

5 CHOSES QUE VOUS IGNOREZ SUR LA NOIX DE CAJOU

1. D'OÙ VIENNENT LES NOIX DE CAJOU QUE VOUS CONSOMMEZ ?

Les noix de cajou que vous avez l'habitude de manger parcourent plus de 25 000 km avant d'arriver dans votre assiette. D'abord produites dans des villages de pays d'Afrique, elles sont acheminées dans les capitales et les ports. À partir des ports, les noix de cajou sont exportées en Asie, Inde et Vietnam et au Brésil dans des usines de transformation. Elles sont ensuite, exportées vers l'Europe via le port de Rotterdam aux Pays-Bas. Des Pays-Bas, les noix sont préparées et assaisonnées pour être distribuées sur tout le marché européen. Des magasins et épiceries, les noix de cajou arrivent enfin dans vos assiettes.

Source : Circuit mondial de la noix de cajou - Capital août 2017

2. QUEL JUS DE FRUIT CONTIENT PLUS DE VITAMINE C, LE JUS D'ORANGE OU LE JUS DE POMME DE CAJOU ?

Le jus de la pomme de cajou contient 6 à 8 fois plus de vitamine C que le jus d'orange soit de 300 à 500mg pour 100g de vitamine C quand l'orange n'en contient que 70mg pour 100g

Source : Santé Canada. Apports nutritionnels de référence, version 2008

3. POURQUOI LES NOIX DE CAJOU COÛTENT-ELLES SI CHER ?

Les noix de cajou sont des fruits secs vendus à des prix relativement élevés pour plusieurs raisons :

1 : Il faut au moins 4 kilos de noix de cajou brutes pour obtenir 1 kilo de noix de cajou entières comestibles.

2 : 7 étapes de transformation sont nécessaires pour obtenir une noix comestible à partir de la noix de cajou brute.

3 : La transformation de la noix de cajou demande un nombre important de main d'œuvre. Dans notre unité de transformation de noix de cajou, 15 personnes travaillent à la transformation de la noix de cajou.

4. POURQUOI N'AVEZ-VOUS JAMAIS MANGÉ DE NOIX DE CAJOU DANS LEUR COQUE ?

La noix de cajou est la seule noix toujours vendue sans coquille. En effet, à l'état brut, entre la coque et l'amande de cajou, se loge une huile résineuse très caustique. Ce baume toxique cause des brûlures si on essaie de croquer directement dans la noix brute. Le baume, appelé aussi Cashew Nut Shell Liquid (CNSL) a de multiples usages dans l'industrie. Il est notamment utilisé dans la fabrication de produits chimiques.

5. QUEL EST LE PREMIER PAYS PRODUCTEUR DE NOIX DE CAJOU ?

Chaque seconde, ce sont près de 70 kilos de noix de cajou qui sont produits dans le monde. Soit 2,2 millions de tonnes par an. La Côte d'Ivoire est depuis 2017, le premier pays producteur avec 711 000 tonnes (2017), soit 22% de la production mondiale.

Source : voaafrique - mai 2018