



ORIENTATIONS POUR LA
COMMERCIALISATION DE
L'ANACARDE PRODUIT
EN REPUBLIQUE DU MALI



ORIENTATIONS POUR LA COMMERCIALISATION DE L'ANACARDE PRODUIT EN REPUBLIQUE DU MALI

Étude réalisée par le consortium d'ONGD espagnole la Fondation Món-3 (**MON3**) et la Xarxa de Consum Solidari (**XCS**) dans la cadre du projet «*Améliorer les conditions de vente de la production paysanne de Kadiolo* » (Sikasso Mali) financé par l'Agence Espagnole de Coopération Internationale au Développement (**AECID**) et mis en œuvre en partenariat avec l'Association Conseil pour le Développement (**A.CO.D jetaasso**).

MAI 2017



Le présent document a été élaboré avec l'aide financière de l'Agence Espagnole de Coopération Internationale pour le Développement (AECID), pris en charge par le projet 2015/PRYC/002711. Le contenu de ce document relève de la seule responsabilité de MON3, XCS et ACOD et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vu de l'AECID .

La présente étude a été réalisée dans le cadre du projet intitulé : « *Améliorer les conditions de vente de la production paysanne de Kadiolo (Sikasso, Mali)* » financé par l'Agence Espagnole de Coopération Internationale au Développement (AECID) et mis en œuvre par le consortium d'ONGD espagnoles la Fondation Món-3 (MON3) et la Xarxa de Consum Solidari (Réseau de Consommation Solidaire) (XCS) avec leur partenaire malien l'Association Conseil pour le Développement A.CO.D ηetaasso, sur la période décembre 2015 à février 2018.

Le projet est mis en œuvre dans le Cercle de Kadiolo, qui se situe à l'extrême sud-est du Mali, dans la région de Sikasso. Il a pour objectif général d'améliorer les prix de vente du beurre de karité et de l'anacarde par l'amélioration organisationnelle et l'accès aux marchés à un prix équitable, et de manière plus spécifique le développement des chaînes de valeur pour obtenir de meilleurs revenus pour les productrices et producteurs locaux.

Les bénéficiaires directs sont l'Union Locale de la Filière Anacarde du Cercle de Kadiolo (ULFAK), les Coopératives Communales de Producteurs d'Anacarde membres et la Coopérative des Productrices de Beurre de Karité des Communes Rurales de Zégoua et Loulouni (COOPROKAZE-LOU) ainsi que les 22 groupements membres.

Ce projet permet entre autres résultats, que la vente de beurre de karité et d'anacarde augmente grâce à l'atteinte de nouveaux marchés. Cet dans ce cadre qu'une étude de marché pour les deux produits cibles au travers du réseau de commerce équitable européen a été réalisée. Le présent document se centre sur l'objet karité mais il existe un autre document intitulé « *étude de marché du beurre de karité produit en République du Mali* ».

1. PRESENTATION

Définition de l'objet d'étude et méthodologie

Ce document a pour objet, sur la base de l'analyse des intérêts et des nécessités des productrices et producteurs maliens et des importateurs européens, d'établir un cadre relationnel sur le marché de l'anacarde. L'intention est de contextualiser, d'une forme plus concrète qu'une étude générale du marché, les processus, les intérêts et les possibilités des agents locaux du Mali qui travaillent dans ce secteur et leurs interactions possibles avec le marché européen du commerce équitable.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

L'*Anacardium occidentale*, connu communément comme acajou, anacarde, noix d'Inde, châtaigne de cajou, noix de cajou, caguil ou merey, est un arbre originaire de la région amazonienne, du nord-est du Brésil et du sud du Venezuela

Il atteint une hauteur maximale d'environ 12 mètres. Avec des feuilles permanentes, il a une longévité de 30 ans à peu près, et commence à produire ses fruits à partir de trois ans. L'anacardier pousse dans les climats tropicaux humides (Af ou Aw dans la classification climatique de Köppen, avec des températures moyennes entre les 20 et 30 °C, et une précipitation annuelle de 600 à 2.000 ml ou plus, à une moindre altitude de 1.000 m).

Le fruit se compose de deux parties : le pseudo-fruit et la noix. Le pseudo-fruit, dénommé pomme de cajou, est le résultat du développement du pédoncule dans une structure charnue caractéristique de cette plante qui se développe et mûrit après la noix. Il est utilisé pour la fabrication de confitures, de conserves sucrées, de gelées, de gélatine, du vin, du vinaigre, du jus, etc... Il est consommé aussi comme fruit frais. Malgré le grand potentiel que cette partie du fruit possède, seulement 6% de la production totale actuelle est traitée parce qu'il y a une garantie de vente sur le marché pour les noix ou amandes, due à la forte demande, à leur durabilité relative et au manque d'information sur le reste des dérivés du pseudo-fruit.

