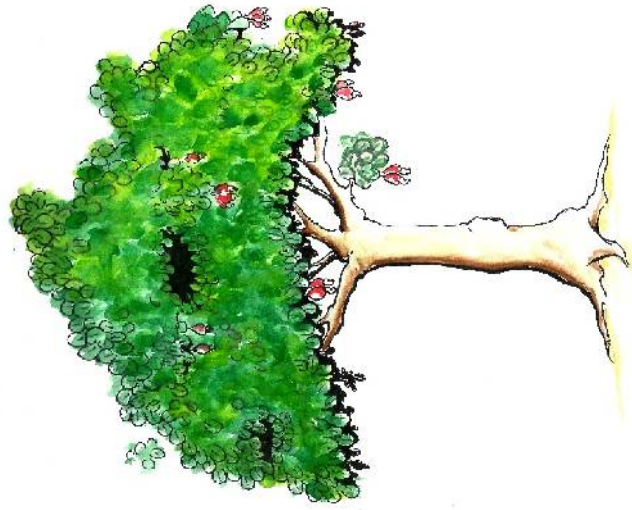




RONGEAD
Commerce International & Développement Durable



Boîte à images: la noix de cajou



Outil réalisé avec le soutien du



Un programme de la coopération Tchad- Union européenne

Q : Que voyez-vous sur l'image?

Un arbre appelé anacardier ou mongo anglais. Il donne un fruit mais aussi une noix riche en huile, très appréciée pour la consommation: la noix de cajou.

La noix de cajou avec coque.

La noix de cajou sans coque: l'amande de cajou.

Q: Quels sont les critères de maturité de la noix de cajou?

Le mongo anglais produit des pommes vertes qui deviennent jaunes/rouges à maturité.

Lorsque les fruits tombent à terre on peut récupérer la noix de cajou.

Q: Connaissez vous cet arbre et ses fruits chez vous?

L'arbre est utilisé pour matérialiser le terrain.

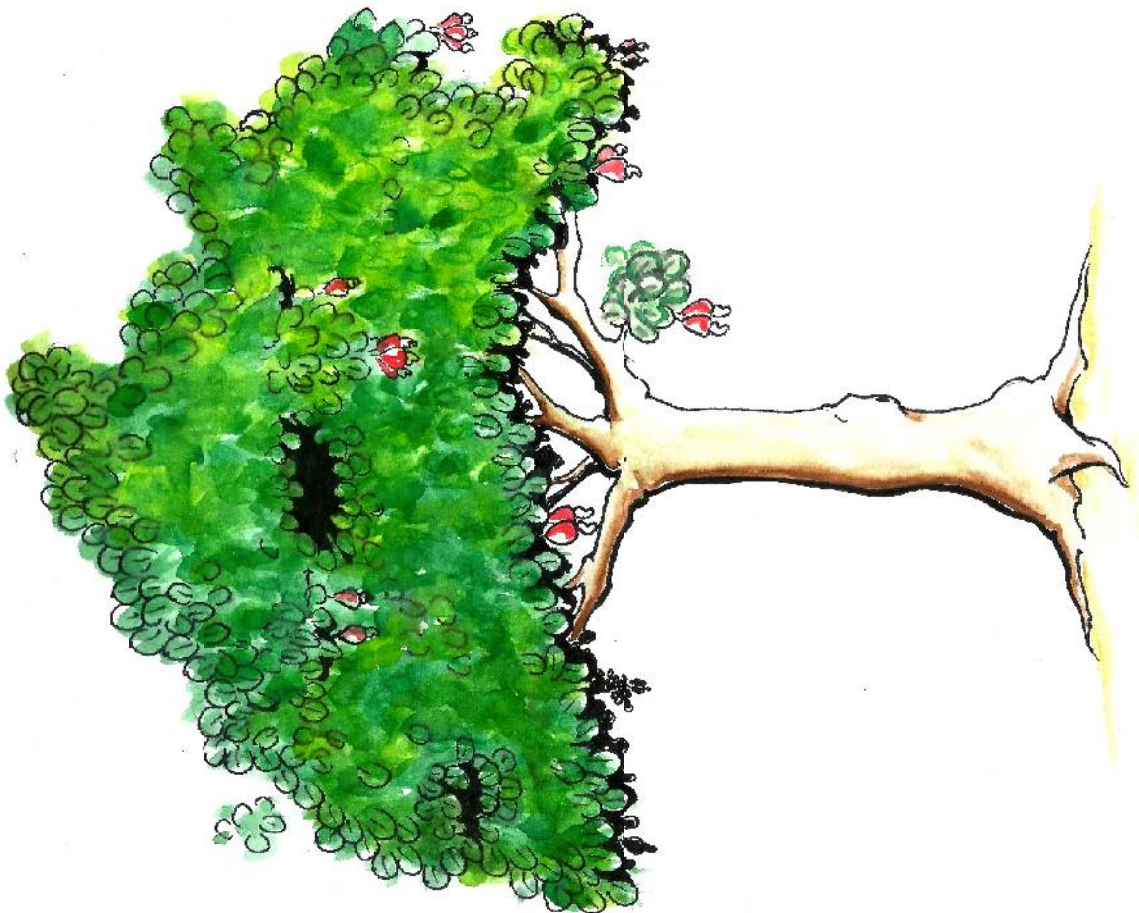
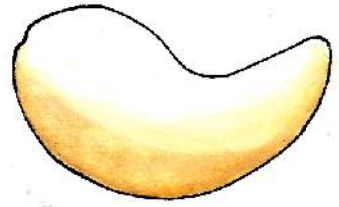
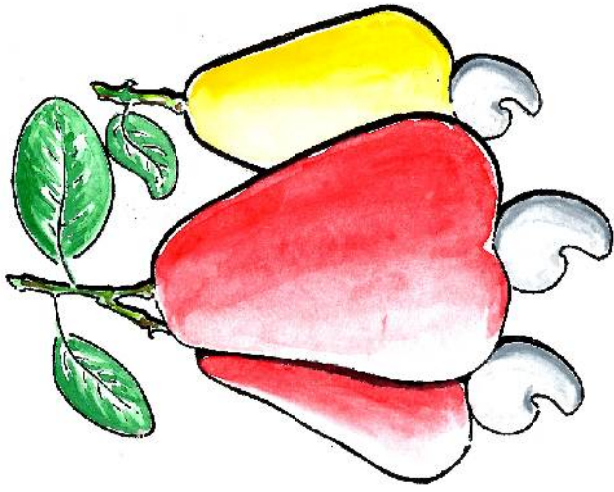
La pomme est vendue et consommée.

