

DESCRIPTION

L'**ananas** (*Ananas Comosus*) est une plante xérophYTE originaire d'Amérique du Sud.

Son **fruit comestible** est en réalité un **fruit composé** issu de plusieurs baies soudées.

Sa représentation figure même sur les **billets de 10 000 francs guinéens**, témoignant de son importance dans la production horticole du pays.

FICHE PRODUIT

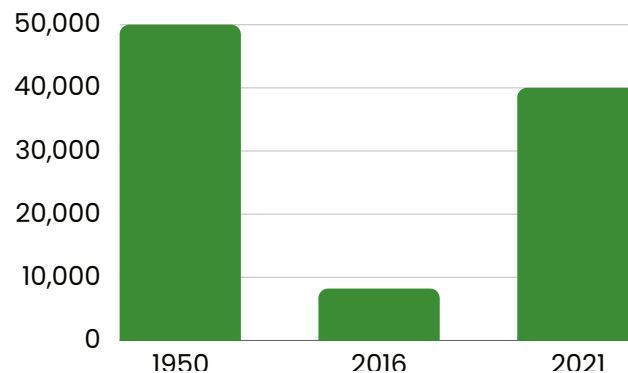
ANANAS

VALEURS NUTRITIVES

- Réduit les risques d'hypertension
- Améliore la digestion
- Renforce le système immunitaire
- Assainit les dents
- Améliore la santé de la peau
- Conserve une bonne santé oculaire
- Favorise la perte de poids
- Protège le cœur
- Renforce les os

EXPORTATION

Le commerce de l'ananas guinéen se concentre principalement au *Sénégal* et au *Maroc*. Toutefois, le volume d'exportation a connu des fluctuations considérables ces 70 dernières années.



ZONE DE PRODUCTION

Kindia possède des centaines de plantations au même titre que la **Guinée forestière** où la terre et le climat sont propices à la culture.

VARIÉTÉS

La Baronne est reconnue par sa peau recouverte d'épines à l'inverse de **la Cayenne** qui possède une peau lisse

DESCRIPTION

La **noix de cajou** ou **anacarde** est le fruit de l'anacardier (*Anacardium occidentale*), arbre originaire d'Amérique tropicale.

C'est une drupe dont la coque contient une résine caustique et allergisante, avec à l'intérieur une **amande comestible** qui, après avoir subi une série d'opérations de séchage, *chauffage, décorticage et torréfaction*, acquiert toutes ses qualités gustatives.

Elle peut alors être consommée telle quelle ou servir en cuisine (comme l'arachide).

En Afrique et en Europe, elle est principalement commercialisée grillée et salée, en tant qu'amuse-gueule.

VALEURS NUTRITIVES

Les noix de cajou sont pleines d'antioxydants, de vitamines et de minéraux qui sont nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme.

Elles contribuent à :

- La prévention du cancer, des calculs biliaires et de la dégénérescence maculaire
- La santé cardiovasculaire, des os, des nerfs, des cheveux, des gencives et des dents
- La baisse de la pression artérielle
- La perte de poids et la digestion
- La qualité du sommeil

COMMERCIALISATION

La campagne de commercialisation débute au mois de **mars** et se déroule jusqu'en **décembre**.

PRODUCTION

Volume de production annuel

- **70 000** tonnes en 2018
- **200 000** tonnes prévues pour 2025

Qualité moyenne des noix

- Taux de défectuosité **<15%**
- Taux d'humidité entre **6 et 8%**

Source : IFA, IRAG

Zone de production

- Basse Guinée : Régions adm. de Boké et Kindia
- Haute Guinée : Régions adm. de Kankan et Faranah

EXPORTATION

La cajou guinéen est principalement exporté en **Inde**, au **Vietnam**, à **Singapour** et en **Lituanie**.



FONIO

DESCRIPTION

Le fonio blanc est traditionnellement une céréale «mineure», qui n'a d'importance économique que dans quelques régions d'Afrique de l'Ouest.

