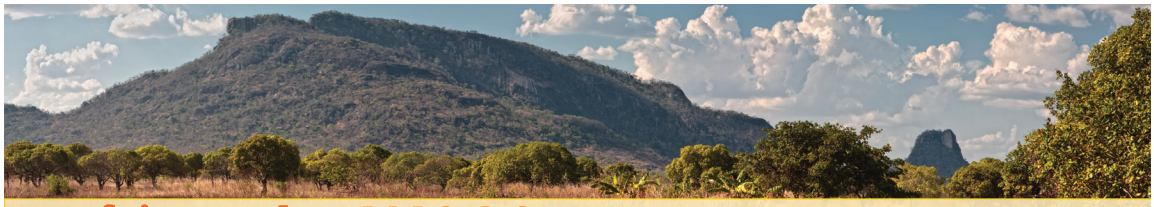
ACA
AFRICAN CASHEW ALLIANCE



africasheW320

180 Annual Report | Newsletter | 450 Market Analysis | splits Weekly Market Report | bits SMS Info

Numéro 25

Février 2013

www.africancashewalliance.com

Le Label de l'ACA devra faciliter le respect des nouvelles lois des États-Unis relatives à la salubrité des aliments

Les règles internationales de salubrité des aliments commencent à exiger une sérieuse attention de la part des exportateurs de denrées alimentaires en direction des États-Unis. Les nouvelles réglementations auront des impacts concrets sur les producteurs, les transformateurs et les acheteurs de cajou, étant donné que les États-Unis sont en passe d'appliquer la Nouvelle loi de la FDA sur la modernisation de la salubrité des aliments, la réforme la plus poussée des lois sur la salubrité des aliments adoptée au cours des soixante-dix dernières années. Le 4 janvier 2013, la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis a annoncé de nouvelles propositions majeures de réglementation de la FSMA, promulguées en janvier 2011 par le président Barack Obama. Elles comportent des mesures de prévention relatives aux bonnes pratiques de fabrication et aux bonnes pratiques agricoles, qui sont toutes deux des catégories pertinentes pour la production de cajou en Afrique.

Dans ce Bulletin

Le groupe d'exportateurs beninois lance son site web 3

Le label de l'ACA se met en vedette - Un entretien avec Condor 4

Beacon Economics - Rapport Economique Mondial 5

Le Nigeria mobilise son potentiel du secteur du cajou pour le Festival mondial organisé par l'ACA 5

Mise à jour de l'iCA 4

"Le site web du CoNEC servirait de lien, mettant en rapport les individus à travers le monde avec l'industrie du cajou béninois. Le cajou béninois est à présent inscrit sur la carre du monde."

-Guillaume Razack, VP de Conseil National des Exportateurs de Cajou du Bénin (CoNEC)

Sûr, durable et socialement responsable – Mim Cashew, un exemple de réussite du Label

Pick, pull, plop. Pick, pull, plop. C'est le son que produisent les noix de cajou que l'on retire des pommes tombées et jonchant le sol de Mim Cashew. Margaret et Fusenia, assises à l'ombre, sous l'un des milliers d'anacardiers de la plantation, commencent le processus qui, à terme, conduira à ce que le cajou certifié au Label de l'ACA se retrouve sur les étagères des marchés internationaux.

La production de cajou prêt à l'exportation est un processus long et à haute intensité de main-d'œuvre, mais les sociétés telles Mim Cashew travaillent à le moderniser et à tirer le maximum de ce processus. Située dans la région de Brong Ahafo au Ghana, Mim Cashew a été la deuxième structure à recevoir l'approbation du Label de l'ACA, en décembre 2012. Outre la transformation des amandes de cajou qui se conforment aux normes internationales de salubrité alimentaire et de qualité, Mim produit également des noix organiques, distille du brandy à partir des pommes de cajou qui, autrement, auraient été mises au rebut. Ce type de rationalité durable est en train de gagner du terrain en Afrique et le Label de l'ACA offre aux transformateurs de cajou une opportunité d'être impliqués dans le mouvement.

Demande et revenus croissants

Bien que de nombreux transformateurs de cajou achètent

Prix des amandes de cajou peuvent influer sur les revenus des agriculteurs.