La noix est grillée par les enfants aux pieds des arbres ou dans les champs pour être consommée.

Q : Que veut montrer l'image?

Le mongo anglais produit des amandes, appelées noix de cajou, qui peuvent être consommées grillées ou en sauce. La noix de cajou est très recherchée sur le marché international.

Image 1 : Présentation du mongo anglais, la pomme et la graine



GARY
CARTER

Q : Que voyez-vous sur l'image?

Une bassine remplie d'eau avec les noix pour le test de flottaison.

Une main qui trace un triangle pour le semis direct.

Des mongos anglais plantés en plein champ.

Q: Comment planter le mongo anglais en semis direct?

Faire la plantation dans un terrain vierge ou en jachère et le défricher en avril-mai :

Faire des trous tous les 10m X 10m et les reboucher en commençant par la terre de surface.

Faire le test de flottaison : faire tremper les noix pendant 24 heures avant le semis et éliminer celles qui flottent au bout de 6 heures.

Semer directement 3 noix de cajou au sommet de chaque trou rebouché à une profondeur de 6 à 10 cm dès les premières pluies. La plantation peut être associée à des cultures annuelles (mil, sorgho, arachide, niébé...).

Un an après le semis, supprimer les plants pour ne garder que le plus vigoureux.

Q: Quelle est l'utilité d'une plantation de mongos anglais?

