

Exportation de noix de cajou en Europe

La demande de noix de cajou en Europe est motivée par la popularité des en-cas sains, du goût attrayant et du fait que les noix peuvent remplacer les protéines animales. De nouveaux fournisseurs des pays en développement peuvent trouver des acheteurs sur de grands marchés tels que l'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, l'Italie et l'Espagne. Les nouveaux fournisseurs de noix de cajou peuvent obtenir un avantage concurrentiel en investissant dans des installations de transformation (décorticage), offrant des produits sûrs, durables et de haute qualité à des prix stables. Les nouveaux fournisseurs doivent pouvoir concurrencer les offres du Vietnam, de l'Inde et du Brésil, ou vendre des produits à valeur ajoutée (tels que les noix de cajou biologiques ou certifiées éthiques).

Le potentiel du marché européen des noix de cajou

À long terme, le marché européen des noix de cajou devrait connaître une croissance stable. Cette croissance sera probablement alimentée par l'évolution des habitudes de consommation des consommateurs européens, notamment par la demande croissante d'en-cas plus sains et de sources de protéines végétales. L'Allemagne, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la France, l'Italie et l'Espagne offrent des possibilités aux fournisseurs des pays en développement.

La popularité des noix contribue à la demande croissante de noix de cajou sur le marché européen. Les consommateurs européens de noix de cajou continuent de préférer les noix de cajou comme simple en-cas salé et grillé, mais la consommation de noix de cajou non salées augmente également. Des noix nature sans aucun ajout sont de plus en plus souvent vendues, ainsi que différentes saveurs de torréfaction. En outre, les noix de cajou sont de plus en plus utilisées comme ingrédients dans les barres de fruits et de noix, les céréales pour le petit déjeuner, les pâtes à tartiner à base de noix, les boissons à la noix, les garnitures de glaces, les biscuits et autres sucreries.

Description des produits

Les noix de cajou sont les graines en forme de rein qui adhèrent au fond de la pomme de cajou, le fruit de l'anacardier (*Anacardium occidentale*). La noix elle-même est protégée par une coque très solide, qui doit être grillée/passée à la vapeur avant d'être décortiquée. La partie comestible est l'amande de la noix de cajou qui est obtenue après le décorticage. L'amande ne représente qu'environ 20 % du poids total de la noix de cajou. Dans la plupart des pays producteurs, les anacardiens ont 2 ou 3 cycles de floraison et de culture au cours de l'année, selon les conditions météorologiques.

L'anacardier est originaire du nord-est du Brésil, mais il est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions du monde. Actuellement, l'hémisphère nord représente 80 % de la production mondiale de noix de cajou brutes, contre 20 % pour l'hémisphère sud. La plus grande zone de production est l'Afrique de l'Ouest, la Côte d'Ivoire en étant le premier producteur. Le deuxième producteur est l'Inde, suivie par les pays d'Afrique de l'Est (la Tanzanie étant le premier producteur d'Afrique de l'Est).

La production des pays d'Afrique de l'Est et de l'Ouest augmente considérablement, mais en raison d'un manque de capacités de transformation (décorticage), les producteurs africains exportent la majorité de leurs récoltes sous forme de noix de cajou en coque vers le Vietnam et l'Inde. L'Inde et le Vietnam sont les deux plus grands transformateurs de noix de cajou, et les principaux fournisseurs du marché mondial et européen. Le volume de transformation de ces deux pays dépasse leurs récoltes, et ils importent donc tous deux beaucoup de noix de cajou en coque, principalement d'Afrique, mais le Vietnam importe de plus en plus du Cambodge également.


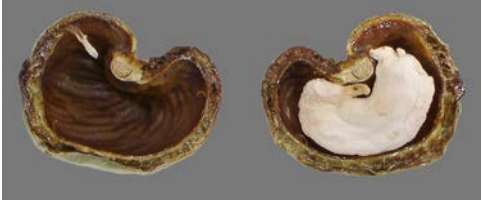


La production d'amandes de noix de cajou brutes est différente dans de nombreuses régions de production. Après avoir retiré les noix en coque de la pomme de cajou, la transformation comprend généralement les cinq étapes suivantes :

- Préparation des noix pour le décorticage (séchage, calibrage, nettoyage, bain de vapeur ou rôtissage)
- Décorticage (avec des machines automatiques, semi-automatiques ou manuelles)
- Pelage (séchage des noix décortiquées, pelage automatique ou manuel)
- Classement (tri par couleur, calibrage, nettoyage)
- Emballage (pesage, scellage sous vide)

Le principal avantage des principaux transformateurs de noix de cajou (comme le Vietnam) est la production à grande échelle à l'aide d'équipements automatiques. Actuellement, le volume de noix de cajou décortiquées en Afrique est faible en raison de l'utilisation courante de presses manuelles (actionnées à la main ou à la pédale). En général, un travailleur peut couper jusqu'à 40 kg de noix par jour, tandis que les machines automatiques peuvent décortiquer plus de 100 kg par heure.

Sur le marché européen, les amandes de noix de cajou sont principalement utilisées comme en-cas grillé et salé. Récemment, la noix de cajou est également devenue populaire en tant qu'ingrédient dans la confiserie et d'autres industries alimentaires, étant utilisée dans les biscuits, les en-cas aux fruits et aux noix, les céréales de petit déjeuner, comme beurre, comme garniture pour la glace et dans les sauces et condiments.

