



Numéro 50  
Mars 2017

## La conférence annuelle de l'ACA sur le cajou revient au Bénin

### Dans le présent numéro

Le Label de l'ACA reçoit l'approbation de la société Red River Food INC. 2

L'ACA démarrera la mise en œuvre de projets dans le cadre du FdAC 2

INC COMMUNIQUÉ DE PRESSE 3

Une vision pour l'industrie du cajou en Afrique 3

Le coin des recettes : Noix de cajou épicées au curry 3

L'Alliance africaine du cajou a officiellement lancé les inscriptions pour la 11<sup>ème</sup> conférence annuelle de l'ACA sur le cajou. La conférence de cette année sera organisée à Cotonou, au Bénin du 18 au 21 septembre 2017 sous le thème « Une nouvelle vision pour les partenariats et les investissements ».

Prévoyant d'attirer plus de 360 participants, la conférence de cette année mettra l'accent sur la création d'une nouvelle image de l'industrie du cajou à travers une concentration et une évolution des activités de l'ACA. Divers acteurs de la chaîne de valeur du cajou seront présents et participeront à des forums de partage de connaissances, des sessions d'apprentissage pratique, une exposition et ils auront l'occasion de nouer des liens commerciaux.

Le Bénin est le pays d'accueil idéal pour la conférence de cette année, en raison du positionnement stratégique du pays. À cela s'ajoute l'intérêt accru du gouvernement local pour la promotion des investissements dans la filière du cajou, tout en s'adaptant aux tendances de l'industrie en pleine évolution. Connu pour la qualité de ses semences de cajou brutes (48-52 livres) dans le monde du cajou, le Bénin a doublé sa production en moins d'une décennie et réalise désormais une production annuelle estimée de 110 000 à 130 000 TM. Le pays est le quatrième exportateur de noix de cajou brutes en Afrique et a exporté plus de 120 000

TM en 2016. La filière du cajou occupe une place importante dans l'économie nationale, injectant environ 196 millions de dollars comme opération sur devise dans l'économie béninoise en 2016, ce qui représente 18 % des revenus d'exportation du pays. Le cajou est devenu par conséquent l'une des cultures prioritaires pour le gouvernement.

Comme toujours, les parrains, les partenaires, et les contributeurs ainsi que de nombreuses autres entités ayant une passion pour l'industrie du cajou rendent cette conférence possible. Cette plateforme fournit un outil efficace de commercialisation, dans la mesure où elle fournit un accès à une diversité de personnes, promeut les entreprises, améliore la visibilité et crée des liens vers les marchés. L'ACA a particulièrement adapté les opportunités de parrainage de cette année pour satisfaire les besoins uniques de chaque parrain et a fourni des opportunités exceptionnelles et des avantages pour tous. Veuillez visiter notre site Web pour obtenir de plus amples détails.

Your partner for  
a sustainable African  
cashew sector

**Intersnack**

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

11<sup>ème</sup> Conférence Annuelle du Cajou de l'ACA



**UNE NOUVELLE VISION  
POUR DES PARTENARIATS  
ET DES INVESTISSEMENTS**

**Cotonou, Benin**  
18-21 septembre, 2017

Partage des connaissances | Exposition | Visites de terrain



## Le Label de l'ACA reçoit l'approbation de la société Red River Food INC.

L'ACA est heureuse d'annoncer que le principal importateur de noix aux États-Unis, à savoir la société Red River Food Inc., a approuvé le Label de qualité et de développement durable de l'ACA. Le Label de l'ACA est une marque acceptée par l'industrie qui garantit la conformité aux normes de qualité, de salubrité alimentaire et sociales/de travail reconnues au plan international. L'ACA a noué une relation solide avec Red River Food Inc. en 2009 en raison de l'objectif partagé qui est de disposer de normes renforcées de qualité et de salubrité alimentaire. L'ACA espère maintenir la qualité et la durabilité du programme du Label et exhorte les transformateurs à obtenir le Label de l'ACA étant donné que les acheteurs internationaux favorisent la qualité.

Pour obtenir davantage d'informations sur la façon d'améliorer votre usine de transformation, veuillez contacter Dorcas Amoh à [damah@africancashewalliance.com](mailto:damah@africancashewalliance.com)



February 22, 2017

This letter is an endorsement of African Cashew Alliance's Seal Program.

