

Exportation de noix de cajou vers l'Europe

La demande de noix de cajou en Europe est stimulée par la popularité des collations saines, son goût unique et une demande croissante d'aliments végans. 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.

Le potentiel du marché européen des noix de cajou

La popularité des fruits à coque en tant que source de graisses saines, de protéines et de fibres est à l'origine de l'augmentation de la demande de noix de cajou sur le marché européen. Les consommateurs européens de noix de cajou préfèrent toujours les noix de cajou en tant que collations simples, grillées et salées, mais la consommation de noix de cajou non salées et moins transformées est également en hausse. Les noix nature, sans aucun ajout, sont de plus en plus souvent proposées, de même que diverses saveurs de torréfaction. Les noix de cajou sont utilisées comme ingrédients dans les barres aux fruits et aux noix, les céréales pour le petit-déjeuner, les pâtes à tartiner aux noix, les boissons aux noix, les garnitures de crème glacée, les biscuits et autres sucreries.

Description produit

Les noix de cajou sont les graines en forme de rein qui se développent au fond du pseudocarpe ou « faux fruit ». Le faux fruit est communément appelé pomme de cajou ou fruit de l'anacardier (*Anacardium occidentale*). Le véritable fruit est une drupe réniforme qui pousse à l'extrémité de la pomme. À l'intérieur de ce véritable fruit (la noix de cajou crue) se trouve l'amande blanche et tendre. La coquille de la noix de cajou contient une résine phénolique caustique qui est nocive pour l'homme. La résine est connue sous le nom de liquide de coque de noix de cajou, ou CNSL, et ses utilisations industrielles sont très répandues.

Figure 1 : Pseudocarpe (pomme de cajou) et drupe (noix) de la noix de cajou rouge



Source : [Cashew Fruit](#) par [bfishadow](#) est sous licence [CC BY-SA 2.0](#)

L'amande elle-même est protégée par une coque très résistante, qui doit être grillée ou cuite à la vapeur avant d'être décortiquée. La partie comestible est l'amande de la noix de cajou qui est obtenue après le décortiquage. L'amande ne représente qu'environ 20 % du poids total de la noix de cajou.

Dans la plupart des pays producteurs, les anacardiens ont 2 ou 3 cycles de floraison et de récolte au cours de la saison de production, en fonction des conditions climatiques.

L'anacardier est originaire du nord-est du Brésil, mais il est aujourd'hui cultivé dans de nombreuses régions du monde. La noix de cajou est cultivée dans au moins 46 pays d'Afrique, d'Asie, d'Amérique latine et des Caraïbes, dont [18 font partie des pays les moins avancés](#), selon la CNUCED. [La production mondiale de noix de cajou \(sur la base des noix de cajou brutes\)](#) a atteint 5,29 millions de tonnes en 2024/2025, selon l'International Nut and Dried Fruit Council (INC).

L'Afrique de l'Ouest représentait plus de 51 % (2,71 tonnes) de la production mondiale en 2024-2025, suivie du Cambodge avec 800 000 tonnes, de l'Inde avec 615 000 tonnes, de l'Afrique de l'Est avec 540 000 tonnes et du Vietnam avec 340 000 tonnes. Le Brésil a produit 150 000 tonnes, suivi par l'Indonésie avec 93 000 tonnes.

La production des pays d'Afrique de l'Est et de l'Ouest a augmenté de manière significative, mais en raison du manque de capacités de transformation (décortiquage), les producteurs africains exportent encore la majeure partie de leur récolte sous forme de noix de cajou en coque vers le Vietnam et l'Inde. L'Inde et le Vietnam sont les 2 plus grands transformateurs de noix de cajou. Toutefois, la Côte d'Ivoire a considérablement développé ses exportations vers le marché européen et a dépassé, en 2022, l'Inde en termes d'exportations vers l'Europe.

Les pays et régions situés au nord de l'équateur, notamment l'Inde, le Vietnam et l'Afrique de l'Ouest, récoltent les noix de cajou dans la première moitié de l'année civile. Les pays et régions situés au sud de l'équateur, y compris le Brésil et l'Afrique de l'Est, récoltent à partir de septembre ou d'octobre jusqu'au début de l'année suivante. De solides [investissements dans la capacité de transformation](#) ont permis à la Côte d'Ivoire d'accroître ses exportations de noix de cajou. Un exemple est le récent [prêt de 10 millions de dollars accordé par Norfund](#) à

[Valency CIV](#) pour construire une usine de transformation de noix de cajou d'une capacité de 45 000 tonnes par an près d'Abidjan.

La chaîne de valeur du cajou est largement divisée entre les pays producteurs de cajou qui produisent des noix de cajou brutes (NCB) principalement pour l'exportation et les pays qui disposent d'une industrie de transformation. Les pays qui produisent des noix de cajou, mais ne les transforment pas à grande échelle conservent une plus grande partie de la valeur générée par l'industrie du cajou.

Entre 2014/2015 et 2023/2024, le [taux de croissance annuel composé moyen de la production mondiale de noix de cajou s'élevait à 5 %](#). La croissance de la production de noix de cajou n'a été que très légèrement inférieure à celle de la noix, de la pistache et de la noix de macadamia (7 %). Après la récolte, les producteurs placent les noix de cajou en coque récoltées au soleil pour les faire sécher. Les noix sont continuellement mélangées pour les sécher dans leur coquille et obtenir un taux d'humidité résiduelle de 8 à 10 %. Les noix de cajou en coque et les amandes sont stockées dans des conditions sèches (<65 % d'humidité relative), sombres, fraîches (<10 °C/) et bien ventilées.

