

Numéro 40

Juillet 2015

Dans le présent numéro

- Adieu à un membre révérend de l'équipe 2
- L'ACA bénéficie d'un financement de l'USAID pour la prorogation de la GDA 2 2
- Point saillant du Label de qualité et de développement durable de l'ACA : Anatrans 2-3
- GSA lance la campagne de qualité pour 2015 3
- Le coin des recettes : Biscotti de cajou 4

La presse se fait l'écho du Festival et de l'Exposition mondiaux sur le cajou de l'ACA !



Setting Sustainable Standards



ACA World Cashew Festival & Expo 2015
Maputo, Mozambique
21-24 September 2015



Le 20 mai 2015, l'Alliance africaine du cajou (ACA) a participé, en collaboration avec INCAJU, l'organe national de la filière mozambicaine du cajou, à une conférence de presse à l'Hôtel VIP à Maputo, afin de promouvoir la 9e édition annuelle du Festival et de l'Exposition mondiaux de l'ACA pour 2015. Le Responsable en charge des conseils aux entreprises de l'ACA, Sunil Dahiya, et la Directrice générale d'INCAJU, Filomena Maiopue, ont eu des entretiens avec des organes de presse tant nationaux qu'internationaux à Maputo, au Mozambique.

Le Festival et l'Exposition mondiaux de l'ACA constituent l'un des événements phares de l'ACA et se tiendront du 21 au 24 septembre 2015 à Maputo, au Mozambique. Depuis 2011, la Conférence de l'ACA est le plus grand événement de l'industrie du cajou au monde, réunissant plus de 350 participants, ce qui en fait le plus grand événement au monde en matière de renforcement de la filière du cajou africain.

Au cours de la conférence de presse, Dahiya a fait observer ceci : « au bout du compte, notre objectif est de faciliter le développement d'une industrie qui profite à toute la chaîne de valeur, en allant du producteur au consommateur, par le partage des informations et meilleures pratiques entre toutes les parties prenantes dans la chaîne de valeur, la fourniture d'une assistance technique, la facilitation des investissements et la promotion de normes internationales et des liens avec le marché. Cet engagement est réalisé à travers plusieurs de nos activités, au nombre desquelles figurent le Festival et l'Exposition mondiaux de l'ACA. »

Le Festival et l'Exposition mondiaux de l'ACA de cette année intégreront des sessions en groupes de discussions plénières et thématiques sur l'accès au financement, les défis tenant à l'élaboration de

politiques dans la filière, les tendances du marché et les discussions sur l'économie de la transformation de cajou. Afin de promouvoir et renforcer la croissance de l'industrie africaine du cajou, la conférence organise des rencontres interentreprises visant à favoriser de nouvelles relations d'affaires et le réseautage entre les parties prenantes. En marge de la conférence, une exposition, également connue sous le nom d'Exposition mondiale sur le cajou, se tient pendant trois jours, ce qui permet aux prestataires de services et aux fabricants de mettre en vitrine leurs tout derniers produits et les plus innovants à de nombreuses parties prenantes locales et internationales. Dans le cadre de la conférence d'une durée de quatre jours, il est réservé une journée soit pour effectuer un voyage d'apprentissage ou d'agrément au cours duquel les participants auront la possibilité de visiter un site de transformation et une pépinière d'anacarde dans la province de Nampula au Nord du Mozambique, soit pour passer une journée au célèbre Parc National Kruger en Afrique du Sud.



Pour avoir de plus amples d'informations sur les frais d'enregistrement, de parrainage et d'exposition à la conférence, veuillez visiter la page Web de la conférence de l'ACA à l'adresse suivante (<http://www.africacashewalliance.com/en/world-cashew-festival>).

