



ACA
AFRICAN
CASHEW
ALLIANCE



UNE DÉCENNIE DE TRANSFORMATION

Festival et Expo mondiaux sur le cajou organisés par l'ACA en 2016



Bissau, Guinée-Bissau

19-22 septembre 2016

**SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET
HACCP**

Dorcas D. Amoh, 21 septembre 2016



LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET LE CAJOU

La libéralisation du commerce mondial et le fait que les consommateurs exigent des aliments qui soient non seulement économiques, mais également sains, savoureux et salubres sont en train de changer la transformation des aliments jusqu'à présent axée sur la quantité pour la porter sur un marché international axée sur la qualité, où les produits alimentaires, les zones de production, les chaînes de production et les marques sont en concurrence les uns avec les autres.

Bientôt, la compétitivité de la production alimentaire sera davantage tributaire de la fiabilité de la salubrité et de la qualité des aliments, ainsi que de l'acceptabilité des procédures de production plutôt que de la quantité et du prix.



LABEL DE L'ACA

- Conscients de l'importance croissante que revêt la salubrité alimentaire et de la nécessité de se procurer des noix de cajou en Afrique en raison de l'accroissement de leur capacité de production et de transformation, certains acheteurs internationaux tels qu'Intersnack et Kraft Foods se sont réunis pour conceptualiser le Label de ACA.
- Avec l'aide de Jim Giles, ancien Vice-président de Planters Quality, 14 procédures sur les questions de qualité clés ont été élaborées en 2012.



