

---

**Actes de la troisième Conférence internationale sur la Francophonie économique**

*VERS UNE ÉCONOMIE RÉSILIENTE, VERTE ET INCLUSIVE*

Université Cheikh Anta Diop de Dakar – Sénégal, 16 – 18 mars 2022

---

**DYNAMIQUES SOCIOECONOMIQUE DE LA TRANSFORMATION DES NOIX DE CAJOU  
DANS LE DÉPARTEMENT DE ZIGUINCHOR (SENEGAL)**

**MAMADOU NDIAYE**

Docteur en Géographie, Chercheur au Laboratoire Leïdi (Dynamiques des Territoires et Développement), Département de Géographie de L'Université Gaston Berger de Saint-Louis, Sénégal

[ndiaye16k@gmail.com](mailto:ndiaye16k@gmail.com) / [ndiaye.mamadou15@ugb.edu.sn](mailto:ndiaye.mamadou15@ugb.edu.sn)

**BOUBOU ALDIOUMA SY**

Professeur, Université Gaston Berger de Saint-Louis / Laboratoire Leïdi (Dynamiques des Territoires et Développement), Sénégal

[boubou-aldiouma@ugb.edu.sn](mailto:boubou-aldiouma@ugb.edu.sn)

**RÉSUMÉ** – Il convient de rappeler l'importance de l'anacardier (*Anacardium occidentale L.*) pour le Sénégal. C'est une plante qualifiée « d'or vert » en Casamance grâce aux revenus qu'elle procure dans la société. Elle joue un rôle moteur pour propulser le développement territorial dans ces localités où les vergers d'anacardiers sont présents. Cette étude a pour objectif de contribuer à une meilleure connaissance des dynamiques socioéconomiques de la transformation des noix de cajou dans le Département de Ziguinchor. Au plan méthodologique, nous avons fait le choix de notre échantillon sur la liste des villages les plus producteurs de noix de cajou dans le Département. Elle est obtenue à partir d'un recensement effectué dans l'espace. De plus, des focus groupes, ainsi que des observations directes et participantes aux cours des visites de terrains ont été effectués. Les résultats obtenus révèlent qu'une place de choix est accordée à culture de l'anacardier qui procure des revenus aux populations. En sus, elle est source d'employabilité en créant des emplois de façon directe et indirecte. L'anacardier (*Anacardium occidentale Linnaeus*) génère des revenus pour les populations rurales et représente un facteur de lutte contre la pauvreté. C'est ce qui est à l'origine de la reconversion des producteurs vers cette filière porteuse d'avenir et d'espoir dans la localité.

**Mots-clés** : Noix de cajou, revenus, employabilité et développement territorial.

*Les idées et opinions exprimées dans ce texte n'engagent que leur(s) auteur(s) et ne représentent pas nécessairement celles de l'OFE ou de ses partenaires. Aussi, les erreurs et lacunes subsistantes de même que les omissions relèvent de la seule responsabilité de ou des auteurs.*

## Introduction

L'agriculture constitue le moteur du développement socioéconomique du Sénégal. Elle occupe plus de 70 % de la population. Malgré, les efforts consentis par l'État sur plusieurs décennies, l'agriculture n'a pas encore atteint les objectifs de l'autosuffisance, encore moins la souveraineté alimentaire. Sur le plan international, on enregistre un accroissement de la demande en produits alimentaires et la rareté des ressources agricoles (IFPRI, 2006).

En effet, le secteur agricole souffre d'un certain nombre de contraintes parmi lesquelles, l'archaïsme ou la vétusté des systèmes de production, de conservation et de transformation des produits agricoles, de manière générale. Il est donc important de repenser les systèmes de production pour une augmentation durable et une amélioration de la production. Ceci permettrait de faire de l'agriculture un métier décent et viable pour les producteurs au travers d'une meilleure compétitivité des produits sur le marché international. Pour cela, il est nécessaire de former un agriculteur d'un genre nouveau, susceptible de participer à la professionnalisation progressive du secteur et soucieux, en même temps, de développer une agriculture de qualité, respectueuse de l'environnement (Pourtier, 2001).

Situé entre 12° 8' et 16° 09' de latitude nord, de même que 12° 20' et 17 ° 40' de longitude ouest, le Sénégal est compris dans la zone intertropicale. Il a une longue saison sèche qui ceinture le continent africain depuis les lisières méridionales du Sahara jusqu'aux approches de la forêt ombrophile. La conséquence fondamentale de sa situation en latitude est que l'activité agricole y est exclusivement conditionnée par les précipitations. Ces pluies apparaissent durant la saison des pluies qui dure trois mois. Sans doute, son climat doit-il à la position littorale du Sénégal des caractères originaux et à une variété régionale dont ne bénéficient pas les pays de l'intérieur (Pélissier, 2002).

Ce climat est un atout favorable à beaucoup de filières, dont l'anacardier qui procure des revenus additionnels aux producteurs. Étant une région agricole, les paysans mettent toujours l'accent sur l'agriculture pour booster l'économie de cette aire qui permet lutter contre le chômage des jeunes.

Le Sénégal est un pays sahélien avec des conditions pédoclimatiques généralement favorables à la culture de l'anacarde dans une bonne partie du pays. Cette plante est introduite au Sénégal dans le cadre du renforcement des forêts (reboisement) ou de protection des terres dégradées ; ces aspects économiques n'ont intéressé les populations qu'avec l'arrivée des exportateurs indiens dans les années 1990 (PADEC, 2014).

Cependant, cette culture devient vite la principale activité économique des paysans des zones Centre et Sud à cause des avantages socio-économiques liés à l'activité. Dans toutes les aires favorables à cet arbre en termes de rendements en graine, les paysans ont adopté sa culture sans un réel appui technique dès l'instant où elle offrait plusieurs opportunités : améliorer les conditions économiques, offrir un patrimoine durable, etc. Depuis cette période, la filière est en cours d'organisation avec différents acteurs dont les principaux sont : les agriculteurs, les collecteurs, les commerçants, les transporteurs et les exportateurs (Sarr, 2002).