Cette étude couvre les informations générales concernant le marché des noix de cajou décortiquées en Europe qui intéressent les producteurs des pays en développement. Les noix de cajou sont commercialisées sous deux codes différents du système harmonisé (SH). Le code SH pour les noix de cajou en coque est 08013100, et le code SH pour les noix de cajou décortiquées (amandes) est 08013200. L'importation européenne de noix de cajou en coque étant insignifiante, cette étude n'utilise le code des amandes de noix de cajou qu'à des fins d'analyse statistique.

<p>Photo 1 : Fruits de cajou</p>  <p>Source : Pixabay</p>	<p>Photo 2 : Noix de cajou ouverte avec son amande</p>  <p>Source : Wikimedia Commons</p>
<p>Photo 3 : Paquet de noix de cajou à exporter</p>  <p>Source : Exportateurs indiens</p>	<p>Photo 4 : Noix de cajou grillées</p>  <p>Source : Pixinio</p>

Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour les noix de cajou ?

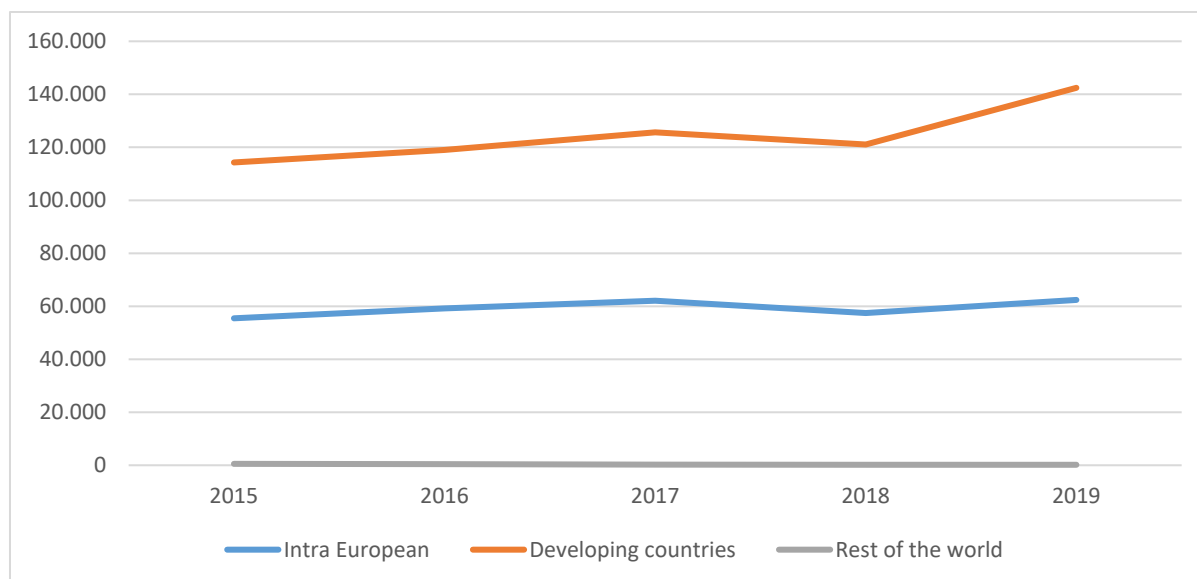
L'Europe est la plus grande région importatrice d'amandes de cajou dans le monde, représentant environ 40 % du total des importations mondiales. Les importations européennes de noix de cajou ont augmenté en volume de 5 % en moyenne sur la période comprise entre 2015 et 2019. En dehors de l'Europe, la quasi-totalité des importations proviennent des pays en développement. En 2020, les importations de noix de cajou ont également continué à augmenter. Au cours des six premiers mois de 2020, 15 000 tonnes de plus ont été importées par rapport à la même période en 2019.

Au cours des cinq prochaines années, le marché européen des noix de cajou devrait connaître une croissance annuelle de 3 à 5 %. La demande de noix de cajou en Europe est stable, mais les quantités importées fluctuent parfois en raison d'une production variable dans les principaux pays fournisseurs. Les fluctuations régulières des importations continueront à être influencées par les récoltes et la situation des prix plutôt que par les changements de la demande.

Bien que la demande de noix de cajou sur le marché européen soit assez stable, elle est influencée par les fluctuations de prix. Le prix des noix de cajou est plus élevé que celui de la plupart des autres noix sur le marché européen. Un prix élevé peut avoir un impact sur le comportement des consommateurs, car ils se tourneront vers d'autres noix moins chères. Le prix élevé peut influencer la demande de noix de cajou par les entreprises qui les utilisent comme ingrédient pour des mélanges de noix, des mélanges pour le petit déjeuner, etc. Si les noix de cajou sont chères, ces entreprises réduiront la part des noix de cajou du mélange et augmenteront les parts des noix moins chères.

En 2020, les prix de détail des noix de cajou en Europe ont continué à diminuer, ce qui a stimulé la consommation à domicile. D'autre part, en raison de l'impact de la COVID-19, la consommation des segments de l'industrie et de la restauration a diminué de manière significative. Cependant, les confinements et les tendances liées à une alimentation saine, combinés à des prix attractifs, ont stimulé la consommation totale de noix de cajou. Bien que la demande dans la restauration ait diminué, on est passé de la consommation à l'extérieur à la consommation à domicile.

