

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



LA PROFESSIONNALISATION DE LA PRODUCTION D'ANACARDE EN FORMALISANT LES MÉTIERS ET EN APPUYANT LES CAPACITÉS DE FORMATION TECHNIQUE AU BURKINA FASO

Présentation:
NOMBRE Eloi Jean Prosper
Président UNPA/ (226)70 27 01 66
E-mail: nombreeloi@yahoo.fr



CONTENU DE LA PRESENTATION

**I. PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE
ANACARDE**

II. LES METIERS ET EMPLOIS RETENUS

**III. ORIENTATIONS POUR UNE RÉPONSE
ADÉQUATE DE L'OFFRE DE
FORMATION**

❖ Les compétences par métier

I-PRÉSENTATION DE LA FILIÈRE ANACARDE

Le Comité Interprofessionnel de l'Anacarde du Burkina Faso



Le Comité Interprofessionnel de l'Anacarde du Burkina Faso (CIA/BF), Créé en 2015 est la plateforme de concertation des trois maillons pour la défense des intérêts matériels, socio-économiques, financiers et moraux de l'ensemble des acteurs directs de la filière. Il fonctionne sur les principes suivants:

La concertation, l'unanimité, la représentativité, la parité et la subsidiarité.

Maillon production



Au Burkina-Faso la filière anacarde a trouvé sa place dans les stratégies nationales au regard de son poids économique. Ce maillon à été crée en 2013. La production occupe plus de 50 000 ménages repartis principalement dans (04) zones écologiques: les Cascades(40%), le Sud-ouest (30%), les Hauts-Bassins (20%) et le Centre-ouest (10%). Production estimée à 120 000 tonnes en 2018.

Maillon Transformation



- Ce maillon crée en 2012 connaît un essor important ces dernières années avec un total de 05 unités de transformation semi-industrielles, 09 unités semi-artisanales et 15 groupements de transformatrices.
- Ce maillon génère 11 000 emplois directs dont 90% sont les femmes. pour une capacité actuelle de plus de 39 000 tonnes soit 33% de la production nationale.



Maillon Commercialisation

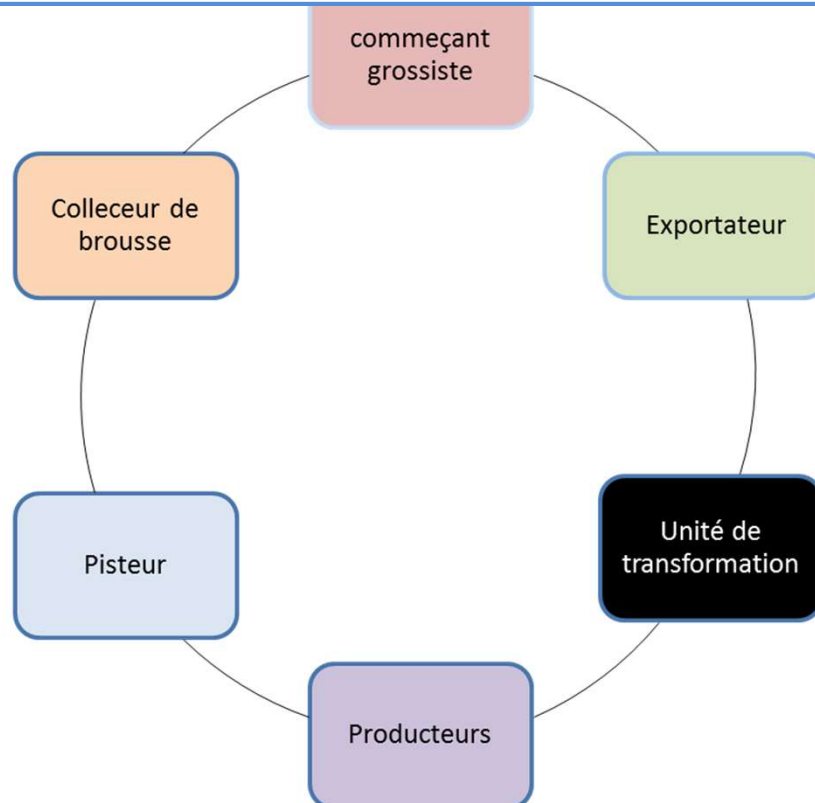
Il est animé par l'Union Nationale des Commerçants et Exportateurs d'Anacarde du Burkina Faso (UNCEA). Créée en juin 2016, l'UNCEA regroupe plusieurs acteurs dans le circuit d'achat de la noix de cajou:

- ✓ Pisteurs
- ✓ Collecteurs
- ✓ Détaillants
- ✓ Grossistes
- ✓ Exportateurs

Au plan commercial, le marché mondial pour l'anacarde a augmenté de 5 à 10% par an depuis 10 ans et les observateurs bien avertis de la filière pensent à des perspectives encore meilleures pour les années à venir.

Les acteurs de la filière anacarde et leur fonction

Types d'acteurs dans le schéma classique des relations dans la filière anacarde



Chaque maillon fait intervenir plusieurs types d'acteurs. Ainsi par exemple, un exportateur peut avoir des relations avec un producteur ou un groupement de producteurs soit directement soit par l'intermédiaire de commerçants grossistes soit à travers des collecteurs de brousse. Il en est de même des unités de transformation qui sans être directement dans le maillon de la commercialisation peuvent avoir des relations avec les différents acteurs à travers sa section approvisionnement

Pour le maillon transformation particulièrement, les emplois/métiers dépendent fortement du processus de transformation selon qu'il est artisanal, semi-industriel ou industriel.

