

Exportation de noix de cajou vers l'Europe

La demande de noix de cajou en Europe est stimulée par la popularité des collations saines, le goût unique et la demande croissante d'aliments végétariens. L'urbanisation croissante et l'adoption plus fréquente d'un mode de vie sain contribuent à stimuler la demande de fruits à coque en tant que source pratique et saine de protéines végétales. Les nouveaux fournisseurs peuvent trouver des débouchés sur les grands marchés tels que l'Allemagne, le Royaume-Uni, la France et l'Italie. Les fournisseurs émergents peuvent obtenir un avantage concurrentiel en investissant dans des installations de transformation et en proposant des produits durables et de haute qualité.

Pénétrer le marché européen des noix de cajou

La certification de la sécurité alimentaire, associée à des tests de laboratoire fréquents et à une bonne qualité des produits, est nécessaire pour les producteurs de noix de cajou qui souhaitent exporter vers l'Europe. Les normes de production durable et de responsabilité sociale aideront les nouveaux fournisseurs du marché européen à améliorer leurs opérations commerciales à long terme. Les exportateurs d'Asie du Sud-Est sont de sérieux concurrents pour les nouveaux fournisseurs de noix de cajou décortiquées, mais la Côte d'Ivoire a récemment montré que les exportateurs africains pouvaient rivaliser sur un pied d'égalité. Les exportateurs établis, tels que le Vietnam et l'Inde, peuvent souvent maintenir des prix bas en raison de leur production à grande échelle et de leurs méthodes de transformation mécanisées.

À quelles exigences et certifications les noix de cajou doivent-elles satisfaire pour être autorisées sur le marché européen ?

Pour en savoir plus sur les exigences générales applicables aux fruits à coque comestibles, lisez notre étude sur les [exigences des acheteurs](#). Les conseils ci-dessous s'appliquent aux importations d'amandes de noix de cajou.

Dans cette étude, le terme « Europe » désigne les 27 États membres de l'Union européenne (UE), le Royaume-Uni, et les pays de l'Association européenne de libre-échange (AELE). Le terme « pays en développement » fait référence aux pays figurant sur la liste [OCDE-CAD pour 2025](#).

Quelles sont les exigences obligatoires ?

Tous les produits alimentaires, y compris les noix de cajou, vendus dans l'UE, dans l'AELE et au RU doivent être sûrs. Seuls les additifs approuvés sont autorisés. Les produits alimentaires doivent respecter des limites maximales de contaminants nocifs.

Les noix de cajou doivent obligatoirement faire l'objet [d'un étiquetage en tant qu'allergène alimentaire au sein de l'Union européenne](#), dans la mesure où leur consommation peut provoquer de [graves réactions physiques](#), notamment des chocs anaphylactiques.

S'ils sont présents, les additifs doivent être approuvés par les autorités européennes de sécurité. Les additifs doivent être conformes aux spécifications énoncées dans le [règlement \(UE\) n° 231/2012](#). La liste des additifs alimentaires autorisés figure à l'[annexe II du règlement \(CE\) n° 1333/2008](#).

L'UE impose des contrôles stricts sur les contaminants présents dans les aliments, en particulier sur les aflatoxines, conformément au [Règlement \(UE\) 2023/915](#) relatif aux limites maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Les exigences les plus courantes au sujet des noix de cajou portent sur la présence de mycotoxines, de résidus de pesticides, d'organismes microbiologiques et de métaux lourds. Ces cas sont signalés par le [Système européen d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux](#) (RASFF).

Les Pays-Bas ont rejeté une [expédition d'amandes de noix de cajou](#) du Togo en décembre 2021 suite à une contamination par l'aflatoxine. Un [substitut de fromage élaboré à partir de noix de cajou déshydratées](#) a été retiré en septembre 2021 en raison d'une contamination par la *Listeria monocytogenes*.

Mycotoxines

Les champignons peuvent produire des aflatoxines sur les noix de cajou aussi bien avant qu'après la récolte, en particulier dans des conditions chaudes et très humides. Les aflatoxines sont des composés stables qui ne sont pas complètement éliminés lors de la torréfaction ou de la cuisson des noix, de sorte que les produits fabriqués à partir de noix de cajou contaminées peuvent contenir des aflatoxines.

En 2022, le RASFF a enregistré un rapport de risque sérieux concernant des expéditions de noix de cajou. L'incident portait sur une [cargaison en provenance du Vietnam](#), interceptée en Italie en raison d'une contamination aux aflatoxines.

La teneur en aflatoxine B1 des fruits à coque (y compris les noix de cajou) ne doit pas dépasser 5 µg/kg et la teneur totale en aflatoxines (somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2) ne doit pas dépasser 10 µg/kg.

Résidus de pesticides

L'UE a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides trouvés dans les produits alimentaires et sur ces derniers. L'UE publie régulièrement [une liste des pesticides approuvés](#) dont l'utilisation est autorisée. Cette liste est fréquemment mise à jour.

Le [règlement \(UE\) 2020/749](#) de la Commission fixe la teneur maximale admissible en chlorates à 0,1 pour tous les fruits à coque, y compris les noix de cajou. Les chlorates peuvent entrer en contact avec les noix de cajou par l'utilisation d'eau chlorée ou de détergents chlorés lors du processus de nettoyage.

Les noix de cajou ont 2 enveloppes protectrices : la coquille extérieure et la couche interne du tégument. La coque, dans laquelle des résidus peuvent s'accumuler, est retirée avant que les noix ne soient importées en Europe. Néanmoins, de nombreux importateurs européens demanderont un test détaillé sur la présence de nombreux pesticides.

La pulvérisation aérienne d'endosulfan dans les plantations de noix de cajou du Kerala, en Inde, pendant plusieurs décennies [a entraîné 779 décès](#) par empoisonnement à l'endosulfan. Des recherches récentes ont montré [l'exposition élevée des producteurs](#) aux herbicides en Côte d'Ivoire.

Métaux lourds

Le [règlement \(UE\) 2023/915](#) fixe la limite maximale en cadmium pour les noix de cajou à 0,20 mg/kg de poids humide. Les limites maximales ne s'appliquent pas aux fruits à coque destinés au concassage et au raffinage de l'huile.