MIM CASHEW: A SEAL SUCCESS STORY

Continuation de la page 1

toutes les noix de cajou brutes (NCB) dont ils ont besoin, Mim tient une plantation en plus de son usine. Les ouvriers agricoles subissent en conséquence un impact encore plus direct des prix de l'amande de cajou.

« Lorsque le cours sur le marché mondial connaît une hausse, nous essayons de refléter cela sur nos paiements au kilogramme et procédons à un ajustement », a affirmé Adusei Asante, le responsable de la plantation, expliquant la manière dont les revenus des ouvriers agricoles sont affectés par la fluctuation des prix de l'amande.

La demande de noix de cajou certifiées par le Label a déjà drainé des affaires vers Mim, qui a récemment reçu la manifestation d'intérêt d'acheteurs recherchant des amandes de qualité. « Nous sommes si heureux parce que ce n'est pas nous qui avons dit à l'acheteur que nous avions le Label de l'ACA, il avait déjà l'information », a déclaré Anilkumar Pillar, un responsable de l'usine qui contrôlait essentiellement le processus de mise en œuvre du Label. « C'est cela l'avantage du Label de l'ACA ».

Une demande plus accrue de cajou, combinée à une demande de produits par les acheteurs certifiés du Label, accroît les ventes pour Mim, avantage qui est à présent ressenti par les producteurs. « Ils ont augmenté le prix au kilogramme depuis l'année dernière », a relevé Matthew, un contremaître de la plantation. « À mesure que le temps passe, la rémunération augmente ».

Opportunités croissantes chez les femmes

Chez Mim, comme chez la quasi-totalité des plantations et usines de cajou, la production est presqu'entièrement réalisée par les femmes.

« Les gens sont heureux que nous ayons Mim ici, parce que la société emploie 90 % de femmes », a déclaré M. Asante. « Ceux qui sont intéressés ont la possibilité de travailler plutôt que de rester à la maison ».

Les voix des femmes qui se font entendre à travers la plantation font écho au sentiment de M. Asante. Fusenia, qui travaille comme agent de cueillette dans les plantations depuis trois ans, a déclaré : « Si je ne travaillais pas chez Mim, je serais simplement à la maison à ne rien faire. Grâce à ce travail, je peux avoir de l'argent pour m'acheter des choses ».

Pour certaines personnes, travailler chez Mim est le premier pas vers la réalisation de l'indépendance financière qui leur permettra de poursuivre des objectifs de carrière à long terme.

« J'ai appris un métier et j'avais besoin d'argent pour commencer une affaire », a confié Mathilda, un autre agent de cueillette ayant trois années d'expérience. « Ce travail m'aide financièrement, je peux donc avoir un compte d'épargne à la banque et, à terme, ouvrir un magasin ».

En tant que principal pourvoyeur d'emploi dans la région, Mim Cashew a gagné le respect de la population locale. La société Mim Cashew a été créée vers la fin des années 60 et, à l'image des propriétaires antérieurs, Lars Wallevik, Directeur général et propriétaire de Mim, est attaché à l'investissement, non seulement dans la noix de cajou, mais également au sein de la communauté.

« Je désire véritablement faire de ce lieu un cadre plus agréable à visiter », a déclaré M. Wallevik. « Entre autres projets sociaux, Mim Cashew est impliquée aux côtés de la communauté locale dans divers projets en cours ou prévus, tels que la restauration de certains foyers et d'un palais traditionnel ainsi que d'une école technique ».

Pour reprendre les propos de M. Asante, « Pour la communauté, Mim Cashew est plus ou moins comme un ami ».

Production de noix de cajou délicieuses et de qualité

Déjà productrice de noix de cajou organiques certifiées, l'obtention de l'approbation par le Label de l'ACA constituait la prochaine étape logique pour une société attachée à la production de produits de la meilleure qualité. Après six mois de mise en œuvre du programme du Label, l'attachement à la salubrité et à la qualité des aliments est manifeste partout dans l'usine, où les ouvriers sont prompts à partager leurs connaissances sur les normes du Label.

