

Numéro 39

Mai 2015

Dans le present numéro

Entrée du Conseil de promotion des exportations du Nigeria au Conseil consultatif de l'ACA 2

Rencontre des Organes dirigeants de l'ACA à Accra pour une réunion semestrielle 2

Points forts du Label de qualité de développement durable de l'ACA : Tolaro Global 2-4

Le coin des recettes : Poulet au cajou et au gingembre 4

Annnonce du Festival et Exposition Mondiaux 2015 sur le Cajou Organisés par l'ACA



Setting
Sustainable
standards



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



Nous sommes très heureux d'annoncer que la 9e édition annuelle du Festival et Exposition mondiaux 2015 sur le cajou organisés par l'ACA se tiendra du 21 au 24 septembre 2015 au Centre de conférence international Joachim Chissano (JCICC) à Maputo, au Mozambique ! La Conférence de cette année est organisée en partenariat avec l'organe gouvernemental national assurant le contrôle des politiques liées au cajou au Mozambique (INCAJU), de même qu'avec l'Association des transformateurs de noix de cajou du Mozambique (AICAJU). Le programme d'une durée de quatre jours rassemblera diverses parties prenantes locales et internationales de la chaîne de valeur du cajou pour faire en sorte que l'industrie africaine du cajou demeure un contributeur visible dans la filière.

Depuis 2011, la Conférence de l'ACA est le plus grand événement de l'industrie du cajou au monde – un événement central de l'industrie qui regorge de liens avec le marché et de partage de connaissances ! Plus de 350 parties prenantes y prendront part, notamment des responsables gouvernementaux, des fabricants d'équipements, des exploitants agricoles, des prestataires de services, des acheteurs internationaux, des exportateurs et des transformateurs. Le Festival et Exposition mondiaux 2015 sur le cajou organisés par l'ACA constituent une plateforme unique offrant une grande variété d'opportunités de réseautage, de même que des excursions intéressantes sur des usines de transformation, des champs d'anacarde et des attractions culturelles.

Le thème de la Conférence de cette année, « Mettre en place des normes durables », portera principalement sur des sujets importants tels que : la salubrité et la qualité des aliments, la gestion des déchets, la transparence et la traçabilité, de même que le financement et l'investissement. Indéniablement, la durabilité est un thème

pertinent à prendre en compte, si l'on entend que l'industrie africaine du cajou demeure compétitive au niveau mondial, vu que l'Afrique est la plus grande région productrice de cajou au monde – enregistrant une croissance d'environ 49 % de l'offre mondiale ! Étant donné que l'industrie africaine du cajou continue de se développer rapidement, la durabilité jouera un rôle clé dans l'amélioration de la qualité de la production de cajou, des conditions sociales et de travail, ainsi que dans la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles, afin de créer de nouvelles opportunités de marché et de favoriser de nouvelles relations commerciales.

Ces dernières années, le Mozambique a abrité avec succès deux Conférences annuelles de l'ACA, la première en 2007 et la seconde en 2010. Cette année, le Festival et Exposition mondiaux sur le cajou organisés par l'ACA reviendront encore une fois au Mozambique, pays réputé être le deuxième plus grand producteur de noix de cajou brutes en Afrique orientale et australe. De toute évidence, le Mozambique est bien positionné pour devenir un concurrent de premier plan dans l'industrie du cajou, ce qui en fait un lieu approprié pour un large éventail divers de parties prenantes de la chaîne de valeur pour discuter de l'évolution des normes mondiales du cajou.

Pour de plus amples informations sur l'enregistrement pour participer à la Conférence, le parrainage ou l'exposition de vos équipements et de vos services lors de notre Expo 2015, veuillez visiter la page Web de la Conférence de l'ACA (<http://www.africancashewalliance.com/en/world-cashew-festival>).

Pour des demandes d'informations, veuillez contacter le Secrétariat de l'ACA à l'adresse suivante : aca@africancashewalliance.com.



Entrée du Conseil de Promotion des Exportations du Nigeria au Conseil Consultatif de l'ACA

Le Secrétariat de l'Alliance africaine du cajou est heureux d'accueillir son tout nouveau membre du Conseil consultatif, qu'est le Conseil de promotion des exportations du Nigeria (NEPC), représenté par son Directeur exécutif, M. Olusegun Awolowo.