Figure 2 : Noix de cajou en coque



Source : [Goa - Cashew Nuts](#) by [abcdz2000](#) est sous licence [CC BY-SA 2.0](#)

La production d'amandes de noix de cajou brutes diffère dans de nombreuses régions de production. Après avoir retiré les noix en coque de la pomme de cajou, la transformation comprend généralement les 5 étapes suivantes :

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

Figure 3 : Étapes de la transformation des fruits bruts du cajou (drupes) en amandes et en sous-produits



Source : [Autentika Global](#), [Conseil mondial du cajou](#), 2025

Le Vietnam, premier fournisseur de noix de cajou de l'Europe, bénéficie d'une production à grande échelle basée sur des équipements de traitement automatique. La capacité de décorticage en Afrique est beaucoup plus limitée en raison de l'utilisation plus répandue de décortiqueuses manuelles (à main ou à pédale). Habituellement, un ouvrier peut couper jusqu'à 40 kg de noix par journée de travail, tandis que les capacités de traitement des machines automatiques peuvent dépasser les 100 kg par heure.

Figure 4 : Travailleurs transformant des noix de cajou



Source : [Women preparing cashew, Burkina Faso](#) by [CIDSE - together for global justice](#) est sous licence [CC BY 2.0](#)

En Europe, les amandes de noix de cajou sont principalement utilisées comme en-cas grillé et salé. Cependant, les noix de cajou sont également devenues populaires en tant qu'ingrédients dans la confiserie et d'autres industries alimentaires. Les noix de cajou sont utilisées dans les biscuits, les collations à base de fruits et de noix, les céréales pour le petit-déjeuner, mais aussi le beurre, le nappage sur la crème glacée, ainsi que comme ingrédient dans les sauces et les condiments.

Figure 5 : Amandes de noix de cajou



Source : [Cashew nuts in West Bengal of India](#) par [Billjones94](#) est sous licence [CC BY-SA 4.0](#)

Les noix de cajou sont commercialisées sous 2 [codes différents du système harmonisé \(SH\)](#). Le code SH pour les noix de cajou en coque fraîches ou séchées est 80131, et le code SH pour les noix de cajou décortiquées fraîches ou séchées (amandes de noix de cajou) est 80132. Les importations européennes de noix de cajou en coque étant d'une importance marginale (elles s'élèvent à environ 1 000 tonnes par an), cette étude n'utilise que le code des amandes de noix de cajou pour l'analyse statistique.

Dans cette étude, le terme « Europe » désigne les 27 États membres de l'Union européenne (UE), plus le Royaume-Uni, et les pays de l'AELE (Islande, Liechtenstein, Norvège et Suisse).

[Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour les noix de cajou ?](#)

L'Europe est un importateur majeur global d'amandes de noix de cajou. Les importations européennes de noix de cajou en volume ont augmenté à un taux annuel moyen de 5,4 % au cours de la période 2020-2024. En dehors de l'Europe, la quasi-totalité des importations proviennent des pays en développement. En 2022, les importations européennes de noix de cajou se sont légèrement réduites après 3 fortes augmentations consécutives.

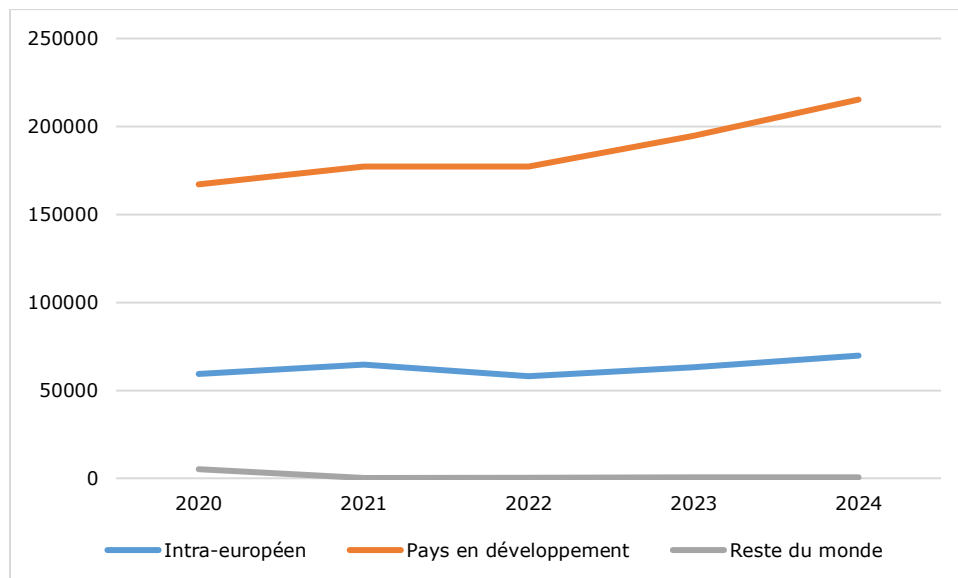
Au cours des 5 prochaines années, le marché européen de la noix de cajou devrait connaître un taux de croissance annuel de 5 à 6 %. La demande de noix de cajou en Europe est forte. Les quantités importées fluctuent parfois

en raison de la variation de la production dans les principaux pays fournisseurs. Les fluctuations régulières des importations continueront d'être influencées par les récoltes et l'offre. Néanmoins, les noix de cajou ont une présence bien établie sur le marché et une forte demande.

Les importations en provenance des pays en développement sont dominantes et représentent environ 75 % de l'ensemble des importations des pays européens. Dans ce rapport, le terme « pays en développement » fait référence [aux pays figurant sur la liste des bénéficiaires d'APD du CAD de l'OCDE](#). Le taux de croissance annuel est exprimé en taux de croissance annuel cumulé (TCAC).

Le prix des noix de cajou est plus élevé que celui de nombreux autres fruits à coque sur le marché européen. Cela signifie que les acheteurs peuvent trouver des alternatives aux produits à base de fruits à coque moins chers. Lorsque les noix de cajou sont plus chères, les entreprises de transformation de produits alimentaires pourraient augmenter la part de fruits à coque moins chers dans les mélanges. Les prix élevés peuvent également avoir un impact négatif sur le lancement de nouveaux produits.