PRÉOCCUPATIONS DES ACHETEURS



Infestation



Corps étrangers



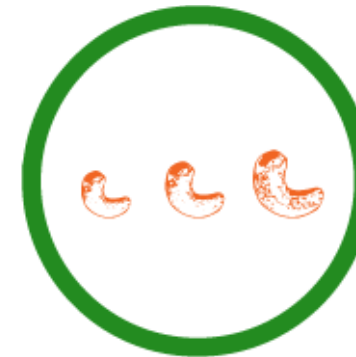
Formation de blocs/
agglutination



Goût acceptable



Aliment sain



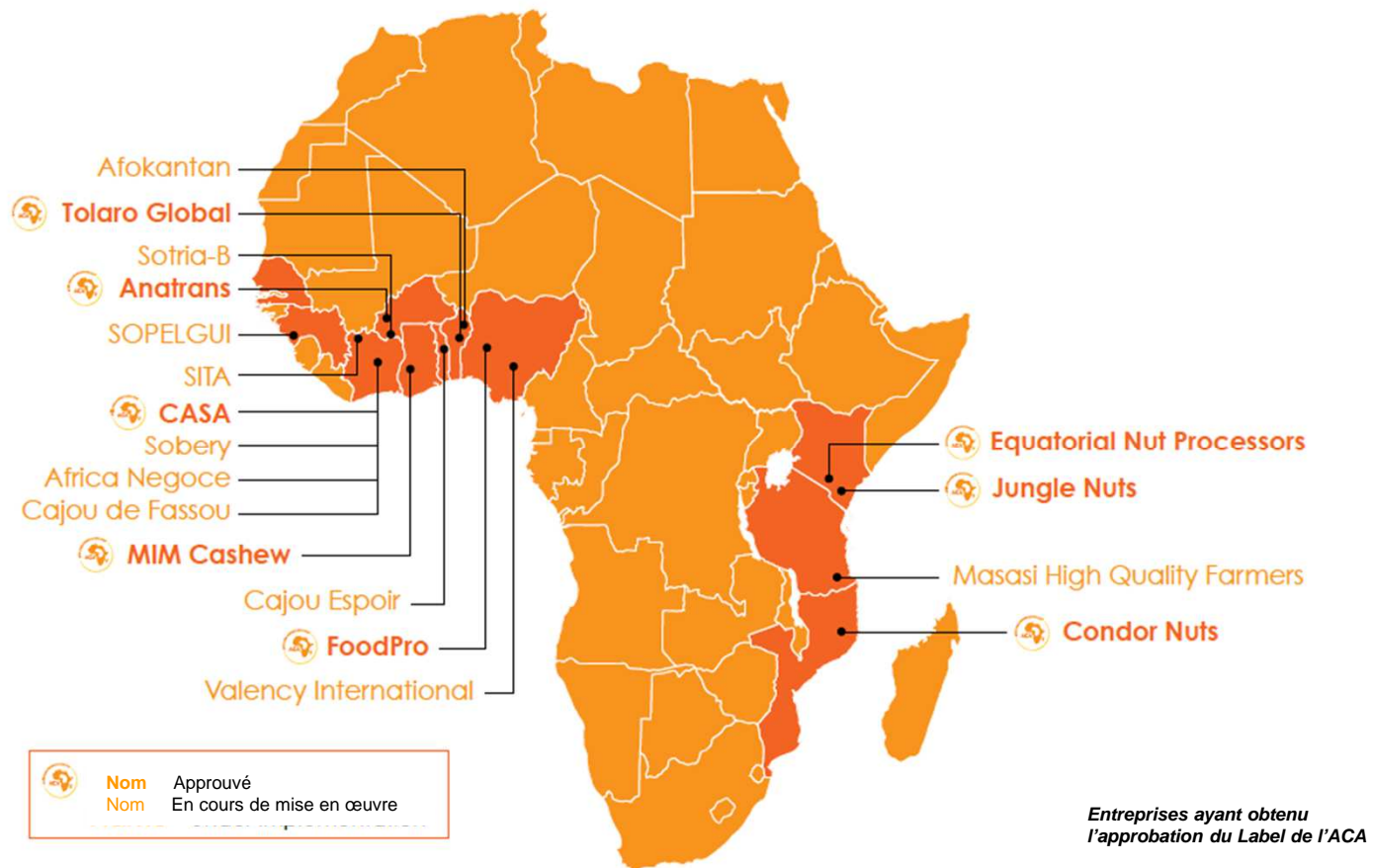
Classement adéquat
par grade



- La norme du Label de l'ACA a deux composantes, à savoir : Salubrité et qualité des aliments et Responsabilité sociale.
- Tolaro Global a été la première entreprise à obtenir l'approbation du