



Numéro 50
Janvier 2017

Message du Directeur général par intérim

Dans le présent numéro

l'ACA organise la retraite annuelle du personnel pour 2016

2

Focus sur Le Label de Qualités de l'ACA : Sobery Sarl

2

L'industrie africaine du cajou sur la voie du développement

3

Le coin des recettes : Il n'y a pas mieux qu'un poulet au cajou à emporter

4

L'Alliance africaine du cajou a servi de soutien pour une orientation importante pour la croissance de l'industrie africaine du cajou au cours de ces dix dernières années et je me réjouis de faire partie de l'équipe du Secrétariat en qualité de Directeur général par intérim pendant cet important moment de changement pour l'Alliance. Étant un ancien agent de ComCashew, je ne suis pas étranger à l'industrie africaine du cajou et au travail que l'ACA a réalisé ces dix dernières années. Le travail que j'ai accompli auprès de ComCashew depuis 2010 m'a permis d'avoir une vaste compréhension de l'industrie du cajou ainsi que de disposer d'un vaste réseau de contacts dans l'industrie, toute chose que j'amène avec moi à l'ACA.

C'est certes un moment propice à la célébration, mais il s'agit également d'un moment important pour procéder à une réévaluation. Le temps est venu de jeter un regard rétrospectif sur les dix années écoulées et reconnaître les réussites et les échecs. Le seul moyen pour l'ACA de progresser en tant qu'organisation est de tirer des enseignements du passé. L'industrie a évolué au cours de la décennie écoulée et l'ACA doit évoluer avec elle si elle entend demeurer pertinente.

Bien que ces quelques dernières années aient été riches en changement pour l'ACA, je suis ici pour vous assurer qu'avec cette prochaine transition, l'organisation sera plus forte et plus stable et en mesure de mieux servir d'épine dorsale pour l'industrie.

En fin de compte, nos membres et parties prenantes tireront parti de ce moment de changement. Conjointement avec le Comité exécutif et le Secrétariat de l'ACA, je travaillerai à la finalisation d'une stratégie pour l'organisation couvrant la période 2018 - 2022. Une nouvelle vision, une nouvelle mission et un nouvel ensemble d'objectifs seront élaborés pour mieux cadrer avec la

situation actuelle de l'industrie. Cette initiative sera suivie par le recrutement d'un Directeur général à part entière pour piloter la mise en œuvre du programme de changement prévu pour la période 2018 - 2022.

Alors, je vous annonce un avenir prometteur pour l'ACA ! Au cours de ces quelques prochains mois, j'ai hâte de travailler à la création d'une Alliance encore plus forte qui sera en mesure de mieux vous servir.



Your partner for
a sustainable African
cashew sector



Intersnack

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

L'ACA organise la retraite annuelle du personnel pour 2016

De retour des congés, le Secrétariat de l'ACA a tenu sa retraite annuelle du personnel du 13 au 14 janvier 2017. Sous le thème : « Élaboration de stratégie pour un impact et des résultats plus importants », la retraite visait à effectuer un remue-méninge et à recueillir des idées pour l'élaboration d'une nouvelle stratégie de l'Alliance pour 2017 et au-delà. Après 10 années d'existence dans un secteur très dynamique, l'ACA est sans aucun doute arrivée à un stade où s'impose l'élaboration d'une nouvelle stratégie visant à répondre aux besoins pressants de l'industrie pour faire en sorte que l'existence de l'organisation devienne pertinente. M. Ernest Mintah, Directeur général par intérim de l'ACA et facilitateur de la retraite, a également souligné la nécessité de travailler en collaboration, de constituer une solide équipe du secrétariat et de créer un environnement de travail ouvert pour atteindre un impact plus grand.

Au nombre des autres objectifs importants de la retraite, l'on comptait le bilan de l'exercice 2016 (points saillants et défis), la présentation des plans de travail des départements au titre du premier trimestre de l'exercice 2017, les préparatifs de la conférence annuelle de 2017 au Bénin et le renforcement de l'esprit d'équipe. La retraite a traité de tous ces objectifs et a été très constructive en ce qui concerne le recueil d'idées pour les années à venir ainsi que l'organisation réussie de la conférence de 2017.

Le Directeur général par intérim de l'ACA a facilité des sessions remarquables qui ont donné aux membres du personnel eux-mêmes l'opportunité de suggérer des idées pour la mobilisation de ressources et

les offres de services pour l'ACA.

Avant la fin de la retraite, les membres du personnel avaient noué des liens plus forts grâce aux exercices créatifs sur le renforcement de l'esprit d'équipes et les départements avaient reçu des rétroactions détaillées et utiles sur les plans de travail du premier trimestre.