« Ma préoccupation principale a trait à la qualité – nous voulons aller plus loin et continuer à améliorer nos normes », a déclaré Twum Ebenezer, un agent de décorticage manuel, qui travaille chez Mim depuis octobre 2011. « Le Label se confond à la manière dont je fais les choses et grâce à celui-ci je peux guider et former d'autres ouvriers ».

Après six mois d'exécution du programme du Label, toute la société désirait vivement obtenir l'approbation du Label de l'ACA. Les attentes étaient grandes suite à l'audit final mené en décembre.

Les normes d'hygiène sont nécessaires pour l'approbation

« Les ouvriers de l'usine étaient très heureux parce qu'ils savent ce que nous faisons ici », a fait observer M. Pillai. « Lorsque nous avons obtenu l'approbation, l'un des ouvriers a déclaré « Enfin, nous avons le Label ! » »

Le Label revêt un sens à tous les niveaux de la chaîne de valeur – durabilité pour les consommateurs, qualité pour les acheteurs, reconnaissance pour les transformateurs, fierté pour les ouvriers de l'usine et stabilité pour les producteurs. Lorsque M. Pillai a déclaré : « Nous avons été récompensés au titre du processus », il n'a peut-être fait référence qu'à l'équipe de l'usine de Mim, mais le Label de l'ACA offre des avantages à tous les acteurs du cajou.

Pérenniser la vie grâce au cajou

La transformation en Afrique peut réduire de l'ordre de 700 % l'empreinte carbone de la chaîne de valeur du cajou, grâce à une voie d'accès plus directe au marché, ce qui réduit les inefficacités liées au transport et au carburant – tant pour l'économie que pour l'environnement. Au plan environnemental, la noix de cajou approuvée par le Label de l'ACA est garantie comme étant moins coûteuse que les noix transformées en Inde ou au Vietnam.

Mim maximise les retombées du cajou non seulement en vendant des noix ne présentant pas de risque, délicieuses et socialement responsables dans le cadre du Label de l'ACA, mais aussi en tirant avantage des divers sous-produits du cajou. L'usine de transformation utilise les coques de cajou comme combustibles pour les machines à vapeur et les pommes de cajou sont transformées en brandy de cajou à la distillerie de Mim.

Le Label de l'ACA donne aux transformateurs africains de cajou une chance d'être plus compétitifs sur le marché mondial. Par ailleurs, à long terme les effets du Label pourraient être encore plus importants.

« Nous pérennisons le monde », comme l'a déclaré M. Asante, responsable de la plantation de Mim. Ce point de vue est optimiste, mais non irréaliste – le cajou africain assure des revenus pour 10 millions d'individus, a le potentiel pour reboiser les terres dégradées par le changement climatique et donne aux consommateurs un casse-croute sûr et socialement responsable. Le Label de l'ACA aidera à garantir cet avenir prometteur pour le cajou africain.

Le Label ACA et les règles de salubrité

Continuation de l'article de la page 1

En janvier 2013, lors de la Convention de l'Association des transformateurs d'arachide et d'arbres à noix (PTNPA), Martin Hahn, conseiller juridique de la PTNPA et expert en matière de législation des produits alimentaires et de l'agriculture, a présenté les nouvelles règles de la FSMA proposées aux membres de l'industrie des noix. Hahn a prédit que la FSMA constituerait une priorité fondamentale pour l'industrie de la noix dans les années à venir.

Éplucheurs à Mim Cashew, un transformateur approuvé

« La vérification des fournisseurs étrangers constituera l'un des éléments clés pour vos membres », a déclaré Hahn, lors de l'échange qu'il a eu avec l'ACA en février. « Cela va énoncer dans le détail le type d'activités de vérification que l'on devra mettre en place pour être en conformité avec la FSMA », a-t-il expliqué, tout en soulignant que la FDA n'a pas encore publié la proposition. Il s'attend à ce que la règle soit proposée ultérieurement cette année et si elle est acceptée, elle sera, à terme, appliquée dans les deux prochaines années.

