

Les noix de cajou de Tchamba

Une façon efficace de lutter contre l'exode au Nigeria



On les appelle les «points focaux». Ce sont les agents de la société "Cajou Espoir" de Tchamba. Ils sont présents dans les différents villages, de un à trois, selon l'importance du village et des plantations. Ils



sont en contact direct avec les agriculteurs qui cultivent la noix de cajou. Ils fournissent aide, conseil, travail, pour bien gérer, rentabiliser et optimiser la plantation, tout en assurant aussi un pré-financement. Ce sont eux qui, en février, au début de la campagne, collectent les noix et les envoient à l'usine. L'agriculteur reçoit 650 F. par kg, soit un euro.



La campagne commence en février et se termine en juin. Depuis quelques années, je suis personnellement impliqué ... c'est une façon de parler ! De deux façons! Les enfants du village m'apportent des noix, et ils m'ont appris à les préparer en faisant plusieurs trous dans une casserole. Elles sont grillées et dorées comme nos châtaignes. Sur la photo on voit les noix dans une casserole placée sur trois pierres où on attise le feu. A la mission, j'utilise un foyer en argile, avec du charbon de bois et une grille sur laquelle je pose les



noix. L'écorce est brûlée, les gousses se cassent, l'amande est dorée et prête pour la consommation.



Il y a aussi la vieille Pauline Bamélé qui a un grand arbre à côté de sa cour. Quand les fruits sont mûrs, elle m'en apporte une corbeille. Les enfants prennent le fruit et sucent la pulpe. Je presse les fruits, j'en extrais le jus, j'ajoute du sucre, je fais bouillir le tout et il en sort un sirop très raffiné.

Voilà ma façon, un peu rudimentaire, de participer... à la campagne.

Suivons maintenant la transformation

du produit directement à l'usine.

Nous commençons la visite par l'entrepôt de stockage, un grand

pavillon à gauche du complexe. C'est ici que sont déposées les noix collectées par les agents. Elles sont



conservées dans des sacs de jute, parce que le produit a besoin d'une ventilation constante et continue à sécher toute l'année.

Maintenant suivons les différentes étapes: la première est le «calibrage» de la noix. Il s'agit d'un travail automatique effectué par des machines qui trient les noix selon leur taille. L'ouvrier se

contente de surveiller le processus.





Puis vient la «cuisson» à la vapeur qui dure habituellement 35 minutes, mais peut atteindre 40 selon l'état de la noix. Les noix sont ensuite étalées sur le sol et on les laisse refroidir pendant 24 ou 48 heures.

Troisième phase: le décortiquage. Le travail peut être effectué manuellement ou automatiquement. On ouvre la noix



pour extraire l'amande de la coquille.

L'amande est ensuite "séchée" dans les fours pendant 15 heures. Trois moments: 8 heures de cuisson à 80 ° degrés; refroidissement et re-humidification pendant 4 heures; puis dernière phase de cuisson: 3 heures à 75 °.

Puis vient le "dépêlliculage". On enlève la pellicule de l'amande dans laquelle elle est enroulée. Le travail peut être manuel ou automatique. Le traitement manuel est préférable parce qu'il y a moins de pertes et le résultat est un produit plus propre et plus soigné.



Puis les amandes sont vérifiées une à une. On contrôle la qualité et on les répartit par catégories. Première qualité: amandes entières, blanches, parfaites; deuxième qualité: amandes entières avec quelques imperfections; troisième qualité: amandes à bout cassé; quatrième qualité: amandes fendues; cinquième qualité: amandes brisées.



A la fin du parcours, le produit est envoyé au centre d'expédition pour

un dernier contrôle final et la définition des degrés. Un exemple de degré: ww320 (W: White; W: whole). Dans un sac de 454 grammes, on trouve 320 amandes entièrement blanches. La première qualité a ce degré: ww210.

Le produit est alors placé dans des cartons, et expédié par container, principalement aux Etats-Unis et en Hollande, point de référence pour l'Europe.



Le chef de l'unité de production s'appelle **Djeri Alassani Richard**, un ingénieur agronome. Je suis avec lui dans son bureau à la périphérie de Tchamba, là où se trouve aussi le centre d'expédition. Je fréquente le groupe depuis une dizaine d'années. Au début il y avait à peine une douzaine d'employés. Maintenant le personnel des deux unités est de 600 personnes. Cela signifie 600 personnes qui reçoivent un salaire, qui ne sont plus obligées d'aller au Nigeria, qui peuvent prendre soin de leur famille, la nourrir, envoyer leurs enfants à l'école, les soigner. En dehors de celle-ci, on ne trouve aucune autre industrie ni à Sokodé – notre chef-lieu –, ni dans les environs.

Maintenant, l'usine s'est déplacée à quelques km dans la campagne avec un nouveau complexe. L'année dernière, les ouvriers ont traité 2.500 tonnes de produit. Cette année, ils voulaient atteindre 3.000 tonnes, mais faute de matière première, ils ne vont pas pouvoir y arriver. Comme à d'autres occasions, Richard me lance un appel, pressant et sérieux: "Si vous pouvez trouver et m'envoyer 200 jeunes, hommes et femmes, je les embauche tout de suite".

J'en ai déjà parlé, à plusieurs reprises, à l'église et au chef du village. La demande est forte, et ils ne peuvent pas satisfaire tout le monde. Ils sont en train d'ouvrir une nouvelle antenne dans le sud, à Blitta, à une centaine de kilomètres du site actuel.

Une note thérapeutique.

Les noix de cajou contiennent de la vitamine A, C, et des vitamines B, elles sont riches en protéines, lipides et glucides, elles sont aussi une excellente source de vitamine K, qui aide à régulariser la coagulation du sang et à maintenir la santé des os, enfin ils sont une bonne source de minéraux tels que le calcium, le phosphore, le cuivre, le fer et le zinc et de fibres qui facilitent la motilité intestinale. Ils ont 580 calories par 100 grammes. Pour plus de détails, voir les mots sur Internet: "noix de cajou" ou anacardier. Voici deux sites: http://www.boitearecettes.com/fruits_legumes/anacarde-text.htm - <http://www.africajou.com/index.php/l-anacardier>