Conseils :

✓ Suivez le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque](#) du Codex Alimentarius. Contrôlez la teneur en humidité pendant le stockage et le transport (< 65 % d'humidité relative) des noix de cajou, 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 tout nouveau changement des LMR, lisez les [examens des LMR en cours dans l'UE](#).

Quelles sont les exigences supplémentaires et certifications souvent demandées par les acheteurs ?

Exigences de qualité

La qualité des amandes de noix de cajou est déterminée par le pourcentage d'amandes défectueuses, ainsi que par leur taille, leur forme et leur couleur. Plusieurs critères de qualité de l'industrie, comme le goût et la saveur, sont subjectifs et ne peuvent pas être facilement déterminés sur la base de caractéristiques physiques.

La norme de qualité la plus largement appliquée en Europe est celle établie par la [Commission économique pour l'Europe des Nations unies \(CEE-ONU\)](#). La norme CEE-ONU pour [amandes de noix de cajou](#) a été mise à jour en 2023.

La norme définit une teneur en eau maximale de 5 % pour les amandes commerciales. Elle catégorise également les amandes de cajou dans les 3 principales catégories de qualité : extra (blanche), classe I (roussie) et classe II (roussie, deuxième qualité ou noix de dessert). Les fruits à coque entiers sont classés en 7 catégories ou grades allant de 150 à 500 en fonction du nombre maximum d'amandes par livre.

Les amandes de cajou doivent être sèches et totalement exemptes d'insectes vivants, de moisissures, de contamination par les rongeurs et de dommages causés par les insectes. Les amandes de noix de cajou sont facilement endommagées par les vers (taches noires ou brunes sur les noix de cajou).

Parmi les autres systèmes de classification de la qualité des amandes de cajou, on peut citer [les normes américaines industrielles concernant les noix de cajou](#) de l'Association of Food Industries. Le Conseil International des Fruits Secs (INC) a publié [une fiche technique sur la noix de cajou](#), mettant en lumière les principales exigences de qualité.

Certification en matière de sécurité alimentaire

Bien que la législation européenne n'exige pas explicitement la certification de la sécurité alimentaire pour les noix de cajou, sachez que presque tous les importateurs européens de produits alimentaires l'exigent. Des importateurs européens bien établis ne travailleront pas avec vous si vous ne pouvez pas fournir le type de certification de sécurité alimentaire qu'ils souhaitent.

La plupart des acheteurs européens demanderont une certification reconnue par [Global Food Safety Initiative](#) (GFSI). Pour les noix de cajou, les programmes de certification les plus populaires, tous reconnus par la GFSI, sont les suivants :

- [International Featured Standards](#) (IFS) ;
- [Brand Reputation through Compliance Global Standards](#) (BRCGS) ;
- [Food Safety System Certification](#) (FSSC 22000) ;
- [Safe Quality Food Certification](#) (SQF).

L'UE, le Royaume-Uni et l'AELE reconnaissent généralement les mêmes normes de sécurité alimentaire et les mêmes certifications en raison de leurs accords de reconnaissance mutuelle. Toutefois, certains détaillants peuvent préférer une certification plutôt qu'une autre. Par exemple, les acheteurs britanniques exigent souvent la norme BRCGS, tandis que la norme IFS est plus courante pour les détaillants allemands. Les principaux acheteurs visitent aussi et font généralement un audit des installations de production avant d'entamer une relation commerciale.

Exigences en matière d'emballage

Le type d'emballage le plus courant pour l'exportation est le polybag ou flexi pack de 10 à 25 kg. Une poche flexible de 25 kg peut être emballée dans un carton et 700-750 cartons de ce type constituent un chargement de conteneur complet. 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. Par exemple, Nuragro conditionne [les noix de cajou dans des boîtes de 10 kg](#). Deux boîtes étant alors emballées dans un carton pour un total de 20 kg. 750 cartons de ce type constituent un conteneur complet.

Exigences en matière d'étiquetage

Pour les emballages d'exportation en vrac, le nom du produit est « amandes de noix de cajou » ou « noix de cajou », accompagné du nom sous lequel le produit est vendu dans le pays de vente au détail. Le cas échéant, le nom peut indiquer la qualité et la classe du produit ainsi que la campagne de récolte. Des informations plus détaillées peuvent être données dans les documents d'accompagnement.

Les noix de cajou ayant une forte teneur en huile et étant sensibles à l'humidité, il est très important d'inclure des instructions de stockage et de transport.

Les règles européennes vous obligent à indiquer sur l'étiquette [l'origine du produit](#).

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 en matière d'étiquetage nutritionnel, d'étiquetage de l'origine, d'étiquetage des allergènes et de lisibilité (taille minimale des caractères pour les informations obligatoires).

Si un produit contenant des noix de cajou n'est pas étiqueté en termes d'allergènes, il sera retiré du marché. Ces cas sont signalés par le RASFF. Un [produit contenant des noix de cajou non déclarées](#) dans une salade de pâtes au pesto a été retiré du marché en juillet 2023.

Conseils :

- ✓ Lisez notre étude sur [les exigences des acheteurs pour les fruits et légumes transformés](#) pour une vue d'ensemble générale des exigences des acheteurs en Europe.
- ✓ 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.
- ✓ Consultez le [Rapport spécial de la CNUCED](#) sur les noix de cajou pour un aperçu plus large des questions mondiales affectant le commerce des noix de cajou.
- ✓ Lisez les conseils de Kimmy Organic Farm au Vietnam sur [la manière de vérifier la qualité des amandes de noix de cajou](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Noix de cajou biologiques

Pour être commercialisées en tant que produits biologiques en Europe, les noix de cajou doivent être cultivées selon des méthodes de production biologique conformes à la [législation européenne](#). Les installations de culture et de transformation doivent être contrôlées par un certificateur accrédité avant que vous puissiez utiliser le logo biologique de l'UE sur vos produits, ainsi que le logo du détenteur de la norme (par exemple, [Soil Association](#) au RU ou [Naturland en Allemagne](#)).

Notez que l'importation de produits biologiques dans l'UE n'est possible qu'avec un certificat d'inspection électronique (e-COI). Chaque lot de noix de cajou biologiques importé dans l'UE doit être accompagné d'un e-COI tel que défini dans le [règlement \(CE\) N° 1235/2008](#).