Plusieurs des concepts ayant fait l'objet de discussion au cours de cette retraite seront examinés lors de la prochaine création du nouveau plan stratégique de l'ACA. Dans l'ensemble, la retraite a été un franc succès et le personnel a nourri de grands espoirs ainsi que de grandes attentes pour de meilleures années en termes de réalisation d'un grand impact à l'avenir pour l'Alliance !



Focus sur Le Label de Qualité de l'ACA : Sobery Sarl

Créée en 2013, Sobery Sarl est une usine de transformation de cajou sise à Bouaké, en Côte d'Ivoire. La construction du site et l'installation des machines ont été achevées en mars 2015 avec une pleine production à partir de juin 2015 après la première vente de l'année. L'usine a une capacité opérationnelle de 5 000 TPA et est membre de l'Alliance africaine du cajou depuis 2014.

Sobery Sarl se donne pour mission de chercher à assurer une juste rémunération aux efforts de la chaîne de valeur et de soutenir ainsi le commerce équitable. L'entreprise est également engagée dans des projets sociaux et a construit des routes, afin de faciliter l'accès aux villages et a élaboré un système de stockage d'eau pour le village de Nanievogo à Ferké.

Bien que relativement nouvelle dans le secteur, Sobery Sarl est ouverte à tous les marchés et recherche de manière continue les meilleures conditions qui profiteront non seulement à elle-même, mais également à ses fournisseurs et prestataires de services. Le principal service de l'entreprise est la vente de noix biologiques certifiées, de noix conventionnelles et de noix brutes. L'accès au financement, la volatilité des prix des noix brutes et les coûts de la main-d'œuvre et de l'électricité ont constitué par le passé des difficultés pour l'usine.

Sobery Sarl estime que l'amande de cajou est un produit destiné à la consommation et, en tant que tel, une mauvaise hygiène pendant la transformation peut constituer un danger pour le consommateur final. En raison de cette conviction, l'entreprise a été motivée pour acquérir

le Label de qualité et de développement durable de l'ACA. Sobery Sarl estime que la certification de l'ACA indique la capacité à maintenir, sinon à améliorer, les niveaux d'hygiène. Par conséquent, le Responsable du contrôle-qualité de l'entreprise et son équipe comptent travailler sans cesse, afin de s'assurer que tous les systèmes de contrôle-qualité en place fonctionnent et respectent les mesures requises par le Programme du Label de l'ACA.

Après avoir obtenu le Label de l'ACA, Sobery Sarl espère progressivement accroître son volume de production et bien se positionner pour conquérir de nouveaux marchés.

Le Label de l'ACA a été créé en 2012 et est décerné aux transformateurs qui se conforment aux normes mondiales les plus rigoureuses en matière de salubrité des aliments ainsi que de lois sociales et du travail. Le Label de l'ACA s'assure que le cajou est produit dans des installations respectant la Loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments des États-Unis. En outre, les transformateurs qui ont obtenu le Label de l'ACA acquièrent souvent d'autres certifications de salubrité des aliments reconnues au plan international, telles que le Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (ARMPC) et ISO 22000.

Pour obtenir de plus amples informations sur la façon dont vous pouvez améliorer votre usine de transformation, veuillez contacter Dorcas Amoah à l'adresse suivante : (damoh@african-cashewalliance.com).



L'industrie africaine du cajou sur la voie du développement

Au cours des trois dernières décennies, l'Afrique est devenue un producteur réputé de produits agricoles de base, au nombre desquels figure la noix de cajou qui se classe régulièrement comme étant l'un des produits de base les plus importants économiquement. Elle est produite par plus de treize pays en Afrique depuis le 18^{ème} siècle et les années 70 ont été l'âge d'or de l'industrie africaine du cajou où la valeur ajoutée intérieure a atteint son niveau le plus élevé. Dans ce domaine, la transformation du cajou a atteint plus de 200 000 TM en raison des contributions des méga usines de transformation basées au Mozambique, détenues en majorité par des Anglo-américains. Toutefois, l'instabilité politique croissante à travers le continent africain ainsi que l'application de politiques commerciales défavorables qui ont été adaptées par les gouvernements locaux sur conseil de la Banque mondiale, ont contribué au déclin de cette dynamique industrielle, sapant ainsi fortement la confiance des investisseurs du cajou dans l'Afrique. Certes, l'Afrique a continué d'accroître sa production de noix de cajou brutes, mais la transformation a stagné bien en-dessous de celle des économies les plus industrialisées au Vietnam, en Inde et au Brésil. La perte de cet ajout de valeur est significative, car l'on estime qu'une augmentation de 25 % de la transformation des NCB en Afrique générerait plus de 130 millions de dollars de revenu pour les ménages et améliorerait de manière substantielle la vie de bon nombre de familles dans les zones rurales.

