



Les amandes sont prêtes à être dégustées !

Eléments Nutritifs Pour Vos Commandes d'Amandes de Cajou:

La noix de cajou grillée à sec est la moins grasse des noix. Les matières grasses sont composées à 76% d'acides non saturés (sans cholestérol). La noix de cajou est une excellente source de cuivre, de magnésium et de zinc; une bonne source de potassium, de phosphore, de fer et d'acide folique; elle contient de la niacine, de l'acide pantothénique, de la thiamine, de la vitamine B6 et de la riboflavine.

Pour vos réceptions, pause-café, mariages, offrez à vos invités des amandes de cajou de Côte d'Ivoire !

Le Projet de structuration Professionnelle de la filière Noix de Cajou en Côte d'Ivoire souhaite améliorer les conditions de vie des populations pauvres et l'équilibre agro-écologique dans le nord du pays.

- Les principaux objectifs sont :
- Sécuriser les débouchés et augmenter les revenus tirés de l'anacarde en soutenant l'organisation des producteurs de la filière
 - Soutenir les initiatives de décorticage artisanal et promouvoir la consommation d'amandes
 - Contribuer à la concertation entre acteurs privés et pouvoirs publics pour la mise en place d'une stratégie nationale de valorisation et d'exportation



Le Décorticage Artisanal de la Noix de Cajou en Côte d'Ivoire

Une initiative des groupes féminins de la région du Zanzan



INADES Formation Côte d'Ivoire
Institut Africain pour le Développement Economique et Social
BP 1085 Cedex 1 Abidjan 28
Tel : (225) 22 50 40 71
Fax : (225) 22 50 40 72
email : ifciab@aviso.ci



Réseau d'ONG Européennes sur l'Agriculture, le Commerce et le Développement
21 Rue Longue 69001 Lyon France
Tel : (33) 4 72 00 36 02
email : rongeard@rongead.org



Qualité Export
Amandes de Cajou de Côte d'Ivoire
Qualité Export

Avec le soutien financier de l'Union Européenne



