

Numéro 41

Septembre 2015

L'ACA lance trois nouveaux projets ciblant la chaîne de valeur du cajou

Dans ce numéro:

Un Programme directeur de formation sur le cajou 2

L'ACA co-organise un atelier sur la compétitivité et le développement durable 2-3

Focus sur les nouveaux membres de l'ACA : Raw Indulgence Ltd. 3

Le coin des recettes : tarte à la noix de cajou et aux légumes 4

Depuis sa création en 2006, l'Alliance africaine du cajou (ACA) a réalisé un grand impact sur l'industrie à travers de multiples projets menés tant en Afrique de l'Est qu'en Afrique de l'Ouest. Ces projets ont bénéficié du soutien généreux des bailleurs de fonds, tels que l'USAID, et ont permis à l'ACA d'étendre son action à tous les aspects de la chaîne de valeur. Ce mois-ci, nous voulons mettre en évidence les activités devant être mises en œuvre par trois projets passionnants signés récemment.

Fondation Walmart

Avec le soutien de la Fondation Walmart, l'ACA a conclu un partenariat avec Self Help Africa pour autonomiser les communautés rurales impliquées dans la filière du cajou au Ghana et au Kenya. Le projet s'appuie sur deux approches de vulgarisation à base communautaire à bas coût : 1) « l'approche fondée sur les agriculteurs chef de file », dans laquelle les agriculteurs sont mis en rapport avec des services agricoles départementaux pour bénéficier d'un soutien continu ; et 2) l'approche axée sur « les champs-écoles », qui autonomise les communautés en les dotant de compétences pour mettre en œuvre des pratiques agricoles améliorées. Ce projet a pour objectif global de réduire la pauvreté pour 35 000 ménages.



En diversifiant les moyens de subsistance des agriculteurs, grâce à diverses méthodes telles que la culture intercalaire et l'exploitation des sous-produits de la noix de cajou, les communautés seront moins vulnérables aux chocs économiques. Les agriculteurs bénéficieront également de formations sur les pratiques agricoles durables et la facilitation de l'établissement de liens avec les marchés. Le projet se concentrera spécifiquement sur les femmes dans la chaîne de valeur du cajou et s'étendra de janvier 2015 à décembre 2017.

Centre ouest africain pour le commerce de l'USAID

Le WATH de USAID a octroyé à l'ACA les ressources nécessaires pour renforcer les capacités de ses membres et de son propre personnel, afin de soutenir l'ensemble de la chaîne de valeur du cajou. Ce projet d'une durée de deux ans, dénommé « dotation des acteurs de la chaîne de valeur en capacités pour renforcer la compétitivité internationale de l'industrie du cajou d'Afrique de l'Ouest » va accélérer les activités dans les prochains mois. Il cible un large éventail de pays d'Afrique de l'Ouest, tels que le Bénin, le Ghana, le Nigeria, la Côte d'Ivoire, le Mali, le Burkina Faso, la Guinée, la Guinée-Bissau, le Sénégal et la Gambie.

L'un des plus grands obstacles auxquels l'industrie africaine du cajou est confrontée tient à l'absence de prise de décisions fondée sur des données probantes. Ce défi découle de deux sources : le manque d'informations de qualité disponibles dans l'industrie et de capacités techniques des gestionnaires de la transformation du cajou et des parties prenantes de cette filière à gérer efficacement les informations disponibles. Ce projet vise à soutenir les capacités des gestionnaires et des acteurs à prendre des décisions éclairées sur le plan économique grâce à la fourniture de services de formations intensives. Dans le délai de deux ans imparti, l'ACA va former 35 dirigeants de l'industrie et 10 membres du personnel interne, afin de renforcer les connaissances techniques dans l'industrie.

La filière du cajou est une activité à marges bénéficiaires modiques dans laquelle l'utilisation efficace des ressources est essentielle. En fournissant les connaissances et les compétences pédagogiques essentielles nécessaires, cette intervention contribuera à accroître la productivité et, donc, à améliorer la compétitivité globale de la chaîne de valeur du cajou africain.