Le Programme de vérification des fournisseurs étrangers (FSPVP) aura un effet direct sur les importateurs de noix de cajou, qui devront vérifier que les produits alimentaires importés sont produits conformément aux normes de salubrité de la FDA. Bien que la FSMA n'ait pas encore publié de plans détaillés, il est probable qu'un programme de certification par une tierce partie soit promulgué, lequel approuvera des vérificateurs tierces parties qui confirmeront la conformité des installations à l'étranger. Les gouvernements et coopératives étrangers font partie des groupes qui seront éligibles pour devenir des vérificateurs tierces parties.

Quelques travailleurs de transformateur Mim, après un exercice de vérification

Le Label de l'ACA met en place un programme qui assure la conformité de ses transformateurs à la nouvelle loi relative à la FSMA. Avec le Label de l'ACA, 14 procédures de contrôle-qualité et de salubrité des aliments, y compris l'Analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) et les Bonnes pratiques de fabrication (BPF), sont installées dans les usines pour résorber efficacement les problèmes les plus courants de qualité existant dans la transformation du cajou. Une fois qu'un transformateur se soumet avec succès à la vérification, effectuée par un vérificateur externe qualifié, l'approbation par le Label démontrera que toutes les procédures et toutes les archives requises par la nouvelle FSMA sont en place. Le Label de l'ACA fonctionnera ainsi comme une marque d'identification que les importateurs de produits alimentaires des États-Unis peuvent utiliser pour détecter les transformateurs qui sont en conformité avec les exigences de la FSMA. L'ACA continuera de travailler en liaison avec la PTNPA et la FDA, pour s'assurer que les exigences du Label correspondent aux règles de la FSMA. Les transformateurs déjà approuvés par le Label de l'ACA bénéficieront d'une entrée accélérée de produits d'exportation sur le marché des États-Unis.

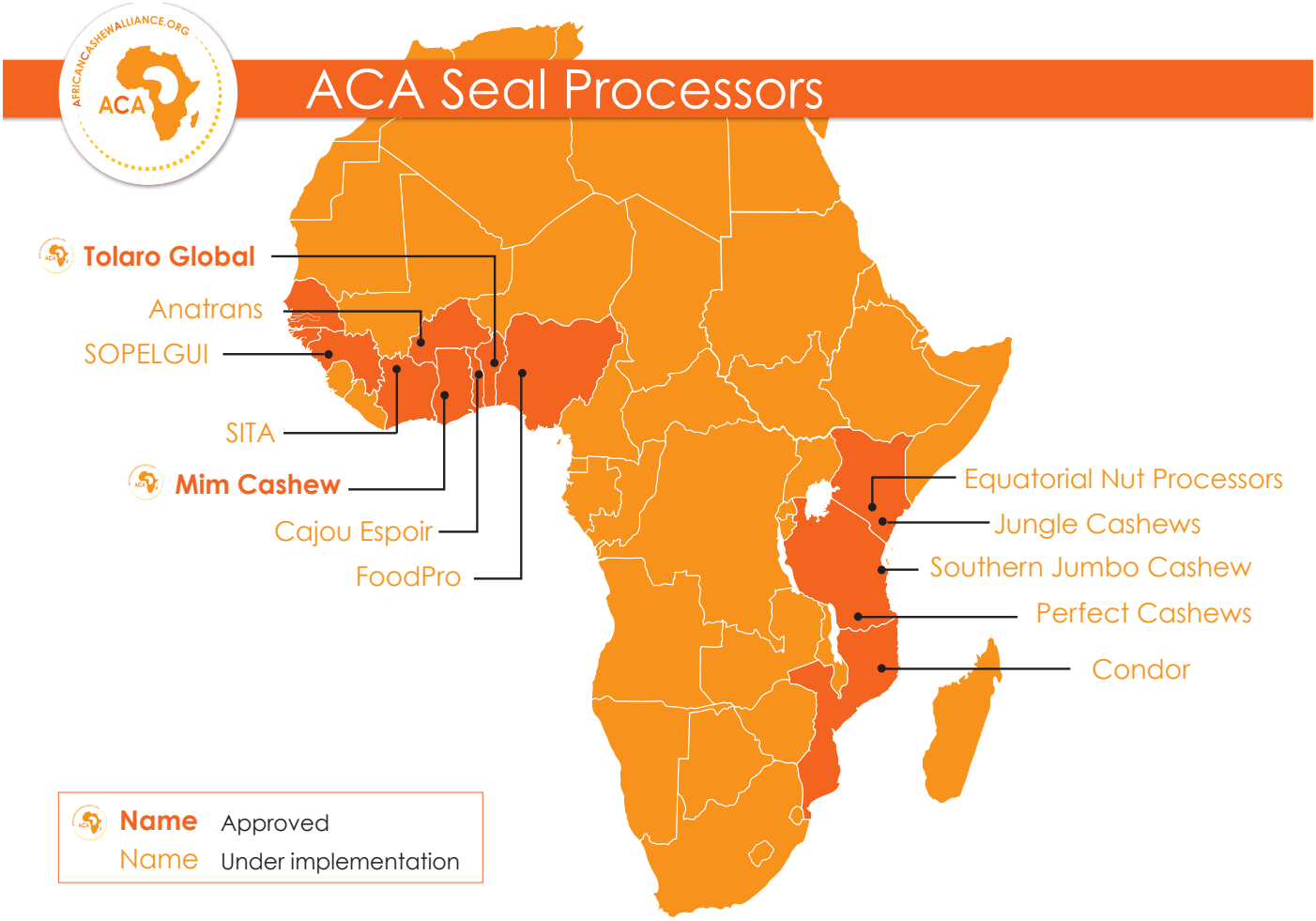
Les torréfacteurs, importateurs et détaillants de noix de cajou sont de plus en plus conscients du fait que les règles de salubrité alimentaire sont de plus en plus rigoureuses. « Les usines de transformation doivent avoir des plans de salubrité des produits alimentaires en place », a affirmé Hahn. Selon l'Association de l'industrie alimentaire (AFI), les inspections d'installations des usines étrangères vont s'accroître en vertu de la FSMA actualisée.

