Revue de géographie du Laboratoire Leïd

Dynamiques des territoires et développement

N° 10

Déc. 2012

ISS808512515

Université Gaston Berger – Sénégal

2000 FCFA

www.univi.net/rgll
www.laboleidi.com

La dynamique de la transformation de la noix de cajou dans les zones rurales du Centre et du Nord de la Côte d'Ivoire

Dr Koffi Yao JULIUS, Maître-assistant en Géographie

Université de Bouaké, Côte d'Ivoire. E mail : Yao.julius@ird.fr

Résumé

La transformation des matières premières en produits finis revêt un défi et un enjeu majeurs pour les pays sous développés pour tendre vers le développement. Dans ces pays, la plupart des productions sont encore destinées vers l'extérieur où elles sont transformées.

Cette étude a pour but de contribuer à une meilleure connaissance du niveau et de l'ampleur de la transformation des produits de l'anacarde, la seule culture pérenne de rente dans le centre et le nord de la Côte d'Ivoire.

Cette recherche utilise des sources secondaires notamment des ouvrages et publications de chercheurs et des structures publiques et privées impliquées dans la commercialisation et la transformation de ce produit. Des statistiques ont été obtenues auprès de ces organismes. Une enquête de terrain auprès des acteurs notamment d'une catégorie particulière que sont les femmes a complété cette étude.

Les résultats révèlent qu'il existe deux types de transformation des noix de cajou, fruits de l'anacarde en Côte d'Ivoire. Ce sont la méthode artisanale et la forme industrielle. Ces deux types sont utilisés dans les zones rurales du centre et le nord du pays. Par ailleurs, les femmes sont fortement représentées dans cette activité de transformation.

Le potentiel de transformation des noix de cajou en Côte d'Ivoire est de 10 % de la production totale. Ce taux avoisine ceux du café et du cacao pourtant spéculations anciennes et traditionnelles du pays. Ce qui est très important pour une spéculation récente dans le pays.

Mots clés : dynamique, transformation, noix de cajou, zones rurales, centre et nord de la Côte d'Ivoire

Abstract

The transformation of raw materials into finished products takes on a challenge and a major challenge for underdeveloped countries to move towards development. In these countries, most of the productions are still aimed outward where they are processed.

This study aims to contribute to a better understanding of the level and extent of the transformation products of cashew, the only perennial cash crops in the central and northern Côte d'Ivoire.

This research uses secondary sources including books and publications of researchers and public and private organizations involved in the marketing and processing of this product. Statistics were obtained from these organizations. A field survey of stakeholders including a special category as women completed the study.

The results show that there are two types of processing cashew, cashew fruit in Côte d'Ivoire. This is the traditional method and the industrial design. Both types are used in rural areas of central and northern. In addition, women are strongly represented in this processing activity.

The transformative potential of cashew in Côte d'Ivoire is 10 % of total production. This rate is close to those of coffee and cocoa speculation however ancient and traditional country. This is very important for recent speculation in the country.

Keywords: dynamic, processing, cashews, rural areas, central and northern Côte d'Ivoire

1. Introduction

La Côte d'Ivoire est un pays agricole. Elle tire l'essentiel de son économie des activités agricoles. C'est un pays qui produit beaucoup de cacao et de café. Aussi, depuis presque deux décennies maintenant, l'anacarde fait-elle partie de ses productions traditionnelles. L'anacarde constitue actuellement le produit phare par excellence du centre et du Nord savaniens. Elle constitue « le café et le cacao » de cette zone septentrionale du pays.

La Côte d'Ivoire enregistre de grandes productions de noix de cajou, produits de l'anacarde. Avec une production de près de 335 000 tonnes en 2009 et des perspectives de croissance encore importantes, la noix de cajou constitue aujourd'hui une ressource stratégique particulièrement pour la moitié nord du pays. Avec ce potentiel, le pays se classe au premier rang africain des producteurs et occupe le 2ème rang mondial. Aussi, la transformation de la noix de cajou crée t'-elle une valeur ajoutée de deux à six fois supérieure à la seule valeur d'exportation de la noix brute. Et pourtant, seulement une infime partie, 12 000 tonnes en 2009, a été transformée localement (IFCI[1], 2009). En 2011, le pays a produit 400 000 tonnes de noix de cajou. Cependant, 90 % de cette production est exportée d'où un défaut important de transformation.

Le pays n'est pourtant pas à ces premières tentatives de transformation des noix de cajou. Ainsi en 1972, le gouvernement ivoirien crée la S.O.V.A.N.O.R.D (Société de Valorisation de l'Anacardier du Nord) pour assurer la promotion de cette culture et la commercialisation des noix de cajou. En 1975, l'A.I.C.I créée une usine à Korhogo pour transformer les noix en amandes. D'autres actions privées ont été également mises en œuvre pour valoriser cette culture auprès des paysans. Mais pour insuffisance de promotion, la filière a connu un passage à vide marqué par la fermeture de l'usine de Korhogo en 1981 et de l'arrêt des activités de la

[1] IFCI : INADES FORMATION COTE D'IVOIRE. Ce sigle sera utilisé plusieurs fois dans le document.

S.O.V.A.N.O.R.D. Après son arrêt, l'exportation des noix brutes s'est développée. De milliers de tonnes de noix de cajou furent exportées entre 1980 et 1983.

En 1992, le total des exportations dépassaient 7 000 tonnes et atteignirent 14 000 tonnes en 1993 dont moins de 1 500 tonnes provenaient de la sous région. C'est dire l'essor que connaît la production de noix de cajou en Côte d'Ivoire.

En 2000, la filière anacarde concernait une dizaine de sociétés d'exportation installées en permanence en Côte d'Ivoire ainsi que trois unités de transformation industrielle: SODIRO, CAJOU CI et AFRECO. Mais, toutes ces initiatives se sont soldées par des échecs (KOFFI J., 2006). Aussi, la crise militaro-politique dans le pays de 2002 à 2011 a-t'-elle plombé ces activités de transformation.

Ainsi, quelle est la réalité actuelle de la transformation des produits de l'anacarde dans les contrées rurales du centre et du nord de la Côte d'Ivoire?

Mieux, existe-t-il actuellement des unités de transformation ? Comment évoluent-t'elles ? Peuvent-elles garantir l'avenir de la filière anacarde en Côte d'Ivoire ? De même, comment garantir le marché extérieur quand l'Inde qui en assure le monopole s'est lancée dans des plantations industrielles pour couvrir ses propres besoins ? Quels systèmes de transformation de l'anacarde faudrait-il adopter (transformation industrielle ou artisanale) pour rendre le produit plus concurrentiel et ainsi susciter la consommation locale ?

Voici autant de questions qui soutendent cette recherche. Le texte se structure en trois parties. La première concerne la région du Nord-Est en tant que pionnière de cette transformation du moins artisanale de l'anacarde en Côte d'Ivoire. La seconde se penche sur les villages du Centre et du Nord du pays acteurs de la transformation artisanale des noix de cajou. Enfin, la troisième partie relève l'implication du Nord-Ouest et du Centre dans le processus de la transformation industrielle de ce produit.

2. Matériels et méthodes

2.1. L'importance de l'implication des ONG RONGEAD et INADES FORMATION

Cette étude s'appuie notamment sur des travaux antérieurs. Plusieurs travaux de l'ONG RONGEAD (Réseau Européen pour l'Environnement et l'Agriculture) ont été consultés. Cette ONG en collaboration avec son partenaire ivoirien INADES FORMATION (Institut Africain pour le Développement Économique et Social) sont à la base du développement de la transformation artisanale (semi-artisanal) en Côte d'Ivoire. Ainsi depuis 1997, ces deux institutions suivent, coordonnent et font des tournées périodiques pour apprécier l'état d'avancement des travaux. Elles soutiennent les paysans autant dans la commercialisation des noix de cajou, dans l'organisation des coopératives agricoles et surtout dans le décorticage des noix brutes en amandes. Elles ont initié plusieurs projets. Pour se faire, elles ont publié plusieurs documents. La consultation de ces documents constitue la base de nos études.