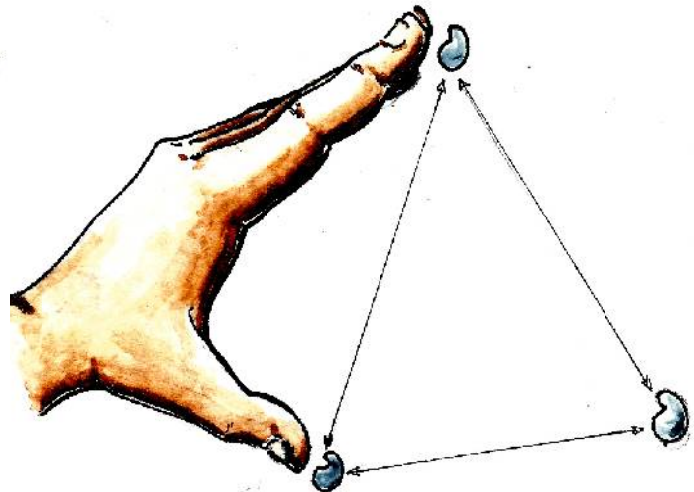
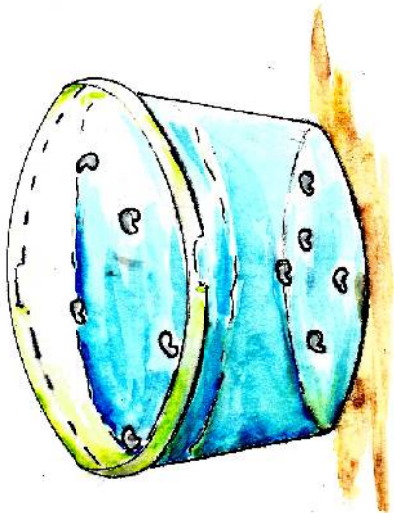
L'arbre est utilisé pour protéger le foncier et les cultures.

Il donne de l'ombre dans les champs et des fruits pour la consommation ou la commercialisation.

Image 2 : Utilité et techniques de plantation du mongo anglais par semis direct



GAP'S
CURE



Q : Que voyez-vous sur l'image?

Des mongos anglais plantés en plein champ et d'autres autour d'un champ sous forme de haie vive. Un homme en train de planter des mongos anglais.

Q: Comment planter le mongo anglais par pépinière?

Préparer le terrain comme pour le semis direct, faire le test de flottaison, puis :

Planter les plants de la pépinière au centre du trou rebouché.

Tasser la terre autour du pied dès les premières pluies.

Arracher les plants morts ou malades, les brûler hors de la parcelle et les remplacer.

Protéger les jeunes plants à l'aide de clôtures de branchages.

Q : Que veut montrer l'image?

