

# LES CACAHUÈTES AMÉRICAINES

## UN LEADER MONDIAL DANS LE COMMERCE DURABLE

### En bref :

- Les cacahuètes ont été introduites aux États-Unis par le scientifique américain Dr George Washington Carver à la fin des années 1860 pour améliorer la qualité des sols et enrayer le cycle de maladie qui entravait la fertilité des sols dans le sud-est du pays. Dr Carver a découvert plus de 300 utilisations possibles des plantes de cacahuètes, dont la plupart constituent un ingrédient nutritif de l'alimentation américaine. Aujourd'hui encore, l'industrie américaine des cacahuètes continue d'améliorer les idées du Dr Carver avec de nouvelles avancées en matière de durabilité des cacahuètes.

### Gestion environnementale : un engagement pour des améliorations continues

- Les cacahuètes sont naturellement durables. À l'origine, elles ont été introduites pour fixer l'azote dans la rotation des cultures de coton. Elles régénèrent les sols en quantité d'azote nécessaire que les autres cultures avaient épuisée. De cette manière, une plus faible quantité d'engrais est nécessaire pour faire pousser les cacahuètes, de même que pour les rotations de cultures suivantes, donnant lieu à une plus faible émission de gaz à effet de serre.

- Les cacahuètes sont une culture à enracinement profond dont les racines atteignent près de deux mètres de profondeur. Cela permet d'accéder à une importante réserve d'eau, réduisant potentiellement la quantité d'eau d'irrigation nécessaire.
- En fait, la plupart des cacahuètes américaines ne nécessitent pas d'irrigation car elles poussent dans les régions du sud-est des États-Unis et profitent des pluies abondantes.

- L'industrie de la cacahuète a également été la source plus de 2,5 millions de dollars ayant servi pour des projets de recherche qui s'intéressent particulièrement à la gestion et l'efficacité de l'utilisation de l'eau, les pratiques d'irrigation et la résistance à la sécheresse.

- Les nouvelles avancées dans la production des semences jouent un rôle clé dans le domaine de la durabilité. De ce fait, de nouvelles variétés de cacahuètes plus durables (principalement celles qui accroissent les rendements et améliorent l'efficacité des ressources terrestres sans augmenter la consommation d'eau, l'émission des gaz à effet de serre et l'utilisation des pesticides) sont disponibles pour les cultivateurs de cacahuètes américaines.

#### Toutes les parties des cacahuètes sont utilisées :

- Les granules de cacahuètes faites à partir de la cosse sont utilisées comme alimentation animale et combustible
- Le « foin » des cacahuètes provenant des vignes abandonnées est utilisé comme alimentation pour l'élevage ou remis sur la terre pour enrichir les sols
- De nouvelles utilisations de l'enveloppe des cacahuètes ont été découvertes : celle-ci contient des taux élevés d'antioxydants et de polyphénols
- Le biocarburant est produit à partir de l'huile d'arachide



Pour plus d'informations, veuillez consulter [thesustainabilityalliance.us](https://thesustainabilityalliance.us) ou contacter [info@thesustainabilityalliance.us](mailto:info@thesustainabilityalliance.us)



## Responsabilité sociale : un engagement pour les générations futures

- Les cultivateurs de cacahuètes américaines ont toujours bien conservé la terre ; la plupart des exploitations de cacahuètes sont familiales et se transmettent de génération en génération.
- Avec 7 grammes de protéine par portion, les cacahuètes sont une excellente source de protéine d'origine végétale et peuvent contribuer à fournir les nutriments nécessaires tout en réduisant la quantité de cholestérol dans l'alimentation.
- Une portion de cacahuètes grillées à sec (30 grammes) contient 12 grammes d'acides gras non saturés, seulement 2 grammes d'acides gras saturés, et aucun acide gras trans.
- Les cacahuètes constituent un ingrédient clé de l'alimentation thérapeutique prête à l'emploi (ATPE) qui a révolutionné le traitement de la malnutrition aiguë sévère chez les enfants à travers le monde.
- Des pratiques sûres de production, de stockage et d'acheminement des cacahuètes américaines permettent de garder le taux d'aflatoxine bas, garantissant un ingrédient alimentaire sain pour les consommateurs.
- Actuellement, il n'existe aucune cacahuète génétiquement modifiée sur le marché américain.
- L'industrie de la cacahuète américaine soutient activement la recherche scientifique sur les mesures efficaces qui pourraient à l'avenir réduire voire même éliminer les allergies aux arachides. Le National Peanut Board (Conseil national pour les arachides) a ainsi financé à hauteur de plus de 12 millions de dollars la recherche, l'éducation et la sensibilisation aux allergies alimentaires afin d'aider à identifier les causes et chercher des traitements pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires.
- Les cacahuètes sont un aliment riche en nutriments et contiennent plus de 30 vitamines et minéraux riches en vitamine E, en cuivre, en folate et en fibres.
- Les cacahuètes sont économiques et représentent une denrée alimentaire nutritive à travers le monde.
- Le beurre de cacahuète est l'aliment le plus demandé dans les banques alimentaires américaines.

## Rentabilité économique : un engagement pour la durabilité à long terme

- Aux États-Unis, il existe environ 7 500 cultivateurs de cacahuètes dans les principales régions productrices de cet aliment.
- Les cultivateurs de cacahuètes américaines produisent plus de 3,1 millions de tonnes de cacahuètes chaque année sur environ 634 000 hectares.
- Les États-Unis sont le troisième plus gros producteur mondial de cacahuètes.
- Les régions productrices de cacahuètes aux États-Unis ont un accès direct aux installations portuaires sur les bords de l'océan Atlantique et du Golfe du Mexique.
- Les États-Unis sont l'un des plus principaux exportateurs mondiaux de cacahuètes, avec 400 000 à 500 000 tonnes de cacahuètes exportées chaque année. Le Canada, le Mexique, l'Europe et le Japon représentent plus de 80 % des exportations américaines.
- Les cacahuètes sont la septième culture la plus rentable aux États-Unis avec une valeur agricole de plus de 1 milliard de dollars.
- Le beurre de cacahuètes est une denrée de base pour 94 % des foyers américains en raison de sa qualité nutritive, de son prix raisonnable, de sa durée de conservation, de sa facilité de transport et de son goût.

### Ressources

National Peanut Board. Treading Lightly: The Water Footprint of Peanuts. <http://nationalpeanutboard.org/farmlife-sustainability/treading-lightly-the-water-of-peanuts> (2015)  
Programme alimentaire mondial des Nations Unies. The Nuts and Bolts: Why is Food Assistance Important? <http://wfpusa.org/fact-sheets/nuts-and-bolts-food-security> (2016)  
USDA-NASS (2015)



Pour plus d'informations, veuillez consulter  
[thesustainabilityalliance.us](http://thesustainabilityalliance.us) ou contacter  
[info@thesustainabilityalliance.us](mailto:info@thesustainabilityalliance.us)