II-LES MÉTIERS ET EMPLOIS RETENUS

Maillon	Emploi/métier
Production	Producteur d'anacardes: Le producteur d'anacarde réalise l'ensemble des activités dans les vergers d'anacardiers qu'il crée : il aménage l'environnement du verger, plante les anacardiers et procède à l'entretien.




II-LES MÉTIERS ET EMPLOIS RETENUS

Maillon	Emploi/métier
Transformation	Opérateur (trice) de décortilage: L'extraction des amandes des noix à l'aide d'une machine de décortilage manuelle ou mécanique. Les amandes sont séparées des coques. Le numéro du lot est identifié et enregistré.
	Opérateur (trice) de classification: Classification des amandes en différentes catégories commercialisables: taille et de leur couleur. Un contrôle rigoureux est suivi par la qualité pour vérifier que tous les lots répondent aux exigences et spécifications de la norme AFI.

Maillon	Emploi/métier
Transformation	<p>Transformateur (trice) de noix d'anacarde en produits alimentaires et non alimentaires:</p> <p>Transformation en produits alimentaire ou non alimentaire. L'opérateur (trice) polyvalent (e) qui s'approvisionne en noix d'anacarde qu'il ou elle transforme en amandes blanches (transformation primaire).</p>

II-LES MÉTIERS ET EMPLOIS RETENUS

Maillon	Emploi/métier
Commercialisation	<p>Collecteur de noix de Cajou: C'est un acheteur de second niveau qui travaille en collaboration avec le pisteur plus proche des producteurs. Il développe les relations partenariales avec les pisteurs ou les producteurs directement en fonction des situations. Il est l'intermédiaire entre le pisteur et/ou le producteur et le commerçant grossiste. Il établit des contrats (verbaux ou écrits) d'achat et accompagne le pisteur pour le regroupement général des noix brutes de cajou achetés.</p> 

III-ORIENTATIONS POUR UNE RÉPONSE ADÉQUATE DE L'OFFRE DE FORMATION

LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER DE PRODUCTEUR D'ANACARDE

- **Les compétences particulières**

- ❖ Appliquer les bonnes pratiques de création d'un verger d'anacarde
- ❖ Appliquer les bonnes pratiques d'entretien d'un verger d'anacarde
- ❖ Appliquer les techniques de récolte et de post-récolte des noix d'anacarde
- ❖ Assurer la vente des noix d'anacarde

- **Les compétences générales**

- ❖ Appliquer les mesures et règles de protection de l'environnement dans une plantation d'anacarde
- ❖ Communiquer en milieu professionnel
- ❖ Appliquer les techniques de gestion simplifiée dans une exploitation d'anacarde
- ❖ Se situer au regard du métier de producteur d'anacarde

LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER D'OPERATEUR (-TRICE) DE DECORTICAGE DE NOIX D'ANACARDE

- **Les compétences particulières**

- ❖ Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité dans une unité ou une section de décorticage
- ❖ Appliquer les bonnes pratiques de décorticage des noix d'anacarde dans une unité ou une section de décorticage

- **Les compétences générales**

- ❖ Communiquer en milieu professionnel
- ❖ Se situer au regard du métier d'opérateur (trice) de décorticage

LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER D'OPERATEUR (-TRICE) DE CLASSIFICATION

- **Les compétences particulières**

- ❖ Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité dans une unité ou une section de classification
- ❖ Appliquer les bonnes pratiques des opérations de triage et de classement des amandes selon les grades et les normes dans une unité ou une section de classification

- **Les compétences générales**

- ❖ Communiquer en milieu professionnel
- ❖ Se situer au regard du métier d'opérateur (trice) de classification

LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER DE TRANSFORMATEUR (-TRICE) DE NOIX DE CAJOU EN PRODUITS ALIMENTAIRES ET NON ALIMENTAIRES

- **Les compétences particulières**

- ❖ Approvisionner une unité de transformation artisanale en noix d'anacarde
- ❖ Appliquer avec rigueur les mesures d'hygiène et de sécurité dans une unité de transformation artisanale
- ❖ Réaliser des opérations de transformation de noix en amandes blanches selon les process de fabrication dans une unité de transformation artisanale
- ❖ Réaliser des opérations de fabrication d'amandes d'anacarde frites selon les process de fabrication dans une unité artisanale de transformation

- **Les compétences générales**

- ❖ Assurer la gestion des déchets solides et liquides
- ❖ Communiquer en milieu professionnel
- ❖ Appliquer les techniques de gestion simplifiée dans une unité de transformation artisanale d'anacarde
- ❖ Se situer au regard du métier et de la formation

- **Les compétences particulières**
 - ❖ Réaliser des opérations de fabrication de pâte à base de brisures d'anacarde selon les process de fabrication dans une unité artisanale de transformation
 - ❖ Réaliser des opérations de fabrication d'huile à base de brisures d'amande d'anacarde dans une unité artisanale de transformation
 - ❖ Réaliser des opérations de fabrication de savon à base d'amandes moisies d'anacarde selon les process de fabrication dans une unité artisanale de transformation
 - ❖ Assurer la vente des produits alimentaires et non alimentaires à base d'anacarde d'une unité de transformation artisanale

LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER DE COLLECTEUR D'ANACARDE

- **Les compétences particulières**

- ❖ Créer et entretenir des relations de partenariat avec les producteurs, les pisteurs et commerçants de noix d'anacarde.
- ❖ Effectuer des transactions d'achats et de collecte des noix brutes d'anacarde.

- **Les compétences générales**

- ❖ Communiquer en milieu professionnel.
- ❖ Appliquer les techniques de gestion simplifiée dans une entreprise de collecte d'anacarde
- ❖ Se situer au regard du métier de collecteur de noix d'anacarde



Merci pour votre attention!



A F R I C A N C A S H E W A L L I A N C E

Growing the African Cashew Industry!