Label en 2013 et a été soumise à 2 audits de re-approbation jusqu'à ce jour.



TRANSFORMATEURS AYANT OBTENU L'APPROBATION DU LABEL DE L'ACA





LABEL DE L'ACA : À CE JOUR



📍 6 usines ayant obtenu l'approbation du Label

- Condor Nuts
- Condor Cajou
- Food Pro
- Jungle Nuts
- Anatrans
- ENP

📍 4 usines ayant fait l'objet d'une re-approbation du Label

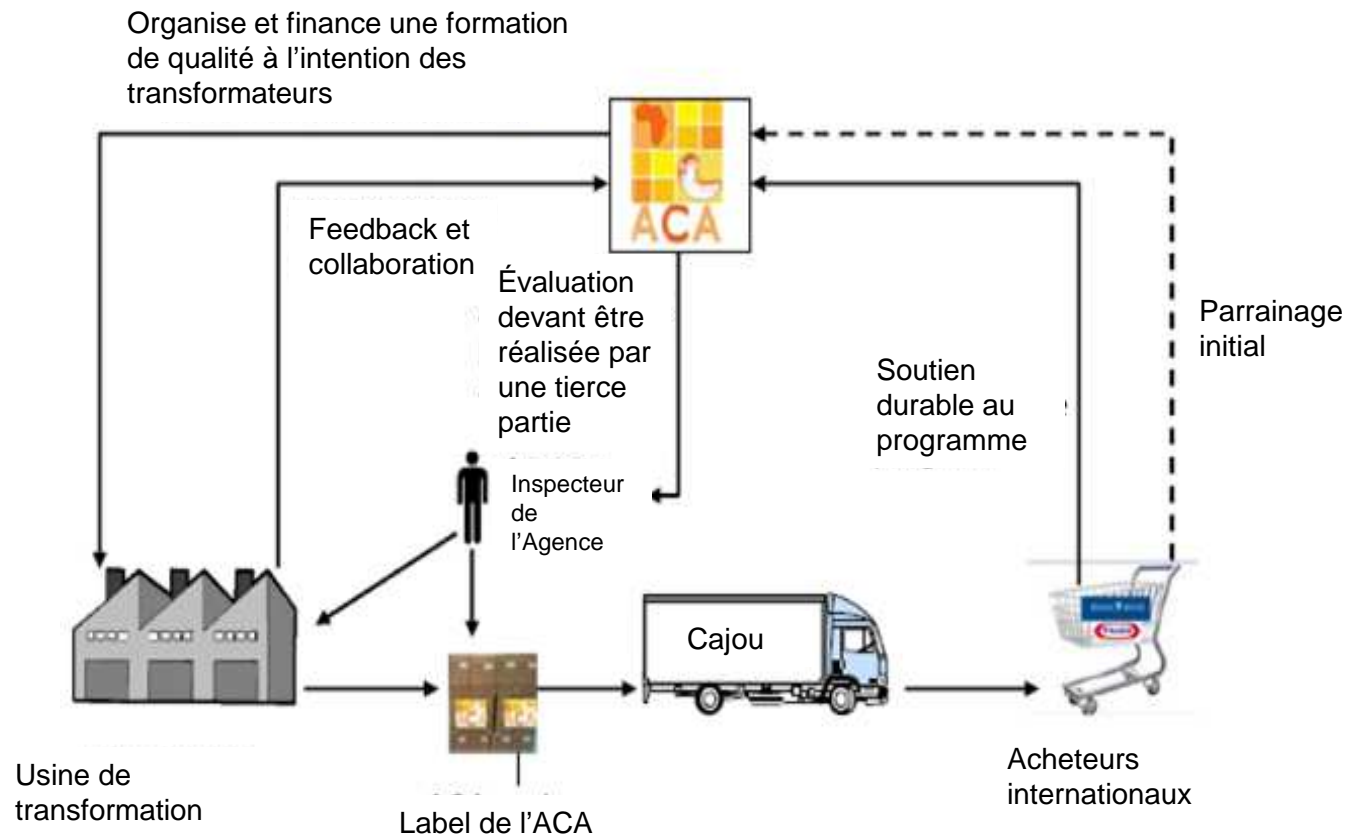
- Tolaro Global
- Mim
- CASA
- Cajou Espoir

