

Pénétrer le marché européen des noix de cajou

Une certification de la sécurité alimentaire associée à des tests de laboratoire fiables et fréquents permet de donner une bonne image des producteurs de noix de cajou souhaitant exporter vers l'Europe. Le fait de produire de façon durable et de mettre en œuvre des mesures de responsabilité sociale des entreprises permettra aux fournisseurs émergents d'obtenir un autre avantage. Les concurrents actuels les plus sérieux pour les nouveaux fournisseurs de noix de cajou décortiquées sont le Vietnam et l'Inde. Les sociétés vietnamiennes et indiennes ont le pouvoir de maintenir les prix des noix de cajou à un niveau relativement bas grâce à leur production à grande échelle et à leurs méthodes de transformation mécanisées.

Quelles sont les exigences auxquelles doivent satisfaire les noix de cajou pour être autorisées sur le marché européen ?

Quelles sont les exigences obligatoires ?

Tous les aliments, y compris les noix de cajou, vendus dans l'Union européenne (UE) doivent être sûrs. Les produits importés ne font pas exception. Les additifs doivent être approuvés. Des limites sont fixées pour les concentrations de contaminants nocifs, tels que les résidus de pesticides et les mycotoxines. L'étiquetage doit également indiquer clairement que les noix peuvent provoquer des allergies.

Contrôle des contaminants dans les noix de cajou

Le [Règlement de la Commission européenne](#) fixe des limites maximales pour certains contaminants dans les produits alimentaires. Ce règlement est fréquemment mis à jour et, outre les limites fixées pour les denrées alimentaires générales, un certain nombre de limites spécifiques s'appliquent aux contaminants dans des produits particuliers, dont les noix de cajou. Les exigences les plus courantes concernant les contaminants dans les noix de cajou portent sur la présence de mycotoxines, de résidus de pesticides, d'organismes microbiologiques et de métaux lourds.

Mycotoxines

La présence de mycotoxines (aflatoxines, en particulier) est la principale raison pour laquelle les noix pourraient être interdites sur le marché européen. La teneur en aflatoxine B1 dans les noix de cajou ne doit pas dépasser 5 µg/kg et la teneur totale en aflatoxines (B1, B2, G1 et G2) ne doit pas dépasser 10 µg/kg. Cependant, l'incidence des aflatoxines est plus faible dans les noix de cajou que dans d'autres noix, comme les arachides. La plupart des sources scientifiques, mais pas toutes, s'accordent à dire que l'aflatoxine n'est pas un problème dans la production de noix de cajou. En effet, leurs coques contiennent du cardol, qui inhibe le développement des aflatoxines.

Résidus de pesticides

L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides présents dans les produits alimentaires et sur ces derniers. Les produits contenant une concentration de résidus de pesticides supérieure à celle autorisée sont retirés du marché européen. Cependant, il est assez rare de rencontrer des concentrations excessives de résidus de pesticides dans le commerce des noix de cajou. En effet, la coque (dans laquelle des résidus peuvent s'accumuler) est retirée avant que les noix ne soient importées en Europe.

L'UE publie régulièrement [une liste des pesticides](#) dont l'utilisation est approuvée dans l'Union européenne. Cette liste est mise à jour fréquemment. Pour ce qui est des noix de cajou, la Commission européenne a fixé en 2020 les limites de résidus de pesticides et les dates d'entrée en vigueur suivantes (voir tableau 1).

Tableau 1 : Modifications des limites de pesticide de l'Union européenne dans les noix de cajou au cours de l'année 2020

Nom du pesticide	Limite de résidus	Date d'adoption
Triasulfuron	0,01 ppm	18/05/2020
Prochloraz	0,01 ppm	04/09/2020

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a également proposé de diminuer les LMR pour les pesticides suivants, applicables aux noix de cajou : glyphosate, spinetoram, pyridabène et fluopyram.

L'un des derniers changements adoptés en 2020 est le niveau de chlorates, qui est fixé à 0,1 pour toutes les noix, y compris les noix de cajou. [La législation sur les limites de chlorates](#) est entrée en vigueur en juin 2020. Les chlorates ne sont pas des pesticides typiques dans le cadre de la production de noix de cajou, mais ils peuvent entrer en contact avec les noix de cajou si l'on utilise de l'eau chlorée et des détergents chlorés. Par conséquent, les exportateurs de noix de cajou doivent contrôler l'utilisation de l'eau et des détergents dans leurs installations de production.

Contaminants microbiologiques

La présence de très faibles niveaux de salmonelles et d'E. coli dans les aliments prêts à consommer ou transformés, y compris les noix de cajou, est une cause importante de maladie d'origine alimentaire. Les

transformateurs de noix doivent considérer la salmonelle et E. coli comme des risques majeurs pour la santé publique dans leurs plans d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Conseils :

- Suivez le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque](#) du Codex Alimentarius. Pour les noix de cajou en particulier, il est important de contrôler le niveau d'humidité pendant le stockage et le transport (< 65 % d'humidité relative) afin d'éviter que le produit ne soit endommagé par des moisissures et des changements enzymatiques.
- Pour en savoir plus sur les LMR, consultez le site web de la Commission européenne [sur les limites maximales de résidus](#). Pour vous préparer à toute nouvelle modification des LMR, lisez les [révisions en cours des LMR dans l'Union européenne](#).

Quelles sont les exigences supplémentaires auxquelles les acheteurs doivent souvent satisfaire ?

Exigences de qualité

La qualité des amandes de noix de cajou est déterminée par le pourcentage de produits défectueux, par leur nombre ou leur poids, ainsi que par leur taille, leur forme et leur couleur. L'industrie a défini plusieurs critères de qualité, mais certains d'entre eux, comme le goût et la saveur, sont subjectifs et ne peuvent être facilement déterminés en se basant sur des caractéristiques physiques.

Plusieurs normes établissent des exigences spécifiques en matière de qualité des noix de cajou. La norme la plus largement appliquée en Europe est celle établie par la [Commission économique pour l'Europe des Nations unies](#) (CEE-ONU). Des normes similaires mais légèrement différentes sont également élaborées par plusieurs pays producteurs tels que l'Inde, le Brésil, le Vietnam, la Tanzanie, le Kenya et l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est. Les critères les plus importants utilisés pour définir la qualité des noix de cajou sont les suivants :

- Catégorie : l'Union européenne n'a pas de norme officielle relative à la classification des noix de cajou. Toutefois, la classification de la CEE-ONU est largement utilisée sur le marché. Dans cette classification, les noix de cajou sont divisées en trois catégories principales : Catégorie Extra, Catégorie I et Catégorie II, selon les défauts admis et la couleur de la peau de l'amande.
- Calibrage : L'Union européenne n'a pas officiellement défini de catégories de calibrage pour les noix de cajou. La classification de calibrage la plus fréquemment utilisée, également de la CEE-ONU, correspond aux normes relatives aux noix de cajou des États-Unis. Selon les normes des États-Unis, les amandes entières sont classées en fonction du nombre de noix de cajou par livre (0,454 kg) ou par kilo ; par exemple, 210 noix par livre équivalent à 465 noix par kilo. Les morceaux d'amandes sont classés en fonction de leur diamètre.
- Style et couleur de la peau : en pratique, la qualité et le prix sont généralement déterminés en fonction des caractéristiques des noix de cajou, ce qui permet de combiner le style (entières, fendues ou en morceaux) avec la qualité et l'aspect de la peau. La peau peut être blanche, ou avoir été brûlée ou foncée à un certain degré pendant la transformation.