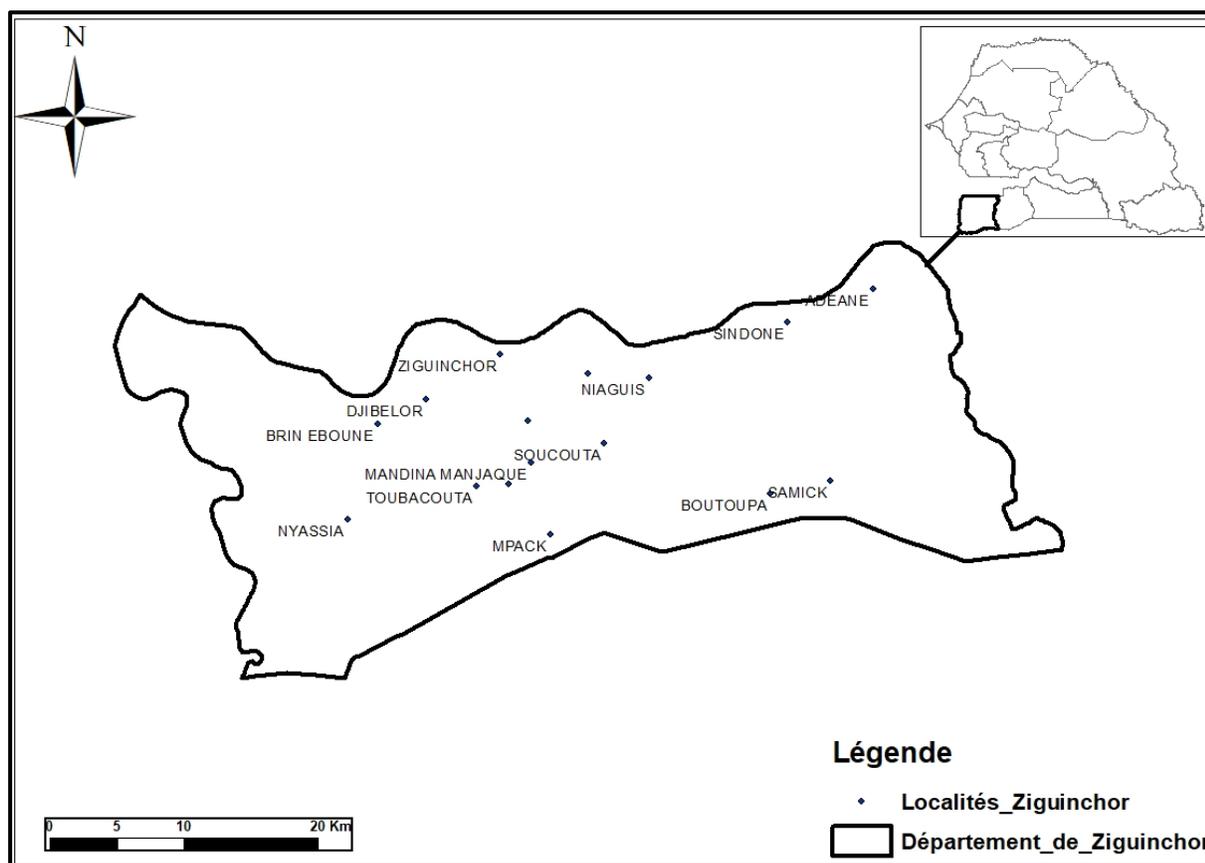
Avec une production moyenne annuelle estimée entre 13 000 et 15 000 tonnes, le Sénégal est le quinzième pays producteur de noix au monde et le huitième pays africain. Sa part dans la production mondiale est faible, mais elle contribue de manière assez significative dans la génération d'une source de revenus supplémentaires (Sène, 2016). La filière anacarde emploie plus de 100 000 personnes non seulement dans le monde rural, mais aussi en milieu urbain. C'est à travers les opérations de production, de collecte, de transport, de post-récolte, de transformation et d'exportation des produits qui sont d'une grande importance pour le pays.

L'adoption de cette culture d'anacardier doit permettre l'augmentation de la productivité de l'agriculture. Elle permet également la réduction de la pauvreté et de procurer des revenus décents à ses actifs. Une étude de ce genre suscite des réflexions autour de plusieurs questions afin de mieux cerner le problème de recherche.

Quels sont les dynamiques socio-économiques et les reconversions que créer la filière anacarde dans le Département de Ziguinchor ?

La culture de l'anacardier est-elle une source d'employabilité dans cette localité ?

### Carte 1. Carte de localisation du Département de Ziguinchor



## I. Objectifs

Le principal objectif de cette recherche est de mieux comprendre les dynamiques socioéconomiques de la transformation des noix de cajou sur le développement socioéconomique des populations du Département de Ziguinchor.

Cet objectif capital est scindé en objectifs spécifiques que sont :

- analyser les impacts socioéconomiques de la transformation des noix de cajou dans le Département de Ziguinchor.
- montrer que la transformation des noix de cajou est une source d'employabilité qui permet de lutter contre la pauvreté des producteurs dans cette localité.

Pour aboutir aux résultats escomptés, les hypothèses ci-dessous ont été posées :

## **II. Hypothèses de recherche**

- La transformation des noix de cajou est un facteur de dynamisation des économies locales dans le Département de Ziguinchor.
- l'agrobusiness des noix de cajou est une source d'employabilité qui permet de lutter contre la pauvreté des populations dans cette localité.

Pour mener à bien cette étude, nous avons adopté la méthodologie suivante.

## **III. Méthodologie**

Au plan méthodologique, la collecte des informations a été faite en en trois phases : les enquêtes de terrain, le traitement et l'analyse des données qui viennent pour renforcer la revue critique de la littérature.