RED RIVER FOODS is a leading U.S. importer of a wide variety of tree nuts, dried fruits, seeds, and specialty snack products. We supply the bakery, confectionery, cereal, dairy, and snack food industries with the finest quality product ingredients. Red River operates from offices strategically located near major ports on the east and west coasts of the United States. We enjoy a worldwide reach, serving a loyal and increasing customer base with approximately 50 product varieties from more than 20 countries across the globe.

In Africa we buy from several of the ACA Seal approved factories. We rely on the Seal Program to ensure that we will be getting quality cashew kernels from factories that have been certified with the ACA seal. We believe that the seal a good step in the right direction towards the Food Safety Modernization Act. Educating and instructing factories on food safety preventive controls such as having a food safety plan, understanding good manufacturing practices, and how to manage a recall plan are critical for factories to have in place if they want to export to the United States. The ACA Seal program can be the foundation on getting factories FSMA compliant.

Having established a relationship with ACA since 2009, and opening an office in Ghana in 2011, Red River Foods not only works to strengthen the processors but we are committed to improving farmer yields by educating farmers on best farming practices. RRF believes in strengthening the whole supply chain in Africa and the ACA seal is an integral part of the value chain.

We look forward to buying from more ACA Seal approved factories in the future.

Regards,

Wayne Tibbon  
Director of Operations, Africa  
Red River Foods, Inc.

Richmond, VA: 9020 Stony Point Parkway, Suite 380, Richmond, VA 23225  
Telephone: (804) 320-1830 Toll Free: (800) 44-FOODS Fax: (804) 320-1896  
Cambridge, CA: 155 Granada Street, Suite Q, Cambridge, CA 93010 Telephone: (805) 987-8832 Fax: (805) 987-7341  
Uniondale, NY: 626 RKR Plaza, Uniondale, NY 11556 Telephone: (516) 522-2742

## L'ACA démarrera la mise en œuvre de projets dans le cadre du FdAC

L'Alliance africaine pour le cajou est très heureuse de mettre en œuvre un projet dans le cadre du Fonds africain pour le commerce (FdAC). Depuis des années, la Banque africaine de développement (BAD), à travers l'exécution de son fonds, le FdAC, aide les pays membres à faible revenu de la Banque à renforcer les compétences en commerce, à élaborer des régimes de réglementation et à développer l'infrastructure requise pour améliorer la performance et la compétitivité du commerce et, ce, afin que ces pays tirent profit des opportunités en matière de commerce international et de marché. Désormais, la BAD utilise cette ressource précieuse pour aider la filière du cajou.

Le projet vise à aider les industries africaines du cajou à améliorer la quantité et la qualité des produits, à développer des marchés conformément aux meilleures pratiques internationales et, ce, en s'assurant que la transformation du cajou est entreprise d'une manière qui est écologiquement durable à travers les régions ciblées, en renforçant la participation économique des femmes à la filière de transformation du cajou, et en réduisant la pauvreté en milieu rural par la promotion de l'accroissement des revenus ruraux grâce à une amélioration de la compétitivité et des revenus au niveau des transformateurs de cajou en Afrique de l'Est et de l'Ouest (Bénin, Burkina Faso, Côte d'Ivoire, Ghana, Guinée-Bissau, Kenya, Mozambique, et Tanzanie). Le Fonds est structuré autour de quatre piliers stratégiques, à savoir : i) améliorer la facilitation des échanges commerciaux ; ii) renforcer l'accès au marché par l'amélioration de la qualité des produits et le développement de la commercialisation ; iii) renforcer les institutions et nationales et régionales liées au commerce ; et iv)

fournir des services de conseil en matière de commerce aux pays membres de la BAD.

La convention de subvention a été signée en 2015 et le démarrage de la mise en œuvre se fera en mai 2017, après l'achèvement des procédures administratives de la Banque. Au nombre des objectifs du projet, l'on compte :

- I. améliorer la qualité des produits et le développement de la commercialisation, conformément aux meilleures pratiques internationales, afin de réduire la pauvreté ;
- II. accroître la compétitivité, les revenus et l'emploi des transformateurs de cajou en Afrique de l'Est et de l'Ouest ;
- III. favoriser la participation des femmes dans la transformation du cajou ;
- IV. améliorer les normes environnementales et la durabilité dans la transformation du cajou africain.