Figure 1 : Importations européennes de noix de cajou (en tonnes), par origine



Source : Eurostat

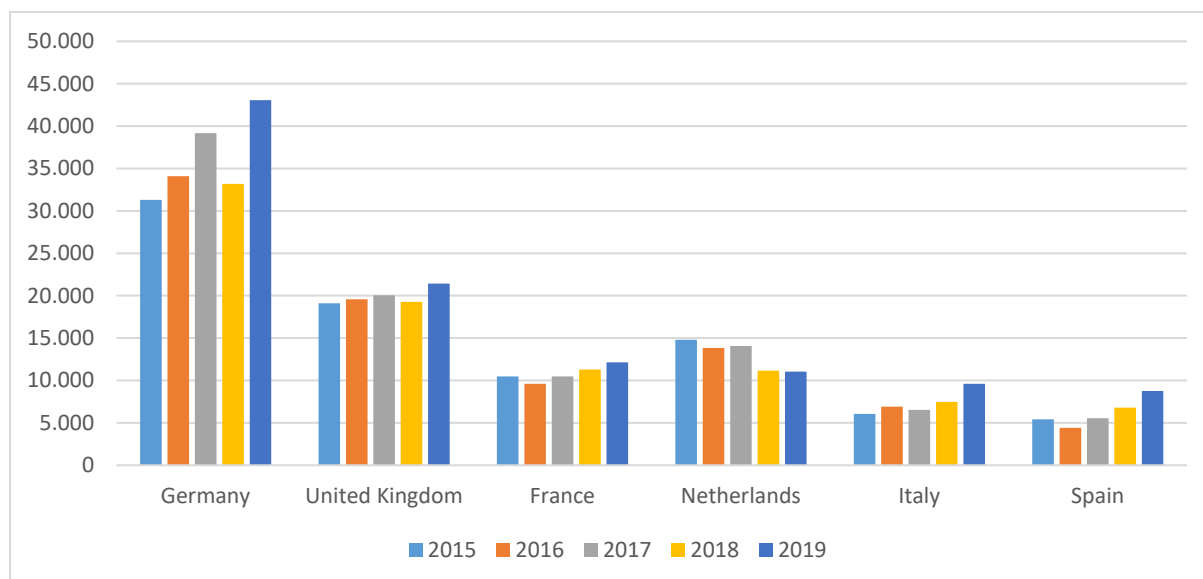
Entre 2015 et 2019, les importations européennes de noix de cajou ont augmenté annuellement de 7 % en valeur et de 5 % en volume pour atteindre une valeur de 1,5 milliard d'euros et une quantité de 205 000 tonnes en 2019. Ces importations comprennent le commerce intérieur européen. La valeur des importations en 2019 était la même qu'en 2018, mais la quantité importée a augmenté de près de 30 000 tonnes. Cette différence indique une baisse des prix à l'exportation des noix de cajou au cours de l'année dernière.

Le commerce intérieur européen représente 30 % de toutes les importations. Le commerce intérieur européen consiste en une simple réexportation d'amandes de noix de cajou brutes importées, mais il comprend également une transformation à valeur ajoutée, telle que la torréfaction. Les importations européennes en provenance des pays en développement ont augmenté de 28 000 tonnes au cours des cinq dernières années, passant de 114 000 tonnes en 2015 à 142 000 tonnes en 2019.

Les noix de cajou sont importées en Europe tout au long de l'année. Toutefois, il existe une tendance selon laquelle le premier trimestre enregistre les chiffres d'importation les plus bas, les quantités augmentant vers la fin de l'année. Le pic est généralement atteint entre septembre et novembre, en raison de l'augmentation de la consommation pendant les vacances d'hiver en Europe. Par conséquent, les fournisseurs de noix de cajou émergents devraient pouvoir disposer de stocks suffisants pour les livraisons les plus importantes pendant les hautes saisons.

Lorsque la crise de la COVID-19 a frappé l'Europe au début 2020, la consommation de noix de cajou à la maison a considérablement augmenté. Cette augmentation a été particulièrement forte en mars 2020, avec une hausse mensuelle d'environ 30 % supérieure à la moyenne. Cependant, la consommation est revenue à des quantités moyennes dès le mois d'avril. Il s'agit très probablement d'un changement temporaire et la consommation à moyen terme devrait présenter moins de fluctuations.

Figure 2 : Principaux consommateurs européens de noix de cajou en Europe (en tonnes), 2015-2019



Source : TradeMap

Remarque : Le graphique ci-dessus représente la consommation apparente (la différence entre les importations et les exportations). Il n'existe pas de données exactes sur la consommation par pays. Un calcul approximatif, publié par le Conseil international des fruits secs (INC), évalue la consommation européenne de noix de cajou à plus de 100 000 tonnes.

