne), en raison d'une surenchère exercée par de nombreux opérateurs, accentuée par un retard de la production en Inde. Lequel aurait poussé les industriels indiens à offrir des prix supérieurs pour faire fonctionner leurs usines. De plus, l'augmentation du cours du dollar sur le marché international a contribué à une augmentation des prix en 1999. L'année 2000 illustre la volatilité des prix observés sur l'anacarde en cours de campagne. En réalité, la commercialisation des noix débute avant l'ouverture officielle de la campagne.

Et lorsque le marché est prometteur, la majeure partie des noix est échangée avant la fin du mois de juin. Il existe donc une période officieuse de commercialisation (Octobre à Mars) et une période officielle de commercialisation allant du 15 mars au 15 Novembre. Durant la période officieuse, les prix varient de 120 à 175FCFA le kg. La mesure est faite sur la base de la bassine de 25 kilogrammes ou l'estagnon de 20 kilogrammes environ. Ainsi, à l'ouverture de la campagne, la concurrence est plus vive et les prix augmentent durant les premières semaines (jusqu'aux premières exportations).

## **2- Typologie des marchés**

Les marchés de noix de cajou rencontrés dans les communes de l'Atacora sont en majorité de type informel. Ces marchés échappent à tout contrôle officiel. Ils n'ont pas de date précise d'animation et s'organisent spontanément au gré des acteurs. Les taxes perçues sur ces marchés se limitent aux taxes communales et du conditionnement payées par des grossistes quand ils chargent des stocks à convoier vers Cotonou. Ces marchés ne disposent pas d'infrastructures particulières. Ils s'animent en dehors des marchés formels mais parfois coïncident avec le jour du marché de la localité concernée. Ce serait des marchés qui jouent un grand rôle surtout dans l'approvisionnement des différents centres de récolte et de distribution des noix de cajou. Sur les terrains, seulement 15% des acteurs amènent leurs produits au marché plus au moins formel<sup>18</sup>. Le reste choisit leurs domiciles, les abords des voix ou l'ombre des arbres comme lieu de vente. La vente à domicile est le mode dominant. L'intérêt de ce mode de vente est qu'il permet aux acteurs de limiter les coûts de transports liés à la mise sur le marché du produit. Dans ce cas ils vendent leurs produits à condition que le prix leur convient. Pour 70%

---

<sup>18</sup>Les marchés formels sont des marchés soumis à un certains contrôle officiel et qui ont une date précise d'animation

des acteurs enquêtés, c'est à domicile qu'ils arrivent à vendre une grande quantité de leurs produits. La vente de petites quantités de noix de cajou se fait presque partout. Mais il est plus fréquent aux abords des voies et à l'ombre des arbres. Ce mode de vente n'intervient que lorsque le paysan est dans les difficultés financières (achat de pétrole, de condiment, de boisson). La quantité étant faible le transport des noix jusqu'au lieu de vente se fait à pied ou à vélo. Dans ces lieux, le prix de vente ne se discute pas car il est unique et connu d'avance. Près de 20% des producteurs utilisent ce mode de vente. Ils affirment que leurs conditions de vie ne leur permettent pas de conserver le produit afin d'attendre un prix meilleur. Les producteurs d'un même CVPA et ayant un magasin collectif de stockage, s'organisent pour chercher un acheteur unique à travers l'URPA. Pour ces producteurs la vente collective permet de vendre à un prix satisfaisant. Les opérations d'achats et de vente se font en face du magasin collectif de stockage de chaque localité. Les exportateurs sont généralement les clients de ces producteurs

**Tableau 7 : Analyse des valeurs ajoutées de la noix brute d'anacarde dans l'Atacora**

N°	Désignation	Unité	Producteur	Collecteur	Grossiste	CVA
1	Prix de vente de noix	F/kg	309	338	371	
2	Consommations intermédiaires	F/kg	38	311	356	
3	Valeur ajoutée	F/kg	271	27	15	<b>313</b>
4	Part de la valeur ajoutée	%	88	8	4	
5	Résultat brut d'exploitation	F/kg	73	10	8	<b>90</b>
6	Résultat net d'exploitation	F/kg	56	9	8	<b>73</b>
7	% Résultat net d'exploitation	%	<b>77</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	100
8	RNE/CTP	%	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	
9	Quantité totale de noix vendue <sup>19</sup>	kg	602	35 000	350 000	
10	Chiffre d'affaires	F	185 806	11 817 647	129 808 824	
11	Revenu Net	F	<b>33 863</b>	<b>319 722</b>	<b>2 682 853</b>	

<sup>19</sup>Un producteur moyen de l'Atacora possède 2ha de plantation qui produit en moyenne 602kg de noix. Un collecteur qui dispose d'un réseau de 5-10 courtiers dans une zone productrice d'anacarde est capable de commercialiser au moins 35 tonnes de noix brute (soit un grand camion) pendant une campagne de janvier à mai. Le grossiste qui est en lien avec un exportateur quant à lui est en mesure de commercialiser en moyenne 10 camions de 35 tonnes.

### 3- Production commercialisée au cours des années 2000

95% de la production de noix de l'Atacora sont destinées à la commercialisation pour l'exportation et pour les usines de transformation

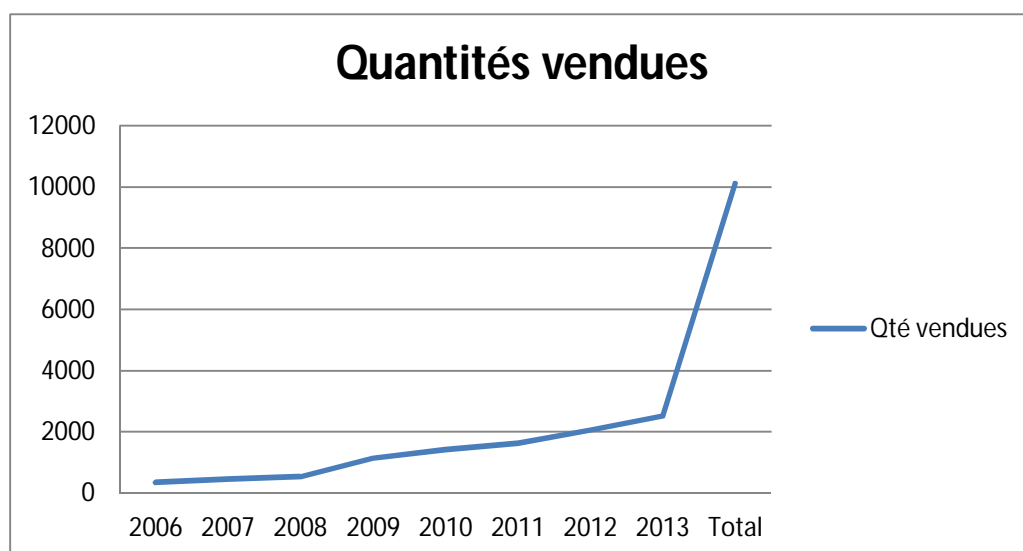
Un grossiste ou semi grossiste de noix est en relation avec 10 collecteurs en moyenne.

**Tableau 8 :** Evolution des noix vendues de 2006 à 2015 dans l'Atacora

Années	Quantité vendue en Tonne
2006	341,475
2007	449
2008	547,259
2009	1156
2010	1412,4
2011	1617,76
2012	2068,277
2013	2525,38
2014	2927,64
2015	3543,64
<b>Total</b>	<b>16588,831</b>

**Source :** Données de terrain, juin 2015

**Graphique 3 :** Evolution des quantités commercialisées de noix de cajou de l'Atacora



**Source :** Données de terrain, juin 2015

L'URPA-AD, a commencé avec l'organisation de la vente groupée des noix en 2004. Et, l'analyse de ce graphique nous montre à partir de 2006 que les quantités commercialisées augmentent chaque année jusqu'alors.

Compte tenu de l'installation récente d'un grand nombre de plantations, une augmentation de la production totale dans la zone est attendue pendant les prochaines années.

Cette croissance accrue observée dans la production et dans la commercialisation des noix de cajou constitue un facteur essentiel du développement socio-économique du département de l'Atacora.

**TROISIEME PARTIE :**  
**L'anacarde dans les années 2000 et sa contribution au développement  
socio-économique du département de l'Atacora**

Depuis les années 2000, la production de l'anacarde est devenue dans l'Atacora une filière incontournable. Au-delà du nombre sans cesse croissant des acteurs qui interviennent dans la filière, elle est un paramètre essentiel sur lequel peut reposer le développement socio-économique du département de l'Atacora.

## CHAPITRE VII:

### Evolution de la place de l'anacarde dans les années 2000 au Bénin et dans l'Atacora

Les surfaces d'implantation de l'anacarde vont sans cesse croissant dans l'Atacora depuis les années 2000. Même si son importance varie d'une commune à une autre, sa culture connaît un regain particulier dans les 9 communes de l'Atacora et elle bénéficie d'une politique d'appui technique et financier qui permet une bonne organisation de la filière.

#### 1- La croissance des surfaces implantées au Bénin et dans l'Atacora

Commune	Nombre de plantations	Superficie totale (ha)	Superficie minimale (ha)	Superficie maximale (ha)	Superficie moyenne (ha)
<i>Kouandé</i>	11104	10210	0,12	15	0,95
<i>Natitingou</i>	4148	1699	0,13	12	0,55
<i>Péhunco</i>	2689	2122	0,03	20	0,80
<i>Kérou</i>	1991	1340	0,25	15	0,77
<i>Tanguiéta</i>	1548	770	0,25	15	0,76
<i>Toucountouna</i>	1141	585	0,20	7	0,56
<i>Boukoumbé</i>	1131	424	0,24	10	0,66
<i>Matéri</i>	1026	422	0,25	10	0,59
<i>Cobly</i>	722	287	0,15	15	0,71
<i>Total</i>	13265	17859	1,37	119	6,35

**Tableau 9 :** les plantations et les superficies emblavées

Source : données de l'URPA-AD, 2014

Les résultats actuels de la recherche sur l'anacarde sont tangibles mais encore modestes car il n'existait rien au départ et celle-ci a démarré en 2000. Toutefois, les estimations statistiques soulignent que les superficies des plantations d'anacardiers au Bénin sont passées de 30.000 hectares en 1996 à 74.000 hectares en 2002.

Pour le cas particulier de l'Atacora, les plantations d'anacardier couvrent une superficie totale de 17858 ha.