Pour les pays équivalents (y compris l'Inde et le Vietnam), les certificats sont délivrés par des organismes de contrôle désignés par les autorités nationales. Consultez la [liste des organismes de contrôle opérant dans les pays tiers](#) dans le cadre du régime d'équivalence. Dans les autres pays, les certificats biologiques sont délivrés [par les organismes de contrôle de l'UE/EEE/CH](#).

Certification en matière de développement durable

Les 2 systèmes de certification de la durabilité les plus couramment utilisés sont les [normes Fairtrade](#) et [Rainforest Alliance](#). Fair Trade international a développé une [norme spécifique pour les noix](#) destinée aux organisations de petits producteurs. La 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 en noix de cajou, un groupe d'entreprises et d'organisations principalement européennes a créé la [Sustainable Nuts Initiative](#) en 2015. L'objectif principal est d'œuvrer en faveur de chaînes d'approvisionnement durables dans les pays producteurs de fruits à coque.

Les entreprises ont des exigences différentes en matière de responsabilité sociale. Certaines entreprises insisteront sur leur code de conduite ou sur le respect de normes communes telles que la norme [Sedex Members Ethical Trade Audit](#) (SMETA). L'adhésion à Sedex (sans audit) n'est pas très compliquée ni très coûteuse. Parmi

les autres solutions, citons le [Code de base de l'Ethical Trading Initiative](#) (ETI), le [Code de Conduite de l'amfori Business Social Compliance Initiative](#) (amfori BSCI) et la [certification B Corp](#).

De nombreux importateurs vous demanderont de respecter leur propre code de conduite. La plupart des détaillants européens ont aussi leur propre code de conduite, comme [Lidl](#), [REWE](#), [Carrefour](#), [Tesco](#) et [Ahold Delhaize](#).

Conseil :

✓ Lisez notre étude sur les [tendances du marché européen des légumes et des fruits transformés](#) pour avoir un aperçu des évolutions des initiatives de durabilité en Europe.

Certification ethnique

Les lois alimentaires islamiques (Halal) et juives (Kosher) ont des restrictions spécifiques en matière d'alimentation. Si vous souhaitez vous concentrer sur les marchés de niche ethniques juifs ou islamiques, envisagez de mettre en œuvre des systèmes de certification [Halal](#) ou [Kosher](#). Plusieurs organisations délivrent la certification casher en Europe, comme Kosher London Beth Din (KLBD), qui fournit [des lignes directrices sur la manière d'obtenir la certification](#). En Europe, la certification halal peut être obtenue par l'intermédiaire d'organismes de certification, tels que Halal Certification Services (HCS), [qui fournissent des services de certification](#).

L'entreprise indienne Alphonsa Cashew Industries a reçu sa [certification Halal de Halal India](#) en 2021. La société indienne de transformation et d'exportation de noix de cajou Tasty Nut Industries propose également aux acheteurs [des noix de cajou certifiées halal](#), tout comme l'exportateur vietnamien de noix de cajou brutes [Lafoco](#).

Conseils :

- ✓ Consultez la [base de données de la Carte des normes](#) pour connaître les labels et les normes de durabilité.
- ✓ Consultez le [manuel et l'aide à la décision](#) de Bio-Siegel, un institut allemand, utilisés pour l'étiquetage des aliments biologiques afin de vous familiariser avec les exigences.
- ✓ Pour en savoir plus sur le paiement, la livraison et d'autres questions pratiques, consultez l'étude du CBI sur [la façon d'organiser vos exportations vers l'Europe](#).

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

Le marché final européen de la noix de cajou peut être largement segmenté en fonction de la qualité (standard et élevée) et de l'utilisation. Les noix de cajou sont principalement utilisées en collation directement consommée par le consommateur, mais elles sont également utilisées comme ingrédients pour la transformation par l'industrie alimentaire. Ces segments exigent des noix de cajou de qualité différente.

Comment le marché final est-il segmenté ?

Le segment des collations 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 collations, principalement sous forme de collations salées et grillées. 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 de la noix de cajou en Europe



Source : [Autentika Global](#), 2025

Segment des snacks

En 2024, [le segment des snacks en Europe de l'Ouest a enregistré une croissance en valeur malgré des volumes stagnants](#), les hausses de prix ayant pesé sur les ventes. Les chaînes de hard-discount et les marques de distributeurs continuent de gagner des parts de marché. On observe un glissement progressif de la demande vers les produits sans marque. En 2025, [84 % des consommateurs ont déclaré qu'ils continueraient d'acheter des produits sous marque de distributeur \(MDD\)](#) même en cas d'augmentation de leur pouvoir d'achat.

Les collations à base de noix de cajou pourraient bénéficier d'avantages supplémentaires, car les allégations relatives aux protéines et à l'énergie, ainsi que les ingrédients sains sont de plus en plus prisés par les consommateurs de collations. [La santé est devenue une tendance beaucoup plus importante](#) dans l'alimentation quotidienne, selon l'European Snacks Association (ESA). L'association s'attend à une plus forte croissance des produits non gras et des collations protéinées.

L'industrie des collations développe également activement divers saveurs de torréfaction pour diversifier les offres et répondre aux préférences gustatives des consommateurs. Outre les arômes de torréfaction, divers types d'enrobages salés et sucrés sont utilisés pour produire des collations innovantes. Une autre tendance est l'offre croissante de noix de cajou non salées, grillées lentement, grillées à sec et non grillées, qui constituent une option plus saine que les collations salées.

Figure 2 : Noix de cajou et autres fruits à coque vendus sans emballage de détail (marchés de rue et magasins de produits diététiques)



Source : [2022-11-14 16-20-51 JO day2-4 Madaba JH](#) by [Juhele CZ](#) a été marqué de [CC0 1.0](#).

Segment de la transformation des aliments

Le segment de la transformation alimentaire représente environ 10 % du marché européen des noix de cajou. Plusieurs tendances importantes en matière de produits sont décrites dans [le chapitre de cette étude consacré au potentiel du marché](#). Ceux qui emploient le plus la noix de cajou comme ingrédient sont :

- **L'industrie de la confiserie** utilise principalement des morceaux de noix de cajou pour réaliser des collations au chocolat. Les noix de cajou entières enrobées de chocolat et de caramel sont également 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** utilise les noix de cajou crues, entières ou en morceaux, comme pâte à tartiner dans les biscuits et les pâtisseries ;
- **Les pâtes à tartiner à base de noix de cajou** sont promues comme une alternative au beurre de cacahuète ;
- **L'industrie des céréales pour petit-déjeuner** lance de nouveaux produits granola riches en noix qui utilisent fréquemment des noix de cajou ;
- **Les barres protéinées et aux fruits/noix** sont de plus en plus proposées comme alternative aux collations sucrées et au chocolat. La noix de cajou est souvent utilisée comme ingrédient dans ces produits en tant que source de protéines végétales ;
- **D'autres segments de l'industrie** incluent l'utilisation de la noix de cajou dans les plats cuisinés et les sauces, telles que le pesto.

