



Guides de la transformation du cajou Numéro 5

Directives sur l'hygiène alimentaire, la traçabilité et la durabilité dans la transformation de l'anacarde

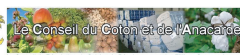
On behalf of



Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development



Implemented by:



Publié par:

Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ)

Dag-Hammarskjöld-Weg 1 – 5

65760 Eschborn, Allemagne

Tel.: 49 61 96 79-0

Fax: 49 61 96 79- 11 15

Site web www.giz.de

Sièges :

Bonn et Eschborn

Allemagne

Lieu et date de publication :

Ghana, Novembre 2022

Editeur responsable :

Rita Weidinger (Directrice Exécutive)

GIZ/initiative du Cajou Compétitif

0104 Stone Place, Angré 7eme Tranche

01 B.P. 7172 Abidjan 01

Abidjan, Côte d'Ivoire

Tél. : (+225) 27 22 42 32 89

(+225) 27 22 54 80 55

Contact :

cashew@giz.de

Photo :

© GIZ/ComCashew

Directives sur l'Hygiène Alimentaire, la Traçabilité et la Durabilité dans la Transformation de l'Anacarde

Contribution

Mary Adzanyo

Jim Fitzpatrick

Shakti Pal

Rowel Kutie Weyori

Une publication de l'initiative du Cajou Compétitif en coopération avec



Initiative du Cajou Compétitif (GIZ/MOVE-ComCashew)

0104 Stone Place, Angré 7eme Tranche

01 B.P. 7172 Abidjan 01

Abidjan, Côte d'Ivoire

On behalf of



Implemented by
giz



Guides d'aide à la transformation de l'anacarde

Numéro 5 : Directives sur l'Hygiène Alimentaire, la Traçabilité et la Durabilité dans la Transformation de l'Anacarde

© Copyright : GIZ/ComCashew 2022

Tous droits réservés. Aucune partie de la présente publication ne peut être reproduite, enregistrée dans une base de données ou transmise sous quelque forme que ce soit, ou par tout autre moyen électronique, par photocopie, par enregistrement ou autre, sans le consentement écrit de la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH ou de l'initiative du Cajou Compétitif (ComCashew).

GIZ/ComCashew encourage l'usage équitable de cette publication. Une citation correcte est requise.

ISBN: 978-9988-3-5355-1

Préface des Guides d'Aide à la Transformation de l'Anacarde



L'Afrique offre une myriade d'opportunités sur le plan économique dans pratiquement tous les secteurs d'activités. La jeunesse de sa population représente une énorme opportunité en cette ère du numérique pour l'industrialisation et, par conséquent, la nécessité pour elle de faire du développement de la transformation de ses produits agricoles une priorité absolue.

Cette jeunesse peut être une force motrice pour une croissance innovatrice, inclusive et durable. Qu'il s'agisse d'innovations telles que les plateformes monétaires mobiles ou l'externalisation à grande échelle des processus commerciaux, la transformation des produits agricoles crée des emplois et de la valeur ajoutée, réduit la pauvreté, facilite

la fourniture de biens et de services, et contribue à la réalisation de l'Agenda 2030 des Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies.

Plusieurs pays africains ont fait de la transformation des produits agricoles, une priorité en vue de créer de la richesse et des emplois afin de lutter efficacement contre la pauvreté. Aussi, différentes stratégies ont été élaborées pour accélérer la transformation structurelle de leur économie.

La Côte d'Ivoire, en tant que premier producteur et premier exportateur mondial de noix de cajou, ambitionne de se positionner parmi les acteurs majeurs de la transformation de l'anacarde au niveau mondial afin de tirer profit de cet avantage comparatif.

En effet, la production ivoirienne de l'anacarde est passée de 761 317 tonnes en 2018 à 848 700 tonnes en 2020, ce qui a permis de générer des revenus aux producteurs de 297 milliards FCFA en 2020.

La stratégie du Gouvernement est de transformer au niveau local cette matière première agricole. Cette stratégie qui se décline en deux volets dont le soutien financier et les appuis techniques, technologiques et marketing, a permis de passer de 68 515 tonnes en 2018 à 103 103 tonnes de noix brutes transformées en 2020 par les unités locales. Elle est mise en œuvre depuis 2014 à travers diverses mesures incitatives, et renforcée en 2019 par des mesures complémentaires, notamment d'ordre fiscal dont le bénéfice est lié à des conventions spécifiques Etat-transformateur, ainsi que celles offertes par le Projet de Promotion de la Compétitivité de la chaîne de valeur de l'Anacarde (PPCA) financé par la Banque Mondiale.

Ces mesures complémentaires visent à accélérer davantage la transformation locale de l'anacarde.

Grâce aux multiples efforts du Gouvernement ivoirien, la capacité nominale globale installée est passée de 167 300 tonnes par an en 2018 à 226 500 tonnes par an en 2020.

Celle-ci devrait évoluer pour atteindre la capacité nominale projetée d'au moins 450 000 tonnes par an en 2025. Ces efforts soutenus permettront de transformer au niveau local au moins la moitié de la production ivoirienne de noix brutes de cajou à l'horizon 2025, impactant ainsi l'économie nationale par la création d'une valeur ajoutée importante et de nombreux emplois pour les femmes et les jeunes.

C'est pourquoi, au nom du Gouvernement ivoirien, je voudrais remercier la Coopération Allemande à travers MOVE-ComCashew pour ses efforts en vue de l'amélioration de la compétitivité de la filière anacarde en Afrique, en général.

Ces guides d'aide à la transformation de l'anacarde édités par ComCashew permettent de mettre à la disposition des acteurs du secteur des informations utiles et des conseils pratiques en vue d'accroître la compétitivité de la chaîne de valeur de l'anacarde et la qualité des produits, gage pour la conquête de marchés des amandes de cajou aux niveaux régional et mondial.

Ces guides représentent un ensemble de cinq (5) fascicules disponibles en anglais et en français, intitulés comme suit :

- Guide sur le processus de transformation des noix de cajou ;
- Opportunités et défis de la transformation de l'anacarde en Afrique ;
- Guide des équipements de transformation de la noix de cajou ;
- Directives pour le choix des équipements de transformation de la noix brute de cajou ;
- Directives sur l'hygiène alimentaire, la traçabilité et la durabilité dans la transformation de l'anacarde.

Je recommande vivement ces fascicules indissociables et complémentaires à tous ceux qui sont intéressés ou concernés par la transformation de la noix de cajou en Afrique, notamment les décideurs publics, les chercheurs, les transformateurs locaux et les investisseurs potentiels en vue d'une bonne compréhension de la problématique et des perspectives de la transformation de la noix de cajou en Afrique.

Souleymane DIARRASSOUBA

Ministre du Commerce et de l'Industrie
République de Côte d'Ivoire

Remerciements

Pour l'élaboration du présent guide, nous avons bénéficié de la contribution et de l'appui de divers partenaires et parties prenantes du secteur envers qui nous sommes infiniment reconnaissants. Nos remerciements vont à l'endroit de deux groupes de collaborateurs :

1. Les acteurs du secteur de l'anacarde : Ce guide est bâti sur notre apprentissage

- commun au fil des ans :
- Alliance du Cajou Africain
- Association Nationale des Transformateurs d'Anacarde du Burkina Faso
- Cashew Club
- Association of Cashew Processors, Ghana
- Conseil du Coton et de l'Anacarde de la Côte d'Ivoire
- Conseil National des Transformateurs de Cajou du Bénin
- Groupement des Industriels du Cajou de Côte d'Ivoire
- Ministère de l'Agriculture et développement rural de Côte d'Ivoire
- Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche du Bénin
- Ministère de l'Agriculture et des Aménagements Hydrauliques et Direction
- Générale pour la Promotion de l'Economie Rurale du Burkina Faso
- Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat du Burkina Faso
- Ministère du Commerce et de l'Industrie de Côte d'Ivoire
- Ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture du Ghana
- Ministère du Commerce et de l'Industrie du Ghana
- TechnoServe

2. Le Comité d'examen technique qui a participé à la revue des manuscrits pour la publication : Joseph Yeung (Mim Cashews), Harm Voortman (Anatrans), Hussain Gilani (Cajou de Savane), Diaby Luckman (Africajou), Rita Weidinger (GIZ/MOVE- ComCashew), Ernest Mintah (Alliance du Cajou Africain), Adama Coulibaly (CCA), Manlan Michel (Ministère du Commerce et de l'Industrie), Florian Winckler (GIZ/MOVE-ComCashew) et Raissa Diomande (GIZ/MOVE-ComCashew).