- ✓ Au total il y a 13265 plantations qui couvrent une superficie totale de 17859 ha.
- ✓ La superficie moyenne est très faible dans toutes les communes productrices .Elle est élevée dans la commune de Kouandé.
- ✓ Presque toutes les plantations (99%) sont privées, les superficies domaniales et communales se trouvent principalement dans la commune de Kouandé.
- ✓ La majorité des plantations ont une superficie de moins d'un hectare

## **2- Politique d'appui technique et financier à la filière<sup>20</sup>**

### **a- Les prestataires et services d'appui**

Le service de développement des affaires au niveau « micro » est assuré par des organisations d'acteurs, notamment la fédération nationale des organisations de producteurs d'anacardes du Bénin (FENAPAB), le groupement des exportateurs de produits tropicaux (GEPT), l'association nationale des acheteurs des produits agricoles tropicaux, l'association des transformateurs et exportateurs d'amandes de cajou, les fabricants locaux d'équipement, etc. Ces différentes organisations sont des creusets de groupes d'acteurs qui s'unissent pour défendre leurs intérêts et mobiliser les partenaires à leurs causes. S'agissant de la production de la noix de cajou, les besoins en services concernent la fourniture des intrants spécifiques adaptés à l'amélioration des rendements des plantations, le développement des innovations techniques, la mise à disposition du matériel végétal performant, l'encadrement technique pour l'utilisation des bonnes pratiques nécessaires à l'amélioration de la productivité, l'organisation des producteurs pour la commercialisation efficiente des produits, l'accès aux crédits, etc. Au niveau des transformateurs, les services nécessaires concernent l'acquisition et l'utilisation des technologies appropriées, l'accès aux financements pour l'installation et la maîtrise des normes d'accès au marché, le marketing, etc.

Au niveau « méso », les structures qui interviennent dans les services de développement le long de la chaîne de valeur relèvent pour la plupart de l'État, à l'exception de quelques institutions nationales et internationales comme l'Institut International d'Agriculture Tropicale (IITA) et Bioversity International qui opèrent dans la recherche et la production d'innovations, les instituts/écoles privés de formation en gestion qui sont dans la formation diplomate des cadres et les ONG qui développent leurs services dans l'encadrement, la formation, l'organisation des producteurs et la commercialisation des produits. Les structures publiques sont

---

<sup>20</sup> Données fournies par Facilité d'appui aux Filières Agricoles et l'Union Régionale des Producteurs d'Anacarde du document plan d'action de la filière anacarde pp 42

généralement dans la recherche et la production d'innovations (INRAB, écoles), l'encadrement, le contrôle de qualité, la formation continue (Centres Régionaux de Promotion Agricole, Direction de l'Agriculture, Direction Promotion de la Qualité et du Conditionnement, Direction de l'Alimentation et de la Nutrition Appliquée, Office National de Soutien des Revenus Agricoles et de Stabilisation, Centre Béninois de Normalisation et de Gestion de la Qualité, etc.), la régulation commerciale (Direction générale du Commerce Intérieur, Direction générale du commerce extérieur). La partie « macro » regroupe les ministères, notamment ceux de l'agriculture, de l'industrie et du commerce. Le ministère de l'agriculture apporte tout l'encadrement nécessaire à la définition d'une politique agricole favorable à l'anacarde (vulgarisation des technologies appropriées, encadrement technique, facilitation à l'organisation des producteurs, accès aux intrants). Le ministère de l'industrie apporte les facilités nécessaires à l'installation des promoteurs de la transformation tandis que celui du commerce veille au respect des règles définies à l'ouverture intervenant, application des prix de la campagne de commercialisation (prérogatives de chaque fixés, transparence dans les statistiques).

#### **b- L'Etat et ses institutions et les Partenaires Techniques et Financiers (PTF)<sup>21</sup>**

L'Etat assure dans le secteur agricole des fonctions régaliennes relatives à son rôle de coordination, régulation, facilitation, veille et contrôle, et à la fourniture des biens et services publics correspondants. Il assume ces fonctions directement, à travers ses services centraux et déconcentrés, et/ou en partenariat avec les autres acteurs, ou s'assure qu'elles sont menées à bien par d'autres acteurs. Les fonctions de l'Etat dans le secteur agricole sont sous la responsabilité du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche (MAEP) et d'autres Ministères sectoriels intervenant dans le secteur, notamment le Ministère de l'Industrie du Commerce et de Petites et Moyennes Entreprises (MICPME).

Les PTF, aussi bien de la coopération bilatérale que multilatérale, contribuent de façon notoire au développement du secteur agricole, de par les appuis financiers et techniques qu'ils apportent aux nombreux projets du Gouvernement au profit dudit secteur. Au nombre des PTF impliqués dans le Secteur agricole, on peut citer : la Belgique, les Pays-Bas, le Danemark, l'Allemagne, la France mais également l'Union Européenne, Banque Africaine de Développement, la Banque Ouest Africaine de Développement (BOAD) et la Banque Mondiale (BM).

---

<sup>21</sup> Idem

### **c- Les collectivités locales et le secteur privé<sup>22</sup>**

Les prérogatives conférées par la loi sur la décentralisation aux Collectivités locales constituent un atout important, notamment en ce qui concerne le développement local au cœur duquel se trouve la promotion des filières agricoles (Loi 97-029 portant organisation des communes).

En effet, les Collectivités locales ont de larges compétences relatives au développement local, à l'aménagement du territoire et aux infrastructures économiques collectives de base. Elles ont donc compétence pour décider du développement du secteur agricole au niveau local et ce, en collaboration avec les structures déconcentrées de l'Etat et les autres acteurs dont les organisations professionnelles des acteurs dans le cadre de l'élaboration et la mise en œuvre des actions locales de développement du secteur agricole.

Le secteur privé à travers des opérateurs individuels ou diverses associations professionnelles, joue un rôle important dans le dispositif institutionnel agricole pour l'organisation des activités en amont (approvisionnement en intrants, fourniture d'équipements agricoles, etc.), et en aval de la production (commercialisation, exportation, prestations de services, etc.). Il est de ce fait considéré comme le levier de la relance du secteur agricole. Toutefois, leurs actions ne compensent pas encore tout à fait le vide laissé par l'Etat dans certains domaines, notamment la vulgarisation, la recherche et les autres services dont la rémunération n'est pas évidente ou immédiate. Et, le Partenariat Public-Privé qui est jugé de plus en plus indispensable pour le développement du secteur agricole, apparaît encore comme un concept nouveau dont la concrétisation à travers la démarche « Chaîne de Valeur Ajoutée » reste à maîtriser. Mais, disons que dans la plupart des zones de production de l'Atacora, les producteurs bénéficient très rarement de l'appui technique des agents du CARDER qui est la structure publique d'appui technique aux agriculteurs. Seulement quelques ONG et projets de développement présents au Bénin et intéressés par la culture de la noix de cajou apportent leur assistance aux producteurs. Ainsi le Projet d'Appui au Monde Rural de l'Atacora et de la Donga (PAMRAD) s'est intéressé à la filière anacarde à travers des actions ayant trait à la constitution des bases objectives de son développement durable. L'Agence Française pour le Développement (AFD); la Coopération Technique Belge(CTB); la Coopération Technique Allemande (gtz); Facilité d'Appui aux Filières Agricoles dans l'Atacora et la Donga (FAFA-AD) apportent également leur appui à la production de noix de cajou dans le département de l'Atacora.

---

<sup>22</sup>Ibidem

Pour ce qui est du financement, certains producteurs bénéficient de crédits auprès des grossistes, des collecteurs, ou de certaines structures d'exportation. Ce crédit leur permet de financer les entretiens des plantations. Le paiement ou remboursement est fait lors de la récolte et en nature ; c'est-à-dire avec la noix de cajou. En fait, une partie importante de la production est commercialisée sous forme de remboursement des avances à un prix de cession nettement inférieur au cours du marché. De même, la quantité de noix donnée en contrepartie doit correspondre au montant du crédit consenti.

### **3- Maillon de la transformation de l'anacarde : Système de transformation**

Deux types d'acteurs se retrouvent dans ce maillon : les unités de transformation de type artisanal et les unités semi-industrielles. Ces unités ont pour fonction d'acheter des noix auprès des producteurs, d'acquérir les équipements nécessaires, de transformer les noix en amande torréfiée, de vendre en détail et en gros aux supermarchés.

La technologie utilisée par les transformateurs est du type indien. Elle est constituée de fragilisation à vapeur, de postes de décorticage des noix (à levier manuel ou à pied), d'étuves pour le séchage des amandes décortiquées (avant pelliculage), de chaînes de pelliculage manuel, de postes de calibrage (trilage), de postes de conditionnement en carton de 100g ou en bouteille de 1 litre (soit 500g)

#### **a-Traitement industriel**

##### **➤ Transformation de type semi industriel**

Dans la catégorie des unités de transformation semi-industrielle dans l'Atacora, on classe l'unité de transformation de Kouandé installée depuis 2001. Elle a une capacité de 100 à 150 tonnes. Mais cette unité n'est pas parvenue à fonctionner à plein régime. Les rendements de transformation sont compris entre 18 et 20%.

Le processus permettant d'obtenir la noix de cajou grillée et salée varie suivant les régions et les entreprises le mettant en œuvre. Mais le traitement, assez élaboré, suit sensiblement les mêmes étapes. Après la récolte manuelle, les noix brutes sont étalées et séchées environ une semaine et régulièrement remuées pour que le séchage soit uniforme. Les coques sont ensuite ramollies dans un bain de vapeur à une température de 100°C puis rendues cassantes par un passage de plusieurs minutes dans un four à 125°C. Cette opération permet de libérer le baume qui est récupéré. Les noix sont alors décortiquées, parfois grâce à une presse manuelle pour ne pas abimer les amandes, débarrassées de la pellicule adhérent à celle-ci et calibrées.

Les amandes sont ensuite grillées une première fois, puis arrosées d'un mélange d'eau, de sel et de gomme d'acacia et grillées une nouvelle fois pour être débarrassées de toute trace d'humidité qui pourrait nuire à leur conservation.

En phase finale vient le conditionnement l'emballage pour éviter leur rancissement<sup>23</sup>. Ce traitement peut aussi suivre le processus ci-après

- **Nettoyage**

Toutes les noix brutes portent des corps étrangers, composés de sable, de cailloux, de résidus séchés de pommes, etc. La présence de corps étrangers dans l'opération de torréfaction peut être évitée grâce au nettoyage des noix. Les noix brutes peuvent être tamisées à la main à l'aide d'un tamis de pouces de maille.

