



ANACARDE.

Anacardium occidentale. L.

Au delà du Tô

L'Anacarde ou Acajou

Découvert au Brésil par les Portugais, l'anacardier (*Anacardium occidentale*), est introduit au Mozambique par des colons en 1578, puis en Inde avant de se répandre ailleurs en Asie et en Afrique de l'Ouest notamment.

La noix de cajou ou anacarde est le fruit de l'anacardier. C'est un akène se développant en premier à l'extrémité d'un pédoncule juteux et comestible, un faux-fruit appelé pomme de cajou. La coque de la noix comprend deux coquilles séparées par une structure à cavités contenant une résine phénolique caustique constituée à 90% d'acide anacardique et 10% de cardol appelée baume de cajou. Celle-ci est employée dans la fabrication d'encre, de vernis de protection contre les insectes ravageurs, mais aussi comme un imperméabilisant. Ce vernis s'utilise comme insecticide ou comme éléments de friction de véhicules comme les freins et les embrayages. La noix comporte au centre une amande

riche en vitamines (B1, ...), oligo-éléments (magnésium, phosphore, potassium, ...), protéines, lipides et acides gras mono-insaturés réduisant le taux de cholestérol dans le sang. L'amande se consomme crue, grillée et salée, en accompagnement aux boissons alcoolisées lors de l'apéritif. Sous forme broyée, elle entre dans la composition de plusieurs plats cuisinés ou pour agrémenter les salades.



Plantation d'Anacarde au Cote d'Ivoire

Newsletter No.08/ Septembre 2012

Curiosités

Huile essentielle d'anacarde

L'industrie pharmaceutique l'utilise dans des produits contre l'eczéma et les ulcères. Elle est également appréciée en cosmétique car elle adoucit et hydrate la peau en profondeur, régénère l'épiderme et retarde l'apparition des rides. *Plus d'info*



Pomme cajou

Sert à la fabrication de compote, de confiture, de jus légèrement aigrelet et très aromatique. On en transforme aussi en vinaigre et en alcool appelé «feni» par les Goanais ou encore «cajuado» chez les Brésiliens.

Et est-ce vrai ?

Il semble que les Indiens recommandent de boire du lait chaud avec du sucre brun et des noix de cajou crues après les rapports sexuels pour récupérer et maintenir ses forces.

La recette du mois

Poulet à la pâte d'anacarde

Faire revenir les cuisses dans une marmite contenant peu d'huile. Mixer tomates, oignons puis ail, persil. Délayer 1 verre de pâte d'anacarde dans l'eau pour obtenir un mélange homogène.

Les cuisses sont dorées? Retirer-les, puis verser les tomates et l'anacarde et mélanger. Emietter les bouillons, saupoudrer de poivre, de curry et de gingembre. Laisser mijoter quelques minutes à feu doux, remettre les cuisses dans la sauce et cuire 30 minutes à feu doux. Servir avec du riz ou du fonio. Bon Ap!

Editeurs:	Téléphone	Email
Association Piéla-Bilanga (APB)	40 77 95 08	APB@fasonet.bf
Association "Yelmani"	70 25 03 13	yelmani.bf@gmail.com
Association Burkinabé de Fundraising	50 41 08 24	fundraising_burkina@gmail.com
DaCom	74 26 62 37	aziz.dabo@dabotrade.com

Les RDV - passé et à venir

Le 4 octobre

L'Agence pour la Promotion des Exportations du Burkina (APEX-Burkina) organise une session de formation : "Comment réussir sa participation aux foires et salon". Elle s'adresse aux opérateurs économiques désireux de prendre part aux foires et salons (SIAO, FIDAK, FILO, Semaine commerciale de fin d'année...).

Du 24 Octobre au 4 novembre

aura lieu la 13ème édition du Salon international de l'Artisanat de Ouagadougou (SIAO). *Plus d'info*
Depuis bientôt une année
 vous avez une boutique de céréales locales transformées à Gounghin (secteur 8). C'est une initiative du réseau des transformatrices de céréales du Faso (RTCF). Téléphone: 71 67 45 64.

Carte de Visite



RONGEAD

Réseau non-gouvernemental européen sur l'agroalimentaire, le commerce, l'environnement et le développement pour promouvoir la solidarité et agir pour les populations des pays pauvres dans une économie globalisée.

Le RONGEAD intervient dans trois domaines:

- Régulation du commerce international
 - Comportement et responsabilité des acteurs
 - Stratégie de développement local dans une économie mondialisée
- rongead@rongead.org <http://www.rongead.org/>

Pour recevoir la newsletter et d'autres informations intéressantes veuillez contacter: produits_locaux_bf@netcourrier.com