Figure 6 : Importations européennes d'amandes de noix de cajou par origine, en tonnes

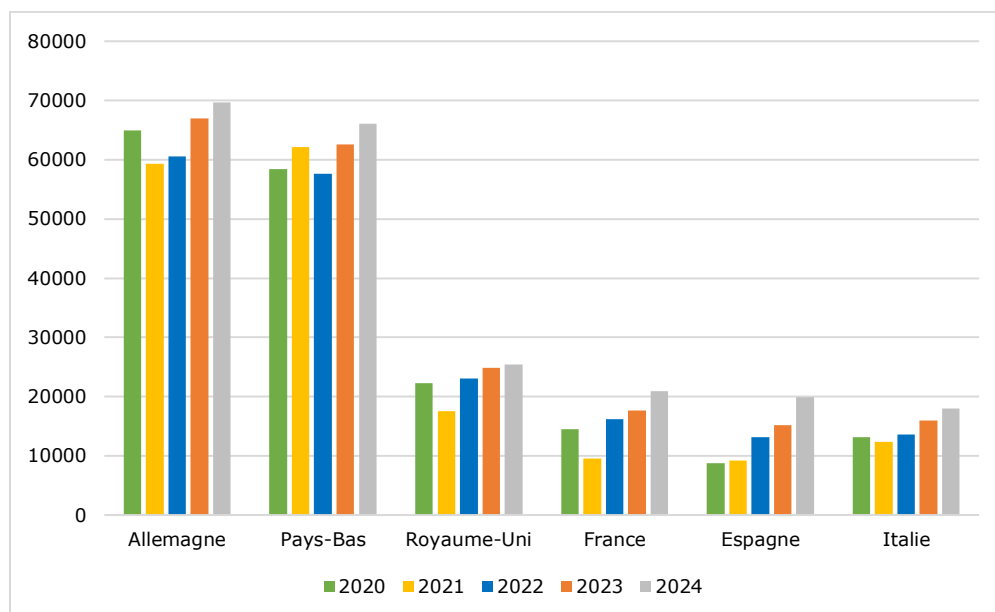


Source : [Autentika Global](#), [ITC](#), [Eurostat](#), 2025

Bien que les importations européennes de noix de cajou aient augmenté de 5,4 % par an depuis 2020, la valeur des importations n'a augmenté que de 2,2 % dans le même temps. Cette différence indique une baisse des prix à l'importation. En 2024, les importations en provenance de l'extérieur de l'Europe ont atteint 215 729 tonnes. Le commerce intra-européen en 2024 était de 69 733 tonnes. Le commerce européen total des noix de cajou (y compris les importations hors Europe et le commerce intra-européen) a atteint une valeur de 1,63 milliard d'euros.

Le commerce intra-européen représente 32 % de toutes les importations en volume. Le commerce intra-européen consiste en la réexportation d'amandes de noix de cajou importées ayant subi une transformation supplémentaire pour ajouter de la valeur. Cette transformation comprend la torréfaction, le salage et le conditionnement pour la vente au détail. Les importations européennes d'amandes de noix de cajou en volume en provenance des pays en développement ont progressé à un taux annuel moyen de 6,5 % entre 2020 et 2024, passant de 167 097 tonnes à 215 281 tonnes.

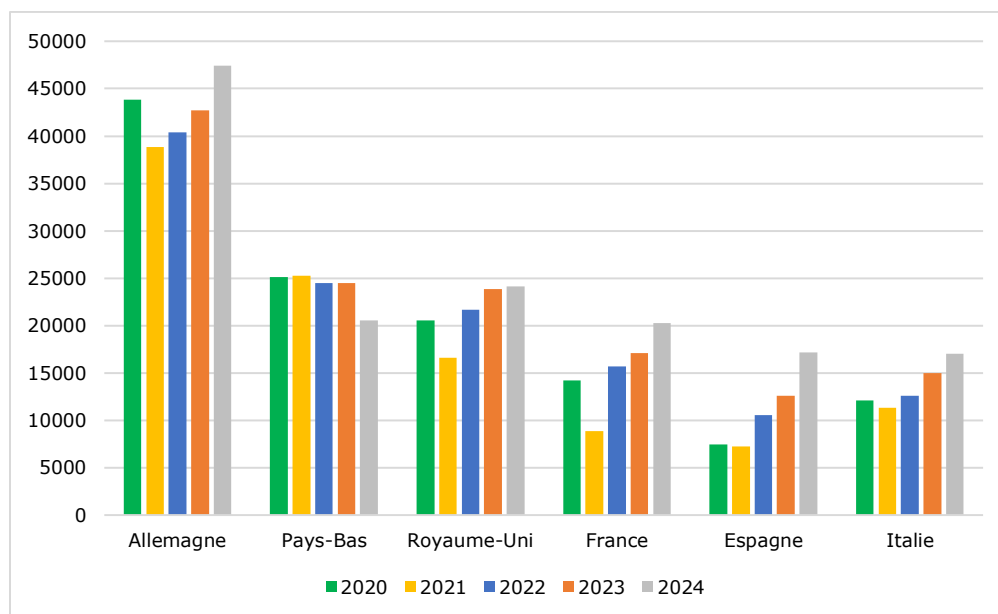
Figure 7 : Principaux importateurs d'amandes de noix de cajou en Europe, en tonnes



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

Les noix de cajou sont importées en Europe tout au long de l'année. Toutefois, il y a un modèle. Habituellement, le premier semestre de l'année civile enregistre des volumes d'importation légèrement inférieurs. Les importations augmentent ensuite durant la seconde moitié de l'année. La période de pointe des livraisons se situe généralement entre septembre et novembre. Cela est causé par l'augmentation de la consommation pendant les vacances d'hiver en Europe. Les fournisseurs émergents de noix de cajou devraient donc disposer de stocks suffisants pour des livraisons plus importantes durant cette période de pointe.

Figure 8 : Principaux marchés européens de consommation d'amandes de noix de cajou, en tonnes



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

Remarque : Le graphique ci-dessus représente la consommation apparente, calculée comme la différence entre les importations et les exportations.

Les Pays-Bas et l'Allemagne sont d'importants consommateurs de noix de cajou et des pays de transit pour d'autres destinations européennes. Tous les principaux pays consommateurs d'amandes de noix de cajou ont enregistré une croissance de leur consommation apparente entre 2020 et 2024, à l'exception des Pays-Bas. Cela peut s'expliquer par les variations commerciales et les changements dans la taille des stocks causés par l'inventaire aux Pays-Bas, qui est également un pays de transformation majeur. Cela réduit la précision des données relatives à la consommation apparente pour les Pays-Bas, ces derniers étant également un centre majeur de réexportation.