- **Trempage**

L'étape suivante consiste à faire tremper les noix dans de l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent lors de l'opération de torréfaction. Pour se faire, il faut disposer les noix dans une cuve ou un tambour de 40 à 45 gallons et de le remplir avec de l'eau jusqu'à ce que toutes les noix soient recouvertes. Après avoir laissé cette eau au repos durant une dizaine de minutes, elle doit être évacuée via un bouchon positionné à la base du tambour. Les noix sont à leur tour laissées pendant au moins quatre heures, afin de permettre à l'eau restée en contact avec la surface des noix puissent être absorbée. Les étapes, qui consistent à recouvrir les noix avec de l'eau, les tremper et les égoutter, doivent être répétées avec les mêmes noix au moins trois fois, jusqu'à ce qu'une teneur en humidité de 9 % soit atteinte.

Tambour de torréfaction : L'idée de chauffer en continu les noix dans un tambour rotatif sur un feu a été développée à partir de la méthode de la cuve. Une légère pente horizontale dans le support assure le mouvement des noix à travers le tambour. Le tambour est percé de telle sorte que les flammes atteignent les noix, et la fumée est contrôlée par une hotte et le dispositif d'une cheminée. Les noix sont humidifiées à l'aide d'une pulvérisation continue. Ce processus a encore été modifié grâce à l'utilisation de la chaleur émise par la combustion du baume de cajou mise à profit pour torréfier un peu plus les noix. Le torréfacteur se compose d'une vis hélicoïdale qui brasse toutes les noix à une vitesse contrôlée, durant la combustion. Cette conception a apporté

---

<sup>23</sup> Eviter que ces amandes de cajou prennent une saveur âcre et une odeur forte

de nettes améliorations, avec une réduction du combustible consommé et un meilleur contrôle de la durée de la torréfaction.

- **Torréfaction**

L'application de chaleur sur les noix libère le liquide de la coque de noix et rend la coque cassante, ce qui facilite l'extraction de l'amande lorsque la coque se casse en deux et s'ouvre. Trois méthodes de torréfaction existent : cuve ouverte, tambour de torréfaction et méthode de « l'huile chaude ». Cette dernière est plus appropriée à des opérations de moyenne échelle, avec des coûts plus élevés liés aux équipements, et adaptés à la collecte du baume de cajou.

- **Cuve ouverte** : Une cuve circulaire ouverte, en acier doux, d'environ 2 pieds de diamètre, est placée sur un foyer au sol classique. Lorsque la cuve est chaude, les noix sont placées dans la cuve, en une seule fois, et sont brassées en permanence. Le baume de cajou commence à exsuder et s'enflamme alors. Cela produit une longue flamme et une fumée noire. Après environ deux minutes, le récipient est sorti du feu, et les noix brûlées, gonflées et cassantes sont retirées de la cuve. L'humidité s'évapore rapidement, et les noix sont prêtes pour le décortilage.
- **La méthode de « l'huile chaude »** : Le principe mis en œuvre dans cette méthode consiste à utiliser les substances huileuses, par exemple, les coques, lorsqu'elles seront immergées dans cette huile à haute température, vont à leur tour perdre leur huile, augmentant ainsi le volume d'huile contenu dans le réservoir. Pour cette méthode, le conditionnement devient important. L'équipement se compose d'un réservoir à baume de cajou chauffé à une température pour contenir les noix et les immerger dans le réservoir. La profondeur du panier doit être suffisante pour que le bord reste bien au-dessus de l'huile pendant la torréfaction. Le temps d'immersion peut varier entre 1 minute ½ et 4 minutes. Environ 50 % du liquide est extrait des noix. Des plateaux égouttoirs sont nécessaires, placés au bout de la cuve, pour disposer les noix grillées et les faire sécher, et ainsi, le restant de l'huile peut être remplacé dans le réservoir. Des précautions doivent être prises pour ne pas chauffer le réservoir à plus de 200° C, car c'est à ce point de polymérisation que le baume de cajou se produit. La température peut être maintenue par cuisson continue. Le réservoir doit être vidé et nettoyé après chaque journée de torréfaction. La durée de vie d'un réservoir fabriqué avec une plaque d'acier légère d'un huitième de pouce d'épaisseur peut être supérieure à un an et demi, et peut être construit sur place avec des étapes de soudure.

- **Décorticage**

L'objectif du décorticage consiste à produire des amandes entières propres et sans fissure. En Inde, cette opération a toujours été effectuée manuellement. Les autres pays ont du mal à rivaliser avec la grande habileté et les bas salaires des travailleurs indiens. Par conséquent, l'Inde a bénéficié d'un quasi-monopole dans le traitement des noix de cajou pendant longtemps. Le décorticage manuel reste pertinent pour le traitement à petite échelle, même si une attention particulière sur l'option mécanique est recommandée dans tous les cas.

- **Manuel**

Dans le processus de décorticage manuel, les noix sont placées sur une pierre plate et craquelées avec un maillet en bois. A cause des résidus de baume de cajou, de la cendre de bois pour recouvrir les coques, ou des gants sont obligatoires. Une décortiqueuse (ouvrière) moyenne peut ouvrir une noix en environ six secondes, soit dix noix par minute. Dans une journée de travail de huit heures, cela équivaut à environ 4.800 noix, soit environ 5 kg d'amandes. À un taux d'extraction de 24 %, cette quantité correspond à environ 21 kg de noix brutes par jour, soit environ 7 tonnes par an. Toutefois, les décortiqueuses expérimentées d'Inde peuvent en produire environ la moitié en plus, avec une qualité de 90 % d'amandes entières.

- **Mécanique**

Les meilleures décortiqueuses mécaniques œuvrent sur des noix qui ont préalablement transité par le processus de « l'huile chaude », et sont détaillées dans la rubrique « décortiqueuse centrifuge ».

Un processus semi-mécanisé principalement utilisé au Brésil, utilise une paire de couteaux, dont chaque lame suit le contour d'une demi-noix. Lorsque les lames se rejoignent, actionnées par une pédale de levier, les lames coupent l'accord que autour de la noix, en laissant intacte cette dernière. Deux personnes travaillent sur chaque table, la première coupe les coques et la deuxième les ouvre et sépare la noix de la coque. La production journalière est d'environ 15 kg de noix par équipe.

- Le meilleur système de décorticage mécanisé, est également basé sur deux couteaux dont les lames sont adaptées à la forme des noix. Les noix suivent une chaîne jusqu'aux couteaux, chaque noix est disposée dans la même position pour s'insérer entre les lames. Les noix sont mises au contact des lames et la coupe est effectuée. Cette chaîne doit être chargée manuellement. Au contact de la noix, les lames font un mouvement de torsion,

séparant ainsi les coques en deux. Les inconvénients de cette méthode sont, d'une part, que les noix de moins de 18 mm ne peuvent pas être traitées, et d'autre part, que la sortie est réduite parce que la totalité des espaces de la chaîne ne peuvent pas être remplis, ce qui peut représenter l'équivalent de 10 % du volume de production.

- Le système des décortiqueuses de Cashco est également alimenté par une chaîne, mais les noix sont automatiquement placées dans la bonne position. Le système de décortilage est composé de deux lames qui coupent les côtés des noix, et d'une goupille qui est fixée sur le pédoncule à l'extrémité de la noix, séparant la coque en deux. L'avantage de ce système, c'est que l'opération est entièrement mécanisée, avec une production qualitative de 75 % de noix entières. Les noix inférieures à 15 mm ne peuvent pas être traitées.
- Les décortiqueuses centrifuges utilisent un système simple qui permet un débit continu. Une pale rotative projette les coques contre un solide boîtier, et l'impact fissure et ouvre la coque sans casser la noix. Toutes les tailles de noix peuvent être traitées par cette méthode, cependant, il est nécessaire de trier les noix sous quatre catégories ou plus, selon la taille, car une vitesse de rotation différente est employée en fonction des différents groupes de taille. Le pourcentage de noix entière produite est d'environ 75 %. En préparant préalablement les coques grâce à un rainurage sur les coques, cela permet de réduire leur solidité avant que l'opération débute, ce qui permet d'augmenter ce pourcentage. La vitesse de rotation peut également être baissée, ce qui permet de réduire le risque de casser les noix.

- **Séparation**

Après le décortilage, les débris des coques sont séparés des noix, et les noix non décortiquées sont renvoyées à l'opération de décortilage. Habituellement, des ventilateurs et des vireuses sont utilisés pour séparer les noix des morceaux de coque les plus légers. La principale difficulté consiste à récupérer les petits morceaux de noix encore collées à la coque. Cette opération se fait généralement manuellement à l'aide d'un tapis roulant, sur lequel sont triées les noix semi-décortiquées.

## **Pré-tri**

- Un pré-triage peut être effectué avant/après le séchage des noix, ce qui permet de réduire considérablement le travail de tri final. Dans le cadre d'une production à grande échelle, le pré tri peut être réalisé mécaniquement, principalement en séparant la majeure partie des noix cassées, et facultativement, séparer les différents groupes des noix entières en fonction de leur taille.

- **Séchage**

La surface de la noix est couverte d'un tégument, et pour faciliter son extraction, c'est-à-dire d'effectuer un pelage pour obtenir des noix blanches, la surface de la noix est séchée. Cela permet également de protéger la noix contre les attaques des parasites et des champignons, vulnérables à ce stade. Le taux d'humidité est d'environ 6 % avant le séchage et de 3 % au terme du séchage. Il est important que la capacité de séchage soit supérieure à la capacité de décorticage, en cas de période de fortes précipitations, car l'opération de séchage sera plus longue puisque les noix absorbent l'humidité très rapidement. Le séchage au soleil est possible, où les noix sont étalées en couches minces sous un fort ensoleillement, toutefois, un séchage artificiel est nécessaire pour les productions à moyenne et grande échelle. Le séchage dur généralement six heures, à une température d'environ 70°C. Une température constante durant tout le processus de séchage est essentielle

- C'est à cette étape de séchage que les noix sont les plus vulnérables, étant à la fois fragiles et susceptibles d'être infestées par les insectes. Par conséquent, durant cette phase, elles doivent être manipulées avec soin et déplacées vers l'étape suivante d'épluchage le plus rapidement possible.

- **Épluchage**

A ce stade, le tégument est encore un peu attaché à la noix, bien qu'une petite quantité de noix puissent déjà avoir perdu leur tégument lors des phases précédentes. L'épluchage manuel s'effectue par de légers frottements avec les doigts. Les parties encore attachées au noyau sont enlevées à l'aide d'un couteau en bambou. Une personne peut éplucher environ 10-12 kg de noix par jour.

Les processus mécanisés d'épluchage sont très variés. Ils comprennent la souffleuse, l'aspiration, l'opération de congélation et un système de rouleaux en caoutchouc. L'opération offre un rendement faible en raison de la difficulté à retirer le tégument, et le taux de casse peut

également être élevé, jusqu'à 30 %. Actuellement, des opérations de recherche et de développement sont en cours, visant à améliorer la viabilité de la mécanisation de cette opération.

