



Edição 39

Maio 2015

## Nesta Edição

O Conselho de Promoção das Exportações da Nigéria Ingressa no Comitê Consultivo da ACA 2

Entidades Diretivas da ACA se Reúnem em Acra para a Reunião Bianaual 2

Destaque do Selo da ACA de Qualidade e Sustentabilidade: Tolaro Global 2-4

A Sala de Receitas: Frango com Cajus e Gengibre 4

# Anunciando o 9º Festival Mundial do Caju da ACA e Expo 2015



## Setting Sustainable Standards



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



Nós estamos muito entusiasmados por poder anunciar que o 9º Festival Mundial do Caju e Expo da ACA de 2015 ocorrerá de 21 a 24 de setembro de 2015 no Centro Internacional de Conferências Joaquim Chissano (CICJC), em Maputo, Moçambique! A conferência deste ano é realizada em parceria com a entidade governamental nacional que supervisiona as políticas relacionadas ao caju em Moçambique (INCAJU), bem como com a Associação Moçambicana de Processadores de Castanhas de Caju (AICAJU). O programa de quatro dias reunirá vários elementos-chave locais e internacionais da cadeia de valor do caju, a fim de assegurar que o setor africano do caju continue a ser um contribuinte destacado dentro desta área.

Desde 2011 a Conferência da ACA tem sido o maior evento do setor do caju no mundo, um ponto central para o setor, o qual está recheado de estabelecimento de contatos de mercado e compartilhamento de conhecimentos! Mais de 350 elementos-chave participarão do evento, incluindo oficiais de governo, fabricantes de equipamentos, produtores rurais, fornecedores de serviços, compradores internacionais, exportadores e processadores. O Festival Mundial do Caju e Expo da ACA de 2015 é uma plataforma única, a qual oferece uma ampla variedade de oportunidades de estabelecimento de contatos, bem como excursões muito interessantes a instalações de processamento, a fazendas produtoras de cajus e a atrações culturais.

O tema para a conferência deste ano, "Estabelecendo Padrões Sustentáveis", colocará o seu foco em tópicos importantes, tais como: a segurança e a qualidade dos alimentos, o gerenciamento de resíduos, a transparência e

a rastreabilidade, bem como as finanças e os investimentos. A sustentabilidade é inegavelmente uma questão pertinente a ser considerada se o setor africano do caju quiser continuar a ser competitivo globalmente, dado que é o maior produtor regional de cajus do mundo - cultivando aproximadamente 49% de toda a safra mundial! À medida que o setor africano do caju continua a crescer rapidamente, a sustentabilidade desempenhará um papel crucial para melhorar a qualidade da produção de cajus, as condições sociais e trabalhistas, bem como para a implantação de boas práticas agrícolas com o objetivo de criar novas oportunidades de mercado e fomentar novas relações de negócios.

Em anos passados, Moçambique já sediou de forma bem sucedida duas Conferências Anuais da ACA, a primeira em 2007 e a segunda em 2010. Este ano, o Festival Mundial do Caju e Expo da ACA retornará mais uma vez para Moçambique, um país que tem a fama de ser o segundo maior produtor de castanha de caju in natura das Áfricas Oriental e Meridional. Moçambique certamente está bem posicionado para se tornar um competidor com papel de liderança no setor do caju, tornando, portanto, o país um local apropriado para reunir uma gama ampla de elementos-chave da cadeia de valor com o propósito de discutir o avanço dos padrões globais do caju.

Para obter mais informações sobre como se inscrever para a conferência, como patrociná-la ou como expor os seus equipamentos e serviços em nossa Expo 2015, por favor, visite o site de internet da Conferência da ACA (<http://www.africashewalliance.com/en/world-cashew-festival>).



### O Conselho de Promoção das Exportações da Nigéria Ingressa no Comitê Consultivo da ACA

A Secretaria da Aliança Africana do Caju tem o prazer de dar as boas-vindas ao mais novo membro do Comitê Consultivo: o Conselho de Promoção das Exportações da Nigéria (NEPC), representado pelo seu Diretor Executivo, o Sr. Olusegun Awolowo.

