



Edição 50

Janeiro de 2017

Conteúdos desta edição

ACA Faz Seu Retiro Anual de Funcionários de 2016

2

Destaque do Selo da ACA de Qualidade e Sustentabilidade: Sobery Sarl

2

Setor Africano do Caju no Trilho do Desenvolvimento

3

A Sala de Receitas: Frango com Caju melhor do que o de Tele-entrega

4

Uma Mensagem do Diretor Executivo Interino

A Aliança Africana do Caju tem servido como um apoio orientador importante para o crescimento do setor africano do caju durante os últimos dez anos. Eu estou entusiasmado por juntar-me à equipe da Secretaria, na condição de Diretor Executivo Interino, durante este momento importante de mudanças para a Aliança. Vindo da ComCashew, eu não sou nenhum estranho para o setor africano do caju, nem para o trabalho que a ACA vem fazendo durante estes dez últimos anos. O meu trabalho com a ComCashew desde 2010 permitiu-me desenvolver um conhecimento expandido do setor do caju, bem como ter uma rede ampla de contatos dentro do setor, ambas coisas que trago comigo para a ACA.

Alcançar uma década é um momento importante para a organização. Trata-se de um momento para celebrar, mas também de um momento para reavaliar. É chegada a hora de olhar para trás, observar os últimos dez anos e reconhecer os sucessos e as falhas. A única forma para a ACA crescer como uma organização é aprender com o passado. O setor evoluiu na década passada e a ACA precisa evoluir com ele, caso ela queira permanecer relevante.

Embora os últimos anos tenham sido recheados de mudanças para a ACA, eu estou aqui para assegurar-lhe de que com esta próxima transição haverá uma organização mais forte e mais estável, a qual terá a capacidade de servir como espinha dorsal para o setor. No fim das contas, os nossos membros e os elementos-chave se beneficiarão deste momento de mudanças. Junto com o Comitê Executivo e a Secretaria da ACA, eu estarei trabalhando na

finalização de uma estratégia para a organização, válida para o período de 2018 a 2022. Uma visão, uma missão e um conjunto de objetivos novos serão criados para estarem mais adequados à situação atual do setor. Isto será seguido da contratação de um(a) Diretor(a) Executivo(a) sólido(a) para dirigir a implantação de uma agenda de mudanças planejadas para o período de 2018 a 2022.

Assim sendo, um brinde em nome do futuro brilhante da ACA! Durante os próximos meses, eu estarei trabalhando para criar uma Aliança ainda mais forte, a qual terá a capacidade de servi-lo melhor ainda.



Your partner for a sustainable African cashew sector

Intersnack

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

ACA Faz Seu Retiro Anual de Funcionários de 2016

Ao voltar das férias, a Secretaria da ACA realizou o seu retiro anual de funcionários, de 13 a 14 de janeiro de 2017. Feito sob o tema “Criando Estratégias para um Impacto e Resultados Mais Significativos”, o retiro tinha como objetivo a troca e a coleta de ideias para a preparação de uma nova estratégia para a Aliança em 2017 e para os anos seguintes. Depois de 10 anos de existência, em um setor muito dinâmico, a ACA definitivamente alcançou um ponto onde o reposicionamento de sua estratégia é necessário para satisfazer as necessidades mais urgentes do setor, de forma que a organização se torne relevante e a sua existência necessária. O Sr. Ernest Mintah, Diretor Executivo Interino da ACA e facilitador do retiro, também enfatizou a necessidade de se trabalhar em conjunto, de se construir uma equipe de Secretaria forte e de criar um ambiente aberto de trabalho para se obter um impacto maior.

Entre os outros objetivos importantes do retiro estavam a “tomada de estoque” de 2016 (destaques e desafios), a apresentação dos planos de trabalho dos departamentos para o primeiro trimestre de 2017, os preparativos para a Conferência Anual de 2017 no Benim e o desenvolvimento da equipe. O retiro abordou todos estes objetivos e foi muito construtivo na coleta de ideias para os próximos anos, bem como para a organização de uma conferência de 2017 bem sucedida.

O Diretor Executivo Interino da ACA facilitou sessões muito boas, as quais criaram a oportunidade para que os próprios funcionários compartilhassem as suas ideias para a mobilização de recursos e de ofertas de serviços para a ACA.

Ao final do retiro, os membros da equipe de funcionários tinham desenvolvido laços mais fortes através de exercícios que desenvolvem a criatividade da equipe e os departamentos tinham recebido um retorno detalhado e muito útil para os planos de trabalho do primeiro trimestre.

