



ACA
AFRICAN
CASHEW
ALLIANCE



MIM
CASHEW

10
années



UNE DÉCENNIE DE TRANSFORMATION

Festival et Expo mondiaux sur le cajou organisés par l'ACA en 2016



Bissau, Guinée-Bissau

19-22 septembre 2016

Salubrité des aliments et
normes internationales

Lars Wallevik, Mim Cashew, 20 septembre 2016



Salubrité des aliments et normes internationales

- L'industrie de transformation de cajou en Afrique en est encore à ses débuts et il importe donc de faire preuve de prudence lors des achats en raison de la salubrité des aliments et des normes internationales
- Les entreprises africaines doivent veiller à la qualité dès le départ et le plus tôt possible afin de créer une réputation de qualité
- Mettre l'accent sur la qualité afin de lutter contre tout scepticisme



Incidence de la Loi de modernisation de la salubrité alimentaire (FSMA) sur l'Afrique

- Les usines de plus petite taille pourraient connaître des difficultés
- Afin d'être viables, les entreprises prêtes à exporter ont probablement besoin de plus de 2 conteneurs à exporter par mois
- Les exigences de certification doivent être accrues pour être viables



Certifications

- Label de qualité de l'ACA
 - Un bon moyen pour les usines et entreprises pour obtenir une certification internationalement reconnue
- ARMPC
 - Certification de niveau supérieur après le Label de l'ACA pour les nouvelles usines
- Certification organique
 - Avantage commercial pour le producteur agricole et l'usine
 - Les autres certifications sont comme des normes minimales



Certifié organique

- Certifié organique
 - Avantage commercial pour producteur agricole et l'usine
 - Les autres certifications sont comme des normes minimales – celle-ci est basée sur la qualité et l'environnement
 - Il ne s'agit pas d'une norme de salubrité alimentaire, mais d'une certification de la gestion des terres et de l'usine
 - Ma recommandation personnelle pour la marche à suivre : il s'agit là de la norme la plus respectueuse et la plus bénéfique pour tous