O NEPC, cuja missão é tornar as exportações não relacionadas ao petróleo um contribuinte significativo para o PIB de seu país e tornar o desenvolvimento econômico sustentável, é um forte apoiador do setor de caju. No fim das contas, ele procura diversificar a base produtiva da economia fora do setor de petróleo e fomentar uma economia orientada pelo mercado e conduzida pelo setor privado. Aguardamos com expectativa para nos beneficiarmos da experiência do NEPC e do Sr. Awolowo na promoção das exportações, já que trabalharemos juntos para fortalecer ainda mais o setor africano do caju nos próximos anos.

O Comitê Consultivo da ACA é composto por delegados de organizações que forneçam mais de US\$ 50 mil em auxílio financeiro por ano. O Comitê Consultivo possui um direito a voto em relação ao uso dos fundos da ACA e fornece aconselhamento para a programação da ACA. O NEPC é o segundo membro africano do Comitê Consultivo da ACA, junto com a Equatorial Nut Processors (ENP) do Quênia, a qual ingressou em 2014. Nós estamos animados com esta mudança na governança com o



intuito de incluir ainda mais companhias africanas, já que a ACA existe para fortalecer o setor africano do caju. Os outros membros do Comitê Consultivo de 2015 são a Intersnack, a Kraft Foods, a Olam Internacional e o USAID.

### Entidades Diretivas da ACA se Reúnem em Acra para a Reunião Bianual



No dia 26 de fevereiro de 2015 o Comitê Executivo da ACA (CE) se reuniu com a Secretaria em Acra, no Gana, para a primeira de suas duas reuniões anuais. Por causa do lastimável cancelamento do Festival Mundial do Caju e Expo de 2014, durante o qual o CE havia planejado se reunir, a entidade diretiva já não se reuniu há um ano. Sendo assim, o encontro foi uma reunião vital tanto para o CE quanto para a Secretaria para que os membros pudessem se reconectar um ao outro pessoalmente. Os participantes deste encontro vieram do Benim, da Costa do Marfim, do Gana, da Nigéria e da Tanzânia, representando diversas perspectivas e

prioridades de todo o setor africano do caju.

Estes encontros bianuais são um componente fundamental para manter a transparência dentro da organização e para assegurar que a visão do CE seja executada através dos projetos e das atividades da Secretaria. Neste encontro em particular, o pessoal-chave de dentro da Secretaria apresentou os sucessos alcançados e os desafios enfrentados durante o último ano, solicitando as opiniões e as sugestões de todos os membros do CE. Este tipo de diálogo é muito construtivo e assegura que o CE esteja inteiramente informado sobre as atividades que ocorrem in situ e também fornece a oportunidade tanto para afirmação quanto para alterações, à medida que forem necessárias.

O encontro continuou no dia 27 de fevereiro e foi realizado em conjunto com o Comitê Consultivo da ACA (CC). É importante que todas estas entidades diretivas se reúnam regularmente para que as prioridades da organização sejam articuladas de forma clara e para que as ideias possam ser abertamente compartilhadas.

O maior resultado deste encontro foi a seleção de Maputo, em Moçambique, para ser o local do 9º Festival Mundial do Caju e Expo da ACA, a ser realizado em setembro de 2015.