L'un des problèmes majeurs auxquels est confronté le cajou africain tient au fait que la classification des arbres à noix de la FDA, y compris les noix de cajou, le classe dans la catégorie « produit frais ». Cette catégorisation signifierait que les règles applicables à la santé et la salubrité s'appliquent à tous les producteurs de cajou dont les produits parviennent, à terme, aux marchés des États-Unis. Au regard du nombre (qui se chiffre en millions) de producteurs qui, en Afrique et à travers le monde, produisent le cajou pour le marché des États-Unis, une application intégrale des règles de la FSMA s'avèrera difficile.

« La PTNPA soumettra ses commentaires en réponse aux règles proposées », a déclaré Hahn. Les arbres à noix sont également exposés à l'environnement avant d'être transformés, ce qui rend la classification dans la catégorie des produits frais quelque peu inexacte, du fait du risque amoindri de contamination. Au regard de ce facteur et de la complexité potentielle de l'application, Hahn a assuré les membres de l'ACA que : « la PTNPA fera un puissant plaidoyer pour que les arbres à noix ne soient pas considérés comme des produits frais ».

La FDA accepte des commentaires sur les règles proposées jusqu'au 16 mai 2013. L'ACA suivra étroitement le processus d'élaboration de la règle liée à la FSMA et informera les membres chaque fois que les règles applicables seront finalisées. Pour de plus amples informations, veuillez visiter le site web de la FSMA à l'adresse : http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/default.htm

Le label de qualité de l'ACA est une marque acceptée par l'industrie, qui atteste de la conformité aux normes de qualité, de sécurité sanitaire des aliments et sociales/de travail admises sur le plan international. L' expansion du label ACA en Afrique de l'Est et de l'Ouest indique que le programme a connu un succès auprès des pays membres de l'ACA. Douze transformateurs au Bénin, Burkina Faso, Guinée, Mozambique, Nigeria, Togo et Tanzanie ont signés pour le programme en 2012-2013, portant la capacité de transformation du label à 18-25,000 MT de noix brutes. Regardez la carte ci-dessous:



Pleins feux sur le Label : entretien avec Condor Nuts

Lors d'un voyage effectué en Afrique de l'Est en janvier, l'Équipe du Label de l'ACA a rendu visite à Condor Nuts pour évaluer le processus de mise en œuvre du programme du Label. Situé à Nampula, au Mozambique, Condor est le transformateur le plus récent, enrôlé pour le Label dans le pays. La grande capacité de transformation de la compagnie en fait la plus importante à l'heure actuelle dans le programme du Label. Pendant sa visite à Condor, Miriam Gyamfi, coordinatrice du marketing et des conférences à l'ACA, a eu un échange avec Silvano Martins, gérant partenaire de Condor, pour tirer des enseignements sur la raison pour laquelle Condor Nuts a décidé de participer au programme du Label de l'ACA.