### **1. Le guide d'entretien**

L'objectif est de recueillir un certain nombre d'informations qualitatives auprès d'informateurs privilégiés afin de confronter le thème à la réalité du terrain et de voir sa pertinence. Les entretiens ont eu lieu avec des personnes ressources. Ainsi, ils ont concerné principalement :

- Awa Bèye : âgée de 52 ans, Présidente du GIE Beycounda transformatrice de noix d'anacarde à Ziguinchor le 03/12/2018. Elle a donné beaucoup d'informations concernant le circuit que les noix suivent de même que les acteurs et collecteurs qui interviennent dans cette filière ;
- Cheikh Ndiaye : âgé de 45ans, gérant d'une unité de transformation à Ziguinchor le 05/12/ 2018. Ce dernier est revenu dans beaucoup de détail sur la manière dont fonctionne cette unité. Il a insisté sur les prix, les contraintes auxquelles ils sont confrontés pour revenir sur les avantages que procure la filière. Dans cette unité, des femmes qui y travaillent sont rencontrées ;
- Noël Niouky : âgée de 48 ans, Présidente du GIE Démir à Ziguinchor, le 12-06-2019. Ce dernier est revenu largement sur son parcours à savoir comment elle a hérité de son verger d'anacardier. Elle explique sa méthode de travail pour pouvoir gérer son verger d'anacardier, son unité de transformation des noix d'anacarde et l'extraction des pommes en jus. Elle a aussi insisté sur la rigueur qui existe dans l'unité pour pouvoir miser sur la qualité et attirer les clients.
- Moustapha Camara : âgé de 42 ans, gérant d'un magasin de stockage de noix brutes d'anacarde à Ziguinchor a abordé le paiement des dockers, des chauffeurs, mais également les taxes que paient les acteurs à la caisse de sécurité sociale.
- Ismaïla Diémé : âgé de 50 ans, Président de la coopérative des producteurs agricoles de la Casamance (COPROCA), le 10-06-2019 n'a pas manqué de rebondir sur les revenus que l'anacarde qu'engendre au sein de la ville. En marge de cela, il est revenu largement sur les contraintes auxquelles les producteurs sont confrontés durant la phase de commercialisation.

- Siaka Diallo : âgé de 45 ans de la chambre de commerce et gérant de la production des noix de cajou au port de Ziguinchor le 15-07-2020. Il est revenu sur les poids qui sont exportés vers le port en direction du port autonome de Dakar.

- Marie Mendy : âgée de 41 ans et madame Dasyva : âgée de 45 ans, formatrice de la pomme de cajou en jus dans le village de Soucouta à Ziguinchor le 14-07- 2021. Elles ont bien expliqué le circuit d'extractions des pommes en jus, mais également les revenus qu'elles gagnent lors de la commercialisation.

- Ndèye Marie Thiam : âgée de 45 ans, Présidente de l'Association des femmes de la Casamance pour la recherche de la paix, le 12-02-2022. Elle est revenue sur les vergers d'anacardiens qui sont abandonnés à cause de l'insécurité. En plus, elle est clairement définie les stratégies qu'elles sont en train de mettre en place pour le retour de la paix dans le Sud du pays ;

Ces entretiens nous ont permis d'avoir des informations sur les techniques culturales des anacardiens. En sus, nous avons pu recueillir des renseignements clairs sur les revenus que procurent ces fruits, mais également le rôle socio-économique que jouent les noix de cajou dans le développement local du département. Signalons aussi que d'autres ont bien insisté sur l'employabilité que créer cette filière.

## **2. Les enquêtes**

Une série d'enquêtes a été réalisée auprès des acteurs de la filière anacarde (producteurs, commerçants, consommateurs, etc.) et des visites de terrains ont été menées durant les campagnes agricoles de 2018, 2019, 2020, 2021 et 2022. Elles ont permis de cerner les réalités du milieu, d'affronter la population, afin d'échanger des idées. Dès lors, grâce à ces enquêtes, les véritables causes qui ont poussé les paysans à adopter cette culture sont comprises. Ensuite, elles nous ont permis d'avoir des informations fiables sur la commercialisation et les revenus qu'ils tirent de cette filière anacarde.

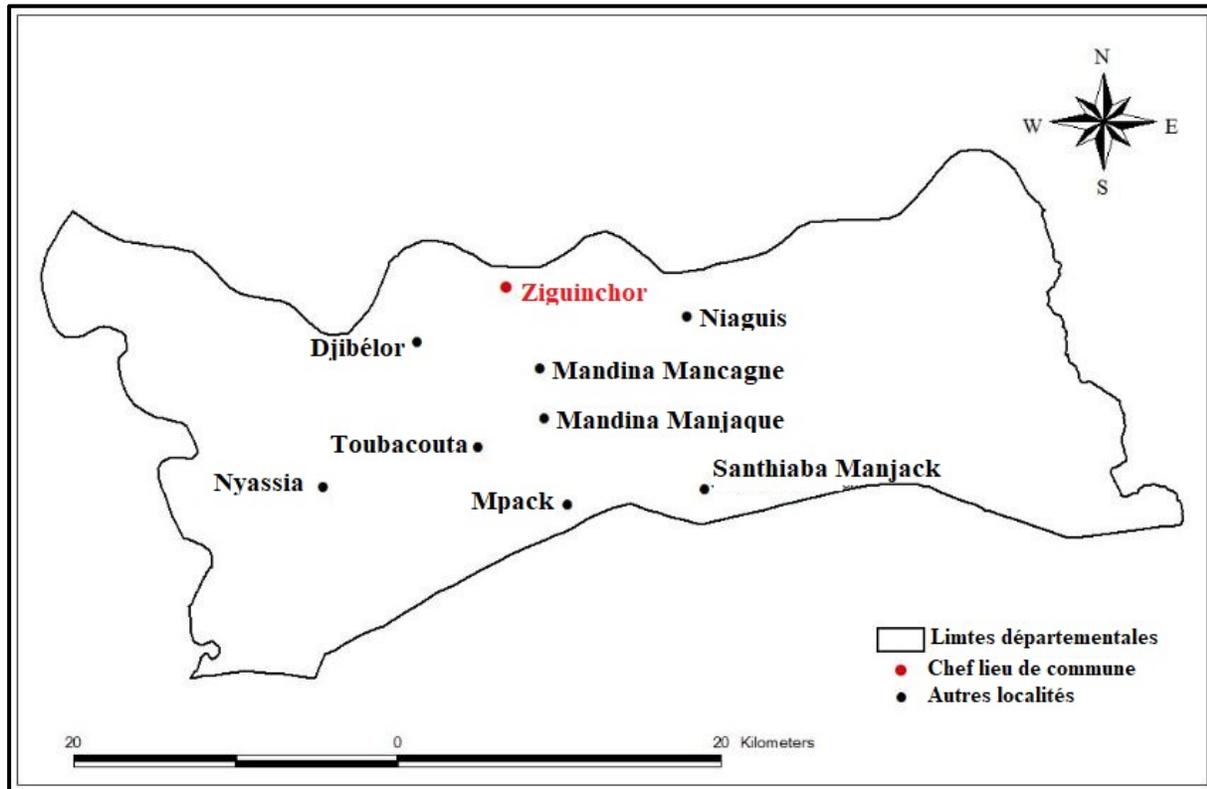
Les enquêtes menées durant les mois d'avril, juin et juillet ont été basées sur des discussions ouvertes avec différents acteurs de la filière. Cent producteurs localisés dans les villages du Département de Ziguinchor ont été interrogés sur les lieux de production. Dans ce cas, la discussion générale a englobé tous les aspects de la production des noix de cajou en passant par les semis, la protection contre les attaques, la commercialisation.