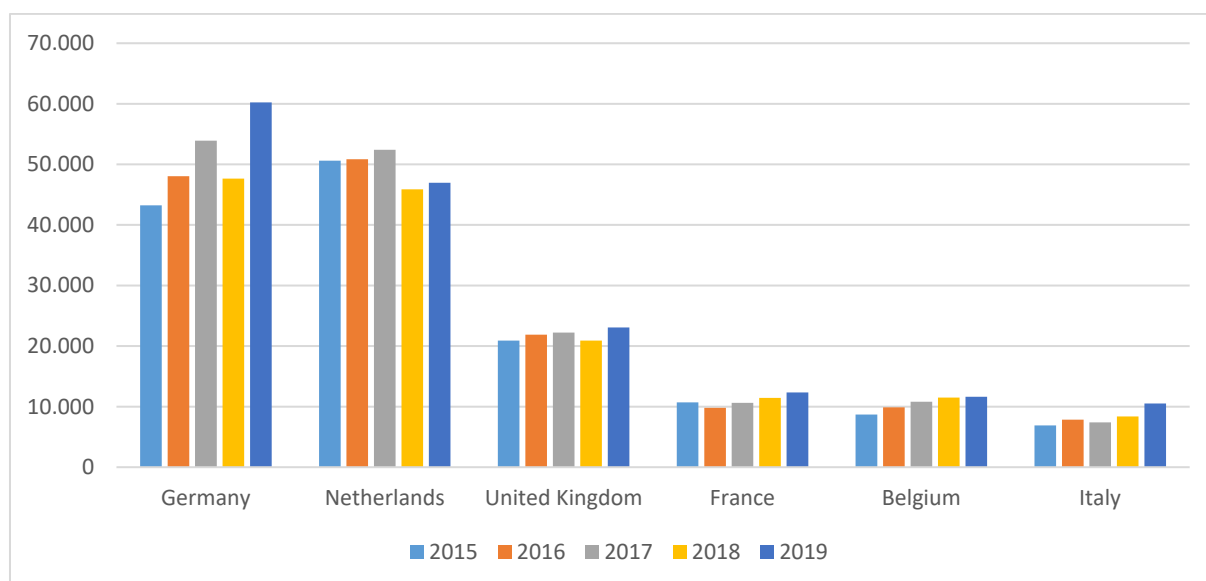
Au cours des cinq dernières années, la consommation a augmenté d'un taux de croissance annuel de 5 %, l'Allemagne et le Royaume-Uni étant les principaux marchés. Selon le [Conseil international des fruits secs](#), l'Allemagne a la consommation par habitant la plus élevée au monde, avec une estimation de 1,87 kg/an en 2018.

Les consommateurs européens sont de plus en plus conscients des bienfaits des noix pour la santé. Les noix de cajou sont présentées comme particulièrement riches en fer (qui renforce le système immunitaire) et en vitamine K (contribuant à une bonne coagulation sanguine et à préserver la densité osseuse). Le goût des noix de cajou est un autre élément moteur de l'augmentation de leur consommation. De nombreux consommateurs européens trouvent le goût des noix de cajou grillées plus attrayant que celui des noix européennes traditionnelles telles que les noisettes ou les noix.

Quels sont les pays européens qui offrent le plus de possibilités pour les noix de cajou ?

En tant que principal importateur et consommateur de noix de cajou en Europe, l'Allemagne est un marché cible intéressant. L'Allemagne offre également des possibilités spécifiques pour les noix de cajou certifiées biologiques. L'Allemagne et les Pays-Bas sont également d'importantes plaques tournantes commerciales qui réexportent de grandes quantités de noix de cajou importées. Les autres pays européens qui sont de grands importateurs nets et qui consomment la plupart des noix de cajou importées sont le Royaume-Uni, la France, l'Italie, l'Espagne et la Pologne.

Figure 3 : Principaux importateurs européens de noix de cajou, en tonnes



Source : Eurostat

L'Allemagne, le plus grand marché européen de la noix de cajou

L'Allemagne est le plus grand importateur de noix de cajou en Europe. La valeur des importations allemandes était de 426 millions d'euros au total en 2019, soit 28 % des importations totales de l'UE. Les importations allemandes ont augmenté annuellement de 9 % en volume entre 2015 et 2019, atteignant 60 000 tonnes.

En 2018, les importations ont baissé temporairement en raison d'une baisse de l'offre en provenance du Vietnam et de l'Inde. Au cours du dernier trimestre 2018, le gouvernement tanzanien a cessé d'expédier des noix de cajou brutes vers l'Inde et le Vietnam, ce qui empêché la transformation et l'approvisionnement réguliers vers l'Europe et d'autres destinations. Cette interdiction a été imposée par le gouvernement tanzanien pour empêcher l'exportation de produits sans valeur ajoutée (noix en coque) et pour protéger les agriculteurs de l'exploitation (prix bas payés par les collecteurs).

L'Allemagne est également un pays par lequel les noix de cajou importées transitent beaucoup. Environ 30 % de toutes les noix de cajou importées sont réexportées d'Allemagne chaque année vers d'autres marchés européens. Les activités de réexportation sont menées par les négociants et les agents spécialisés, dont beaucoup sont situés à Hambourg ([le principal port allemand](#)). Les principaux marchés cibles des exportations et réexportations allemandes sont le Royaume-Uni et le Luxembourg (représentant chacun 17 % des exportations) et la France (10 %).

Il peut paraître surprenant que l'Allemagne réexporte des quantités importantes de noix de cajou vers le Luxembourg, l'un des plus petits pays européens, qui en consomme très peu, mais cela s'explique par le volume de noix de cajou transformées (cuites et décortiquées) au Luxembourg. Une grande partie des noix de cajou sont transformées et emballées au Luxembourg pour le marché de détail allemand, puis réexpédiées en Allemagne.

Actuellement, le marché allemand des importations de noix de cajou est très concentré, en effet l'Allemagne importe 85 % de toutes ses noix de cajou du Vietnam (33 000 tonnes en 2019) et de l'Inde (19 000 tonnes), ce qui laisse relativement peu de place aux autres fournisseurs. La principale raison de cette forte dépendance vis-à-vis des importations en provenance du Vietnam et de l'Inde est le manque de capacités de décorticage dans d'autres régions en croissance. Cette situation caractérise non seulement l'Allemagne, mais aussi tous les autres pays importateurs européens.