Le Comité d'examen technique a passé en revue et approuvé la version finale du manuscrit pour la publication. Nous sommes très reconnaissants pour les contributions apportées par les experts de la transformation du cajou qui ont pris le temps de travailler avec nous pour examiner et fournir des remarques constructives afin d'enrichir le contenu de ce guide.

Nous sommes aussi très reconnaissants pour les contributions des personnes suivantes: Anthony Youdeowei (Consultant international en publication), Jeffrey Okusu (GIZ/MOVE-ComCashew), Youssouffou Soré (GIZ/MOVE-ComCashew), Alima M'boutiki (GIZ/MOVE-ComCashew), Salimata Traore (GIZ/MOVE-ComCashew) et Nunana Addo (GIZ/MOVE-ComCashew) ont assuré l'édition et la finalisation du manuscrit du présent guide.



TABLE DES MATIÈRES

Préface	
Remerciements	
1 Introduction	1
2 Systèmes de gestion de l'hygiène alimentaire (FSMS)	2
2.1 Le HACCP (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques)	2
2.2 Organisation internationale de normalisation ISO 22000	7
2.3 The British Retail Consortium (BRC)	9
2.4 Le label qualité et durabilité de l'ACA	13
3 Exigences à l'exportation	15
3.1 Exigences législatives	15
3.2 Exigences commerciales	18
3.3 Exigences spécialisées	18
3.3.1 Biologique	19
3.3.2 Commerce équitable	21
3.3.3 La Business Social Compliance Initiative (BSCI)	24
3.3.4 L'Ethical Trade Initiative	25
4 Traçabilité	26
5 Durabilité	27
5.1 Protection environnementale et durabilité	28
5.2 Durabilité de l'entreprise	29
Lectures recommandées	30
Références	31
Glossaire des termes de la transformation des noix de cajou brutes	32
Acronymes / Abréviations	35

- Guides d'aide à la transformation de l'anacarde

1. Introduction

Les amandes de cajou et certains produits dérivés sont commercialisés pour la consommation humaine. En conséquence, ces produits doivent être conformes aux normes qui ont été établies pour réglementer l'hygiène alimentaire et la qualité des produits dans le commerce international de l'anacarde. Les consommateurs exigent des informations sur l'origine et la durabilité des produits.

Des cas d'intoxication alimentaire surviennent chaque année dans le monde entier, causant des dommages considérables pour les consommateurs et entraînant la mort pour certains d'entre eux. Certains cas causés par la consommation de noix ont été enregistrés aux États-Unis et sur les marchés européens. Par exemple, en 2008 et 2009 aux États-Unis, l'intoxication alimentaire aux salmonelles dans le beurre d'arachide a provoqué 714 cas de maladie et fait 9 décès (Multistate Outbreak of Salmonella Typhimurium Infections Linked to Peanut Butter, 2008). Le propriétaire de la société de production ainsi que d'autres parties ont été reconnus coupables de conspiration et d'autres accusations portées par un jury fédéral à Albany, en Géorgie. De même, l'incident des salmonelles dans le beurre de cacahuètes en 2006 a rendu 268 personnes malades dans 47 États des États-Unis, et a entraîné la fermeture d'usines de fabrication avec une amende de 11,2 millions de dollars, la plus grosse amende jamais exigée à l'époque pour l'hygiène alimentaire.

En juin 2015, la contamination des amandes de cajou conditionnées a entraîné le rappel de 450 paquets d'amandes de cajou par crainte d'empoisonnement aux salmonelles. Un test de routine par le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA¹) a révélé une contamination aux salmonelles et l'ordre a été donné d'effectuer un rappel (Food and Drug Administration, 2015). Le potentiel d'empoisonnement alimentaire causé par la consommation de l'anacarde existe également en Afrique, toutefois, les données sur les cas d'empoisonnement alimentaire manquent actuellement.

Selon les acheteurs internationaux d'amandes, le plus gros risque pour l'hygiène alimentaire de l'anacarde est le corps étranger. Des matières dangereuses telles que le verre, les ongles et les métaux se trouvent souvent dans les amandes conditionnées. De tels incidents et contaminations peuvent être évités si les transformateurs de cajou respectent rigoureusement les normes internationales d'hygiène alimentaire.

Le présent guide fait ressortir les normes internationales d'hygiène alimentaire exigées par le marché international de l'amande de cajou.

2. Systèmes de gestion de l'hygiène alimentaire (FSMS)²

Les transformateurs d'anacarde doivent mettre en œuvre des protocoles de gestion de l'hygiène alimentaire en plus des réglementations alimentaires de base et des pratiques acceptables sur le lieu de travail. Par ailleurs, des plans d'urgence doivent être établis pour une gestion efficace des crises en cas d'empoisonnement alimentaire ou des rappels de produits. Un système de gestion de l'hygiène alimentaire (FSMS) bien conçu et accompagné de mesures de contrôle appropriées, contribue au respect des réglementations en matière d'hygiène alimentaire et assure que les produits finis sont propres à la consommation.

Le site: <http://www.mygfsi.com/schemes-certification/recognised-schemes.html> énumère toutes les options de certification disponibles pour l'amande de cajou. Il faut filtrer la portée en fonction de «Processing of stable ambient products³». Il existe également le programme des marchés mondiaux destiné aux nouvelles / plus petites entreprises et qui couvre les éléments de base. Dans toutes les options, les transformateurs peuvent choisir la norme EU ou NOP, ou les deux en fonction de leurs marchés.

Des exemples de Systèmes internationaux de gestion de l'hygiène alimentaire (FSMS) applicables à la transformation de l'anacarde sont l'HACCP, l'ISO 22000, BRC et le label ACA. Ces systèmes sont décrits dans les pages suivantes.

2.1 Le HACCP (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques)

L'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) est un système de gestion de l'hygiène alimentaire appliqué à toutes les sections de l'industrie alimentaire. Le HACCP requiert un minimum d'exigence pour les usines de transformation de l'anacarde et doit donc être mis en œuvre par chaque transformateur d'anacarde.



² Food Safety Management Systems

³ Produits stables à température ambiante

Dans l'Union Européenne et aux États-Unis, la conformité au HACCP est obligatoire pour tous les aliments transformés. Les transformateurs doivent s'assurer que les organismes de certification disposent d'un système de vérification par un tiers et sont accrédités ou reconnus par l'Initiative mondiale pour l'hygiène alimentaire (GFSI).

Le HACCP est bâti sur une plateforme qui peut être intégrée dans tout système de gestion de la qualité alimentaire. Il aide à détecter les dangers potentiels de la contamination dans le processus de transformation et permet l'application des contrôles nécessaires. L'adoption du système du HACCP accroît la confiance des clients et réduit le risque de rappels des produits.

Pour plus d'informations sur le HACCP, veuillez visiter le site www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP.

Une étude de cas sur la certification HACCP par Usibras Ghana est présentée à l'Encadré 1.

Encadré 1 : Étude de cas Usibras, Ghana

Le chemin vers la certification est long et fastidieux, mais en vaut la peine lorsqu'il permet d'accroître la confiance et la satisfaction des clients. En fait, les clients exigent souvent le certificat HACCP comme prérequis pour faire des affaires. La certification HACCP garantit non seulement le respect de l'hygiène alimentaire et la réduction des pertes de matière première, d'emballage et de produit, mais elle accroît également les possibilités de pénétrer de nouveaux marchés.

Usibras Ghana est certifiée HACCP par Ghana Standards Authority (GSA) et doit recevoir la certification de la Food and Drugs Authority (FDA). Pour obtenir la certification HACCP, Usibras a développé un plan HACCP qui inclut par exemple :

- Des fiches d'analyse des risques
- Des programmes prérequis
- Des activités de vérification documentées
- Des organigrammes des processus
- Des procédures opérationnelles standards
- Des procédures de rappel des produits
- Des procédures et plans de formation
- Des descriptions et l'étiquetage des produits
- L'équipe de gestion de l'HACCP.

Le système de l'HACCP suit l'hygiène alimentaire en identifiant, en réduisant et en éliminant si possible les risques physiques, chimiques et biologiques dans le processus de transformation.

Les risques physiques sont identifiés par des machines de pesanteur qui enlèvent les cailloux et les verres, un détecteur de métaux qui retire les pièces métalliques, et des machines à rayons X qui éliminent tout autre risque physique qui aurait échappé aux machines de pesanteur et aux détecteurs de métaux.