Il faut souligner que le pseudo-fruit, dont l'écorce est de couleur magenta ou rougeâtre en mûrissant et sa pulpe de couleur jaune orange, a un goût extrêmement aigre et astringent, et est très juteux.

Le fruit réel est la noix, localisée dans la partie externe du pseudo-fruit et adjacent à celui-ci. Il est d'une couleur grise avec forme de rein, dur et sec d'environ 3 à 5 cm, où se loge l'amande.

Dans le péricarpe de la noix, spécifiquement dans le mésocarpe, se trouve une huile extrêmement caustique, de couleur café obscur et d'un goût piquant dénommé cardol, formée de 55 à 64 % d'acide oléique (C18H34O2) et de 7 à 20 % linoléiques. Elle est très utilisée dans l'industrie chimique pour la production de matières plastiques, d'isolants et du vernis. En médecine elle est utilisée comme matière première pour la création des médicaments et dans les industries elle est utilisée comme composante de produits dans la production des insecticides, des peintures, etc.

Il existe une grande demande pour l'amande au niveau mondial pour ses propriétés nutritionnelles. Elle est notamment utilisée dans la pâtisserie et est très recommandée dans le régime alimentaire.

L'importance sur la zone de production et les méthodes de culture établissent la qualité de l'anacarde. Dans le tableau suivant se trouvent les standards exigibles (avec des valeurs minimales et maximales) de qualité :

Chimiques	
Humidité	Max 5%
Acides gras libres	< 0,7%
Index de peroxyde	< meq/kg
Microbiologiques	
Comptage total en plaque	< 10.000 cfu/g
Moisissures et levures	< 500 cfu/g
Bactéries	< 10 cfu/g
Coliformes	< 10 cfu/g
E. Coli	No mesurable
Salmonelle	Négatif dans 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 cfu/g
Streptococcus	< 100 cfu/g

Caractéristiques approximatives de qualité Source : Naturland E.V.

Traditionnellement le plus grand producteur mondial était le Brésil, son lieu d'origine, mais actuellement l'anacardier est présent dans presque toutes les régions tropicales mondiales. Les grandes zones de production se concentrent sur quatre régions : l'Asie du Sud-Est, l'Afrique de l'Ouest, l'Afrique de l'Est et le Brésil.

Bénéfices de l'Anacarde

L'anacarde est un fruit sec extrêmement riche en acides gras insaturés, entre lesquels le linoléique et l'oléique se font spécialement remarquer. Pour ce motif, ce petit fruit sec puissant est idéal pour soigner notre système nerveux et notre peau.

De plus, contrairement à ce qui pourrait être pensé, c'est un fruit sec capable de descendre le cholestérol élevé (surtout le mauvais cholestérol, LDL) et augmenter les niveaux du bon cholestérol (HDL). Pour cela, il est idéal pour soigner et pour protéger le cœur, étant donné que le cholestérol HDL diminue le risque de maladies coronaires.

C'est un très bon fruit sec pour renforcer les défenses. Sa consommation est idéale durant les mois d'automne et d'hiver, durant lesquels nous avons besoin de renforcer le système immunitaire.

Une récente étude (2016) conclut et détermine les qualités nutritionnelles de l'anacarde, et ses bénéfices par rapport à d'autres fruits secs.

Industrie	Employé comme
Glaces	Les anacardes découpés sont utilisés comme condiments d'assaisonnement / couverture de glace
Boulangerie (tartes)	Les anacardes découpés sont utilisés comme condiment d'assaisonnement / couverture de tarte, comme dans les tartes de fruit déshydraté
Boulangerie (biscuits)	Les anacardes découpés sont utilisés dans l'élaboration de biscuits.
Confiserie	Les anacardes découpés servent comme ingrédient du chocolat. Les anacardes entiers peuvent être couverts avec du chocolat, du poivre, du piment etc.
Sucreries	Comme condiment d'assaisonnement / couverture et comme base (en poudre) pour les sucreries.

Source : Naturland. E.V.