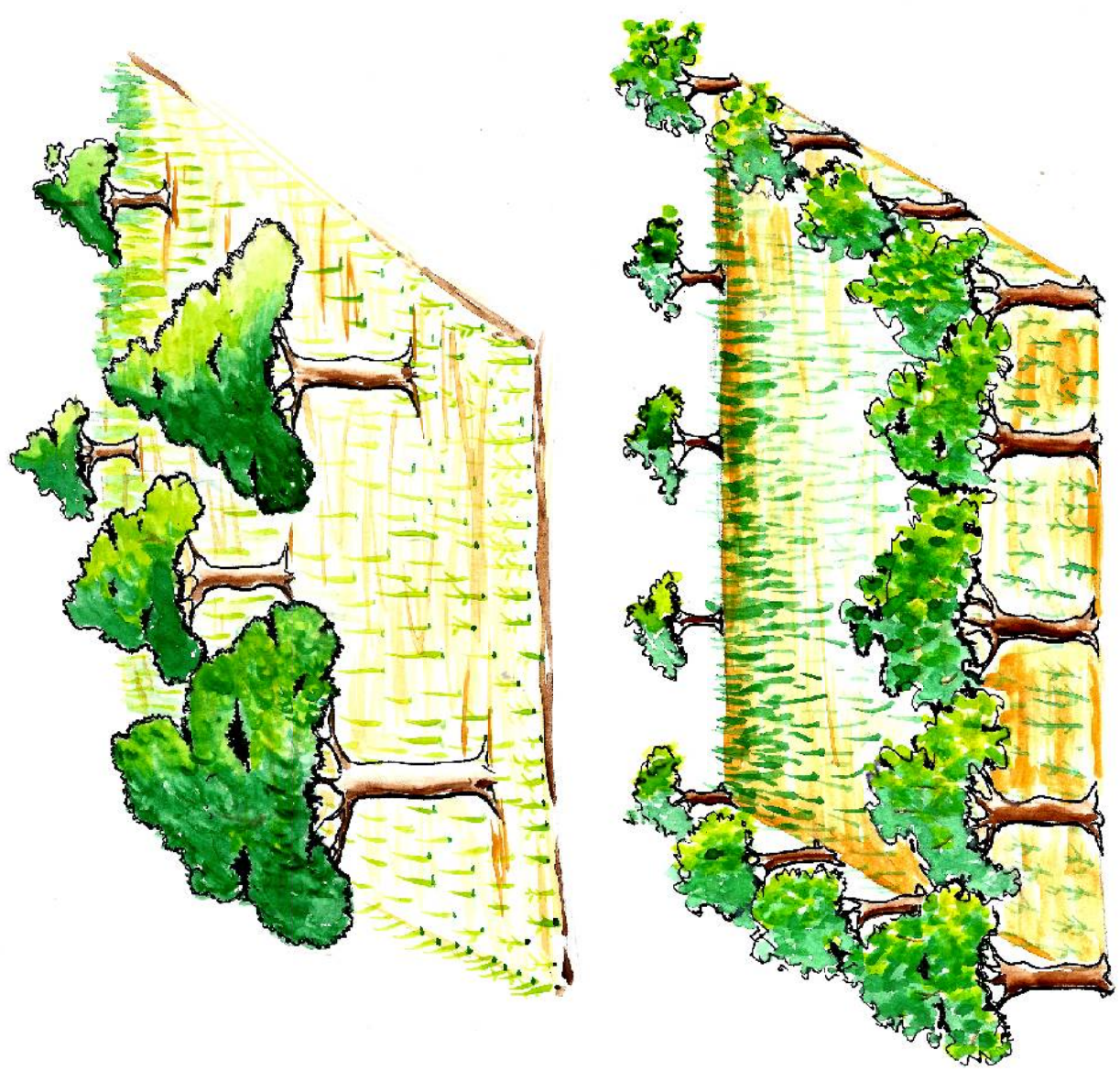
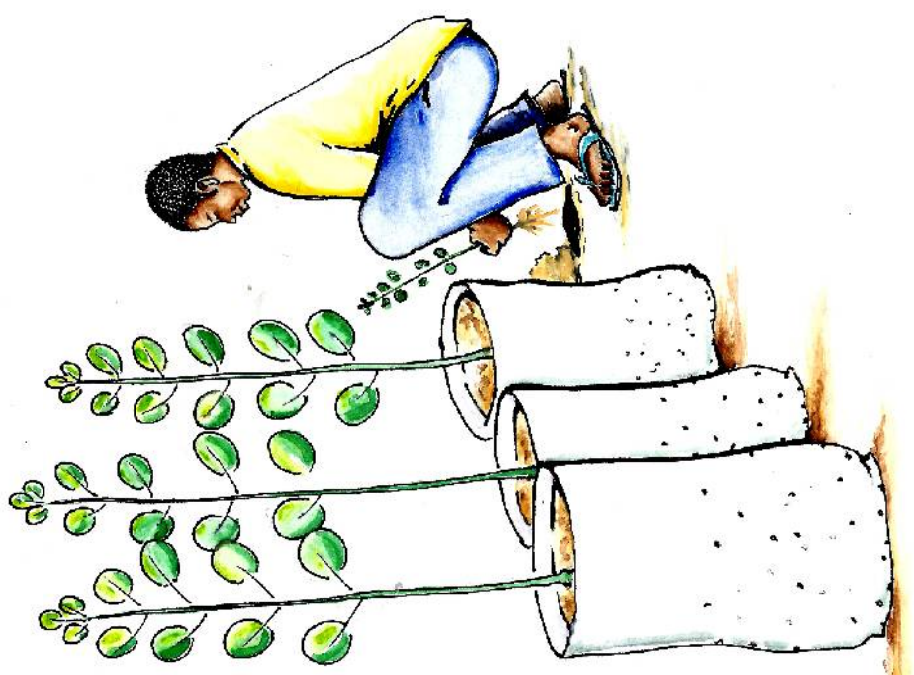
La technique de pépinière nécessite plus de temps de travail pour sa mise en place, son entretien ainsi que pour les activités de plantation (achat pot, matériels de travail...).

Le semis direct est une technique de plantation du mongo anglais plus facile et moins chère.

Planté en haie-vive, il protège vos champs contre la divagation des animaux.

Les fruits récoltés constitueront un revenu en saison sèche pour préparer la nouvelle campagne.