ACA : Comment avez-vous entendu parler du Label ?

Silvano Martins (SM) : La première fois que nous avons entendu parler du Label, c'était en 2011, lorsque Jim Giles et Xenia Defontaine étaient en visite en Afrique de l'Est et ils nous l'ont présenté.

ACA : Pourquoi Condor a-t-il décidé de participer au programme du Label de l'ACA ?

SM : Nous avons décidé d'adhérer au programme, afin de satisfaire les besoins de nos clients et de maintenir nos marchés ouverts. Nous savons qu'il est important d'avoir un certain contrôle externe sur nos pratiques et nos produits.

ACA : Quel avantage espérez-vous tirer du fait de disposer du Label de l'ACA ?

SM : Notre but principal est d'obtenir la reconnaissance du fait que notre produit est un produit de qualité.

ACA : Avez-vous eu des requêtes de vos acheteurs pour mettre en œuvre le Label ?

SM : Nous avons reçu de la part des acheteurs, des questions nous demandant des certifications, des requêtes de conformité aux normes alimentaires internationales. Le Label nous donne cela.

ACA : Le fait d'avoir le Label aura-t-il un impact sur les producteurs auprès desquels vous achetez les NCB ?

SM : Oui. – si nous sommes satisfaits par rapport à nos cibles de prix, cela aura un impact sur les producteurs. Si nous obtenons un prix plus élevé pour un produit estampillé du Label, ils bénéficieront d'une marge.

ACA : Quand est-ce que Condor espère recevoir l'approbation totale du Label ?

SM : Nous aimerions que cela se fasse cette année (2013).

ACA : Que voudriez-vous dire aux acheteurs de cajou intéressés par l'achat d'amandes en provenance de l'Afrique ? En quoi le fait d'avoir le Label va-t-il changer votre position sur le marché international ?

Nous sommes certes préoccupés par nos nouveaux clients, mais nous le sommes davantage par le maintien de la confiance que nos clients actuels ont placée en notre entreprise.

Le groupe d'exportateurs de noix de cajou du Bénin lance son site web

Le Bénin est le 9e plus grand producteur de noix de cajou au monde, mais le pays demeure sous-représenté sur le marché mondial du cajou. L'Association des exportateurs du Bénin, le Conseil national des exportateurs de cajou du Bénin (CoNEC), travaille à apporter un changement à cette situation et à réaliser d'importants progrès dans l'obtention d'une reconnaissance internationale et l'attraction d'affaires grâce au site web de leur organisation lancé en janvier.

La création de ce nouveau site web permettra aux acteurs extérieurs de reconnaître le potentiel de développement économique que renferme la chaîne de valeur de la noix de cajou, mettant en évidence les progrès réalisés et l'opportunité qu'offre le Bénin. Dans le village planétaire concurrentiel actuel, il est impérieux que les membres du secteur collaborent afin de promouvoir l'industrie du cajou.

Guillaume Razack, vice-président du Conseil national des exportateurs de cajou du Bénin (CoNEC) nouvellement créé et PDG de SWCM explique : « Le Bénin a plus de deux décennies d'expérience en matière d'exportation de la noix de cajou. La noix de cajou est l'une des principales denrées agricoles d'exportation du Bénin. Elle contribue à environ 8 % des recettes nationales d'exportation et à 28 % des exportations totales, ce qui est une part significative du PIB du Bénin ».

Le CoNEC, initiative des négociants et des exportateurs de cajou béninois, ainsi que du gouvernement béninois, a été lancé le 6 septembre 2012, sous l'égide de l'ancien ministre du commerce, Mme Madina Sephou. Le CoNEC, dont le siège est situé dans le district de Sègbèya (Cotonou), est composé de neuf membres. L'association en elle-même

Membre de CoNEC

est également une preuve de la croissance qu'enregistre l'industrie du cajou africain.