Industrie	Employé comme
Restaurants	La farine d'anacarde est utilisée pour donner consistance (épaississeur) au curry.
Boissons saines	L'anacarde est utilisé comme ingrédient dans les boissons saines.
Produits prêts à cuisiner / consommer	Plusieurs marques utilisent l'anacarde découpé comme ingrédient des leurs produits de petit déjeuner prêts à la consommation ; Rava Idli, Upma, avoine, et pour préparer des sucreries comme Payasam. Les anacardes découpés sont aussi utilisés comme condiment pour l'assaisonnement des salades

Source : Naturland E.V.

L'anacarde est utilisé comme cocktail (des fruits secs) dans l'industrie alimentaire, et aussi pour la fabrication du chocolat, de nougat, de biscuits, de glaces, etc. Le faux fruit, juteux et sucré, est neuf fois plus riche en vitamine C que les oranges. Sa pulpe est appropriée à la production de jus de fruits, d'alcool, de confitures ou de gelées. Le liquide originaire de la coque qui est extraite de l'écorce qui entoure le noyau de la pomme de cajou ou faux-fruit est une huile astringente et corrosive très recherchée par l'industrie pour ses propriétés uniques pour la fabrication de freins, d'embrayages, de caoutchoucs et isolants.

3. ANALYSE DE LA PRODUCTION

Les plus grands producteurs mondiaux d'anacarde sont : l'Inde, le Vietnam, le Brésil, et les pays d'Afrique de l'Ouest, avec notamment la Côte d'Ivoire qui en 2015 est devenu le premier producteur mondial de noix brut.

La saisonnalité de l'anacarde est déterminante dans la production, la commercialisation et le prix. L'époque de récolte est inégale selon la zone géographique notamment entre les deux hémisphères : dans l'hémisphère Nord où se situent le plus grand nombre de pays producteurs les récoltes se font entre février et mai, alors que dans l'hémisphère Sud la production se concentre entre septembre et décembre. Cet aspect influe significativement sur le marché et sur la demande du produit.

	JAN	FEV	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEP	OCT	NOV	DEC
AFRIQUE OCCIDENTALE		■	■	■	■							
INDE		■	■	■	■							
VIETNAM		■	■	■	■							
AFRIQUE ORIENTALE								■	■	■	■	■
BRESIL								■	■	■	■	■

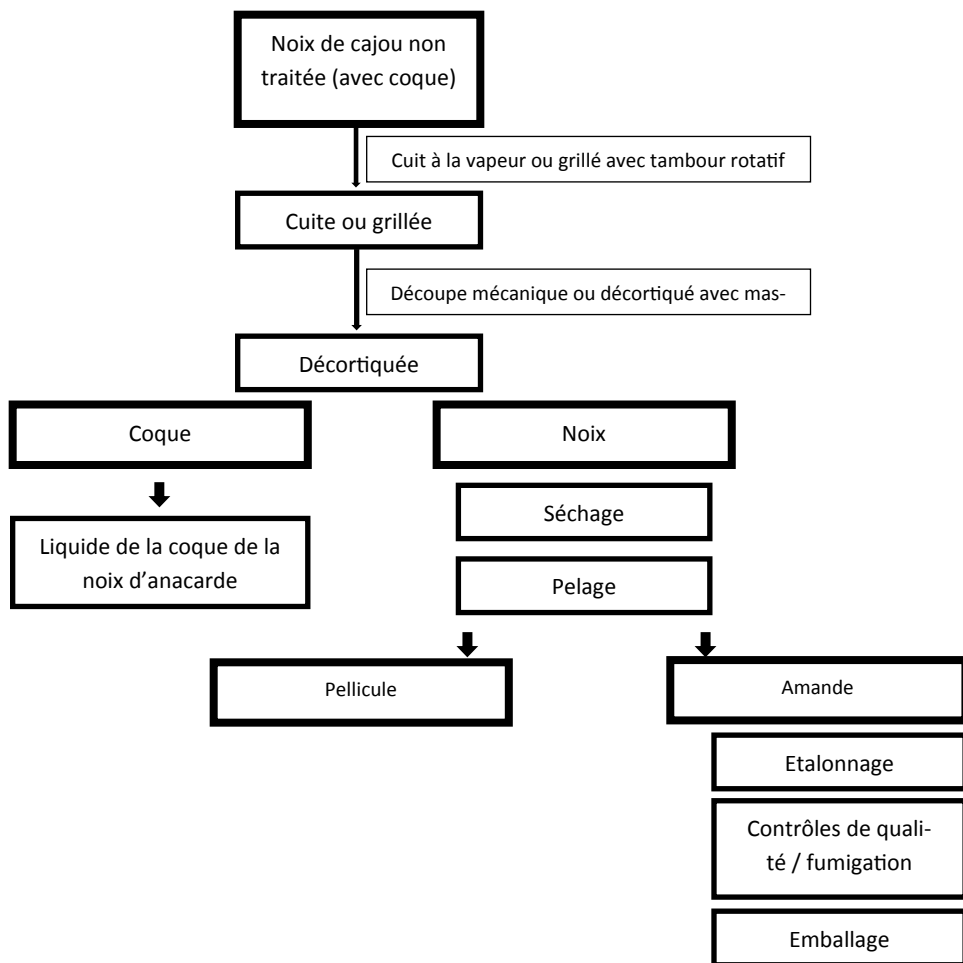
Le marché fluctuera selon la demande. Ainsi, dans le cas du Mali les périodes de floraison et de récolte coïncident avec celles de plus grand producteurs comme la Côte d'Ivoire, l'Inde ou encore le Vietnam.