Conseils :

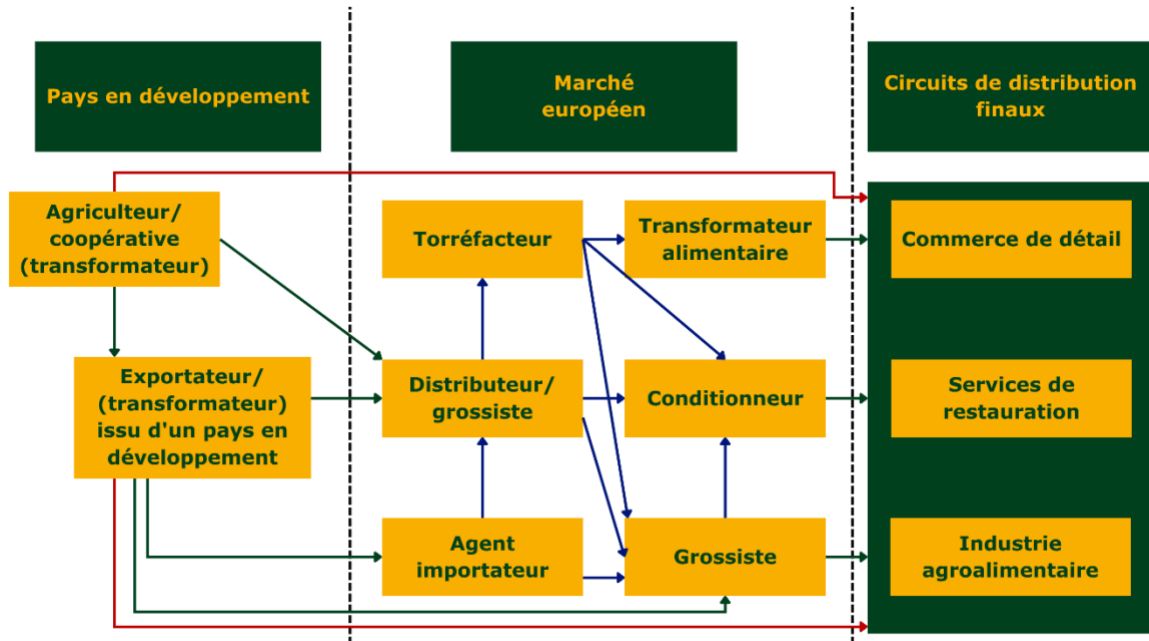
- ✓ Suivez l'évolution du marché dans le segment des collations européennes en consultant la [section « news »](#) du site web de l'European Snack Association.
- ✓ Recherchez dans la [liste des exposants du salon spécialisé Fi Europe](#), pour trouver des acheteurs potentiels dans le segment des ingrédients alimentaires.

Par quels canaux les noix de cajou arrivent-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 canaux alternatifs, tels que les agents, les transformateurs de produits alimentaires et les entreprises de 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 épicées en vrac. Parmi les principales entreprises de torréfaction en Europe, citons [Ireco](#) (Luxembourg), [Intersnack](#) (Allemagne/International), [Max Kiene](#) (Allemagne) et [Trigon](#) (Royaume-Uni). De nombreuses entreprises de conditionnement disposent d'installations de torréfaction dans leurs usines, ce qui leur permet de développer différents produits qu'elles peuvent vendre directement aux consommateurs.

Figure 3 : Canaux du marché européen des noix de cajou



Source : [Autentika Global](#), 2025

Importateurs / grossistes

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Certains volumes de noix de cajou sont vendus à des entreprises de torréfaction qui transforment les noix de cajou et les conditionnent pour les vendre aux consommateurs. Certains importateurs disposent également de leurs propres équipements de transformation et d'emballage, ce qui leur permet d'approvisionner directement les circuits de vente au détail et de restauration.

[August Töpfer & Co](#) (ATCO) est l'une des principales entreprises de négoce et de distribution de fruits à coque en Europe ; elle exploite par ailleurs sa propre usine de transformation de noix de cajou au Vietnam. ATCO est également l'un des principaux importateurs de noix de cajou en provenance d'Afrique. Un autre grand importateur est [Olam Food Ingredients](#) (ofi) qui possède une usine de noix de cajou en Côte d'Ivoire. Un importateur et grossiste néerlandais de premier plan est [Aldebaran Commodities](#). [Zieler & Co.](#) est un importateur et grossiste allemand de noix de cajou.

Les détaillants exercent une pression sur les importateurs et les fabricants de denrées alimentaires. Les exigences du 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 de nouvelles exigences en matière de valeur ajoutée. Ces demandes portent sur des produits « durables », « naturels », « biologiques » ou « équitables ».

Agents / courtiers

Les agents opérant dans le commerce de la noix de cajou peuvent exercer plusieurs types d'activités. Les agents interviennent en tant que sociétés indépendantes négociant pour le compte de leurs clients. Ils servent aussi d'intermédiaires entre les acheteurs et les vendeurs. Le plus souvent, ils facturent des commissions qui vont de 2 % à 4 % du prix de vente pour ces services.

Une autre activité exercée par les agents et courtiers est la fourniture de produits destinés aux marques de distributeur (MDD) des chaînes de 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. Certains agents participent, en coopération avec leurs fournisseurs de noix de cajou, participant aux procédures de passation de marché.

Les agents de la noix de cajou sur les principaux marchés européens sont [MW Nuts](#) (Allemagne), [Belfrudis](#) (Belgique), [Global Trading & Agency](#) (Pays-Bas), [Rotterdam Commodity Trading](#) (Pays-Bas), [Cardassilaris Family](#) (Grèce) et [QFN Trading & Agency](#) (Pays-Bas).