Certification en matière de sécurité alimentaire

Bien que la législation européenne ne rende pas la certification de sécurité alimentaire obligatoire, elle est devenue indispensable pour la plupart des importateurs de produits alimentaires européens. La plupart des importateurs européens établis ne travailleront pas avec vous si vous ne pouvez pas fournir un certain type de certification de sécurité alimentaire.

La majorité des acheteurs européens demandent une certification reconnue par l'[Initiative mondiale de la sécurité alimentaire](#) (GFSI). Pour la noix de cajou, les programmes de certification les plus populaires, tous reconnus par la GFSI, sont les suivants :

- [Normes IFS](#) (IFS)
- [Norme globale du British Retail Consortium](#) (BRCGS)
- [Certification du système de sécurité alimentaire](#) (FSSC 22000)

Veuillez noter que cette liste n'est pas exhaustive et que les systèmes de certification des aliments sont en constante évolution. La majorité des programmes de certification de la sécurité alimentaire s'appuient sur des normes ISO existantes comme la norme [ISO 22000](#).

Bien que les différents systèmes de certification de la sécurité alimentaire reposent sur des principes similaires, certains acheteurs préfèrent un système de gestion en particulier. Par exemple, les acheteurs britanniques exigent souvent le référentiel du BRC, alors que l'IFS est plus courant pour les détaillants allemands. Il convient également de noter qu'une certification de la sécurité alimentaire n'est qu'un premier pas vous permettant de commencer à exporter vers l'Europe. En général, les acheteurs sérieux souhaiteront visiter vos installations de production ou mener un audit de celles-ci dès les premières années de votre coopération.

Responsabilité sociale des entreprises

Les entreprises ont des exigences différentes en matière de responsabilité sociale. Certaines entreprises exigent le respect de leur code de conduite ou de normes communes telles que la norme sur les échanges de données éthiques entre fournisseurs ([SEDEX](#)), l'initiative pour le commerce éthique ([ETI](#)) ou l'initiative de conformité sociale de l'entreprise ([BSCI](#)) d'Amfori.

Exigences en matière d'emballage

Il n'existe pas de règle générale concernant la taille des emballages pour les noix de cajou exportées, mais le type d'emballage le plus courant pour l'exportation est le sac en plastique de 10 à 25 kg. Afin de prolonger la durée de conservation, les sacs sont souvent scellés sous vide en extrayant l'air et en injectant du dioxyde de carbone et de l'azote. Les noix de cajou sont aussi conditionnées dans des boîtes hermétiques.

L'utilisation de papier ou de timbres portant des indications commerciales est autorisée, à condition que l'impression ou l'étiquetage ait été réalisé avec une encre ou une colle non toxique. L'emballage est souvent de forme cubique afin d'utiliser efficacement l'espace des palettes et des conteneurs. Les dimensions peuvent varier, mais toutes sont compatibles avec les dimensions standard des palettes et des conteneurs.

Exigences en matière d'étiquetage

L'étiquette doit indiquer le nom du produit, soit « amandes de noix de cajou », soit « noix de cajou ». D'autres noms commerciaux relatifs à la forme peuvent être utilisés en plus de « amandes de noix de cajou ». Par ailleurs, l'étiquetage des emballages d'exportation mentionne fréquemment l'année de récolte. Les informations relatives à l'emballage en vrac doivent être indiquées sur l'emballage ou dans les documents d'accompagnement. L'étiquetage des emballages en vrac doit comporter les informations suivantes :

- Nom du produit
- Numéro d'identification du lot
- Nom et adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur
- Instructions de stockage : les instructions de stockage et de transport sont très importantes en raison de la teneur élevée en huile et de la sensibilité à des niveaux d'humidité élevés, qui peuvent nuire à la qualité des noix si on n'y fait pas attention correctement.

Le numéro d'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification.

En ce qui concerne l'emballage au détail, l'étiquetage des produits doit être conforme au [Règlement de l'Union européenne concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#). Ce règlement précise les exigences relatives à l'étiquetage sur les valeurs nutritives, l'origine, les allergènes et la lisibilité (taille de police minimale pour les informations obligatoires). Veuillez noter que ce règlement considère les noix de cajou comme un produit pouvant causer des allergies ou des intolérances et que, par conséquent, les informations sur les allergènes doivent être clairement visibles sur l'emballage de détail.

Conseils :

- Lisez notre étude sur [les exigences des acheteurs de fruits et légumes transformés](#) pour obtenir un aperçu général des exigences des acheteurs en Europe.
- Familiarisez-vous avec les normes utilisées par les producteurs et les négociants de noix de cajou sur le portail [CashewInfo](#). Le portail comprend également la nouvelle norme sur les produits appliquée par l'[Association vietnamienne de la noix de cajou](#), qui a été publiée en juin 2019.
- Pour en savoir plus sur les [exigences en matière de transport et de stockage](#) des noix de cajou, consultez le site web des Services d'information sur les transports.
- Procédez à une auto-évaluation à l'aide du kit de lancement du producteur accessible sur le [site web BSCI d'Amfori](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Noix de cajou biologiques

Pour que les noix de cajou puissent être commercialisées comme produits biologiques en Europe, elles doivent être cultivées selon des méthodes de production biologique conformes à la [législation européenne](#) à cet égard. Les installations de culture et de transformation doivent être contrôlées par un certificateur agréé avant que vous ne soyez autorisé à utiliser le logo biologique de l'Union européenne sur vos produits, ou bien le logo du détenteur de la norme (par exemple, la [Soil Association](#) au Royaume-Uni ou [Naturland](#) en Allemagne).

Sachez qu'il n'est possible d'importer des produits biologiques en Europe que si vous êtes en possession d'un [certificat d'inspection électronique](#) (e-COI). Chaque lot de produits biologiques importés dans l'UE doit être accompagné d'un certificat d'inspection électronique, tel que défini à l'annexe V du Règlement [définissant les importations de produits biologiques en provenance de pays tiers](#). Ce certificat d'inspection électronique doit être généré via le [Système expert de contrôle des échanges](#) (TRACES).

Certification en matière de durabilité

Les deux systèmes de certification de la durabilité les plus utilisés sont [Fairtrade](#) et [Rainforest Alliance](#). Fair Trade International a créé une [norme spécifique pour les noix](#) destinée aux organisations de petits producteurs. Cette norme établit des mesures de protection pour les travailleurs des installations de transformation des noix de cajou. En outre, cette norme établit les conditions de paiement et le prix minimum du commerce équitable pour les amandes de noix de cajou brutes conventionnelles et biologiques en provenance d'Afrique.