Les pays émergents en développement qui fournissent des noix de cajou à l'Allemagne sont la Côte d'Ivoire, l'Indonésie, le Mozambique, le Nigeria, le Burkina Faso, le Bénin et le Ghana. À moyen et long terme (jusqu'aux dix prochaines années), les pays africains devraient augmenter considérablement leur approvisionnement en amandes de noix de cajou décortiquées en Allemagne et vers d'autres destinations européennes. C'est ce que révèlent les investissements prévus dans des infrastructures de transformation des noix de cajou à plus grande échelle. Dans plusieurs pays africains, la transformation est déjà soutenue par des fonds internationaux et gouvernementaux.

La consommation allemande de noix de cajou a été motivée par la tendance des en-cas sains. Depuis peu, les noix de cajou sont également de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les pâtes à tartiner et les barres de céréales (surtout biologiques), comme le montrent les photos ci-dessous. Des sources industrielles estiment que l'Allemagne est le plus grand consommateur de noix de cajou biologiques en Europe.

Photo 5 : Pâte à tartiner paprika - noix de cajou



Photo 6 : Barre aux noix de cajou



Les fournisseurs de noix de cajou émergents des pays en voie de développement qui souhaitent exporter vers l'Allemagne doivent être conscients des strictes normes exigées par les importateurs allemands. Ces normes comprennent une certification en matière de sécurité alimentaire, comme la norme [IFS](#), mais aussi l'engagement d'un approvisionnement durable et fiable. L'agence gouvernementale allemande pour le développement (GIZ) a lancé un projet complet appelé [ComCashew](#) pour améliorer la production compétitive et durable de noix de cajou dans plusieurs pays africains. Le marché allemand offre également de bonnes possibilités aux amandes de noix de cajou biologiques.

Parmi les importateurs allemands de noix de cajou, citons [August Töpfer](#), [Märsch Importhandels](#), [Intersnack](#) et [Nutwork](#). Les principales marques de détail (ainsi qu'importateurs et emballateurs) dans le segment conventionnel sont [Seeberger](#), [Farmers Snack](#) et [Kluth](#), et [Alnatura](#) et [Rapunzel](#) dans le segment biologique. En dehors des marques indépendantes, de nombreuses noix de cajou sont vendues sous les marques des détaillants (des distributeurs).

Conseils :

- Retrouvez les commerçants allemands de noix de cajou sur les sites Internet de l'association allemande spécialisée, [Waren-Verein](#), et dans l'[annuaire des entreprises allemandes](#), Wier Liefert Was.
- Découvrez les moyens de promouvoir la consommation de noix de cajou sur le marché allemand grâce à l'organisation allemande de promotion des noix comestibles, [Nucis](#) (site web en allemand uniquement).

Les Pays-Bas, plaque tournante du commerce

Les Pays-Bas sont un important pays importateur de noix de cajou en Europe, qui représente 20 % des importations totales de l'UE. Ses importations ont augmenté jusqu'en 2017 mais ont diminué en 2018 et 2019. En 2019, les importations néerlandaises de noix de cajou se sont élevées à 47 000 tonnes en quantité et à 345 millions d'euros en valeur. Il semble que la baisse des importations néerlandaises n'ait été que temporaire. Rien qu'au premier semestre 2020, les Pays-Bas ont importé 20 % de plus que pendant la même période en 2019.

Les Pays-Bas jouent un rôle important en tant que plaque tournante du commerce en Europe, environ 70 % de toutes les noix de cajou décortiquées importées étant réexportées vers d'autres pays européens. L'Allemagne est la première destination des réexportations néerlandaises de noix de cajou, les importations s'élevant à 14 000-17 000 tonnes par an. Une autre grande destination des réexportations néerlandaises de noix de cajou est la France, qui a importé plus de 3 000 tonnes en 2019.

Comme en Allemagne, le marché néerlandais des noix de cajou est assez concentré et dépend principalement des importations en provenance du Vietnam et de l'Inde. En 2019, 65 % des importations néerlandaises provenaient du Vietnam, suivi de l'Inde (18 %) et du Brésil (4 %). Les importations en provenance d'Afrique ont fluctué au cours des 5 dernières années, atteignant un pic en 2016 mais diminuant à nouveau en 2017 et 2018. Cependant, les importations en provenance d'Afrique ont continué à augmenter en 2019 et 2020. Les trois premiers fournisseurs africains des Pays-Bas sont le Ghana (481 tonnes en 2019), le Mozambique (456 tonnes) et la Côte d'Ivoire (406 tonnes).

L'augmentation de la consommation de noix de cajou aux Pays-Bas est due à la tendance aux en-cas sains et à l'utilisation de noix comme substitut de protéines animales. Selon l'INC, les Pays-Bas sont le quatrième plus grand consommateur de noix de cajou par habitant en Europe, après l'Allemagne, le Royaume-Uni et la France. On estime que la consommation par habitant aux Pays-Bas fluctue entre 0,7 et 1,7 kg/an.

En dehors des en-cas, les noix de cajou sont de plus en plus utilisées comme ingrédient, notamment dans les pâtes à tartiner comme le beurre de cajou. Aux Pays-Bas, le beurre de cajou est produit à 100 % à partir de noix de cajou ou en mélange avec d'autres noix telles que les arachides et les amandes. Les consommateurs néerlandais sont déjà habitués aux pâtes à tartiner à base de noix, car les Pays-Bas sont le plus grand consommateur européen de beurre de cacahuètes. Le beurre de noix de cajou constitue une excellente alternative (perçue comme plus saine) au beurre de cacahuète.