Canal de vente au détail

Les détaillants achètent rarement directement aux exportateurs des pays en développement. Toutefois, certains exportateurs (transformateurs) de pays en développement conditionnent directement leurs produits pour des marques privées ou même pour 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. Consolidation, saturation du marché, concurrence féroce et faiblesse des prix sont les caractéristiques clés du marché européen des produits alimentaires de détail.

N'oubliez pas que plusieurs alliances de détaillants coordonnent les opérations d'achat en Europe :

- [Coopernic](#) (comprend E.Leclerc, REWE Group, Ahold Delhaize, Coop Italia et Colruyt Group) ;
- [Concordis](#) (comprend Carrefour et Coopérative U) ;
- [AgeCore](#) (Colruyt - collaboration sur les marques nationales et les marques de distributeurs, Conad, Eroski Kaufland et Coop Suisse) ;
- [European Marketing Distribution](#) or EMD (Colruyt – collaboration uniquement pour les marques de distributeurs, Superunie, Dagab/Axfood, NorgesGruppen, Kaufland, Markant, Euromadi, ESD Italia, Lotte and Francap) ;
- [Epic Partners](#) (EDEKA, Picnic, Migros, Jerónimo Martins).

Restauration

La restauration (les hôtels, restaurants et établissements de restauration) est généralement fournie par des importateurs (grossistes) spécialisés. Le segment de la restauration nécessite souvent que les emballages des noix de cajou pèsent entre 1 et 5 kg.

La découverte des cuisines du monde, la nourriture saine et le plaisir de manger sont les principaux moteurs de la restauration en Europe.

Quel est le canal de distribution le plus intéressant pour vous ?

Les importateurs spécialisés de fruits à coque constituent les contacts les plus stratégiques pour les exportateurs de noix de cajou. Ceci est très important pour les nouveaux fournisseurs, car l'approvisionnement direct du segment de la vente au détail est très complexe et nécessite des investissements considérables.

Les importateurs 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. Les importateurs de noix de cajou importent généralement d'autres types de noix comestibles ainsi que des fruits secs. Proposer d'autres produits, en plus des noix de cajou, peut donc accroître votre compétitivité.

Régulièrement, les importateurs établis effectuent des audits et visitent les pays producteurs. Les nouveaux fournisseurs s'aperçoivent qu'ils doivent offrir la même qualité à des prix plus bas que leurs concurrents.

Toutefois, le conditionnement pour les marques de distributeurs peut être une option pour les fournisseurs bien équipés et compétitifs en termes de prix. Comme le coût de la main-d'œuvre augmente en Europe, les importateurs de noix de cajou recherchent parfois des opérations de torréfaction plus rentables, dans les pays en développement, par exemple.

Conseils :

- ✓ Consultez la [liste des membres de la Fédération européenne du commerce des fruits séchés et des fruits à coque comestibles](#) (FRUCOM) pour y trouver des acheteurs.
- ✓ Envisagez de joindre vos forces à celles d'autres producteurs de votre pays pour offrir des volumes suffisants de noix de cajou avec un profil de qualité et de certification unifié.
- ✓ Regardez [un documentaire européen](#) de 2023 pour en savoir plus sur la concurrence acharnée que se livrent les principaux fournisseurs et les chaînes de magasins en Europe.
- ✓ Abonnez-vous à la lettre d'information de [QFN Trading & Agency](#) pour recevoir gratuitement des rapports et des informations sur le marché.

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

Le marché européen des amandes de noix de cajou est dominé par le Vietnam, la Côte d'Ivoire, l'Inde et le Burkina Faso.

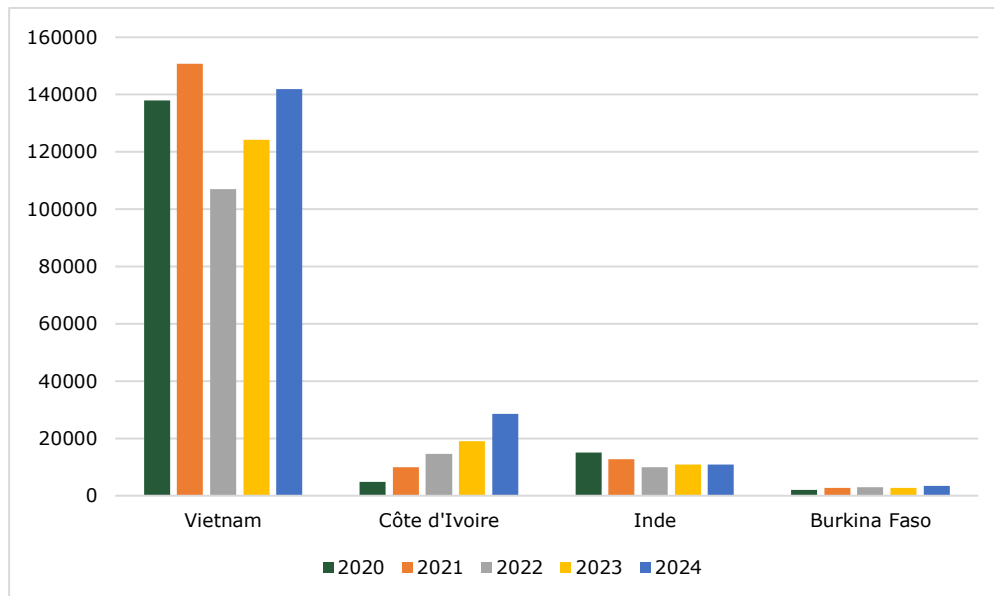
Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

Le Vietnam est le principal concurrent de tous les nouveaux fournisseurs de noix de cajou en Europe. Ce pays fournit 66 % de toutes les amandes de cajou à l'Europe, en 2024, suivi par la Côte d'Ivoire, qui détient une part de marché d'environ 13 %. L'Inde, qui était le deuxième fournisseur jusqu'en 2022, est un important transformateur, de même que le Vietnam.

La Côte d'Ivoire gagne rapidement des parts de marché en Europe. Le pays d'Afrique de l'Ouest est parvenu à multiplier ses exportations vers l'Europe de moins de 5 000 tonnes en 2020 à 30 000 en 2024. D'autres pays africains gagnent également des parts de marché. Ainsi, le Burkina Faso, le Bénin et le Nigeria constituent les 3

exportateurs affichant la plus forte progression vers l'Europe. Cette tendance positive devrait se poursuivre en Afrique de l'Ouest.

