

## **10 chefs d'usines et chefs de production formés sur les techniques de transformation et les règles d'hygiènes dans l'industrie de transformation de l'anacarde.**

Dans le cadre des activités liées à la promotion de la transformation de l'anacarde initié par le Projet «Initiative de Cajou Africain» (iCA), au niveau des pays de l'Afrique de l'Ouest, et en vue de renforcer la capacité du personnel d'encadrement des unités de transformation en activité ainsi que de celles en cours d'installation et les préparer à mieux prendre en main les activités dès le démarrage de la production, il a été initié, en Avril 2011, Un atelier de formation à l'intention des chefs d'usine et chefs production des Usines de transformation d'anacarde au Bénin. La formation a porté sur des thèmes tels que: les principes fondamentaux de la transformation de l'anacarde et la Salubrité des aliments et principes HACCP. La présente fiche fait le point de cette formations qui a eu lieu au niveau du Bénin



*Figure 1- Vue partiel des participants à la formation*

### **Objectif**

Cette formations avait pour objectif de:

- Introduire, présenter le concept de transformation industrielle de l'anacarde dans le contexte Africain aux Managers, les familiariser avec les différentes étapes du processus de transformation, ainsi que les rapports et contrôles à chaque niveau et trouver des solutions aux problèmes qui

ressortent fréquemment au cours du processus.

- Les familiariser à la salubrité des aliments et principes HACCP, attirer leur attention sur l'importance de l'application des principes dans le contexte de la transformation agro alimentaire en générale et de l'anacarde en particulier.

Tout ceci en vue de les préparer et les rendre opérationnelle surtout au démarrage des opérations des nouvelles usines de transformation de l'anacarde.

### **Réalisations**

Cette formation a eu lieu les 28 et 29 Avril 2011 à Parakou. Les participants sont les chefs d'usine et les chefs productions de six (6) unités de transformation fonctionnelles ou en cours d'installation au Bénin. Cette formation, théorique et pratique a tourné autour de thèmes variés, à savoir: Introduction à la transformation de Cajou, les différentes étapes de la transformation de cajou. La qualité des noix de cajou Brute: Calcul du Kor, le Batch Processing (Traitement par série), La documentation et le système de contrôle, le Contrôle de qualité des amandes, les normes de salubrité des aliments (HACCP) dans la transformation de l'anacarde, l'approvisionnement et le système de stockage de noix brutes, Politique et plan de recrutement. Les participants se sont tous livrés à l'expérience pratique de la détermination de la qualité de la noix brute à travers le calcul du KOR dans l'après midi de la première journée.

L'accent a été mis sur les **GMP** et **GHP** (bonnes pratiques de transformation et bonnes pra-

tiques d'Hygiène) lors de la communication sur les normes HACCP.



Figure 2- Cas pratique de détermination du KOR

## Résultats

10 (dix) chefs d'usines et chefs production au total mis à disposition par 6 unités de transformation du Bénin, à savoir: Sitab Sarl, Tolaro Global, Nad&Co, La lumière, Afokantan et UCP ont participé à cette formation de 2 jours.



Figure3- Vue d'ensemble des participants à la fin de la formation

## Conclusion/Suggestions

À la lecture des appréciations des participants, il est à retenir que la formation a été bénéfique à plus d'un titre et a atteint l'objectif pour lequel il a été conçu. Il leur a été recommandé de surtout mettre en pratique les différents enseignements pour une gestion efficace de la production des unités de transformation au démarrage.

## Auteur:

Valentin S. ATCHAOUE,  
Cashew BA/Ica-Benin,  
Valentin.tnsbenin@gmail.com