Vários dos conceitos discutidos durante este retiro serão considerados durante a criação de um novo plano estratégico para a ACA, a ser elaborado em breve. No todo, o retiro foi um grande sucesso e a equipe de funcionários desenvolveu grandes esperanças e expectativas por anos vindouros melhores, gerando um excelente impacto no futuro da Aliança!



Destaque do Selo da ACA de Qualidade e Sustentabilidade: Sobery Sarl

Fundada em 2013, a Sobery Sarl é uma fábrica de processamento de cajus localizada em Bouake, na Costa do Marfim. A construção das dependências e a instalação das máquinas foi completada em março de 2015, com produção plena começando em junho de 2015, depois da primeira venda do ano. A fábrica possui uma capacidade operacional de 5 mil TPA e já é membro da Aliança Africana do Caju desde 2014.

A missão da Sobery Sarl é a busca por uma remuneração justa da cadeia de esforços, ou seja, ela apoia o comércio justo. A companhia também está comprometida com projetos sociais e construiu rodovias para facilitar o acesso a vilarejos, além de um sistema de armazenamento de água para o vilarejo de Nanievogo, em Ferké.

Embora seja relativamente nova no setor, a Sobery Sarl está aberta a todos os mercados e continuamente busca as melhores condições para beneficiar não só a si mesma, mas também a todos os seus fornecedores e provedores de serviços. O principal serviço da companhia é a venda de castanhas orgânicas, de castanhas convencionais e de castanhas in natura. O acesso ao financiamento, a volatilidade dos preços das castanhas in natura e os custos de mão-de-obra e de eletricidade foram grandes dificuldades para a planta de produção no passado.

A Sobery Sarl acredita que as castanhas de caju processadas são um produto destinado ao consumo e, com tal, uma higiene deficiente durante o processamento pode ser perigosa para o consumidor final. Devido a esta convicção, a companhia foi motivada a adquirir o Selo da ACA de Qualidade e de Sustentabilidade. A Sobery Sarl acredita

que ter a certificação da ACA indica a sua capacidade de manter, se não até mesmo melhorar, os seus níveis de higiene. Sendo assim, o Gerente de Controle de Qualidade e a sua equipe têm a intenção de trabalhar incessantemente para assegurar que todos os sistemas de controle de qualidade aplicados estejam em funcionamento e de acordo com as medidas exigidas pelo programa do Selo da ACA.

Como já recebeu a aprovação do Selo da ACA, agora a Sobery Sarl espera aumentar gradativamente o seu volume de produção e ficar bem posicionada para poder se engajar em novos mercados.

O Selo da ACA foi criado em 2012 e é conferido a processadores que cumpram com os mais altos padrões globais de segurança dos alimentos e com as leis trabalhistas e sociais. O Selo da ACA assegura que os cajus sejam processados dentro de instalações que estejam de acordo com a Lei de Modernização da Segurança dos Alimentos dos EUA. Além disto, os processadores que conseguem o Selo da ACA muitas vezes adquirem outras certificações de segurança dos alimentos internacionalmente reconhecidas, tais como a Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle (ARPCC) e a ISO 22000.

Para obter mais informações sobre como você pode melhorar as suas unidades de processamento, por favor, entre em contato com Dorcas Amoah através do e-mail (damoh@africanshewalliance.com).



Setor Africano do Caju no Trilho do Desenvolvimento

Durante as três últimas décadas, a África se tornou um produtor bem conhecido de produtos agrícolas primários, com as castanhas de caju consistentemente classificadas como um dos produtos primários de maior importância econômica. Produzidas por mais de treze países na África desde o século 18, os anos de 1970 foram os anos de ouro para o setor africano do caju, quando a adição doméstica de valor estava em seu auge. Nesta área, o processamento de cajus alcançou mais de 200 mil TM, devido à contribuição de Moçambique, a qual era baseada em instalações de processamento gigantes, em sua maioria de propriedade de anglo-americanos. Contudo, o aumento das instabilidades políticas em todo o continente africano, bem como a imposição de políticas comerciais desfavoráveis, as quais foram adaptadas por governos locais a partir de conselhos do Banco Mundial, foram fatores decisivos para o declínio deste movimento industrial, causando grandes danos à confiança dos investidores do caju na África. Enquanto que a África continuou a aumentar a sua produção de castanhas de caju in natura, o processamento estagnou bem abaixo daquele feito por economias mais industrializadas como o Vietnã, a Índia e o Brasil. A perda de valor agregado é significativa, já que se estima que um aumento de 25% no processamento de CCN dentro da África possa gerar mais de US\$ 130 milhões em renda familiar e melhorar substancialmente a vida de muitas famílias nas áreas rurais.

