

# Noix de cajou : l'exotique voyageuse

Noix exotique, l'anacarde connaît une croissance régulière du fait de l'engouement général des consommateurs pour les fruits à coque. 4<sup>ème</sup> noix la plus consommée derrière l'amande, la noix et la pistache et appréciée dans la transformation comme matière grasse végétale, elle souffre néanmoins d'un bilan carbone lourd et d'une absence de ségrégation pour les noix décortiquées en Asie, y compris en bio (dans la majorité des cas). Il existe heureusement des promoteurs de filières bio et équitables qui ont mis en place des circuits courts bien tracés.

## Botanique : une noix sous un faux fruit

L'anacardier (*Anacardium occidentale L.*) ou pommier-cajou, est un arbre originaire d'Amérique Latine et cultivé en zone tropicale, essentiellement pour sa production de noix de cajou (ou anacarde). Il peut s'élever à 20 m de haut mais atteint généralement 8 à 12 m.

Cette noix se situe sous la pomme-cajou. La pomme-cajou n'est pas un fruit (au sens botanique) mais un faux-fruit qui peut se consommer frais dans les pays de production, en jus, en confiture ou être mis à macérer dans l'alcool.

## Une filière mondialisée

La production totale mondiale (conventionnelle et bio) d'anacarde brut (càd non décortiqué ou RCN<sup>[1]</sup>) se situe aux

La suite de cet article est réservée aux abonnés.

### CET ARTICLE D'INGRÉBIO VOUS INTÉRESSE ?

Ingrébio vous permet d'acheter des articles à l'unité pour vous aider dans votre veille !

[Demander mon article](#)



## Se connecter

Déjà abonné? Connectez-vous.

Nom d'utilisateur

Mot de passe

[Mot de passe oublié?](#)

Se connecter

**S'ABONNER**



**Tous les contenus en illimité  
à partir de 17€/mois**

[En savoir plus](#)

**Retrouvez nos fournisseurs de noix de cajou bio dans l'Annuaire  
Ingrébio** Testez gratuitement trouvez facilement des solutions bio !



[Je découvre](#)