Des ingénieurs, des chercheurs, des étudiants, des techniciens travaillent pour le compte de ces institutions. Ils ont publié des rapports pour les uns, des comptes rendus, des ouvrages pour d'autres depuis 1997 jusqu'à aujourd'hui (2012).

2-2- Le recours aux travaux des institutions de la filière anacarde en Côte d'Ivoire

D'autres institutions comme l'ANADER (Agence nationale pour le Développement Rural), le CNRA (Centre National de Recherche Agronomique) et bien d'autres au service du monde rural en Côte d'Ivoire ont été approchés. Des organismes spécifiques en charge de la filière anacarde ont été également visités. Ce sont notamment l'ARÉCA (Autorité de Régulation du Coton et de l'Anacarde), le FIRCA (Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricole) et l'INTERCAJOU (Interprofession pour les noix de Cajou). A leur niveau, des documents nous ont été remis pour consultation. Nous y avons tiré des informations nécessaires concernant l'évolution de la transformation des noix de cajou dans le pays. De plus, ces écrits renseignent sur le contexte antérieur du décorticage de l'anacarde en Côte d'Ivoire. En 1975, l'usine « Anacarde Industrie » est implantée à Korhogo. En 1976, elle ouvre ses portes et traite à un rythme de cinq (5) tonnes par jour les noix brutes. Mais, sa fermeture va intervenir en avril 1981. En 1998, la transformation des noix en amandes exportables était assurée par l'AISA à Korhogo devenu par la suite CAJOU CI. Le potentiel de transformation de cette unité est estimé à 35 tonnes d'amandes (1 500 noix brutes) pour un rendement de 22 % de matière. Elle exportait toute sa production en Afrique du Sud et en France. En 1999, l'usine du groupe SODIRO à Odienné inaugurée en juin 1998 d'une capacité de 2 500 tonnes de noix brutes est devenue opérationnelle. En 2002, l'avenir de l'industrie ivoirienne du cajou est bloqué. Les deux unités SODIRO et CAJOU CI ont arrêté leurs activités du fait des difficultés d'approvisionnement des usines en noix à prix comparatif. Aussi, pour éviter d'accumuler de lourdes pertes et des dettes à l'égard des tiers (État, personnel, fournisseurs, banquiers, etc.), les deux (2) unités ont été contraintes de fermer.

Quant à la société SITA d'Odienné fonctionnelle depuis 2000, elle avait une capacité de production de 7 tonnes de noix par an. Elle emploie mille ouvriers en vitesse de croisière.

Pendant la crise (2002-2010), seule OLAM-IVOIRE installée à Dimbokro travaillait normalement dans ce secteur et transformait 5 à 6 000 tonnes par an de noix de cajou.

3.3. Les travaux de chercheurs, les articles de journaux et l'aide d'internet

Des thèses ont été aussi parcourues. Ce sont celle de KOFFI J. (2006) et le mémoire de DEA de GNÉNÉMON T. (2009). La recherche de KOFFI renseigne sur le processus de décorticage réalisée en 2006 dans les villages de Kpanan, Kiramissé et Taoudi dans le département de Bondoukou. Déjà en 2006, le Zanzan était à l'heure de la transformation traditionnelle des noix en amandes.

Le mémoire de GNÉNÉMON T. traite du travail des ONG dans l'accompagnement des populations rurales dans la lutte contre la pauvreté. Il a fait des recherches à Karakoro dans le

département de Korhogo. Cette circonscription est partie de la production des noix pour aboutir à la transformation semi-artisanale en 2009.

Des articles ou publications scientifiques ont également été consultés. En effet, un article traitant de l'organisation des coopératives COPABO (Coopérative des Producteurs Agricoles de Bondoukou) et COOGES (Coopérative Générale de Sépingo-Sapli) de Bondoukou a été particulièrement important pour l'écriture de ce document. Il a été conçu par KOFFI J. en 2010.

Des extraits de journaux ont été parcourus. Ces articles de journaux nous informent sur les différents projets de transformation dans les localités rurales de la zone centre et nord du pays. Aussi, ils traitent de l'actualité récente de la transformation industrielle amorcée en grande pompe ces deux dernières années.

L'internet a fait l'objet de consultation. Les informations recueillies ont attrait aux différents sites de transformation artisanale en Côte d'Ivoire. Il a permis aussi de voir un document de stratégie dans la filière écrit par DIABATÉ G. en 2002.

3-4- Une enquête auprès des transformatrices

Une enquête a complété le recours aux ouvrages. En effet, dans chaque région nous avons interrogé et discuté avec les responsables des structures de transformation. Que ce soit les structures de type artisanal ou de type industriel, des causeries ont été effectuées pour mieux appréhender les conditions de création et de travail.

Mais ce qui a retenu notre attention est la présence et le rôle des femmes dans ces activités. Partout où nous sommes passés, les groupements féminins sont très actifs dans les activités de transformation de l'anacarde. C'est pourquoi ceux-ci ont fait l'objet d'interviews. Nous avons retenu quelques dirigeants de ces organisations de femmes en tout vingt (20) femmes. Ces enquêtes sont issues des travaux de la thèse en 2006. Elles ont été ensuite actualisées en 2009 dans la région du Nord-Est. Enfin, une dernière a complété les deux autres. Elles ont eu lieu entre février et juin 2012 au centre du pays (Katiola et Bouaké) et au Nord (Korhogo et Odienné). Les sujets de ces enquêtes ont tourné autour des motivations à l'exercice de telles activités, les conditions de travail, la rentabilité de leur métier, les raisons et le niveau de leur engagement pour ce travail.

Les outils de travail définis pour la collecte des données et l'application des méthodes précisées ont permis d'aboutir à des résultats.

3. Les résultats

3.1. Les pionniers : les villages du Nord-Est du pays

3.1.1. La réalisation de la transformation artisanale

Ce projet a débuté avec les villages de Taoudi dans la sous-préfecture de Taoudi et de Kiendi-Ba dans la sous-préfecture de Bondoukou. Mais depuis 2006, seules les localités de Taoudi,

Kpanan et Kiramissé se sont véritablement appropriées la technique du décorticage et l'exécutent réellement dans la région.

Leur volonté réelle a encouragé les responsables de l'ONG RONGEAD et INADES-FORMATION à les soutenir en les dotant de matériel adéquat et en leur affrétant aussi des encadreurs. Aujourd'hui, ces trois villages de la coopérative COPABO à savoir de Taoudi, Kpanan et Kiramissé sont réellement impliqués dans la transformation artisanale des noix de cajou. Ils sont cités dans toutes les rencontres nationales et internationales. La remarque fondamentale est que ces activités sont réalisées par un grand nombre de femmes dans les trois villages encadrées par une minorité d'hommes. La technique utilisée est la transformation artisanale. Ce procédé permet d'obtenir des amandes blanches et entières, à bonne durée de conservation, conformes aux normes du marché mondial. Les noix collectées localement, souvent humides, doivent être séchées au soleil et atteindre un taux d'humidité de 9%. Ensuite, elles subissent des opérations de traitement qui sont au nombre de neuf. Ce sont successivement l'élimination des impuretés, le classement des noix, la cuisson, le séchage, le décorticage, l'extraction des amandes, le chauffage des amandes au four, le dépelliculage, le triage puis le classement et enfin l'emballage.