Pour ce qui est des risques biologiques, Usibras a identifié les points critiques de maîtrise, les programmes opérationnels

prérequis et les procédures opérationnelles standards pour le lavage des mains, le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact avec les aliments afin de lutter contre la contamination bactérienne. Les surfaces en contact avec les aliments sont par exemple désinfectées avec de l'éthanol (94,6%) tous les jours avant de commencer le travail.

Pour lutter contre la contamination chimique, Usibras utilise uniquement des produits chimiques à usage alimentaire tels que les détergents et les huiles alimentaires. Des gouttes de phénolphtaléine sont utilisées pour vérifier que les casiers alimentaires ne contiennent pas de soude caustique (NaOH).

Quelques agences de certification HACCP basées en Afrique :

Pays	Organisation	Adresse	Remarques
Sur tout le continent Africain	SGS Limited	http://www.sgs.co.ke/en/Office-Directory	Formation, Audit, Certification
Burkina Faso	Cabinet CISM	Cism 01 BP 1554 Ouagadougou 01 www.cismceri.com info@cismcerti.com +226 25 41 89 43 / +226 70 39 69 20	Formation, Certification
Burkina Faso	Cabinet SODIA Qualité	www.sodia.burkinapmepmi.com sodiaqualite@burkinapmepmi.com fatimsegda@gmail.com +226 25 37 13 84 / +226 70230465	Formation, Certification
Burkina Faso	CISM - Certification Internationale des Systèmes de Management	Avenue Houari Boumediene - Quartier Koulouba, Ouagadougou 04 BP 8337 +226 25 41 89 43 info@cismcerti.com http://www.cismcerti.com	Formation, Audit, Certification

Burkina Faso	Ecocert	www.ecocert.com abdoulaziz.yanogo@ecocert.com office.burkinafaso@ecocert.com +226 25 33 19 70 / +226 25 40 98 24	Audit, Certification
Côte d'Ivoire	Intertek West Africa Sarl	Info.africa@intertek.com +225 21 21 44 25/6	Formation, Audit, Certification
Côte d'Ivoire	Ingénierie Conseil Audit Formation - ICAF	icaf@icaf-ci.com +225 22 52 23 85 +225 07 53 22 02	Formation, Audit, Encadrement, Contrôle qualité
Ghana	Ghana Standards Authority	www.gsa.gov.gh eadetola@gsb.gov.gh +233 302 501939	Certification
Ghana	Intertek Ghana Ltd	Info.africa@intertek.com Info.ghana@intertek.com +233 303 935305 / +233 540 104908	Formation, Audit, Certification
Ghana	Meridian Agricultural Services	Aaron.ampofol@gmail.com +233500209573 +233244561416	Formation, Audit, Certification
Kenya	OCA East Africa	Info.africa@intertek.com +254 412 224 645	Formation, audit, Certification
Madagascar	Ecocert	Office.madagascar@ecocert.com +261 20 22 54 864	Audit, Certification
Afrique du Sud	Ecocert	office.southafrica@ecocert.com www.southafrica.ecocert.com	Audit, certification
Tanzanie	Tanzania Ascent.	P.O. Box - 6628, Plot No. 522, Mwai Kibaki Road, Nyati Street, Dar Es Salam, Tanzania. info@ascentworld.com +255 22780125 / +255 783375520 / +255 777887204	Formation, Certification

2.2 Organisation internationale de normalisation ISO 22000



La famille ISO 22000 des normes internationales est établie pour prendre en compte la gestion de l'hygiène alimentaire. La norme actuellement acceptée à l'échelle internationale pour la transformation de l'anacarde est l'ISO 22000. Cette norme aide les organisations à identifier et à maîtriser les risques de l'hygiène alimentaire le long de la chaîne alimentaire. Cette norme prescrit que tous les risques potentiels dans la chaîne alimentaire ainsi que les risques qui peuvent être introduits en raison du type de transformation et d'installations utilisées, soient identifiés et évalués avant que le produit n'atteigne les consommateurs. La norme ISO 22000 peut être appliquée indépendamment d'autres systèmes de gestion ou intégrée avec des systèmes de gestion existants. La conformité à cette norme ISO 22000 accroît la confiance du consommateur.

Des informations supplémentaires sur cette norme sont disponibles à l'adresse www.iso.org.

Quelques agences de certification ISO 22000 basées en Afrique :

Pays	Organisation	Adresse	Remarques
Sur tout le continent	Bureau Veritas Group	http://www.bureauveritas.com/home/worldwide-locations	Formation, Audit, Certification
Sur tout le continent Africain	SGS Limited	http://www.sgs.co.ke/en/Office-Directory	Formation, Audit, Certification
Bénin	Agence Béninoise de Normalisation et de Gestion de la Qualité	Immeuble Trinité Quartier Avleketecondji, 1ère Von à droite Après le Carrefour Caboma 02 BP 1101, BJ-Cotonou +229 21 31 04 49 cebenorbenin@yahoo.fr	Certification
Burkina Faso	Altitude Ac	14 BP 151 Ouagadougou kabre_edit@yahoo.fr +226 25373932 / +226 70122172	Certification
Burkina Faso	Cabinet CISM	Cism 01 BP 1554 Ouagadougou 01 www.cismceri.com info@cismcerti.com +226 25 41 89 43 / +226 70 39 69 20	Formation, Certification

Burkina Faso	Cabinet SODIA Qualité	www.sodia.burkinapmepmi.com sodiaqualite@burkinapmepmi.com fatimsegda@gmail.com +226 25 37 13 84 / +226 70230465	Formation, Certification
Burkina Faso	CISM - Certification International System de Management	04 BP 8337 Avenue Houari Boumedienne - Quartier Koulouba, Ouagadougou +226 25 41 89 43 info@cismcerti.com http://www.cismcerti.com/	Formation, Audit, Certification
Côte d'Ivoire	Intertek West Africa Sarl	Info.africa@intertek.com +225 21 21 44 25/6	Formation, Audit, Certification
Ghana	Ghana Standards Authority	www.gsa.gov.gh eadetola@gsb.gov.gh +233 302 501939	Certification
Ghana	Intertek Ghana Ltd	Info.africa@intertek.com Info.ghana@intertek.com +233 303 935305 / +233 540 104908	Formation, Audit, Certification
Kenya	OCA East Africa	Info.africa@intertek.com +254 412 224 645	Formation, Audit, Certification
Tanzanie	ACM Tanzania	PO Box 10085, Dar es Salaam, Tanzania +255 763 989909 / +255 763989909 acmafrica@gmail.com	Formation, Certification
Tanzanie	Tanzania Ascent.	P.O. Box - 6628, Plot No. 522, Mwai Kibaki Road, Nyati Street, Dar-es-Salam, Tanzania. info@ascentworld.com +255 22780125 / +255 783375520 / +255 777887204	Formation, Certification
Tanzanie	Tanzania Bureau of Standards	Tanzania Bureau of Standards Ubungu Area, Morogoro Road / Sam Nujoma Road, P O Box 9524 Dar-es-Salaam, TANZANIA. +255 22 245 0298 / +255 22 245 0206 / +255 22 245 0949 info@tbs.go.tz	Formation, Certification

2.3 The British Retail Consortium (BRC)



Il est exigé des transformateurs d'anacarde qui exportent des produits vers le Royaume Uni et d'autres marchés internationaux, de se conformer aux normes de The British Retail Consortium (BRC). En conséquence, les transformateurs doivent intégrer le BRC dans le système de gestion de la qualité de leur FSMS. La norme BRC est un programme rigoureux et détaillé développé suivant une approche basée sur le risque et un processus étape-par-étape clair et facile à suivre. Le respect de cette norme garantit la confiance du client quant à la gestion responsable de la chaîne d'approvisionnement, entraînant des rapports soutenus avec les clients. Les amandes de cajou certifiées BRC peuvent être annoncées avec le logo de la marque. Ces produits sont également listés dans le répertoire mondial de BRC.

Pour plus d'informations sur le BRC, veuillez visiter www.brcglobalstandards.com

Une étude de cas sur la certification BRC par OLAM Côte d'Ivoire est présentée à l'Encadré 2.

Encadré 2 : Étude de cas OLAM Côte d'Ivoire

La certification hygiène alimentaire signifie une vérification par un tiers des produits, des processus ou des systèmes dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour le respect des normes d'hygiène alimentaire acceptées. Elle est différente des déclarations des fournisseurs, des rapports de tests en laboratoire ou des rapports des agences d'inspection. La certification hygiène alimentaire est basée sur les résultats de tests, des inspections et des audits. La certification BRC assure l'hygiène alimentaire à travers l'adoption de systèmes de gestion de la qualité (QMS) et des bonnes pratiques de fabrication (GMP) à chaque étape des processus de transformation des aliments.