Figure 4 : Principaux fournisseurs d'amandes de noix de cajou en Europe, en tonnes



Source : [Autentika Global](#), [ITC](#), 2025

Le Vietnam, fournisseur incontesté de l'Europe en amandes de noix de cajou

Le Vietnam est le premier exportateur de noix de cajou vers l'Europe et le reste du monde. Ce pays a été le premier exportateur mondial de noix de cajou, avec une part de marché moyenne de 33 % au cours des 5 années précédant 2023, et de 31 % en 2023. Les États-Unis, l'Union européenne, le Royaume-Uni et la Chine sont ses principaux marchés. En termes de production, le Vietnam ne contribue [qu'à hauteur de 6 % de l'offre mondiale de noix de cajou, selon l'INC](#). L'importance des exportations vietnamiennes peut être attribuée à l'importante capacité de décorticage installée au Vietnam.

[La récolte vietnamienne de noix de cajou 2024/2025](#) s'élèverait à 340 000 tonnes sur une base de noix de cajou brutes (NCB), selon l'INC. Afin d'utiliser ses nombreuses installations de décorticage, le Vietnam importe des noix de cajou en coque, principalement du Cambodge, de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Nigeria, de la Tanzanie, du Sénégal, de l'Indonésie et du Ghana.

La plupart des amandes de noix de cajou décortiquées produites par le Vietnam sont exportées, seuls de petits volumes sont consommés au niveau local. En 2024, le Vietnam a exporté environ 537 000 tonnes d'amandes de noix de cajou. L'Europe constitue la principale destination avec une part de 26 %, suivie des États-Unis (24 %). Les exportations vietnamiennes de noix de cajou vers l'Europe ont augmenté de 0,7 % par an pour atteindre 141 860 tonnes en 2024.

La province Binh Phuoc au Vietnam a [141 595 hectares de culture](#), tandis que la production de noix de cajou brutes est supérieure à 200 000 tonnes par an. La province compte près de 300 entreprises actives dans la transformation de la noix de cajou et des dizaines d'autres dans l'exportation.

Conseil :

✓ Visitez l'événement [Golden Cashews Rendezvous](#) de VINACAS pour rencontrer les producteurs au Vietnam.

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. La production de noix de cajou brutes (NCB) [a atteint 1,2 million de tonnes en 2023](#), représentant ainsi 40 % de l'offre mondiale. Par ailleurs, le volume de NCB transformées localement a progressé pour atteindre plus de 345 000 tonnes en 2024. Le gouvernement ambitionne de transformer localement plus de 50 % de la production de noix de cajou brutes (NCB) d'ici 2030.

Le pays a enregistré la plus forte croissance, parmi les grands exportateurs vers l'Europe, avec un taux de croissance annuel moyen de 57 % entre 2020 et 2024. Les exportations vers l'Europe devraient rester très dynamiques et croître au rythme de 20 à 30 % par an au cours des 3 prochaines années, tandis qu'une croissance à deux chiffres est également probable à plus long terme (5 ans ou plus). La part de marché ivoirienne en Europe est passée de seulement 2,7 % en 2020 à 13,2 % en 2024.

Le Conseil du Coton et de l'Anacarde ([Cotton and Cashew Board](#)) réglemente la production et la commercialisation des noix de cajou et promeut la transformation en Côte d'Ivoire. Les intérêts du secteur de la transformation des noix de cajou du pays sont représentés par le Groupement des Industriels du Cajou de la Côte d'Ivoire ([GIC-CI](#)).

Conseils :

- ✓ Pour en savoir plus sur le secteur de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest, consultez [Value chain analysis cashew nut processing in West Africa du CBI](#) (Analyse de la chaîne de valeur du CBI sur la transformation de la noix de cajou en Afrique de l'Ouest). Le [projet Cajou](#) du CBI en Côte d'Ivoire et au Bénin offre de bonnes opportunités aux transformateurs locaux de noix de cajou.
- ✓ Suivez les toutes dernières [nouvelles du marché et les communiqués](#) (en français) du Conseil du Coton et de l'Anacarde de la Côte d'Ivoire.
- ✓ Suivez [les actualités régulières](#) du GIC-CI sur la filière ivoirienne du cajou.

L'Inde, premier consommateur mondial de noix de cajou

Avec une récolte de 615 000 tonnes de NCB, [l'Inde est le deuxième producteur, hors d'Afrique de l'Ouest, de la campagne 2024/2025](#). L'Inde consomme localement de grandes quantités de noix de cajou. Selon l'INC, l'Inde est le premier consommateur mondial d'amandes de cajou, avec une consommation s'élevant à 460 797 tonnes en 2023.

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.

Les exportations de noix de cajou d'Inde vers l'Europe ont diminué de 7,8 % par an entre 2020 et 2024 pour s'établir à 10 835 tonnes en 2024. La part de marché de l'Inde en Europe est passée de 8,7 % en 2020 à 5,0 % en 2024.

La production et l'exportation de noix de cajou indiennes sont soutenues par le Conseil Indien pour la Promotion des Exportations de noix de cajou ([CEPCI](#)). Les capacités de traitement des noix du pays sont supérieures à la production nationale : de grandes quantités de noix en coque sont donc importées d'Afrique.

Le Burkina Faso, un fournisseur africain en forte croissance pour le marché européen

Le Burkina Faso est un pays producteur secondaire de noix de cajou en Afrique de l'Ouest. En 2024, le Burkina Faso n'aurait [transformé qu'environ 16 000 tonnes de noix de cajou brutes \(NCB\) sur une production totale de 161 000 tonnes](#). En avril 2025, le gouvernement a suspendu les exportations de noix brutes afin de favoriser la transformation locale. Selon l'INC, [le Burkina Faso a produit 145 000 tonnes de noix de cajou brutes \(NCB\) au cours de la campagne 2024/2025](#).

Le pays compte 21 usines de transformation de la noix de cajou et les quatre cinquièmes de la capacité de transformation sont situés dans la région des Hauts Bassins, tandis que 14 % se trouvent dans les Cascades.

Les noix de cajou brutes sont la deuxième culture d'exportation du pays après le coton. En 2024, le Burkina Faso a exporté 3 480 tonnes d'amandes de cajou vers l'Europe. Les exportations annuelles vers l'Europe ont progressé à un rythme annuel de 12,8 % entre 2020 et 2024. La part de marché du pays en Europe a augmenté de 1,2 % à 1,6 % au cours de la même période.

