



ACA
AFRICAN
CASHEW
ALLIANCE



UNE DÉCENNIE DE TRANSFORMATION

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



Bissau, Guinée-Bissau

19-22 septembre 2016



**Opportunités et défis de l'industrie du cajou :
l'Afrique et au-delà**

Wayne Tilton, 20 septembre 2016



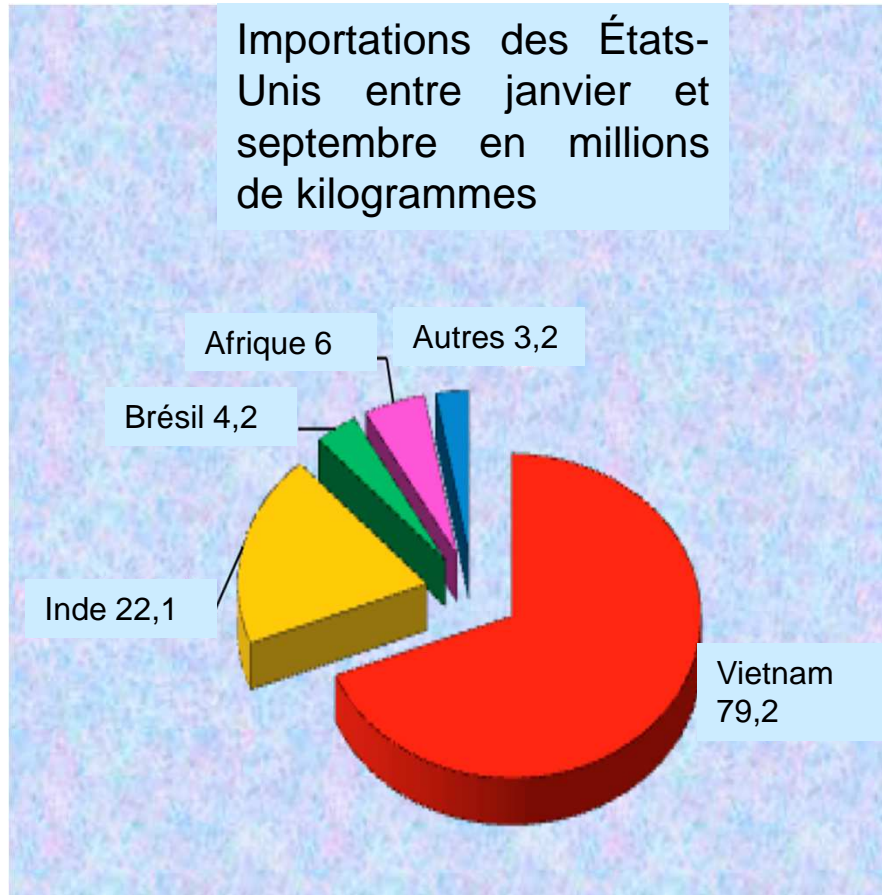
Tendances des noix

- Le consommateur se détourne des sources traditionnelles de protéines (viande rouge)
- Demande croissante de collations saines
- Montée du végétarisme et du végétalisme
- Demande de produits et d'ingrédients naturels
- Meilleure acceptation de noix ayant une teneur élevée de « bonne graisse »
- Intérêt pour l'histoire derrière leur alimentation