Les consommateurs et les négociants néerlandais de noix de cajou exigent de plus en plus un approvisionnement durable et éthique en noix de cajou. L'approvisionnement durable en noix de cajou aux Pays-Bas est fortement soutenu par plusieurs initiatives telles que [Sustainable Nut Initiative](#), [Woord en Daad](#) ou [Fair Match Support](#). Par conséquent, la mise en œuvre de programmes de production durable serait bénéfique pour les fournisseurs des pays en développement qui souhaitent pénétrer le marché néerlandais de la noix de cajou.

Parmi les importateurs néerlandais de noix de cajou, citons [Catz International](#), [Nutland](#), [Rhumveld](#), [Amberwood Trading](#), [Global Trading and Agency](#) et [Delinuts](#). Les Pays-Bas sont un marché très exigeant, car la majorité des noix de cajou sont vendues aux consommateurs sous des marques de distributeur (marques de détaillants). La consommation de noix fraîchement grillées et sans marque (comme celles vendues dans des sacs en papier) est également importante. Un changement important peut également être observé dans l'utilisation du sel de mer par rapport au sel de table et dans l'utilisation de la torréfaction par rapport à la friture dans l'huile.

Conseils

- Pour en savoir plus sur l'industrie néerlandaise de la noix de cajou, contactez l'[Association néerlandaise pour le commerce des fruits secs, des noix, des épices et des produits connexes](#) (site web en néerlandais uniquement).

Le Royaume-Uni, marché innovant de la noix de cajou

Le Royaume-Uni est le troisième pays importateur et le deuxième marché européen pour les noix de cajou. En 2019, les importations se sont élevées à 23 000 tonnes et on estime la consommation à environ 21 000 tonnes. Cela signifie que le Royaume-Uni est un importateur net de noix de cajou, la majorité des noix importées étant consommées dans le pays. Les importations ont augmenté de 3 %, à la fois en valeur et en quantité, entre 2015 et 2019. En 2019, la consommation de noix de cajou par habitant au Royaume-Uni a été estimée à 0,8 kg/an.

Tout comme l'Allemagne et les Pays-Bas, les importations de noix de cajou du Royaume-Uni dépendent de l'approvisionnement en provenance du Vietnam. Le Vietnam représente 73 % de la part de marché. En 2019, le Royaume-Uni a importé 2 200 tonnes d'Allemagne (pays de transit), et 1 100 tonnes de l'Inde. Les nouveaux fournisseurs de noix de cajou dont la part de marché augmente sur le marché britannique sont le Ghana, le Burkina Faso et le Bénin.

Le Royaume-Uni est probablement le marché le plus innovant en matière de consommation de noix de cajou. Si elles sont utilisées comme en-cas salé et grillé, les noix de cajou sont proposées dans une variété de saveurs différentes. Les transformateurs alimentaires utilisent également de plus en plus de noix de cajou dans les barres aux fruits et aux noix (comme [Natural Balance Foods](#)), dans les pâtes à tartiner au beurre de noix (comme [Meridian Foods](#)) ou dans le lait de noix (comme [Rude Health](#)).

La durabilité et l'approvisionnement éthique sont des aspects importants pour les importateurs britanniques de noix de cajou. Le Royaume-Uni est le plus grand marché de produits certifiés « commerce équitable » en Europe. [Barrow, Lane & Ballard](#), [Community Foods](#), [Freeworld Trading](#) et [Premier Fruit and Nut](#) sont quelques exemples d'importateurs britanniques de noix de cajou.

Conseil :

- Cherchez les importateurs de noix de cajou dans la liste des membres de l'association britannique des noix, [UK Nut Association](#). Outre les membres britanniques, vous trouverez également des contacts d'entreprises de France, des Pays-Bas et d'Allemagne.

La France, un marché biologique en pleine expansion

Les importations françaises de noix de cajou ont augmenté de 8 % en valeur et de 4 % en volume par an entre 2015 et 2019. En 2019, les importations de noix de cajou en France ont atteint 12 000 tonnes et 101 millions d'euros. En 2019, le premier pays à fournir des noix de cajou à la France était le Vietnam, dont la part en volume était de 61 %, suivi par l'Inde (18 %) et par les Pays-Bas (pays de transit, 8 %).

Le volume des importations du Vietnam a augmenté de 9 % par an, passant de 5 400 tonnes en 2015 à 7 500 tonnes en 2019. Par ailleurs, les importations en provenance de l'Inde ont diminué, passant de 4 000 tonnes en 2015 à 2 200 tonnes en 2019. Les pays émergents en développement qui fournissent des noix de cajou à la France sont le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, et le Ghana. Curieusement, la France est le seul pays européen à être fourni par le Sénégal (39 tonnes en 2019).

Les noix de cajou en France sont un en-cas populaire représenté par un nombre important de marques. Elles sont aussi de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les boissons aux noix, comme le [lait de cajou sans sucre](#) et d'autres produits innovants comme le chocolat ou les en-cas. Par ailleurs, l'apparition de marques de détails biologiques en France augmente, nous pouvons par exemple citer des marques de distributeurs et des marques indépendantes comme [Jardin Bio](#), [Ethiquable](#) ou [Naturalia](#).

Conseils :

- Pour en savoir plus sur le marché français de la noix de cajou, contactez le [Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes](#) (CTIFL).
- Si vous n'êtes pas originaire d'un pays francophone, envisagez d'investir dans du personnel francophone pour faciliter la pénétration du marché français des noix de cajou.

