

Anacardier

Famille : *Anacardiaceae*

Nom scientifique: *Anacardium occidentale* L.

Noms commerciaux : anacardier, anacarde, pomme cajou, noix de cajou



D. Louppe

Viel anacardier près de Korhogo

L'arbre



D. Louppe

Inflorescence d'anacardier

C'est un petit arbre qui atteint au maximum 15 m de haut. Le tronc est court et rarement droit. L'écorce est grise, rugueuse ; la tranche est rosée. Les feuilles sont simples, oblongues (10-20 X 6-10 cm), à sommet arrondi, alternes, courtement pétiolées (0,5-2 cm), coriaces, à odeur de térébenthine quand on les froisse. Les branches sont très tourmentées. La cime toujours verte est régulière et hémisphérique, elle peut s'étendre latéralement jusqu'à une dizaine de mètres du tronc chez les très vieux arbres.

L'inflorescence est une cyme terminale de petites fleurs mâles ou hermaphrodites, pentamères, verdâtres à violacées. Le fruit, la noix de cajou, est une akène en forme de rein de 3 à 5 cm de long. Elle est suspendue à un faux fruit. La pomme cajou comestible est le pédoncule hypertrophié, charnu et juteux. Le fruit contient une seule graine : l'amande cajou.

Aire de répartition

L'anacardier est originaire du nord-est du Brésil et des îles caraïbes.

Il a été largement disséminé dans toute la zone intertropicale.

Ecologie

L'arbre pousse à des altitudes inférieures à 1000 m. Il supporte une grande variété de climats avec des températures de 12 à 32°C et des précipitations allant de 500 à 4000 mm. Toutefois, pour obtenir une bonne fructification, il lui faut une saison sèche marquée d'au moins quatre mois. Lorsque la pluviométrie est régulièrement répartie sur l'année, l'arbre a un bon développement végétatif mais la floraison est moins bonne, les fruits mûrissent mal ou pourrissent.

L'anacardier pousse sur une grande variété de sols mais préfère les sols légers et profonds. Il ne supporte pas les cuirasses superficielles ni les zones inondables de bas-fonds.



D. Louppe

Feuilles et fruits d'anacardier



D. Louppe

Développement de la noix de cajou après la fécondation



D. Louppe

Faux fruits d'anacardier en cours de développement

Biologie

Dans le nord de la Côte d'Ivoire, l'arbre fleurit de la mi-décembre à février et fructifie vers avril-mai. La floraison a lieu à la période de l'harmattan, vent sec qui peut faire couler les fleurs. Souvent on voit des arbres dont toutes les fleurs du côté nord-est du houppier ont ainsi été détruites alors qu'au sud-ouest la floraison est restée saine.

Le houppier de l'arbre doit être bien éclairé pour avoir une floraison abondante. Dans les peuplements trop serrés, l'arbre produit très peu. Une floraison qui dure plus longtemps n'entraîne pas une augmentation de la production de fruits.

La pollinisation est assurée par les insectes, notamment par les abeilles. Les fruits issus d'autofécondation avortent fréquemment.

Conservées en milieu ambiant, les graines perdent assez rapidement leur pouvoir germinatif : 70 % après un mois, 30 % après 6 mois. En chambre froide, elles conservent un pouvoir germinatif de 70% après 6 mois.

Prédateurs parasites

Bien que dans le Nord de la Côte d'Ivoire l'anacardier semble en général sain, il est attaqué ailleurs par quelques maladies dont il faut se prémunir : les chenilles dévoreuses de feuilles (*Eutelia* sp) ou enrouleuse de feuilles (*Sylepta* sp) ; les cochenilles et certaines punaises qui s'attaquent aux fleurs et aux jeunes fruits. Dans son aire d'origine, l'anthracnose (*Glomerella cingulata*) est la maladie la plus importante.

La gommose des branches et du tronc (*Lasiodiplodia theobromae*) cause aussi des dégâts. Par contre, l'anacardier semble assez bien protégé des attaques de nématodes, et notamment des *Meloidogyne* spp qui attaquent de nombreuses cultures en Côte d'Ivoire. *Aspergillus* spp, *Penicillium* spp et d'autres champignons posent des problèmes de conservation des amandes.

Les rats mangent les noix tombées ou semées et les singes apprécient les pommes.



Anacardier en vie au milieu d'une termitière

Plantations

On utilise les techniques classiques de plantation ou le semis direct de deux à trois graines par emplacement. Pour la production fruitière, le plant en pot d'une variété sélectionnée sera préféré.