Au plan international, la demande a augmenté durant les dernières années grâce à la saisonnalité qui favorise, dans des moments déterminés de l'année, l'existence d'une demande spéciale de l'anacarde africain et l'augmentation du prix. Ce fait a stimulé les producteurs africains à agrandir et améliorer la production d'anacarde.

En vue d'une perspective sociale, et avec l'appui de programmes spécifiques comme celui de l'Agence Espagnole de Coopération pour le Développement (AECID) dans le cadre du projet "la Commercialisation et la Transformation de l'Anacarde dans la Région de Sikasso" (Projet CTARS), on suppose une impulsion et un renforcement des femmes et des jeunes, puisque leurs attentes économiques permettent un plus grand enracinement dans le territoire, en freinant les exodes vers les villes principales du pays ou les migrations extérieures.

Pour l'analyse de la production nous devons prendre en considération : la transformation, le conditionnement et le stockage. Autrement dit, les productrices et producteurs maliens devraient tenir en compte ces trois phases dans la pré-exportation de l'anacarde.

La transformation : Il faut remarquer, comme le montre le graphique, la nécessité de suivre chaque processus soigneusement pour que le produit acquière la qualité nécessaire, sous les conditions parfaites d'hygiène.



Le diagramme de flux qui montre différentes étapes de procédés des fruits de l'anacarde à l'amande noire (Source : INC).

L'emballage, on distingue deux typologies : l'emballage en vrac et l'emballage de transport.

Concernant la première typologie, bien que ce soit évident, les paquets doivent réunir les conditions de propreté et de qualité de protection du produit, afin d'empêcher n'importe quelle altération externe ou interne. Des détails comme l'hermétisme des boîtes, ou l'usage de produits non toxiques d'étiquetage ou de marquage sont substantiels.

Par rapport à l'emballage de transport, il devra être suffisamment résistant pour éviter que le contenu subisse des altérations par les pressions externes. Par conséquent, les dimensions doivent s'ajuster aux standards commerciaux des containers du produit pour permettre un transport garantissant les caractéristiques de l'anacarde.

Le stockage

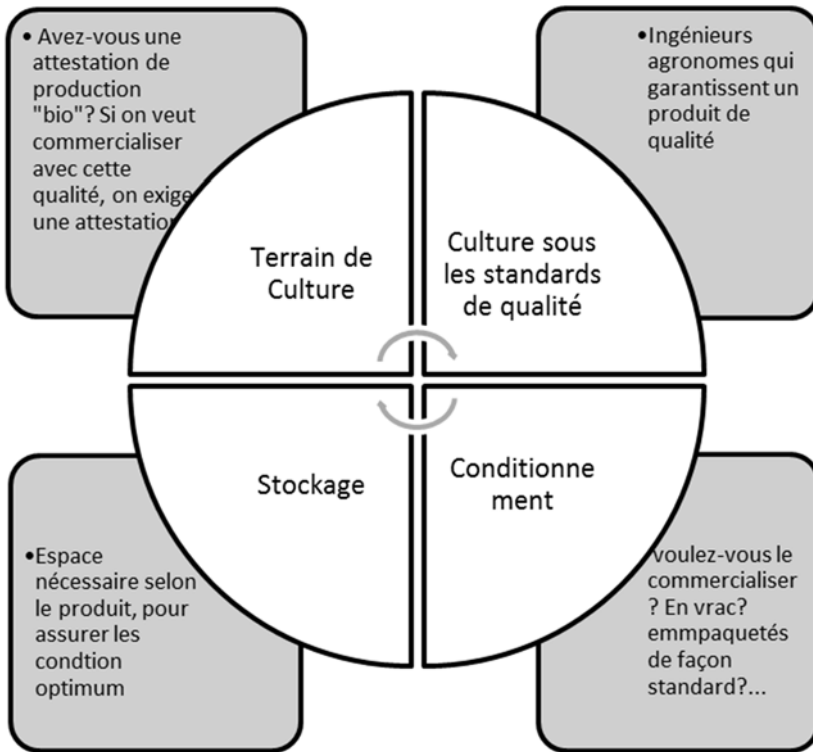
Il concerne l'anacarde avec coque, non traité. Les noix d'anacarde avec coque non traitée sont étalées au sol et séchées au soleil en les retournant d'une manière permanente jusqu'à ce que la coque de la noix atteigne une humidité restante de 8 à 10 %. Les anacardes avec coquille et sans coque seront stockés dans des conditions de basse humidité (<65 % d'humidité relative), d'obscurité, de température fraîche (<10 °C / 50 °F) et d'une bonne aération.

