

Les Acteurs du Secteur du Cajou au Mali
en collaboration avec Alliance pour le Cajou Africain (ACA)
organisent la deuxième édition du :

FORum sur le CAJou Sahélien

FOCAS

Azalai Hotel Bamako ex Salam
Bamako, Mali, 5-7 août, 2019

THÈME

Amélioration de la compétitivité de la chaîne de
valeur anacarde dans les pays sahéliens



DAOUDA SANGARE
Directeur D'Exploitation
Société de transformation de Noix de Cajou

Agenda

- **Introduction**

1. Quelques Statistiques de l'industrie du cajou
2. Evolution du marché du Cajou de 2011 -2018
3. Evolutions technologiques dans le secteur
4. Booster la compétitivité économique dans l'industrie de l'anacarde : Nos propositions
5. La notion de compétitivité énergétique

- **Conclusion**

Introduction

CONTEXTE GENERAL

❑ L'arbre du Pauvre – La nourriture favorite du Riche

- Cote D'ivoire Vietnam , Inde, philippines, Indonesie
- Benin , Nigeria, Guinee Bissau, Tanzanie
- ... Burkina Faso, Mali...

❑ Implications sociales - Fortes valeurs nutritives

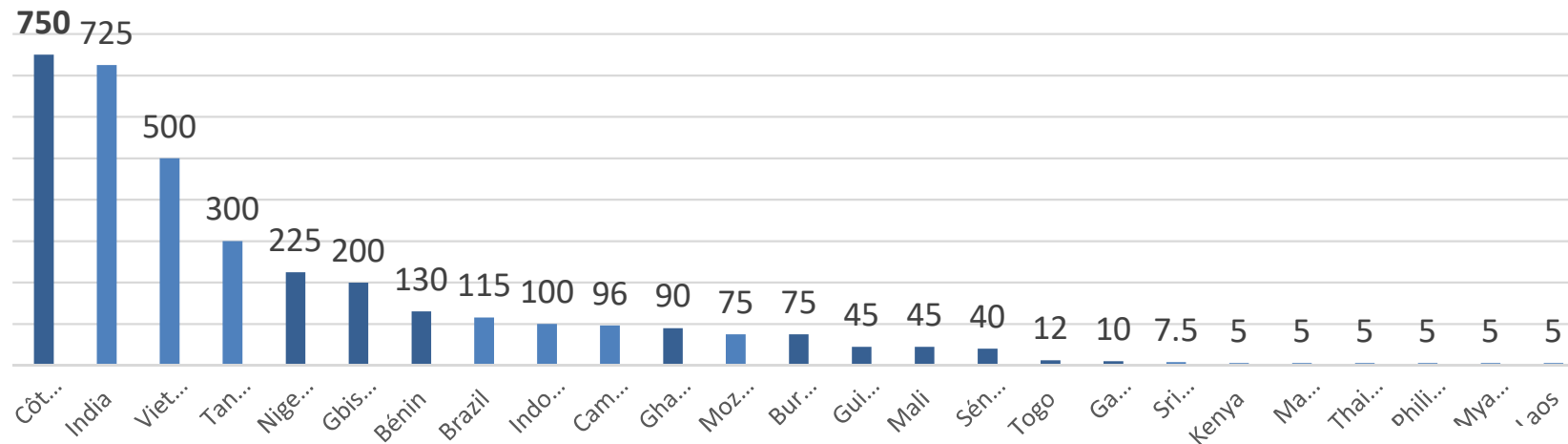
- Emplois , Lutte contre la pauvreté
- Commerce Mondial et developpement local durable

❑ Pourvoyeurs de devises, production croissante – consommation globalement stable soutenue par la baisse des cours