Image 3 : Techniques de plantation du mongo anglais par pépinière



Q : Que voyez-vous sur l'image?

Un homme nettoie sa parcelle de mongo anglais à l'aide d'une faucille.

Q: Pourquoi entretenir sa plantation?

L'entretien de la parcelle permet de :

Lutter contre les feux de brousse et contre la concurrence des mauvaises herbes.

Détruire les nids des insectes nuisibles.

Faciliter le ramassage des fruits qui se fait tous les 2 jours.

Q : Quelles sont les bonnes pratiques d'entretien?

Le sarclage de la parcelle se fait 2 fois par an (juin-juillet puis septembre-octobre).

Couper les branches encombrantes et non-productives, puis les arbres dont la distance est de moins de 10 mètres.

Remplacer les arbres morts ou malades.

Image 4 : Techniques d'entretien de la parcelle



Q : Que voyez-vous sur l'image?

Une femme ramasse les fruits sous l'arbre.

Un homme, à l'aide de la ficelle, sépare les noix de la pomme.

Q: Comment séparer la noix de la pomme?

Ramasser les fruits tombés au sol tous les 2 jours.

Séparer la noix de la pomme à l'aide d'une ficelle de nylon d'environ 50 cm :

Attacher un bout de la ficelle à un piquet et l'autre à un bâtonnet d'environ 10 cm.

Tenir le fruit par la noix d'une main

Enrouler la ficelle entre la pomme et la noix

Tirer fermement sur la ficelle

Q: Comment entretenir les noix séparées des pommes?

Sécher les noix au champ ou au village sur les hangars (afin de les protéger contre les animaux domestiques et pour une bonne aération du produit).

Remuer et trier pour éliminer les noix défectueuses et les corps étrangers.

Stocker les noix dans des sacs en jute avant transformation ou vente en noix brute. Le sac de jute permet une meilleure conservation des noix.

Image 5 : Opérations de récolte et post-récolte de la noix de cajou



GARY
CARTER



Q : Que voyez-vous sur l'image?

Une femme en train de bouillir les noix pour fragiliser les coques et faciliter le décortiquage.

Q: Comment se fait la fragilisation de la coque?

Tremper les noix dans l'eau pendant 3 à 5 min pour ramollir la coque.

Fragiliser les noix par ébullition à l'huile (temps de fragilisation varie en fonction des variétés et le niveau de séchage). Les noix grillées changent de couleur (du gris à une couleur noircie).

Utiliser une grande marmite avec couvercle et une louche à long manche car le contact huile-feu peut provoquer des incendies.

Retirer les noix de l'huile et les laisser refroidir sur une motte de sable avant décortiquage.

Q : Que veut montrer l'image?

La fragilisation de la coque permet de ramollir la coque et éliminer partiellement le liquide corrosif contenu dans la coque (CNSL). La maîtrise du temps de cuisson et de la température conditionnent grandement le nombre d'amandes entières obtenues à la fin du décortiquage.

Image 6 : Techniques de transformation de la noix de cajou: la fragilisation



GARY
CHRIS

Q : Que voyez-vous sur l'image?

Une personne décortique les noix de cajou à l'aide d'une pédale de vélo sur une pierre ou un fer.

Q: Comment décortiquer la noix de cajou?

Protéger vos mains en utilisant de l'huile ou des gants pour éviter la corrosion de votre peau.

Frapper soigneusement sur la noix à l'aide d'une pédale de vélo ou d'un petit marteau comme indiqué sur l'image pour ne pas briser les amandes qui sont à l'intérieur.

Séparer les amandes des coques.