Your partner for a sustainable African cashew sector

Intersnack

Contact us at cashews@intersnack-procurement.com
www.intersnack.com

Adieu à un membre révérend de l'équipe

Après avoir servi en qualité de Directeur général de l'ACA pour juste un peu moins de deux années, M. Roger Brou a fait ses adieux au Secrétariat de l'ACA en avril 2015. M. Brou fut un Directeur très respecté et tenu en très haute estime et ses nombreuses contributions à l'organisation resteront gravées dans la mémoire de tous. Ayant emménagé à Abidjan, afin d'être plus proche de sa famille, il demeurera une personne ressource et un partenaire clé pour l'Alliance africaine du cajou et l'industrie du cajou dans son ensemble et sera l'un des participants les plus incontournables au Festival et à l'Exposition mondiaux sur le cajou de cette année à Maputo.

« Je suis fort honoré d'avoir fait partie de la famille de l'ACA et j'ai conscience que l'organisation continuera de réaliser d'excellents travaux dans l'industrie africaine du cajou », a indiqué Brou. « Ce fut pour moi un honneur d'exercer en qualité de Directeur général et je continuerai de suivre de très près les activités et réussites inévitables de l'ACA. »

L'ACA adresse ses remerciements à M. Roger Brou pour son travail dévoué et est impatiente de poursuivre sa collaboration avec lui sur la base de conseils. Le Secrétariat a, depuis lors, travaillé en étroite collaboration, afin de poursuivre sans heurts les progrès de l'ACA vers l'atteinte

de ses objectifs et procédera bientôt à la désignation d'un nouveau Directeur général qui rejoindra l'équipe de l'ACA.



L'ACA bénéficie d'un financement de l'USAID pour la prorogation de la GDA 2

L'Alliance africaine du cajou est heureuse d'annoncer la confirmation de la deuxième phase de l'Alliance pour le développement mondial (GDA) avec l'USAID. Cette nouvelle phase du projet démarrera au mois d'avril 2015 et s'étendra jusqu'en mai 2017 avec un rachat facultatif d'une année supplémentaire.

Le programme initial de la GDA a été exécuté de mai 2013 à mars 2015, afin d'améliorer les moyens de subsistance en milieu rural par l'accroissement de la compétitivité de la transformation du cajou en Afrique de l'Ouest. 1,2 million de dollars US a été utilisé pour une variété de programmes ciblant les transformateurs de cajou dans 10 pays ouest-africains.



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



produit à valeur ajoutée, l'amande de cajou, plutôt que la noix de cajou brute.

La prorogation de la GDA permettra que l'impact prévu atteigne plus de 20 millions de dollars sous la forme de revenus additionnels pour les communautés rurales et d'emplois stables dans la filière du cajou pour plus de 2 500 personnes. Elle permettra également d'étendre sa portée afin d'inclure le respect des normes environnementales pour les transformateurs et d'élaborer des procédures qui doivent être intégrées à l'un des domaines clés dans le Manuel du Label de l'ACA. En général, l'ACA vise à mettre plus de 600 000 producteurs agricoles et personnes à leur charge en rapport avec le marché international via la transformation dans ce nouveau délai.

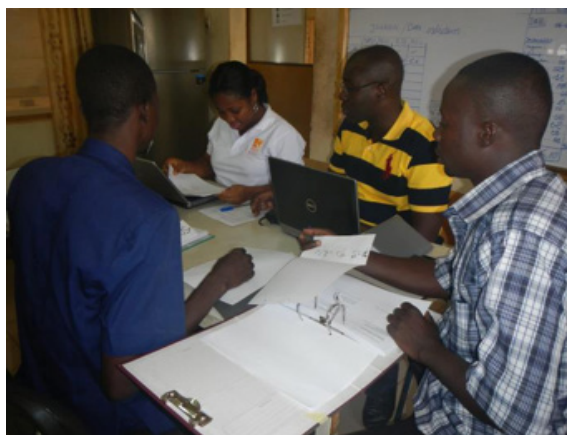
Il existe également le potentiel, grâce à l'option de rachat, pour une extension au pays en situation de post-conflit et de post-épidémie pendant toute la durée du projet.