Dans le cas des noix d'anacarde sans coque, l'humidité des amandes devra se maintenir au plus à 5 %, pour éviter l'exposition à de fortes odeurs et les conditions de stockage les protégeront des insectes et des invasions.

Par conséquent, la formation, de même que l'engagement des personnes, pour obtenir un processus net et garanti pour le produit afin qu'il obtienne une valeur sur le marché mondial est cruciale. La qualité du produit constitue une base déterminante pour sa commercialisation potentielle. Au niveau de la production locale ces éléments s'incorporent et gagnent de l'importance entre les producteurs.

Pour les importateurs du marché équitable, l'importance se centre sur deux aspects : D'une part la qualité du produit, puisque dans un marché avec des normes standards déjà établies, cet aspect déterminera les possibilités de commercialisation du produit. D'autre part, le "bénéfice social", déterminé par les conditions de production et les effets sur l'économie locale et son développement : salaires équitables, le rôle de la femme dans le processus, la non-exploitation des enfants, la culture écologique, les revenus de redistribution et la durabilité.

Éléments à tenir en compte par les productrices et producteurs locaux : questionnaire auquel ils devraient répondre avant de commencer à travailler.



Élaboration propre

4. ANALYSE DE LA COMMERCIALISATION

Le marché de l'anacarde est très important pour être le troisième fruit à coque le plus consommé dans le monde, après l'amande et la pistache. Si la Côte d'Ivoire est devenu en 2015 le premier producteur mondial de noix d'anacarde et derrière elle, le poids de la production de l'Afrique Occidentale dans ce secteur est grandissant, l'Inde, le Vietnam et le Brésil restent les principaux producteurs et transformateurs. Les échanges d'anacarde dans le monde se font selon deux flux : les noix brutes des pays les moins avancés (comme le Mali) vers les pays émergents (notamment d'Inde) et les amandes d'anacarde de ces pays émergents vers les pays industrialisés et principaux consom-

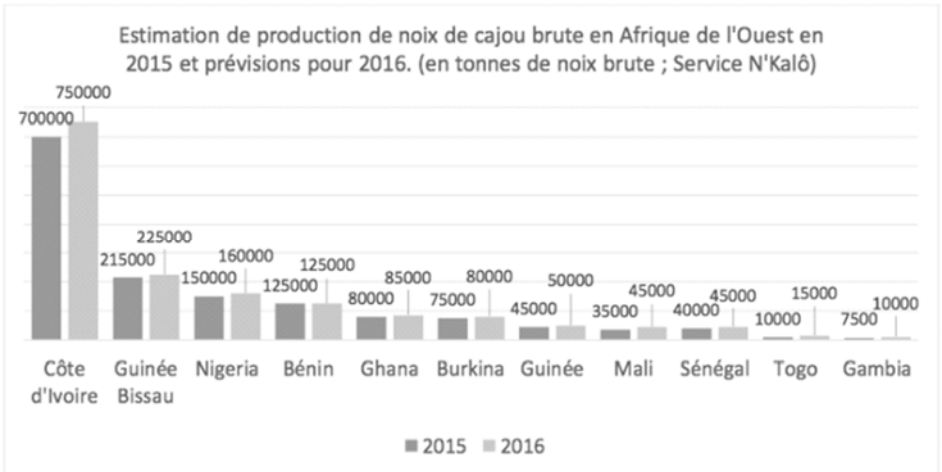
mateurs. On n'estime que 90% de la production annuelle africaine de noix brutes est destinée à l'exportation.