## **3. L'échantillonnage**

Partant des motivations de l'étude, nous avons choisi d'interroger et de nous 'entretenir avec les grands producteurs. Cela explique sans doute le fait que nous nous sommes focalisés sur les espaces où la culture de l'anacardier est plus pratiquée. Plus précisément nous sommes rapprochés des personnes qui ont été les premières à tester l'expérience de la culture de cette plante. Ensuite, pour chaque village, nous avons déterminé le nombre de personnes à enquêter pour obtenir un tel pourcentage. Pour se faire nous sommes rendus dans dix (10) villages du Département en enquêtant au total 200 personnes. Parmi elles, il y a les jeunes âgés d'une quarantaine d'années, des vieux, des commerçants, des distributeurs, des collecteurs, des chefs de ménage.

Ainsi, les résultats de toutes ces informations ont permis de comprendre la façon dont les producteurs s'adaptent face à cette nouvelle culture.

**Carte 2. Les villages enquêtés dans le Département de Ziguinchor**



#### **4. Les outils de collecte de données**

Des appareils des photos, des enregistreurs, nous ont permis de collecter les informations que nous avons trouvées sur place. D'autre part, le téléphone portable a pu faciliter le contact avec les gens qui sont souvent difficiles à trouver sur place. En dehors de cela, les tableaux, les cartes, les logiciels et les diagrammes ont rendu possibles la classification et l'organisation des informations recueillies lors de la collecte.

Nous avons effectué deux traitements (statistique et cartographique) pour pouvoir ressortir la pertinence des données recueillies sur le terrain.

#### **IV. Les résultats**

Cette méthodologie nous a permis d'obtenir les résultats probants. Certains mettent le focus sur la commercialisation qui procure des revenus qui font relancer d'autres secteurs. De plus, il y a d'autres qui insistent sur les noix de cajou comme source d'employabilité et de reconversion des personnes vers cette filière.

##### **1. La transformation et commercialisation des noix de cajou à Ziguinchor**

Il existe deux méthodes différentes pour transformer les noix brutes de cajou. Les transformatrices utilisent la méthode artisanale ou traditionnelle ou bien moderne ou industrielle.

### **1.1. Processus de transformation des noix brutes d'anacarde en amandes de cajou par la méthode traditionnelle, artisanale ou primaire**

Dans ces milieux, les productrices décortiquent et grillent les noix d'anacarde en utilisant des méthodes traditionnelles ou rudimentaires depuis des décennies. Avant de commencer le décorticage, il est important de trier les noix en fonction de leur taille (petite, moyenne, grosse).

Le processus utilisé est rudimentaire et repose essentiellement sur la fragilisation à la chaleur sèche dans des bols et le décorticage au maillet. Le séchage se fait au soleil pour aérer les graines et éviter qu'elles ne se détériorent. Elles chauffent des noix d'anacarde sur un foyer ouvert jusqu'à ce que les coques deviennent cassantes.

Ensuite, elles cassent les coques à l'aide d'une pierre ou d'un bâton. Arrivée à ce stade les amandes sont séchées et grillées à la chaleur pour dorer la noix et la rendre davantage croustillante et plus présentable sur le marché.

#### **Photos : 1, 2 & 3 : Méthode traditionnelle de transformation des noix de cajou en amandes**



Source. NDIAYE M. 2022

Les photos 1, 2 & 3 montrent le processus de transformation des noix de cajou par la méthode traditionnelle. Ce travail fastidieux prenait beaucoup de temps aux femmes pour avoir des amandes de qualité facile à écouler sur le marché.

Depuis maintenant des années, les femmes utilisent une autre méthode moderne plus efficace pour transformer les noix de cajou en amandes.

### **1.2. La transformation des noix brutes d'anacarde en amandes par la méthode moderne dans les GIE Beycounda et GIE Démir à Ziguinchor**

Les producteurs transforment et commercialisent les noix de cajou dans cette localité. Souvent ce sont les femmes qui s'organisent en GIE qui s'activent mieux dans cette épreuve productrice des revenus. Dans le Département de Ziguinchor, il y a une unité de transformation qui est gérée par le GIE Beycounda. Plusieurs tonnes de noix brutes sont transformées dans cette unité. Ce GIE a recruté de 50 à 100 femmes journalières qui travaillent dans cette unité qui a reçu en 2009 un appui favorable en logistique par l'organisme international IRD en leur fournissant plusieurs machines semi-automatiques.