📍 6 usines en cours de mise en œuvre

- Afokantan
- Cajou de Fassou
- Sobery
- Africa Negoce
- Sotria-B
- Valency International



CONCEPT INITIAL DU LABEL DE L'ACA





PROCESSUS DE CERTIFICATION DU LABEL DE L'ACA

1. ENREGISTREMENT POUR DÉMARRER LE PROCESSUS

S'enregistrer pour devenir membre de l'ACA
Soumettre une requête pour les services du Label de l'ACA
Facture soumise par l'ACA
Paiement/accord partiel dans le cadre du Plan de paiement
Contrat formel signé avec l'ACA



2. PREMIÈRE VISITE

Conduite d'une pré-évaluation initiale et d'une analyse des lacunes



3. SECONDE VISITE

Formations assurées sur la base des résultats de l'analyse des lacunes et de la pré-évaluation
Plan d'action élaboré en collaboration avec le responsable de la salubrité des aliments et la Haute direction
Date fixée pour la conduite de l'évaluation/l'audit dans l'usine



4. TROISIÈME VISITE

Catégorisation de l'usine
Mesures correctives si la catégorie est en-dessous de la note de passage
Réévaluation après l'application des mesures correctives

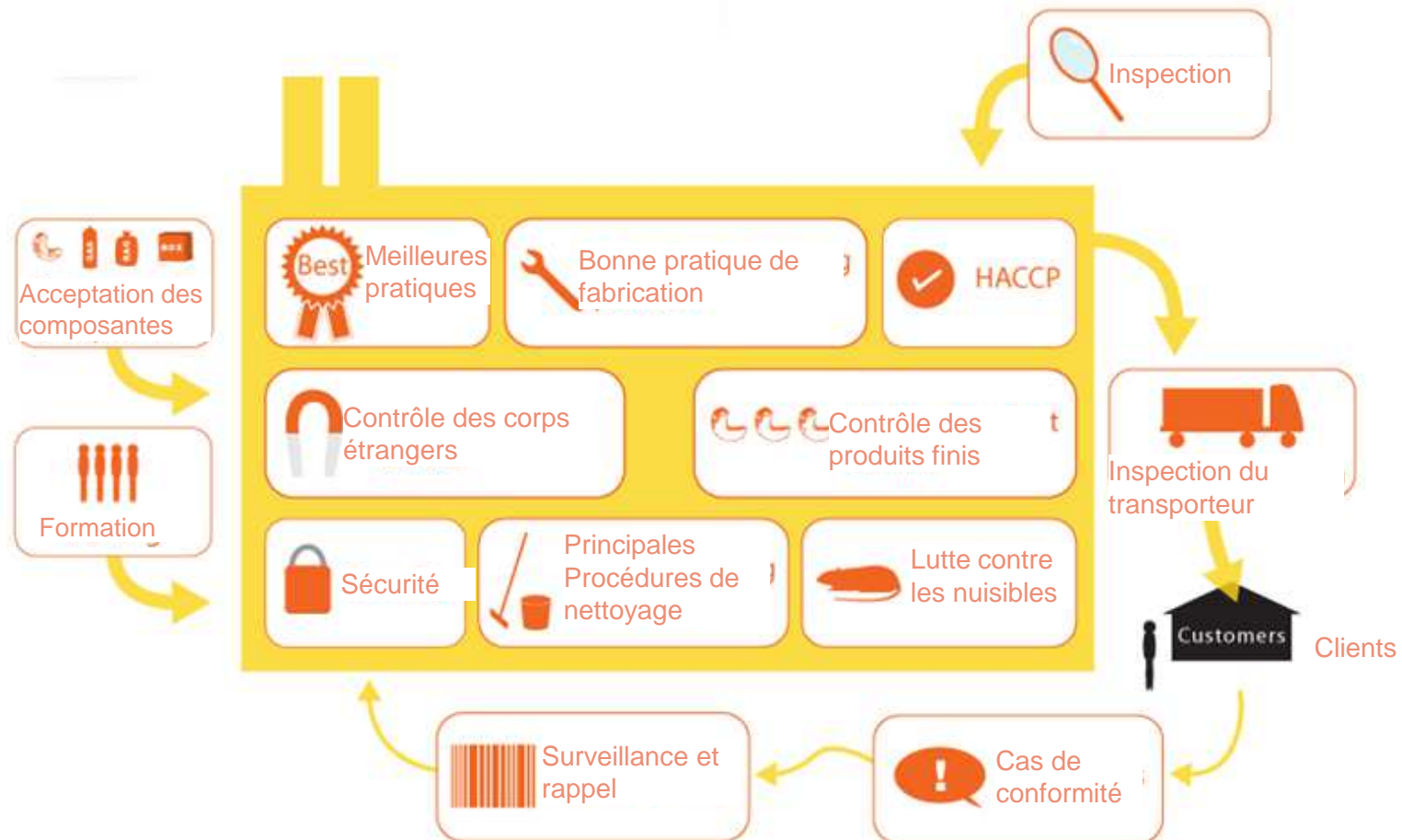


5. Félicitations, vous avez obtenu l'approbation du Label de l'ACA

Audits annuels de renouvellement



14 PROCÉDURES





RESPONSABILITÉ SOCIALE

- L'usine doit se conformer aux normes de responsabilité sociale dans toutes ses opérations
- La conformité sociale mondiale est satisfaite sur la base de la législation locale
- Les normes définies à l'échelle mondiale comprennent :
 - Le travail des enfants/carcéral
 - L'abus et l'harcèlement
 - Des salaires équitables
 - Les conditions de travail
 - Les heures de travail
 - La liberté d'association et le droit à la négociation collective
 - La santé et la sécurité