- **Tri**

La phase de triage est importante, car elle est l'occasion ultime de contrôler la qualité des noix. A l'exception de quelques aides au triage, la totalité du tri s'effectue à la main. Le tamis rotatif motorisé est une des méthodes mécaniques, une autre étant composée de deux rouleaux en caoutchouc à rotation externe, alignés à un axe divergent. Pour les grandes exploitations dédiées aux marchés d'exportation, il est nécessaire d'effectuer le triage des noix au niveau international.

- **Ré humidification**

Avant que les noix soient emballées, il est nécessaire de s'assurer que leur taux d'humidité augmente, passant de 3 % à environ 5 %. Cela permet de produire des noix moins fragiles, réduisant ainsi le risque de casse durant le transport. Sous les climats humides, les noix peuvent absorber suffisamment d'humidité durant les phases d'épluchage et de tri, rendant inutile tout processus de réhumidification.

- **Conditionnement**

Le conditionnement doit être imperméable puisque les noix de cajou sont susceptibles de rancir et de se périmer très rapidement. La boîte sera connue dans la plupart des pays tropicaux puisqu'elle est une réplique de celles utilisées pour contenir quatre gallons d'essence, ou pour l'huile de paraffine. Dans la mesure du possible, les boîtes sont fabriquées localement, car les boîtes de conserve vides en provenance de l'étranger sont chères. Éventuellement, il peut être prévu d'acheter les composants de base et de finaliser la fabrication localement. Cette disposition peut être organisée en accord avec les fabricants de boîtes de conserve. La mise en place d'une chaîne de fabrication de boîtes de conserve est généralement trop importants pour un seul consommateur, mais certains producteurs de noix de cajou ont en effet mis en place leur propre usine de fabrication de boîtes de conserve, et fournissent d'autres producteurs.

Certains producteurs ne disposent pas de pompe à vide pour supprimer l'air de la boîte et pour le remplissage de dioxyde de carbone à travers un petit trou sur le bas d'un des côtés de la boîte. La vanne de dioxyde de carbone est désamorcée lorsque la totalité de l'air a été remplacée. Par la suite, les trous sont scellés, le trou du bas étant scellé en premier, et celui du haut en dernier.



**Photo 3** : L'appareil de Gayathri

Source: URPA Atacora-Donga, support de formation sur la transformation des noix de cajou ; 2014

**L'appareil de Gayathri** permet à l'employée de décortiquer 900 noix brutes à l'heure, selon les données fournies par le fabricant. Son maniement est manuel.



**Photo 4** : Une décortiqueuse de noix de cajou

Source: URPA Atacora-Donga, support de formation sur la transformation des noix de cajou ; 2014

Introduite en 2001, cette machine décortique la noix par le moyen de lames rotatives qui séparent les deux moitiés de la noix. Les taux de brisures sont de moins de 5%.

Une employée seule opère la machine et peut décortiquer 1,200 noix dans une heure. Dans une journée de travail de 8 heures, l'employée pourrait décortiquer environ 48 kg de noix brutes.



**Photo 5 :** Tube ou tuyau permettant d'enlever les téguments de l'amande de cajou

Source: URPA Atacora-Donga, support de formation sur la transformation des noix de cajou ; 2014

Il s'agit d'un tube, ou tuyau, dont la rotation à haute vitesse est assurée par un petit moteur électrique. La surface de ce tuyau est rugueuse, comme une brosse, ce qui permet d'enlever les téguments de l'amande sans l'écorcher.

## **b- Traitement artisanal**

### **➤ Transformation de type artisanal**

Ici on retrouve les femmes transformatrices et les groupements de femmes transformatrices. Sur la trentaine de femmes formées, une dizaine seulement poursuit l'activité en groupe ou individuellement. Les capacités de transformation des femmes sont limitées par leur incapacité financière à assurer un approvisionnement suffisant pour la transformation annuelle. Ces unités individuelles et en groupement ont une capacité de transformation qui varie

de 1 tonne à 2 tonnes avec un potentiel d'au moins 4 tonnes/an. Les rendements sont compris entre 12 et 15%.

Ainsi, les noix de cajou font l'objet d'une préparation artisanale des personnes (généralement les femmes) aux revenus modestes qui les commercialisent localement. Ce traitement est différent de celui effectué industriellement et utilise les propriétés inflammables de la résine contenue dans la coque. Ce procédé ne nécessite pas de salage de l'amande qui peut être consommée telle quelle après décorticage. Cette préparation suit un procédé bien défini :

- Les noix sont placées sur une tôle ou dans une bassine trouée au-dessus d'un feu de morceaux de bois divers amorcé par du péricarpe ;
- La résine commence à chauffer. Les noix sont régulièrement remuées pour harmoniser la température. Après quelques minutes, elles noircissent et de la fumée commence à s'en dégager ;
- La résine s'enflamme. Peu de temps après la résine des coques qui sous de la chaleur suinte de l'enveloppe externe, s'enflamme violemment ;
- Les flammes sont éteintes dans du sable. Après environ cinq minutes de cuisson la tôle ou la bassine est retournée et les noix éteintes dans du sable ;
- Une fois refroidies, les noix sont décortiquées manuellement en brisant la coque carbonisée ;
- Les amandes grillées obtenues par ce procédé ne présentent pas la même régularité de cuisson que par le traitement industriel mais n'ont en revanche pas besoin d'être salées avant leur consommation.

La production de l'anacarde offre d'énormes potentialités pour le développement de l'Atacora.

## CHAPITRE VIII :

### Place de l'anacarde dans le développement de l'Atacora

Le Département de l'Atacora est riche de l'étendue de ses terres et de sa population agricole très importante. La filière anacarde connaissant une croissance soutenue au niveau du département et offrant d'importantes opportunités aux populations dans l'amélioration de leur revenu et partant de leur condition de vie, cette filière devient un paramètre prépondérant dans le développement de la région.

#### 1- Des producteurs et leurs conditions de vie dans la filière

La production de l'anacarde exige une main d'œuvre importante pour les activités d'entretien des plantations. On estime à plus de 90% les planteurs qui ont recours à une main-d'œuvre salariée pour le fauchage<sup>24</sup> et 40% ceux qui ont recours à cette main d'œuvre pour le pare-feu<sup>25</sup>. En outre, la main d'œuvre nécessaire pour la réalisation des activités respectivement de fauchage, d'élagage<sup>26</sup> et de pare-feu est aussi importante. L'enquête de terrain fait ressortir que l'anacarde joue un rôle primordial dans l'économie des ménages enquêtés. Il est la première source de revenus agricoles des producteurs et contribue aux dépenses d'écolage, de santé, de renouvellement du cheptel mort, des réjouissances, du panier de la ménagère, des cérémonies diverses et des travaux champêtres. En plus, cette culture est une source évidente d'emplois dans la zone d'étude, de prestige social, d'assurance vie et contribue à l'apparition d'une aisance financière temporaire. La production d'anacardier est globalement et financièrement rentable surtout lorsqu'on passe du système de production traditionnel à celui indiqué par les normes de production. En ce qui concerne les perceptions des producteurs sur les normes de production, l'étude nous indique que l'opinion des producteurs est positive lorsque l'on met en relation la pratique de ces normes avec la confiance de leurs clients, le rendement de leurs plantations, la protection de l'environnement, la disponibilité des matériels agricoles, la coopération entre producteur et acteurs. Disons donc que les producteurs tirent un revenu moyen qui est consacré à plusieurs dépenses. Ainsi, dans leur majorité, les producteurs investissent dans l'alimentation familiale avec le revenu provenant de la vente des noix d'anacarde. En ce qui concerne le financement des réjouissances, l'enquête de terrain a montré que 60% des populations enquêtées consacrent le 1/3 de leur revenu au financement des réjouissances. La période de récolte reste le

<sup>24</sup>Cette opération est effectuée avant le début de la saison des pluies

<sup>25</sup>Protection contre les feux

<sup>26</sup> L'élagage permet d'éliminer les branches mortes ou gênantes. Il se fait par coupe à l'aide de tronçonneuse de scie de hache ou de machette

moment favorable à l'organisation des réjouissances de toutes sortes. Pendant donc cette période de moisson, le producteur dispose de l'argent. De plus, l'anacarde étant une culture pérenne, en période de sa récolte, les producteurs payent aisément les soins médicaux de leur famille(en cas de maladie bien entendu) avec le revenu provenant de la vente des noix de cajou. Selon les données collectées sur le terrain, 60 des enquêtés assurent l'éducation de leurs enfants avec l'argent issu de la vente des noix de cajou.

## **2- Impact social de l'anacarde**

De nos jours, l'importance et l'utilité de l'anacardier ainsi que ses produits ne sont plus à démontrer. Plusieurs usages sont faits de cet arbre et plusieurs produits sont issus des éléments des fruits, de la coque de l'anacarde et de la pomme. Généralement, le bois est utilisé comme combustible ou sert à la fabrication de bois d'œuvre. Il est aussi utilisé en construction navale (FAO 1982).L'écorce exsude une gomme ressemblant à la gomme arabique et on tire de la sève de l'arbre une encre indélébile. Les fleurs du pommier cajou attirent les abeilles et mellifères. La majeure partie de la consommation de la noix de cajou et de la pomme de cajou se fait à l'échelon national, local, voir au sein de la cellule familiale. La noix de cajou est consommée comme friandise ou cuite dans les sauces. On en extrait de l'huile, parfois on en prépare une sorte de beurre. Dans les zones rurales la pomme cajou, juteux, à la saveur acidulée se mange fraîche ou séchée. Aussi les jeunes feuilles et pousses sont-elles occasionnellement introduites dans les sauces comme condiments. L'anacardier a aussi divers usages artisanaux ou industriels ; des coques écrasées, on extrait un baume appelé baume-cajou, on prépare un insectifuge avec la gomme du tronc et un insecticide à partir des coques concassées. Les écorces et les feuilles fournissent des colorants ; l'arbre fait également objet de diverses utilisations médicinales : traitement des verrues par la gomme, désinfection des plaies avec le baume, traitement des brûlures par les écorces et feuilles.

## **3- Les acteurs de la commercialisation**

Beaucoup d'acteurs sont en présence et animent la vie au sein de la filière anacarde. Il s'agit de :

**Les producteurs** : ils animent le segment de la production de la matière et de la collecte primaire. Ce sont eux qui ont des plantations d'anacardiers. Ils constituent de ce fait les premiers acteurs du circuit de commercialisation. Pour la plupart des producteurs, la culture d'anacarde constitue la principale source de revenus.

