

ANACARDIUM OCCIDENTALE

Famille : *Anacardiaceae*

Nom en français : Anacardier ou Pommier cajou

Nom en Foulfouldé : Lanacardium (Cameroun)

Description et habitat :

L'anacardier est un arbre originaire d'Amérique du Sud, de la famille des *Anacardiaceae*. Il est cultivé en Afrique depuis des décennies pour la production de noix de cajou.



C'est un arbre à cime large mesurant de 6 à 12 m de haut, parfois atteignant 15 mètres sur les sols favorables. La racine principale est pivotante et s'enfonce à grande profondeur ; les racines latérales, très développées, s'étendent souvent loin autour de l'arbre. Les feuilles simples de couleur vert foncé sont persistantes, alternes, ovales et coriaces. Elles mesurent de 10 à 20 cm de long et peuvent atteindre 10 cm de largeur. Elles présentent une nervure centrale bien visible et de 6 à 10 paires de nervures latérales. Les fleurs blanches teintées de rose apparaissent au cours de la saison sèche ; elles sont de petite taille, parfumées et réunies en inflorescences terminales.

Au Nord du Cameroun, on retrouve de vastes plantations d'Anacardiés à Mayo-Dadi. Les fruits se forment en saison sèche, de mars à mai, parfois jusqu'au mois de juin. Ils ont une coque âcre et toxique qui abrite une amande blanche, comestible, la noix de cajou. Ils se forment sous un pédoncule gonflé, charnu et juteux nommé « pomme de cajou », qui ressemble à un poivron de couleur jaune, orange ou rouge, de taille variable.

Usages :

L'usage le plus connu est la consommation de l'amande du fruit : la noix de cajou, qui fait l'objet d'un commerce international. Les jeunes feuilles d'anacardier peuvent être consommées cuites, comme un légume. Le pédoncule gonflé, ou faux-fruit, peut être mangé frais, séché, cuit pour confiture ou sirop, voire utilisé pour parfumer des boissons alcoolisées. Les jeunes rameaux et feuilles peuvent être consommés comme légume.

Bien employé en menuiserie, son bois est utilisé comme bois de chauffe et permet aussi de produire le charbon de bois. L'écorce est utilisée comme source de tannins ou de teinture jaune. L'huile extraite de la coque toxique du fruit peut servir à produire des vernis, des insecticides ou une encre indélébile. Cette huile, toxique et irritante pour la peau, doit être manipulée avec précaution. Les rameaux et les feuilles de l'arbre peuvent être mangées par le bétail.

Multiplication :

230 graines/kg. Mode de semis : 1 graine par sachet. Le pommier cajou a une croissance rapide et se développe bien sur les sols profonds. Il peut supporter une pluviométrie allant de 500 à 4000 mm de pluie par an et exige cependant de 1000 à 2000 mm de précipitations annuelles et une saison des pluies durant de 4 à 6 mois pour produire des fruits de façon satisfaisante. Il préfère les sols friables (sable, gravier, voire éboulis) et ne supporte pas les sols durcis.

La production de l'Anacardier en pépinière est bien connue et maîtrisée. La graine appelée noix de cajou est semée dans des sachets plastiques et peuvent germer après trois à quatre semaines. Un plant vigoureux de 50 – 70 cm de taille nécessite 5 à 7 mois de production en pépinière.