### Destaque do Selo da ACA de Qualidade e Sustentabilidade: Tolaro Global

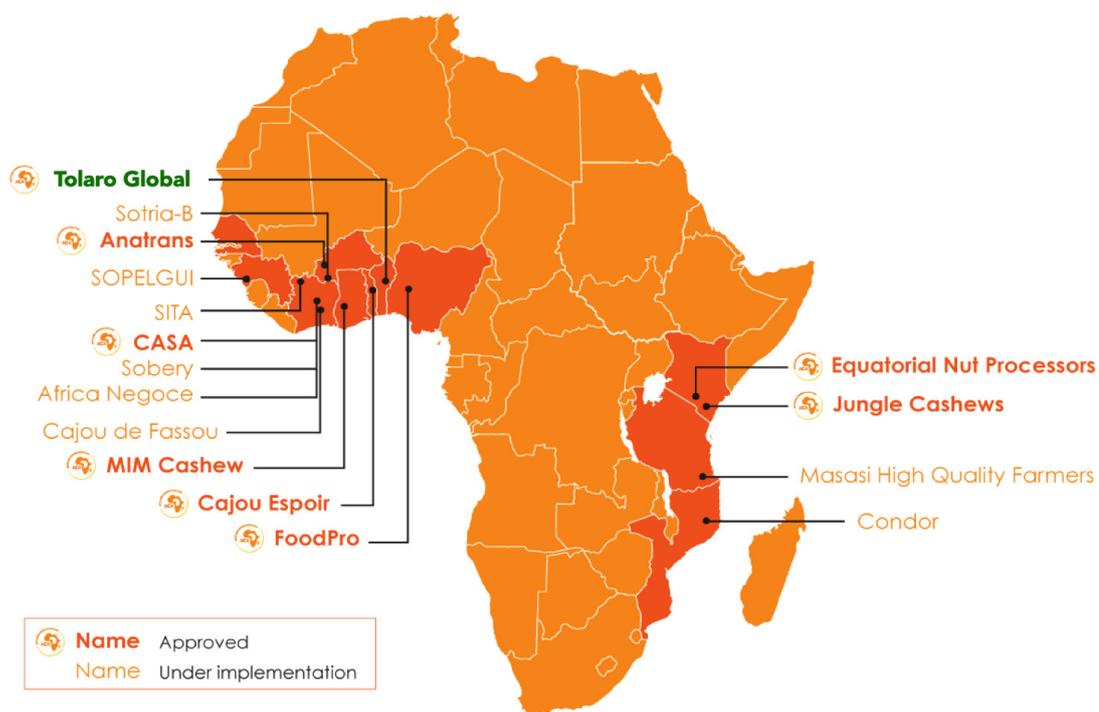
Lançado em 2012, o programa do Selo da ACA foi criado para padronizar e melhorar a segurança dos alimentos, a qualidade e os componentes sociais e trabalhistas do processamento de caju no continente africano. Até o momento, oito fábricas de processamento de caju do Benim, de Burkina Fasso, da Costa do Marfim, do Quênia, da Nigéria e do Togo receberam a aprovação do Selo da ACA e várias outras estão em fase de implantação do programa e esperam ser aprovadas no decorrer dos próximos anos.

A primeira fábrica de processamento de caju a alcançar a aprovação do Selo da ACA está localizada em Parakou, no Benim. A Tolaro Global foi a primeira a receber o Selo da ACA em maio de 2012 e, desde então, já foi aprovada novamente por duas vezes, em 2013 e 2014. Como companhia que oficialmente só começou o processamento de caju em dezembro de 2011, a adesão rápida da Tolaro aos princípios do programa do Selo da ACA certamente demonstra o seu comprometimento de seguir os mais altos padrões em suas operações.



*Continuação na próxima página...*

## ATIVIDADES DE ACA



Desde o seu surgimento, a Tolaro aumentou constantemente a sua produção, ano após ano. Depois de ter processado 557 TM de castanhas de cajus in natura em seu primeiro ano, agora a Tolaro espera aumentar esta quantidade em cinco vezes durante a temporada de 2015, somando um total de 2,5 mil TM. A fábrica também aumentou o seu número de funcionários de pouco menos de 400 empregados em 2012 para um total atual de 600, fornecendo empregos muito necessários para pessoas das comunidades circunvizinhas. Aproximadamente 50% destes trabalhadores são mulheres; contudo, dos cinco cargos gerenciais de nível executivo, três são de mulheres. A inclusão intencional de mulheres nos cargos gerenciais de ponta da Tolaro serve como uma força motivadora para que as mulheres de cargos de nível mais júnior persigam as suas ambições e quebrem as barreiras invisíveis que já vêm dominando o setor por tanto tempo.

Antes de se inscrever no programa do Selo da ACA, a Tolaro já tinha começado a implantar os seus próprios programas de controle de qualidade, especialmente em termos de higiene e remoção de materiais estranhos das áreas de processamento. Esta dedicação à qualidade foi o que, no fim das contas, impulsionou o desejo de ela se tornar certificada pelo Selo da ACA. Enfrentando a percepção amplamente espalhada de que os cajus africanos são de qualidade mais baixa que a de seus concorrentes indianos e vietnamitas, a Tolaro teve como objetivo desafiar este estereótipo ao obter todos os padrões de qualidade que poderia obter.