**Les collecteurs :** rencontrés principalement dans les zones de production, ils sont des acheteurs primaires utilisés par les commerçants et qui parcourent les villages et hameaux pour la collecte directe des noix auprès des producteurs. Ils utilisent leurs propres capitaux et équipements de commercialisation, mais la quantité collectée demeure relativement faible. Les achats sont effectués aussi bien auprès des producteurs qu'auprès d'autres collecteurs. Ils vendent leurs collectes aux commerçants grossistes installés en ville.

**Les commerçants :** ce sont les acheteurs basés dans les principales villes à qui l'exportateur confie les fonds nécessaires pour l'achat des noix d'anacarde. Ceux-ci utilisent le réseau des collecteurs pour la collecte directe des noix. Ils s'occupent du commerce en gros et centralisent des stocks qu'ils acheminent vers Cotonou par des camions. Ils sont souvent en relation directe avec les exportateurs ou les négociants indo-pakistanaï.

**Les exportateurs :** Ils sont basés à Cotonou ou ont leur siège à l'étranger. Il s'agit surtout des sociétés ou des personnes physiques juridiquement reconnues comme exportateurs de noix d'anacarde. Ils constituent les derniers destinataires des noix de cajou au Bénin. Ils utilisent les relais de commerçants pour exporter à l'étranger les noix brutes d'anacarde achetées par ces derniers. Les produits achetés sont convoyés à Cotonou pour être exportés vers l'Inde, la Chine, Hong Kong, le Brésil où ils sont décortiqués et revendus. Les exportateurs sont en aval de la chaîne et se chargent de convoier les produits à l'étranger du pays. Le premier exportateur reconnu au Bénin est le groupe OLAM. C'est un groupe agro-industriel puissant qui commercialise vers l'Inde, l'essentiel des noix produits en Guinée-Bissau, en Côte-d'Ivoire, au Nigéria et au Bénin. D'autres exportateurs notamment l'Etablissement LA NATURE (350tonnes en 2009), l'Etablissement ADJIMOTCHI (2500tonnes en 2009) existent.

**Les transformateurs :** Ils ont un monopole d'approvisionnement direct auprès des producteurs de leurs zones d'implantation. La situation de la transformation des noix d'anacarde au Bénin est encore marginale parce qu'elle concerne chaque année à peine 5% de la production nationale. Les technologies de transformation n'ont pas encore réussi à donner les résultats satisfaisants. Dans l'Atacora, seule la commune de Kouandé abrite une usine de transformation des noix de cajou.

**L'Etat :** les actions de l'Etat s'inscrivent dans les missions d'appui par la promotion de la filière (appui technique, organisationnel, suivi, contrôle). Il intervient pour créer un cadre incitatif favorable au développement de la filière.

### ➤ **Collecte intermédiaire des noix**

Au niveau de ce maillon on retrouve des acteurs intermédiaires de commercialisation que sont les collecteurs, les courtiers et les CVPA. Leurs principales fonctions se résument à l'achat des noix auprès des producteurs, leur rapprochement dans des magasins accessibles aux camions gros porteurs et à leur cession aux commerçants grossistes

### ➤ **Les collecteurs intermédiaires**

Ils se caractérisent par la limitation de leur niveau d'intervention (1 ou quelques villages avec les localités comprises dans ces villages). Ils sont soit intermédiaire direct entre les grossistes et les producteurs ou, ils utilisent un réseau organisé de courtier pour maximiser l'atteinte des objectifs quantitatifs. Ils sont soit fils du village ou étranger résidant dans le village pour le commerce. Ils possèdent un ou deux pesons de 150 ou 250 portées et 5 à 10 pesons de 50 portées que les courtiers utilisent. Ils utilisent d'habitude une chambre accessible dans le village comme magasin de regroupement des produits. Ils utilisent des camionnettes pour faire les rapprochements des produits. Ils sont financés par un commerçant grossiste. De plus en plus les collecteurs sous traitent avec deux ou trois commerçants. Par ailleurs, sur fonds propres, ils ont coutume de faire des prêts aux producteurs pour faire face aux problèmes sociaux ou pour l'entretien des plantations. Les producteurs remboursent à la récolte par les produits à des prix dérisoires. Les collecteurs sont en mesure de brasser des volumes allant de moins d'une dizaine de tonnes à plus de cent tonnes. Ils s'accordent sur un prix d'achat aux producteurs et reçoivent des commissions (allant de 10 F CFA/kg à 25 FCFA/kg) d'achat sur les quantités réalisées auprès des commerçants grossistes.

### **Les courtiers**

Ils sont pour les collecteurs ce que les collecteurs sont pour les commerçants. Ils utilisent très souvent des motos pour rapprocher les produits. Ils reçoivent une rémunération journalière ou au prorata des volumes d'achat.

### **Les Coopératives Villageoises de Producteurs d'Anacarde (CVPA)**

Dans le cadre de l'organisation des ventes groupées d'anacarde par le réseau de l'URPA, les CVPA sont amenées à percevoir l'argent d'un acheteur pour lui mobiliser les noix de leurs membres. Dans ces conditions, l'acheteur paie une commission communément appelée frais de

gestion au réseau de l'URPA. Selon les circonstances, cette commission peut varier de 10 F CFA/kg à 25 FCFA/kg.

#### **4- Le poids de l'anacarde dans l'économie de l'Atacora**

Le poids économique de la production d'anacardier dans la formation globale des revenus des exploitants issus des productions végétales est mesuré par l'instantanéité, l'importance et la période d'occurrence du cash qu'elle apporte au producteur. En effet, s'agissant de l'instantanéité et de l'importance, la vente des noix brutes d'anacardier rapporte un flux important en cash, notamment pour les producteurs qui ont des contacts directs avec les collecteurs ou ceux engagés dans les groupements.

Dans l'Atacora, l'anacardier participe au maximum à 40% de la valeur des productions végétales et pour 50% des planteurs ; les noix brutes d'anacardier représentent entre 0 et 10% de la valeur totale de leurs productions végétales. En outre, ils sont 30% des producteurs à tirer entre 0 et 20% de leurs revenus issus de la production végétale, de l'activité de production de noix brutes d'anacardier. Environ 35% des producteurs tirent entre 20 et 40% de leurs revenus agricoles de la production des noix brutes d'anacardier. Ces données ne soulignent pas très nettement que la production d'anacarde en est beaucoup dans la formation des revenus agricoles des ménages de l'Atacora. En définitive, l'anacardier participe plus à la formation de revenus agricoles qu'il ne participe à la valeur totale des productions végétales : l'anacardier a donc non seulement une valeur économique mais une valeur marchande non négligeable par rapport aux autres produits agricoles. D'après 89% des producteurs, cette recette dépasse de loin les recettes des autres produits agricoles pris isolément.

La noix brute est entièrement vendue (95%) et les noix sont exportées dans leur intégralité sans aucune transformation (93%). Ces dernières années (à partir de 2006), la demande sur le marché international de ce produit a fortement augmenté. Une grande concurrence s'installe de plus en plus et permet aux producteurs d'obtenir des prix intéressants de vente de noix.

La filière anacarde pour sa meilleure organisation et pour des espoirs plus certains dans le future, nécessite qu'on y pose un diagnostic pour en ressortir des suggestions.

## **CHAPITRE IX:** **Analyse, perspectives et suggestions de développement de la filière**

La filière anacarde augure des lendemains meilleurs dans l'Atacora. Pour y parvenir, il est indispensable de poser un diagnostic sérieux de ses forces et de ses faiblesses, des menaces et des opportunités afin d'indiquer des approches de solutions qui puissent participer à son plein essor.

L'analyse de la filière est réalisée avec la matrice AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces), basée sur l'analyse des atouts, des faiblesses, opportunités, et menaces qui rythment l'environnement de la filière. Elle se fait au niveau de chaque maillon spécifique de la filière à savoir la production et la commercialisation.

### **1- Analyse au niveau du maillon de la production**

Ce maillon regorge assez d'atouts et d'opportunités même si les insuffisances et les menaces ne cessent de peser sur la production des noix de cajou.

#### **a- Atouts**

Comme atouts, nous retiendrons d'abord : un engouement très marqué de la production d'anacarde ; un engouement des planteurs à diversifier leurs sources de revenus par la production des noix de cajou. De plus, il y a une grande capacité d'adaptation de l'anacardier aux conditions climatiques des zones cultivables de l'Atacora ; une très faible périssabilité de la noix.

En outre, on mentionnera : un faible investissement pour la production et un très fort potentiel de création d'emploi. Enfin, il y a l'engouement que connaît depuis dix ans la culture d'anacardières auprès des paysans et autres planteurs en milieu rural, ce qui entraîne l'extension des plantations au-delà des zones traditionnelles.

#### **b- Faiblesses**

Pour ce qui est des faiblesses de la filière anacarde au Bénin, on mentionnera le faible niveau de structuration et d'organisation professionnelle des producteurs ; l'insuffisance d'appui technique et financier aux producteurs ; l'inexistence de mécanismes de fixation des prix plancher aux producteurs ; l'exportation à l'état brut de la quasi-totalité des noix

et l'absence d'un véritable tissu industriel ne permettant pas au Bénin de tirer meilleur profit du marché international de l'amande de cajou qui est porteur. De plus, il y a le manque de promotion de la transformation des produits de l'anacardier (noix et pomme) ; une faible productivité des plantations due à la semence à faible potentiel, mauvais choix de terrain, vol des noix ; une forte attaque des plantations par les ravageurs (insectes, foreur). Ensuite, nous avons une faible capacité des producteurs dans la planification de ressources et des dépenses ; une faible capacité des producteurs à réinvestir dans l'entretien des plantations. A tout ceci s'ajoutent le mauvais entretien des plantations ; l'accès difficile à un financement adapté pour l'entretien des plantations et une pénibilité du travail manuel de l'entretien des plantations.

### **c- Opportunités**

En ce qui concerne les opportunités de la filière, nous retiendrons les points ci-après : le niveau de rémunération relativement acceptable et apprécié des producteurs de noix d'anacarde ; la possibilité d'associer, en cultures intercalaires dans les premières années de plantation, l'anacardier et des cultures annuelles ; le label reconnu à la noix d'anacarde du Bénin sur le marché international. Ensuite, nous avons la demande sans cesse croissante en noix et en amandes cajou au niveau mondial ; l'excellente qualité de la production béninoise, qualité qui a placé le Bénin au troisième rang mondial en 1998 et l'implication des autorités communales dans la gestion des plantations de l'Etat ; en contrepartie il y a un financement partiel de la mairie par la filière dans certaines localités. Enfin, la plantation d'anacarde est une source de revenu substantiel pour le ménage et son importance socio-économique est avérée (limitation de l'exode, sécurité alimentaire)

### **d- Menaces**

Outres les opportunités, la filière est aussi confrontée à des menaces telles que : la chaîne de commercialisation trop longue et peu favorable à la bonne conservation des noix et aux petits planteurs ; l'absence d'un tissu industriel générateur de valeur ajoutée. De plus, il y a l'absence d'une politique cohérente de gestion de la filière constitue une contrainte majeure et l'état actuel de notre production ne permet pas de satisfaire toutes ces exigences et de tirer meilleur profit des potentialités disponibles (absence de résidus de pesticides, calibrage). Enfin, nous remarquons l'inexistence d'articulation et de coordination entre les différents acteurs de la filière (recherche, encadrement, commercialisation, transformation, exportation et soutien interne) ; la non maîtrise des itinéraires techniques et la non disponibilité des intrants spécifiques (engrais, produits

phytosanitaires) et l'absence de crédit approprié (taux élevé du crédit) et de possibilités de subvention aux activités des acteurs de la filière, des techniques de transformation artisanale peu performante

## **2- Analyse de la commercialisation**

Cette analyse est aussi faite selon le model AFOM. Ainsi, nous avons comme atouts : existence des circuits de commerciaux ; demande soutenue du marché national de la noix brute.