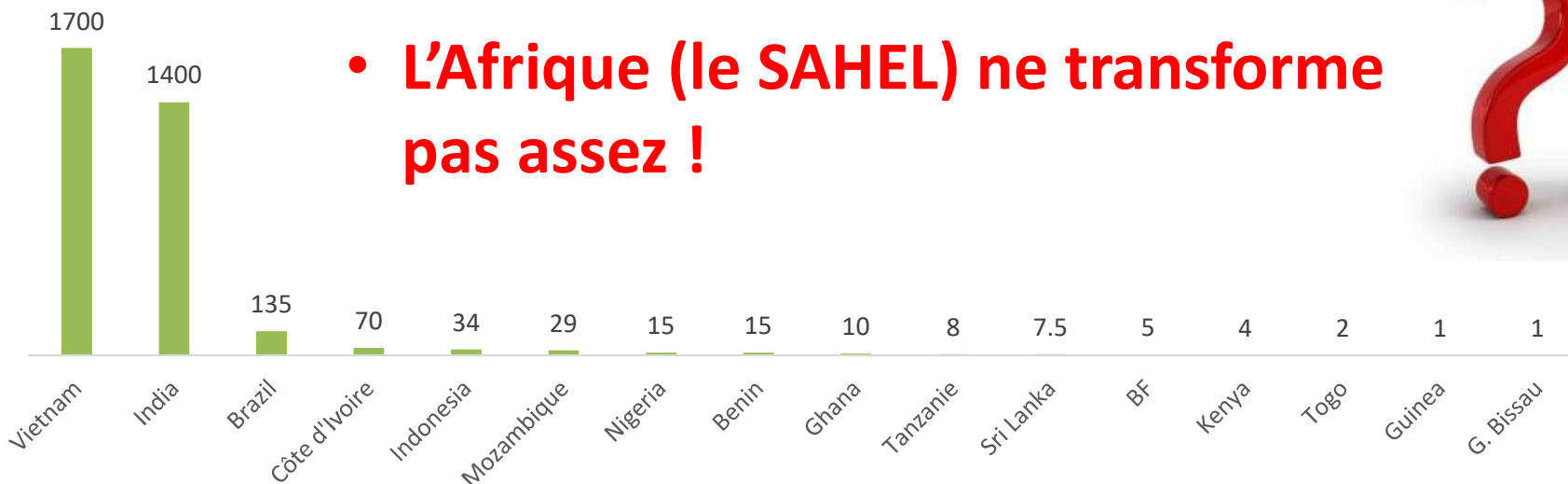
- Exportation des noix brutes, exportation amandes de cajou



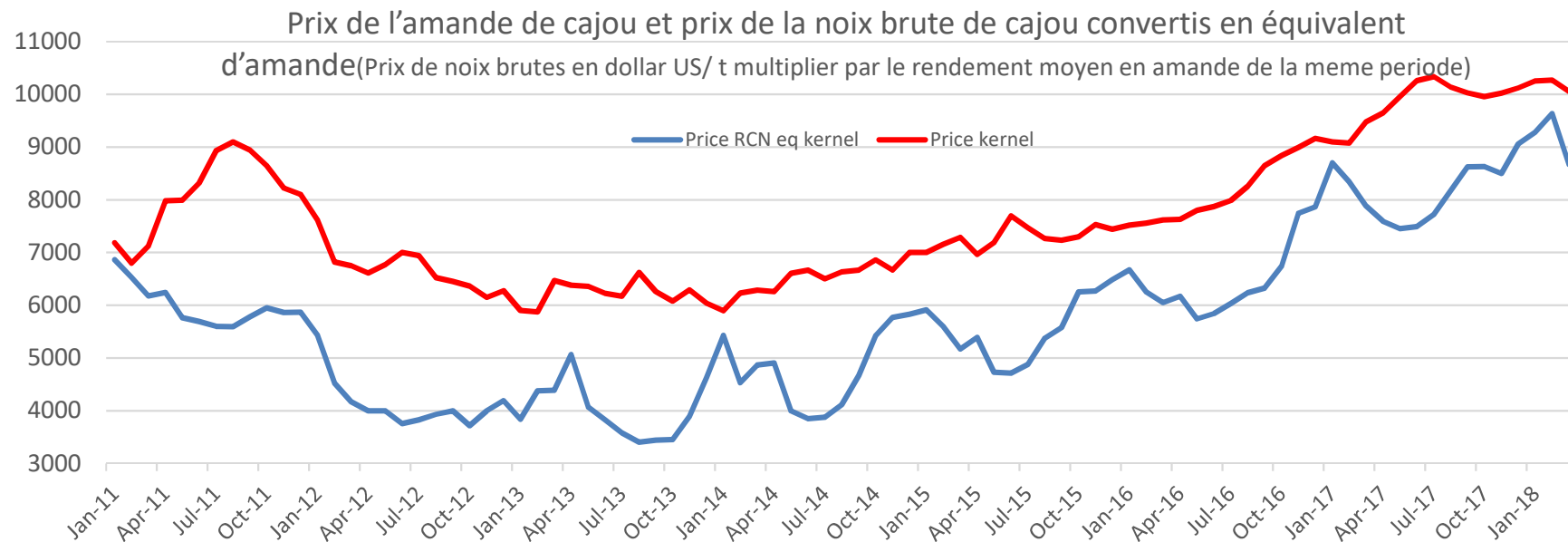
1. QUELQUES STATISTIQUES DE L'INDUSTRIE DU CAJOU