AfTra

La Banque africaine de développement a octroyé des fonds au projet de l'ACA au titre du Fonds africain pour le commerce, afin de renforcer la chaîne de valeur en Afrique de l'Est et de l'Ouest. Les objectifs de ce projet sont notamment : 1) l'amélioration de la qualité des produits et le développement de la commercialisation, conformément aux meilleures pratiques internationales concourant à la réduction de la pauvreté ; 2) l'accroissement de la compétitivité, des revenus et des perspectives d'emploi pour les transformateurs du cajou ; et 3) la promotion de la participation des femmes à la transformation du cajou.



L'un des éléments essentiels de ces activités tient à la promotion de la transformation écologiquement viable du cajou et à la réalisation d'un impact global positif sur l'environnement. Cette préoccupation est devenue une question importante pour les transformateurs, étant donné que les déchets du cajou mettent en péril la productivité globale et la compétitivité internationale. En mettant en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement, l'ACA espère favoriser le succès à long terme de l'industrie sur le marché mondial. Le projet vise à améliorer les moyens de subsistance en milieu rural et à y rehausser les niveaux de vie par la création d'emplois en milieu rural et l'amélioration des revenus.



Intersnack

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

Un Programme directeur de formation sur le cajou

Rédigé par Ann-Christin Berger, Initiative pour le cajou africain (iCA)

Du 10 au 14 août 2015, conjointement avec l'Alliance africaine du cajou (ACA), l'Initiative pour le cajou africain (iCA), soutenue par le ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture (MdaA) et l'Institut de recherche sur le cacao du Ghana (CRIG) et avec un financement du CORAF/WECARD/de la Banque mondiale, a organisé la deuxième session du deuxième Programme directeur de formation pour la promotion de la chaîne de valeur du cajou. Cette fois, 62 participants issus du Bénin, du Burkina Faso, de la Côte d'Ivoire, de la Gambie, du Ghana, du Mali, du Sénégal, de la Sierra Leone et du Togo se sont réunis à Tyco Hotel Sunyani dans la région de Brong Ahafo – la principale région productrice de cajou au Ghana. Intervenant le long de la chaîne de valeur du cajou et soutenant les institutions, la moitié des participants sont des agents du secteur public en tant que formateurs, conseillers politiques, enseignants et chercheurs, alors qu'un tiers des participants travaillent dans le secteur privé en tant que producteurs, transformateurs, prestataires de services, négociants et exportateurs, et, enfin, un autre tiers représente des organisations non gouvernementales (ONG) ou travaillent comme consultants.



Le Programme directeur de formation crée un pool d'experts en Afrique de l'Ouest disposant de connaissances approfondies sur la chaîne de valeur du cajou. C'est un programme de formation complet et unique liant les connaissances théoriques aux démonstrations en direct par le biais de présentations par des experts et d'exercices d'apprentissage entre pairs. Les maîtres formateurs sont devenus la pièce maîtresse du réseautage aux niveaux national et régional.

Déployé en l'espace de sept mois, le Programme directeur de formation est subdivisé en trois sessions successives d'une durée d'une semaine qui se tiendront au Burkina Faso, au Ghana et en Côte d'Ivoire. Dans ce qui est communément appelé « intersessions », les participants retournent à leurs organisations hôtes pour effectuer le travail de terrain, que ce soit individuellement ou en groupe, afin d'approfondir leurs connaissances sur un sujet sélectionné. Au terme du programme, les participants deviennent des experts reconnus du domaine du cajou. Soit ils forment des agriculteurs ou fournissent une assistance aux transformateurs, soit ils prodiguent des conseils aux sociétés, aux organisations et aux institutions dans leurs pays d'origine. Le Programme directeur de formation est devenu une marque de qualité pour la formation sur le cajou dans le

secteur du cajou en Afrique de l'Ouest.

La première session a eu lieu en mai à Bobo-Dioulasso, au Burkina Faso, et elle a familiarisé les stagiaires à la notion de chaîne de valeur du cajou, à la dynamique du marché du cajou et à l'élaboration de supports de formation pour la culture de l'anacarde. La deuxième session a réuni tous les participants pour apprendre et échanger sur des sujets tels que l'amélioration du développement de plants de végétaux, la gestion des nuisibles et des maladies, ainsi que l'importance des bonnes pratiques agricoles (BPA). Dans le cadre du parcours d'apprentissage des participants, les experts du MdaA et du CRIG ont organisé une excursion à la Station de recherche sur le cajou à Wenchi et une visite aux principaux producteurs de cajou du Ghana afin de leur montrer les retombées positives de l'application des BPA.