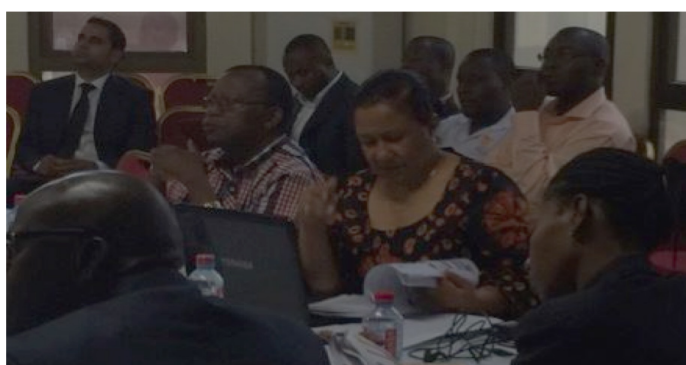
Le NEPC, dont la mission est de faire des exportations non-pétrolières du Nigeria un contributeur important au PIB du pays et au développement économique durable, est un fervent soutien de l'industrie du cajou. À terme, il vise à diversifier la base de production de l'économie par rapport au pétrole et à favoriser une économie orientée vers le marché et tirée par le secteur privé. Nous escomptons bénéficier de l'expérience du NEPC et de M. Awolowo en matière de promotion des exportations, vu que nous collaborerons à renforcer davantage le secteur du cajou africain dans les années à venir.

Le Conseil consultatif de l'ACA est composé de délégués issus d'organisations fournissant plus de 50 000 dollars EU de financement par an. Le Conseil consultatif dispose de droits de vote en ce qui concerne l'utilisation des fonds de l'ACA et fournit des orientations quant à la programmation de l'ACA. Le NEPC est le deuxième membre africain du Conseil consultatif de l'ACA, aux côtés d'Equatorial Nut Processors (ENP) du Kenya, qui y a fait son entrée en 2014. Nous sommes fort heureux de ce changement au niveau de la gouvernance pour intégrer



davantage d'entreprises détenues par des Africains, dans la mesure où l'ACA existe pour renforcer l'industrie africaine du cajou. Au nombre des autres membres du Conseil consultatif de 2015, figurent Intersnack, Kraft Foods, Olam International et l'USAID.

Rencontre des Organes Dirigeants de l'ACA à Accra pour une Réunion



Le 26 février 2015, le Comité exécutif (CE) de l'ACA s'est réuni avec le Secrétariat à Accra, au Ghana, pour la toute première de ses réunions semestrielles de l'année. Du fait de la malheureuse annulation du Festival et Exposition mondiaux 2014 sur le cajou, au cours duquel le CE avait prévu se réunir, l'organe directeur ne s'est pas réuni pendant toute une année. En conséquence, cette réunion était vitale tant pour le CE que pour le Secrétariat, afin de reprendre contact les uns avec les autres en personne. Les participants à cette réunion étaient issus du Bénin, de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Nigeria et de la Tanzanie, représentant

diverses perspectives et priorités à travers l'industrie du cajou africain.

Ces réunions semestrielles sont une composante essentielle au maintien de la transparence au sein de l'organisation et à la mise en œuvre de la vision du CE à travers les projets et activités du Secrétariat. Lors de cette réunion particulière, le personnel clé du Secrétariat a présenté les succès obtenus et les défis rencontrés tout au long de l'année écoulée, sollicitant des commentaires et suggestions de l'ensemble des membres du CE. Ce type de dialogue est très constructif et permet que le CE soit entièrement informé des activités menées sur le terrain et offre l'opportunité tant de confirmation que de modification, le cas échéant.

La réunion s'est poursuivie le 27 février et s'est tenue conjointement avec le Conseil consultatif (CC) de l'ACA (CC). Il est important que l'ensemble des organes directeurs se réunissent régulièrement, de sorte que les priorités de l'organisation soient clairement formulées et que les idées soient partagées de façon ouverte.