Au cours des dix dernières années, les secteurs public et privé ont reconnu la valeur stratégique de cette culture. En 2004, l'industrie africaine du cajou a commencé à sortir de sa léthargie et a démarré la redynamisation de sa croissance par le biais d'entrepreneurs privés, ainsi que des programmes de soutien de l'USAID et de TechnoServe. La création de l'Alliance africaine du cajou (ACA) en 2006 a été motivée par le désir de mobiliser et de renforcer davantage les parties prenantes africaines du cajou à travers des initiatives des donateurs des secteurs privé et public. Ce fut en effet un moment historique pour l'industrie agro-alimentaire africaine. Dans le but de voir une industrie africaine du cajou compétitive au plan mondial qui profite à l'ensemble de la chaîne de valeur, depuis l'agriculteur jusqu'au consommateur, l'ACA s'évertue à accroître la transformation du cajou en Afrique et à améliorer la compétitivité et la durabilité par la facilitation de la coopération entre le secteur public et le secteur privé. Depuis la création de l'ACA, l'industrie africaine du cajou a accompli des progrès considérables, tant dans la production que dans la transformation des NCB conjointement avec la mobilisation et l'organisation de la chaîne de valeur du cajou africain.

L'Afrique de l'Ouest est devenue visible avec l'augmentation de la production du cajou, en particulier la Côte d'Ivoire qui produit actuellement plus de 700 000 TM et est le leader mondial de la production des NCB. La région a tiré beaucoup d'enseignements de l'expérience du Mozambique, du Kenya et de la Tanzanie afin de donner un coup de fouet à sa production de semences brutes et d'accroître l'industrie de transformation nationale. Le Secrétariat de l'ACA s'emploie à promouvoir de manière active les énormes opportunités d'investissement offertes aux investisseurs locaux et étrangers. La visibilité et les investissements accrus ont abouti à une nette augmentation tant des volumes de production que de transformation en Afrique. En 2016, l'Alliance a assuré le suivi de 1,67 million de TM de production nationale de cajou, avec 110 000 TM d'amandes transformées et avec une capacité totale installée de plus de 278 000 TM. L'Alliance continue d'encourager le renforcement de la production et de la transformation en dialoguant directement avec les parties prenantes du cajou par le biais de diverses initiatives de projets publics et privés, l'assistance technique, les conseils aux entreprises et les services d'information sur le marché. Malgré les difficultés généralisées rencontrées dans l'acquisition des NCB pendant toute l'année 2016, l'importance stratégique de l'ajout de valeur en Afrique continue d'être reconnue. Dans la promotion de la transformation, les objectifs pour 2020 ont été fixés afin d'obtenir plus de 1,6 million de TM de production stable et d'accroître les volumes de transformation jusqu'à 300 000 TM. Ces cibles sont également partagées par les pays producteurs de cajou, les investisseurs privés et les organismes gouvernementaux, ainsi que les donateurs publics.

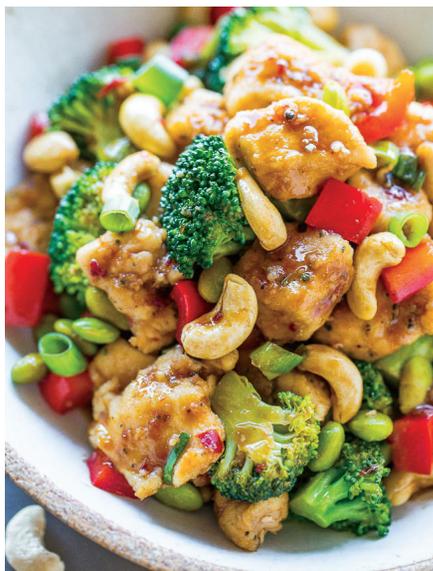
À compter de 2014 et, ce, jusqu'à la toute dernière campagne de cajou, les défis ont continué de se poser et de constituer une entrave pour les investisseurs de cajou en Afrique. Les spéculations sur les prix ainsi que la concurrence extérieure croissante pour les semences brutes ont ralenti la croissance de cette industrie naissante réduisant ainsi les volumes de transformation à 27 000 TM et stagnant les nouveaux investissements en 2016. Par conséquent, l'Alliance a activement recommandé aux législateurs et aux responsables africains de la mise en œuvre des politiques de créer un environnement d'affaires propice à la croissance assorti de mécanismes incitatifs pour l'industrie favorables au développement industriel durable. Les récents efforts de plaidoyer ont abouti à des changements positifs des politiques industrielles, plus particulièrement en Côte d'Ivoire et en République du Bénin où les gouvernements ont introduit des plans d'incitation à la transformation. Certaines de ces politiques intègrent des guichets spéciaux d'achat, l'accroissement des prélèvements à l'exportation des NCB, l'absence de taxe sur les exportations d'amandes, trois à cinq ans d'exonérations d'impôts pour les investisseurs et des subventions et primes pour le renforcement des exportations d'amandes. L'Alliance recommande également aux pays de la CEDEAO de collaborer davantage, afin de faciliter le commerce transfrontalier de cajou en vue de se développer ensemble en tant qu'économies de groupe, de tirer des enseignements des points forts de chacun et d'explorer des opportunités commerciales non exploitées.