Les faiblesses de la commercialisation des noix de cajou au Bénin sont ainsi qu'il suit : faible structuration des acteurs commerciaux ; faible capacité de négociation avec les importateurs ; manque de visibilité sur le marché local et le manque de développement de capacités locales de transformation des noix. Les opportunités et menaces ne sont pas du reste dans ce maillon de commercialisation.

Ainsi, les opportunités sont entre autres : l'intérêt de plus en plus croissant du marché international pour les noix du Bénin, le développement de l'économie.

Les menaces sont de deux ordres. Il s'agit de la baisse des prix de la noix aux producteurs et de l'insuffisance d'une interprofession

Disons donc que l'analyse montre que la culture de l'anacarde présente d'énormes avantages pour les populations malgré les contraintes. De plus, la filière a un fort potentiel de création d'emplois. Mais puisque son apport économique dans le département n'est encore très visible, il urge alors de penser aux stratégies d'incitation à la production, à la transformation et à la commercialisation.

## **3- Perspectives et impératifs de développement de la filière**

Compte tenu de l'urgence de développement qui s'impose au département de l'Atacora, les suggestions suivantes sont faites concernant le développement local et la valorisation de la filière anacarde. Ainsi, les propositions de mesures ci-dessous sont envisagées.

- Promouvoir et appuyer les structures de financement pour les activités de la filière anacarde.
- Soutenir l'organisation de la filière la création et ou le renforcement des associations interprofessionnelles dans les communes.

- Améliorer le niveau d'information des acteurs sur les prix de commercialisation et les exigences du marché des noix.
- Assurer la formation des acteurs.
- Créer et développer progressivement les usines de transformation au niveau de la production départementale des noix brutes.

Pour l'atteinte de ces mesures, les actions réalistes et réalisables suivantes sont impératives :

- faire l'inventaire des besoins en financement des producteurs
- démontrer aux structures financières la rentabilité de la filière
- créer ou renforcer les associations interprofessionnelles regroupant tous les acteurs de la filière du département ;
- Déterminer les résultats des acteurs sans recourir outre mesure à leurs comptabilités
- redynamiser les organisations paysannes existantes et les rendre plus opérationnelles
- former tous les acteurs si possible à la compréhension des mécanismes de formation des prix ;
- Organiser des séances de sensibilisation et d'informations avant l'ouverture de la campagne de
- Accompagner les producteurs à la maîtrise des techniques de production ;
- Mettre à la disposition des producteurs des producteurs des pesticides ;
- Utiliser des variétés sélectionnées à haut rendement
- Réaliser des études de faisabilité technique et financière d'implantation des unités de transformation artisanale et semi-industrielle ;
- Appuyer la commercialisation et le marketing des produits dérivés de l'anacardier ;
- Envisager le développement d'un marché local

Par ailleurs, la réalisation des objectifs de relance de la filière anacarde doit reposer sur un cadre institutionnel qui met en présence les producteurs, les transformateurs, les exportateurs, les acheteurs et l'Etat. Ainsi, pour la mise en œuvre des suggestions ci-dessus, la stratégie consistant à déterminer le rôle de chaque acteur est applicable.

#### ❖ **Producteurs**

Le producteur anime le segment de la production de la matière première et de la collecte primaire. La restructuration en cours fait du producteur, un acteur privilégié dont le revenu doit être amélioré pour accroître sa motivation et garantir la pérennité de la filière. De ce fait, dans la relance de la filière anacarde, il aura donc pour rôle :

- Produire la matière (noix & pomme) ;
- Installer les plantations ;
- Entretenir les plantations ;
- Coordonner les activités de commercialisation primaires de toutes les communes et régions (URPA-FENAPAB)
- Centraliser les produits pour être mis à la disposition des acheteurs et transformateurs (vente groupée),
- Assurer le conditionnement et le stockage pour la qualité et la traçabilité des noix ;
- Livrer totalement les produits aux transformateurs et aux acheteurs ;
- Recouvrer les crédits alloués aux membres,
- Utiliser judicieusement les crédits et aides financières alloués ;
- Auditer régulièrement les comptes ; Respecter rigoureusement les règles statutaires des organisations.

#### ❖ **Acheteurs**

Les acheteurs constituent une cible sur laquelle repose la commercialisation ; ils sont appelés à se convertir. Toutefois, leur dynamisme actuel leur permet de jouer un rôle d'interface entre plusieurs acteurs tels que décrit ci-dessous.

- Mettre à la disposition de la table filière anacarde par le biais de l'association des Acteurs un répertoire d'acheteurs ;
- Adhérer au mécanisme de soutien des prix ;

- Etre un groupe de personne ou être un individu capable, et figure dans le répertoire de la table filière Anacarde ;
- Disposer d'une carte professionnelle de l'année en cours ;
- Avoir un agrément d'achat ;
- Collecter les noix auprès des coopératives de producteurs ;
- Livrer les noix aux exportateurs et aussi aux transformateurs ne disposant pas de réseau de collecte dans les zones d'implantation ;
- Avoir des magasins de stockage dans au moins un arrondissement de chaque commune productrice de noix de cajou ;
- Signaler son existence et faire identifier les magasins au plus tard le 31 janvier avant le début de la campagne ;
- Disposer d'un registre journalier d'achat et autres pièces comptables disponibles en cas de contrôle
- Faire contrôler les balances par les services de la DMNQ et le produit par la DPQC et les CeRPA ;
- Faire le poids de ses achats à l'Association qui rend compte à la table filière anacarde ;
- Assurer le paiement comptant et exclure les acheteurs indécents
- Amorcer une reconversion

#### ❖ **Transformateurs**

La montée en puissance des transformateurs est envisagée en raison de l'orientation stratégique, de la volonté politique affirmée visant à apporter une valeur ajoutée aux produits primaires et de l'émergence récente d'unités de transformation au Bénin. Le secteur de transformation constitue donc la source de vérification privilégiée de la stratégie de développement qui consiste à faire de l'industrie le moteur du développement agricole. Ainsi le rôle des transformateurs est fixé comme suit.

- Transformer tous les produits achetés ;
- Commercialiser les produits transformés ;
- Respecter les normes et la qualité des produits transformés pour la consommation locale et aussi pour l'exportation ;
- Acquérir la matière première au niveau des organisations paysannes ;
- Garantir la traçabilité des produits ;
- Adhérer au mécanisme de soutien des prix ;
- Exprimer les besoins en noix de la campagne à bonne date ;
- Stocker le maximum possible les noix pour éviter la rupture et en tenant compte de la productivité de l'usine ;
- Emballer et stocker les produits finis ; faire contrôler la qualité
- Figurer dans le répertoire des transformateurs disponibles au niveau de la table filière anacarde

#### ❖ **Exportateurs**

En plus de leurs rôles déterminant et classique de financiers de la commercialisation, il est capital de les responsabiliser pour un appui à la production, à l'amélioration de la qualité et au fonctionnement de la filière. Comme tâches, nous retiendrons :

- Assurer l'exportation des produits ;
- Assurer l'exploitation des produits ;
- S'investir dans la transformation ;
- Acquérir les noix auprès des acheteurs ;
- Appuyer surtout les producteurs par des crédits de campagne ;
- Respecter les règles du marché ;
- Adhérer au mécanisme de soutien ;
- Négocier les contrats à l'export ;
- Adhérer au mécanisme de la table filière anacarde ;

- Disposer d'un agrément pour exporter aisément ;
- Faire contrôler la qualité du produit ;
- Figurer dans le répertoire des exportateurs disponible au niveau de la table filière anacarde.

#### ❖ **Etat**

L'Etat intervient pour rendre l'environnement juridique et administratif favorable à la promotion de la filière anacarde. De ce point de vue, l'Etat travaille à créer un cadre incitatif favorable aux investissements. Il annonce comme sûr la mise en place des grandes exploitations aux cotés des exploitations familiales et encourage les transformations primaires et secondaires.

#### ❖ **Appui organisationnel**

- Disposer d'un répertoire des groupements ;
- Etablir en début de campagne la liste des acheteurs et exportateurs ;
- Mettre à contribution les structures déconcentrées pour la gestion durable de la filière ;
- Elaborer un projet de promotion des pépinières villageoises pour
- fournir des plants à taux subventionnés aux producteurs ;
- Appuyer les pépiniéristes et les planteurs pour l'installation de nouvelles plantations ;
- Encourager les promoteurs privés et publiques à réaliser de nouvelles plantations.

#### ❖ **APPUI TECHNIQUE**

- Réaliser la classification des zones de production en fonction de la qualité des noix produits ;
- Faciliter l'accès à l'enceinte portuaire ;
- Faciliter l'embarquement des produits aux codons douaniers et au port ;
- Mettre en place le mécanisme de stabilisation des prix avec la participation des acteurs ;
- Etendre la démarche qualité à la production et à la transformation ;
- Développer les outils pour la transformation des noix ;
- Appuyer les petites et moyennes entreprises et usines de transformation ;
- Organiser les séances de fixation des prix ;
- Encadrer les acteurs au plan technique et organisationnel ;
- Appuyer les activités de recherche et d'accompagnement à la filière ;

- Créer des mesures incitatives à la production, commercialisation, transformation, et valorisation des sous-produits
- Installer la commission nationale des labels agricoles

## CONCLUSION

L'étude de ce thème nous a permis de comprendre que la croissance et la diversification des activités économiques sont devenues non seulement indispensables pour la lutte contre la pauvreté et le maintien de la cohésion sociale, mais aussi et surtout la source certaine du processus de modernisation des économies locales. Pour les populations de l'Atacora, la culture de l'anacarde est l'une des stratégies paysannes de diversification et une source de revenu. Si dans les années 70, l'intérêt premier de l'anacarde était de permettre une reforestation de zones touchées par la sécheresse et d'apporter un couvert végétal protecteur, tout en permettant des cultures vivrières intercalaires, aujourd'hui, l'anacarde représente une production de rente de premier plan. Certes, l'apport économique de la filière anacarde dans l'économie nationale n'est pas encore très important : au plan économique, le Bénin assure entre 2 et 3% de la production mondiale de noix brutes. L'anacarde, c'est aussi 8% du revenu d'exportation nationale et 24,87% du revenu agricole d'exportation. Néanmoins, la filière anacarde au Bénin recèle d'énormes potentialités, même si son état actuel ne permet pas de les apprécier et de les exploiter entièrement. L'anacardier demeure une ressource économique par son fruit.