L'Afrique a un grand potentiel pour approvisionner la demande croissante. Les anacardes d'origine africaine se convertiront en un élément important pour l'obtention d'un quota du marché des fruits secs comestibles dans l'avenir. Les acheteurs internationaux se concentrent de plus en plus sur l'anacarde d'origine africaine, grâce à sa haute qualité, à l'option d'affaire à long terme qu'il représente, et aux relations avec les processeurs.

Comme énoncé antérieurement, l'Agence Espagnole de Coopération Internationale pour le Développement (AECID), dès 2010, a prêté son appui à la production de ce fruit dans la région de Sikasso à travers le projet : "La Commercialisation et l'Élaboration de l'Anacarde dans la Région de Sikasso". Commercialisation et Transformation de l'Anacarde dans le Région de Sikasso, CTARS, qui a revalorisé le dit secteur au Mali, a contribué à la création d'emplois dans des zones rurales et a aidé à diminuer l'exode de ces zones et la migration de ses habitants à la recherche de plus d'opportunités. Pour ce motif, le Gouvernement malien a sollicité l'appui de la Coopération espagnole, et celui d'autres bailleurs de fonds, pour continuer à étendre les activités du projet CTARS à d'autres régions du pays. Cette demande vient d'être satisfaite par la signature du PAFAM. Cette information est très importante, pour les distributrices / importatrices qui ont l'intention d'importer de l'anacarde du Mali.

Le défi consiste à mettre en application des unités locales de traitement pour le contrôle des coûts de production, des prix sur le marché international et du volume de commandes des clients et des producteurs.

Au début d'octobre 2016, le prix de l'anacarde ne cesse d'augmenter pour atteindre un maximum historique. Sur le marché mondial l'amande blanche 240 se vent entre 5,2 et 5,4 euros le kg et l'amande blanche 320 entre 4,9 et 5,2 euros le kg. Malgré les prix élevés, la demande continue d'être forte, spécialement sur le marché européen. Les importations d'amandes d'anacarde en Europe ont augmenté de 6 % soient 76.869 tonnes durant les huit premiers mois de 2016 (en comparaison de la même période en 2015) Cependant, ils sont tombés de 10 % soient 31.722 tonnes sur le marché américain entre janvier et août 2016.



Source: Rapport "Aspects remarquables de l'industrie de l'anacarde " présenté par Red River Foods, Inc., 2012

La fixation du prix au Mali

Le prix de l'anacarde au Mali n'est pas fixé par le gouvernement ; il est variable et est fixé en fonction du marché (comme expliqué antérieurement). Il évolue et fluctue au long de l'année. Cependant, et pour pouvoir avoir un prix de référence, il faut remarquer que l'année dernière le prix de noix l'anacarde a fluctué entre 350 et 700 FCFA le kilo. Un autre prix indicatif est celui-là de la Côte d'Ivoire, qui a fixé le prix d'achat au producteur à 400 FCFA/Kg. Sur la base de ce prix payé au producteur, le prix de commercialisation à l'intérieur du pays a été entre 800 et 1.000 FCFA.

La transformation de la noix pour extraire l'amande blanche est pratiquement inexistante sur la zone d'étude. On compte un centre de transformation sur la commune de Loulouni qui est déjà équipé notamment pour la transformation de la mangue mais qui pas faute d'accès à la matière première ne transforme que très peu d'anacarde. Il existe une autre petite unité de transformation artisanale sur le Cercle de Kadiolo mais les données ne nous permettent pas d'étudier les possibilités d'exportation de ces produits.

Selon les données fournies par l'équipe du projet, le kilo d'amande blanche se vend autour de 5.000 FCFA. Et même s'il existe quelques expériences privées d'exportation, nous ne disposons pas des informations suffisantes pour déterminer le prix pour l'exportation.

La fixation du prix pour l'exportation

Toutefois à partir du prix de base de commercialisation (5.000 FCFA), pour l'exportation, il faut tenir en compte de :

- cout de l'emballage qui devrait se faire sous-vide
- cout de pesage (compte 1.000 FCFA, prix unique ne dépendant pas de la quantité)
- couts de douane
- cout du transport (depuis Bamako, référence Air France Cargo : 1.170 FCFA le Kg pour 100Kg + taxe d'exportation 16.530FCFA)
- couts de certificat phytosanitaire qui est proportionnel au volume d'exportation
- cout de certificat d'origine (5.000 FCFA, prix unique par exportation).