Il existe deux niveaux de certification. La certification du produit atteste que les produits alimentaires sont propres à la consommation et respectent les normes de sécurité, de qualité et de fonctionnement requises par le marché. La certification organisationnelle prouve que le système de qualité, de responsabilité environnementale et de gestion du fabricant est conforme aux normes applicables. Les normes pour les systèmes de gestion évaluent les processus organisationnels pour fabriquer les produits ou rendre des services plutôt que d'inspecter les produits et services concernés. Pour recevoir la certification BRC, le site de l'usine doit s'assurer des prérequis suivants :

- Examen de la gestion
- Participation de l'équipe de Direction
- Gestion des incidents, retraits et rappels des produits
- Programme de maintenance
- Programme de nettoyage et de salubrité
- Lutte contre les nuisibles
- Contrôle des allergènes
- Processus de prévention de la contamination croisée
- Élimination des déchets
- Accords de transport
- Accords d'achat
- Traçabilité

- Plan CCP(point critique de contrôle)
- Formation du personnel
- Exigences en matière d'hygiène corporelle
- Audit externe
- Audit interne
- Analyse des écarts pour les points de l'audit interne

À part la certification BRC, OLAM a également reçu une certification biologique pour l'USDA NOP & UE, le Certificat casher et la certification commerce équitable. Pour pouvoir respecter ces normes, OLAM a identifié des points critiques de maîtrise pour mesurer et analyser les risques.

À l'arrivée à l'usine, toutes les matières premières reçues sont inspectées pour identifier les corps étrangers, le ratio de rendement des amandes (KOR), l'humidité et le nombre des noix. Le processus de conditionnement est supervisé sur la base de la réglementation No 10/2011 de la Commission de l'Union Européenne sur les matières plastiques et les objets destinés à entrer en contact avec les aliments et la réglementation No 1895/2005 sur la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments. Ainsi, tous les produits sont stockés et transportés dans des récipients alimentaires en plastiques pour éviter la contamination croisée. L'amande de cajou finie est conforme aux spécifications de l'AFI. En général, la certification accroît la confiance des consommateurs et acheteurs dans la mesure où les produits et systèmes sont évalués en profondeur par un organisme tiers compétent sur la base des normes industrielles nationales et internationales acceptées. OLAM a été certifié par SGS.

Quelques agences de certification BRC basées en Afrique :

Pays	Organisation	Adresse	Remarques
Sur tout le continent Africain	Bureau Veritas Group	http://www.bureauveritas.com/home/worldwide-locations	Formation, Audit, Certification
Sur tout le continent Africain	SGS Limited	http://www.sgs.co.ke/en/Office-Directory	Formation, Audit, Certification
Burkina Faso	Ecocert	www.ecocert.com abdoulaziz.yanogo@ecocert.com office.burkinafaso@ecocert.com +226 25 33 19 70 / +226 25 40 98 24	Audit, Certification
Côte d'Ivoire	Ingénierie Conseil Audit Formation - ICAF	icaf@icaf-ci.com +225 22 52 23 85 +225 07 53 22 02	Formation, Audit, Encadrement, Contrôle qualité
Ghana	SCS Global services	www.scsglobalservices.com/africa RBonsi@scsglobalservices.com +233 54 180 7849	Audit, Certification
Madagascar	Ecocert	Office.madagascar@ecocert.com +261 20 22 54 864	Audit, Certification
Afrique du Sud	Ecocert	office.southafrica@ecocert.com www.southafrica.ecocert.com	Audit, Certification

2.4 Le label qualité et durabilité de l'ACA

Le programme de certification label ACA a été créé en 2012 avec pour but d'améliorer la qualité, la sécurité et les composantes sociales de la transformation du cajou en Afrique. Le programme est basé sur 14 procédures d'hygiène alimentaire et l'aspect de responsabilité sociale. Les services pour chaque transformateur qui y participe comporte une visite de 3 à 5 jours dans leur infrastructure pour effectuer une analyse de l'écart. Après cette étude, les forces et les faiblesses de l'usine de transformation sont identifiées et un manuel de formation est développé. Une seconde visite terrain est organisée au cours de laquelle les superviseurs, les responsables de chaîne et les directeurs d'usine reçoivent une formation approfondie sur les bonnes pratiques pour la productivité, l'hygiène alimentaire et l'assurance qualité. L'équipe de l'ACA programme ensuite une date d'audit pour chaque usine. La certification pour l'hygiène alimentaire se fait en 3 parties :

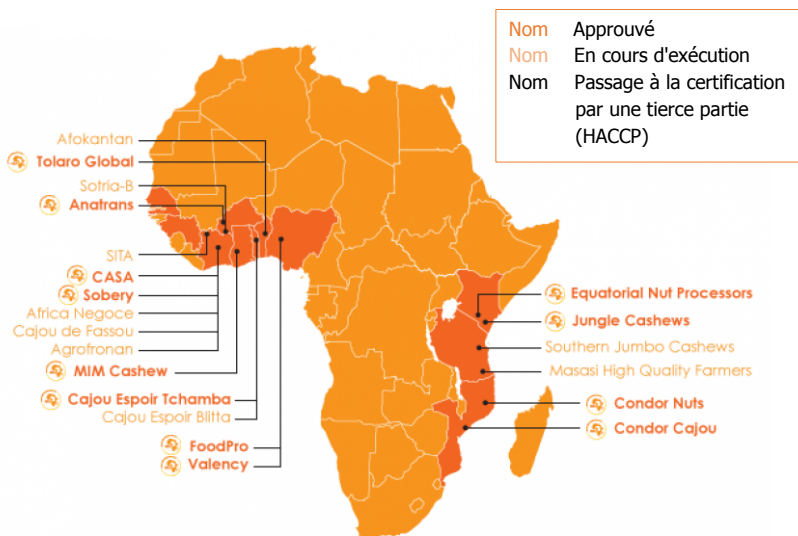
- Visite terrain pour l'analyse des écarts/évaluation initiale
- Formation sur le label ACA et combler les écarts identifiés
- L'audit de documentation du label ACA et l'audit de responsabilité sociale (le travail des enfants/des détenus ; le harcèlement sexuel ; l'abus physique, la discrimination fondée sur le sexe, la race et l'orientation sexuelle) ; et les salaires équitables.

Il y a actuellement 14 entreprises certifiées au label ACA et 14 transformateurs qui reçoivent l'assistance technique pour l'hygiène alimentaire dans le cadre du programme de certification. Les normes du label ACA sont en cours de révision et de mise à jour pour inclure les aspects d'atténuation du changement climatique et de durabilité. D'autres étapes sont en cours d'étude pour être enregistrées comme une norme reconnue de l'Initiative Mondiale de l'Hygiène Alimentaire (GSFI) telle que BRC et ISO.

Le nom proposé pour la norme mise à jour est ACA Seal® les mesures d'atténuation et les adaptations adoptées dans le label ACA® comprennent :

La protection et l'amélioration des constructions existantes contre l'effet du changement climatique

- Le développement et l'adoption de technologies économes en énergie
- L'adoption de l'utilisation d'énergies propres et renouvelables
- La réduction de l'utilisation de ressource naturelle et la mise de l'accent sur la réutilisation et le recyclage de produits dérivés industriels



Les entreprises avec la certification ACA en Afrique

- Réduction des déchets produits et transformation des déchets pour produire de l'énergie. En 2018, 271 personnes ont été formées à l'hygiène alimentaire et à la qualité des aliments, et la norme du label ACA ainsi que l'assistance pour la mise en œuvre dudit label ont été fournies à 35 transformateurs en Afrique de l'Est et de l'Ouest.

Pour plus d'informations sur le label de l'ACA, veuillez visiter : www.africancashewalliance.com Pour obtenir le label de l'ACA pour la qualité et la durabilité, veuillez contacter l'adresse ci-après :

Courriel: aca@africancashewalliance.com ou damoh@africancashewalliance.com

Téléphone : +233 302 78 16 08

3. Exigences à l'exportation

Le terme Exigences à l'exportation utilisé dans le présent guide, décrit les spécifications et normes auxquelles les transformateurs de cajou doivent se conformer pour pouvoir exporter les produits de l'anacarde. Les exigences à l'exportation sont regroupées en fonction de leur nature : législatives, commerciales et spéciales (CBI Market Information 2015 ; Fitzpatrick J. 2014).