En effet, les activités de production, de transformation et de commercialisation des noix d'anacarde représentent des activités très importantes dans le pays. L'étude montre que les populations rurales du département de l'Atacora s'investissent dans la filière anacarde pour divers motifs : la plante présente assez d'atouts pour l'économie de l'Atacora, c'est un produit d'exportation qui procure aux exploitants un revenu de 45000 à 120000f CFA par hectare

Au plan social, le développement de la culture de l'anacarde participe énormément au recul de la pauvreté en apportant de nouvelles sources de revenus. Aujourd'hui, la majorité des plantations sont aux mains de paysans qui cultivent individuellement l'anacarde à petite échelle, ce qui fait que la dynamique de développement de l'activité est portée par des plantations privées. Mais, au stade actuel, différentes organisations s'observent autour de cette culture qui bénéficie de beaucoup d'attention de la part du gouvernement depuis la production jusqu'à la commercialisation en passant bien entendu par la transformation. Par ailleurs, le gouvernement s'évertue de nos jours plus qu'hier à régler les différentes imperfections du marché (l'absence d'acheteurs officiels, la forte fluctuation des prix, les risques liés à la monoculture...)

Sachant que la filière fait vivre un nombre important de béninois, elle mérite une attention particulière de la part du pouvoir politique. En effet, l'étude montre qu'elle nécessite une véritable réorganisation si l'on veut prétendre à un meilleur développement du pays en général et des zones de production en particulier. La mobilisation de tous les acteurs autour d'une stratégie de développement de la filière anacarde, soutenue par les pouvoirs publics, les organismes non gouvernementaux et internationaux permettra de donner à la filière l'éclat tant attendu de tous avec la création de milliers d'emplois.

Notre étude montre également que les systèmes de production sont rentables, alors que la transformation et la commercialisation des noix ne favorise pas pour autant les paysans, encore moins l'Etat. Presque toute la production des noix est bradée vers les pays limitrophes sans aucune transformation primaire. C'est un grand manque à gagner pour le Bénin. C'est d'ailleurs cet état de chose qu'il faudra corriger pour rendre plus performante la filière anacarde au Bénin

Disons donc que la réalisation des objectifs de politique économique notamment la diversification des filières agricoles maintiendrait le Bénin sur la voie d'une croissance soutenue indispensable à la réalisation d'un Bénin émergent.

## Sources et éléments de bibliographie

### A- Source orales

Tableau des informateurs

N°	Nom et Prénoms	Age	Rôle dans la filière	Date de l'interview	Lieu de l'interview	Informations reçues
1	CHABI BARASOUNON Mohamed	40 ans	DG-URPA /AD	07/06/2014 et 16/02/2015	Dans les locaux de l'URPA/AD à Natitingou	Nos entrevues font ressortir une panoplie de renseignements. Plusieurs aspects sur la filière anacarde ont été passés au peigne fin
2	DAKOU Valentin	37 ans	Président-UCPA	13/07/2014 et 16/02/2015	Dans les locaux de l'URPA/AD à Natitingou	Il nous a informés sur les différents acteurs de la filière et le rôle dévolu à chacun d'eux
3	FOUSSENI Fati	37 ans	Productrice	14/08/2014	Ganikpérou	Nous avons été renseignés sur les aspects économiques de l'anacarde
4	GBANRA Baké	42 ans	Productrice	29/07/2014	Kouandé	Nous avons été renseignés sur les aspects économiques de l'anacarde
5	KAUCLEY Jeanne	33 ans	Commerçante	03/07/2014	Datori (COBLY)	Informations sur les modes d'achat des noix de cajou.
6	KOHOU Daouda	43 ans	Trésorier Général-UCPA	05/07/2014	Dans les locaux de l'URPA/AD à Natitingou	Les acteurs de la commercialisation, les quantités vendues, sont connus
7	LAFIA Kora	47 ans	Acheteur	02/08/2014	Firou (KEROU)	Informations relatives à la période de vente des noix de cajou.
8	NATTA N'kouei	29 ans	Producteur	08/08/2014	Dipoli (Boukoumbé)	Informations sur les techniques d'entretien des plants
9	N'tcha M'po	29 ans	Producteur	11/08/2014	Kouandata(Natitingou)	Les informations sur les motifs du choix de cultiver l'anacarde
10	OROU Imorou	44	Transformat	20/07/2014	Fô-Tansé	Informations relatives à la

		ans	eur		(Kouandé)	transformation artisanale des noix de cajou.
11	SAGHUI Natacha	41 ans	Productrice	29/07/2014	Dassari (Matéri)	Information sur le rôle économique de la vente de noix de cajou
12	SAMBIENI Nestor	37 ans	Producteur	29/07/2014	Tantéga (Matéri)	Informations relatives aux bonnes pratiques de récolte des noix de cajou
13	PAKAPO Basile	55 ans	Producteur	22/07/2014	Kouarfa(Na titingou)	Notre échange m'a édifié sur les conditions de culture et motifs de cultiver l'anacarde
14	PORIMATE Basile	52 ans	Trésorier Général de CPA	25/08/2014	Toucountou na	ce dernier nous a éclairés sur les différents marchés locaux d'anacarde, sur la période la campagne de commercialisation
15	SADIKOU Rachède	48 ans	Transformateur	17/07/2014	Usine de Kouandé	Nous avons été suffisamment renseigné sur les techniques et types de transformation de la noix de cajou ;
16	SAGUI Nekima	41 ans	Commerçantes	19/06/2014	Tampégré (Toucountouna)	Informations relatives aux marchés ou lieux de vente des noix de cajou
17	SINAKPARIGUI Saka	43 ans	Acheteur	19/07/2014	Tobré (Péhunco)	Informations sur les instruments ou outils d'achat de cajou.
18	YOKOSSI Natikou	28 ans	Producteur	19/06/2014	Kouarfa (Toucountouna)	Informations relatives au rôle social de l'anacarde
19	YOMBO BIO Joseph	46 ans	Responsable technique URPA	21/06/2014	Dans les locaux de l'URPA/AD à Natitingou	Les informations reçues sont de divers ordres et se focalisent sur les techniques de culture et d'entretien de l'anacardier

## B- Ouvrages généraux

- ADEGBOLA Y.P. et Ofio C.A., 2005. *Synthèse des informations sur les Filières Riz et Anacarde dans l'Atacora /Donga - Bénin. Rapport définitif. GTZ/ProCGRN, Bénin.*190 pages.
- AGBO B., AKELE O., GANTOLI G., LOPEZ J. et VIDEGLA E., 2010. *Promotion des chaînes de valeurs ajoutées agricoles au Bénin – Guide méthodologique.* MAEP, Cotonou, Bénin.
- AGRO-IND, (2002), *Diagnostic stratégique de filières Agro-industrielles, Rapport du Bénin,* 21p.
- BAUMER M., 1990. *Agroforesterie pour les zones sèches africaines*, BFT, 1990. - n. 225, p.55- 64.
- DAH-DOVONON J. et A. TANDJIEKPON, 2003. *Importance des semences forestières améliorées dans les programmes de reboisement. Atelier scientifique .CRA-Centre.* INRAB.12p.
- DUGUE, P., 2001. *Dynamique de plantation et durabilité des écosystèmes de cultures pérennes en zone de savane de Côte d'Ivoire. Conférence internationale sur l'avenir des plantes pérennes*, Yamoussoukro. 14 pages.
- GORSE J., 1962. *Les plantations de Darcassou (Anacardium occidentale) au Siné Saloum*,BFT, 1962. - n. 86, p. 19- 26.
- HOUNTONDJI(P.), 2000, *Economie et société : le Bénin d'hier à demain*, Paris l'Harmattan, 265p.
- IGUE (j. O.)1999, *Le Bénin et la mondialisation de l'économie : les limites de l'intégration du marché*, Paris, Karthala, 305p.
- INRAB, 1996. *Plan directeur de la recherche agricole du Bénin. Vol 2- Première partie. Plan de développement à long terme.* ISNAR, 1996 ; 154 pages.
- INSAE, 2003. *Troisième recensement général de la population et de l'habitation : quelques résultats* ; 9 pages.
- INSAE, 2003. *Troisième recensement général de la population et de l'habitat- synthèse des résultats-* UNFPA/DDC/Direction des Etudes Démographiques ; p 21-24.
- MAEP/MIC (2006). *Stratégie de Relance de la Filière Anacarde : Document de référence2007-2011, 2006 ; 58 pages.*

- MAEP, 2010. *Plan stratégique de relance du secteur agricole PSRSA* (version finale d'août 2010). Cotonou, Bénin.
- MAEP, 2010, *Stratégie Nationale pour le Développement de la Riziculture, version de février 2011*, Cotonou, Bénin.
- MALLET B., 1996. *Symposium sur le développement et la recherche en agroforesterie dans les régions humides d'Afrique centrale et de l'Ouest*. Yaoundé, Cameroun, 4- 7 novembre 1995;BFT, 1996. - n. 248, p. 70- 72.
- MEGNANGLO K. M., 2011. *Etude prospective des options de mécanisation agricole dans le cadre du renforcement de la sécurité alimentaire au cours de la phase 3 du ProCGRN*, Rapport final. giz/ProCGRN, Bénin.
- ONASA, 2001. *Atlas de sécurité alimentaire et nutritionnelle du Bénin*, 196p.
- ONIBON P., 2009. *Mission de formulation - Facilité d'appui aux filières agricoles dans les Départements de l'Atacora et de la Donga (FAFA AD) Bénin - Rapport des contributions du consultant national*. MAEP – CTB, Cotonou, Bénin 27p.
- PADS A 2001 *Rapport Annuel* 65 pages.
- République du Bénin, 2010. *Stratégie de Croissance pour la Réduction de la Pauvreté SCRP 2011-2015, (version finalisée de décembre 2010)*, Cotonou, Bénin.
- SINGBO et al. (2004), *Etude du système de commercialisation des noix d'anacarde dans le département des Collines au Bénin, rapport technique final*. 54p.
- SNAFOR, 1970. *Rapport annuel 1970*. p 10-11.
- SNAFOR, 1979. *Rapport annuel 1979*. p 7-9.