- **L'Afrique (le SAHEL) ne transforme pas assez !**



2. EVOLUTION DU MARCHE DE 2011-2018



- Demande croissante au cours des dernières années
- Augmentation significative des prix mondiaux des noix de cajou
- **La transformation est la clé** pour offrir des produits à valeur ajoutée à de meilleurs prix pour une meilleure qualité



3. EVOLUTIONS TECHNOLOGIQUES : BPH / BPP / 5S

Full Manuel



Semi - Automatique



AFRICAN **C** ASHEW ALLIANCE

Growing the African Cashew Industry!

4. NOTION DE COMPETITIVITE ECONOMIQUE

Saisir les opportunités économiques de la transformation locale d'anacarde dans le **SAHEL**



4. NOTIONS DE COMPETITIVITE

4.1 QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE : KOR



• 100% Rejected Kernels



**STUNTED
CASHEW NUTS**
THEY ARE SMALL NUTS WITH

**MOULDY
KERNELS**

**BROWN
KERNELS**

**MOTH-EATEN
KERNELS**

• Wholesome Kernels (100% accepted)



GOOD KERNELS

WHOLE SOME KERNELS DON'T HAVE ANY FLAW, THUS ALL OF THEM ARE USABLE.
THESE KERNELS ARE 100% ACCEPTED.

**BAD
PRODUCT**

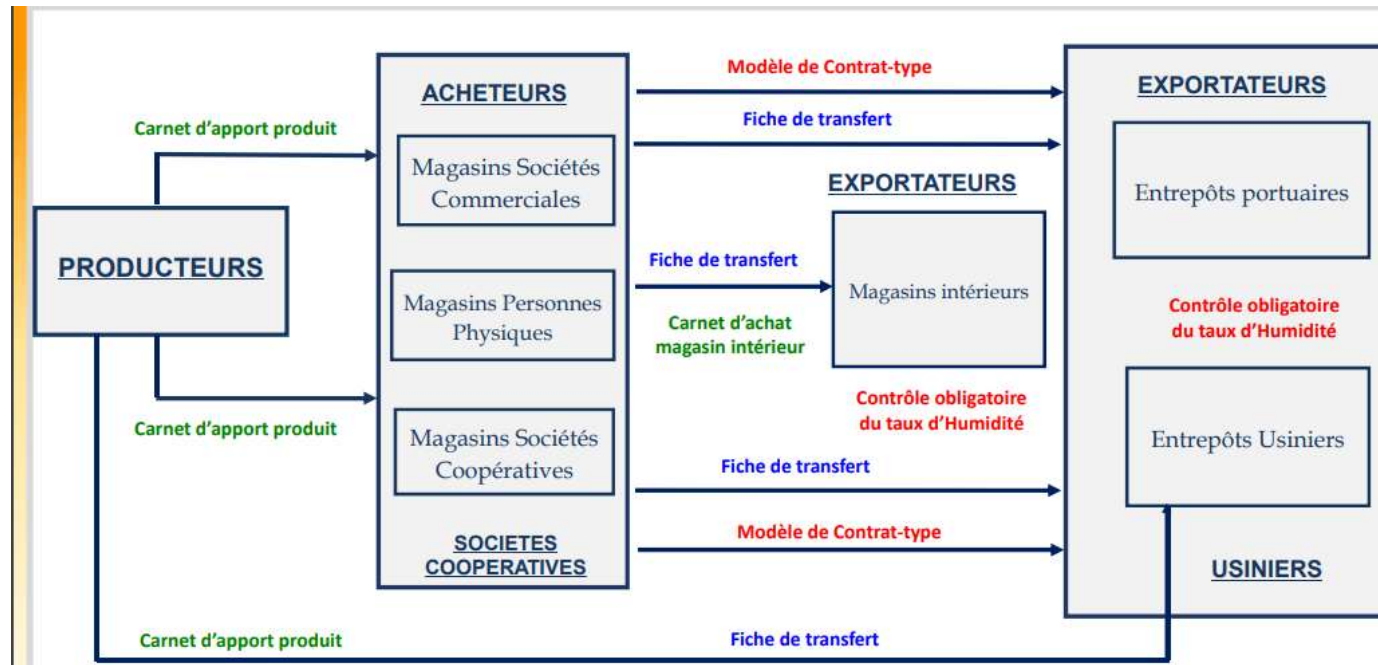
- LOW KOR ≤ 42
- Grainage ≥ 230
- Humidité $\geq 10\%$