3.1 Exigences législatives

Ce sont les exigences définies par les lois des pays exportateurs et importateurs. Les exigences légales sont obligatoires pour l'exportation des produits de l'anacarde et sont non-négociables. Les exigences législatives sont similaires dans plusieurs pays. Toutefois, l'application de ces lois varie d'un pays à l'autre. Il est important de faire des recherches sur les exigences de chaque marché ciblé et d'établir des procédures de conformité.

Exemples d'exigences législatives en Afrique :

- Côte d'Ivoire : NI 165-2013
- Ghana : GIS 212 :2013 révisé en 2021

Un exemple d'exigences législatives pour les exportations vers les États-Unis, *La Loi de modernisation de l'hygiène alimentaire*⁴ est présenté à l'Encadré 3.

4 Loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments

Encadré 3 : La Loi de modernisation de l'hygiène alimentaire

La Loi de modernisation de l'hygiène alimentaire (FSMA) a été promulguée en 2011 par le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) pour assurer que les réserves alimentaires des États-Unis sont propres à la consommation. La FSMA se concentre désormais sur la prévention de la contamination alimentaire plutôt que sur la réaction à celle-ci.

La FDA a un nouveau mandat de santé publique pour établir des normes pour l'adoption de pratiques modernes de prévention de l'hygiène alimentaire par les personnes qui cultivent, transforment, transportent et stockent les aliments. Ainsi, la FDA a de nouveaux mandats, pouvoirs et outils de suivi pour assurer que ces pratiques sont mises en œuvre par l'industrie alimentaire de façon cohérente et continue.

En quoi consiste la Loi de modernisation de l'hygiène alimentaire ?

- Créer un nouveau système d'hygiène alimentaire
- Créer un nouveau système de supervision des importations
- Élargir le mandat de prévention et de redevabilité
- Accentuer les partenariats
- Accentuer la responsabilité de la plantation à la consommation
- Développer des alliances plus larges.

Quels sont les principaux thèmes de cette loi ?

- Contrôles préventifs détaillés
- Etablir des normes de sécurité
- Conformité des inspections et réponses
- Fréquence des inspections obligatoires
- Inspections accrues et nouvelles, contrôles préventifs
- Nouveaux outils
- Rappels obligatoires
- Accès élargi aux dossiers
- Détention administrative élargie
- Suspension de l'enregistrement
- Traçabilité améliorée du produit
- Test par un laboratoire tiers
- Hygiène alimentaire des importations – les changements les plus révolutionnaires
- Les importateurs doivent s'assurer que leurs fournisseurs étrangers disposent de contrôles préventifs appropriés
- La FDA peut compter sur les tierces parties pour certifier que les installations alimentaires étrangères sont conformes aux exigences des États-Unis

- La FDA peut exiger la certification obligatoire pour les aliments à risque élevé.
- Le Programme volontaire d'importateurs qualifiés comme examen rapide par la FDA
- La FDA peut refuser l'entrée si l'accès pour l'inspection est refusé
- La FDA exige que les aliments en provenance de l'étranger soient aussi sains que les aliments nationaux
- Partenariat amélioré – vital pour le succès
- Recours à des inspections par d'autres agences qui satisfont aux normes
- Renforcement des capacités nationales/locales et internationales
- Améliorer la surveillance des maladies d'origine alimentaire
- Stratégie nationale agricole et de défense alimentaire
- Consortium de réseaux de laboratoires
- Plus facile de trouver des informations sur les rappels

Que signifie la promulgation de la FSMA pour les transformateurs et exportateurs d'anacarde ?

En tant que transformateur et exportateur d'anacarde, vous devez vous focaliser sur :

- La mise en place de contrôles préventifs tels que l'HACCP pour assurer l'hygiène alimentaire des anacardes.
- La mise en place de Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP) pour réguler et assurer l'hygiène et la sécurité des anacardes transformées.
- Ceux qui transportent l'anacarde doivent utiliser des pratiques de transport saines pour assurer l'hygiène alimentaire des produits. L'étiquette d'expédition doit montrer que le produit est destiné à l'exportation.
- Tenue de dossiers à jour pour faciliter le rappel, la traçabilité et la vérification des produits par une tierce partie. Cela protège le transformateur/exportateur en cas de problème le long de la chaîne d'approvisionnement.
- Les transformateurs doivent s'assurer que les organismes de certification disposent d'un système de vérification par les tiers et sont accrédités ou reconnus par l'Initiative mondiale pour l'hygiène alimentaire (GFSI)
- Les transformateurs exportant vers les États-Unis doivent s'assurer que les organismes de certification avec lesquels ils travaillent respectent les exigences des États-Unis.

3.2 Exigences commerciales

Les exigences commerciales sont non-juridiques mais exigées par les acheteurs pour maintenir les normes de qualité du produit et pour satisfaire les demandes des clients. Ces exigences sont négociables. Une compréhension claire de chaque exigence commerciale contribue au succès des transactions commerciales. Les principales questions couvertes dans les exigences commerciales sont les suivantes : la fidélité au contrat, le conditionnement, la documentation, la traçabilité, la certification de la qualité et la durée de vie.

Les exigences commerciales varient d'un acheteur à l'autre. Les transformateurs doivent obtenir les informations sur les exigences commerciales auprès de chaque acheteur pour pouvoir produire la qualité souhaitée et pour négocier un meilleur prix. Les exigences les plus couramment négociées incluent :

1. Position et heure de l'expédition
2. Prix
3. Spécifications de la qualité
4. Spécifications du conditionnement
5. Traçabilité complète

3.3 Exigences spécialisées

Les exigences spécialisées créent davantage d'opportunités commerciales pour les transformateurs d'anacarde. Les normes sociales et environnementales sont des exemples d'exigences spécialisées. Ce sont des exigences supplémentaires négociables dans le processus et les pratiques de la transformation de l'anacarde qui améliorent les rapports commerciaux et la durabilité.

Les transformateurs doivent mener la recherche (en consultation avec les acheteurs potentiels) sur les diverses normes et certifications nécessaires pour pénétrer les marchés cibles. L'expansion de la transformation de l'anacarde en Afrique requiert le respect des exigences spécialisées pour les exportations d'amandes de cajou.

Les systèmes de certification qui offrent divers avantages aux transformateurs incluent :

1. Biologique
2. Commerce équitable
3. Ethical Trade Initiative
4. Business Social Compliance Initiative

3.3.1 Biologique



La certification biologique est une exigence spécialisée pour les amandes de cajou. Pour pouvoir commercialiser les produits de l'anacarde sous le label 'biologique', tant les producteurs que les transformateurs doivent se conformer aux réglementations pour la certification biologique. Les exigences pour l'obtention de la certification biologique sont un ensemble de normes de production pour la culture, le stockage, la transformation, le conditionnement et l'expédition

des amandes de cajou. Toutefois, les amandes certifiées biologiques représentent une part minime du marché des amandes de cajou.

Pour plus d'informations sur la Certification biologique, veuillez visiter les pages suivantes :

USA-USDA:<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?contentid=organic-agriculture.html>

Union Européenne : http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-is-organic-farming/organic-certification/index_en.htmhttp://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-is-organic-farming/organic-certification/index_en.htm / et

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust/index_en.htm

<http://www.ifoam.bio/>

Quelques agences de certification biologique basées en Afrique :

Pays	Organisation	Adresse	Remarques
Burkina Faso	Cabinet CISM	Cism 01 BP 1554 Ouagadougou 01 www.cismceri.com info@cismcerti.com +226 25 41 89 43 / +226 70 39 69 20	Formation, Certification
Burkina Faso	Cabinet SODIA Qualité	www.sodia.burkinapmepmi.com sodiaqualite@burkinapmepmi.com fatimsegda@gmail.com +226 25 37 13 84 / +226 70230465	Formation, Certification
Burkina Faso	Ecocert	www.ecocert.com abdoulaziz.yanogo@ecocert.com office.burkinafaso@ecocert.com +226 25 33 19 70 / +226 25 40 98 24	Audit, Certification
Ghana	SGS-Ghana Ltd	http://www.sgs-ghana.com/en/Agriculture-Food/Food/Transportation-Logistics-and-Trade/Food-Certification/Organic-Certification.aspx EvelynIngrid_Keelson@sgs.com +233 302 77 39 94 +233 302 77 39 95	Formation, Audit, Certification
Ghana	Meridian Agricultural Services	Aaron.ampofo1@gmail.com +233500209573 +233244561416	Formation, Préparation à la certification, Encadrement
Madagascar	Ecocert	office.madagascar@ecocert.com +261 20 22 54 864	Audit, Certification
Afrique du Sud	Ecocert	office.southafrica@ecocert.com www.southafrica.ecocert.com	Audit, Certification

3.3.2 Commerce équitable



Les transformateurs peuvent envisager la certification Fairtrade (Commerce équitable) pour l'exportation des amandes de cajou. L'objectif de la certification Fairtrade est d'aider les producteurs à adopter de meilleures conditions de production et à promouvoir la durabilité de leurs entreprises dans les pays en voie de développement (Flo-Certification 2012). Le mouvement Fairtrade plaide pour de meilleurs prix en faveur des producteurs d'anacarde ainsi que des normes

sociales et environnementales plus élevées. Fairtrade focalise l'attention sur les denrées ou produits exportés des pays en voie de développement vers les pays développés. Elle fait la promotion de l'équité dans les partenariats commerciaux internationaux à travers le dialogue, la transparence et le respect mutuel.