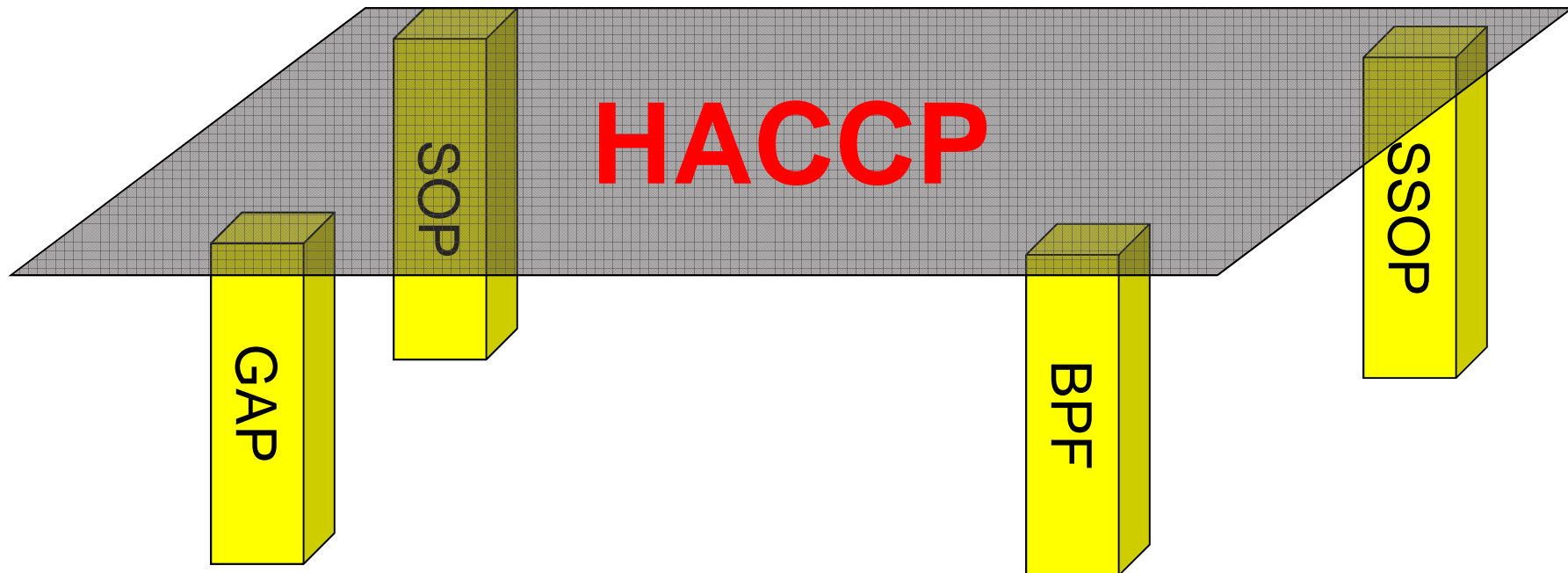
L'HACCP DANS LE CADRE DU LABEL DE L'ACA

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

- C'est un système de vérification de la salubrité des aliments
- Il est préventif et non réactif
- C'est un outil de gestion pour la protection contre les dangers biologiques, chimiques et physiques des noix
- Ce n'est pas un système permettant d'atteindre le risque zéro
- Il est conçu pour réduire au maximum, et non pour éliminer, le risque que présentent les dangers en matière de salubrité des aliments



L'HACCP n'est pas un processus « autonome » !





ÉTAPES INITIALES DANS LE CADRE DE L'HACCP

1. Constituer l'équipe HACCP (qui devrait être une équipe multidisciplinaire)
2. Identifier le produit alimentaire et sa distribution
3. Définir l'utilisation et les consommateurs visés de ce produit
4. Élaborer un diagramme de flux pour l'opération de transformation de ce produit
5. Vérifier le diagramme de flux « sur le terrain »



7 PRINCIPES DE L'HACCP

1. Effectuer l'analyse des risques
2. Identifier les points de contrôle critiques
3. Définir les seuils critiques
4. Mettre en place un système de suivi
5. Déterminer les mesures correctives
6. Établir des procédures de vérification
7. Mettre en place un système de tenue d'archives et de documentation



LA FSMA DES ÉTATS-UNIS

- La Loi sur la modernisation de la sécurité alimentaire (FSMA) a été signée par le président Obama le 4 janvier 2011 et vise à mieux protéger la santé publique en aidant à garantir la salubrité et la sécurité de l'approvisionnement alimentaire. La FSMA englobe la prévention des problèmes de salubrité des aliments comme le fondement d'un système moderne de sécurité alimentaire.