L'Italie, marché concurrentiel des prix

L'Italie est le cinquième pays européen importateur de noix de cajou et le sixième à en consommer. L'Italie se caractérise par des importations plus stables que les autres principaux pays importateurs. Entre 2015 et 2019, les importations italiennes ont augmenté de 11 % par an, à la fois en valeur et en quantité. En 2019, les importations ont atteint 10 500 tonnes et 59 millions d'euros. Comme les autres pays d'Europe, le premier fournisseur de l'Italie en volume est le Vietnam, avec une part de 67 %, suivi du Brésil (10 %), de l'Allemagne (pays de transit) et des Pays-Bas (pays de transit).

L'Inde perd des parts de marché sur le marché italien de la noix de cajou. Les importations en provenance de l'Inde ont diminué, passant de plus de 1 000 tonnes en 2014 à 279 tonnes en 2019. Les fournisseurs des marchés émergents qui ont une part de marché croissante en Italie sont le Mozambique, le Bénin, le Togo et le Burkina Faso. Les pays africains représentent néanmoins une très faible part de l'offre italienne.

Une tendance spécifique au marché italien est l'utilisation croissante des noix de cajou dans les sauces au pesto. La recette traditionnelle du pesto comprend des pignons, mais en raison des prix élevés et de l'instabilité de l'offre, les fabricants italiens remplacent souvent les pignons par des noix de cajou ou des amandes. Au cours des cinq dernières années, le prix à l'importation des noix de cajou en Italie était inférieur à celui des autres grands marchés européens.

Conseil :

- Découvrez les moyens de promouvoir la consommation de noix de cajou sur le marché italien grâce à l'organisation italienne de promotion des noix et fruits secs comestibles, [Nucis Italia](#) (site web en italien uniquement).

L'Espagne, importateur stable

L'Espagne est également un importateur important et stable de noix de cajou. Bien que l'Espagne importe de plus petites quantités que la Belgique (le cinquième plus grand importateur), elle est plus attractive pour les fournisseurs émergents. La Belgique est un pays de transit dont la consommation intérieure est plus faible que celle de l'Espagne. Entre 2015 et 2019, les importations espagnoles ont augmenté annuellement de 16 % en valeur et de 13 % en quantité, pour atteindre respectivement 9,4 000 tonnes et 74 millions d'euros. Le premier fournisseur espagnol en volume est le Vietnam, avec une part de 55 % en 2019, suivi de près par l'Inde (33 %) et l'Allemagne (un pays de transit ayant une part de 6 %).

Bien qu'ils n'aient encore que de très petites parts, le Ghana et la Guinée-Bissau sont deux fournisseurs émergents de noix de cajou sur le marché espagnol.

Conseils :

- Lisez notre étude sur les [Statistiques et perspectives du marché pour les fruits et légumes transformés](#) pour en savoir plus sur l'évolution générale du commerce dans le secteur européen des épices.
- Consulter les statistiques commerciales d'intérêt à l'aide d'outils tels que [TradeMap](#) de l'ITC ou [Access2Markets](#). Saisissez le code 080132 du SH pour analyser le commerce des noix de cajou.

Quelles tendances offrent des opportunités sur le marché européen des noix de cajou ?

La demande croissante d'en-cas sains combinée à la nécessité d'un approvisionnement stable et durable sont les principaux moteurs de l'intérêt croissant des consommateurs pour les noix de cajou en Europe. Avec l'intérêt croissant pour les régimes végétaliens, la consommation de noix salées (« en-cas sain »), de pâtes à tartiner à base de noix (comme le beurre de noix de cajou) et l'utilisation de boissons produites à partir de noix comestibles (lait de noix) est en hausse, car les consommateurs doivent satisfaire leurs besoins en protéines et faire face à des intolérances au lactose en l'absence de protéines animales.

Pour en savoir plus sur les tendances générales, lisez notre étude sur les [Tendances du marché européen des fruits et légumes transformés](#).

En-cas sains

Les noix, y compris les noix de cajou, jouissent d'une bonne réputation auprès des consommateurs européens. La consommation de noix devrait connaître la plus forte croissance dans le segment des en-cas. Dans les principaux pays consommateurs, les noix de cajou sont considérées comme une alternative plus saine à d'autres en-cas salés, tels que les chips et les en-cas extrudés, et plus bénéfiques pour la santé que les cacahuètes.

Selon une étude du cabinet d'études de marché IRI, l'analyse de six marchés (Royaume-Uni, France, Allemagne, Italie, Espagne et Pays-Bas) a montré que les consommateurs [optent pour des produits plus sains ou plus légers](#). Avec leur mode de vie très actif, les consommateurs européens remplacent les traditionnelles pauses déjeuner par des en-cas sains, dont les noix sont un ingrédient important.

De nombreux nutritionnistes et chefs cuisiniers célèbres comme Jamie Oliver prônent les bienfaits nutritionnels des noix. Les noix de cajou sont présentées comme étant riches en phosphore, cuivre et magnésium, ce que l'on ne trouve pas couramment dans d'autres aliments. Les noix de cajou, avec les pistaches, ont la plus faible teneur en matière grasse parmi les noix. Près de 80 % de la graisse des noix de cajou est insaturée et permet donc de maintenir un taux de cholestérol sain. Elles sont également riches en tocophérols et en phytostérols.

