



# Le Marché Européen du Cajou

Jan Vincent Rieckmann, Director Nut Division  
August Töpfer & Co.(GmbH & Co.)KG  
2<sup>nd</sup> Feb 2018



# Le Marché Européen du Cajou



- Segmentation du marché
- Tendances du marché
- Défis du marché
- Résumé du marché et perspectives
- Information de contact



# Segmentation du Marché

- **collation traditionnelle**
- noix de cajou rôties salées
- cuisine ethnique
  
- **consommation brute / snacking**
- emballages simples pour la vente au détail
- partie des mélanges de noix et fruits
  
- **ingrédients alimentaires**
- l'industrie de la confiserie - par exemple les barres chocolatées, les noix enrobées, etc.
- l'industrie céréalière - p. ex. barres de céréales, mélanges muesli, etc.
- l'industrie de la boulangerie - p. ex. biscuits, gâteaux, etc.

# Tendances du marché

- **alimentation saine / collation**
- Moins de gras, de sel et de sucre
- moins d'additifs (soufre, colorants alimentaires, etc.)
- produits non traités
  
- **attentes croissantes des consommateurs**
- une prise de conscience et des attentes accrues en matière de qualité
- les consommateurs prêts à dépenser plus d'argent pour des aliments de qualité
- économie européenne globalement plus forte
- **développement de nouveaux produits**
- consommateurs à la recherche de nouveaux produits
- industrie prête à investir

# Défis du Marché

- **prix élevé des cajous**
- un recul dans le développement de nouveaux produits
- les prix n'ont fait que ralentir la croissance, jusqu' à présent...
- les prix actuels (en €) pour W320 sont plus bas en raison du tarif €/\$.
  - Jan 2017:4.50 \$/lb FOB = 9.45 €/kg FOB
  - Jan 2018:4.70 \$/lb FOB = 8.50 €/kg FOB
- 2018 les prix de détail des cajous sont toujours basés sur les prix de 2017
- les noix de cajou sont en concurrence avec les fruits à coques qui se vendent actuellement à des niveaux inférieurs, par exemple les amandes, les noisettes, les noix, etc.
- **le prix est un problème mais pas le plus gros problème**

# Défis du Marché

- Problèmes liés à la qualité
  - l'industrie est confrontée à des problèmes importants
  - sur les grades entiers: humidité élevée, défauts graves élevés, mauvaise texture
  - sur les grades splits/pièces: forte teneur en matières étrangères, teneur élevée en FFA, odeur et goût désagréables
- les problèmes ont des impacts différents selon le segment de marché
- la majorité des amandes brutes sont directement consommées sans traitement, nettoyage, etc.
- la noix de cajou en tant qu'ingrédient alimentaire est en concurrence avec des ingrédients alimentaires hautement sophistiqués tels que les produits fabriqués à base d'amandes ou de noisettes, à des niveaux de qualité très constants.

# Résumé du marché et perspectives



- la perception des noix de cajou par le consommateur en tant que produit naturel et sain est très bonne et la consommation peut augmenter fortement
- le plus grand potentiel de croissance pour l'anacarde est dans les amandes brutes et en tant qu'ingrédient alimentaire, donc la qualité est la clé de la croissance
- les consommateurs sont tout à fait disposés à payer un prix juste et décent pour les noix de cajou, mais seulement si la qualité est également équitable et décente

# Contact Information



## **August Töpfer & Co. (GmbH & Co.) KG**

Raboisen 58, 20095 Hamburg  
Germany

## **Jan Vincent Rieckmann, MBA**

Director Nut Division  
INC Ambassador for Germany



Phone: +49 40 32003-0

Mail: [cashews@atco.de](mailto:cashews@atco.de)

Web: [www.atco.de](http://www.atco.de)