À côté de la COPABO, la COOGES est une coopérative agricole située à Sépingo dans la sous-préfecture de Sapli-Sépingo, dans le département de Bondoukou. Sépingo est distant de Bondoukou de 32 km. La plupart des actions sont mobilisées en faveur de la spéculation de l'anacarde. Les superficies cultivables de ce regroupement se situent autour de 2 245 ha. La production est de 1 500 tonnes de noix de cajou soit une production moyenne de 670 kg à l'hectare pour l'année 2009 (DJEKET Y.S, 2009).

Inauguré en mars 2008, l'unité de décorticage de noix de cajou de la COOGES a été entièrement financée par la coopérative de la localité. Aujourd'hui, dans la région la COPABO à Taoudi et la COOGES à Sépingo redonnent espoir aux producteurs grâce à leurs efforts colossaux.

Ainsi le tableau suivant présente la situation de la transformation artisanale des noix de cajou en 2008 en Côte d'Ivoire. Elle était essentiellement l'œuvre des coopératives de la région du Nord-Est.

Tableau 1. Coopératives transformatrices en 2008

Sociétés	Capacité potentielle (tonne)	Quantité transformée (noix transformées brutes)
COOPABO	285 90	
COOGES	400 10	

Source: ARÉCA

3.1.2. La situation actuelle de cette transformation

Le stade actuel de la transformation de l'anacarde dans les villages du Nord-Est ivoirien consacre l'aboutissement de plusieurs étapes. Ce sont l'acquisition du label du commerce équitable et de la production biologique (Ecocert).

La coopérative COPABO (Coopérative de Planteurs d'Anacarde de Bondoukou) concentre ses activités autour de la collecte et la commercialisation des noix de cajou. La mise en place du décorticage artisanal de la noix a été un fort levier pour le développement économique de la coopérative. Crée en 1999, la COOPABO a réalisé un projet de transformation de noix de cajou en amandes qui a démarré en 2004 avec l'appui de l'ONG français RONGEAD (Fraternité Matin, n° 12172).

Il lui permet de capitaliser en équipement et de commercialiser un produit semi-transformé à haute valeur ajoutée moins sensible aux aléas du marché. Depuis 2006, ETHIQUABLE appuie ce projet en achetant les noix décortiquées au prix équitable.

En 2009, l'accent a été mis sur la recherche de marchés avec l'annulation de la commande 2009 du client ETHIQUABLE. Ainsi, la coopérative a pu signer un contrat avec OLAM, Organisation d'aide basée en Espagne, pour la livraison de 24 tonnes d'amande de cajou. La COPABO a dû alors répondre aux exigences du marché en mettant en place une importante démarche qualité. L'autre enjeu qui concernait l'acquisition de la certification biologique a été réussi en 2010.

Ces deux (2) unités de transformation (COPABO et COOGES) emploient respectivement 200 et 480 femmes qui, peuvent se prendre en charge sans l'aide de leurs parents ou maris, et participer aux dépenses courantes de la maison (KOFFI J., 2006 ; GNÉNÉMO T., 2009).

La COCOPRAGREL (Coopérative de Commercialisation des Produits Agricoles et d'Elevage), un autre regroupement de paysans localisé à Bouna, s'est mis aussi à la transformation semi-artisanale des noix. Elle a eu le soutien d'INADES et de RONGEAD.

Depuis 2009, des réunions de sensibilisation des leaders de la COPABO, de la COOGES et de la COCOPRAGREL ont abouti au projet de création de la plate-forme du Zanzan. Les trois coopératives phares de la région ont obtenu leur certification biologique. L'appropriation des principes de la certification biologique par les producteurs et une meilleure structuration de ces regroupements de paysans est constatée. On note aussi la diversification de la clientèle de ces coopératives par l'expérimentation du marché conventionnel. De même, l'adoption du principe de création de la plate-forme du Zanzan, regroupant ces trois associations de paysans, permet de partager les charges et de trouver des opportunités de marchés plus importantes.

Au final, depuis 2008, quatre unités artisanales de transformation dans le Zanzan d'une capacité de 100 tonnes par an ont été placées dans quatre villages et sont gérées par 4 groupements féminins environ. Trois de ces unités fonctionnent convenablement et 480 femmes ont été formées aux techniques de décorticage. Les rendements en amandes des noix

dans ces unités traditionnelles sont proches des critères industriels (20 %). Un site de conditionnement est installé à Bondoukou et 20 femmes ont été formées au tri et conditionnement (AYSATOU N'DIAYE, 2008).

Les deux tableaux qui suivent présentent justement dans un premier temps les marges générées par la vente des amandes de la coopérative COPABO. Dans un second temps, la redistribution des revenus issue de la transformation des produits de l'anacarde dans les principaux villages acteurs de la transformation artisanale est présentée (Tableau 2 et 3).

Tableau 2. Marge brute générée par les amandes dans les unités artisanales de transformation de COPABO

Années	**2006**	**2007**
Quantité d'amandes obtenues	15,582 T	20,278 T
Coût de revient d'un kg d'amande	687	645,27 F
Prix de vente d'un kg d'amande	3825,2 FCFA	3754,92 FCFA
Marge brute par kilo	3138,2	3109,65

Sources : Données du projet, structuration professionnelle de la filière anacarde, IFCI /RONGEAD, juillet 2008

Tableau 3. Revenus distribués dans les villages de Taoudi, Kiramissé et Kpanan en 2007 et 2008

	2007			**2008**		
Revenus distribués	**Quantité (T)**	**PU (fcfa)**	**Valeur (fcfa)**	**Quantité (T)**	**PU (fcfa)**	**Valeur (fcfa)**
Noix utilisées	77,660	250.000	19.415.000	118,420	250.000	29.883.750
Revenus distribués			13.494.760			20.043.790
Revenus distribués par l'unité de conditionnement			1.891.458			2.984.240
Supervision et gestions de l'activité			5.000.000			3.315.490
Revenus distribués par les unités			20.386.218			27.343.522
Prime de développement			1.799.418			2.226.223

Sources : Données du projet, structuration professionnelle de la filière anacarde, IFCI /RONGEAD, juillet 2008

Grâce à ces marges, l'on enregistre la confection des forages, de puits, une amélioration de certaines routes et l'électricité dans la région.

3.2. Les villages du centre et du nord

3.2.1. Le décorticage artisanal à Katiola et à Niakara dans le centre du pays

Depuis 2008, dans la région de la vallée du Bandama, précisément dans la région de Bouaké, la nouvelle unité de transformation de Katiola (de la coopérative COOPRAK) a été réalisée. Elle fonctionne normalement actuellement. Elle est située dans la ville de Katiola.

À côté de cette celle-là, les producteurs d'anacarde de la ville de Niakara (dans le département de Katiola) viennent de s'offrir une unité d'extraction de l'amande de cajou. Elle a été inaugurée le 18 novembre 2011. Elle va permettre d'accroître les revenus des paysans. La méthode utilisée par cette association départementale est le dépôt-vente. C`est-à-dire que les producteurs qui adhèrent au projet ne reçoivent de l`argent qu`après l`évacuation de leurs productions sous forme d`amandes sur le marché. L`avantage est qu`ils ont l`assurance que leurs produits sont achetés à 300 FCFA le kilogramme. Toute chose qui est rare sur le terrain. En plus de cela, chaque adhérent perçoit des ristournes. Ceux-ci représentent 45% des bénéfices de sa récolte mis à la disposition de l'UCOPAK (Union des Coopératives de Katiola). Le reste du gain est partagé entre la coopérative du paysan (coopérative-mère), et l'UCOPAK. L'extraction des amandes de la noix de cajou a un gros avantage. Le kilogramme d'amandes blanches de meilleure qualité (sw 180) se négocie entre 2 500 et 3 000 FCFA sur le marché. Ce prix est fixe et stable. Bâtie sur une superficie de 600 mètres carrés, l'unité de Niakara permettra, à court terme, de traiter 80 tonnes de noix de cajou par an et va multiplier par 10 le prix de vente. À ce jour, 4 632 producteurs se sont engagés dans cette aventure.