Attention : le certificat "bio" n'est pas possible en ces moments puisqu'il n'existe aucune culture dans la région de Kadiolo qui l'a obtenu.

Prix de référence sur le marché espagnol (recherche Internet) :

1Kg d'anacarde empaqueté hermétiquement non "bio" et non du commerce équitable : 16 € soit l'équivalent de 10.500 FCFA

Amande d'anacarde grillé naturel bio 100 gr. : 3,60 € soit l'équivalent de 2.360 FCFA

Amande d'anacarde salé "bio" 125 gr. : 4,25 € soit l'équivalent de 2.790 FCFA

1 € = 655,95 FCFA

Le prix et les frais d'entrée sur le marché espagnol :

Pour faire entrer l'anacarde dans l'état espagnol il faudra s'acquitter de toutes les conditions requises établies pour l'importation de produits d'origine non animale (PNOA). Sur la page Web du Ministère de Santé, de Services Sociaux et d'Égalité, est disponible, toute l'information et documentation nécessaire pour l'entrée de PNOA.

https://www.msssi.gob.es/fr/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/controlesSanitarios/procedControl/requisitos_PNOA.htm

Ci-dessous les détails des aspects les plus significatifs des conditions requises dont l'importateur devra tenir en compte :

- ⇒ L'importateur, implanté dans le territoire espagnol, devra être inscrit dans le "Registre Général Sanitaire d'Entreprises Alimentaires et Aliments", conformément à ce qui est établi dans le Décret 191/2011 du 18 février.
- ⇒ Pour pouvoir introduire et commercialiser dans le territoire national un PNOA d'usage et de consommation humaine, il faudra d'abord être en conformité avec la législation communautaire en matière d'hygiène des produits alimentaires, contenue dans le Règlement (CE) N ° 852/2004, ainsi que la législation nationale qui est en vigueur pour chaque PNOA.

- ⇒ L'importateur devra présenter un Document Commun d'entrée (un formulaire est disponible dans la page web et peut être présenté de façon télématique)
- ⇒ Avec la DCE l'intéressé en charge devra présenter dans le domaine de la Santé ou la Dépendance de Santé Extérieure, la documentation suivante :
 - Photocopie de la facture commerciale.
 - Photocopie du connaissance d'embarquement de la cargaison (aérien –*Air Bill* - o maritime – *Bill of Landing*).
 - Photocopie de la déclaration sommaire douanière, excepté dans le cas du processus télématique via EDI, ou de la documentation douanière présentée
 Dans son cas, le document sanitaire officiel expédié par l'autorité compétente du pays d'origine qui accrédite le respect des conditions requises sanitaires établies dans la législation communautaire.

Pour l'importation d'anacarde crus	Pour l'importation d'amandes grillées
<p>Avec coque. PA 08013100.00 Taxe douanière 0% - direct aux pays tiers. Non préférentiel TVA 4% Inspection phytosanitaire à l'importation Inspection sanitaire à l'importation.</p> <p>Sans coque. P.A. 08013200.00 Idem que l'antérieure.</p> <p>Vous devriez solliciter un certificat phytosanitaire d'origine et, dans son cas, un certificat sanitaire d'origine, les deux pour importation dans la Communauté.</p>	<p>En boîtes supérieures à 1 kg. p.net. P.A. 20081912.80 Ar. 0% - Préférence SPG-pmd TVA 10% Santé à l'importation Vous devriez solliciter un certificat sanitaire d'origine pour l'importation dans la Communauté. De même, un Certificat d'Origine, modèle Form. A, pour l'application du SPG (0 %, taxe douanière)</p> <p>En boîtes inférieures à 1 kg. p.net: P.A. 20081992.80 Ar. 0% - Préférence SPG-pmd TVA 10% IDEM que le cas précédent.</p> <p>NOTE : il sera nécessaire la composition qualitative pour voir s'il a un additif, un colorant ou un quelconque autre ingrédient non autorisé en Espagne (il arrive souvent que des ingrédients autorisés dans un pays de la CE, ne le soient pas dans d'autres).</p>

5. ANALYSE DE LA DEMANDE : LES IMPORTATRICES / COMMERÇANTES

Pour l'élaboration de cette étude d'orientations, nous avons contacté sept distributrices et importatrices avec lesquelles le Réseau de Consommation Solidaire (Xarxa de Consum Solidaire) maintient des alliances.