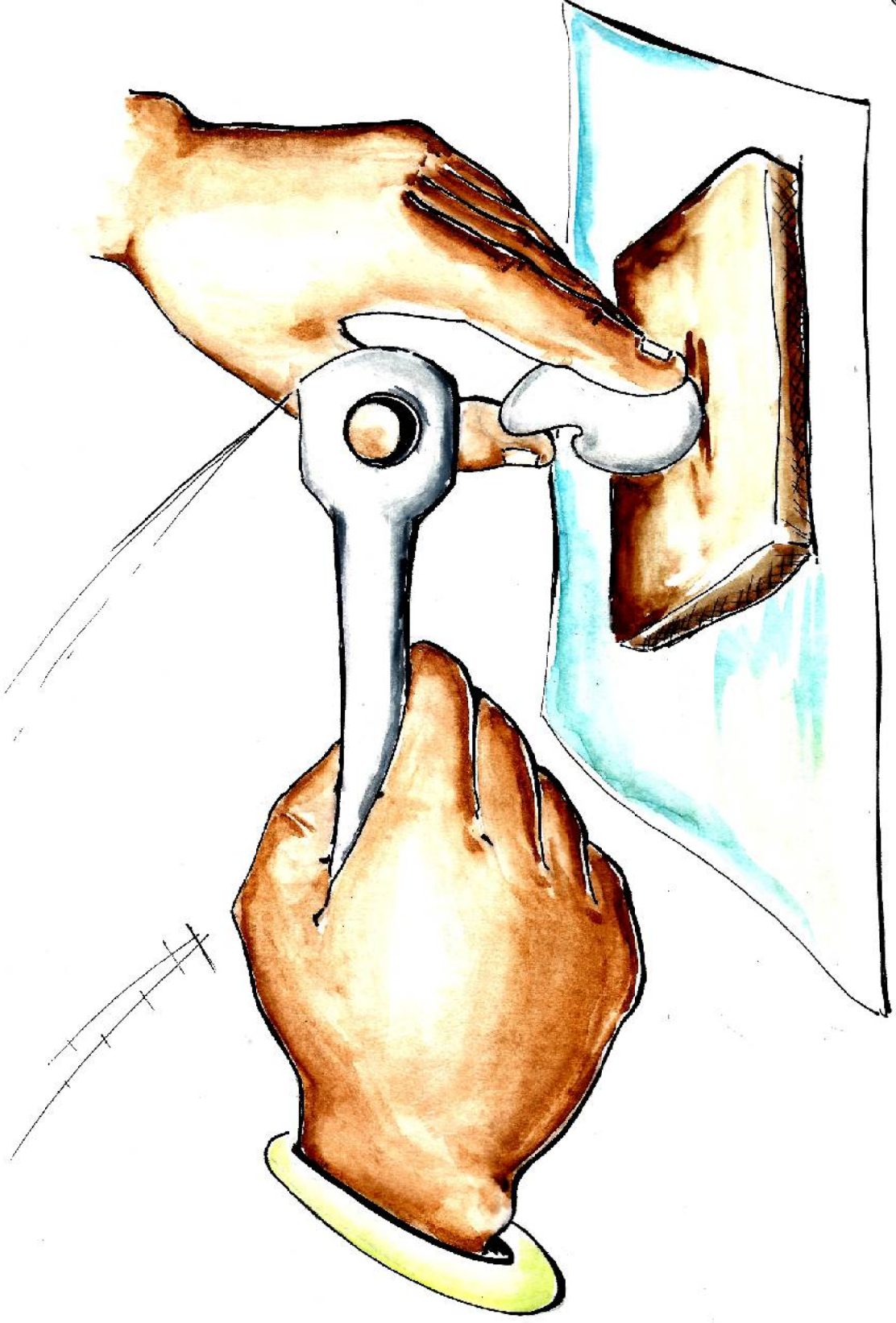
Mettre les amandes dans les ustensiles ou bâches propres pour les sécher car elles ne peuvent pas être lavées par la suite.

Q : Que veut montrer l'image?

La technique de la pédale de vélo permet de réaliser facilement le décortiquage à moindre coût. Les amandes peuvent ensuite être consommées ou commercialisées.

Image 7 : Techniques de transformation de la noix de cajou: le décortiquage

GEAR & CHISEL



Q : Que voyez-vous sur l'image?

Les amandes sont séparées des coques et elles ont différentes tailles. Certaines sont entières et d'autres sont en morceau (brisées).

Q: Comment se fait le séchage, le dépelliculage et le tri des amandes?

Sécher les amandes séparées de la coque sur un hangar ou une bâche propres pour réduire le taux d'humidité. Le séchage permet une bonne conservation des amandes et permet d'enlever facilement la pellicule qui recouvre l'amande.

Utiliser des ustensiles et des bâches propres, dans un lieu nettoyé, avec des mains lavées avant ces opérations.

Enlever la pellicule à l'aide de petits couteaux.