L'unité de Niakara qui séduit les paysans n'est encore qu'au stade embryonnaire. Elle possède une calibreuse (qui effectue le tri), un four de chauffage, quatre décortiqueuses et un four de cuisson. Elle emploie 75 personnes (25 titulaires et 50 contractuels), soit trois groupes de 25 employés qui se relaient. Pour une meilleure expansion de cette micro-industrie, les producteurs demandent le soutien de l`Etat pour la construction d`un magasin de stockage des noix, la mise en place d`un cadre réglementaire accompagné d`une réduction des taxes douanières.

Des études sont menées à plusieurs niveaux pour la transformation et la conservation des produits agricoles par la Société Ivoirienne de Technologie Tropicale (I2T), partenaire du présent projet. C'est elle qui a conçu les équipements, procédé à leur installation et formé les employés à leur usage. À ce jour, sept micro-industries en plus de celle de Niakara existent à Korhogo, à Sinématiali, à Diabo, à Bouna, à Tanda, à Babien et à Tiénougoué. Un projet de partenariat avec des structures privées est en étude afin de les rendre plus compétitives sur le marché international.

3.2.2. La transformation artisanale à Korhogo et à Ferkessédougou dans le nord du pays

Plusieurs unités de transformation ont vu le jour grâce à l'appui de l'ONG français RONGEAD et INADES Formation, notamment les coopératives de CHONGAGNIGUI de

Karakoro, KLOGNONMON de Ferkessédougou et COFINI de Niofoin pour ne citer que ceux-là.

L'ONG CHIGATA Femme Solidarité et Développement Durable (FSDD) a été fondée le 20 juillet 2003. Comme son nom l'indique en langue locale, Chigata[2] a pour vocation première de donner un nouvel espoir aux populations féminines vulnérables et très souvent en marge des évolutions économiques et sociales en tentant d'améliorer de façon durable leurs conditions de vie. Les actions menées émanent d'initiatives de partenaires locaux.

Les objectifs du projet de cette ONG sont de lutter contre la pauvreté, de promouvoir l'égalité et l'autonomisation des femmes, de préserver des ressources naturelles et de créer de la valeur ajoutée par la transformation locale. Plus spécifiquement, le projet favorise le décorticage semi-artisanal des noix de cajou et leur commercialisation par les groupements féminins sur les marchés locaux et internationaux.

Pour atteindre ces résultats, CHIGATA suit les activités de décorticage et contribue à l'équipement des unités de production. Elle renforce les capacités de gestion des groupements en offrant des formations au décorticage artisanal (technique, hygiène, qualité, gestion économique et financière), à la conception, fabrication et entretien du matériel de décorticage et à l'organisation économique de la filière (marchés locaux et promotion des exportations par le commerce équitable et l'agriculture biologique).

Une convention a été signée entre RONGEAD et l'ONG CHIGATA. L'ONG CHIGATA, basée à Korhogo, assure le suivi des groupements cibles dans les régions des Savanes et du Denguélé, sous la supervision d'IFCI et RONGEAD.

Une autre convention a été signée entre RONGEAD et l'ONG ITAD. L'ONG ITAD, basé à Bouaké assure le suivi des groupements cibles dans les régions de la vallée du Bandama et du Worodougou, sous la supervision d'IFCI et RONGEAD.

Ainsi, des groupements ont été sélectionnés. 5 régions prévues par le projet ont été couvertes depuis 2008. Pour la région des Savanes, ce sont :

- la coopérative CHONGAGNIGUI des femmes productrices du maraîchage et des vivriers de Karakoro (à 15 Km de Korhogo),
- le groupement CHONSANGAFOLO de N'Ganon (à 75 Km de Korhogo),
- la coopérative KLOGNONMON de Ferkéssédougou (à 55 Km de Korhogo).

Une convention est aussi signée entre chaque groupement bénéficiaire et IFCI. Elle permet de préciser les rôles de chacun dans la mise en œuvre du projet. Cette convention détermine également les apports des groupements au projet : construction du bâtiment de décorticage, apport en noix brutes et petits matériels de décorticage. Les conventions sont signées à la remise du matériel de décorticage.

[2] Chigata : mot issu du patois local Sénoufo de la localité de Korhogo. Il signifie espoir en français.

Grâce à ce projet, ces coopératives (CHONGAGNIGUI de Karakoro (Korhogo), KLOGNONMON de Ferkessédougou et COFINI de Niofoin) ont chacune une unité de décorticage. Elles fonctionnent toutes normalement depuis 2008.

3.3. La transformation industrielle au Nord-Ouest et au Centre du pays

3.3.1. L'usinage industriel de la SITA à Odienné dans le Nord-Ouest du pays

En 2000, la Société Ivoirienne de Traitement d'Anacarde (SITA) est créée, la première usine de transformation du produit dans le pays, qui se disputait désormais le marché ivoirien de la transformation de noix de cajou avec le géant singapourien Olam installé à Dimbokro. L'unité, qui a nécessité 10 milliards de F CFA d'investissements, a une capacité de production de 3 000 tonnes par an et emploie plus de 1 000 personnes, dont 80 % de femmes.

Massogbé Touré en est la créatrice. Elle est surnommée « la reine de l'anacarde ». Cette firme a bénéficié du projet « Initiative Cajou Africaine » financé par la Fondation Bill et Melinda Gates pour le compte de l'ONG américaine TechnoServe.

La société a son siège social à Odienné, à 900 km d'Abidjan. C'est principalement dans ce département qu'elle se ravitaille en noix de cajou. Les différentes sous-préfectures regroupant les villages de cette circonscription administrative sont de grands producteurs d'anacarde (Figure 1).

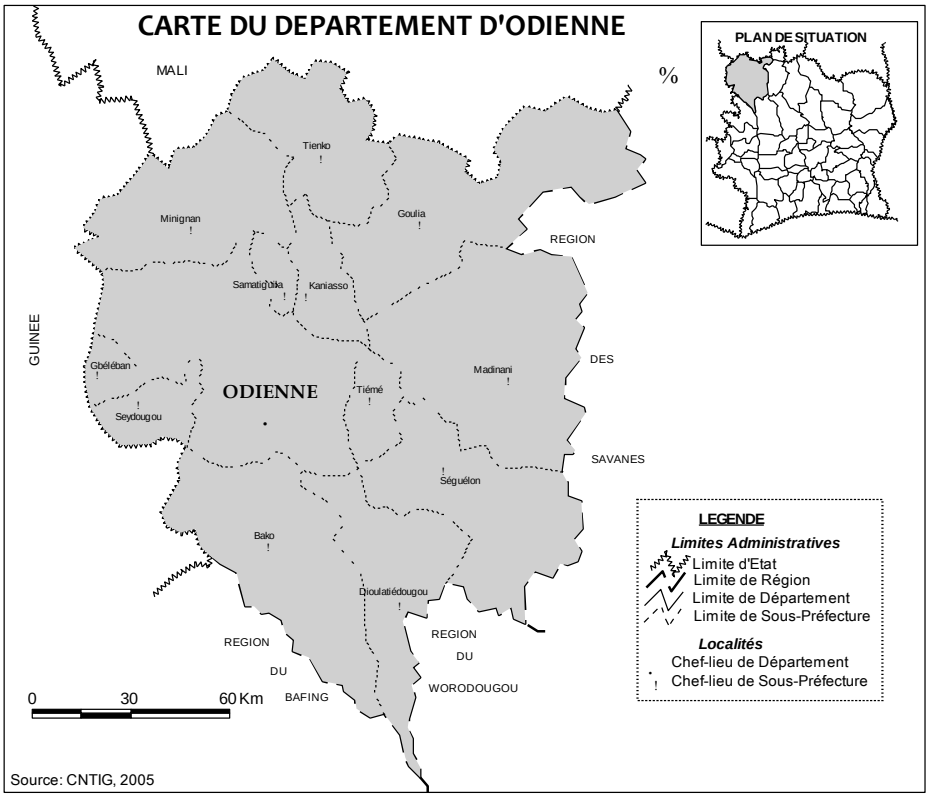

Figure 1. La carte du département d'Odienné

La SITA a pour objet le traitement industriel de la noix de cajou et des produits relatifs, l'export de noix de cajou et d'amandes blanches, la commercialisation et la distribution de noix de cajou, amandes, blanches ou grillées et produits annexes. La société consacre 8 heures de travail par jour pour une production de 625 tonnes d'amandes tous grades.