Seth Osei-Akoto, Directeur adjoint du Bureau du cajou au MdaA a déclaré : « Nous, au Ghana, sommes parmi les premiers à avoir développé et distribué du matériel végétal amélioré de manière minutieusement planifiée et durable. En collaboration avec le CRIG, nous avons fourni à ce jour au moins 400 000 greffes améliorées d'anacardiers aux agriculteurs dans les régions du Nord, de la Volta et de Brong Ahafo et nous avons planté 4000 hectares de nouvelles plantations d'anacardiers ».

Au cœur du Programme directeur de formation se trouvent les animateurs et les experts techniques qui enseignent, évaluent et refaçonnent potentiellement chaque session de formation selon les besoins des participants. Toutes les sessions intègrent des questions transversales telles que le changement climatique, l'élaboration de politiques et la réglementation du secteur. Au programme figurent également des formations à l'autoréflexion et à la gestion de la perception pour sensibiliser les participants sur les comportements, les valeurs et les compétences en communication qui ont une incidence sur les aptitudes à l'apprentissage et à l'enseignement. Le contenu de la formation est élaboré avec un précieux soutien et engagement de la part des différents partenaires de l'iCA. Pour assurer la formation, ils ont recours à des présentations stimulantes, interactives, au jeu de rôles et à des discussions animées. « Je crois que notre succès réside dans la créativité et la flexibilité dans l'adaptation du programme aux besoins d'apprentissage des participants », soutient André M. Tandjiékpou, Directeur du Programme directeur de formation, à l'iCA.



L'ACA co-organise un atelier sur la compétitivité et le développement durable



Les 17 et 18 août, l'Alliance africaine du cajou (ACA) a co-organisé « l'Atelier sur la compétitivité de la filière du cajou et la durabilité de l'environnement » à Ilorin, au Nigeria, en collaboration avec le Conseil nigérian de promotion des exportations (CNPE) et le Projet élargi pour le commerce et le transport de l'USAID pour le Nigeria (NEXTT). Cet atelier a réuni plus de 30 parties prenantes de l'industrie nigériane du cajou et a porté principalement sur les transformateurs.

La première journée a débuté par les questions de durabilité environnementale. Dorcas Amoh, la Coordinatrice du label de l'ACA, a lancé une nouvelle étude sur le réseau de plaques tournantes commerciales de l'USAID sur les opportunités et les défis qui se posent en matière de gestion environnementale dans le domaine de la transformation du cajou en Afrique de l'Ouest. La session a été suivie d'une réunion avec les parties prenantes de l'industrie du cajou du Nigeria sur l'élaboration d'une stratégie nationale.

La deuxième journée, Sunil Dahiya, Dorcas Amoh et Akwasi-Adom Dankwa, respectivement Responsable consultatif auprès des entreprises, Coordonnatrice du Label de l'ACA et Directeur financier, ont assuré des formations intensives au bénéfice des transformateurs sur les thèmes de la productivité et de la compétitivité, de la salubrité des produits alimentaires et des systèmes d'information sur le marché.

Cet atelier visait à accroître la compétitivité de la transformation du cajou au Nigeria à travers la maîtrise d'éléments essentiels tels que la compétitivité et la durabilité. Les discussions entre les participants ont appelé à la création d'un Conseil du cajou pour stimuler l'économie du pays et accroître les revenus des agriculteurs.



FOCUS SUR LES NOUVEAUX MEMBRES DE L'ACA

Raw Indulgence Ltd.

Basée aux États-Unis, Raw Indulgence Ltd a adhéré à l'ACA en tant qu'entreprise partie prenante au mois de mai 2015. La société était en activité depuis environ 12 ans. Depuis sa création, elle s'est employée à viser l'excellence en matière de goût, de nutrition et de qualité, afin d'ouvrir une voie pour la transformation de la santé des individus et de la planète.

La quasi-totalité de ses produits biologiques extra-sains et surtout ultra-certifiés sont fondées sur les noix de cajou. Raw Indulgence Ltd se targue d'avoir inventé et fabriqué certains des produits alimentaires les plus délicieux et les plus sains au monde. Ses principaux produits comprennent des barres nutritionnelles de marque appelées Raw Revolution et Raw Rev Glo. Les produits sont vendus dans le monde entier, principalement dans les grands supermarchés et les magasins d'aliments de santé, ainsi qu'en ligne. Le propriétaire de la société, qui est un ancien chef cuisinier comprenant donc les préférences du marché et des consommateurs, crée la totalité des produits.