Afin d'améliorer la production et l'approvisionnement durables de noix de cajou, un groupe d'entreprises et d'organisations principalement européennes a formé la [Sustainable Nuts Initiative](#) [Initiative pour des noix

durables] en 2015. L'objectif principal de cette initiative est d'améliorer la situation dans les pays producteurs de noix et d'œuvrer à la mise en place de chaînes d'approvisionnement durables.

Certification ethnique

Les règles alimentaires musulmanes (halal) et juives (casher) imposent des restrictions alimentaires spécifiques. Si vous souhaitez vous concentrer sur des niches ethniques juives ou musulmanes, vous devriez envisager de mettre en place un plan de certification [halal](#) ou [casher](#).

Conseils :

- Consultez la [base de données de la carte de la durabilité](#) pour en savoir plus sur les labels et les normes de durabilité.
- Consultez les [lignes directrices relatives aux importations de produits biologiques dans l'Union européenne](#) pour vous familiariser avec les exigences des négociants européens en produits biologiques.
- Lisez notre étude sur les [tendances du marché européen des noix comestibles, des légumes et des fruits transformés](#) pour obtenir un aperçu des nouveautés quant aux initiatives de durabilité sur le marché européen.
- Pour en savoir plus sur le paiement, la livraison et d'autres questions pratiques, consultez l'étude du CBI sur [l'Organisation de vos exportations vers l'Europe](#).

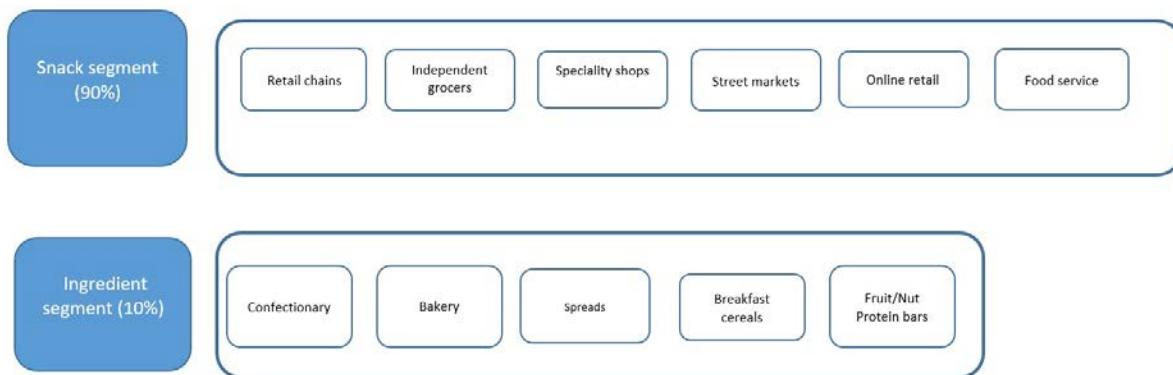
Par quels canaux pouvez-vous importer des noix de cajou sur le marché européen ?

Les noix de cajou sont surtout utilisées comme en-cas en Europe. Elles sont également utilisées comme ingrédients dans l'industrie de la transformation alimentaire. Le marché des ingrédients est beaucoup plus petit, mais il croît plus rapidement que celui des en-cas.

Comment le marché final est-il segmenté ?

Le segment des en-cas est celui qui utilise le plus les noix de cajou en Europe. Environ 90 % des noix de cajou décortiquées importées en Europe sont vendus comme en-cas, principalement sous forme d'en-cas salés et grillés. Les amandes de noix de cajou sont également de plus en plus utilisées comme ingrédients par les industries de transformation alimentaire.

Figure 1 - Segments du marché final des noix de cajou en Europe



Segment des en-cas

En 2018, la valeur au détail du marché des en-cas salés en Europe s'élevait à environ 17 milliards d'euros, soit près de 1,5 % du marché européen total de l'alimentation et des boissons. Le plus grand marché d'en-cas salés en Europe est le Royaume-Uni, dont sa valeur est estimée à environ 5 milliards d'euros. L'en-cas salé le plus consommé en Europe reste les chips, mais les noix (y compris les noix de cajou) sont de plus en plus consommées et de plus en plus perçues comme une option plus saine. La consommation d'en-cas dans l'UE a augmenté de près de 80 % entre 2009 et 2018.

Dans le segment des en-cas, deux tendances différentes influencent la consommation. L'une d'entre elles est l'élaboration de différentes saveurs de torréfaction afin de diversifier l'offre et de la faire correspondre à différentes préférences gustatives. L'autre tendance est l'expansion de la gamme de noix de cajou non salées et non grillées qui constituent une alternative plus saine aux en-cas salés.

Segment des ingrédients

Le segment de la transformation alimentaire représente environ 10 % du marché européen des noix de cajou. On prévoit que ce segment gagne des parts de marché au cours des prochaines années. Plusieurs lancements et élaborations de produits importants sont décrits dans [le chapitre sur les tendances de cette étude](#). Ceux qui emploient le plus la noix de cajou comme ingrédient sont :

- **L'industrie de la confiserie**, qui utilise principalement des morceaux et des bris de noix de cajou pour produire des en-cas au chocolat. Les amandes de cajou entières enrobées de chocolat sont aussi de plus

en plus proposées comme nouveau produit, suite au succès des ventes d'amandes enrobées de chocolat sur plusieurs marchés européens.

- **L'industrie de la boulangerie**, qui utilise des éclats de noix de cajou et des noix de cajou crues entières comme garniture dans les biscuits et les pâtisseries.
- **Les pâtes à tartiner à la noix de cajou**, un nouveau produit vendu sur plusieurs marchés européens comme une alternative plus saine au beurre de cacahuètes. En outre, le beurre de noix de cajou est mélangé à d'autres ingrédients pour offrir une plus grande variété de saveurs aux consommateurs.
- **L'industrie des céréales pour petit déjeuner**, qui lance de nouveaux produits granola riches en noix qui contiennent fréquemment des noix de cajou.
- **Les barres protéinées et aux fruits/noix**, qui sont de plus en plus proposées comme alternative aux en-cas sucrés et au chocolat. Les noix de cajou sont souvent utilisées comme ingrédient dans ces produits en tant que source de protéines végétales.
- **Autres segments** : les noix de cajou sont utilisées notamment dans les plats préparés et les sauces, comme le pesto, où elles sont utilisées comme alternative aux pignons, plus chers.