O Sr. Jace Rabe, Diretor Executivo da Tolaro, observa que a Tolaro “se orgulha de ser uma empresa empacotadora de primeira linha”, a qual é competitiva se comparada com qualquer outra instalação semelhante no mundo. “O

comprometimento com a excelência é parte tão integral da companhia que ele está pintado em suas paredes na forma de dois lemas: “Cada castanha processada é um passo em direção ao desenvolvimento da África” e “Nossa razão de ser é produzir a melhor castanha de caju do mundo”. Claramente a Tolaro apoia o projeto maior de desenvolver o setor de processamento de cajus na África como um todo, ao invés de só pensar no próprio avanço. Portanto, o Gerente de Controle de Qualidade e a sua equipe trabalham 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.



Selo da ACA tem sido um fantástico programa fundamental que nos dá a confiança e a capacidade de conseguir outras certificações internacionalmente reconhecidas”.

Embora a aprovação do Selo da ACA seja uma conquista memorável, talvez seja ainda mais impressionante o fato de a Tolaro já tê-la conseguido três vezes. O programa do Selo da ACA é concebido para ser um referencial para o setor de caju, estabelecendo os padrões, aos quais os melhores processadores se atêm. Contudo, estes padrões nem sempre são fáceis de serem alcançados e são ainda mais difíceis de serem mantidos.

Para a Tolaro estes padrões estão arraigados dentro da estrutura fundamental da

*Continuação na próxima página...*

O maior obstáculo que a companhia enfrenta é a suposição de que ela opera da mesma forma como muitas outras empresas na África Ocidental, ou seja, de que é uma empresa que serve à chefia da companhia e que amplamente despreza as contribuições e as necessidades de seus subordinados. Rabe, que originalmente vem dos Estados Unidos, indica que a Tolaro vem trabalhando de forma árdua para ser uma exceção a este modelo.

“Nós muitas vezes dizemos que não somos nem de uma cultura beninense, nem de uma cultura estadunidense; nós somos da cultura da companhia Tolaro, a qual pega o melhor de ambas as culturas”. O Diretor Geral da companhia, o Sr. Serge Kponou, vem sendo descrito como um líder natural, o qual se esforça para ser diferente e para quebrar os moldes existentes a fim de modificar o setor. “Você raramente o encontrará em um escritório”, diz Rabe. “Você pode encontrá-lo facilmente tanto na cozinha servindo as refeições para os funcionários, quando a cozinha está com problemas de pouco pessoal, quanto na seção de classificação selecionando cajus”.



Esta “cultura da Tolaro” é o que faz este processador ser tão diferente dos outros. Embora a companhia tenha como objetivo crescer e aumentar a sua capacidade, a sua maior prioridade é fomentar um ambiente de respeito e confiança ao mesmo tempo em que produz as melhores castanhas de caju do planeta.

## NOTÍCIAS E INFORMAÇÕES

### A Sala de Receitas: Frango com Cajus e Gengibre



#### INGREDIENTES

- 4 peitos de frango cortados em cubos
- 1 pimentão picado
- 1 cebola cortada em rodelas
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- ¼ de xícara de castanhas de caju
- ¼ de xícara de água
- 1 limão
- 1 colher de chá de mel
- 1 colher de sopa de gengibre fresco picado
- 1 colher de sopa de amido de milho
- sal e pimenta a gosto

#### INSTRUÇÕES:

Em uma tigela, misture o gengibre, a água, o suco de limão, o mel, o sal e a pimenta. Coloque de lado e deixe descansar. Doure levemente o peito de frango com o azeite de oliva. Acrescente o pimentão e a cebola e doure até ficarem tenros. Acrescente as castanhas de caju. Derrame a mistura com gengibre sobre o frango na panela. Ferva até que o molho engrosse. Sirva com arroz basmati ou texmati.

*serve de 4 a 6 pessoas*

#### Calendário do Caju em 2015

##### Maio

11 a 15 Programa de Treinamento Especializado em Bobo-Diulasso, Burquina Fasso

##### Setembro

21 a 24 Festival Mundial do Caju e Expo da ACA em Maputo, Moçambique



Contate-nos através do endereço  
[aca@africancashewalliance.com](mailto:aca@africancashewalliance.com)  
ou ligue para +233 302 77