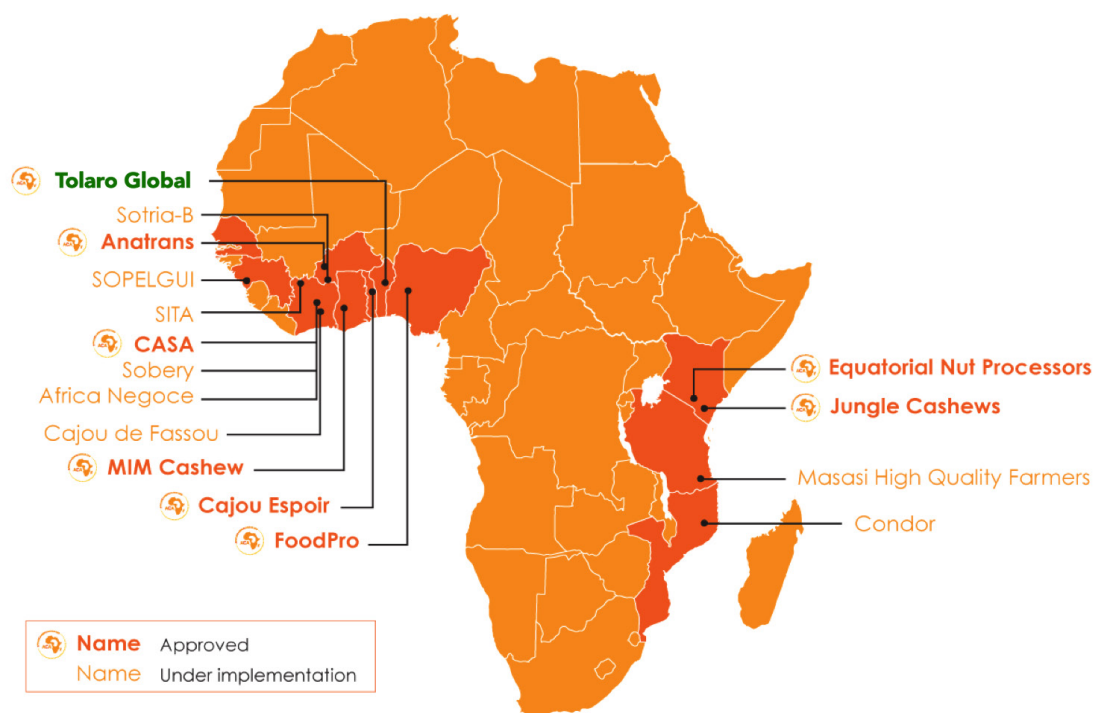
Le résultat le plus important de cette réunion a été la sélection de Maputo (Mozambique) pour abriter la 9e édition du Festival et Exposition mondiaux sur le cajou organisés par l'ACA, qui devra se tenir en septembre 2015.

Points Forts du Label de Qualité de Développement Durable de l'ACA : Tolaro Global

Lancé en 2012, le Programme du Label de l'ACA a été créé pour uniformiser et améliorer les normes de salubrité et qualité des aliments, ainsi que les composantes sociales/du travail de la transformation du cajou sur le continent africain. À ce jour, huit usines de transformation du cajou du Bénin, du Burkina Faso, de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Kenya, du Nigeria et du Togo ont obtenu l'approbation du Label de l'ACA et plusieurs autres sont dans la phase d'exécution du programme, espérant obtenir l'approbation dans les années venir.

La première usine de transformation du cajou à avoir obtenu l'approbation du Label de l'ACA est située à Parakou, au Bénin. Tolaro Global s'est d'abord vue décerner le Label de l'ACA en mai 2012 et a, depuis lors, été homologuée à nouveau à deux reprises, en 2013 et en 2014. En tant que société qui n'a officiellement démarré la transformation du cajou qu'en décembre 2011, l'adhésion rapide de Tolaro aux principes du Programme du Label de l'ACA démontre certainement son engagement à se conformer aux normes les plus rigoureuses dans son fonctionnement.





été un excellent programme de base visant à nous donner une confiance et nous rendre aptes à mériter d'autres certificats reconnus au plan international. »

Bien que l'obtention de l'approbation du Label de l'ACA soit une réalisation importante, le fait que Tolaro l'ait obtenue à trois reprises est peut-être un fait encore plus impressionnant. Le Programme du Label de l'ACA est conçu pour être un modèle de référence pour l'industrie du cajou en définissant les normes auxquelles les meilleurs transformateurs appliquent. Toutefois, ces normes ne sont pas toujours faciles à satisfaire et sont encore plus difficiles à maintenir.

En ce qui concerne Tolaro, ces normes sont ancrées dans le cadre fondamental de

Depuis sa création, Tolaro a régulièrement accru sa production, année après année. Après avoir transformé 557 TM de noix de cajou brutes dans sa première année, Tolaro espère à présent accroître ce chiffre de cinq fois au cours de la campagne de 2015, soit une production totale de 2500 TM. L'usine a également accru son personnel, passant d'un peu moins de 400 employés en 2012 à son effectif actuel de 600 employés, fournissant des emplois tant nécessaires pour les populations issues des communautés avoisinantes. Près de 50 % de ces travailleurs sont des femmes ; toutefois, des cinq cadres responsables de la société, trois sont des femmes. L'inclusion délibérée de Tolaro des femmes dans sa haute direction sert de facteur motivant pour un plus grand nombre d'employés subalternes de sexe féminin pour poursuivre leurs ambitions et briser le plafond de verre qui a dominé l'industrie pendant si longtemps.