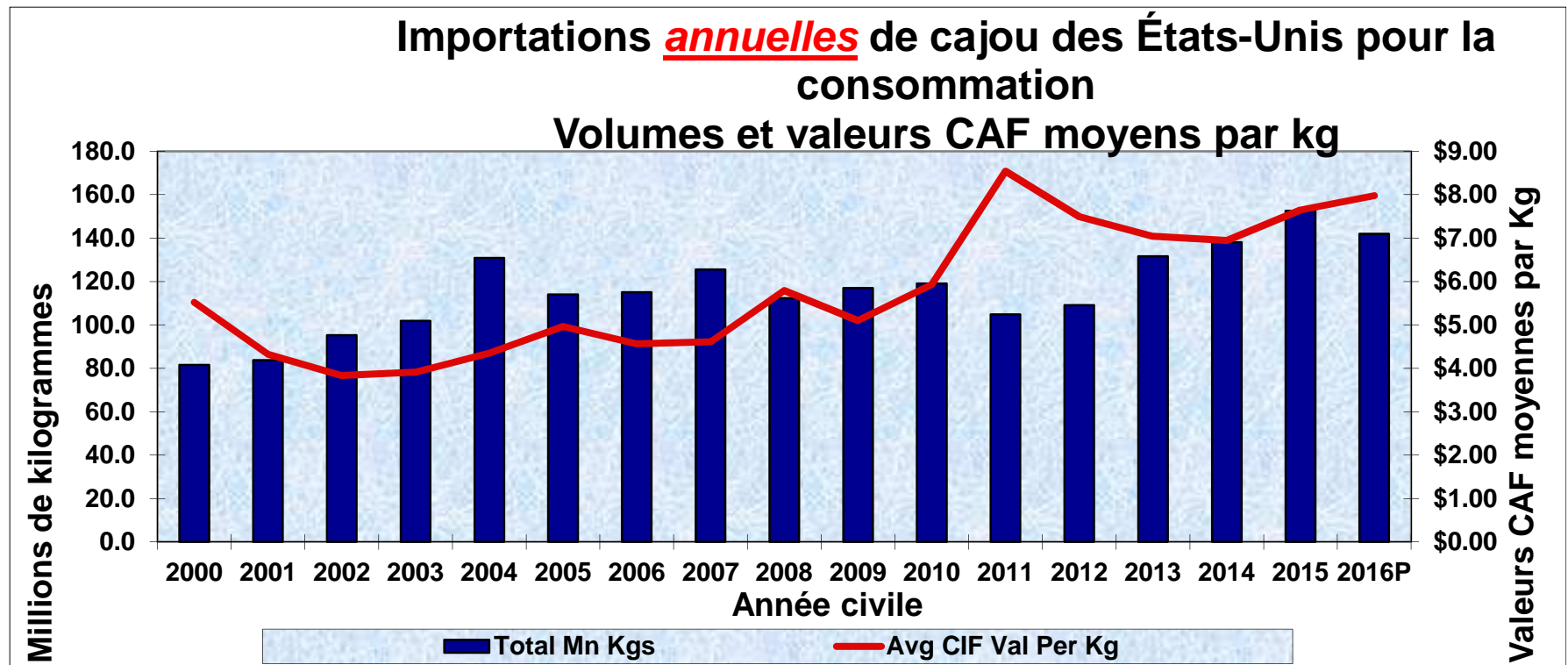
Histoire des importations de cajou des États-Unis par origine



Origine	Millions de kg
Vietnam	79,2
Inde	22,1
Brésil	4,2
Afrique	6
Autres	3,2
Total	114,7

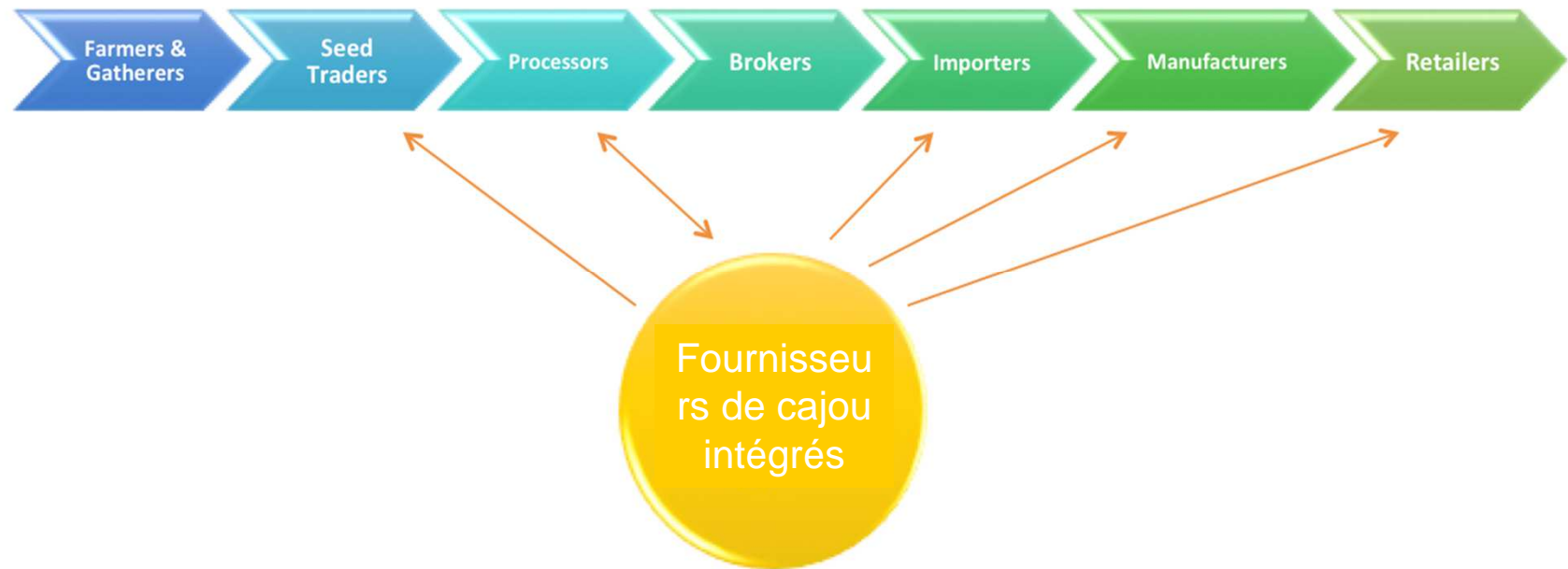


Consommation





Opportunités et défis





Opportunités

- Grande production de matières premières
- Intérêt croissant auprès des acheteurs internationaux
- Sensibilisation accrue à la salubrité des aliments