« Nous n'avions aucune plateforme pour résoudre nos problèmes et discuter de l'évolution du secteur de la noix de cajou au Bénin », a déclaré M. Razack. « Le CoNEC est une initiative du groupe d'exportateurs ayant l'ambition d'organiser et de développer l'ensemble du secteur du cajou. En un court laps de temps, le CoNEC a tissé des liens de communication entre les producteurs, le gouvernement et les agences internationales ».

Par le biais de leur association-mère qu'est le CoNEC, les exportateurs espèrent à présent être un lien plus influent dans la chaîne de valeur et ils sont plus pleinement engagés à jouer leur rôle dans cette réforme visant à promouvoir le cajou au Bénin. La vision est de faire du cajou un outil de transformation, en vue de réaliser la croissance économique.

Le lancement de ce site web en collaboration avec le gouvernement est l'une des manières dont l'association cherche à réaliser cet objectif. Le site web du CoNEC est le premier du genre et l'on espère que le secteur du cajou du Bénin en tirera les avantages qui serviront d'exemple à d'autres associations montantes.

Comme l'explique Razak, « Le site web du CoNEC servirait de lien, mettant en rapport les individus à travers le monde avec l'industrie du cajou béninois. Le cajou béninois est à présent inscrit sur la carte du monde ».

Le Nigeria mobilise son potentiel du secteur du cajou pour le Festival mondial du cajou organisé par l'ACA

Au moment où il se prépare pour abriter le Festival et l'Expo mondiale organisée en 2013 par l'ACA sur le secteur du cajou, le Nigeria se positionne pour tirer l'avantage maximal de l'industrie du cajou.

« Le Nigeria a toutes les possibilités pour devenir l'une des prochaines superpuissances en matière de cajou », a indiqué Tola Faseru, Président de l'Association nationale du cajou du Nigeria (NCAN) et également membre du Comité exécutif de l'ACA, lors du second Forum national des acteurs du cajou à Lagos, au Nigeria, qui s'est tenu du 30 au 31 janvier 2013. La Conférence a enregistré la participation de plus de 200 producteurs, transformateurs et négociants de cajou, y compris la participation de la Présidente de l'ACA, Georgette Taraf, et du Directeur général, Christian Dahm. Le forum avait pour but d'élaborer un Plan d'action pour l'industrie nigériane du cajou, en mettant l'accent sur l'amélioration de la qualité, la promotion de la transformation et de la culture du cajou.

Le gouvernement nigérian a adopté le cajou comme « culture de transformation » et il consacre de ce fait d'importantes ressources à sa promotion et à son développement. L'Honorable Dr Akinwumi Adesina, Ministre de l'agriculture du Nigeria, a annoncé la nouvelle position du gouvernement sur le cajou et indiqué que le Nigeria perçoit l'avantage de soutenir l'industrie du cajou. Citant une étude de l'USAID sur l'effet multiplicateur de l'industrie du cajou,

le gouvernement nigérian a mis l'accent sur la valeur de la culture comme facteur potentiel de réduction de la pauvreté, en ajoutant la valeur locale et en développant les exportations agricoles en provenance du Nigeria. Les données disponibles et tirées de l'étude indiquent que le Nigeria pourrait générer plus de 15 millions de dollars de revenus additionnels au profit des communautés rurales et créer plus de 12 000 nouveaux emplois, s'il transforme 50 % de ses récoltes dans le pays.

2ème Forum National du Cajou à Lagos.

L'enthousiasme entourant l'industrie du cajou au Nigeria a fait de Lagos un choix manifeste pour accueillir le prochain Festival et la prochaine Expo mondiale de l'ACA sur le cajou, prévus pour la période allant du 16 au 19 septembre. Le gouvernement nigérian en a été informé lorsque

Georgette Taraf, Présidente de l'ACA, le président de NCAN et Tola Faseru, membre du Comité exécutif de l'ACA et le Directeur général de l'ACA, Christian Dahm, ainsi que Anga Sotonye, responsable RP de NCAN ont rendu visite au Ministre d'État du Nigeria en charge de l'agriculture, l'Honorable Bukar Tijani. Il a donné à la délégation l'assurance du soutien du Ministère à la conférence et souligné à nouveau l'importance de l'événement pour l'exploitation du potentiel du secteur.