Après deux exercices (2000-2001) tranquilles, la firme SITA, malgré un résultat bénéficiaire, a terminé l'exercice 2002 dans une situation très difficile avec l'arrêt de toutes les activités, imposé par la crise ivoirienne. Les installations de l'entreprise se trouvant à Odienné en zone de guerre, elle a été contrainte de fermer l'usine en attendant un retour à la normale.

En 2002, elle n'a pu usiner que 1 000 tonnes de noix de cajou sur les 7 500 tonnes collectées dont 7 000 tonnes financées et vendues localement en l'état aux industriels indiens et 500 tonnes de noix brutes traitées. L'usine est restée fermée toute l'année 2003.

En 2004, l'entreprise a procédé à une réouverture timide de l'usine avec un effectif réduit et une production limitée à 500 tonnes de noix brutes traitées. Elle restera fermée pendant toute l'année 2005 en raison des effets néfastes de la crise.

En 2006, malgré les multiples problèmes rencontrés, les dirigeants ont réussi un redémarrage des activités.

En 2008, la firme a mis l'accent sur le programme qualité des noix de cajou exportées qui lui a ouvert les portes du Vietnam. Elle est aujourd'hui la société ivoirienne la mieux cotée auprès des importateurs vietnamiens.

En 2009 et 2010, la SITA a consolidé les acquis avec :
- la poursuite de la mise en œuvre de l'ambitieux programme qualité prenant en compte l'ensemble des acteurs de la filière ;
- la préparation du programme de développement de petites unités de traitement ;
- la mise en place de tous les fondamentaux qui permettront un fonctionnement de l'usine à pleine capacité en 2011 ;

Aujourd'hui, c'est-à-dire en 2012, la société réalise encore des performances. Cela est dû à la fin de la crise politique dans le pays mais surtout à la reprise des activités économiques notamment dans la partie nord du pays délaissée pendant dix (10) ans.

3.3.2. Le Centre Kouassibilékro en tant que foyer de la nouvelle transformation industrielle

Le 23 février 2012, a été inauguré la plus grande usine au monde de transformation d'anacarde. Elle s'étend sur 6 ha située dans la sous-préfecture de Kouassibilékro à 15 kilomètres à l'est de Bouaké.

La cérémonie d'inauguration a eu lieu en présence des plus hautes autorités du pays dont le chef de l'Etat et des membres du gouvernement. Le groupe OLAM est implanté en Côte d'Ivoire depuis 1994. Ce groupe industriel est présent dans 65 pays. En Côte d'Ivoire, il a débuté avec la transformation de la noix de cajou comme première activité jusqu'à en devenir

le premier exportateur et transformateur de matières premières. Le coût total d'investissement pour l'usine de Bouaké est estimé à plus de 17 milliards. Cette unité entend générer 2.400 emplois qualifiés. Deux autres usines de transformation d'anacarde sont attendues à Korhogo et Bondoukou pour 4.000 emplois supplémentaires.

L'objectif que vise le groupe est de faire de la Côte d'Ivoire d'ici 2020 un pays émergent. Dans l'optique de révolutionner l'industrie et revaloriser l'anacarde ivoirien, OLAM a décidé donc d'implanter à Bouaké la plus grande usine au monde de transformation de noix de cajou. Cette ultramoderne usine permettra de transformer près de 30.000 tonnes de noix brutes par an. Avec un vaste réseau de neuf unités, de plus de 100 fournisseurs et près de 1500 opérateurs locaux, cette compagnie a mis en place une chaîne d'approvisionnement fiable pour produire des noix de cajou de première qualité. A l'occasion, plus de 3 milliards de FCFA ont été investis pour venir en aide aux participants à la chaîne d'approvisionnement. Déjà des unités employant plus de 1500 travailleurs ont été implantées dans les villes de Dimbokro, Djékanou, Toumodi, Daoukro et Bocanda. L'unité de Dimbokro fait la transformation biologique de noix de cajou. Elle intègre en amont 3.000 agriculteurs qui fournissent une capacité de 10.000 tonnes par an. Le groupe OLAM est spécialisé dans le préfinancement des produits agricoles, la formation des producteurs aux meilleurs techniques, la production des pépinières et la rétribution des producteurs par des primes de motivation. Ce groupe met tout en œuvre pour résorber le chômage des jeunes et des femmes. Ce géant de l'agro-alimentaire compte investir dans les années à venir 100 milliards de FCFA dans divers projets touchant au secteur du cacao, du lait, de la noix de cajou, du riz, etc.

Au terme de la présentation des résultats de cette étude, il convient de relever l'évolution du nombre des sociétés de transformation dans la filière anacarde. Ces données concernent autant la transformation artisanale que celle qui se réalise de façon industrielle.
Le tableau suivant présente la situation en 2008 autant pour les sociétés à haute quantité de transformation que les coopératives à faible niveau d'usinage (Tableau 4).

Tableau 4. Sociétés de transformation en 2008

Sociétés	Capacité potentielle (tonne)	Quantité transformée (noix brute)
Olam Ivoire	5000	3909
SITA	2500	1473,347
Cajou de Fassou	1500	55
PAMO (au stade d'essai)	-	-

Source : ARÉCA

Les tableaux 4 montre qu'aucune société ni coopérative n'a pu transformer la capacité potentielle dont elle est capable. Cela est dû à un certain nombre de problèmes parmi lesquels on peut citer le manque de moyen financier pour employer le personnel nécessaire auquel on peut ajouter le manque de matériel de pointe.

Au titre de l'année 2009, le processus de transformation a connu une évolution considérable avec le nombre d'unités de décorticage qui s'est vu accroître (tableau 5).

Tableau 5. Évolution du nombre d'usines et d'unités de décorticage en 2009

Nom	Capacité (tonne)	Localisation
Olam Ivoire	5000	Abidjan
COOGES	4000	Sépingo
PAMO	2500	Bondoukou
SITA	2000	Odienné
Cajou de Fassou	1500	Yamoussoukro
COOPRAG	300	Katiola
RAMOF Cajou	300	Bouaké
SARAYA	300	Bouaké
COOPABO	100	Bondoukou
VTRAD Essai	-	Tieningboué
Chongagnigui	-	Karakoro
COSEME	-	Odienné
COFINI	-	Niofoin
Klognomo	-	Ferké
Wopinin woyin	-	Korhogo
Anacarde Doré	-	Kouassi Kouassikro
Anad	-	Dabakala

Source : ARÉCA

Le nombre d'usines de transformation et d'unités de décorticage s'est accru grâce à certaines coopératives qui ont vu le jour. L'appui de certains organismes non gouvernementaux qui ont apporté aide et assistance à des coopératives de producteurs est également notable.