La production de cajou au Burkina Faso est soutenue par le Comité Interprofessionnel de l'Anacarde du Burkina Faso ([CIAB](#)), l'Union Nationale des Producteurs d'Anacarde (UNPA-BF), le Conseil burkinabè de l'Anacarde (CBA), l'Association nationale des transformateurs d'Anacarde (ANTA-BF) et l'Union nationale des commerçants exportateurs d'Anacarde (UNCEA-BF). Les producteurs de noix de cajou sont regroupés dans la fédération FENAPA-B.

Conseils :

- ✓ Participez à la [World Cashew Conference](#) pour avoir un aperçu de l'industrie mondiale de la noix de cajou.
- ✓ Consultez le site web de l'[Alliance africaine pour le cajou](#) pour mieux comprendre les pays africains fournisseurs de noix de cajou.
- ✓ Pour en savoir plus sur le [secteur de la noix de cajou en Inde, veuillez consulter ce document de recherche publié en 2025](#).

Avec quelles entreprises êtes-vous en compétition ?

De nombreuses entreprises dans le monde produisent, transforment et exportent des noix de cajou. [Ofi Food International](#) (ofi) est l'un des plus grands transformateurs et exportateurs de noix de cajou au monde. Ofi, dont le siège social se trouve à Singapour, faisait initialement partie du [OLAM Group](#), avant de devenir une entité distincte en 2020. Ofi affirme être le [seul fournisseur de noix de cajou entièrement intégré](#) dans la plupart des principales origines de production et de transformation.

Ofi gère plus de 15 usines de transformation de noix de cajou en Asie et en Afrique depuis lesquelles elle vend des noix de cajou. Elles sont situées en Inde, au Vietnam, en Côte d'Ivoire, au Mozambique et au Nigeria. En Inde et au Vietnam, Ofi utilise des installations de décortiquage entièrement mécanisées.

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 [ofi](#), avec environ 10 % de la part totale des exportations. L'entreprise allemande ATCO possède également sa propre entreprise locale de transformation de la noix de cajou, ATCO Vietnam.

Après ofi, le plus grand transformateur et exportateur vietnamien de noix de cajou est la société Long Son et ses 2 filiales ([Long Son Joint Stock Company](#) et [Long Son Inter Foods](#)). Long Son détient 10 usines de transformation dans tout le pays.

Parmi les autres grands exportateurs figurent [Hoang Son 1](#), [Hai Viet](#), [Dakao Agricultural Produce](#), [Cao Phat](#) et Vietnam Intersnack Cashew (qui fait partie du groupe allemand [Intersnack Group](#)). D'autres acteurs importants au Vietnam sont [Rals Vietnam](#) (une filiale de l'entreprise indienne Rajkumar Impex), Minh Loan, [Lafooco](#) (qui fait partie de PAN Food), et [Haprosimex](#).

[My An Co](#), [Tan Lon Group](#) et [Dan On Foods](#) sont également des transformateurs importants. Les autres entreprises sont beaucoup plus petites que les principaux exportateurs.

Sociétés indiennes

L'Inde abrite de nombreuses entreprises de transformation et d'exportation de noix de cajou. Nombre d'entre elles étaient situées à Kollam, dans l'État du Kerala. Sur les plus de 800 usines de noix de cajou opérationnelles à Kollam il y a encore une dizaine d'années, [moins de 100 usines de noix de cajou](#) sont encore opérationnelles aujourd'hui. La [Kerala State Cashew Development Corporation](#) gère 30 usines de noix de cajou dans l'État du Kerala, avec une capacité de production annuelle de 30 000 tonnes.

Les producteurs et transformateurs indiens de noix de cajou sont représentés par le [CEPCI](#). Sur son site Internet, le CEPCI répertorie [187 exportateurs de noix de cajou](#). La transformation des noix de cajou, autrefois très limitée au Kerala et à d'autres États du sud, s'est maintenant étendue à l'ensemble du pays, la consommation intérieure étant en hausse. La saison de récolte des noix de cajou en Inde s'étend normalement de fin février à début juin.

Les exportations de noix de cajou sont soutenues par l'[Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority](#) d'Inde (APEDA). Les exportateurs majeurs de noix de cajou comprennent Intersnack Cashew India (membre du groupe allemand [Intersnack Group](#)), [India Food Exports](#), [Tasty Nut Industries](#), [Pratipa Cashews](#) et [Kerala Nut Food Co.](#)

Parmi les autres exportateurs indiens notables, citons [Bismi Cashew Company](#) (avec 7 usines et 2 centres d'emballage), [Fernandes Brothers](#), [Bolas](#) and [Prasad Trading Company](#).

La plupart des noix de cajou en Inde sont décortiquées à l'aide de machines actionnées par des pédales. Le premier exportateur indien de raisin [Sahyadri Farms](#) a récemment ouvert [la plus grande usine de transformation de noix de cajou du Maharashtra](#).

Fournisseurs africains de noix de cajou

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

- **Côte d'Ivoire** : ofi est le plus grand transformateur avec une capacité de traitement de plus de 40 000 tonnes par an. Parmi les autres grands transformateurs figurent [SITA](#), [Nord Cajou](#) et [Ivory Cashew Nuts](#), suivis par plusieurs autres entreprises ;
- **Burkina Faso** : comme dans d'autres pays africains, [ofi](#) est un important transformateur au Burkina Faso. Le plus grand transformateur du pays est [Anatrans](#) ;
- **Nigeria** : [Enkay Indo Nigerian Industries](#) est un important exportateur de noix de cajou, tout comme le groupe FoodPro basé à Lagos .

Conseils :

✓ Surveillez les activités du [Global Cashew Council](#) pour rester informé des activités des plus grandes entreprises de production, de transformation et de commerce de noix de cajou.

✓ Faites appel aux services de votre agence nationale de promotion des exportations et participez activement à l'élaboration de stratégies d'exportation.

✓ Visitez régulièrement les grands salons européens afin de rencontrer vos concurrents et clients potentiels. [Anuga](#), [SIAL](#) et [Fi Europe](#) n'en sont que quelques exemples.

Avec quels produits êtes-vous en compétition ?

Les noix de cajou ont une saveur unique. Elles font toutefois partie d'un groupe plus large de fruits à coque. Lorsque les prix sont très élevés, les consommateurs peuvent également choisir de remplacer certains fruits à coque (comme les noix de cajou) par des arachides moins chères.