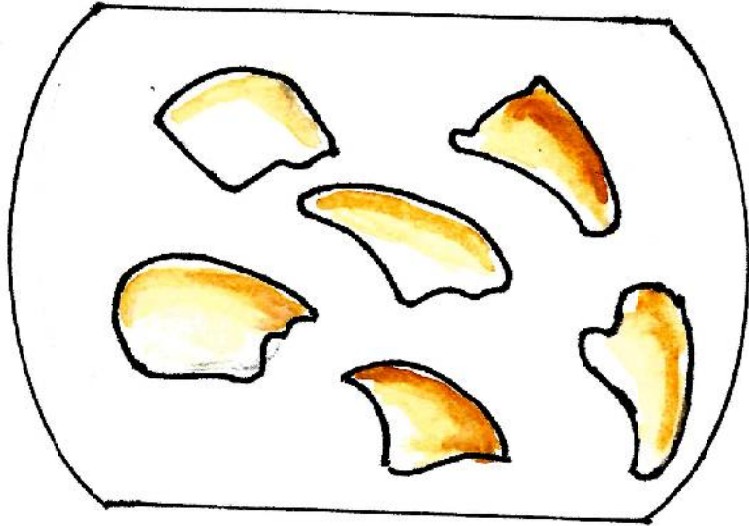
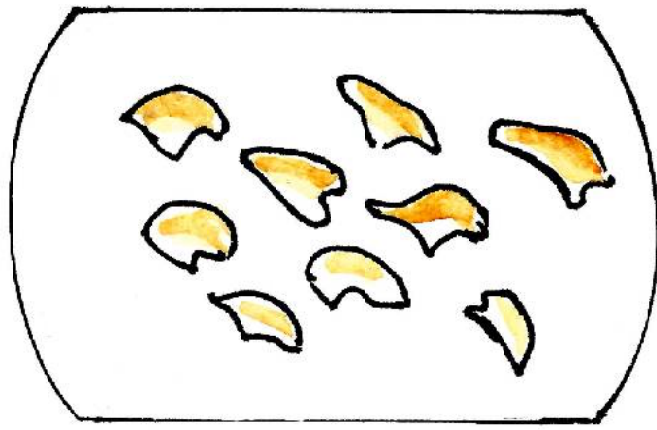
Trier les amandes entières des brisées pour des débouchés de vente différents.

Q : Que veut montrer l'image?

La transformation de la noix nécessite un faible coût d'investissement pour un marché local et créée des opportunités de revenus pour les femmes.

Les noix entières sont plus appréciées mais plus chères.

Image 8 : Techniques de transformation de la noix de cajou: séchage, dépelliculage et tri



Q : Que voyez-vous sur l'image?

Une femme vend les amandes de cajou.

Dans un bar/cabaret, les gens partagent les bières/sucreries avec les amandes comme apéritif.

Q: Comment emballer et stocker les amandes?

Conserver les amandes dans des sacs en jute propres et stocker à l'abri du soleil et de l'humidité.

Mettre les amandes dans des bouteilles/sachets propres pour la vente locale en bord de route (à côté des autres produits connus).

Q: Quelles sont les utilisations des amandes?