Nos últimos dez anos, tanto o setor público quanto o privado reconheceram o valor estratégico deste produto agrícola. Em 2004, o setor africano do caju começou a acordar de seu estado dormente e iniciou uma remontagem de seu crescimento através de empreendedores privados, bem como por meio de programas de apoio da USAID e da TechnoServe. A fundação da Aliança Africana do Caju (ACA), em 2006, foi motivada pelo desejo de mobilizar e fortalecer ainda mais os elementos-chave do caju na África através de iniciativas de doadores dos setores público e privado. Este foi de fato um momento histórico para o setor do agronegócio na África. Com a visão de ter um setor africano do caju competitivo no cenário mundial que beneficiasse toda a cadeia de valor, do produtor rural ao consumidor, a ACA procura aumentar o processamento de cajus dentro da África e melhorar a competitividade e a sustentabilidade através da facilitação da cooperação público-privada através de um ambiente de negócios melhorado. Desde a fundação da ACA, o setor africano do caju já deu passos largos significativos, tanto na produção quanto no processamento de RCN / CCN, junto com uma cadeia de valor do caju africano mobilizada e organizada.

A África Ocidental se tornou visível com uma produção de cajus aumentada, especialmente na Costa do Marfim, a qual processa atualmente mais de 700 mil TM e é a líder mundial de produção de CCN / RCN. A região aprendeu muito com Moçambique, o Quênia e a Tanzânia no aumento de sua produção de castanhas in natura e no crescimento da indústria doméstica de processamento. A Secretaria da ACA tem promovido ativamente as enormes oportunidades de investimento disponíveis a investidores locais e estrangeiros. Um aumento da visibilidade e dos investimentos resultaram em um claro aumento tanto nos volumes de produção quanto de processamento na África. Em 2016, a Aliança monitorou uma produção doméstica de cajus de 1,67 milhão de TM, com 110 mil TM de castanhas processadas e mais de 278 mil TM de capacidade total instalada. A Aliança continua a encorajar o aumento da produção e do processamento ao engajar-se diretamente junto aos elementos-chave do caju através de várias iniciativas de projetos públicos e privados, de assistência técnica e de assessoria de negócios, além de serviços de informações de mercado. Apesar da dificuldade geral em se obter CCN / RCN durante todo o ano de 2016, a importância estratégica da adição de valor dentro da África continua a ser reconhecida. Para promover o processamento, as metas para 2020 foram estabelecidas em mais de 1,6 milhão de TM de produção estável e aumento nos volumes de processamento de mais de 300 mil TM. Estas metas são compartilhadas igualmente pelos países produtores de caju, pelos investidores privados e pelas agências governamentais, bem como pelos doadores públicos.

A partir de 2014 e até a temporada de colheita de cajus mais recente, os

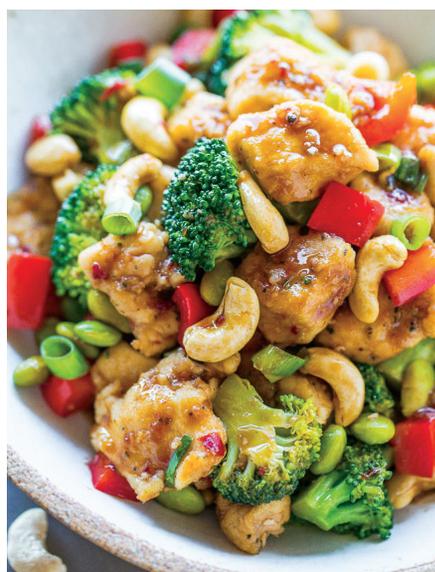
desafios continuaram a se apresentar como um passo para trás para os investidores do caju na África. As especulações de preços, com competição externa crescente por castanhas in natura, reduziram o crescimento desta indústria nascente com a redução de 27 mil TM nos volumes processados e investimentos novos estagnados em 2016. Sendo assim, a Aliança vem aconselhando ativamente os elaboradores de leis e os implantadores de políticas na África para que desenvolvam um ambiente de negócios que leve ao crescimento, com sistemas de incentivos para o setor que sejam maduros e propícios ao desenvolvimento industrial sustentável. Esforços recentes de defesa de causa resultaram em mudanças positivas nas políticas industriais, especialmente na Costa do Marfim e na República do Benim, onde os governos introduziram planos que encorajam o processamento. Algumas destas políticas incluem janelas com períodos especiais de compras, o aumento de impostos de exportação de RCN / CCN, a isenção de impostos para a exportação de castanhas processadas, três a cinco anos de isenção temporária de impostos para os investidores e o aumento na doação de fundos e nos bônus para a exportação de castanhas processadas. A Aliança também está aconselhando os países da CEDEAO, na África Ocidental, a colaborar adicionalmente na facilitação do comércio de cajus entre as fronteiras, a fim de crescerem em conjunto como economias de grupo, para aprender uns com os outros a partir dos pontos fortes de cada um e para explorar as oportunidades de comércio que estão escondidas.