Conseils :

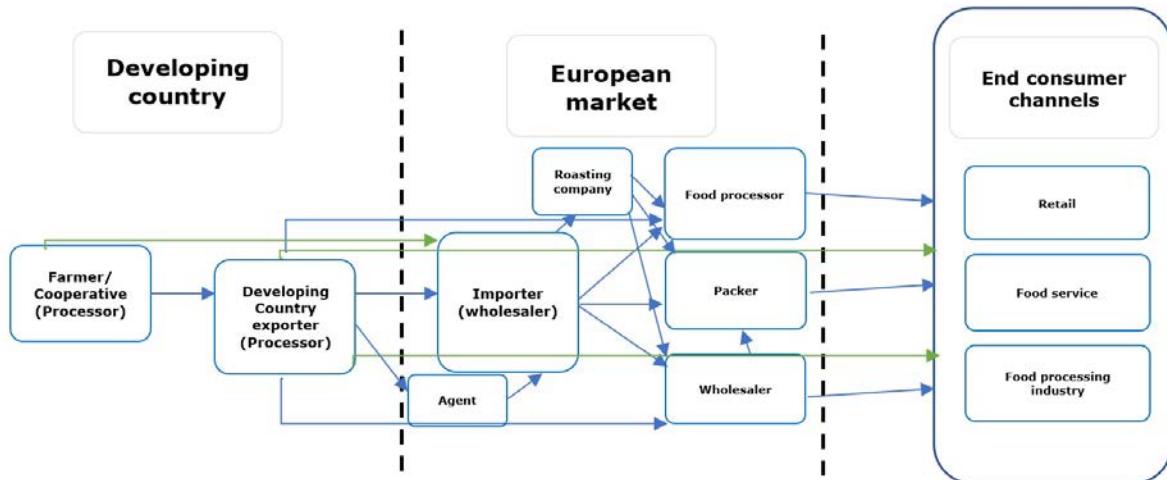
- Suivez l'évolution du marché dans le segment des en-cas européens en consultant la section « news » du site web de la [European Snack Association](#).
- Cherchez, dans la liste des exposants du salon spécialisé [Fi Europe](#), des acheteurs potentiels pour vos noix de cajou dans le segment des ingrédients alimentaires.
- Réfléchissez aux possibilités d'offrir des produits de haute qualité aux transformateurs européens, en plus des amandes entières.

Via quels canaux les noix de cajou apparaissent-elles sur le marché final ?

Les importateurs de noix spécialisés représentent le canal le plus important pour les noix de cajou en Europe. Il existe également plusieurs autres canaux, tels que les agents, les transformateurs de produits alimentaires ou les entreprises du secteur de la restauration.

Parmi les acteurs importants du segment des noix de cajou, on trouve des entreprises de torréfaction et de conditionnement. Certaines sociétés de torréfaction se sont spécialisées dans la vente aux emballeurs de noix de cajou grillées, salées et épices en vrac. Parmi les entreprises de torréfaction importantes en Europe, citons [Ireco](#) (Luxembourg), [Intersnack](#) (Allemagne/International), [Max Kiene](#) (Allemagne) et [Trigon](#) (Royaume-Uni). De nombreuses entreprises d'emballage disposent d'installations de torréfaction dans leurs usines, ce qui leur permet de créer différents produits qu'elles peuvent vendre directement aux segments de consommateurs.

Figure 2 - Canaux du marché européen des noix de cajou



Source : Autentika Global

[Importateurs / grossistes](#)

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Ils vendent très souvent des noix de cajou à des entreprises de torréfaction qui transforment les noix de cajou et les conditionnent pour les vendre aux consommateurs. Certains importateurs disposent également de leur propre matériel de transformation et d'emballage, de sorte qu'ils peuvent également approvisionner directement les canaux de vente au détail et de restauration.

Les importateurs sont généralement bien informés sur le marché européen et ils suivent de près l'évolution de la situation dans les pays producteurs de noix de cajou. Ils sont donc vos interlocuteurs privilégiés, car ils peuvent vous informer en temps utile sur l'évolution du marché et vous donner des conseils pratiques sur les exportations. En général, les importateurs de noix de cajou importent également d'autres types de noix comestibles et de fruits secs. Par conséquent, offrir d'autres produits en plus des noix de cajou peut accroître votre compétitivité.

Pour les nouveaux fournisseurs, la difficulté consiste à établir des relations durables avec des importateurs connus, car ils travaillent généralement déjà avec des fournisseurs qu'ils ont sélectionnés. Les importateurs établis effectuent des audits et visitent régulièrement les pays producteurs. Nombre de nouveaux fournisseurs s'aperçoivent en amorçant des contacts professionnels qu'ils doivent offrir la même qualité à des prix inférieurs à ceux de leurs concurrents.

Les importateurs et les fabricants de denrées alimentaires subissent une pression de la part des détaillants. Les exigences strictes qu'impose le secteur de la vente au détail pèsent sur l'intégralité de la chaîne d'approvisionnement. Cette pression se traduit par une baisse des prix, mais aussi par la valeur ajoutée associée aux aspects « durables », « naturels », « biologiques » ou « du commerce équitable » des produits. Par conséquent, la chaîne d'approvisionnement doit être transparente. Pour y parvenir, de nombreux importateurs élaborent leurs propres codes de conduite et nouent des relations durables avec leurs fournisseurs privilégiés des pays en développement.

Agents / courtiers

Les agents travaillant dans le commerce de la noix de cajou exercent généralement deux types d'activités. Normalement, les agents agissent en tant que sociétés indépendantes qui négocient au nom de leurs clients et en tant qu'intermédiaires entre acheteurs et vendeurs. Le plus souvent, ils facturent des commissions qui vont de 2 % à 4 % du prix de vente pour ces services d'intermédiaire.

Ces agents fournissent également des marques de distributeurs pour les chaînes de vente détail en Europe. Pour la plupart des fournisseurs des pays en développement, il est très difficile de participer aux procédures d'appel d'offres exigeantes des marques de distributeurs. Dans le cadre de ces services, certains agents participent, en coopération avec leurs fournisseurs de noix de cajou, aux procédures de passation de marché lancées par les chaînes de vente au détail.

Parmi les agents qui travaillent dans le domaine de la noix de cajou sur les principaux marchés européens, on trouve notamment : [Hpm Warenhandelsagentur](#) (Allemagne), [MW Nuts](#) (Allemagne), [Global Trading](#) (Pays-Bas), [QFN](#) (Pays-Bas) et [Nutfully](#) (Belgique).

Canal de la vente au détail

Il est rare que les détaillants achètent directement aux exportateurs des pays en développement. Dans certains cas, toutefois, les exportateurs (transformateurs) des pays en développement emballent directement leurs produits sous marques de distributeurs ou même sous leurs propres marques. Récemment, le secteur de la vente au détail s'est beaucoup tourné vers le segment du discount ou vers celui du haut de gamme. Le marché européen de l'alimentation au détail se caractérise principalement par un regroupement, une saturation du marché, une concurrence féroce et des prix bas.

En Europe, les principales entreprises de distribution alimentaire diffèrent d'un pays à l'autre. Les sociétés qui détiennent les plus grandes parts de marché sont Schwartz Gruppe (marques Lidl et Kaufland), Carrefour, Tesco, Aldi, Edeka, Leclerc, Metro Group, Rewe Group, Auchan, Intermarché et Ahold (Delhaize, Albert Heijn et plusieurs autres marques).

En 2020, les ventes en ligne de tous les détaillants ont considérablement augmenté. La crise liée à la Covid-19 explique cette hausse puisque de nombreux consommateurs sont restés chez eux, évitant de sortir pour faire leurs courses. Les ventes en ligne ont eu un impact sur la logistique et sur l'efficacité des livraisons des grandes chaînes de distribution. Les ventes en ligne sont une menace potentielle pour les petits commerces.