Le 31 janvier 2013, NCAN et l'ACA ont organisé la première réunion du Comité d'organisation local (COL) composé de négociants et de transformateurs du cajou, ainsi que de responsables du Ministère du commerce et de l'investissement, du Ministère de l'agriculture et de l'Institut national de recherche sur le cacao du Nigeria.

Plantation de cajou, l'apiculture et un nouveau moyen de subsistance.

par Samantha Mensah, iCA

Les producteurs formés par l'iCA ont découvert une nouvelle méthode pour accroître leurs revenus.

Le travail visant à accroître le revenu des producteurs dans les secteurs du cajou des 5 pays couverts par son projet demeurant l'un des objectifs clés de l'initiative africaine pour le cajou, la reconnaissance d'une nouvelle activité lucrative pour les producteurs de cajou est excitante et prometteuse.

Pour un nombre croissant de producteurs entrepreneurs au Bénin et au Ghana, l'apiculture dans leurs plantations de cajou s'est avéré être une source de revenu additionnel substantiel favorablement accueillie.

Après avoir mené une étude commandée par l'iCA Dr. Kwaku Aidoo, spécialiste en apiculture du Département d'agriculture de l'Université de Cape Coast, au Ghana, a rencontré deux producteurs de cajou qui ont tiré avantage de l'apiculture et servent de bons exemples attestant de l'importance de cette activité.

Après avoir gagné 2200 dollars EU suite à une récolte fructueuse de 41 600 kg de noix de cajou brutes écoulés à un prix de vente de 0,53 dollars EU le kilogramme, M. Kwesi Owusu, producteur ghanéen de cajou âgé de 48 ans, a accru son revenu de 5960 dollars EU grâce à l'apiculture, en 2011 et en 2012.

L'apiculture peut améliorer la production de noix de cajou et du Supplément de revenu.

Avec 75 colonies d'abeilles sur ses 5,2 ha de plantation et 55 colonies dans la plantation d'un voisin, M. Owusu a réalisé le potentiel de production de miel et recueilli 1012,50 litres de toutes les ruches à un prix unitaire de 5,90 dollars EU. L'apiculture lui a en outre permis de tirer avantage de la production de cire d'abeilles, qui lui a rapporté 143 dollars EU générés par 48 kg de cire d'abeilles.

Le succès de M. Owusu en matière d'apiculture n'est pas un incident isolé. Cet esprit d'entreprenariat et la capacité de l'apiculture à faciliter l'amélioration du revenu pour les producteurs de cajou sont également attestés par l'histoire du producteur béninois, M. Theophile Akpo. En récoltant 500 kg de noix de cajou sur ses 2 ha de plantation et en les vendant à 0,70 dollar EU le kilogramme, il a obtenu 350 dollars EU. La vente de miel produit par 60 ruches au prix de 3,59 dollars EU le litre lui a procuré un revenu additionnel de 1800 dollars EU.

Fort de tels cas de réussite, l'iCA continue d'encourager les producteurs de cajou à continuer ou à se lancer dans des activités d'apiculture sur leurs plantations. À mesure que cette activité va croître et qu'elle sera plus aisément mise en œuvre, ceci constituera, selon la conviction de l'iCA, un moyen durable par lequel les producteurs de cajou africains renforceront leurs moyens de subsistance. L'iCA continue de déployer de gros efforts pour soutenir le potentiel que renferme l'apiculture et amener les producteurs à en prendre conscience.

Cashew Calendar 2013

April	
18-21	AFI Convention
May	
21 - 23	INC Congress, Barcelona, Spain
Septembre	
16 - 19	World Cashew Festival and Expo 2013

RED RIVER FOODS INC

ACA

Contact Us:

aca@africancashewalliance.com

+233 302 774 162

www.africancashewalliance.com

CWT Warehousing Quality & Logistics SITOS
Tema, Takoradi, Abidjan, Lome
www.sitoscommodities.com