**GOOD
PRODUCT**

- KOR ≥ 42
- Grainage ≤ 200
- Humidité 7-10%

4.1 QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE

- Eduquer / Former les acteurs de la Chaine de Valeur



- Maximiser la Qualité des noix brutes
- Maximiser votre rendement
- Maximiser le taux d'amandes blanches, Maximiser les ventes

4.2 CHOISIR LA BONNE TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION

- Technologies vietnamiennes : MEKONG / MY ANH HAN / GIA LOI LONG AN
- Technologies Indiennes : Nanopix
- Technologies Chinoises : MEYER COLOR SORTER , MEYER X RAY Machine
- Maximiser le taux d'amandes entières



DESCRIPTION
CASHEW SHELLING MACHINE, MODEL: MEKONG-4H <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacity: 80 kg/hour ▪ Cutting Head: 4 head(Blade) ▪ Rate broken: < 5 % ▪ Power: 0.5 HP, 380 V/50 Hz
CASHEW SHELLING MACHINE, MODEL: MEKONG-6H <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacity: 100-120 kg/hour ▪ Cutting Head: 6 head(Blade) ▪ Power: 0.75KW
CASHEW SHELLING MACHINE, MODEL: MEKONG-8H <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacity: 160 kg/hour ▪ Cutting Head: 8 head(Blade) ▪ Power: 0.75 KW
CASHEW SHELLING MACHINE, MODEL: MEKONG-10H <ul style="list-style-type: none"> ▪ Capacity: 200 kg/hour ▪ Cutting Head: 10 head(Blade) ▪ Power: 1.5 KW



4.3. LA CERTIFICATION DES PROCESSUS DE PRODUCTION

- ACA SEAL

<https://www.africancashewalliance.com/en/aca-seal>



The ACA Quality & Sustainability Seal is an industry-accepted mark that confirms compliance with internationally-recognized standards of quality, food safety and social and labor standards. The Seal was developed with the input of a former US Food and Drug Administration (FDA) officer to ensure its compliance with the requirements of the US Food Safety Modernization Act. Since its inception in 2012, the Seal has so far been granted to 6 African processors, while food industry giants Kraft Foods and Intersnack have committed to buying Seal-approved cashew.

- HACCP

L'**HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point, ou Analyse des dangers et contrôle des points critiques) est la principale plateforme de législation internationale concernant la fabrication pour tous les acteurs de l'industrie alimentaire.

- Le BIO / ORGANIQUE

- L'agriculture organique est l'une des nombreuses approches possibles de l'agriculture durable

4.4 ELEMENTS DE COMPETITIVITE ENERGETIQUE

- VALORISATION DES COQUES, COMBUSTIBLE POUR LA PRODUCTION DE VAPEUR
- UTILISATION DE SECHOIRS A VAPEUR
- RECUPERATION DES CONDENSATS POUR ALIMENTER LA BACHE ALIMENTAIRE DE VOTRE CHAUDIERE
- Des résultats encourageants sur la combustion des Coques de cajou par PYROLYSE
*Université de Lokossa / IUT-Lokossa, B.P. 133
LOKOSSA, (Bénin)*
- AUDIT Energétique de vos installations



Figure 6 : Illustration de la qualité comparée des fumée de la flamme produite par le réacteur de pyrolyse et celles issue de la combustion directe des coques

=> Faire Baisser votre facture d'énergie, Booster vos marges !

Conclusion

Avez-vous d'autres idées ...

Comment rendre la transformation plus compétitive au Sahel ?

- ☐ Eduquer les acteurs de la filière à maximiser le KOR
- ☐ Investir dans la bonne technologie de transformation
- ☐ Investir dans la certification qualité
- ☐ Investir dans l'économie d'énergie

...



MERCI DE VOTRE AIMABLE
ATTENTION