De plus, en mai 2016, l'ONG AFAO renforce encore leur logistique en fournissant du matériel de taille à savoir un four et une décortiqueuse automatique. Ce renforcement en logistique permet de renforcer sa capacité de production et de créer des emplois de manière directe et indirecte à cause

du travail en chaîne qu'elles exercent dans la transformation des noix. Dans chaque étape (séchage, cuisson, refroidissement, décortilage, triage, dépicullage, emballage, etc.) il y a un groupe de femmes qui doit effectuer cette tâche. De ce fait, elles s'habillent en harmonie en fonction du travail qui est en train d'être exécuté. Chaque femme dans cette unité est payée par jour avant l'heure de la descente. Ces dernières affirment qu'elles peuvent gagner 3 000 FCFA, voire 5 000 FCFA/jour selon le contexte. Durant la campagne de cajou, ce GIE parvient à transformer des tonnes de noix destinées aux acteurs locaux comme aux exploitants nationaux.

En sus, à Ziguinchor le GIE Démir de Noël Niouky s'active dans la transformation des noix d'anacarde. « Démir » est un terme mandingue qui veut dire patience. Elle affirme « je ne suis pas pressée. Dans la vie, si l'on est pressé, on ne peut pas avoir le savoir ». Elle est productrice et transformatrice de noix de cajou. Elle est surnommée la reine de cajou. Étant dans la filière anacarde depuis 1994, elle gère une exploitation de 18 ha à Diabir qu'elle a héritée de son père depuis 1996. Grâce au Programme d'Appui au Développement Économique de la Casamance (PADEC), elle a monté une petite unité de transformation. Durant la matinée elle est dans l'unité, mais durant l'après-midi elle est dans les plantations.

Elle renchérit en disant « l'activité est très rentable et très intéressante. Je parviens à satisfaire les besoins de mes enfants, de ma famille et de mon entourage ». Dans l'unité « Démir » elle emploie une cinquantaine de personnes qui parviennent chaque jour à tirer profit des noix d'anacarde. Lorsqu'il y a une centaine de tonnes de cajou elle transforme une quinzaine de tonnes de noix qu'elle achemine vers les autres régions du Sénégal ou à l'extérieur. Plusieurs hôtels, de super marchés sont ravitaillés en amande par ce GIE Démir.

De surcroît, elle travaille en étroite collaboration avec d'autres acteurs. Cela lui permet de produire et de transformer le maximum de noix. D'autres femmes intègrent petit à petit son GIE ce qui l'aide à grossir les rangs des exploitantes, mais contribuent à la lutte contre la pauvreté. L'anacarde est une filière d'avenir qui continue d'attirer plus de personnes notamment les femmes qui travaillent dans les unités de transformation. Maintenant il y a une reconversion massive des femmes vers cette filière génératrice de revenus.

Grâce à l'IRD, cette femme a visité beaucoup de pays : Mozambique, Bénin, Ghana. Ces déplacements permettent à cette femme d'améliorer ses connaissances en matière de transformation. Car ses voyages d'études diversifient ses connaissances pour savoir ce qui se passe ailleurs surtout en matière de transformation des noix de cajou.

**Photo 4, 5 & 6 : Méthode moderne de transformation des noix de cajou en amandes**



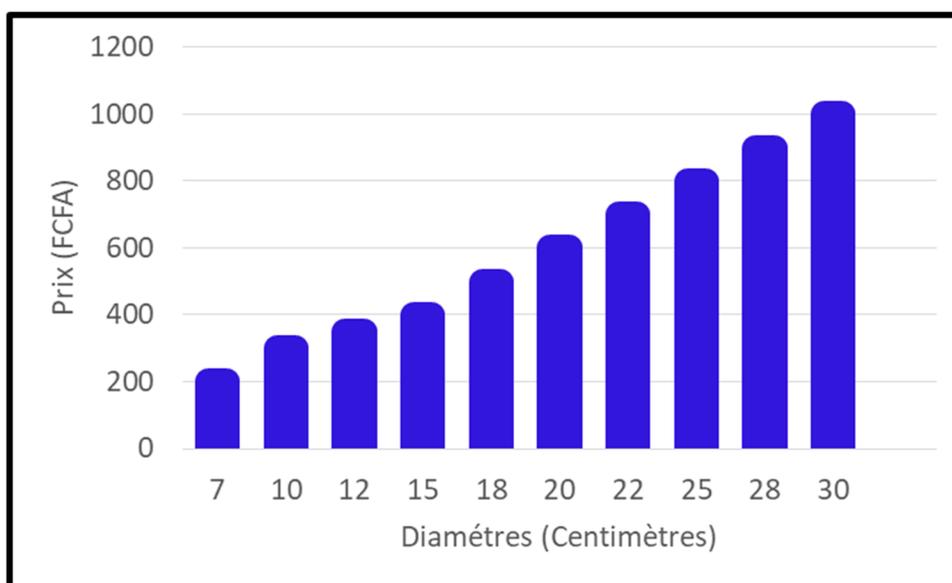
Source. NDIAYE M. 2022

Les photos 4, 5 & 6 montrent le processus de transformation des noix de cajou en amandes. Cette épreuve est réglementée par des femmes qui s'organisent en GIE. Dans chaque GIE il y a plusieurs groupes de femmes qui ont des équipements pour bien décortiquer les coques de cajou.