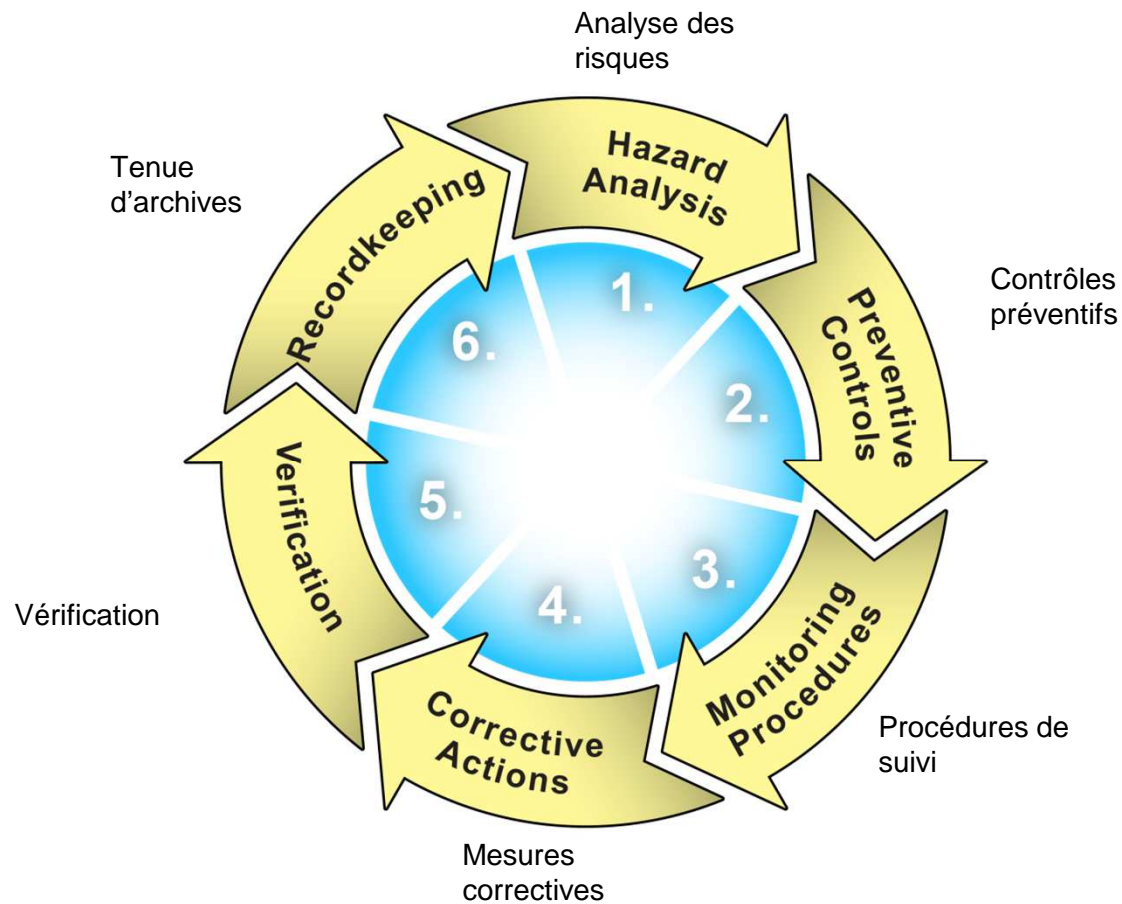
Sept principales règles

- **Contrôles préventifs de l'alimentation humaine**
- Contrôles préventifs des aliments pour animaux
- Accréditation des laboratoires tiers
- Normes de salubrité des produits alimentaires
- **Programme de vérification des fournisseurs étrangers**
- Transport sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale
- Adultération intentionnelle
- En outre, plusieurs documents d'orientation – plus de 40 probablement



RÈGLE DE CONTRÔLES PRÉVENTIFS

HACCP





PROGRAMME DE VÉRIFICATION DES FOURNISSEURS ÉTRANGERS

- La règle exige des importateurs de produits alimentaires d'élaborer, d'appliquer et de maintenir un Programme de vérification des fournisseurs étrangers (FSVP).
- Cette section de la FSMA place directement la responsabilité de la salubrité des produits alimentaires sur les seuls importateurs qui font entrer des produits alimentaires aux États-Unis
- En outre, ils seront tenus responsables de tout problème de salubrité des aliments liés aux produits alimentaires importés et à leurs fournisseurs.



- Les importateurs de produits alimentaires devront prouver qu'ils importent ces produits auprès de fournisseurs étrangers approuvés.
- Afin de répondre à cette exigence, les importateurs devront élaborer, appliquer et maintenir une évaluation des risques du produit alimentaire importé et du fournisseur étranger, des activités de vérification, des enquêtes et des mesures correctives, une évaluation périodique du FSVP, l'identification des importateurs et la tenue d'archives pour chaque produit importé et pour chaque fournisseur étranger.