Canal de la restauration

Le canal de la restauration (hôtels, restaurants et établissements de restauration) s'approvisionne généralement auprès d'importateurs spécialisés (grossistes). Le segment de la restauration nécessite souvent que les emballages des noix de cajou pèsent entre 1 et 5 kg ; cette exigence n'est pas la même lorsqu'il s'agit d'emballages en vrac ou au détail.

La découverte des cuisines du monde, la nourriture saine et le plaisir de manger sont les principaux moteurs du canal de la restauration en Europe. Les types d'entreprises qui connaissent la croissance la plus rapide sont généralement les nouveaux fast food (plus sains), les food trucks et les restaurants éphémères, ainsi que les restaurants servant des cuisines internationales et les sandwicheries.

Conseils :

- Faites une recherche dans la [liste des membres](#) de la Fédération européenne du commerce des fruits séchés et des fruits à coques comestibles (FRUCOM) pour trouver des acheteurs de différents canaux et segments.
- Comprenez la pression exercée par les détaillants en vue d'obtenir des produits durables et devenez plus compétitif en investissant dans différents programmes de certification liés à la RSE, aux denrées biologiques ou à la sécurité alimentaire. Une certification de sécurité alimentaire est une exigence minimale si vous souhaitez exploiter le segment de la vente au détail.
- Envisagez de vous associer à d'autres producteurs de votre pays afin d'offrir des volumes suffisants

Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

Les importateurs spécialisés semblent être les interlocuteurs les plus intéressants si vous avez l'intention d'exporter des noix de cajou sur le marché européen. Cette remarque s'adresse tout particulièrement aux nouveaux fournisseurs, car, pour fournir directement le segment de la vente au détail, il faut satisfaire à de nombreuses exigences ; cela requiert des investissements considérables dans le domaine de la qualité et de la logistique.

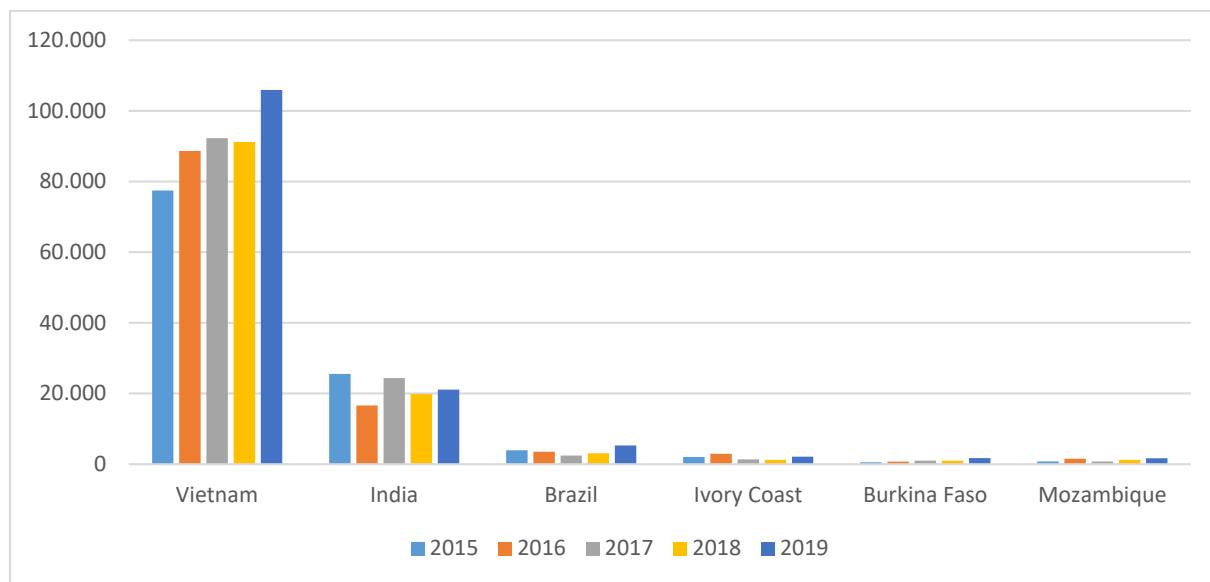
Toutefois, le conditionnement sous marque de distributeur peut être une option pour les producteurs bien équipés et compétitifs en termes de prix. Le conditionnement sous marque de distributeur est tout de même souvent effectué par des importateurs qui concluent des contrats avec des chaînes de magasins en Europe. En outre, afin de contrôler pleinement la transformation, il est plus facile de rôtir et d'emballer les noix de cajou pour le segment des en-cas en Europe. Comme le coût de la main-d'œuvre en Europe augmente, les importateurs de noix de cajou cherchent parfois des opérations de torréfaction plus rentables, en Europe de l'Est ou dans les pays en développement par exemple.

À quelle concurrence êtes-vous confronté sur le marché européen de la noix de cajou ?

Avec quel pays êtes-vous en concurrence ?

Le Vietnam et l'Inde sont les principaux concurrents des nouveaux fournisseurs de noix de cajou en Europe. Ces deux pays fournissent plus de 90 % de toutes les noix de cajou à l'Europe, suivis par le Brésil qui a une part de marché d'environ 3 %. Par ailleurs, le Vietnam et l'Inde transforment plus de 90 % de la récolte mondiale de noix de cajou. Hormis ces trois principaux fournisseurs, aucun autre pays ne détient une part du marché européen supérieure à 1 %. Cependant, il existe de nombreuses initiatives en Afrique visant à augmenter le volume de noix de cajou transformées. Les importations en provenance de pays africains connaissent déjà une hausse.

Figure 3 : Principaux fournisseurs de noix de cajou en Europe, en tonnes



Source : Eurostat

Le Vietnam, de loin le premier fournisseur de noix de cajou de l'Europe

Le Vietnam est le premier exportateur de noix de cajou vers l'Europe et le reste du monde. En tonnes, le Vietnam produit en fait moins de noix de cajou en coque que la Côte d'Ivoire et l'Inde. En 2019, le Vietnam a produit environ 62 000 tonnes d'amandes de noix de cajou décortiquées, mais a exporté 6 fois plus (environ 400 000 tonnes). Cela s'explique par les grands volumes décortiqués au Vietnam, qui permettent de vendre une quantité bien plus importante que la seule production nationale.

La récolte vietnamienne de noix de cajou en 2020 serait supérieure de 20 % à celle de 2019. Afin d'exploiter ses sites de décorticage à haut rendement, le Vietnam importe des noix de cajou en coque de Côte d'Ivoire, du

Cambodge, de Tanzanie, du Ghana, du Nigeria et d'autres pays producteurs. Les importations vietnamiennes de noix en coque en provenance de Côte d'Ivoire devraient diminuer progressivement, en raison des investissements dans les sites de transformation de ce pays. En revanche, les importations en provenance du Cambodge devraient augmenter. Les transformateurs vietnamiens investissent de plus en plus dans la production cambodgienne de noix en coque.