### 1.3. La commercialisation, coûts de la production et revenus des noix brutes de cajou

À Ziguinchor, les producteurs, les collecteurs, etc. utilisent des vélos, des Jakarta, des voitures en écoulant les noix brutes au niveau des commerçants. Ces derniers louent ces moyens de transport en payant 300 FCFA le sac de 80 kg ou 100 kg. Ce qui veut dire que le transporteur qui possède 10 sacs peut empocher 3 000 FCFA. Mais pour les conducteurs de Jakarta, ils calculent aussi la distance parcourue. Aussi, ils peuvent être payés 2 000 FCFA ou 3 000 FCFA ou 5 000 FCFA selon la destination. En dehors de cela, les acheteurs pèsent les produits dans les bascules et chacun des producteurs est payé en fonction du poids qu'il a déposé. Ceux qui ne disposent pas de bascule sont obligés de payer 200 FCFA le sac de jutes de 80Kg ou 100kg. Il arrive aussi qu'ils trouvent les producteurs sur place pour acheter en détail les noix. Ils débarquent dans tous les villages même jusqu'à la frontière avec la Guinée Bissau à la recherche des noix brutes de cajou.

Selon l'avis des paysans enquêtés cette méthode n'est pas très rentable. Car s'ils n'ont pas une charrette et un cheval ou un âne ou bien une voiture, Jakarta, etc. ; ils sont obligés de louer ces moyens pour pouvoir transporter ces noix dans les loumas hebdomadaires ou marchés. La conséquence qui en résulte est qu'ils enregistrent souvent des pertes ou bien de maigres bénéfices qui sont dus à la location de ses moyens. Mais ceux qui en possèdent ont la possibilité de vendre dans tous les marchés de la localité et ceci augmente fréquemment leurs bénéfices (Boubacar Diédhiou : âgé de 43 ans, producteur de noix d'anacarde à Ziguinchor).



**Figure 1 : Évolution des prix des noix de cajou sur les marchés de commercialisation**

Cette figure montre que les prix des noix brutes d'anacarde varient en fonction du poids. Autrement dit, plus les poids augmentent, plus les prix haussent. D'où la variation des prix est proportionnelle au poids des noix. C'est pourquoi les producteurs veillent toujours sur la qualité des noix d'anacarde.

**Photos 7 & 8 : La commercialisation des noix brutes de cajou dans les loumas et marchés**



Source. NDIAYE M. 2022

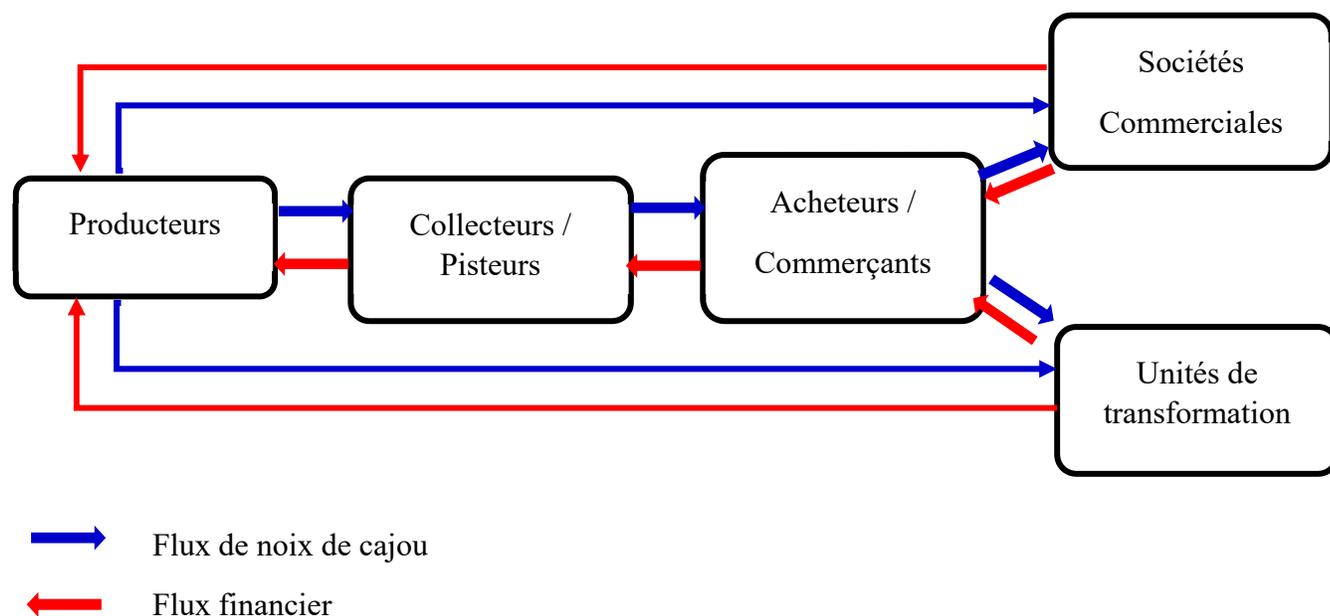
Les photos 7 & 8 montrent des noix de cajou qui sont exposées au niveau des marchés hebdomadaires par les producteurs en attendant les acheteurs pour pouvoir les écouler. C'est la qualité des noix qui attire les clients raison pour laquelle, ils font beaucoup d'efforts pour avoir de fruits de qualité compétitifs sur le marché.

**1. 4. La commercialisation des noix d'anacarde décortiquées (les amandes de cajou)**

Les producteurs après avoir récolté les noix d'anacarde vendent des quantités importantes aux femmes transformatrices en amandes. Dans les unités de transformation, plusieurs amandes stockées sont commandées par les ONG ou bien les acteurs externes comme les indiens, les vietnamiens, les maures, les italiens, les américains, les français, etc.

D'autres banabanas viennent de la Gambie et des autres régions du Sénégal pour acheter les amandes. Les prix varient en fonction de la qualité des noix d'anacarde. Les noix qui sont cuites et décortiquées sans que les graines se cassent se vendent à 8 000 FCFA le kg, voire 10 000 FCFA. Pour 100 kg d'amandes, le gain varie alors de 800 000 FCFA à 1 000 000 FCFA. En ce qui concerne les noix cassées en morceaux ou entames, le kilogramme se vend à 5 000 FCFA, ce qui correspond 500 000 F CFA les 100 kg. Quant à la dernière catégorie (multitude de graines sont cassées), le kg revient à 3000 FCFA, soit 300 000 FCFA les 100 kg.