L'obtention de cette subvention est une réalisation incroyable pour l'ACA, laquelle permettra l'expansion du programme du Label, la croissance continue de la transformation du cajou dans toute la région et l'accès accru aux marchés pour les parties prenantes africaines. Elle va sans aucun doute faire avancer considérablement le marché du cajou africain pendant toute sa durée.

Point saillant du Label de qualité et de développement durable de l'ACA : Anatrans

Le 17 juin 2015, l'usine de transformation d'Anatrans, a reçu la ré-approbation pour la certification du Label de qualité et de développement durable de l'ACA, suite à une visite de son installation au début du même mois. Ayant souscrit au programme du Label de l'ACA en juillet 2012, Anatrans est devenue en mai 2013 la première usine de transformation au Burkina Faso à avoir reçu l'approbation du Label de l'ACA.

Anatrans a été fondée en 2009 en tant que coentreprise entre une société de droit burkinabé, dénommée Anatrans S.A., et une entreprise de droit néerlandais, dénommée White Bird International BV. Anatrans est située à Bobo-Dioulasso, deuxième ville du Burkina Faso, à environ 355 km de la capitale, Ouagadougou. Tout au long de sa croissance, l'usine a connu diverses étapes d'expansion avec l'assistance du ministère néerlandais de l'économie. Anatrans est actuellement le plus grand producteur de noix de cajou au Burkina Faso, avec une capacité installée de 5 000 TM par an et a transformé 3 400 TM en 2014. Actuellement, Anatrans emploie 610 personnes, dont 80 % sont des femmes issues des communautés locales environnantes.



Suite à la page suivante...

ACTIVITES DE L'ACA



Afin d'obtenir la ré-approbation du Label, la Coordonnatrice du label de l'ACA, Dorcas Amoh, a effectué une visite à Anatrans du 1er au 3 juin, 2015. Au cours de cette visite, elle a évalué la conformité de l'usine aux normes de salubrité et de qualité des aliments, ainsi qu'à la responsabilité sociale deux années après avoir reçu l'approbation du Label de l'ACA. La portée de l'évaluation s'est étendue aux achats de matières premières, à la transformation et à l'emballage en vrac des amandes. Au cours de la visite, certes plusieurs bonnes pratiques de fabrication ont également été observées, mais des possibilités d'amélioration continue ont été aussi identifiées concernant les conditions préalables à la salubrité des aliments de l'usine par section de transformation. Elle a formulé des recommandations et proposé des modèles pour la fermeture des ouvertures observées. Amoh poursuivra de correspondre avec l'équipe de l'usine chaque mois et effectuera une visite de suivi en 2016.

Le programme du Label de l'ACA a été couronné d'un grand succès depuis son lancement en 2012. Si actuellement 8 transformateurs ont reçu la pleine certification du Label de l'ACA, près de 10 autres sont en cours d'exécution. L'ACA continuera de travailler avec les transformateurs à travers l'Afrique, afin d'accroître la conformité aux normes de salubrité, de qualité des aliments reconnues au plan international, ainsi qu'aux normes sociales et du travail.

ACTIVITES DES PARTENAIRES

GSA lance la campagne de qualité pour 2015

L'Alliance mondiale du karité (GSA) et les associations nationales au Bénin, au Burkina Faso, en Côte d'Ivoire, au Ghana, au Mali et au Nigeria ont lancé au mois de mai la campagne sur la qualité du karité pour 2015. L'on estime que 20 000 de collectrices dans toute la région sont en train d'apprendre les meilleures pratiques de collecte et de transformation des amandes de karité.

La GSA a travaillé en étroite collaboration avec l'ACA et Bordless Alliance (BA) depuis décembre 2013 dans le cadre du programme de l'USAID dénommé Vers des marchés inclusifs partout (TIME) Ce programme vise à nouer des liens solides entre l'Alliance africaine, les producteurs de karité et les marchés internationaux par la promotion de bonnes pratiques agricoles et l'établissement de solides relations d'achat.