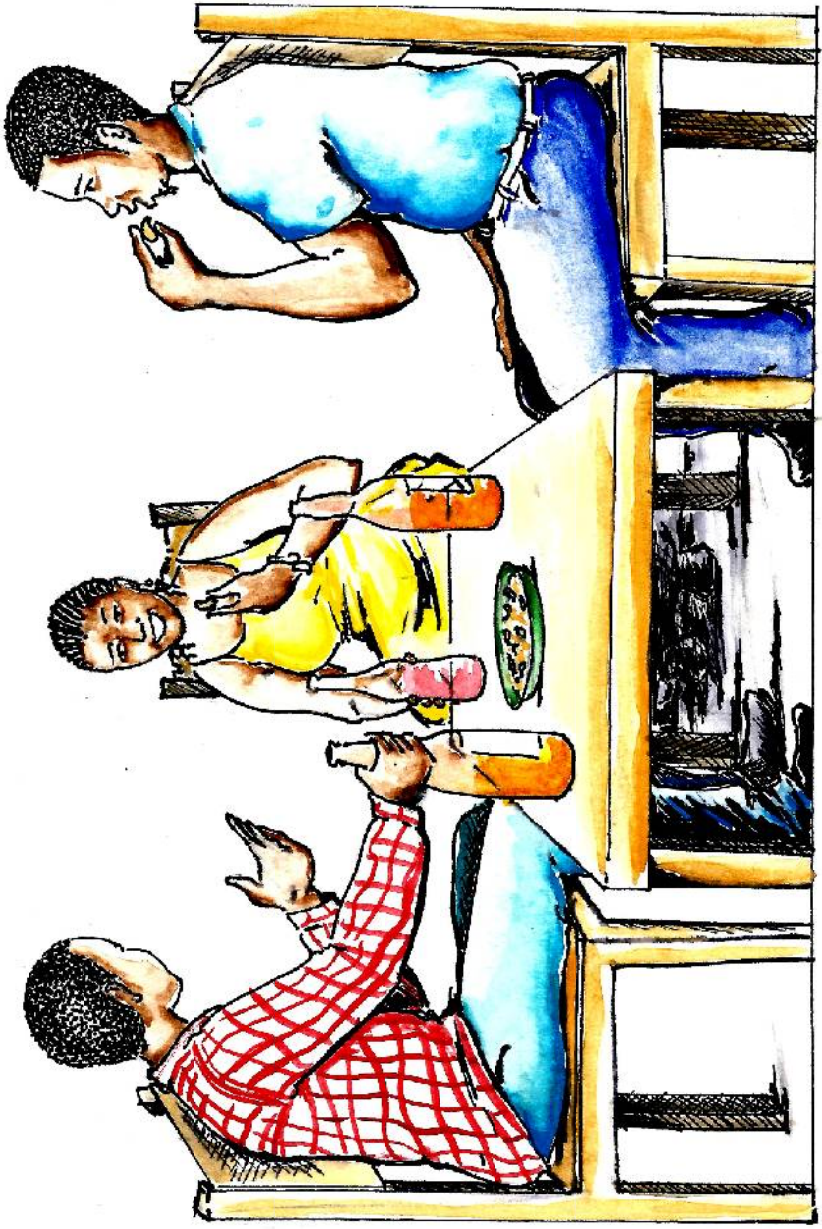
Les amandes blanches sont utilisées dans la cuisine asiatique ou libanaise ou en sauce pour remplacer l'arachide.

Les amandes grillées/salées sont utilisées comme l'arachide pour la consommation apéritive.

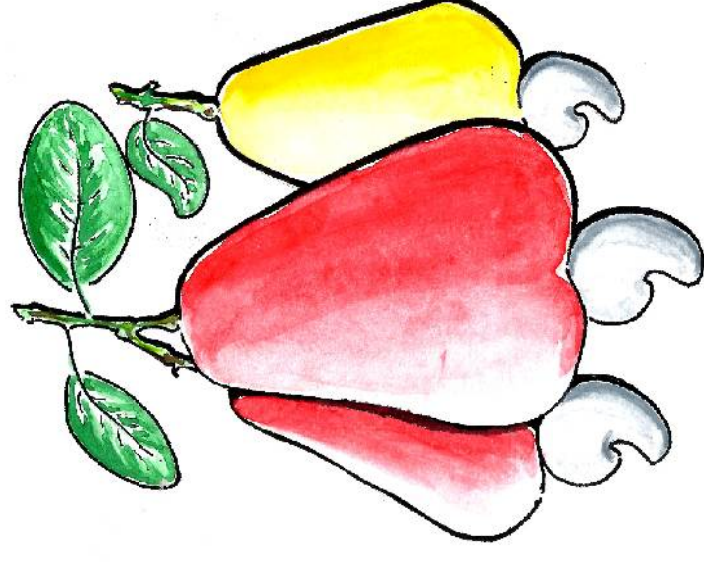
Q: Pourquoi commercialiser les amandes et où vendre?

La commercialisation des amandes génère des revenus. Elles peuvent être vendues au marché, dans les restaurants, dans les bars, dans les gares, lors des foires et aussi les hôtels...

Image 9 : Commercialisation des amandes



Boîte à images: la noix de cajou



Cette boîte à image permet de découvrir ce qu'est la noix de cajou issue du mongo anglais au Tchad, de donner les principales techniques de production, de transformation et de commercialisation pour la diversification des revenus.

Elle doit être utilisée comme support pédagogique pour faciliter l'animation de formations conduites par des formateurs de terrain.