Selon l'avis des cent trente (130) producteurs enquêtés ce type de commerce est mieux, car ils ne se déplacent pas jusqu'aux loumas pour écouler le produit. En dehors de cela, ils sont payés comptant ce qui est avantageux pour eux afin qu'ils puissent réaliser des profits. La seule chose à déplorer ici c'est qu'ils fournissent plusieurs efforts en décortiquant les noix pour ne pas les casser, car les fêlures peuvent avoir des impacts sur les prix de vente. En plus, ils perdent énormément de temps pour départager les graines qui sont en morceaux des autres qui sont entières (enquêtes, 2018, 2019, 2020, 2021 et 2022).



**Figure 2 : Circuit de commercialisation des noix de cajou**

La figure 2 revient de long à large sur le circuit que suivent les noix de cajou. Les flèches de couleur bleue signifient les flux des acteurs qui interviennent dans la commercialisation des noix de cajou. Les flux de couleur rouge traduisent les mouvements financiers qui procurent de l'argent pour booster la commercialisation durant la campagne de cajou. Il requiert de retenir ici qu'il y a une relation entre les acteurs pour que ce circuit puisse se dérouler à bon escient.

**Photos 9, 10 & 11 : Commercialisation des amandes de cajou**



Source : NDIAYE M. 2022

Les photos 9, 10 & 11 exposent les amandes qui sont emballées dans des sachets et exposées pour la commercialisation. Dès fois, on met la marque du GIE qui a transformé les amandes dans les emballages pour faire le marketing du produit.



l'employabilité des jeunes. La ruée des étrangers dans le Département de Ziguinchor durant la campagne permet en quelque sorte de redresser le secteur touristique qui joue un rôle primordial dans l'économie du département. Après les trois mois de campagne, un certain nombre d'hôtels perdent leurs clients, ce qui se répercute sur le secteur touristique et l'hôtellerie due à la baisse des recettes. Les gérants des hôtels estiment à des millions gagnés durant le commerce des noix de cajou. Ce phénomène encourage des personnes qualifiées à investir dans ce secteur (enquêtes, 2020, 2011 et 2022).

Selon Siaka Diallo : 45ans agent de la chambre de commerce muté au port de Ziguinchor pour gérer la commercialisation, chacun tire profit de la campagne du cajou. Car durant ses trois mois les propriétaires de maisons louent des chambres aux étrangers qui n'ont pas de moyens pour loger dans les hôtels. Cette action permet de relancer le secteur immobilier en générant des revenus et de lutter contre la pauvreté dans cette partie du pays.

De plus, il y a une cinquantaine de banques installées dans le Département de Ziguinchor pour permettre aux producteurs comme les indiens ou les nationaux de déposer leur argent. Durant la campagne de cajou les banques sont très sollicitées (voir tableau 1). C'est dire donc qu'une pluralité de services tire leur compte de la filière anacarde durant les trois mois de campagne de commercialisation des noix.

**Tableau 1 : Tableau répartition des effectifs des hôtels, auberges, banques, secteurs immobiliers dans le Département de Ziguinchor**

Effectif des Hôtels, Auberges, Banques et secteurs immobiliers	Effectif par années			
	2017	2018	2019	2020
Hôtels	32	37	40	45
Auberges	18	22	28	32
Banques	32	38	48	55
Services de transferts d'argents	850	1 060	1 850	2 580
Secteur immobilier	848	987	1 172	1 572
<b>Total</b>	<b>1 780</b>	<b>2 194</b>	<b>3 138</b>	<b>4 284</b>

Source : ANSD de Ziguinchor

Ce tableau atteste que chaque année le nombre d'hôtels, d'auberges, de banques du secteur immobilier augmente. Cette augmentation est due en partie à l'accroissement des besoins surtout durant la période de campagne de commercialisation des noix de cajou. Cette forte demande pour l'hébergement, le dépôt et transfert d'argent a poussé les entrepreneurs à investir dans le secteur immobilier pour satisfaire la clientèle.

## 2.2. Dans la lutte contre l'exode rural

Les villes du Sénégal ont pendant des années accueilli les jeunes sénégalais à la recherche d'emplois. Pour pallier à cela dans le Département de Ziguinchor, certains producteurs ont adopté la culture de l'anacarde. Elle est un moyen de pouvoir générer des emplois et de propulser d'autres secteurs comme l'embauche bovine qui joue un rôle très important dans le maintien des jeunes en milieu rural. Cet état des faits s'explique par le fait qu'ils trouvent sur place des moyens de subvenir

à leur besoin. En achetant deux (2) à trois (3) bœufs qu'ils engraisent pendant deux (2) à trois (3) mois, ils parviennent à les revendre chers. Selon l'avis des jeunes interrogés, ils gagnent beaucoup de revenus lors de la campagne de commercialisation des noix de cajou ce qui les aide à financer leurs projets de mariage. Ces derniers affirment même encore qu'ils n'ont plus besoin de partir en ville pour gonfler le rang des chômeurs, car ils trouvent maintenant, en milieu rural, les moyens pour subvenir à leur besoin. Ces jeunes font la rotation entre l'embauche bovine, et la culture de l'anacardier, ceci permet de freiner l'exode rural. Ces derniers ne partent plus en ville pour laisser dans les villages les vieux qui sont incapables de cultiver la terre pour assurer la sécurité alimentaire. Conscients d'un tel phénomène, ils restent dans les villages pour pratiquer l'embauche bovine qui leur fournit les moyens de pouvoir pratiquer l'agriculture intensive.