Pour plus d'informations sur Fairtrade, veuillez visiter le site : www.fairtrade.net

Quelques agences de certification Fairtrade basées en Afrique :

Pays	Organisation	Adresse	Remarques
Burkina Faso	Cabinet CISM	Cism 01 BP 1554 Ouagadougou 01 www.cismceri.com info@cismcerti.com +226 25 41 89 43 /+226 70 39 69 20	Formation, Certification
Burkina Faso	Ecocert Burkina Faso	www.ecocert.com abdoulaziz.yanogo@ecocert.com office.burkinafaso@ecocert.com +226 25 33 19 70/+226 25 40 98 24	Audit, Certification
Ghana	Meridian Agricultural Services	Aaron.ampofol@gmail.com +233500209573 +233244561416	Formation, Préparation à la certification, Encadrement
Afrique du sud	FLOCERT South Africa	www.flocert.net Africa@flocert.net +27 21 671 0289	Formation, Certification

Une étude de cas sur les certifications Fairtrade et Biologique par Gebana Afrique au Burkina Faso est présentée à l'Encadré 4.

Encadré 4 : Étude sur l'anacarde, Gebana Afrique, Burkina Faso

Au cœur de la mission de Gebana Afrique se trouve une meilleure existence pour les producteurs de produits de qualité supérieure. Les certifications Fairtrade et Biologique sont un moyen de valoriser les produits pour la famille des petits producteurs. La certification facilite l'établissement de rapports commerciaux durables et de confiance entre les producteurs, Gebana Afrique et leurs clients. La certification garantit que les exigences de normes élevées sont satisfaites. La demande est forte sur le marché international pour les produits certifiés.

La certification Fairtrade et Biologique signifie que Gebana Afrique obtient et transforme ses produits dans le respect des produits, des personnes et de l'environnement. La certification est un moyen de positionner les produits de Gebana sur le marché. Elle offre une opportunité de vendre à des marchés haut de gamme et de niche. Toutefois, la certification Biologique et Fairtrade signifie également beaucoup de formalités. Elle implique des documentations régulières et continues de nos procédures, processus et actions, ainsi que des audits annuels. Chaque activité allant de la plantation aux rayons des supermarchés est suivie, par exemple :

- La plantation des arbres
- La récolte
- Le non-usage des pesticides/herbicides
- La gestion post-récolte des noix
- Le transport de la plantation à l'usine
- Le conditionnement et le stockage du produit
- Le respect des normes relatives au travail, à l'hygiène alimentaire et à l'environnement.
- La traçabilité complète de la plantation au supermarché

Du côté de la production, les exploitants doivent mettre en œuvre toutes les normes pour les certifications Fairtrade et Biologique. Ainsi, Gebana Afrique a établi des programmes

avec les producteurs pour assurer la formation sur les Bonnes Pratiques Agricoles, la gestion de coopératives, la vente groupée, et le respect des normes de la certification Fairtrade et Biologique. Les producteurs sont soutenus par le personnel de Gebana Afrique pour ce qui est de la documentation des procédures. La certification Fairtrade et Biologique assure également la traçabilité complète jusqu'au consommateur final des produits. Chaque année, Gebana verse des primes Fairtrade aux producteurs. La prime est payée par les clients qui achètent les anacardes certifiées Fairtrade.

Du côté de la transformation, les employés sont formés sur les questions d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments telles que le lavage régulier des mains. Les normes d'hygiène alimentaire sont également directement mises en œuvre tout au long du processus de transformation afin d'assurer la conformité avec les normes de certification. Par exemple, toutes les matières premières doivent être transportées dans des camions propres de la plantation à l'usine afin d'assurer qu'aucune contamination des aliments ne se produit. En particulier pour la certification Biologique, le produit ne doit pas être mélangé avec des produits non-biologiques pour pouvoir assurer un produit entièrement biologique. Gebana Afrique doit également faire attention au type de matériaux de conditionnement utilisé. Par exemple, nous devons nous assurer que les cartons ne sont pas transportés dans le même camion que des produits chimiques ou traités avec des insecticides non-biologiques. Un système interne de contrôle et de suivi avec des listes de contrôle assure que tous les processus respectent les normes biologiques.

Gebana Afrique est certifié par FLO Cert à Bonn en Allemagne et Ecocert. Le certificateur biologique Européen, Ecocert, est accrédité par l'Union Européenne.

3.3.3 La Business Social Compliance Initiative (BSCI)



La Business Social Compliance Initiative est un système leader de gestion de la chaîne d'approvisionnement qui guide la soutenabilité sociale et environnementale dans les plantations et dans les usines. La BSCI est un service accessible à toutes les entreprises et associations engagées dans l'amélioration des conditions de

travail le long de la chaîne d'approvisionnement à l'échelle mondiale. La BSCI vise à protéger les droits et avantages des travailleurs en conformité avec les normes internationales et locales du travail. Les entreprises et associations ne peuvent participer à la BSCI qu'après être devenues membres de l'Association du commerce extérieur² (FTA). Actuellement en Afrique, des fruits et légumes sont déjà certifiés BSCI. Il est probable que les revendeurs exigent la certification BSCI pour l'anacarde dans un futur proche. Les revendeurs et les consommateurs aux États-Unis et en Europe souhaitent savoir où, comment et dans quelles circonstances le produit est fabriqué. Les consommateurs demandent des produits fabriqués de manière socialement responsable et sans danger pour l'environnement.

Pour plus d'informations sur la BSCI, veuillez visiter www.bsci-intl.org.

Quelques agences de certification BSCI basées en Afrique :

Organisation	Pays	Adresse	Remarques
Tanzania Ascent.	Tanzanie	P.O. Box – 6628, Plot No. 522, Mwai Kibaki Road, Nyati Street, Dar Es Salam, Tanzania. info@ascentworld.com +255 22780125, +255 783375520, +255 777887204	Formation et Certification

² Foreign Trade Association

3.3.4 L'Ethical Trade Initiative



L'Ethical Trading Initiative (ETI) promeut le respect des droits des travailleurs en veillant à ce que tous les travailleurs soient à l'abri de l'exploitation et de la discrimination et qu'ils jouissent de liberté, de sécurité et d'équité sur le lieu de travail. L'ETI encourage les entreprises et les associations à assumer la responsabilité d'amélioration des conditions de travail. Toutes les

associations membres sont tenues d'adopter le Code de base de l'ETI sur les conditions de travail, basé sur les normes de l'Organisation Internationale du Travail (OIT). Actuellement en Afrique, des fruits et légumes sont déjà certifiés ETI. Il est probable que les revendeurs exigent la certification ETI pour l'anacarde dans un futur proche en raison du fait que la certification éthique et sociale devient de plus en plus importante pour les consommateurs et les détaillants.

Pour plus d'informations sur l'ETI, veuillez visiter le site : www.ethicaltrade.org

4 Traçabilité

Selon la loi (Commission européenne 2007), la traçabilité implique le suivi de tout produit alimentaire à tous les stades de la production, la transformation et la distribution. La traçabilité est un outil de gestion des risques qui permet aux revendeurs de retirer ou de rappeler des produits qui ont été identifiés comme dangereux à la consommation.

Lorsque les produits contaminés ont été identifiés, il est important pour les autorités nationales ou les sociétés alimentaires de pouvoir remonter jusqu'à leur origine. Ainsi, les sources de contamination dans la chaîne d'approvisionnement peuvent être facilement identifiées et gérées pour prévenir tout dommage pour la santé des consommateurs. Grâce à la traçabilité, les informations sur les produits contaminés peuvent être communiquées au public, créant ainsi la sensibilisation et minimisant les dommages pour les consommateurs.