A cada ano a Aliança organiza a maior convenção do mundo sobre o caju, o Festival Mundial do Caju e Expo da ACA, a qual serve com um dos principais esforços para engajar novos investidores e inovadores tecnológicos junto a elementos-chave do caju locais na África. A Aliança convida com prazer a todos os seus membros e os elementos-chave do caju do mundo todo a participarem do nosso próximo Festival Mundial do Caju e Expo 2017", o qual ocorrerá em Cotonu, na República do Benim, de 18 a 22 de setembro de 2017. Além disso, a Aliança continua a se engajar diretamente junto aos elementos-chave através de campanhas de conscientização do setor, de treinamentos e de programas de assessoria sobre as tendências tecnológicas, de estudos de viabilidade econômica, de serviços de informações de mercado, de assistência de segurança dos alimentos e de garantia de qualidade e também da promoção do consumo local. O aumento do desenvolvimento nos próximos anos possui o potencial de assegurar a visibilidade e o crescimento sustentável do setor africano do caju em uma escala global. A Aliança Africana do Caju continua a trabalhar arduamente para alcançar esta meta maior e para construir a estabilidade econômica em longo prazo dentro da África.



Sunil Dahiya, autor deste artigo e funcionário da Secretaria da ACA

A Sala de Receitas: Frango com Caju melhor do que o de Tele-entrega



INSTRUÇÕES

1. Em um saco plástico selável de tamanho grande (cerca de 4 litros), coloque o amido de milho, o sal, a pimenta e o frango em cubos. Feche bem o saco e agite para que o frango seja coberto uniformemente pela mistura.
2. Em uma caçarola grande, coloque os azeites e o frango e frite por cerca de 4 a 5 minutos em fogo médio-alto, salteie o frango fazendo movimentos firmes com a caçarola para que todos os lados cozinhem uniformemente. O frango deve estar cerca de 80 a 90% passado.
3. Acrescente os brócolis, o pimentão, o edamame (eu o acrescentei diretamente depois de tirar do freezer), o alho e mexa para que tudo fique bem misturado. Cozinhe por cerca de 3 a 4 minutos ou até que os legumes e as verduras estejam moles, mas ainda crocantes e o frango bem passado, mexa de vez em quando. Enquanto os legumes e as verduras cozinham, faça o molho.
4. Em uma tigela de tamanho médio, coloque o molho de soja, o mel, o vinagre de vinho de arroz, o molho de pimenta-malagueta e alho, o gengibre e mexa até que os ingredientes se misturem; reserve.
5. Adicione os caju à caçarola e mexa para misturá-los bem.
6. Adicione o molho e mexa para misturar bem. Permita que o molho ferva em fogo médio-baixo por 1 a 2 minutos.
7. Adicione as cebolinhas verdes, mexa para misturar e sirva imediatamente. O frango é melhor quando ainda quente e recém-feito, mas se não for consumido tudo, o restante pode ser guardado em um recipiente selado na geladeira por até 5 dias.

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

Próximas Atividades da ACA

Fevereiro

28th-5th Treinamento da ACA e do Walmart no Quênia

Março

26th-7th Visitas da ACA à Valency International e à FoodPro na Nigéria

Abril

19th-28th Treinamento da ACA na Costa do Marfim sob a GDA2

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de amido de milho / maisena
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta
- cerca de 560 gramas de peito de frango sem osso e sem pele, cortado em cubos de 2,5 cm de tamanho
- 2 colheres de sopa de óleo de gergelim
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 2 xícaras bem cheias de botões florais (inflorescências) de brócolis
- 1 xícara de pimentão vermelho, picado pequeno
- 1 xícara de edame (vagem de soja) descascado e congelado
- 2 dentes de alho, picados bem fininhos ou amassados
- 1 xícara de caju inteiros, torrados a seco
- 3 colheres de sopa de molho de soja com baixo sódio
- 2 colheres de sopa de mel ou a gosto
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho de arroz
- 1 colher de sopa de molho asiático de pimenta-malagueta e de alho ou a gosto
- 3/4 de colher de chá de gengibre ralado
- 3/4 a 1 xícara de cebolinhas verdes, picadas em rodelas finas (de cerca de 3 a 4 pés de cebolinhas verdes)



10 years/ans
THE VOICE OF AFRICAN CASHEW
LA VOIX DE CAJOU AFRICAINE

Contate-nos através do endereço
aca@africancashewalliance.org ou
ligue para +233 302 77 41 62