En partenariat avec l'USAID et l'ICCO, la GSA a créé la campagne pour la qualité, afin de contribuer à l'amélioration de la qualité des amandes produites par les collectrices et à l'accroissement de leurs revenus.

La GSA et les associations nationales ont dispensé des formations aux groupes de femmes dans les langues locales et avec des supports de formation en images, notamment des affiches et des tableaux de papier. Suite aux formations sur la qualité, les femmes prennent part à des sessions de création de liens avec les marchés visant à apprendre les avantages de l'assemblage des amandes ainsi qu'à des renforcements de compétences en développement d'entreprises.

Après avoir participé aux formations, les collectrices étaient impatientes de partager les meilleures pratiques apprises, notamment le chauffage à ébullition de l'eau avant d'y ajouter les amandes, le chauffage à ébullition des amandes pendant 40 minutes maximum et le fait de couvrir la casserole pendant la cuisson. Une dame a indiqué que « le chronométrage du temps d'ébullition donne au beurre de karité un bien meilleur parfum. »

En outre, les collectrices apprennent également comment conserver les ressources naturelles pendant la transformation. « Lorsque nous utilisons moins de bois de chauffage et d'eau, nous dépensons moins d'argent, » a indiqué un membre du groupe. Ainsi, l'apprentissage des meilleures pratiques permet d'accroître les revenus des femmes. Comme une dame l'a si bien dit

: « une
bonne

amande donne un bon produit. »

D'ici à la fin de la campagne pour la qualité au titre de 2017, la GSA aura formé plus de 72 000 femmes à travers l'Afrique de l'Ouest.



Le coin des recettes : Biscotti de cajou



INGRÉDIENTS

- 1 tasse de cajou brut
- 1 cuillerée à soupe de cajou réduit en purée
- 3 gros œufs
- 1 cuillerée à café de sel
- 2 tasses de farine tout-usage
- 3/4 de tasses de sucre cristallisé blanc
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille pure

Portions pour 28 biscottis

INSTRUCTIONS :

1. Préchauffez le four à 350° F (soit 175° C). Rôtissez les noix de cajou pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et parfumées. Laissez-les refroidir, puis hachez-les grossièrement. Laissez reposer le tout.
2. Réduire la température du four à 300° F (soit 150° C) et tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé
3. Dans un petit bol, battez légèrement les œufs, la purée de cajou et la vanille. Laissez reposer le mélange.
4. Dans un grand bol, mélangez de la farine, du sucre, de la poudre à lever et du sel. Battez le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène (environ 30 secondes). Ajoutez graduellement le mélange d'œuf et battez jusqu'à obtenir une pâte, ajouter les noix de cajou à mi-parcours.
5. Sur une surface légèrement farinée, roulez la pâte en une bûche d'environ 14 pouces (35 cm) de long et de 3 à 4 pouces (8 à 10 cm) de large. Transférez la bûche sur la plaque préparée et laissez la cuire au four pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit ferme au toucher (la bûche s'étendra pendant la cuisson au four). Retirez-la du four et laissez-la refroidir sur un panier de broches pendant environ 10 minutes.
6. Transférez la bûche sur une planche à découper et à l'aide d'un couteau dentelé, coupez la bûche en tranches de 1/2 pouce (soit 1,25 cm) d'épaisseur en diagonale. Disposez-les de manière uniforme sur une plaque à pâtisserie. Laissez-les cuire au four pendant 10 minutes, retournez les tranches et laissez-les cuire encore pendant 10 minutes ou jusqu'à consistance ferme au toucher. Retirez-les du four et laissez-les refroidir. A conserver dans un récipient étanche à l'air. A déguster froid !

Calendrier du cajou pour 2015

Août

17 - 18

Atelier sur la compétitivité de l'activité du cajou et la durabilité environnementale à Ilorin, au Nigeria

Septembre

21 - 24

Festival & Exposition mondiaux sur le cajou de l'ACA prévus à Maputo, au Mozambique



Contactez-nous à l'adresse suivante :
aca@africancashewalliance.com
ou appelez le +233 302 77 41 62