Au cours des 5 dernières années, on a enregistré des taux de croissance réguliers de la consommation apparente en Allemagne (2,0 %), au RU (4,0 %), en France (9,2 %), en Espagne (23,1 %) et en Italie (8,9 %).

Le tout dernier [rapport statistique d'INC pour 2024](#) sur la consommation estimée en équivalent amande identifie l'Allemagne, le RU et la France comme les 3 plus grands pays consommateurs en 2019-2023.

Les ventes de noix de cajou sont boostées par la sensibilisation croissante des consommateurs aux bienfaits de la consommation de noix de cajou pour la santé. Les noix de cajou sont présentées comme riches en fer (contribue à un système immunitaire fort) et en vitamine K (contribue à la santé du sang et des os). Le goût unique des noix de cajou est un autre élément moteur de l'augmentation de leur consommation. De nombreux consommateurs européens trouvent le goût des noix de cajou grillées plus attrayant que celui des noix européennes traditionnelles telles que les noisettes ou les noix.

Quels sont les pays européens qui offrent le plus d'opportunités pour les noix de cajou ?

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

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

L'Allemagne est le plus grand importateur de noix de cajou en Europe. Le volume total des importations allemandes s'élevait à près de 69 625 tonnes en 2024. Les importations allemandes ont augmenté annuellement de 1,8 % en volume entre 2020 et 2024. Entretemps, la valeur moyenne des importations a diminué à 2,1 % par an pour atteindre 395,5 millions en 2024.

Environ 32 % de toutes les noix de cajou importées sont réexportées d'Allemagne chaque année vers d'autres marchés européens. Les activités de réexportation sont menées par des négociants et des agents spécialisés. De nombreuses entreprises de ce type sont situées dans la principale ville portuaire d'Allemagne, Hambourg. En 2024, les principaux marchés cibles des exportations allemandes de noix de cajou étaient le Luxembourg (avec une part de 12 %), la Slovaquie (10 %), la Pologne (10 %) et le RU (9 %).

L'Allemagne réexporte des quantités importantes de noix de cajou vers des unités de transformation (grillage et décortiquage) situées au Luxembourg. Les noix de cajou sont transformées et emballées au Luxembourg pour le marché de détail allemand, puis réexpédiées en Allemagne.

La [consommation de noix de cajou par habitant en Allemagne](#) s'élevait à 0,619 kg/an en 2023, selon l'[International Nut and Dried Fruit Council](#) (INC). Sur la base de la part de la population consommatrice de noix de cajou, la consommation s'élève à 1,88 kg/an.

L'Allemagne importe 62 % de ses amandes de noix de cajou du Vietnam (43 095 tonnes en 2024) et 15 % de Côte d'Ivoire (10 663 tonnes en 2024). La Côte d'Ivoire s'est imposée comme le deuxième fournisseur le plus important avec une croissance annuelle moyenne de 144 % entre 2020 et 2024. En 2024, la Côte d'Ivoire a exporté 10 633 tonnes de noix de cajou vers l'Allemagne, contre seulement 302 tonnes en 2020. Le Nigeria a également connu une croissance significative de ses exportations vers l'Allemagne. Les exportations nigérianes ont progressé à un taux annuel moyen de 52 % depuis 2020, pour atteindre 1 087 tonnes en 2024.

À partir de 2020, les exportations de noix de cajou indonésiennes vers l'Allemagne ont progressé au rythme annuel de 14 %, pour atteindre 1 064 tonnes en 2024. Parallèlement, les exportations de l'Inde vers l'Allemagne sont passées de 18 885 tonnes en 2020 à 1 052 tonnes en 2024. Les exportations indiennes vers l'Allemagne ont enregistré une contraction annuelle de 51 % entre 2020 et 2024.

À moyen terme, les pays africains sont susceptibles d'augmenter leur offre directe d'amandes de noix de cajou à l'Allemagne et à d'autres destinations européennes. C'est ce que révèlent les investissements prévus dans des infrastructures de transformation des noix de cajou à plus grande échelle. Dans plusieurs pays africains, la transformation est déjà soutenue par des fonds internationaux et gouvernementaux.

La consommation allemande de noix de cajou a été motivée par la tendance des en-cas sains. Les noix de cajou sont maintenant également de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les pâtes à tartiner, les sauces et les barres de collation (surtout biologiques). Quelques exemples de nouveaux produits à base de noix de cajou sont présentés dans les photos ci-dessous. Des sources industrielles estiment que l'Allemagne est le plus grand consommateur de noix de cajou biologiques en Europe.

Figure 9 : Une pâte à tartiner végétale et biologique à base de noix de cajou vendue par dm



Source : [Autentika Global](#)

Alors qu'en 2014, [seuls 20 % des consommateurs allemands affirmaient acheter systématiquement ou fréquemment des produits biologiques](#), cette proportion a atteint environ 59 % en 2024. Cela étant, [d'autres pays affichent toujours des dépenses par habitant en produits biologiques supérieures à celles de l'Allemagne](#), selon l'Agence fédérale de l'environnement Umweltbundesamt (UBA) allemande. Alors que les dépenses de l'Allemagne s'élevaient à 191 € par habitant et par an, la Suisse y consacrait 476 €, le Danemark 364 € et l'Autriche 292 €. Les fournisseurs de noix de cajou qui souhaitent exporter vers l'Allemagne doivent être conscients des normes élevées exigées par les importateurs allemands. Ces normes comprennent la certification de la sécurité alimentaire, telle que [IFS Food](#). Les importateurs attendent également des fournisseurs qu'ils s'engagent en faveur d'un approvisionnement durable et fiable. L' [agence gouvernementale allemande pour le développement](#) (GIZ) a lancé un projet global appelé Competitive Cashew initiative ([ComCashew](#)) afin de soutenir la production compétitive et durable de noix de cajou dans les pays africains.