La plupart des noix de cajou décortiquées (amandes) produites par le Vietnam sont exportées, seuls 5 % environ sont consommés dans le pays. En 2019, le Vietnam a exporté environ 400 000 tonnes d'amandes de noix de cajou, les États-Unis étant la première destination des exportations, suivis par la Chine. Environ 30 % sont exportés vers l'Union européenne, desquels 40 % vont aux Pays-Bas. Le Vietnam a très bien géré la crise de la COVID-19 en 2020, et les exportations de noix de cajou se sont déroulées sans problèmes majeurs.

La province de Binh Phuoc représente 50 % de la production totale de noix de cajou du Vietnam. Les saisons de récolte dépendent des conditions météorologiques mais durent souvent de janvier à mai. Le décorticage manuel a presque été éliminé au Vietnam en raison du manque de main-d'œuvre. Au lieu de cela, les noix de cajou en coque sont cuites puis cassées par des machines.

Pour maintenir sa première place dans l'approvisionnement mondial en noix de cajou, l'industrie vietnamienne de la noix de cajou reçoit le soutien de diverses organisations gouvernementales et industrielles. Les investissements dans de nouvelles plantations de noix de cajou et dans la productivité sont soutenus par le [ministère vietnamien de l'agriculture et du développement rural](#) (MARD). Outre le développement de la production nationale, le MARD coopère également avec le Cambodge pour développer un approvisionnement fiable pour l'industrie de transformation nationale. L'[Association vietnamienne de la noix de cajou](#) (VINACAS) soutient le développement des technologies et les activités de promotion, tandis que l'[Agence vietnamienne de promotion du commerce](#) soutient les activités d'exportation.

L'Inde, premier producteur et consommateur de la noix de cajou au monde

Avec une récolte de 198 000 tonnes d'amandes, l'Inde était le premier producteur en 2018/2019, suivie de la Côte d'Ivoire, du Vietnam et de la Tanzanie. Contrairement au Vietnam, l'Inde consomme localement de grandes quantités de noix de cajou. Selon le Conseil international des noix et des fruits secs, l'Inde consomme environ 30 % de la production nationale d'amandes de noix de cajou. De plus, l'Inde est le plus grand consommateur au monde d'amandes de cajou, représentant environ 30 % de la consommation mondiale totale. La consommation nationale en 2018 a été estimée à 329 000 tonnes, soit 180 000 tonnes de plus que le deuxième marché mondial, les États-Unis.

Les sites de production sont principalement situés dans les régions côtières, le Maharashtra étant la première région productrice. La récolte a généralement lieu en mars, avril et mai. Bien que la production indienne de noix de cajou continue d'augmenter, la productivité demeure inférieure à celle du Vietnam car les noix sont fréquemment transformées à la main. Contrairement au Vietnam, la crise liée à la COVID-19 a eu un impact sur la récolte en Inde. L'Inde a décrété des confinements au plus fort de la saison des récoltes. Cela a entraîné une diminution de 10 % de la récolte, ce qui a nui à la qualité.

La production et l'exportation de noix de cajou indiennes sont soutenues par le [Conseil indien de promotion des exportations des noix de cajou](#). Le gouvernement indien soutient les efforts visant à augmenter la surface de production et à replanter de vieux arbres. Néanmoins, les infrastructures de transformation sont plus grandes que nécessaire à la transformation de la production nationale et de grandes quantités de noix en coque peuvent être importées des pays d'Afrique occidentale (Côte d'Ivoire, Bénin, Tanzanie, Ghana, Guinée-Bissau et autres). Le principal marché d'exportation des noix de cajou indiennes est les Émirats arabes unis, suivis par les Pays-Bas, le Japon et l'Arabie saoudite.

Brésil

Le Brésil représente 3 % de la production mondiale d'amandes de cajou et 3 % des exportations mondiales. La production de noix de cajou au Brésil se concentre dans le nord-est du pays. Environ 95 % des noix de cajou sont produites dans les États du Ceará, du Piauí et du Rio Grande do Norte. Tout comme le Vietnam et l'Inde, le Brésil importe des noix de cajou en coque d'Afrique afin d'exploiter ses capacités de transformation. Le Brésil a une particularité, il importe des noix de cajou en coque uniquement de Côte d'Ivoire.

En raison de sa situation géographique, le Brésil exporte des quantités importantes vers les États-Unis, environ 35 %. En 2019, 32 % des noix de cajou brésiliennes ont été exportées vers l'Union européenne, les Pays-Bas étant la première destination de ces exportations. Les activités de promotion des exportations sont entreprises par l'[Agence brésilienne de promotion du commerce et des investissements](#) (APEX Brasil). APEX Brasil s'occupe des stands nationaux lors des salons commerciaux européens et d'autres événements commerciaux.

Le Mozambique, fournisseur émergent d'un pays en développement

Les importations européennes de noix de cajou en provenance du Mozambique ont considérablement augmenté depuis 2015, en effet seulement 760 tonnes avaient été importées en 2015 contre 1 700 tonnes en 2019. Pourtant, la part du Mozambique ne représente que 1 % du total des importations européennes. La plupart des noix de cajou du Mozambique vont aux Pays-Bas (27 %), en Allemagne (24 %), en Italie (18 %) et en Suède (14 %).

Actuellement, le Mozambique exporte plus de 80 % de ses noix de cajou sous leur forme brute, en coque, vers le Vietnam et l'Inde. Cependant, les volumes de transformation sont en hausse. En deux ans seulement, les exportations d'amandes ont été multipliées par 5, passant d'environ 2 000 tonnes en 2017 à 10 000 tonnes en 2019.

L'[Institut national de la noix de cajou](#) met en œuvre le Programme du gouvernement pour la noix de cajou pour la période de 2017 à 2020. Il comprend plusieurs interventions telles que le remplacement des vieux arbres, l'introduction de nouvelles technologies, la promotion de l'industrie de transformation et la création de nouveaux emplois. Afin de promouvoir la transformation, le gouvernement du Mozambique préleve des taxes à l'exportation pour les noix en coque alors qu'aucune taxe n'est imposée sur les amandes. Outre le soutien national, le secteur de la noix de cajou au Mozambique reçoit une aide de la part de projets internationaux tels que [ComCashew](#) financé par l'Allemagne (GIZ), [Mozacajú](#) financé par les États-Unis (USAID), et du programme de la Banque mondiale [Let's Work](#).

La Côte d'Ivoire, le plus grand producteur mondial de noix de cajou en coque

La Côte d'Ivoire est le premier producteur mondial de noix de cajou brutes en coque, dont la production est estimée à 800 000 tonnes en 2019. La Côte d'Ivoire n'est pas en mesure de décortiquer suffisamment de noix de cajou, de sorte qu'elle exporte, comme d'autres pays africains, la plupart de ses noix de cajou en coque vers le Vietnam et l'Inde. Cependant, la Côte d'Ivoire reçoit un soutien national et international (y compris du [CBI](#)) et des investissements dans ses infrastructures de transformation. Outre les investissements nationaux, les entreprises étrangères (notamment du Vietnam) investissent également dans la transformation de la noix de cajou en Côte d'Ivoire.