Nouvelles saveurs

Les [noix de cajou aromatisées](#) et les enrobages supplémentaires gagnent également en popularité. Parmi les saveurs les plus tendance, on trouve les saveurs piquantes et épicées comme le « piment fort » ou le « jalapeño ». Des saveurs salées exotiques telles que les noix de cajou rôties sauce tamari sont également introduites. D'autres saveurs intéressantes sont « rôti au miel », « marmite » (en particulier au Royaume-Uni), « crème aigre et oignon ».

En plus des nouveaux arômes, les fabricants introduisent également de nouveaux enrobages. Par exemple plusieurs producteurs lancent des noix de cajou enrobées de chocolat.

La noix de cajou comme ingrédient

Les noix de cajou deviennent également un ingrédient de divers aliments sains et produits alimentaires fonctionnels, tels que les céréales pour le petit-déjeuner, le beurre de noix de cajou, le lait de noix de cajou, le yaourt à la noix de cajou, les fromages aux noix de cajou, les en-cas protéinés aux noix de cajou, les barres de fruits et de noix, et les produits chocolatés contenant des noix de cajou. Outre les produits de l'industrie alimentaire, l'utilisation des noix de cajou comme ingrédient dans les salades et les repas faits maison est également en augmentation.

De nombreux produits innovants sont à l'origine de la demande croissante de noix de cajou. Les morceaux de noix de cajou ont un prix inférieur à celui des amandes entières et ont un large éventail d'applications dans l'industrie de la transformation alimentaire. Les fournisseurs des pays en développement qui peuvent fournir des noix de qualité peuvent avoir un avantage important sur leurs concurrents. Il arrive souvent que les morceaux soient de qualité moins stable que les amandes entières.

Approvisionnement durable

Dans le secteur des noix comestibles, plusieurs grands négociants ont rejoint l'initiative [Sustainable Nut Initiative](#) dans le but de stimuler la traçabilité et la durabilité. Parmi les nombreux outils permettant d'atteindre cet objectif, cette initiative prévoit un système d'information de gestion (3S : Sustainable Supply System). L'objectif de ce système est de stimuler la productivité et la qualité et de rendre possible la traçabilité et la transparence dans la chaîne d'approvisionnement.

La [société burkinabé Anatrans](#) est un exemple d'initiative d'approvisionnement durable réussie. Le Dispositif pour l'entreprenariat durable et la sécurité alimentaire de l'Agence néerlandaise des entreprises a lancé un projet qui a soutenu Anatrans. Au cours des dix dernières années, Anatrans a employé 1 300 personnes, dont 85 % de femmes. Anatrans a réussi à développer une coopération entre l'agriculteur, la coopérative agricole et l'usine, en offrant une formation agricole aux agriculteurs pour améliorer leurs rendements et la qualité de leurs produits. Les agriculteurs reçoivent le soutien concret dont ils ont besoin pour développer leur entreprise et négocier en groupe organisé directement avec l'usine. Grâce à des investissements dans la transformation locale et la certification biologique et équitable, Anatrans est devenue le premier exportateur de noix de cajou du Burkina Faso.

En adhérant à l'initiative en faveur des noix durables, les fournisseurs des pays en développement peuvent devenir plus compétitifs sur le marché européen. L'évaluation des risques aide les entreprises à se concentrer sur les risques les plus urgents en matière de durabilité. Les entreprises peuvent obtenir des avantages concurrentiels cruciaux en traitant bien les agriculteurs et en améliorant leurs moyens de subsistance.

Intégration verticale

Afin de maintenir un approvisionnement constant et des prix stables lorsqu'elles fournissent des noix de cajou, de nombreuses entreprises européennes ont commencé à investir dans des sites de production dans des pays en voie de développement. Ces investissements devraient augmenter, notamment en Afrique. Le but de ces investissements est de développer l'industrie de la transformation et de rendre les sociétés moins dépendantes de l'offre en provenance d'Asie, car il n'est pas logique d'acheter en Asie des noix de cajou africaines. Les sociétés commerciales socialement responsables organisent des ateliers en Afrique sur les bonnes pratiques de fabrication, la durabilité et la qualité des produits et sur l'établissement de partenariats à long terme.

Des entreprises comme [nuts2](#), [Olam](#) et [Intersnack](#) coopèrent étroitement avec les agriculteurs et les transformateurs dans les pays en croissance.

Conseils :

- Faites la promotion des différentes applications et des propriétés nutritionnelles des noix de cajou. Toutefois, évitez de faire des affirmations liées à la santé ou à la nutrition si elles ne sont pas étayées par des preuves scientifiques. Consultez la [Base de données de recherche sur la santé](#) de l'INC pour trouver des études qui ont été publiées dans des revues scientifiques.
- Lisez l'[étude du CBI sur les statistiques et perspectives du marché quant aux fruits, légumes et noix transformés comestibles](#) pour en savoir plus sur les tendances commerciales générales et sur la taille de segments de marché spécifiques.
- Consultez les sites web des expositions et salons européens pour découvrir les dernières tendances. Les salons les plus importants en Europe qui sont intéressants en ce qui concerne les tendances et le commerce de la noix de cajou sont [SIAL](#), [Anuga](#) et [BioFach](#).
- Utilisez la plateforme en ligne [3S Platform](#) pour tracer, analyser et améliorer l'approvisionnement en noix de cajou.

Cette étude a été réalisée pour le compte du CBI par [Autentika Global](#).

Veuillez consulter notre [clause de non-responsabilité concernant les informations sur le marché](#).