Figure 10 : Barre de noix de cajou et de mangue crue biologique vendue sous marque de distributeur par Lidl



Source : [Autentika Global](#)

Parmi les importateurs importants allemands de noix de cajou, on peut citer August Töpfer & Co. ([ATCO](#)), [off-owned Märsch Importhandels](#) (Märschimport), [Intersnack](#) et [Nutwork](#). Les principales marques de détail dans le segment conventionnel (également importateurs et emballateurs) sont [Seeberger](#), [Farmers Snack](#) et [Kluth](#). Dans le segment biologique, les acteurs importants sont [Alnatura](#) et [Rapunzel](#). En dehors des marques indépendantes, de nombreuses noix de cajou sont vendues sous les marques de grands détaillants (des distributeurs). Les principales marques de distributeur sont Alesto (de [Lidl](#)), Trader Joe's (de [ALDI Nord](#)), Farmer (de [ALDI SÜD](#)), K-Classik (de [Kaufland](#)), ja! et REWE Bio (de [REWE](#)), et Gut & Günstig et EDEKA (de [EDEKA](#)).

Conseils :

- ✓ Trouvez des négociants allemands de noix de cajou sur les sites web de l'organisation spécialisée de promotion du commerce [Waren-Verein der Hamburger Börse](#) et de la plateforme B2B allemande [Wer liefert was](#) (wlw).
- ✓ Suivez les [pages d'actualité](#) et de [téléchargements](#) du projet ComCashew project soutenu par la coopération allemande, afin de rester informé des dernières évolutions de la filière anacarde.

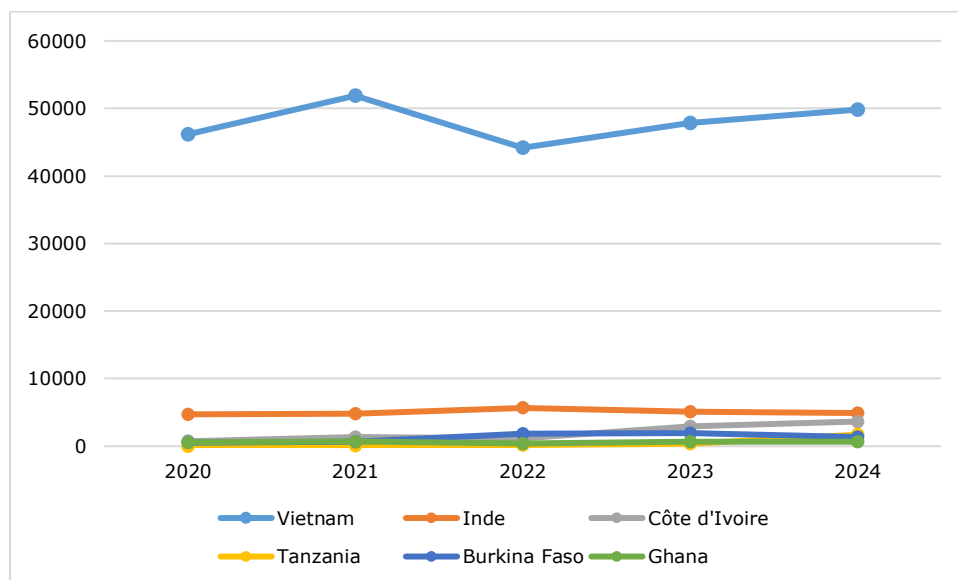
Les Pays-Bas, première plaque tournante du commerce en Europe

Les Pays-Bas sont le deuxième importateur de noix de cajou en Europe. En 2024, les importations du pays étaient légèrement inférieures à celles de l'Allemagne. Au cours des 5 dernières années, les importations néerlandaises de noix de cajou ont augmenté de manière constante, bien qu'elles se soient contractées de plus de 5 000 tonnes pour atteindre 57 595 tonnes en 2022. Les volumes importés culminent à 66 122 tonnes en 2024, soit 378 millions d'euros. Les Pays-Bas se classent au troisième rang des marchés de consommation en termes de consommation apparente, derrière l'Allemagne et le RU.

Les Pays-Bas jouent un rôle important en tant que plaque tournante du commerce en Europe. La plupart des amandes de noix de cajou importées sont réexportées vers d'autres pays européens. L'Allemagne est la principale destination des réexportations néerlandaises de noix de cajou, puisqu'elle absorbe environ 15 000 tonnes par an. Une autre destination importante des réexportations néerlandaises de noix de cajou est la France, qui a importé plus de 5 892 tonnes en 2024.

Les Pays-Bas ont importé 98 % de leurs cerneaux de noix de cajou en provenance de pays en développement en 2024. Le marché néerlandais de la noix de cajou est assez concentré. Il dépend principalement des importations en provenance du Vietnam et de l'Inde. En 2024, 75 % des importations néerlandaises provenaient du Vietnam, suivi de l'Inde (7 %). Les importations en provenance d'Afrique, bien que relativement faibles, sont en forte augmentation. Entre 2020 et 2024, les importations en provenance de Tanzanie ont augmenté à un taux annuel moyen de 197 % pour atteindre 1 708 tonnes. Au cours de la même période, les importations en provenance de Côte d'Ivoire ont augmenté de 49 % par an pour atteindre 3 656 tonnes. Les importations en provenance du Burkina Faso ont augmenté, en moyenne, de 28 % par an, passant à 1 380 tonnes en 2024.

Figure 11 : Importation aux Pays-Bas d'amandes de noix de cajou en provenance des pays en développement, en tonnes



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

L'augmentation de la consommation de noix de cajou aux Pays-Bas est due à la tendance au snacking sain et à l'utilisation des noix comme substitut aux protéines animales. Les noix de cajou sont utilisées comme ingrédient, notamment dans les pâtes à tartiner telles que le beurre de cajou. Aux Pays-Bas, le beurre de cajou est produit à 100 % à partir de noix de cajou ou en mélange avec d'autres noix. Les consommateurs néerlandais sont déjà habitués aux pâtes à tartiner à base de noix, car [les Pays-Bas sont le plus grand consommateur européen de beurre de cacahuètes](#). L'approvisionnement durable en noix de cajou aux Pays-Bas est fortement soutenu par plusieurs initiatives, telles que la [Sustainable Nut Initiative](#) (SNI), [Woord en Daad](#) et [Fair Match Support](#). La production durable peut donc être bénéfique pour les fournisseurs qui souhaitent entrer sur le marché néerlandais de la noix de cajou. Aux Pays-Bas, [68 % des consommateurs ont déclaré acheter des produits](#) auprès d'entreprises ayant une réputation de durabilité. En 2024, [39 % des consommateurs néerlandais ont déclaré payer entre 1 et 5 % de plus pour des produits durables](#). Cela représente une augmentation significative par rapport aux taux de 23 % en 2020 et de 18 % en 2023.