Les exportations de noix de cajou décortiquées de Côte d'Ivoire sont passées de 6 600 tonnes en 2015 à plus de 11 000 tonnes en 2019. Cependant, l'Europe n'est pas le principal marché cible des noix de cajou, et la Côte d'Ivoire exporte la plupart de ses noix au Vietnam, puis en Inde. En effet, les entreprises vietnamiennes y investissent : elles importent des noix de Côte d'Ivoire pour les transformer, les emballer et les réexporter depuis le Vietnam.

Le Conseil du Coton et de l'Anacarde réglemente la production et la commercialisation des noix de cajou et promeut la transformation en Côte d'Ivoire. Le gouvernement encourage les investissements dans la transformation par le biais de différentes subventions. Par exemple, il a récemment été annoncé que les transformateurs de noix de cajou en Côte d'Ivoire seront exemptés de droits de douane et de taxes sur la valeur ajoutée pour le matériel de transformation acheté au cours des cinq prochaines années.

La crise liée à la COVID-19 n'a pas sérieusement affecté la production de noix de cajou en 2020. Les principales difficultés ont été des problèmes logistiques et des retards de livraison.

Burkina Faso

Au Burkina Faso, la production et la transformation des noix de cajou sont en hausse. En 2019, la récolte de noix de cajou en coque a été estimée à 120 000 tonnes et les exportations à 96 000 tonnes (dont certains stocks de la saison précédente). Cependant, presque toutes ces noix de cajou ont été exportées sous forme de noix en coque destinées à une transformation ultérieure. En 2019, leurs principales destinations étaient les pays de réexportation et de transformation, principalement le Ghana et le Vietnam. En 2019, l'exportation de noix de cajou décortiquées vers l'Europe a augmenté pour atteindre 1 700 tonnes, destinées principalement à la Belgique.

La production de noix de cajou au Burkina Faso est soutenue par l'Union Nationale des Producteurs d'Anacarde (UNPA), l'Association Nationale des Transformateurs et l'Union Nationale des Exportateurs de Noix de Cajou. En outre, le Burkina Faso est inclus dans les activités de l'[African Cashew Alliance \(ACA\)](#), de [ComCashew](#) et de [Self Help Africa](#).

Conseils :

- Allez au [Golden Cashews Rendezvous](#) de VINACAS pour rencontrer les producteurs et en savoir plus sur le développement de l'industrie de la noix de cajou au Vietnam.
- Participez à la [Convention mondiale sur la noix de cajou](#) pour avoir un aperçu de l'industrie mondiale de la noix de cajou.
- Assitez à la [Conférence sur les noix de cajou](#) de l'ACA pour vous informer sur le développement de la production et de la transformation de la noix de cajou en Afrique.
- Consultez les sites web des associations nationales des principaux fournisseurs de noix de cajou, tels que l'[Institut national des noix de cajou](#) (Mozambique) pour mieux comprendre les autres pays fournisseurs.

Avec quelles sociétés êtes-vous en concurrence ?

Des milliers de sociétés dans le monde entier produisent, transforment et exportent des noix de cajou. Il y en a une qui se démarque, c'est l'un des plus importants acteurs parmi les producteurs de noix de cajou. Il s'agit de la société [Olam International](#), la plus grande exportatrice de noix de cajou au monde, qui transforme les noix de cajou dans plusieurs pays.

Olam gère plus de 15 usines de transformation de noix de cajou en Asie et en Afrique. En Inde et au Vietnam, Olam utilise des installations de décorticage entièrement mécanisées. Dans le cadre de ses activités d'approvisionnement en noix de cajou, Olam prête une grande attention à la sécurité alimentaire. Olam investit également dans la durabilité par le biais de différents programmes tels que la [Charte des moyens de subsistance d'Olam](#) (qui vise à aider les petits exploitants et les communautés locales à améliorer leur niveau de vie) et [AtSource](#) (pour rendre les chaînes d'approvisionnement plus transparentes), ou en participant à des projets tels que l'initiative [Sustainable Nut Initiative](#).

Vous trouverez ci-dessous un aperçu rapide de certaines des principales sociétés par pays fournisseur.

Sociétés vietnamiennes

Selon VINACAS, le Vietnam compte près de 400 entreprises qui exportent des noix de cajou en coque et environ 150 entreprises de transformation. Le premier exportateur de noix de cajou du Vietnam est Olam International, avec environ 10 % de la part totale des exportations. Toutefois, Olam ne peut pas être considérée comme une entreprise uniquement vietnamienne, car il s'agit d'une multinationale (dont le siège est à Singapour) qui a des activités de transformation de la noix de cajou dans plusieurs pays. Après Olam, le plus grand transformateur vietnamien de noix de cajou est la société [Long Son](#).

Long Son est le plus grand transformateur du Vietnam, elle dispose de dix usines de transformation dans tout le pays. Long Son connaît une croissance constante grâce aux fusions et acquisitions d'autres transformateurs au Vietnam. De plus, Long Son possède plusieurs entreprises en dehors du Vietnam.

Les trois autres exportateurs les plus importants sont [Thao Nguyen](#) (également réputé pour la production d'huile de cardanol de cajou), Minh Huy et [Hoang Son 1](#). D'autres sociétés dont on considère qu'elles font partie des principaux exportateurs ou transformateurs du Vietnam sont [Cao Pat](#), [Phu Thuy](#), [Rals Vietnam](#) (une filiale de la société indienne Rajkumar Impex), Da Kao, [Lafooco](#) (qui fait partie de PAN Food), Tanimex, Tan Hoa, [Haprosimex](#) et [Hapro](#). [Phuc An](#), [My An Co](#), [Tan Lon Group](#) et [Dan On Foods](#) sont également des transformateurs importants. Les autres entreprises sont beaucoup plus petites que les premiers exportateurs ; les 40 entreprises suivantes du classement ne représentent qu'environ 1 % de la valeur totale des exportations.

L'industrie de la noix de cajou au Vietnam a tendance à être concentrée. Cela signifie que le nombre de transformateurs diminue et que les grands transformateurs augmentent leur puissance. C'est une menace pour de nombreuses petites et moyennes entreprises car certaines d'entre elles disparaissent du marché.

Sociétés indiennes

L'Inde abrite de nombreuses entreprises de transformation et d'exportation de noix de cajou. Beaucoup d'entre elles sont situées à Kollam (district et ville de l'État indien du Kerala). Selon le Conseil indien de promotion de la noix de cajou, plus de 90 % des noix de cajou exportées sont transformées à Kollam. Plus de [150 entreprises](#) sont répertoriées sur la page des transformateurs de noix de cajou de Kollam. En outre, le Conseil indien de promotion de la noix de cajou publie une longue liste de quelques [190 exportateurs de noix de cajou](#).

Tout comme au Vietnam, Olam International est un important transformateur de noix de cajou en Inde. Parmi les autres exportateurs indiens notables, citons [Bismi Cashew Company](#) (sept usines et deux centres d'emballage), [Fernandes Brothers](#) (l'un des principaux exportateurs, en activité depuis plusieurs décennies), [Bola Surendra Kamath & Sons](#) (un grand exportateur qui importe également des amandes et des pistaches en Inde) et [Paranjape Agro Products](#).