## V. Discussion

L'étude de la culture de l'anacardier nous a fait savoir le rôle socioéconomique qu'elle joue dans le Département de Ziguinchor. C'est une plante phare qui redynamise beaucoup de secteurs dans cette localité. Beaucoup d'auteurs s'inscrivent dans ce même sillage en étudiant des thématiques similaires. C'est le cas de (SARR, 2002 ; SÈNE, 2007 ; SY, 2008 ; NDAO, 2009 ; NDIAYE, 2013 ; BADJI, 2016 ; SÈNE, 2016 ; BERGER *et al* ; 2017 ; NDIAYE, 2020), qui ne manque pas d'insister sur les rôles socio-économiques que jouent les cultures fruitières ou commerciales comme la banane, l'anacarde, les légumes, etc. dans le développement des localités. C'est dans cette lancée que s'inscrit notre recherche pour montrer son impact sur l'économie de la localité.

Mais il est à souligner que tout n'est pas rose pour cette plante. Retenons également qu'il y a d'autres problèmes qui sont à l'origine de l'arboriculture de l'anacardier comme l'insécurité, le problème foncier, l'agressivité qui est partagé avec d'autres auteurs comme (Rongead, 2013 ; Audouin *et al* ; 2014). En sus de cela, le côté négatif de l'anacardier qui n'est pas sorti dans le texte concerne les coques qui sont toxiques, l'alcoolisme des transformateurs, le paupérisme de l'agriculture de cueillette, les bas salaires dans les petits ateliers où le décorticage se fait à la main. Les producteurs doivent s'en départir en apportant des innovations pour être concurrentiels sur le marché local, régional et international. Sans cela, il est difficile de porter plus haut la filière anacarde qui est une culture d'avenir, le fondement de l'économie verte, du développement endogène, inclusif dans le Département de Ziguinchor.

## Conclusion et perspectives

Au terme de notre analyse, retenons que l'agriculture dans le Département de Ziguinchor était confrontée à certains nombres de problèmes. Parmi lesquels, nous pouvons citer la baisse de la fertilité des sols, la vétusté du matériel agricole, la cherté des semences et intrants.

Pour pallier à cela, les paysans ont adopté d'autres comme l'anacardier qui n'exige pas trop des conditions très favorables pour produire. Ainsi, cette plante génère des revenus très importants qui permettent non seulement de relancer d'autres secteurs et activités comme le tourisme, l'hôtellerie, le transport, l'embauche bovine, mais également de freiner l'exode rural.

C'est une plante qui est une source d'employabilité en créant des emplois de façon directe ou indirecte comme les producteurs, les collecteurs, les distributeurs, les commerçants, les transformateurs. Cette plante peut être qualifiée de l'or vert pourvoyeur de revenu qui relance le développement inclusif et endogène des populations.

Les producteurs ont montré, au cours des dernières années, leurs capacités d'adaptation, en adoptant des plantes étrangères dont la plupart, originaires d'Afrique a considérablement modifié les pratiques culturelles et alimentaires d'une part dans le Département. Les anacardiens comptent aujourd'hui parmi les plantes phares dans le Département de Ziguinchor.

L'étude de ce thème est loin d'être exhaustive. D'où il serait nécessaire dans notre future recherche d'étudier la dynamique de la culture de l'anacardier et les opportunités qui s'offrent aux producteurs dans le Département de Ziguinchor avec l'intervention des organismes internationaux et des ONG dans ce secteur agricole.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- AUDOUIN S., et GAZULL L. 2014. « *Les dynamiques d'un système d'innovation à travers le prisme des diffusions spatiales : le cas de l'anacarde au Sud-Ouest du Burkina Faso* ». L'espace géographique : 35-50.
- BADJI S. 2016. « Le Sud du Sénégal à l'heure de la culture irriguée de la banane : innovations agricoles et dynamiques territoriales ». Thèse de doctorat en Géographie, UGB, 315p.
- BERGER M. et Chaléard J. L. 2017. « *Villes et campagnes en relations : regards croisés* » Nords-Suds © édition Karthala, 2017 ISBN:978-2-8111-1869-3 ; 22-24, boulevard Aragon 75013 Paris : 56-105.
- International Food, Policy Research Institute (IFPRI). (2006). Rapport annuel, 10p.
- NDAO A. 2009. « Cultures maraichères et dynamiques socio-économiques et spatiales dans la Communauté Rurale de Ndiob (Département de Fatick) ». Mémoire de Master II, UGB, 147p.
- NDIAYE A. 2013. « *L'agriculture sénégalaise de 1958 à 2012* » © Edition Harmattan : 50-80.
- NDIAYE M. 2020. « Dynamiques des territoires ruraux au Sénégal : Culture de l'espèce *Anacardium occidentale Linnaeus* (anacardier) et stratégies de lutte contre la pauvreté dans les Départements de Foundiougne (Commune de Dioussong) et Ziguinchor ». Thèse de doctorat en Géographie, UGB, 322p.
- Programme d'Appui au Développement Économique de la Casamance (PADEC). 2014. « Étude de marché de la filière anacarde », Rapport final, 42p.
- PÉLISSIER P. 2002. « *Campagnes Africaines en devenir* », 2<sup>ème</sup> édition : 45-106.
- POURTIER R. 2001. « *Afriques noires* », Hachette Livre 43, quai de Grenelle, 75905, Paris, Cedex : 65-124.
- SARR M. B. 2002. « *Analyse du secteur de l'anacarde au Sénégal, situation actuelle et perspective de développement* », rapport de synthèse, 44p.
- SÈNE A. M. 2016. « *Agrobusiness de l'anacarde en Casamance (Sénégal) : atouts, contraintes et perspectives d'industrialisation* », L'espace géographique : 5-19.
- SÈNE I. 2007. « *De l'agriculture familiale à l'agrobusiness : le cas du Sénégal* », *Recherches internationales*, n° 80, octobre-décembre 2007 :85-102.

-SY A. F. 2008. « Enjeux socio-économiques de la culture irriguée : l'exemple de l'exploitation de la banane dans la Communauté Rurale de Missirah (Tambacounda) ». Mémoire de Maîtrise, UGB ,105p