Il est important de toujours garder à l'esprit le profil des consommateurs de vos marchés cibles. En dépit du nombre élevé de clients affirmant être prêts à payer davantage pour des produits durables, environ [65 % des consommateurs néerlandais ont privilégié les marques de distributeurs ou les produits à bas prix en 2024](#), contre 63 % en 2023.

Parmi les principaux négociants et agents du marché, citons [Alderaban Commodities](#), [Rotterdam Commodity Trading B.V.](#) (anciennement Amberwood Rotterdam) et [QFN Trading and Agency](#). Parmi les importateurs néerlandais de noix de cajou, citons [Catz International](#), [Nutland](#), [Rhumveld](#), Global Trading & Agency ([GTA](#)), et [Delinuts](#). Aux Pays-Bas, la plupart des noix de cajou sont vendues aux consommateurs sous forme de produits

de marque privée (marques de détaillants), par exemple [Albert Heijn](#) ou [Jumbo](#). La consommation de noix fraîchement torréfiées, sans marque, est également importante.

Conseils :

- ✓ Pour en savoir plus sur l'industrie néerlandaise de la noix de cajou, contactez la [Dutch Southern Fruit Association \(NZV\)](#).
- ✓ Pour rester informé au sujet des développements en matière de durabilité dans l'industrie néerlandaise des fruits à coque, suivez les [toutes dernières nouvelles de la SNI](#).

Le Royaume-Uni, deuxième marché consommateur de noix de cajou

Le RU est le troisième pays importateur et le deuxième marché européen pour les noix de cajou. En 2024, les importations ont atteint 25 370 tonnes et la consommation locale est estimée à 24 000 tonnes. Le RU est un petit exportateur de noix de cajou, avec des exportations annuelles d'environ 1 000 tonnes. Les importations de noix de cajou vers le RU ont augmenté à un taux annuel moyen de 3,3 % au cours des derniers 5 ans.

La consommation de noix de cajou par habitant au Royaume-Uni s'élevait à 0,402 kg/an en 2023, selon l'INC. Sur la base de la part de la population consommatrice de noix de cajou, la consommation s'élevait à 1,22 kg/an.

Les importations de noix de cajou du RU sont très unilatérales et dépendent largement de l'approvisionnement en provenance du Vietnam. Le Vietnam détient 90 % de la part de marché et a fourni 22 900 tonnes en 2024. En 2024, le RU a importé 632 tonnes des Pays-Bas, 511 tonnes de l'Inde et 276 tonnes de la Côte d'Ivoire. Parmi les pays en développement, la Côte d'Ivoire a connu une croissance rapide avec des exportations passant de zéro en 2018 à 276 tonnes en 2022.

Le RU est un marché très innovant en termes de consommation de noix de cajou. Les noix de cajou sont proposées dans une variété de saveurs différentes, salées ou grillées. Les entreprises de transformation alimentaire utilisent également de plus en plus la noix de cajou dans les barres aux fruits et aux noix (telles que [Barebells Caramel Cashew](#)), dans les beurres de noix à tartiner (tels que ceux proposés par [Meridian Foods](#) et [Biona](#)) et dans les boissons sans produits laitiers (proposées par [Rude Health](#) ou [Plenish](#)).

Figure 12 : Barre protéinée au caramel et aux noix de cajou de Barebells



Source : [Autentika Global](#)

La durabilité et l'approvisionnement éthique sont des aspects importants pour les importateurs britanniques de noix de cajou. [Barrow, Lane & Ballard](#), [Community Foods](#), [Freeworld Trading](#) et [Premier Fruit and Nut](#) sont quelques exemples d'importateurs britanniques de noix de cajou. En 2024, 1 consommateur britannique sur 3 s'est dit [prêt à payer plus pour acheter des produits](#) et services durables.

Conseil :

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

France : forte demande des consommateurs pour des produits durables et éthiques

Les importations françaises de noix de cajou ont augmenté de 4,5 % en valeur et de 9,5 % en volume par an entre 2020 et 2024. En 2024, les importations de noix de cajou en France ont atteint 20 876 tonnes et 125,4 millions d'euros. Cette même année, le premier fournisseur de noix de cajou de la France était le Vietnam, avec une part de 63 %, suivi par la Côte d'Ivoire (9 %) et l'Allemagne (8 %). Dans l'ensemble, les pays en développement fournissent 80 % des noix de cajou directement à la France, le reste provenant de pays de transit.

Le Vietnam, déjà premier fournisseur, continue de gagner des parts de marché sur le marché français. Les importations en provenance du Vietnam ont augmenté en volume de 8 % par an, passant de 9 673 tonnes en 2020 à 13 120 tonnes en 2024. Les importations en provenance d'Allemagne (volume en hausse de 29,6 %) et des Pays-Bas (2,7 %) ont également progressé au cours de la même période. Le grand fournisseur qui connaît la croissance la plus rapide est la Côte d'Ivoire, qui a réussi à augmenter ses exportations de 157 % par an au

cours de cette période. Les importations en provenance de Côte d'Ivoire sont passées de 43 tonnes en 2020 à 1 888 tonnes en 2024.

En France, la noix de cajou est une collation populaire proposée par un grand nombre de marques. [La consommation estimée par habitant s'élève à 0,284 kg/an](#) (ou 1,138 kg/an si l'on tient compte du pourcentage estimé de la population qui consomme des noix de cajou), selon l'[INC](#). Il est également de plus en plus utilisé comme ingrédient dans les boissons à base de noix, notamment dans le [lait de cajou sans sucre](#) et dans d'autres produits innovants tels que les chocolats et les collations. La présence d'enseignes de distribution de produits biologiques en France se développe également. Il s'agit notamment de [Jardin Bio](#), [Ethiquable](#) et [Naturalia](#).