4. Discussions

4.1. Une transformation des produits agricoles pourtant nécessaire…

La Côte d'Ivoire est le premier pays producteur et exportateur de cacao dans le monde. Elle ne transforme que 20 % de sa production en produits finis notamment en chocolat. Elle est le quatrième producteur et exportateur mondial de café. Elle ne transforme que 10 % de son potentiel spécifiquement en café soluble et en café torréfié. Pour l'anacarde, le pays est le deuxième producteur et exportateur mondial avec plus de 400 000 tonnes de noix de cajou produits en 2011. Elle transforme 10 % des noix en amandes. Avec la création de l'unité de Kouassibilékro, elle augmentera dès cette année 2012, son quota de transformation. L'anacarde réalise ainsi une performance notable devant les cultures traditionnelles que sont le café et le cacao. Pourtant, c'est une culture qui a été adoptée seulement depuis une vingtaine d'années. Or, les vergers de café et de cacao existent dans le pays depuis la fin du dix-neuvième et le début du vingtième siècle précisément à partir des années 1880.

Une telle performance est à encourager d'autant plus que la culture de l'anacardier est l'espoir de toutes les populations du centre et du nord du pays. Cette arboriculture représente en effet, la seule spéculation pérenne de cette zone à même de rapporter des revenus conséquents à l'image de ceux du café et du cacao pratiqués au sud du pays. La transformation des produits constitue une plus value d'abord pour les paysans mais aussi pour l'économie du pays.

Pourtant, les débuts de cette transformation n'étaient pas significatifs. De tout le fruit récolté de l'arbre (pomme et noix), seule la noix de cajou fait l'objet d'une transformation locale avec seulement 2% de la production nationale en 2008. Les principales unités industrielles qui opéraient à cette époque dans ce secteur étaient l'usine d'OLAM située à Dimbokro avec une capacité de 5 000 tonnes, l'usine de SITA à Odienné de 2500 tonnes de capacité et celle de Yamoussoukro appartenant à Cajou de Fassou avec une capacité de 1 500 tonnes. Des initiatives existent au niveau des coopératives notamment COPABO et COOGES dans la région du Zanzan. Il existe actuellement deux procédés de transformation : la technologie italienne et la technologie indienne. La technologie indienne est la plus utilisée dans l'ensemble des unités existantes à cause de son coût relativement moins élevé par rapport aux autres procédés. Quant au produits dérivés de l'anacarde notamment la pomme de cajou, leur valorisation est quasi-inexistante pour l'instant, avec des expériences très marginales qui sont le fait de quelques initiatives privées.

Si un engouement existe pour la conversion des noix en amandes, les choses sont allées crescendo dans le pays pour arriver jusqu'à cette étape. En effet, la chute du prix de la noix de cajou sur le marché international a donné une importance capitale à la transformation locale de la noix. Cette importance a donné lieu à la création de plusieurs usines et unités de transformation (OLAM IVOIRE, Cajou de Fassou, SITA, PAMO, COOPABO, COOGES, CHONGAGNIGUI, etc.). Toutefois, malgré leur importance pour l'économie du pays, les unités de transformation sont confrontées à un ensemble de facteurs qui ont une influence négative sur leur développement. Pour preuve, aucune de ces sociétés ou coopératives n'a jamais pu transformer sa capacité potentielle. En 2008, OLAM-IVOIRE (Dimbokro) qui a une capacité potentielle de 5 000 tonnes a pu transformer 3 909 tonnes ; Cajou de Fassou

(Yamoussoukro) qui a une capacité potentielle de 1.500 tonnes, a pu transformer 55 tonnes et la COOGES (Sépingo-Bondoukou) qui a une capacité potentielle de 4.000 tonnes n'a pu elle aussi transformer que 100 tonnes. Les facteurs d'étranglements suivants ont été identifiés : le manque d'une véritable politique incitative au niveau gouvernemental, le manque de débouchés des produits dérivés, les difficultés d'accès au marché international, le manque de ressources financières, le manque de matériels adéquats pour les unités de décorticages, la capacité limitée du marché interne, l'inexistence politique d'incitation à la consommation locale.

Malgré cela, la situation actuelle est en train de connaître une embellie. Depuis 2010, d'autres initiatives voient le jour en matière de transformation des noix de cajou dans le pays. Les coopératives se dotent de plus en plus de moyens pour réaliser la transformation artisanale avec toujours l'aide de l'ONG français RONGEAD et INADES Formation. Au niveau des

industries, la création en 2012 de la plus grande usine de transformation au monde de noix à Bouaké (Kouassibilékro) consacre l'envol de la modernisation de l'outil de travail dans ce domaine.

4.2. Afin d'éliminer les intermédiaires véreux des achats de matières brutes et lutter contre l'exportation frauduleuse

D'une part, on peut affirmer que l'augmentation des prix et l'apparition d'organisations paysannes plus disciplinées, appuyées par les projets de certains organismes non gouvernementaux et internationaux ont un grand impact sur l'expansion de la production mais surtout sur la transformation de la noix de cajou. Avant l'apparition des ces organisations, ce sont les commerçants et les exportateurs qui empochaient des revenus considérables. Ces derniers spéculent beaucoup sur les cours des noix de cajou. L'absence de préfinancement dans la filière et la faiblesse des mouvements coopératifs exposent les producteurs à ces intermédiaires véreux. Dans les villages du centre et du nord du pays, ces commerçants et exportateurs sont très actifs. Leur marge d'achat est très élevée. Ils devancent largement les organisations paysannes. Ainsi durant toute l'année, ils se proposent aux paysans pour leur prêter de l'argent en échange de leurs récoltes futures. C'est pourquoi la transformation des noix est un gage d'assurance pour les paysans. Ils sont sûrs d'avoir leurs productions achetées et leur implication dans le système de transformation leur permet de vendre les amandes à un prix très rémunérateur. Les intermédiaires se sentent de plus en plus mis à l'écart car leurs pratiques intéressent de moins en moins les ruraux (KOFFI J., 2006).

D'autre part, au titre de la fraude, selon une mission d'information de l'ARECA qui a eu lieu dans les zones de productions du 23 Août au 2 Juillet 2008, 50.000 tonnes de noix de cajou pour les trois zones du Zanzan (Bouna, Bondoukou, Tanda) et Sandégué ont été escortées vers le Ghana. Cela s'est produit parce que les producteurs ont trouvé un meilleur prix d'achat bord-champ dans ce pays voisin.

De même, durant la campagne 2011, les prévisions minimales de la production nationale des noix de cajou étaient de l'ordre de 400 000 tonnes. Seulement 280 000 tonnes ont été enregistrées au port d'Abidjan. Pendant que le Ghana dont la production est estimée à 25 000 tonnes a transformé localement 17 000 tonnes et exporté 125 000 tonnes. En effet, depuis 2001, ce sont plus de 100.000 tonnes de noix produits en Côte d'Ivoire qui ont été convoyées frauduleusement dans les pays voisins, à travers les frontières Nord et Est. Le pays a ainsi enregistré un déficit de 65 milliards de francs CFA au titre de la seule année 2011 suite à ces activités frauduleuses de sortie des noix de cajou vers les pays voisins.

L'important trafic enregistré l'année dernière est partie essentiellement de la crise post-électorale et les difficultés d'acheminement de la production vers Abidjan. En effet, les producteurs qui ont la possibilité de vendre leurs récoltes à 14 km de Bondoukou au Ghana à un prix bord champ parfois légèrement élevé que celui pratiqué en Côte d'Ivoire, souffrent des difficultés de transport. Aux dires d'un transporteur : « On met entre deux et trois jours, si on a la chance d'arriver, entre Bondoukou et Abidjan. La route est fortement dégradée. Les tracasseries routières sont énormes. Tout cela réduit les marges des producteurs ». La question

de fuite des produits en raison de la porosité des frontières, a permis de mettre en lumière un certain nombre de problèmes liés aux conditions de déroulement de la campagne en cours.

Les raisons de la fraude sont : le prix bord-champ faible en Côte d'Ivoire par rapport aux autres pays limitrophes (Ghana, Burkina Faso), la mauvaise infrastructure routière, l'absence de financement des opérateurs de la filière, les tracasseries routières, le coût élevé du transport et la faible capacité nationale de transformation de la production ivoirienne.