Chaque année, l'Alliance organise la plus grande convention du cajou au monde, à savoir le Festival et l'Expo mondiaux sur le cajou, laquelle constitue un effort majeur visant à dialoguer avec de nouveaux investisseurs et innovateurs technologiques ainsi qu'avec les parties prenantes locales du cajou en Afrique. L'Alliance est heureuse d'inviter tous ses membres et les parties prenantes mondiales du cajou à participer à sa prochaine « édition 2016 du Festival et de l'Expo mondiaux sur le cajou » qui se tiendra à Cotonou, en République du Bénin du 18 au 22 septembre 2017. Par ailleurs, l'Alliance continue de dialoguer avec directement avec les parties prenantes via des campagnes de sensibilisation sur l'industrie, des formations et des programmes de plaidoyer sur les tendances technologiques, des études de faisabilité économique, les services d'information sur les marchés, l'assistance en salubrité et des aliments et assurance-qualité et la promotion de la consommation locale. Un développement accru au cours des quelques prochaines années a le potentiel de garantir la croissance visible et durable de l'industrie africaine du cajou à l'échelle mondiale. L'Alliance africaine du cajou continue de travailler d'arrache-pied, afin d'atteindre ce but ultime et de réaliser une stabilité économique à long terme en Afrique.



Sunil Dahiya, auteur de l'article et membre personnel du Secrétariat de l'ACA

Le coin des recettes : Il n'y pas mieux qu'un poulet au cajou à emporter



INSTRUCTIONS:

1. Dans un sachet muni d'une fermeture à glissière ayant la taille d'un gallon, mettre la féculé de maïs, le sel, le piment, le poulet, fermer le sac et secouer pour mariner le poulet de manière uniforme.
2. Dans une grande poêle, mettre les huiles, le poulet et le faire cuire pendant environ 4 à 5 minutes à feu moyen-doux, en tournant et remuant de sorte que tous les côtés cuisent de manière uniforme. Le poulet devrait être complètement cuit à environ 80 - 90 %.
3. Ajouter le brocoli, le poivron, l'edamame (je l'ajoute directement après l'avoir retiré du congélateur), l'ail et bien mélanger. Faire cuir pendant environ 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce les légumes soient tendres et croquants et que le poulet soit cuit à point ; faire revenir le mélange par intermittence. Pendant que les légumes cuisent, préparer la sauce.
4. Dans un bol moyen, mettre la sauce de soja, le miel, le vinaigre de vin de riz, la sauce chili à l'ail, le gingembre et battre jusqu'à obtenir un mélange parfait ; laisser reposer.
5. Ajouter les noix de cajou à la poêle et bien mélanger.
6. Ajouter la sauce et bien mélanger. Laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 1 à 2 minutes.
7. Ajouter les oignons verts, bien mélanger et servir immédiatement. Le poulet se consomme mieux lorsqu'il est chaud et frais ; toutefois, les restes peuvent être conservés au réfrigérateur dans un récipient étanche jusqu'à 5 jours.

Source: <http://www.averiecooks.com/2016/05/better-than-takeout-cashew-chicken.html>

Prochaines activités de l'ACA

Février

28th-5th Formations de l'ACA à Walmart au Kenya

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

- 3 cuillerées à soupe de féculé de maïs
- 1/2 cuillerée à soupe de sel
- 1/2 cuillerée à soupe de poivron
- Blancs de poulet désossés et sans peau d'un poids d'environ 1,25 livres, coupés en morceaux de 01 pouce
- 2 cuillerées à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 2 tasses remplies de fleurons de brocoli
- 1 tasse de poivrons rouges, coupés en petits morceaux
- 1 tasse d'edamame écossé congelé
- 2 gousses d'ails finement hachés ou pressés
- 1 tasse de noix de cajou entières non salées, rôties à sec
- 3 cuillerées à soupe de sauce de soja à faible teneur en sodium
- 2 cuillerées à soupe de miel ou selon votre goût
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin de riz
- 1 cuillerée à soupe de sauce chili asiatique à l'ail ou selon votre goût
- 3/4 de cuillerée à café de gingembre moulu
- 3/4 à 1 tasse d'oignons verts, coupés en fines rondelles (environ 3 ou 4 oignons verts)



10 years/ans

THE VOICE OF AFRICAN CASHEW

LA VOIX DE CAJOU AFRICAINE

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