Les nutritionnistes redécouvrent cet aliment au début du XXI^e siècle car il est très **digeste** pour les personnes allergiques, notamment dans le cas d'intolérance au gluten.

PRODUCTION DU FONIO

La Guinée est riche en diversité des ressources génétiques du fonio.

Zone de production

- Les plateaux du Fouta-Djalon
- Les hauts bassins des fleuves Sénégal et Niger

Dans toutes ces zones, la culture du fonio se pratique dans des exploitations familiales **très peu dotées** en matériels de production et de transformation.

La récolte annuelle dans ces régions est de l'ordre de **260 000 tonnes**.

EXPORTATION

La Guinée est riche en diversité des ressources génétiques du fonio.



Les **pays de destination** du fonio sont :

- Les Etats-Unis
- Le Canada
- Quelques états de l'Union Européenne

COMMERCIALISATION

La campagne de commercialisation s'étend de **septembre à décembre**. En cette période, le fonio est abondant sur les marchés.

Processus de commercialisation

PRODUCTEUR → COLLECTEUR → TRANSFORMATEUR → COMMERCANT



FICHE PRODUIT

MANGUE

DESCRIPTION

La **mangue** est un fruit charnu, son poids varie entre 300 g et 2 kg. C'est une drupe, sa chair adhère à un noyau large, plat et glissant. Elle peut être *ronde, ovale ou réniforme*, et présente une écorce pouvant être de couleur jaune, verte ou rouge, qu'il est nécessaire d'enlever, car elle contient des **substances irritantes** et n'est donc **pas comestible**. Sa chair est jaune foncé, onctueuse, grasse et sucrée avec un faux goût de pêche et de fleur.

Selon les variétés ou lorsque le fruit est trop mûr, la chair devient parfois filandreuse.

VALEURS NUTRITIVES

- Garde la peau jeune et souple
- Contribue à la perte de poids
- Optimise la mémoire
- Préviend l'anémie
- Réduit le cholestérol
- Diminue les risques de maladies cardiaques
- Favorise la bonne santé osseuse

PRODUCTION

Plus de 700 000 arbres répartis entre les deux grandes régions de production :

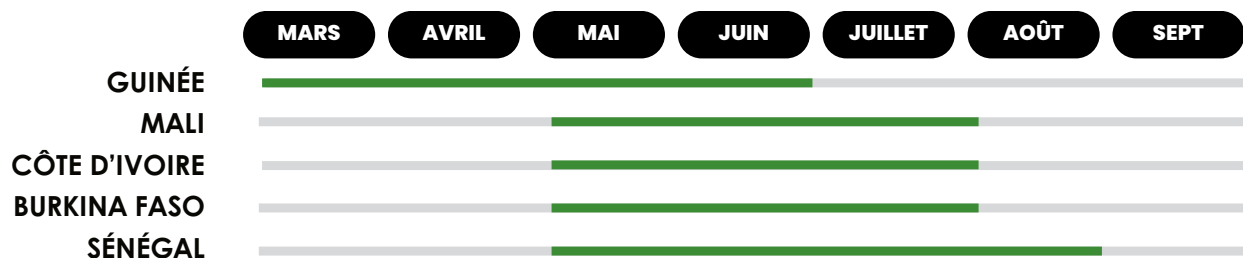
- **Haute Guinée** : Kankan, Siguiri, Mandiana
- **Guinée Maritime** : Kindia, Forécariah, Coyah, Dubreka

Source : ANASA

100 000 tonnes de mangues produites par an avec plus de **72 variétés** en République de Guinée.

EXPORTATION

Les mois de mars, avril, mai et juin sont les mois les mieux indiqués pour l'exportation de la mangue de Guinée à destination de **la Belgique, la France, les Etats-Unis et le Royaume Uni**.



La Guinée exporte principalement **5 variétés**, essentiellement **la Kent et la Keitt** qui représente à elles seules **90% des exportations**, suivies par *la Amélie, la Palmer et la Smith*.