Il est prévu que d'ici la fin du projet, au moins 1 500 emplois soient créés, dont 70 % seront pour des femmes, notamment des postes de supervision et de gestion dans la transformation du cajou. L'ACA s'attend également au fait que le projet ait un impact environnemental positif à travers la mise en œuvre de pratiques durables du point de vue écologique, par les transformateurs du cajou, à la suite de la promotion de ces pratiques par le projet. dores de caju, se estes seguirem os objetivos do projeto para estas práticas.

### INC COMMUNIQUÉ DE PRESSE: La consommation de noix est associée à un risque plus faible de maladies cardiovasculaires, de cancer et de mortalité toutes causes confondues

Dans un examen systématique et une méta-analyse de la relation dose-réponse des études prospectives publiées dans la revue BMC Medicine<sup>1</sup>, des chercheurs ont examiné l'association de la consommation de noix et du risque de maladie cardio-vasculaire (MCV), de cancers et de la mortalité toutes causes confondues et par cause spécifique chez les adultes. Une consommation plus élevée de noix (15-20 g/jour ou 5-6 portions/semaine) a été associée à un risque réduit de MCV, de cancers et de mortalité toutes causes confondues. La consommation d'arachides et de noix autres que l'arachide a abouti à des conclusions similaires.

Une équipe internationale de Norvège, du Royaume-Uni et des États-Unis a analysé vingt études à travers une méta-analyse, en fournissant le résumé des estimations le plus actualisé de l'association entre la consommation de noix et les MCV, les cancers et la mortalité toutes causes confondues et par cause spécifique. Les conclusions étaient cohérentes aux revues et aux méta-analyses précédentes publiées.

Les résultats fournissent d'autres preuves indiquant qu'une consommation plus élevée de noix peut réduire le risque de MCV, de cancers et de mortalité toutes causes confondues.

Plus récemment, dans un essai clinique publié dans Metabolic Syndrome and Related Disorders<sup>2</sup>, une équipe de chercheurs d'Inde a examiné les effets de la consommation quotidienne d'amandes pendant 24 semaines chez des patients souffrant de diabète de type 2. L'incorporation d'amandes dans un régime alimentaire bien équilibré a été associée à de multiples effets bénéfiques sur la glycémie et les facteurs de risque de MCV. L'équipe a constaté une amélioration significative des valeurs moyennes du tour de taille, du ratio du tour de taille, du sérum triglycérides

et du cholestérol de lipoprotéine de basse densité (LDL) entre autres paramètres.

Selon l'Organisation mondiale de la santé, les MCV étaient la première cause de décès due à une maladie non transmissible (MNT) en 2012 et ont été la cause de 17,5 millions de décès, soit 46 % des MNT<sup>3</sup>.

#### À propos du Conseil international des noix et fruits secs

Les membres de l'INC comptent 700 sociétés du secteur des noix et des fruits secs issues de plus de 70 pays. L'INC est l'organisation internationale chef de file relative à la santé grâce aux noix et aux fruits secs, la nutrition, la salubrité alimentaire, les normes et réglementations internationales.

1 Aune, D., Keum, N., Giovannucci, E., Fadnes, L. T., Boffetta, P., Greenwood, D. C., & Norat, T. (2016). Consommation de noix et risque de maladie cardiovasculaire, de cancers, de mortalité toutes causes confondues et par cause spécifique : un examen systématique et méta-analyse de la relation dose-réponse des études prospectives. BMC medicine, 14(1), 207.

2 Gulati, S., Misra, A., & Pandey, R. M. (2017). Effet du supplément d'amandes sur la glycémie et les risques de facteurs cardiovasculaires sur les Indiens asiatiques en Inde du Nord souffrant de diabète sucré de type 2 : une étude de 24 semaines. Syndrome métabolique et troubles connexes.

3 Rapport sur la situation mondiale des maladies non transmissibles 2014. Genève, Organisation mondiale de la santé, 2014.



