



COOPERATIVE EXPORTATRICE

VOTRE FOURNISSEUR DE NOIX DE CAJOU



Contenu de la
brochure :

PRESENTATION 2
DE LA
COOPERATIVE

FILIERE 3
ANACARDE EN
COTE D'IVOIRE

NOS PRODUITS 4
ET PROCESSUS
DE TRANSFOR-
MATION

QUALITE 5
EXPORT



MADE IN COTE D'IVOIRE

PRESENTATION DE LA COOPERATIVE BANDAMA CAJOU



Situation géographique :

La coopérative Bandama Caju est basée dans la région de la Vallée du fleuve Bandama, à Bouaké, une ville du centre de la Côte d'Ivoire.

Activités :

Les activités essentielles de la coopérative sont la production et la commercialisation d'amandes de cajou sur le marché local et à l'export.

Historique :

Crée en 2009, la coopérative BANDAMA CAJOU regroupe des femmes de 4 unités de transformation originellement créées en 2007 par des coopératives de producteurs de noix de cajou et des ONG de groupements féminins de la région.

Pour une meilleure organisation et efficacité, les 4 structures encadrant les unités de transformation, ont décidé de regrouper les unités transformatrices en une coopérative de commercialisation, l'actuelle BANDAMA CAJOU. La coopérative détient une plateforme de tri et conditionnement situé à Bouaké, ce qui facilite l'harmonisation de la qualité et la logistique export.

« Les femmes membres de Bandama Caju sont au cœur de cette entreprise et participent au développement économique de leurs villages. »



Certification :

Depuis peu, la coopérative a décidé d'entamer le processus afin d'obtenir la certification BIO auprès de l'organisme certificateur ECOCERT.

Après le Géoréférencement des parcelles (système innovant), et la formation du SCI (système de control interne dans un processus de certification collective), la coopérative sera disposée a effectuer l'inspection durant le 1er semestre de l'année 2010. Et ainsi envisager sa 1ère production BIO pour le courant de l'année 2010.



LA FILIERE ANACARDE EN CÔTE D'IVOIRE

ORIGINE ECOLOGIQUE :

La culture de l'anacardier est introduite en Côte d'Ivoire dans les années 1960 pour des raisons écologiques :

REFORESTATION (objectif : reboiser et protéger les sols de la grande région septentrionale de savane s'étendant autour de Korhogo).

INTERET POUR LE DEVELOPPEMENT TERRITORIAL:

La filière anacarde donne désormais une opportunité aux régions du nord défavorisées et permet ainsi un **rééquilibrage entre le Nord et le Sud** en Côte d'Ivoire (le sud historiquement riche avec la capitale économique Abidjan).

La culture de l'anacarde met un frein à l'exode rural tout en favorisant l'amélioration du niveau de vie des paysans.

INTERET ECONOMIQUE :

A l'option écologique se greffe un intérêt économique qui se traduit par la mutation des forêts d'anacarde en plantations fruitières avec pour point de mire la récolte des noix de cajou.

Aujourd'hui, les plantations fruitières d'anacarde couvrent plus de **750.000 hectares** dans 11 sur 19 régions administratives que compte la Côte d'Ivoire.

Cette nouvelle spéculation stratégique et porteuse d'espoir pour plus de 1,8 millions de personnes directement intéressées enregistre des récoltes toujours croissantes (**335.000 tonnes en 2008**).



Les performances de la Côte d'Ivoire au plan de la production le hisse en 2008 aux rangs de :

- *1er pays producteur africain de noix de cajou et le 1er pays exportateur mondial.*
- *2ème pays producteur mondial après l'Inde et avant le Viêt-Nam et le Brésil.*

QUALITE DES NOIX DE CAJOU IVOIRIENNES

OUTTURN :

(Appelé aussi rendement en amande, c'est le paramètre utilisé pour indiquer la qualité des noix. Il s'exprime en lbs pour 80Kg de noix). L'outturn moyen des noix exportées est de 45,75 lbs.

Les noix de cajou d'origine ivoirienne sont d'assez bonne qualité. Près de 70% des noix exportées ont un outturn supérieur à 45,00 lbs.

Taux d'humidité :

Ce paramètre mesure la proportion d'eau contenue dans les noix.

Le taux d'humidité moyen des noix exportées est de 9.6%.

Cette valeur est comprise dans la fourchette recherchée par les industriels (entre en 8 et 10%).

Taux de grainage :

Ce paramètre mesure le nombre de noix par unité de poids.

Il indique la grosseur des noix. Plus, il est élevé, moins les noix sont grosses.

Le Taux de grainage moyen des noix exportées est de 186. Cette valeur est comprise dans la fourchette recherchée par les industriels (entre en 180 et 200).

NOS PRODUITS :

PRODUITS :

► AMANDES DE CAJOU
BLANCHES POUR L'EXPORT



► AMANDES DE CAJOU
GRILLES et SALEE POUR LE MARCHÉ
LOCAL



PROCESSUS DE TRANSFORMATION SEMI INDUSTRIEL :

Bandama Cajou, collecte la matière première auprès de ses producteurs , soit les noix de cajou brutes, ensuite les noix de cajou sont dispatchées dans les 4 unités de transformation.