Défis

- Manque d'approvisionnement constant d'amandes
- Coûts de transformation plus élevés qui se traduisent par des prix non concurrentiels plus élevés des amandes





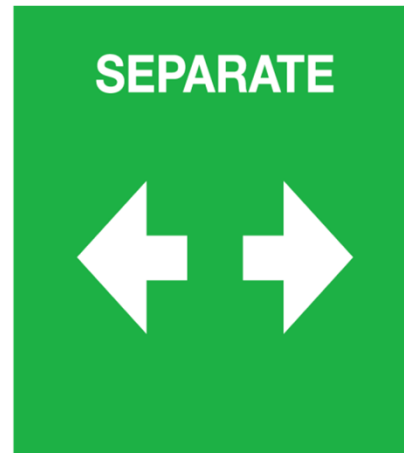
Conformité à la Loi des États-Unis sur la modernisation de la salubrité des aliments

Règles principales :

- **Contrôles préventifs pour l'alimentation humaine** - Exige que les installations alimentaires disposent de plans de salubrité qui énoncent comment elles identifieront et réduiront au minimum les risques. Règle initiale proposée en janvier 2013 ; règle additionnelle visant à ajouter une langue spécifique pour les dispositions importantes proposées en septembre 2014. La Règle finale a été édictée le 10 septembre 2015
- **Vérification du fournisseur étranger** - Les importateurs seront tenus de vérifier que les denrées alimentaires importées aux États-Unis soient fabriquées d'une manière qui assure le même niveau de protection de la santé publique que celui exigé des producteurs de denrées alimentaires des États-Unis. La règle initiale a été proposée en juillet 2013 ; règle additionnelle visant à fournir, entre autres dispositions, plus de flexibilité dans la détermination des mesures de vérification appropriées proposées en septembre 2014. La règle finale a été édictée le 13 novembre 2015.
- **Accréditation par des tiers** - Élabore un programme pour l'accréditation des vérificateurs tiers afin d'effectuer des vérifications en matière de salubrité des aliments et de délivrer des certifications pour des installations étrangères produisant des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine ou animale. Proposée en juillet 2013. La règle finale a été édictée le 13 novembre 2015.
- **Transport sanitaire** : Requiert des personnes qui transportent les denrées alimentaires d'adopter des pratiques d'hygiène visant à assurer la salubrité des aliments. Proposée en janvier 2014. La règle finale a été édictée le 5 avril 2016
- **Falsification délibérée** : Requiert des installations nationales et étrangères pour s'attaquer aux processus vulnérables dans leurs opérations, afin de prévenir des actes visant à causer des dommages publics à grande échelle. Proposée en décembre 2013. Date limite de la règle finale : 31 mai 2016.



Contrôles préventifs



- Des contrôles ont été mis en œuvre par opération, afin de s'assurer que les risques identifiés dans l'analyse des risques sont « considérablement réduits au minimum ou évités ».

Types de contrôles:

- Points dans le processus de fabrication (par exemple, la cuisson, la torréfaction, etc. pourraient être désignées comme étant des points de contrôle critique (CCP))
- Lutte contre les allergènes alimentaires
- Contrôles en matière d'hygiène
- Contrôles des fournisseurs

Programme de vérification des fournisseurs étrangers

- Seulement les fournisseurs approuvés
- Audits sur place
- Échantillonnage et tests
- Examen des archives relatives à la salubrité des aliments
- Autres éléments, le cas échéant
- Activité et fréquence basées sur la nature du danger, où il est contrôlé et la performance des fournisseurs.
- Histoire de salubrité des aliments concernant les fournisseurs étrangers
- Capacité à corriger les problèmes antérieurs
- Pratiques en matière de stockage et de transport.





Résumé



Le travail en collaboration sur toute la chaîne d'approvisionnement produira les résultats suivants :

- une meilleure qualité et des rendements plus élevés chez les producteurs agricoles
- des transformateurs qui se conformeront à la Loi sur la modernisation de la salubrité des aliments (FSMA)
- des acheteurs recevront des amandes de qualité en provenance d'Afrique