La traçabilité dans l'industrie de l'anacarde est une exigence légale sur le marché européen (Commission européenne, 2007). Dans l'industrie de l'anacarde, la traçabilité implique la documentation d'informations fiables sur l'origine des noix de cajou brutes procurées pour la transformation, le processus de transformation et la destination du produit fini. Deux systèmes de traçabilité sont disponibles pour suivre les noix et amandes de cajou le long de la chaîne d'approvisionnement : SAP et 3S.



Pour plus d'informations sur SAP – Gestion de l'approvisionnement rural, veuillez visiter le site suivant : http://africancashewinitiative.org//imglib/downloads/140606_SAP-ACi%20Factsheet.pdf



**Securing
Sustainable
Supply**

Pour plus d'informations sur 3S – Assurer l'approvisionnement durable, veuillez visiter : <http://www.supply3s.com/about-3s/>

Vidéo sur 3S :

<https://www.youtube.com/watch?v=7MKBd9Lqe0w>

5 Durabilité

Dans le contexte de la transformation de l'anacarde, la durabilité désigne l'identification des besoins du marché sur la base des perspectives à long terme pour l'établissement d'une entreprise de l'anacarde compétitive. Afin de réaliser la durabilité, les transformateurs doivent adopter les mesures suivantes lors de la création des usines de transformation des noix de cajou brutes en Afrique.

Planification et établissement :

1. Développer un plan d'affaire détaillé
2. Consulter les transformateurs existants
3. Situer votre usine à proximité des réserves de NCB
4. Développer une stratégie d'achat d'équipement et un plan opérationnel
5. Choisir l'échelle appropriée pour la vision de votre entreprise
6. Développer un plan budgétaire réaliste pour le financement de la construction de bâtiments ainsi que pour l'achat d'équipement et de NCB.

Gestion :

1. Employer des gestionnaires qualifiés et expérimentés
2. Employer des experts techniques pour maintenir et réparer l'équipement
3. Organiser des formations pratiques régulières pour le personnel
4. Étudier et comprendre l'achat des NCB.
5. Développer une stratégie durable d'achat des NCB.
6. Développer une stratégie de liaison de l'approvisionnement durable, en particulier pour créer des liens avec les producteurs et les acheteurs d'amandes
7. Pensez à long-terme lors de l'élaboration de votre stratégie d'affaire.

Gestion du risque :

1. Évaluer vos risques et vos concurrents
2. Établir des systèmes de sécurité appropriés dans l'usine et mettre en œuvre des polices d'assurance adéquates
3. Incorporer des mesures de santé et de sécurité au travail dans le plan d'affaire.
4. Comprendre comment les dynamiques du marché influencent votre entreprise et développer des stratégies pour atténuer les risques potentiels.

La durabilité de l'environnement et de l'entreprise sont des segments majeurs qui contribuent à la transformation durable de la noix de cajou.

5.1 Protection environnementale et durabilité

Dans le contexte de la transformation de l'anacarde, les activités doivent être non-polluantes, économes en énergie et préserver les ressources naturelles. En outre, la transformation de l'anacarde doit être efficace du point de vue économique et sans danger pour les travailleurs, les communautés ainsi que les consommateurs. Les transformateurs doivent donc agir de manière responsable en développant des stratégies pour protéger et conserver les ressources de l'environnement dans lequel ils travaillent. Dans la transformation de l'anacarde, les déchets sont générés par les coques de cajou, l'eau contaminée et les émissions venant des machines. Les transformateurs doivent gérer de façon efficace ces déchets afin de minimiser la pollution environnementale, les risques pour les travailleurs et la communauté. Pour assurer la protection et la durabilité de l'environnement, les stratégies suivantes doivent être adoptées :

1. Mener une évaluation de l'impact environnemental avant de construire l'usine
2. Développer, mettre en œuvre et suivre une stratégie de gestion des déchets
3. Respecter les réglementations nationales et internationales pour la protection et la durabilité de l'environnement
4. Développer une stratégie de recyclage dans le cadre de la stratégie de gestion des déchets pour la coque de cajou, les eaux usées et les émissions
5. Situer l'usine dans une zone industrielle
6. Acheter et installer un équipement à bon rendement énergétique et facile à utiliser.

5.2 Durabilité de l'entreprise

En matière de transformation de l'anacarde, la durabilité de l'entreprise implique de répondre aux exigences du marché de manière efficace et efficiente afin de devenir ou de rester compétitif. La rentabilité et la viabilité commerciale maintiennent les transformateurs d'anacarde en activité. Pour assurer la durabilité de l'entreprise, les transformateurs doivent innover et être efficaces dans la gestion de leurs entreprises.

À cet effet, les stratégies suivantes peuvent être adoptées :

Ventes & Commercialisation :

1. Développer un système robuste et efficace pour répondre aux exigences des acheteurs
2. Assurer le respect des exigences juridiques et d'hygiène alimentaire
3. Identifier les exigences des marchés cibles qui peuvent être satisfaits
4. Développer une stratégie d'entrée sur le marché et des réseaux commerciaux
5. Développer des systèmes d'informations sur le marché
6. Comprendre les rapports de force au sein de vos réseaux commerciaux.

Accès au marché et informations :

1. Adopter un système efficace pour l'accès aux informations sur les fournisseurs, l'équipement, les marchés, les innovations technologiques ainsi que les normes et réglementations.
2. Effectuer une étude sur les informations commerciales pour bien comprendre les marchés des amandes et des NCB.
3. Développer un réseau d'informations sur le marché autour de votre entreprise d'anacarde.

Lectures recommandées

Ces références fournissent des informations supplémentaires pour une transformation durable et compétitive des noix de cajou brutes.

- Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 1 : Guide sur le processus de transformation de l'anacarde
- Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 2 : Opportunités et défis de la transformation de l'anacarde
- Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 3 : Guide des équipements de transformation de la noix de cajou brute
- Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 4 : Directives pour le choix de l'équipement de transformation de la noix de cajou brute

Summary Equipment Study Report, African Cashew initiative/Jim Fitzpatrick 2011; www.comcashew.org

Competitiveness of African Cashew Sector, African Cashew initiative/Jim Fitzpatrick 2010; www.comcashew.org

Références

Barret, H. R., Browne, A. W., Harris, P. J. C., & Cadoret, K. (2001). Smallholder Farmers and Organic Certification: Accessing the EU Market from the Developing World, *Biological Agriculture & Horticulture: An International Journal for Sustainable Production Systems*, 19:2, 183-199.

CBI market information (2015). "Compliance with European buyer requirements for West African cashew nut kernels" accessible à <http://cbi.eu> Consulté le : 19.06.2015

European Commission (2007). Food Traceability; accessible à http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/traceability/factsheet_trace_2007_en.pdf Consulté le : 15.05.2015

European Commission (2007). "The General Food Law"; accessible à http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/index_en.htm. Consulté le : 15.05.2015

FLO-CERT, (2012). What is certification? Fairtrade Labelling Organization-Certification. Accessible à : <http://www.flo-cert.net/flo-cert/certification.html> Consulté le : 12.05.2015.

Fitzpatrick, J. (2011) African Cashew Initiative (ACi) summary of the study "Cashew Nut Processing Equipment Study" est accessible à <http://aci.africancashewalliance.com/eng/downloads.html>. Consulté le : 8.02.2015

Fitzpatrick, J. (2014): 'Requirements to Export Cashew Kernels for EU and the USA Markets', in: *Cashew Handbook 2014 - Global Perspective*. - pp: 89-91. Accessible en ligne à <http://www.cashewinfo.com/cashewhandbook2014.pdf>

Multistate Outbreak of *Salmonella* Typhimurium Infections Linked to Peanut Butter, 2008-2009 (FINAL UPDATE). (2008). Extrait le 24 novembre 2016, de <http://www.cdc.gov/salmonella/2009/peanut-butter-2008-2009.html>

US Food and Drug Administration (2015). Cashew kernel Recalls, extrait de : <http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ucm449073.htm>

Glossaire des termes de la Transformation des Noix de Cajou Brutes

Amande : Le produit de consommation obtenu après la transformation de la noix de cajou brute est l'amande. L'amande est la partie comestible de la noix de cajou brute.

Bain de baume de cajou : Méthode de traitement thermique utilisant un bain de baume de coque de cajou pour extraire le CNSL des noix de cajou brutes afin de les rendre cassantes.

Classification : La classification des amandes en fonction de la couleur, de la forme (entière/éclatée) et de la taille. La classification est effectuée à la main ou à l'aide de machines.