4.3. et pour augmenter les revenus paysans notamment ceux des femmes

Le décorticage artisanal des noix en amandes de cajou représente un fort potentiel. Celui-ci se résume en plusieurs éléments : garantie des prix et des marchés grâce aux débouchés du commerce équitable, commercialisation d'un produit semi-transformé à haute valeur ajoutée moins sensible aux aléas du marché, valorisation du travail des femmes, capitalisation de la coopérative en équipements et capacités de commercialisation et exportation. En effet, la plupart des coopératives qui réalisent le décorticage de l'anacarde en Côte d'Ivoire emploient une majorité des femmes. Les ONG RONGEAD et INADES font du rôle des femmes dans ces petites industries la pierre angulaire de leurs projets. Ceci est d'autant plus original car la femme dans le centre et le nord était antérieurement exclu des travaux formant la manne financière dans les villages. Elles n'avaient pas accès aux terres, aux cultures à forte rentabilité financière… L'engagement des groupements de femmes, par exemple à travers les coopératives (COPABO, COOGES, CHIONGAHNIGUI…), au sein de cette filière témoignent d'une prise de conscience à travers cette industrialisation des noix de cajou.

La transformation de la noix de cajou crée une valeur ajoutée de deux à six fois supérieure à la seule valeur d'exportation de la noix brute. Sa transformation, proposée et gérée par les femmes des villages, crée de la valeur ajoutée pour la région. De même, elle octroie un nouveau pouvoir économique et social à ce groupe souvent en marge des structures sociales et centres de décision. Pour exemple, au sein de la COPABO le prix payé par les importateurs du commerce équitable permet à la coopérative de payer davantage. Cela est de l'ordre de 40 à 70% plus élevé que celui des intermédiaires locaux des noix de cajou destinées à la transformation. Ce prix permet de couvrir les coûts liés à la production, la récolte et l'entretien des parcelles mais aussi de dégager un surplus pour les besoins de première nécessité (COPABO, 2007).

Le projet de décorticage dans le nord du pays a été porté et mené par des femmes depuis le début. La situation de la femme rurale ivoirienne est souvent synonyme de pauvreté. Ainsi, cet acte est aussi un message d'espoir en faveur des groupes les plus défavorisés. Pour les femmes des villages affiliés à la COPABO., c'est la première fois qu'elles reçoivent un salaire. Plus de 300 emplois ont été créés au sein de ce regroupement grâce au projet de transformation des noix localement. Les hommes et les femmes des unités de transformation sont membres de la coopérative au même titre que les producteurs d'anacarde. Ces travailleurs sont rémunérés entre 40 et 60% de plus que dans les autres usines conventionnelles de la région du Zanzan.

En plus du prix garanti, la COPABO résout grâce au préfinancement des récoltes un autre problème majeur : le manque de liquidité des familles du nord. Les mois de décembre et janvier représentent une période de « soudure » de la trésorerie familiale. De façon concrète, les récoltes d'anacarde et d'igname n'ont pas encore commencé pendant ces mois et les familles doivent affronter des dépenses importantes. Accéder au préfinancement à cette époque-ci est une question de survie pour ces communautés. Pour ce faire la coopérative accède à des fonds externes (importateurs commerce solidaire, coopération), ce que très peu d'organisations ivoiriennes parviennent à faire à cause d'une image ternie par la corruption.

Aujourd'hui, l'expérience de la COPABO s'étend de plus en plus au niveau national et même au-delà des frontières de la Côte d'Ivoire. Elle est respectée et vue comme un modèle de développement rural. Les unités pilotes de transformation installées dans la zone de Bondoukou ont créé un véritable engouement. Elles se présentent de plus en plus comme le maillon structurant de la filière. Elles constituent une source essentielle de revenus pour de nombreuses femmes et de jeunes impliqués dans la transformation de la noix brute en amandes. Les jeunes sont motivés pour rester au village alors que la région est réputée de « réservoir de main d'œuvre pour les travaux domestiques » pour la ville d'Abidjan en particulier (KOFFI J., 2010).

Par ailleurs, INADES et RONGEAD ont élargi les zones pour le décorticage artisanal. Depuis 2009, les bénéficiaires directs sont les producteurs de noix de cajou et les transformatrices des unités de décorticage des régions du Zanzan, des Savanes, de la Vallée du Bandama, du Worodougou et du Denguélé.

4.4. De l'impérieuse nécessité de se libérer de la tutelle de l'Inde, premier producteur mondial

Un autre enjeu de la transformation des produits de l'anacarde réside dans le fait de se soustraire de la trop forte dépendance de l'Inde. En effet, l'importance que prend aujourd'hui la plantation d'anacardier en Côte d'Ivoire et les enjeux économiques liés à cette culture suscite des interrogations. La majeure partie de la production de noix brutes, environ 90 %, est exportée vers l'Inde pour y être valorisée. Le défi de la transformation a suscité l'apparition de nouveaux acteurs avec des stratégies différentes. Pour les uns, l'industrialisation passe par l'installation d'usines ayant une grande capacité de transformation.

S'il est vrai que le contexte historique des régions centre et nord, autrefois déshéritées a favorisé l'extension de la culture d'anacardier, il faut veiller à la maîtrise de la filière anacarde, pour éviter des problèmes de commercialisation plus tard. En fait, la démarche d'appui d'IFCI à la commercialisation de l'anacarde par les coopératives inter-villages, quoique originale, ne s'est pas beaucoup préoccupée des instances de décisions au niveau des structures de l'Etat. Cet organisme s'est beaucoup plus investi au niveau des communautés de base, notamment dans l'appui à l'élaboration des plans de marketing, le suivi de la mise en œuvre de ces plans et leurs bilans/évaluations. Ainsi, l'appui à la commercialisation de l'anacarde dans ces régions a permis d'obtenir quelques résultats significatifs. Ce sont :

l'amélioration des revenus des producteurs, grâce à une meilleure vente de leurs produits ; l'intérêt davantage de personnes à cette activité, ce qui se traduit par l'extension des plantations et la diversification des acteurs car chacun y trouve son compte.

Quelques impacts de l'initiative sont aussi perceptibles. C'est le cas de la construction des maisons en dur, par les producteurs qui ont amélioré leurs revenus. IFCI capitalise l'expérience, en vue de son extension éventuelle. Les pouvoirs publics jouent leurs rôles d'arbitrage, même s'ils ont des intérêts économiques voilés (taxes sur la commercialisation). Quelques difficultés méritent d'être soulignées au niveau de la réalisation de cette expérience. C'est notamment dans un premier temps l'instabilité des prix d'une année à l'autre et même au cours de la même année. Ensuite, il y a les intérêts divergents des acteurs qui poussent certains à la manipulation. Enfin, le partenariat est difficile pour des raisons d'approches et de visions non partagées (RONGEAD, 2008).

L'expérience a quelques limites, notamment la difficulté de toucher certains acteurs clés, tels que le consortium des exportateurs. Il est difficile de lutter contre la désinformation des producteurs. Malgré l'originalité de cette initiative qui a permis d'atteindre les objectifs fixés, il faut tirer des leçons relatives à la conjoncture favorable qui a facilité l'atteinte des objectifs. La dépendance à un seul acquéreur du produit qui est l'Inde et le plan de développement de cette culture par l'acquéreur, constituent des menaces pour l'avenir de l'anacarde de la Côte d'Ivoire. C'est pourquoi, les perspectives d'avenir doivent être orientées vers la diversification du marché extérieur et surtout la transformation des produits de l'anacarde.