Il faut remarquer que la réponse a été de bas niveau, puisque dans la majorité des occasions ces entités n'ont pas montré d'intérêt dans une éventuelle commercialisation de l'anacarde du Mali. Sur la base de ses réponses une synthèse a été élaborée :

ALTERNATIVA 3 : <http://alternativa3.com/en/>

Elles n'importent pas d'anacarde, puisqu'ils se concentrent sur d'autres produits comme le café, le cacao et le sucre. Bien que dans d'autres moments ils aient eu de l'anacarde, actuellement cela ne rentre pas dans leur ligne de commercialisation. Cependant, elles manifestent un possible intérêt dans l'avenir.

EQUIMERCADO: <https://www.equimercado.org/>

Ils n'achètent pas de l'anacarde, puisque qu'il ne fait pas partie dans ses produits. Ils n'ont pas un intérêt dans l'avenir.

EL PUENTE: <https://www.el-puente.de/>

Oui ils achètent de l'anacarde, en quantité approximative entre 3.000 à 4.000 kg. Ils achètent le produit naturel et grillé (épluché). Ils acquièrent aussi du beurre d'anacarde. Acheté sous forme des paquets de 100 à 250 gr, ils le distribuent dans les magasins au centre de l'Europe

Oui ils manifestent un intérêt dans une collaboration future d'achat d'anacarde. Pour cela ils attirent l'attention sur la certification de production biologique et celle du commerce équitable.

SODEPAZ: <http://www.sodepaz.org/>

Ils n'importent pas d'anacarde. Ils ont un importateur identifié, mais le prix est trop élevé. En tout cas, s'ils achetaient de l'anacarde, ils exigeraient que soient respectés les critères généraux du commerce équitable : la non-discrimination interne, des justes salaires, les femmes comme actrices principales, une production biologique, une connaissance du réinvestissement des bénéfices de l'exportation.

IDEAS: <http://tienda.ideas.coop/>

Ils n'achètent pas d'anacardes directement : ils les achètent à travers l'*Ethiquable* (France), et ne sont pas intéressés à les acheter directement (voir <http://www.ethiquable.coop/gamme/aperitifs-issus-commerce-equitable-lagriculture-biologique>).

6. CONCLUSIONS.

Du point de vue d'une éventuelle importation d'anacarde malien à travers des importatrices / distributrices du commerce équitable européen contactées dans le cadre de cette étude, seulement deux entité manifestent un intérêt pour sa commercialisation, mais conditionnée par deux critères :

- ⇒ **Commerce équitable**
- ⇒ **Production biologique**

Ce deuxième critère ne peut être réalisé actuellement dans la région de production que appui M3, Xarxa de Consum Solidari et ACOD, ce qui limite définitivement son exploitation.

Dans ce sens, pour pouvoir avancer dans l'exportation d'anacarde du Mali, il est indispensable que les cultures de la région obtiennent d'avance une certification "bio", puisque sans ce certificat son introduction dans le marché du commerce équitable européen et espagnol sera limitée, pour ne pas dire impossible.

Malgré cela, l'étude fournit une information sur les conditions requises et les actions qui devraient être tenues en compte, au niveau de la production, du stockage, de l'emballage et de l'exportation sur le marché espagnol.

Il faut tenir en compte de certaines considérations pour l'importation de l'anacarde du Mali :

- ⇒ la volatilité des prix des fruits secs crus
- ⇒ la qualité des fruits secs crus
- ⇒ la capacité du traitement
- ⇒ les frais d'exportation
- ⇒ les conditions phytosanitaires requises pour l'entrée en Espagne

7. BIBLIOGRAPHIE ET WEBGRAPHIE

Marco de Asociación País 2016-2018 COOPERACIÓN ESPAÑOLA EN MALI. 2015. Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación: <http://www.aecid.es/ES>

Informe de mercado del sistema arancelario de la UEMOA. Carlos Álvarez Ansorena. Gobierno de Canarias, 2009

Trade statistics for international business development (TradeMap): <http://www.trademap.org/Index.aspx>

World Integrated Trade Solution: <http://wits.worldbank.org/detailed-product-analysis-visualization.html>

Center for International Development, Harvard University: <http://globe.cid.harvard.edu/>

Commodafrica: <http://www.commodafrica.com/24-10-2016-flambee-du-prix-de-lamande-de-cajou>

Estudio sobre el valor nutricional del anacardo: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/fsn3.294/full>



*Le présent document a été élaboré avec l'aide financière de l'AECID:
Agence Espagnole de Coopération Internationale pour le Développement*