### **C- Ouvrages spécifiques**

- AINA, M.M. S., 1996, *L'anacarde dans le système de production au niveau paysan : une approche de rentabilité économique et de la gestion du terroir dans la commune d'Agoua (Zou)*, Thèse d'ingénieur agronome, FSA, UNB, 112p.
- GAGNON, B.M. (1998), *Etude de la filière anacarde au Bénin, Programme <<entreprenariat Bénin>>, Bénin, rapport définitif*, 87p.
- GOUJON P.; LEFEBVRE A.; LETURCQ P.; MARCELLES A. P.; PRALORAN J. C., 1973. *Etudes sur l'Anacardier*; BFT, 1973. - n. 151, p. 27- 53.
- KAKPO Z. et TANDJIEKPON, A. (2006) : *Gestion des produits phytosanitaires et des pesticides dans la filière anacarde : Support de formation*. ADEX 2006, 75 pages.

- LEFEBVRE A., 1966. *Technologie et culture de l'Anacardier à Madagascar*, BFT, 1966. - n.108, p. 21- 41.
- MAEP/MIC (2006). *Stratégie de Relance de la Filière Anacarde : Document de référence 2007-2011*, 2006 ; 58 pages.
- MATTHESS A., AGBO B., SOHINTO D., AKÉLÉ O., VIDÉGLA E., 2008. *Atelier de validation de la stratégie et d'élaboration du Plan d'action de la filière anacarde du Bénin*. MAEP/GTZ ProCGRN, 87 pages.
- Patrice Y. ADEGBOLA et al. Juin 2005, *Analyse des effets de la filière anacarde au Bénin : une application du tableau entrées-sortie T.E.S*, 26p.
- République du Bénin, 2010. *Stratégie de Croissance pour la Réduction de la Pauvreté SCRP 2011-2015, (version finalisée de décembre 2010)*, Cotonou, Bénin.
- SEDJRO, M.M.A. 2002, *Analyse du secteur de l'anacarde : situation actuelle et perspectives de développement*, Centre du commerce international, 28p.
- SINGBO et AL. (2004), *Etude du système de commercialisation des noix d'anacarde dans le département des Collines au Bénin, rapport technique final*. 54p.
- SOHINTO D., 2008. *Synthèse de l'analyse économique des CVA de la filière anacarde*. MAEP et GTZ, Cotonou, République du Bénin 86p.
- TANDJIEKPON A. et al. *Expérience de la sélection de semences d'anacardier en milieu paysan. Résultats d'une approche méthodologique*. CRRD 2003. INRAB. 11p.
- TANDJIEKPON A. et AL. (2005). *Mieux produire l'anacardier au Bénin : Référentiel technico-économique 2<sup>ème</sup> édition* P 1-7.
- TANDJIEKPON A. J. et al 2003, *La culture de l'anacarde au Bénin. Référentiel technique*. INRAB PADSE. 86p.
- TANDJIEKPON A. M., 2010. *Analyse de la chaîne de valeur du secteur anacarde du Bénin*. GTZ, Cotonou, République du Bénin. 125p.
- TANDJIEKPON A. et AL. (2007) : *Comment produire des semences d'anacardier de qualité ? Référentiel technico-économique*. INRAB 2007, 51 pages.
- TANDJIEKPON, A., SHOVELLER Y., 2008 : *Inventaire et caractérisation des plantations d'anacardier dans les départements de l'Atacora et la Donga: Résultats & Analyses. Volume 1 et 2*, PAMRAD-ProCGRN, 190 pages.
- TANDJIEKPON, A. & TEBLEKOU K., 2002. *Rapport de voyage d'étude sur l'anacardier en*

*République de Tanzanie*. INRAB/PADSE ; 80 pages.

- TANDJIEKPON, A. (2005) : *Caractérisation du système agro forestier à base d'anacardier (Anacardium occidentale Linnaeus) en zone de savane au Bénin*. DEA-EDP-UAC, 122 pages.
- TANDJIEKPON, A. (2005) : *Guide pour la réhabilitation des plantations d'anacardiers (Anacardium occidentale L.) au Bénin*. Document illustré de terrain pour la vulgarisation. 24 pages.
- TANDJIEKPON, A. et K. N'DJOLOSSE (2004) : *Croissance végétative en plantation agro forestière des arbres d'anacardier au centre et au nord du Bénin: résultats des observations des plantations paysannes âgées de 6 à 30 mois*. Atelier Scientifique Nationale 2004 du Bénin, INRAB, 12 pages.

<b>Liste des tableaux</b>	<b>Pages</b>
<b>Tableau N°1</b> : Principaux producteurs et pourcentages par rapport à la production totale .....	21
<b>Tableau N°2</b> : Evolution des importations dans les pays gros importateurs de noix d'anacarde	23
<b>Tableau N°3</b> : Evolution des exportations de noix de cajou dans le monde ... ..	23
<b>Tableau N°4</b> : Superficie par types de plantations .....	34
<b>Tableau N°5</b> : Répartition des producteurs selon leurs motifs d'adoption de la plante .....	35
<b>Tableau N°6</b> : L'évolution des prix aux producteurs de noix de cajou de 1994 à 2002 .....	39
<b>Tableau N°7</b> : Analyse des valeurs ajoutées de la noix brute d'anacarde dans l'Atacora .....	40
<b>Tableau N°8</b> : Evolution de noix vendues de 2006 à 2015 .....	42
<b>Tableau N°9</b> : Les plantations et les superficies emblavées .....	45

<b>Liste des graphiques</b>	<b>Pages</b>
<b>Graphique 1</b> : Evolution de la production mondiale de noix de cajou sur 10 ans .....	22
<b>Graphique 2</b> : Evolution de la production de noix d'anacarde au Bénin de 1991 à 2000 .....	36
<b>Graphique 3</b> : Evolution des quantités commercialisées de noix de cajou de l'Atacora de 2006 à 2013 .....	42

<b>Liste des cartes</b>	<b>Pages</b>
<b>Carte N°1</b> : Carte de localisation de l'Atacora .....	12
<b>Carte N°2</b> : Carte d'aptitude climatique à la culture de l'anacardier .....	27

<b>Table des matières</b>	<b>Pages</b>
<b>Sommaire</b> .....	1
<b>DEDICACE</b> .....	3
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	4
<b>SIGLES ET ACCRONYMES</b> .....	5
<b>RESUME</b> .....	8
<b>INTRODUCTION</b> .....	9
<b>PREMIERE PARTIE :</b>	
<b>PRESENTATION DU CADRE D'ETUDE ET APERÇU GENERAL DE</b>	
<b>L'ANACARDE</b> .....	11
<b>CHAPITRE I: Le département de l'Atacora : le pays et les hommes</b> .....	13
1-Présentation physique .....	13
a. Le climat .....	13
b. La végétation et la faune .....	15
c. Les sols.....	15
2 –Présentation humaine.....	16
3-Les activités humaines : la place des activités agricoles.....	17
<b>CHAPITRE II : L'anacarde, présentation et importance</b> .....	19
1-La plante et son origine .....	19
2-Les conditions écologiques d'épanouissement.....	20
3- Le marché de l'anacarde dans le monde.....	21
<b>CHAPITRE III: l'anacarde au Bénin et dans l'Atacora, la naissance de la</b>	
<b>filière</b> .....	24
1-Notion de filière : approches de définitions .....	24
2-l'introduction de l'anacarde au Bénin.....	25
3- L'anacarde, une nouvelle filière de production .....	26
4- l'arrivée de l'anacarde dans l'Atacora et les zones de production.....	27
4-1- Tendances de plantation d'anacardier dans l'Atacora (1960 à 2000).....	27
4-2-Potentialités agro-écologiques de l'Atacora pour l'anacardier et zones de production .....	29
<b>DEUXIEME PARTIE :</b>	
<b>HISTORIQUE ET EVOLUTION DE LA FILIERE ANACARDE AU BENIN (1960-</b>	
<b>2000)</b> .....	32
<b>CHAPITRE IV: l'évolution des surfaces cultivées et la commercialisation</b>	
<b>de l'anacarde</b> .....	33
1-Un accroissement marqué des surfaces.....	33
2- La production commercialisée au cours des années 90 .....	34
<b>CHAPITRE V : Les acteurs de la production dans l'Atacora</b> .....	37
1-Les petits et les gros producteurs.....	37
2 -Les femmes productrices.....	37

<b>CHAPITRE VI: Une croissance très marquée de la production commercialisée au cours des années 1990 dans l'Atacora.....</b>	<b>38</b>
1- Le système traditionnel des prix dans les zones de production.....	39
2-Typologie des marchés.....	40
3-Production commercialisée au cours des années 2000.....	42
<b>TROISIEME PARTIE:</b>	
<b>L'ANACARDE DANS LES ANNEES 2000 ET SA CONTRIBUTION AU DEVELOPPEMENT SOCIO-ECONOMIQUE DU DEPARTEMENT DE L'ATACORA.....</b>	<b>44</b>
<b>CHAPITRE VII : Evolution de la place de l'anacarde dans les années 2000 au Bénin et dans l'Atacora .....</b>	<b>45</b>
1- La croissance des surfaces implantées au Bénin et dans l'Atacora.....	45
2-Politique d'appui technique et financier à la filière .....	46
a- Les prestataires et services d'appui .....	46
b- L'Etat et ses institutions et les Partenaires Techniques et Financiers (PTF) .....	47
c- Les collectivités locales et le secteur privé.....	48
b- Maillon de la transformation de l'anacarde : Système de transformation.....	49
a-Traitement industriel .....	49
b- Traitement artisanal.....	57
<b>CHAPITRE VIII : Place de l'anacarde dans le développement de l'Atacora.....</b>	<b>59</b>
1- Des producteurs et leurs conditions de vie dans la filière.....	59
2-Impact social de l'anacarde.....	60
3-Les acteurs de la commercialisation .....	60
4-Le poids de l'anacarde dans l'économie de l'Atacora.....	63
<b>CHAPITRE IX: Analyse, perspectives et suggestions de développement de la filière.....</b>	<b>64</b>
1-Analyse au niveau du maillon de la production.....	64
2-Analyse de la commercialisation.....	66
3-Perspectives et impératifs de développement de la filière.....	66
<b>Conclusion .....</b>	<b>73</b>
<b>1- Source orales.....</b>	<b>75</b>
<b>2- Sources et éléments de bibliographie .....</b>	<b>77</b>
Liste des tableaux .....	81
Liste des graphiques .....	81
Liste des cartes .....	81
Table des matières.....	82