L'étude du marché et de la technologie de transformation de l'anacarde en se basant sur les expériences d'autres pays, comme le Bénin en matière de transformation artisanale, devraient être prises en considération dans les stratégies de développement de la filière anacarde en Côte d'Ivoire. C'est donc dans ce contexte que l'ONG RONGEAD a décidé d'étendre son appui. Elle a adopté depuis 2007, un programme d'une durée de quatre ans (2007-2010) dans le but d'aider les populations à mieux transformer leurs produits. Après la région de Bondoukou, ce programme concerne actuellement Korhogo, Ferkessédougou et Odienné. De façon générale, la transformation des noix de cajou concerne aujourd'hui presque toutes les contrées de la zone savanicole et même forestière de la Côte Ivoire. Les nouvelles localités concernées ces deux dernières années sont : Niakara, Korhogo, Sinématiali, Diabo, Bouna, Tanda, Babien et Tiénougoué.

Conclusion

La production de noix de cajou sans cesse croissante en Côte d'Ivoire a suscité la création et l'évolution d'activités annexes. Ce sont la commercialisation, l'organisation des paysans en coopératives de vente et enfin la transformation des produits de l'anacarde. Cette transformation a débuté timidement et a ensuite perdu de sa verve suite aux faiblesses de ce système complexe. Cependant, ces dernières années un regain de cette activité notamment le semi-artisanal connaît un boom dans les villages du centre et du nord. La zone pionnière du Zanzan a été vite imitée par les régions des Savanes, du Woroudougou et de la vallée du

Bandama. La transformation industrielle connaît elle aussi une ascension fulgurante depuis la fin de la crise en 2011. Cela est de bonne guère car de la transformation, l'anacarde de la Côte d'Ivoire pourra avoir de la compétitivité et rivaliser avec celle du guéant indien.

Pour une culture d'introduction récente, l'anacarde réalise une grande avancée dans le domaine de la transformation par rapport aux spéculations agricoles traditionnelles du pays que sont le café et le cacao. L'Etat, les organisations non gouvernementales, les collectivités locales, les structures de recherche et d'encadrement et surtout les populations doivent faire encore plus d'effort pour porter cette transformation davantage de l'avant. A ce niveau, il faudra encourager et sensibiliser les populations tant rurales et urbaines à consommer les produits de cette transformation. C'est à ce prix que ceux-ci bénéficieront du soutien de l'économie nationale. De même, la transformation de tous les produits du fruit de l'anacarde est un autre défi à réaliser. Ainsi, le produit sera plus valorisé et stimulera la production de noix brutes par les exploitants. L'anacarde est la seule spéculation pérenne du centre et du nord du pays. La variation des prix des noix brutes d'une année à une autre est un facteur de découragement pour les producteurs. Les prix tendent à la baisse plus les années passent. Pour ne pas enregistrer une baisse des productions, il faut veiller rapidement à la remontée de ces prix qui passe par un secteur de transformation dynamique et performant.

Références bibliographiques

AFFOU S. Y., GOURENE G., (2005) : Guide pratique de la rédaction scientifique, collection pédagogique, éd. Universitaire de Côte d'Ivoire, Université de Cocody, Abidjan, 67 P.

AKANI, E., (2010) : La filière anacarde en Côte d'Ivoire, La filière du Progrès, pp. 7-11.

ARECA, (septembre 2006) : Bilan diagnostic et perspectives de développement de la filière anacarde en Côte d'Ivoire, Atelier national sur la filière anacarde, Rapport général, 48 p.

AYSATOU N. (Juillet 2008) : Structuration professionnelle de la filière anacarde, une contribution durable à la paix- Côte d'Ivoire, RONGEAD/IFCI**, A**bidjan 24 p.

BINDE J., (1997) : L'éthique du futur, futuribles, N° 226, pp. 19-40.

BOURDIEU P., (2003) : La fabrique de l'habitus économique, Actes de la recherche en sciences sociale, n° 150, PP.5-26.

COPABO, (2007) : Noix de cajou de Côte d'Ivoire, document de présentation et de vulgarisation de la structure, Bondoukou, 7 p.

DIABATE G. (Juillet 2002) : Côte d'Ivoire-Analyse du secteur de l'anacarde actuelle et perspectives de développement, CNUCED/ OMC (CCI), Abidjan, 34 p.

HENRY P.M. (1990) : Pauvreté, progrès et développement, UNESCO, Paris : Harmattan, 118 p.

FIRCA, La Filière du Progrès - n°6 (1er trimestre 2010) : A la découverte de la filière anacarde, Abidjan, PP 7-15.

FRATERNITÉ MATIN, n° 11973, (04 octobre 2004) : Supplément économique et environnement, pp.1-5.

FRATERNITE MATIN, (Mardi 17 avril 2012) : Côte D'Ivoire : Exportation Frauduleuse De La Noix De Cajou : L'État Met Le Holà. pp. 11.

GNÉNÉMON T., (2009) : Analyse de la filière anacarde en Cote d'Ivoire: stratégies de développement et de lutte contre la pauvreté, Université de Bouaké (Cote d'Ivoire) -Mémoire de D.E.A, Catégorie option économie et finance, Abidjan, 89 p.
INTERCAJOU, (2009) : Potentiels et perspectives de la filière anacarde de Côte d'Ivoire, Rapport général, 17 p.
KOFFI J., (2006) : Impacts socio-économiques et écologiques de la culture de l'anacarde dans la région du Zanzan (nord-est de la Côte d'Ivoire), Thèse de doctorat, IGT, Université de Cocody, Abidjan, 480 p.

KOFFI J., (2010) : Des actions de développement initiées par les populations rurales locales dans le département de Bondoukou : les cas des coopératives de COPABO et de COOGES respectivement dans les sous-préfectures de Taoudi et de Sépingo, *in AHOHO (*Revue de Géographie de Lomé (Togo), numéro 5, Décembre 2010, pp.58-71. ISSN : 1993-3134
L'INTELLIGENT D'ABIDJAN, (Vendredi 24 février 2012) : Alassane Ouattara A Inauguré Hier L'usine De La Transformation De La Noix De Cajou
LE JOUR PLUS, n° 1828, (lundi 26 octobre 2009), pp 8.
MARCHES AFRICAINS (2009), Hors Série n°12.
PHULL A., (2010) : Résultats du diagnostic des unités de transformation artisanales de Côte d'Ivoire. OLAM-RONGEAD, Abidjan, 20 p.
QUIVY R., VAN CAMPENHOUDT L., (1988): Manuel de recherche en sciences sociales, Paris éd. Dunod.

RONGEAD / IFCI, (Décembre 2007)**,** Projet : Le Décorticage de la Noix de Cajou : une opportunité pour les populations du Nord de la Côte d'Ivoire, RAPPORT TECHNIQUE INTERMEDIAIRE, Année 1, Période couverte : Du 1er janvier 2007 au 31 décembre 2007, Abidjan, 13 p.
RONGEAD (2008) : Projet Anacarde Côte d'Ivoire (2007-2010) : Le décorticage de la Noix de Cajou : une opportunité pour les populations du Nord de la Côte d'Ivoire, Abidjan, 7 p.
RONGEAD (2009) : Diagnostic des unités de transformation d'anacarde en Côte d'Ivoire Vol. 1, Montpellier, 303 p.
RONGEAD (2010) : Manuel technique de mesure de la qualité de la noix de cajou, 34 p.
REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE (Janvier 2009) : Document de Stratégie de Réduction de la Pauvreté (DSRP), 198 pages.
SAMB B., SORO A, MEA R. (mai 2009) : Analyse des risques et traçabilité dans la filière anacarde de côte d'ivoire. Cabinet d'ingénierie de formation et de conseil en environnement, agro-alimentaire et en Développement rural, Abidjan, 31 p.
SEDES (février 1986) : Possibilité de développement de la production de l'anacarde en Côte d'Ivoire : production, commercialisation, transformation, Abidjan 18 p.
TOURÉ F. (2006) : Présentation du secteur de l'anacarde, situation actuelle et perspectives de développement, Rapport de synthèse, 19p. (http:www.google.fr). Consulté le 26/03/09).