En 2024, [70 % des consommateurs français étaient prêts à payer plus cher](#) pour des produits plus durables qui améliorent vraiment la société ou l'environnement. De plus, 24 % des consommateurs ont déclaré qu'ils paieraient plus de 10 % de plus.,

Conseils :

✓ Pour en savoir plus sur le marché français de la noix de cajou, contactez [le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes](#) (CTIFL).

✓ Si vous n'êtes pas originaire d'un pays francophone, envisagez d'investir dans du personnel francophone pour faciliter la pénétration du marché français des noix de cajou.

L'Espagne, l'importateur à la croissance la plus rapide

L'Espagne affiche la plus forte croissance des importations de noix de cajou parmi les principaux importateurs européens. L'Espagne offre un grand potentiel aux exportateurs des pays en développement. Entre 2020 et 2024, les importations espagnoles ont augmenté annuellement de 19 % en valeur et de 23 % en quantité. En 2024, les importations ont atteint respectivement 19 958 tonnes et 125,4 millions d'euros. Le premier fournisseur de l'Espagne en volume est le Vietnam, avec une part de 61 % en 2024, suivi par l'Allemagne (8 %) et la Côte d'Ivoire (6 %).

Les plus grands fournisseurs émergents du marché espagnol sont le Bénin et le Ghana. Parmi les entreprises importatrices figurent [Importaco](#), [Pedros Frutos Secos](#), [Importaciones RJ África](#) et [Mironous](#). [Secoex](#) est un courtier de premier plan pour les noix et les fruits secs.

Conseil :

✓ Suivez les [mises à jour du marché](#) espagnol et mondial des fruits à coque de Secoex ou [les nouvelles du marché espagnol des collations](#) de l'association espagnole des collations La Asociación de Snacks. Consultez la liste des membres pour trouver des acheteurs potentiels.

L'Italie, un marché concurrentiel en termes de prix.

L'Italie est le sixième pays importateur européen et consommateur de noix de cajou. Il montre une forte croissance annuelle des importations d'amandes de noix de cajou. Entre 2020 et 2024, les importations italiennes ont augmenté de 7 % par an en valeur et de 8 % en quantité. En 2024, les importations ont atteint 18 046 tonnes pour une valeur de 82,4 millions d'euros. Le premier fournisseur de l'Italie en volume est le Vietnam, avec une part de 49 %, suivi par la Côte d'Ivoire (22 %), les Pays-Bas (11 %) et le Bénin (4 %).

Les exportations de Côte d'Ivoire vers l'Italie augmentent rapidement. Les exportations ont augmenté de 46 % annuellement de 884 tonnes en 2020 à 4 036 tonnes en 2024. Le Bénin est un fournisseur en pleine croissance de l'Italie parmi les pays émergents. Les importations italiennes en provenance du Bénin sont passées de 374 tonnes en 2018 à 747 tonnes en 2024.

Une tendance spécifique au marché italien est l'utilisation croissante des noix de cajou dans les sauces pesto. La recette traditionnelle du pesto comprend des pignons, mais en raison des prix élevés et de l'instabilité de l'offre, les fabricants italiens remplacent souvent les pignons par des noix de cajou ou des amandes.

Conseils :

✓ Pour plus d'informations sur l'évolution générale du commerce dans le secteur européen des fruits à coque, voir notre étude sur la [demande de fruits et légumes transformés](#) sur le marché européen.

✓ Découvrez les moyens de promouvoir la consommation de noix de cajou sur le marché italien grâce à l'organisation italienne de promotion des noix et fruits secs comestibles, Nucis Italia.

✓ Vérifiez les statistiques commerciales pertinentes à l'aide d'outils tels que le [TradeMap d'ITC](#) et [Access2Markets](#). Utilisez le code SH 80132 pour analyser le commerce des amandes de noix de cajou.

[Quelles sont les tendances qui offrent des opportunités ou qui constituent des menaces pour le marché européen de la noix de cajou ?](#)

La demande croissante d'en-cas sains combinée à la nécessité d'un approvisionnement stable et durable sont les principaux moteurs de l'intérêt croissant de la demande de noix de cajou en Europe. Avec l'intérêt croissant pour les régimes végétaliens, la consommation de noix salées et sans sel (« snacking sain »), de pâtes à tartiner à base de noix (comme le beurre de noix de cajou) et l'utilisation de boissons produites à partir de noix comestibles (lait de noix) sont en hausse.

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

Des collations saines et moins d'aliments transformés

Les noix, y compris les noix de cajou, jouissent d'une bonne réputation auprès des consommateurs européens. La consommation de noix devrait connaître sa plus forte croissance dans le segment des en-cas. Dans les principaux pays consommateurs, les noix de cajou sont considérées comme une alternative plus saine à d'autres collations salées, telles que les chips et les collations extrudées.

Six consommateurs européens sur 10 souhaitent améliorer leurs habitudes alimentaires selon [les conclusions d'Euromonitor](#). Outre le souhait des consommateurs, l'alimentation saine est aujourd'hui une question de plus en plus débattue par les gouvernements européens qui veulent prendre des mesures supplémentaires. Les fournisseurs de noix de cajou devraient également bénéficier de la [popularité croissante, sur le site, des collations protéinées enrichies](#) qui reposent souvent sur les fruits à coque, y compris les noix de cajou.

Les noix de cajou sont également susceptibles de tirer profit de la mutation des habitudes de collation. En 2025, le cabinet d'études de marché Circana a noté que l'avenir du grignotage allait être différent. Les consommateurs privilégient désormais [les fruits à coque, les fruits, les yaourts, les barres protéinées et le fromage](#) au détriment du chocolat et des biscuits.