Carrer de la Fruita Seca, 4  
Poligon Tecnoparc  
43204 REUS, Spain  
tel.: +34 977 331 416  
fax: +34 977 315 028  
inc@nutfruit.org  
www.nutfruit.org

### Une vision pour l'industrie du cajou en Afrique

Le 29 mars 2017, l'Alliance africaine du cajou (ACA) a organisé avec le soutien de l'Initiative du cajou compétitif (ComCashew) et du Centre pour le commerce et l'investissement en Afrique de l'Ouest de l'USAID (WATH) un forum d'une journée pour les parties prenantes du cajou. Des parties prenantes de l'ensemble de la chaîne de valeur du cajou se sont réunies dans le cadre de cette plateforme pour apprendre, partager des idées et, fait le plus important, pour procéder à un remue-méninge visant à élaborer une vision commune pour l'industrie africaine du cajou pour les dix prochaines années.

Ont honoré de leur présence à cet important forum, Dr Seth Akoto, Directeur du service des produits agricoles du ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture du Ghana (MoFA), Dr Adama Coulibaly, Directeur général du Conseil du coton et de l'anacarde (CCA) de Côte d'Ivoire, représentant également le CICC ainsi que M. Florentino Nanque, Président de l'ACA et Mme Rita Weidinger, Directrice exécutive de Comcashew.

Après une série de discussions en table ronde et d'exercices de remue-méninge, les participants au forum ont élaboré et adopté une vision commune à mettre en œuvre pour la période allant de 2017 à 2027. La vision est de « créer de la richesse pour tous les acteurs de la chaîne de valeur en transformant localement tout le cajou africain, et ce, de façon compétitive et durable, et fournir des amandes et produits dérivés du cajou retraçables à la fois pour le marché local et l'exportation ». Conjointement aux objectifs stratégiques clés, cette vision guidera dorénavant toutes les activités ainsi que les interventions visant à développer l'industrie africaine du cajou pendant les 10 prochaines années et devrait évoluer avec l'industrie.



### Le Conseil Coton Anacarde (CCA) entame une démarche pour autoriser et faciliter l'exportation terrestre des noix de cajou brutes de la Côte d'Ivoire destinées à être transformées dans des pays voisins.

Du 1er au 7 avril, le Coordonnateur du Business Advisory de l'ACA, et les cadres de l'Association de l'industrie du cajou au Ghana (CIAG) M. Nii Smith et M. John Addaquay ont visité des usines de transformation du cajou au Ghana. Cette visite rentre dans le cadre d'un appui technique de l'ACA en vue de développer l'industrie du Cajou au Ghana. L'objectif principal de cette visite est de mener une analyse des défis liés à la transformation, et tirer des conclusions pour une présentation finale au gouvernement du Ghana, à la suite de l'initiative du gouvernement de revitaliser l'Industrie au Ghana à travers l'Association des industries du Ghana (AGI).

De retour de ce voyage d'évaluation, l'ACA et le CIAG devraient produire un rapport technique, qui décrira explicitement les conditions pour aboutir à une valeur ajoutée de cette industrie au Ghana et, finalement, assurer une continuation des activités de transformation ainsi qu'une revitalisation des unités de transformation locale.

L'Alliance pour le Cajou Africain est honorée de faire partie de cette initiative et espère de voir une industrie de cajou plus compétitive au Ghana.

### Le coin des recettes : Noix de cajou épicées au curry



#### INSTRUCTIONS:

1. Dans une grande poêle non adhésive, faire cuire les noix de cajou à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées, pendant environ 4 minutes.
2. Ajouter la poudre de curry, l'ail, la sauce Worcestershire, le cumin et le poivre de Cayenne.
3. Cuire tout en remuant pendant 2-4 minutes ou jusqu'à ce que les noix de cajou soient bien recouvertes.
4. Étaler sur du papier aluminium pour refroidir complètement.
6. Ajouter les canneberges ; conserver dans un contenant hermétique. Quantité : 2-1/2 tasses.

Source: <http://www.tasteofhome.com/recipes/curry-spiced-cashews>

#### Prochaines activités de l'ACA

##### Mars

26th-7th Visites de l'ACA à Valency International et à FoodPro au Nigeria

##### Avril

19th-28th Formation de l'ACA en Côte d'Ivoire dans le cadre de l'Alliance mondiale pour le développement 2 (GDA2)

#### INGRÉDIENTS

- 2 tasses de noix de cajou salées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de poudre de curry
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 3/4 cuillère à café de cumin moulu
- 1/4 cuillère à café de poivre de Cayenne
- 1/2 tasse de canneberges sèches



Contactez-nous à  
aca@africancashewalliance.com ou  
appelez +233 302 78 16 08