Les noix de cajou sont ensuite fragilisées à la vapeur puis séchées avant le décorticage (action qui consiste à placer la noix dans une machine qui cassent la coque de la noix en deux).

Une fois décortiquées elles sont légèrement torréfiées au four pendant des heures afin de permettre le dépelliculage (action manuelle qui consiste à enlever la peau qui entoure les amandes à l'aide d'un petit couteau).

Les amandes dépelliculées sont ensuite triées par grades et transférées vers la plateforme de conditionnement.



QUALITE EXPORT :

Control de la qualité :

- Le **taux d'humidité** de nos amandes est compris entre 2,30 et 3,60 à l'aide d'un Dickey John multi grain.
- Des **analyses** sont régulièrement faites des laboratoires d'analyses (contrôle qualité au niveau du taux d'humidité, aflatoxine et la microbiologie).
- Chaque sachet d'amandes contient les informations : numéro de lot, date d'emballage, grade... afin de garantir une **traçabilité** optimale.

2 Possibilités pour l'export de vos amandes :

Soit les cartons d'amandes de cajou sont empotées à Bouaké, directement dans des containers scellés et le container est transporté par voie ferrée jusqu'à Abidjan pour la mise à FOB. Soit les cartons d'amandes sont transportées par camions jusqu'au port d'Abidjan pour être empotées dans des containers.

La gestion du transport et des risques sont à négocier, néanmoins la renommée du port d'Abidjan vous garantie efficacité ainsi que la présence de transitaires internationaux.



« Bandama Cajou est de petite taille mais utilise les techniques des grands et optimise la qualité pour répondre aux exigences internationales. »

Une plateforme de conditionnement équipée :

Bandama Cajou dispose d'une unité uniquement consacrée au conditionnement des amandes. Cette unité autrement appelée : plateforme de conditionnement est une étape importante dans la logistique export. Toutes les noix transformées arrivent dans cette unité, les amandes y sont contrôlées une dernière fois avant d'être emballées dans des sachets plastiques transparents sous vide. Une fois les amandes sous vide, on prend soin d'observer la qualité des sachets avant de les mettre en cartons.

Type d'emballage export :

Les produits sont emballés **sous vide** (pour chasser l'air et garantir une meilleure conservation) dans des sacs plastiques alimentaires de 06 kg garantissant une meilleure qualité du produit. Les sachets sont reclassés dans des cartons de 18 kg (Trois(03) sacs de huit(06) kg chacun). Toutefois, nous pouvons faire d'autres conditionnements en fonction de vos besoins.

**COOPERATIVE
BANDAMA
CAJOU**

Siège Social :
BOUAKE,
(Côte d'Ivoire)

Contact Commercial :
Tioté Mamadou
(00 225) 07 56 99 41
matioak@hotmail.com



Référence client : OLAM

La relation de partenariat commercial avec le groupe Olam et plus précisément Olam Ivoire SA a débuté en Octobre 2009 après presque une année de négociation. Pour cette phase pilote nous avons une commande de 16 tonnes d'amandes de cajou, et Olam nous soutient techniquement dans le processus de transformation et commercialisation. Etant le leader mondial sur le marché de la noix de cajou, ce partenariat nous projette les réalités du marché internationale et nous force à renforcer nos compétences quotidiennement.

Références ONG :
RONGEAD (France) et INADES FORMATION (Côte d'Ivoire).

Alors qu'elle est le deuxième pays producteur mondial de noix de cajou, la Côte d'Ivoire perd de la valeur ajoutée en les exportant brutes vers l'Inde où elles sont décortiquées puis exportées vers l'Europe. Pour remédier à cette situation, deux ONG, l'une française (Rongead) et l'autre ivoirienne (Inades Formation) ont lancé un projet pilote de décorticage artisanal de la noix de cajou.

La coopérative Bandama Cajou, exportatrice d'amandes de cajou représente l'un des succès du projet.

Ce projet succède au programme « Structuration professionnelle de la filière anacarde : une contribution durable à la paix » initié en 2004. Car il était important avant d'envisager la transformation, de pouvoir obtenir une matière première de qualité. Aujourd'hui, malgré la réussite de BANDAMA CAJOU, les deux acteurs initiateurs du projet continuent d'appuyer la coopérative afin que ses compétences soient évolutives et durables.



21 RUE LONGUE
69001 Lyon
FRANCE
TEL : (00 33) 4 72 00 36 03
SITE WEB : www.rongead.org
Contact : **Cédric Rabany**–
crabany@rongead.org



ANGRE-DJIBI Soleil II
BP 1085 Cidex I Abidjan 28
tel : (00225) 22 50 40 71
SITE WEB: www.inadesfo.org
Directrice : Mme KONE
konekaridja@yahoo.fr