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 fruits à coque les plus proches de la noix de cajou en termes de saveur sont probablement les cacahuètes, tandis que les amandes et les pistaches sont des concurrents importants.

Conseil :

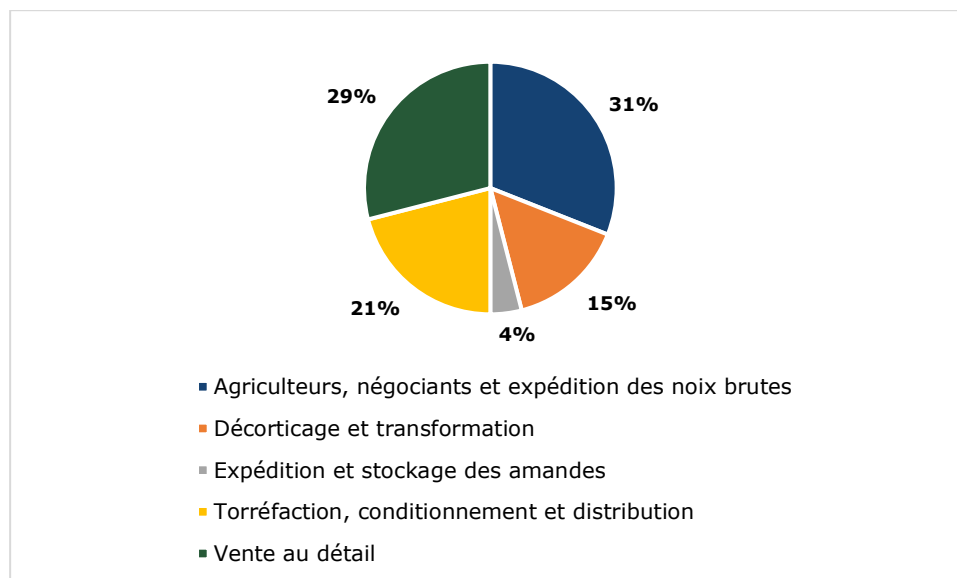
✓ Lisez [l'étude du CBI sur les amandes](#) et [l'étude sur les arachides](#) pour comprendre les 2 industries et connaître les outils promotionnels utilisés par les fournisseurs d'amandes et d'arachides.

Quels sont les prix des noix de cajou ?

En fonction du pays, de la chaîne de distribution, de la taille de l'emballage et de 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 de 12 à 18 €/kg pour les marques de distributeurs, et de 18 à 28 €/kg pour les marques nationales. Les cerneaux naturels et non salés sont souvent vendus entre 12 et 17 €/kg.

Ces fourchettes de prix ne sont pas très révélatrices pour les fournisseurs de noix de cajou, car le prix final au détail 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 et la vente, ainsi que les marges bénéficiaires. La répartition approximative des prix de détail des noix de cajou est indiquée ci-dessous, mais il faut garder à l'esprit qu'il s'agit d'une généralisation qui ne reflète pas les spécificités des chaînes d'approvisionnement et des marchés individuels.

Figure 5 : Ventilation de l'échantillon des prix de détail des amandes de cajou



Source : [Autentika Global](#), 2025

Les prix mondiaux de la noix de cajou sont actuellement faibles. Pour de nombreux fruits à coque, dont la noix de cajou, cette tendance s'explique en partie par une production élevée. Pour la période 2025/2026, la production mondiale de noix de cajou brutes devrait s'élever à 5,06 millions de tonnes. Ce résultat marque un léger repli par rapport aux 5,29 millions de tonnes produites lors de la campagne précédente.

Après avoir atteint des niveaux historiquement bas en 2023, les noix de cajou W320 (FOB Vietnam) [se sont principalement échangées dans une fourchette de 2,80 à 3,30 USD/lb tout au long de l'année 2024](#). Quant à la [catégorie W240, les prix ont généralement varié entre 3,05 et 3,70 USD/lb](#), selon le transformateur et la période de référence. [En septembre 2024, les noix de cajou indiennes de catégorie W320 étaient cotées à environ 7 905 USD/tonne FOB.](#) Au quatrième trimestre 2025, certains exportateurs vietnamiens [proposaient la catégorie W320 aux alentours de 7,20 – 7,50 USD/kg](#) (soit environ 3,30 – 3,40 USD/lb) et la W240 autour de 7,60 – 7,90USD/kg.

Les prix des amandes de cajou, ces dernières années, étaient si bas que les principaux négociants ont averti que [les prix actuels étaient source de volatilité et d'incertitude](#). Si ces tendances se poursuivent sans changement au cours des prochaines années, cela pourrait conduire à une chaîne de valeur non durable. En fait, les agriculteurs, les acheteurs et les transformateurs sont confrontés, en ce moment, à des problèmes majeurs lorsqu'ils essaient de vendre leurs stocks.

Il est probable que la demande en Europe augmente encore grâce aux prix plus bas et promotions qui ont amélioré les niveaux de consommation ces dernières années. Les détaillants des principaux marchés de destination ont diminué leurs prix en rayon, ce qui a favorisé une hausse de la consommation. Il faut savoir que la demande de noix de cajou brutes et d'amandes de cajou peut varier en fonction des stocks et des tendances de la transformation.

Conseils :

- ✓ Lisez les [rapports des prix de marché ofi](#). Ces rapports gratuits fournissent des informations sur les prix des fruits à coque et les activités d'achat de fruits à coque en ligne.
- ✓ Suivez les toutes [dernières mises à jour du marché des fruits à coque](#) de Chelmer Foods du Royaume-Uni.

[Autentika Global](#) a réalisé cette étude pour le compte du CBI..

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

“ L'argument de vente pour l'Afrique est vraiment de s'engager dans la voie de la traçabilité, de la transparence et de la durabilité. Ils auront besoin d'un prix plus élevé qu'un processeur concurrent non africain, et seule une petite partie des consommateurs est prête à payer un prix plus élevé en raison d'une meilleure présentation. Les marchés occidentaux comme l'Allemagne sont des marchés fortement axés sur le discount et les consommateurs normaux ne vont pas payer un prix plus élevé si l'histoire n'est pas bien communiquée. ”

J. Vincent Rieckmann, MBA

Directeur général - [August Töpfer & Co. \(ATCO\)](#)