QUELLES SONT LES IMPLICATIONS POUR LES TRANSFORMATEURS AYANT OBTENU L'APPROBATION DU LABEL

- Avant qu'un importateur de produits alimentaires ne fasse entrer des produits alimentaires aux États-Unis conformément à la Section 301 de la FSMA, il devra procéder à une évaluation des risques du produit alimentaire, qui se compose de deux parties :
- En premier lieu, l'importateur devra procéder à une évaluation de l'analyse des risques et des contrôles préventifs sur les risques (HARPC) de chaque produit alimentaire devant être importé aux États-Unis.
- En second lieu, l'importateur devra évaluer la situation actuelle de son fournisseur étranger en ce qui concerne la salubrité des aliments, y compris l'évaluation de l'efficacité de ses procédures, processus et pratiques en matière de salubrité des aliments, ses antécédents de conformité aux réglementations pertinentes de la FDA (c'est-à-dire, les lettres d'alerte et de mise en garde en matière d'importation), ses antécédents de performance en matière de salubrité des aliments et d'autres facteurs liés à la salubrité alimentaire (c'est-à-dire, le stockage et le transport)



AVENIR DU LABEL DE L'ACA

- Bien que le Label de l'ACA n'existe que depuis seulement 4 ans, il a eu un grand impact auprès de la plupart des acheteurs internationaux d'amandes, qui requièrent avec insistance cette certification avant tout achat.
- La plupart des transformateurs ont apprécié le processus de certification unique qui intègre une phase de pré-évaluation et des formations adaptées aux besoins de l'usine avant la fixation d'une date pour l'audit de certification.



DÉFIS

- Au plan économique

Les recommandations qui ont été formulées à l'intention des transformateurs et qui couvrent notamment les améliorations en matière d'aménagement, de stations hygiéniques de lavage des mains, d'équipements de protection individuelle (EPI) qui entraînent un coût se sont révélées difficiles à mettre en œuvre, en raison des problèmes économiques. Le problème persistant tenant à la disponibilité de noix brutes et leur prix élevé a également affecté négativement le chiffre d'affaires.



- Professionnels qualifiés dans le domaine de la salubrité des aliments

Manque de personnel qualifié dans le domaine de la salubrité des aliments qui soit prêt à travailler dans des régions parfois éloignées où sont implantées ces usines. L'on a enregistré une forte rotation du personnel de ces usines, rendant ainsi les formations inefficaces/redondantes. De plus, dans les usines où ces professionnels existent, ils ne sont pas autorisés à effectuer des changements qui permettront d'améliorer le système de gestion de la salubrité des aliments.



- Perception relative à la garantie de salubrité et de la qualité des aliments

La salubrité des aliments a toujours été perçue comme un coût relatif à la conduite des affaires plutôt que comme une partie intégrante. Bien que cette perception soit progressivement en train de changer, elle a constitué un obstacle majeur expliquant la raison pour laquelle si peu d'usines de transformation adhèrent au Label de l'ACA et obtiennent effectivement l'approbation dudit Label.



PERSPECTIVES

- L'ensemble des 14 procédures seront examinées, afin de refléter les changements actuels comme, par exemple, l'inclusion des allergènes en tant que risques dans la procédure de l'HACCP.
- Les procédures environnementales telles que la gestion des déchets et la lutte contre la pollution doivent être ajoutées comme partie intégrante du projet de la BAD, qui doit encore être mis en œuvre en Afrique orientale et occidentale



LABEL DE L'ACA POUR LES EXPLOITANTS AGRICOLES

- Introduction du Label pour les exploitants agricoles qui garantira la qualité et la salubrité de toutes les noix de cajou brutes produites en Afrique.
- Cela permettra de s'assurer que les transformateurs africains ainsi que les transformateurs internationaux qui s'approvisionnent en noix provenant d'Afrique aient la garantie d'un produit de qualité.



LABEL DE L'ACA POUR LES EXPLOITANTS AGRICOLES (suite)

Les questions à traiter dans le cadre du Label pour les exploitants agricoles sont les suivantes :

- Bonnes pratiques agricoles
- Lutte contre les nuisibles
- Pratiques post-récolte
- Agriculture durable

Un consultant sera recruté pour élaborer les normes.



UNE DÉCENNIE DE TRANSFORMATION

Festival et Expo mondiaux 2016 sur le cajou organisés
par l'ACA



Bissau, Guinea-Bissau

19-22 septembre 2016

Merci de votre aimable attention !