La principale tendance en Inde est l'investissement dans des usines de transformation entièrement automatisées. Malgré cela, la plupart des noix de cajou en Inde sont décortiquées à l'aide de machines actionnées par des pédales. Cependant, de nombreux transformateurs passent à des chaînes de fabrication automatiques. Il existe une sorte de polarisation de l'industrie indienne de la noix de cajou, qui implique que les noix cassées sont consommées localement alors que les noix entières sont destinées à l'exportation.

Sociétés brésiliennes

Afin d'exploiter la capacité de transformation existante, les sociétés brésiliennes ont également commencé à investir dans la production en Afrique, à l'instar des sociétés vietnamiennes et indiennes. Le plus grand transformateur est [USIBRAS](#), avec des unités commerciales au Brésil ([Nutso](#)), au Ghana et aux États-Unis. USIBRAS transforme plus de 35 % de la récolte totale de noix de cajou du Brésil (70 000 tonnes par an). Parmi les autres sociétés brésiliennes spécialisées dans la noix de cajou, citons [Amedoas](#), Cione et Carino.

Fournisseurs africains de noix de cajou

Olam International est le plus grand transformateur de noix de cajou en Afrique. En dehors d'Olam, de nombreuses autres sociétés du secteur de la noix de cajou augmentent leurs exportations vers l'Europe.

- **Mozambique** : le plus grand transformateur est Olam. Condor Nuts est le plus grand transformateur du pays, cette société a trois usines et transforme 25 000 tonnes par an. À elles deux, Condor et Olam transforment environ 50 % des noix de cajou brutes produites au Mozambique.

- **Côte d'Ivoire** : Olam est le plus grand transformateur, pouvant transformer plus de 40 000 tonnes par an. Parmi les autres grandes entreprises de transformation, on trouve CILAGRI, [SITA](#), [FMA](#) et Cajou des Savanes (CASA), suivies de plusieurs autres entreprises.
- **Burkina Faso** : comme dans d'autres pays africains, Olam est un important transformateur au Burkina Faso. Le plus grand transformateur du pays est Anatrans, suivi de plusieurs autres. L'importateur et grossiste en produits biologiques Gebana, dont le siège social est en Suisse, a été actif au Burkina Faso pendant 12 ans, mais a récemment fait faillite. Cependant, en novembre 2019, Gebana a annoncé [la réhabilitation de la société et un nouveau lancement des opérations](#).

Conseils :

- Surveillez les activités du [Conseil mondial des noix de cajou](#) pour rester informé des activités des plus grandes entreprises de production, de transformation et de commerce de noix de cajou. Vous pouvez également participer à la [World Cashew Convention & Exhibition](#).
- Participez au [Golden Cashew Rendezvous](#) du VINACAS pour rencontrer les principales entreprises du secteur de la noix de cajou au Vietnam.
- Participez à la [Conférence sur les noix de cajou](#) annuelle de l'ACA pour rester informé sur l'industrie de la noix de cajou en Afrique et pour rencontrer des représentants de sociétés africaines.
- Ayez recours aux services de l'agence de promotion des exportations de votre pays et participez activement à la création de stratégies d'exportation.
- Pour rencontrer vos concurrents et vos clients potentiels, rendez-vous régulièrement dans les principaux salons européens comme [ANUGA](#), [SIAL](#) et [Food Ingredients Europe](#) par exemple.

Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

Les noix de cajou ont une saveur unique. Il est donc inhabituel que les acheteurs envisagent des produits alternatifs.

Les noix de cajou sont souvent consommées dans le cadre d'un mélange de noix salées. Dans un tel mélange, les proportions des différents types de noix peuvent varier et détermineront en partie le prix du mélange. Les noix qui ressemblent le plus aux noix de cajou en termes de goût sont probablement les cacahuètes, alors qu'en termes de popularité, les amandes sont le concurrent le plus sérieux des noix de cajou. Les amandes, comme les noix et les noisettes, sont traditionnellement utilisées comme ingrédient dans les confiseries, les produits du petit déjeuner et comme garniture, plus que les noix de cajou.

L'un des avantages des amandes est qu'elles coûtent moins cher que les noix de cajou. En moyenne, le prix FOB des amandes est inférieur de 60 % à celui des noix de cajou. En outre, la consommation d'amandes est encouragée de manière plus agressive par les États-Unis, premier fournisseur d'amandes en Europe, que la consommation de noix de cajou n'est encouragée par les principaux fournisseurs de noix de cajou (Inde et Vietnam).

Conseil :

- Lisez l'[étude du CBI sur les amandes](#) pour comprendre l'industrie de l'amande et connaître les outils promotionnels utilisés par les fournisseurs d'amandes.

Quels sont les prix des noix de cajou ?

Selon le pays, le canal de la vente au détail et la marque, les prix des noix de cajou vendues aux consommateurs finaux varient considérablement en Europe. Les prix des noix de cajou grillées et salées varient généralement entre 20 et 25 €/kg, tandis que les prix des noix de cajou natures et non salées varient généralement entre 12 et 15 €/kg. Ces fourchettes de prix n'indiquent pas grand-chose aux fournisseurs de noix de cajou, car le prix final est très différent du prix à l'exportation en raison de l'ajout de nombreux autres coûts, tels que le transport, la torréfaction, l'emballage, les ventes et les marges bénéficiaires. Une répartition approximative du prix des noix de cajou est présentée ci-dessous.

Tableau 2 : Répartition du prix au détail des noix de cajou

Étapes du processus d'exportation	Répartition du prix
Agriculteurs, commerçants et transport	29 %
Décorticage et transformation	16 %
Expédition et entreposage	3 %
Torréfaction, emballage et distribution	22 %
Marge de la vente au détail	30 %

Le prix à l'exportation des amandes de noix de cajou a considérablement fluctué depuis 2012. Entre 2012 et 2015, le prix était stable. Entre 2015 et 2017, les prix ont fortement augmenté pour ensuite diminuer en 2018 et 2019. En 2019, le prix moyen des noix de cajou est même tombé en dessous des 8 €/kg. Il ne s'agit là que d'un prix moyen, car les prix varient en fonction du type de produit. Par exemple, en 2019, le prix FOB des noix

de cajou W320 vietnamiennes était d'environ 7,70 €/kg, alors que le prix des morceaux était (sans surprise) nettement inférieur.

La tendance à la baisse des prix s'est poursuivie en 2020. Par exemple, de nombreuses expéditions en provenance du Vietnam en 2020 (pour 320 amandes entières) sont tombées en dessous de 3 €/kg (FOB) alors que le prix moyen des exportations indiennes pendant la même période a atteint 3,4 €/kg.

Conseil :

- Abonnez-vous au [IHS Markit](#), qui est l'un des services d'information commerciale les plus respectés pour ce qui est des ingrédients alimentaires, y compris les noix de cajou. Les abonnés ont accès à des aperçus des prix des exportations de noix de cajou qui sont publiés régulièrement et mis à jour fréquemment.

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](#).