La trouaison sera de grande taille (50³ cm) avec mélange de fumier ou de compost à la terre de rebouchage du fond du trou. Pour la production fruitière les houpriers doivent être « libre » de tous les côtés. Comme les arbres entrent en production très tôt (3-4 ans) on installera les arbres à un écartement de 5 x 5 m au carré, ce qui permet un retour rapide sur investissement par la vente des fruits. Avant que les cimes se touchent, vers 6-7 ans, une éclaircie, une ligne sur deux en diagonale, ramènera l'écartement à 7 x 7 m. Vers 9-10 ans, une seconde éclaircie d'une ligne sur deux permettra d'atteindre la densité finale de 100 arbres par hectare.

L'anacardier est aussi utilisé en haie fruitière de protection ou de délimitation de parcelles. L'installation se fait par semis direct : les graines sont semées en ligne avec un écartement de 50 cm environ.



Haie-vive d'anacardiers installés par semis direct (Korhogo)

L'anacardier est aussi une espèce de pare-feu vert. Il couvre parfaitement le sol et empêche le développement des herbacées. Comme son feuillage retombe jusqu'au niveau du sol, le feu vient buter contre les branches basses et se transforme en un feu courant dans les feuilles mortes, assez facile à éteindre. Pour un bon pare-feu vert, il faut au moins trois lignes d'anacardiers plantés à 4 x 4 m. Ce pare-feu ne sera efficace qu'à partir de 4-5 ans. Pour augmenter l'efficacité, la plantation peut être plus serrée et d'une plus grande largeur.

En raison de son fort enracinement pivotant, l'anacardier est utilisé pour protéger les sols dégradés contre l'érosion.



Jeunes anacardiers rejetant de souche après le passage du feu

Productions

Fruits

Le **faux fruit** est la pomme cajou dont la chair est acidulée et aigre-douce. Il est très juteux et très riche en vitamines C. Il sert à la fabrication de jus de fruits (additif au jus de pomme), de vinaigre, de vin, d'alcool, de confitures, gelées et compotes.

Le vrai fruit est la **noix de cajou**. Un kg de noix donne 200 à 250 g d'amandes et 100 à 120 g de beaume. Le **beaume** est très corrosif et il faut éviter de le toucher, ce qui rend l'extraction des amandes difficile. Il sert dans la fabrication d'éléments mécaniques (freins, embrayages,...) et de peintures devant résister à de hautes températures, de caoutchouc et revêtements spéciaux, d'isolants, de plastiques,... Il présente aussi des propriétés médicinales, insecticides et imperméabilisantes qui font actuellement l'objet de nombreuses recherches.



L'**amande** contient 45% de matières grasses (35% de graisses insaturées), 21% de protéides et de nombreuses vitamines et sels minéraux. Elle sert dans l'agro-alimentaire : fruit sec, confiserie, chocolat,... Elle est aussi utilisée en pharmacologie et en cosmétique.

La récolte des noix s'effectue soit au sol, soit lorsque la pomme cajou est bien mûre. En effet, la noix atteint ses dimensions maximales avant que la pomme ne se développe. Pendant la maturation de la pomme, la noix se dessèche, perd du volume et durcit, ce qui permet ensuite sa conservation.



Agriculteur dégagant le sol sous anacardier pour faciliter le ramassage des noix de cajou

Au maximum de sa production, un verger d'anacardiers bien entretenu et fumé (apport de fumier ou d'engrais) produit entre une tonne et demie et deux tonnes de noix par hectare et environ 20 T de pommes.

Bois

Le bois est utilisé comme bois d'énergie et bois de service.

Autres

L'écorce est riche en tanins. La gomme est insecticide et sert notamment pour les reliures de livres.

Commerce



Enfants montrant des noix de cajou

La production mondiale de noix de cajou était estimée à un peu plus d'un million de tonnes en 2000 et 2001. L'Inde et l'Afrique assurent chacune environ un tiers de la production. Le reste se partage essentiellement entre le Brésil et le Viet-Nam. La moitié de la production mondiale est transformée en Inde.

Les principaux pays importateurs sont l'Inde qui achète la noix essentiellement en Afrique et l'Europe et les USA pour les produits transformés.

Le marché est en pleine expansion : doublement de la production mondiale entre 1985 et 2000.

Auteurs : Guy Modeste Gnahoua, Dominique Louppe