Avant son adhésion au Programme du Label de l'ACA, Tolaro avait déjà démarré la mise en œuvre de ses propres programmes de contrôle-qualité, en particulier en termes d'hygiène et d'élimination de matières étrangères dans les zones de transformation. Cet attachement à la qualité a été, au bout du compte, l'élément qui a sous-tendu la volonté d'obtenir la certification du Label de l'ACA. Face à la perception répandue faisant état de ce que les noix de cajou d'Afrique sont de moindre qualité que leurs homologues de l'Inde et du Vietnam, Tolaro s'est employé à relever le défi à faire mentir ce stéréotype en satisfaisant autant que possible à toutes les normes de qualité.

M. Jace Rabe, PDG de Tolaro soutient que Tolaro « est heureuse en tant que l'une des premières industries de conditionnement de produits » qui est en concurrence avec toute autre usine au monde. « Le Label de l'ACA a

l'entreprise. En fait, l'engagement en faveur de l'excellence fait donc partie intégrante de l'entreprise au point qu'il est gravé sur les murs sous la forme de deux devises : « Chaque amande transformée est un pas en direction du développement de l'Afrique » et « Notre raison d'être est de produire la meilleure amande de cajou au monde. » De façon claire, Tolaro soutient l'objectif plus large de développement de l'industrie de transformation de cajou en Afrique dans son ensemble, plutôt que se promouvoir elle seule. Par conséquent, le Responsable du contrôle de la qualité de l'entreprise et son équipe travaillent sans relâche à faire en sorte que tous les systèmes de contrôle-qualité en place fonctionnent et se conforment aux mesures requises par le Programme du Label de l'ACA.



Suite à la page suivante...

Le plus grand obstacle auquel est confrontée l'entreprise est l'hypothèse qu'elle fonctionne de la même manière que de nombreuses autres entreprises en Afrique de l'Ouest ; c'est-à-dire, une entreprise qui est au service du leadership de la société et ignore en grande partie les contributions et les besoins de ses subordonnés. Rabe, à l'origine des États-Unis, indique que Tolaro a travaillé d'arrache-pied, à faire exception à ce modèle.

« Nous disons souvent que nous ne sommes ni une entreprise de culture béninoise ni une entreprise de culture américaine ; nous sommes une entreprise de culture Tolaro, tirant le meilleur des deux cultures. » Le Directeur général de l'entreprise, M. Serge Kponou, a été décrit comme étant un chef-né qui cherche à faire la différence et à briser le moule, afin de changer l'industrie. « Vous le trouvez rarement dans un bureau », dit Rabe, « Vous pouvez tout aussi bien le trouver dans la cuisine en train de servir le repas des employés lorsque la cuisine est à court de personnel que dans la section de classification par grade en train de trier des noix de cajou. »



Cette « culture de Tolaro » est ce qui distingue ce transformateur. Bien que l'entreprise vise à accroître et à augmenter sa capacité, sa priorité ultime est de favoriser un environnement de respect et de confiance tout en produisant les meilleures amandes de cajou sur la planète

LES NOUVELLES ET LES INFOS

Le Coin des Recettes : Poulet au Cajou et au Gingembre



INGRÉDIENTS

- 1 poivron haché
- 1 oignon coupé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ¼ tasse de noix de cajou
- ¼ tasse d'eau
- 1 citron
- 1 cuillère de miel
- 1 cuillère de gingembre frais haché
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- Du sel et du poivre à votre goût

INDICATIONS :

Mélangez du gingembre, de l'eau, du jus de citron, du miel, du sel et du poivre dans un bol. Laissez reposer le mélange. Plongez la poitrine de poulet légèrement brune dans l'huile d'olive. Ajoutez du poivron doux et de l'oignon et laissez le tout cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez les noix de cajou. Versez le mélange de gingembre sur le poulet dans la casserole. Portez à ébullition jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Servez avec du riz basmati ou texmati.

Portions pour 4 à 6 personnes

Calendrier 2015 du Cajou

Mai

11 - 15

Programme directeur de formation à Bobo-Dioulasso, au Burkina Faso

Septembre

21 - 24

Festival & Exposition mondiaux sur le cajou organisés par l'ACA à Maputo, au Mozambique



Contactez-nous à l'adresse :
aca@africancashewalliance.com
ou appeler le numéro +233 302 77 41
www.africancashewalliance.com