Calibrage des noix de cajou brutes : Le regroupement des noix de cajou brutes (NCB) en différentes tailles (sur la base du diamètre des noix) pour faciliter le décortiquage et réduire la brisure durant le processus.

Cashew Nut Shell Liquid (CNSL) : Baume de coque de cajou. Le liquide corrosif qui se trouve dans la coque du cajou.

Chaîne de transformation du cajou : Un ensemble complet d'équipements requis pour la transformation des NCB.

Concassement manuel : Le décortiquage (séparation de l'amande de la coque) de la noix de cajou brute à l'aide d'une petite décortiqueuse manuelle.

Conventionnel : Les amandes de cajou produites et transformées sans certification biologique ou commerce équitable

Coque : Couche extérieure de la noix de cajou brute avant le décortiquage.

Décortiquage : Retrait de l'amande de cajou de sa coque ou séparation de l'amande et de sa coque en cassant ou coupant pour exposer l'amande et la pellicule pour la séparation.

Dépelliculage : Retrait de la pellicule des amandes. L'objectif est d'obtenir des amandes entières et intactes. Le dépelliculage est effectué soit par des dépelliculeuses ou manuellement à l'aide de petits couteaux.

Emballage sous vide : Méthode exigée par les acheteurs pour le conditionnement des amandes. Le processus implique un vide avec un mélange de dioxyde de carbone et d'azote pour prolonger la durée de vie des amandes.

Entreposage : Stockage des noix de cajou brutes obtenues pour le traitement. L'entreposage assure l'approvisionnement continu des noix tout au long de l'année.

Grillage en tonneau : La méthode de traitement thermique des noix de cajou brutes par l'utilisation d'un chauffage direct sur les noix de cajou brutes dans un tonneau.

HACCP : Analyse des risques et points critiques de leur maîtrise - Système de sécurité en usine

Hygiène alimentaire : La manutention, la préparation et le stockage des aliments de manière à prévenir les maladies d'origine alimentaire. Elle inclut un nombre de routines à suivre pour éviter des risques sanitaires potentiellement graves.

NCB : Noix de Cajou Brutes - également appelées noix en coque. Ces dernières sont des noix de cajou brutes séchées avec leur coque encore intacte

Normes de qualité : Un ensemble de critères sur les exigences, spécifications, directives ou caractéristiques pour assurer que les matériaux, produits, processus et services sont adaptés à leur objet.

Pellicule : Peau intérieure entourant l'amande de cajou après le retrait de la coque. La pellicule se trouve entre la coque et l'amande blanche. Durant le traitement, la pellicule est retirée après avoir été rendue cassante ou molle au moyen du traitement thermique.

Rendement (dans le commerce des NCB) : Poids des amandes en livre par sac de 80 kg de noix en coque. Le rendement (dans le commerce des NCB) n'est pas identique au rendement en amandes dans la mesure où le test de coupe n'établit pas les brisures, les pertes au cours de la transformation et la classification.

Rendement de la transformation : Masse d'amandes en gramme par kilogramme de noix en coque (%)

Rendement en amandes : Le poids des amandes obtenues durant la transformation d'une quantité donnée de NCB, généralement exprimé en pourcentage.

Rendement par hectare ou arbre : Poids brut de noix de cajou par arbre ou par hectare.

Séchage au four & humidification des amandes : Application de la chaleur aux amandes, suivie par la mise des amandes dans des conditions humides. Tandis que le séchage réduit les niveaux d'humidité des amandes et contracte la pellicule, l'humidification augmente les niveaux d'humidité et entraîne l'expansion de la pellicule. Ce processus facilite le retrait de la pellicule sans avoir à casser les amandes. Le processus est également décrit comme un 'choc thermique'.

Traitement thermique : Application de chaleur directe, d'huile chaude ou de vapeur sur les noix de cajou en préparation pour le concassement des coques. Le traitement thermique facilite l'enlèvement des coques.

Acronymes / Abréviations

ACA	Alliance du Cajou Africain
AFI	Association of Food Industries, USA
BMGF	Fondation Bill & Melinda Gates
BRC	British Retailers Consortium
BSCI	Busines Social Compliance Initiative
CEE	Commission Economique des Nations Unies pour l'Europe
CNSL	Baume de coque de cajou
GIZ/ ComCashew	initiative du Cajou Compétitif
ETI	Ethical Trading Initiative
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FAOSTAT	Base de données statistiques fondamentales de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FDA	Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques
FSMA	Loi de modernisation de l'hygiène alimentaire
FSMS	Système de gestion de l'hygiène alimentaire
GIZ	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH (Coopération internationale Allemande)
GFSI	Initiative mondiale pour l'hygiène alimentaire
GMP	Bonnes pratiques de fabrication
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point

iCA	initiative du Cajou Africain, exécutée par la GIZ (rebaptisée ComCashew depuis mai 2016 et MOVE depuis janvier 2022)
ISO	Organisation internationale de normalisation
ONG	Organisation Non-Gouvernementale
p/p	Poids par poids
TNS	TechnoServe
CEE	Commission Economique des Nations Unies pour l'Europe
US/USA	États-Unis d'Amérique
USDA	Département de l'Agriculture des États-Unis

Notes

[illegible]

Notes

[illegible]

Les Chaînes de valeur orientées vers le marché pour l'emploi et la croissance dans la région de la CEDEAO (GIZ/MOVE-ComCashew)

MOVE est un projet qui promeut les chaînes de valeur orientée vers le marché afin de créer des emplois et des revenus dans la région de la CEDEAO. MOVE se concentre sur la construction de chaînes de valeur résiliente de la noix de cajou et du riz pour contribuer à la création d'emplois et de revenus en Afrique de l'Ouest. MOVE est mis en œuvre au Nigeria, au Ghana, au Burkina Faso, en Sierra Leone et en Côte d'Ivoire, et représente la fusion de deux projets régionaux bien établis : l'Initiative Compétitive pour le Cajou (ComCashew) et l'Initiative Compétitive pour le Riz Africain (CARI). Les deux marques respectives (CARI et ComCashew) sont maintenues sous l'égide du projet MOVE.

Ce projet présente un nouveau modèle innovant de large partenariat multipartite en matière de coopération pour le développement. MOVE est un programme de partenariat privé-public exécuté par la Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, avec un financement du Ministère fédéral allemand pour la coopération économique et le développement (BMZ), Fondation Gate, Union Européenne ainsi que des Partenaires de coopération des secteurs public et privé.

Nouvellement créée en 2022, MOVE est une suite logique de ComCashew ; et il serait impossible de mentionner ce nouveau projet sans reconnaître les exploits de ComCashew. En effet, en 2021 sous son ancien nom ComCashew, plus de 720,000 producteurs d'anacarde formés ont réussi à atteindre un revenu familial annuel supplémentaire d'au moins US \$600 . De ce fait, l'un des principaux objectifs de MOVE est d'accroître la compétitivité des petits exploitants Africains de l'anacarde, des transformateurs, et d'autres acteurs le long de la chaîne de valeur, pour réaliser une réduction durable de la pauvreté dans les pays membres du projet.

En plus d'accroître le revenu direct des exploitants, MOVE tente d'améliorer la capacité de transformation de l'anacarde en Afrique, en développant des liens de chaîne d'approvisionnement durables et en appuyant une meilleure organisation et coordination du secteur du cajou. La GIZ/MOVE-ComCashew renforce également les initiatives dans le secteur de l'anacarde et répond aux questions concernant l'investissement et la transformation.

Il est temps d'accumuler et de partager les précieuses expériences et connaissances acquises de la noix de cajou sur sa production, sa transformation, et ses produits dérivés, avec le secteur ; ainsi qu'avec les investisseurs potentiels dans le secteur de la transformation de l'anacarde.

Les Directives sur l'hygiène alimentaire, la traçabilité et la durabilité dans la transformation de l'anacarde est un guide pratique pour les nouveaux investisseurs et les transformateurs existants dans l'industrie de la transformation des noix de cajou brutes.

Il fournit des informations précieuses sur les éléments suivants :

- Les systèmes de gestion de l'hygiène alimentaire
- Les exigences à l'exportation
- La traçabilité
- La durabilité environnementale et celle de l'entreprise

Autres titres dans cette série

Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 1 :

Guide sur le processus de transformation de l'anacarde

Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 2 :

Opportunités et défis de la transformation de l'anacarde

Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 3 :

Guide des équipements de transformation de la noix de cajou brute

Guide d'aide à la transformation de l'anacarde Numéro 4 :

Directives pour le choix de l'équipement de transformation de la noix de cajou brute

ISBN: 978-9988-3-5355-1



9 78 9988 3 5355 1