Les fruits à coque sont considérés comme riches en phosphore, en cuivre et en magnésium, que l'on ne trouve pas couramment dans d'autres aliments. Les noix de cajou, ainsi que les pistaches, ont la plus faible teneur en matières grasses de tous les fruits à coque. Près de 80 % de la graisse des noix de cajou est insaturée et permet donc de maintenir un taux de cholestérol sain. Elles sont également riches en tocophérols et en phytostérols.

Approvisionnement en noix de cajou produites de manière durable

Les allégations de durabilité et la certification dans le commerce des fruits à coque comestibles sont des tendances importantes et croissantes sur le marché grand public. En 2020, l'UE a mis en place une politique officielle appelée le [pacte vert pour l'Europe](#), qui comprend la [stratégie De la ferme à la table](#) et la [stratégie en faveur de la biodiversité](#). Ces deux politiques influencent la production et le commerce des denrées alimentaires. La réduction de l'utilisation de pesticides, l'augmentation de la production biologique et le passage à des matériaux d'emballage durables sont des aspects intéressants du pacte vert pour l'Europe, s'agissant de l'approvisionnement en noix de cajou et autres fruits à coque provenant de pays en développement.

Dans le secteur des noix comestibles, plusieurs grands négociants ont rejoint l'initiative [Sustainable Nut Initiative](#) dans le but de stimuler la traçabilité et la durabilité. Parmi les nombreux outils déployés pour atteindre cet objectif, la [SNI a développé un Basket of Standards \(ou Référentiel de normes\)](#) destiné à accompagner les participants dans leur démarche de conformité sociale.

En adhérant à l'initiative en faveur des noix durables, les fournisseurs des pays en développement peuvent devenir plus compétitifs sur le marché européen. Le « Basket of Standards » contient des normes pertinentes en matière de conformité sociale et environnementale au niveau de la transformation, lesquelles sont alignées sur les exigences de qualité de la SNI.

La durabilité de la production et de la transformation des noix de cajou est en lien avec les investissements et les opérations commerciales. Selon un [rapport spécial de la CNUCED \(PDF\)](#) sur les noix de cajou, un environnement commercial favorable et une infrastructure physique et financière performante favorisent la croissance durable des industries de transformation de la noix de cajou.

Le rapport souligne le potentiel des noix de cajou à contribuer aux objectifs de développement durable des Nations unies, en particulier celui relatif à la réduction de la pauvreté. La production de noix de cajou se fait généralement dans de petites exploitations situées dans des zones rurales. Cela signifie qu'il existe un lien direct entre la création de valeur dans le secteur du cajou et la réduction de la pauvreté. Selon le rapport, les noix de cajou sont une source de revenus pour environ 3 millions de petits exploitants agricoles en Afrique.

Le fournisseur de noix de cajou [Tolaro Global](#), basé au Bénin, a placé la durabilité au premier plan de sa production de noix de cajou. L'entreprise déclare que sa mission est de produire les meilleures noix de cajou du monde grâce à une communauté agricole équitable, prospère et durable. Les efforts de l'entreprise pour stimuler la durabilité du commerce de la noix de cajou [ont attiré l'attention du Forum économique mondial](#). L'entreprise travaille avec 7 000 producteurs de noix de cajou et son usine de transformation traite 6 000 tonnes de noix de cajou brutes par an. Plus de la moitié de ses employés sont des femmes, ainsi que les trois quarts des cadres.

Afin de maintenir un approvisionnement constant et des prix stables lorsqu'elles fournissent des noix de cajou, de nombreuses entreprises européennes ont commencé à investir dans des sites de production dans des pays en voie de développement. Ces investissements devraient augmenter, notamment en Afrique. L'objectif de ces investissements est de développer l'industrie de transformation et de réduire la dépendance à l'égard de l'approvisionnement asiatique, étant donné qu'il est plus durable d'acheter des noix de cajou africaines en Afrique.

Certaines sociétés d'importation et de commerce, telles que [Nuts2](#), basée aux Pays-Bas, sont même spécialisées dans le commerce durable de noix de cajou et d'autres noix provenant directement des producteurs de noix de cajou. Nuts2 s'efforce de permettre aux producteurs africains d'accéder au marché mondial à des prix qu'elle juge équitables. Cette production vise également à respecter l'environnement, en se concentrant sur la transformation locale afin d'éviter les transports excessifs vers d'autres continents pour la transformation.

D'autres entreprises qui coopèrent étroitement avec les agriculteurs et les transformateurs dans les pays en croissance sont [Olam](#) et [Intersnack](#).

Conseils :

- ✓ Faites la promotion des différentes applications et des propriétés nutritionnelles des noix de cajou. Consultez la [page d'actualités](#) de l'INC pour trouver des informations sur les études pertinentes qui ont été publiées dans des revues scientifiques.
- ✓ Pour en savoir plus sur les tendances commerciales et la taille de segments de marché spécifiques, consultez [l'étude du CBI sur la demande de fruits et légumes transformés](#)
- ✓ Suivez les dernières [mises à jour du marché et les nouvelles](#) sur les marchés de la noix de cajou et d'autres fruits à coque de la GTA néerlandaise.
- ✓ Consultez les sites web des salons professionnels pour découvrir les nouvelles tendances. Les salons commerciaux les plus importants en Europe au sujet des noix de cajou sont [SIAL](#), [Anuga](#) et [BIOFACH](#). Surveillez les [tendances en matière de reformulation des produits](#) et les initiatives visant à développer des en-cas plus sains sur le site web de l'European Snacks Association.
- ✓ Découvrez les fonctionnalités de la [plateforme numérique TraceX](#), conçue pour assurer la traçabilité, l'analyse et l'optimisation de la filière de la noix de cajou.

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

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

“ Au cours des dernières décennies, de nombreux projets financés par des fonds privés et publics ont été mis en œuvre pour créer des usines en Afrique, mais aucun d'entre eux n'a été couronné de succès. Aujourd'hui, nous assistons à un changement dans la prise de conscience globale des clients et des consommateurs. Ils recherchent vraiment des produits plus durables avec une meilleure empreinte carbone. Bien entendu, il est plus logique de transformer l'amande de cajou directement là où elle est cultivée. ”

J. Vincent Rieckmann, MBA

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