L'entreprise est une petite entreprise appartenant à des femmes qui ont fait leurs débuts grâce à un échantillonnage de produits, au marketing, à la participation à des foires commerciales organisées par l'industrie et à la création d'un intérêt sur le web. Avec l'aide de son équipe de vente

dédiée, elle a pu élargir les canaux de distribution pour les marchés nationaux et internationaux.

En tant que petite entreprise intervenant sur un marché international, ses plus grands défis sont notamment la hausse des prix des matières premières et une vive concurrence. Raw Indulgences a adhéré à l'ACA pour surmonter certains de ces écueils et travailler plus directement avec les fournisseurs d'ingrédients achetés. Elle entend spécifiquement mettre son statut de membre à profit pour établir un lien direct entre son usine basée aux États-Unis et les producteurs, ainsi que les transformateurs en Afrique. Grâce à la conclusion de contrats avec de nouveaux fournisseurs sur le continent, la société espère éliminer les intermédiaires et générer, au bout du compte, un plus grand bénéfice, tant pour les fournisseurs que pour la société elle-même.

Pour en savoir davantage sur cette entreprise, veuillez consulter son site web à l'adresse : www.rawrev.com ou lui envoyer un courriel à l'adresse cashews@rawrev.com. L'ACA souhaite la bienvenue à Raw Indulgence Ltd, ainsi qu'à tous nos nouveaux membres !

ÉVÉNEMENT DE CE MOIS-CI ...

9e Festival et expo mondiaux de l'ACA sur le cajou !



Setting
Sustainable
standards



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



<http://www.africancashewalliance.com/fr/festival-mondiale-du-cajou>

Le coin des recettes : tarte à la noix de cajou et aux légumes

INGRÉDIENTS



- 4 tomates ;
- 2 carottes (environ 2 carottes moyennes) ;
- 3 petits oignons ;
- 1 poivron rouge ;
- 2 gousses d'ail ;
- 3 œufs ;
- 1/4 de tasse de flocons de riz ;
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive ;
- 2 cuillère à soupe d'amande de cajou réduite en purée ;
- 1 cuillère à café de riz miso (ou d'orge) ;
- 1 cuillère à café de canne à sucre ;
- 2 cuillères à café de paprika doux ;
- 2 cuillères à soupe d'origan frais ;
- 1 cuillère à soupe de feuilles de persil frais.

INSTRUCTIONS :

1. Préchauffez le four à 350 degrés (175°C).
2. Évidez les tomates et découpez-les en dés, puis mettez-les de côté.
3. Pelez les carottes et découpez-les en dés puis mettez-les de côté.
4. Découpez les poivrons en dés et mettez-les de côté.
5. Découpez les oignons en tranches minces, hachez l'ail et faites les revenir dans une casserole profonde à feu doux pendant 10 minutes en y ajoutant 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel.
6. Ajoutez les tomates et laissez le tout cuire pendant 5 minutes à feu moyen, tout en remuant le mélange.
7. Enfin, ajoutez les carottes, le poivre, le sucre et une pincée de sel et laissez cuire à feu moyen à découvert pendant environ 20 minutes.
8. Retirez la préparation du feu et ajoutez les flocons de riz, le paprika, les fines herbes hachées et le poivre. Mélangez bien le tout et laissez reposer à couvert pendant 10 minutes.
9. Ajouter la purée d'amande de cajou et le miso au mélange de légumes et mélangez bien.
10. Ajoutez les œufs battus, mélangez à nouveau et versez le mélange dans un moule à tarte (de 26 cm). Saupoudrez la tarte avec des graines de sésame et faites cuire le mélange au four pendant 45 minutes.
11. Servez chaud ou froid.

Calendrier de la filière du cajou 2015

September

21-24 9e Festival et expo mondiaux de l'ACA sur le cajou

Novembre

3-4 Atelier de l'ACA à Cotonou, au Bénin (WATH)

24-25 Atelier de l'ACA à Ouagadougou, au Burkina Faso (WATH)



Contactez-nous
aca@africancashewalliance.com
or call +233 302 78 22 33