



LA COPABO : VOTRE FOURNISSEUR D'AMANDES DE CAJOU



« Notre métier : fournir des amandes de cajou de qualité, produites selon les valeurs du commerce équitable et de l'agriculture familiale et durable. »



SOMMAIRE :

1- PRESENTATION DE LA COPABO	2
2- FILIERE ANACARDE EN COTE D'IVOIRE	3
3- NOS PRODUITS	4
4- VOS PRODUITS / IDEES RECETTES	5
5- AVANTAGE CONCURRENTIEL	6
6- LOGISTIQUE COPABO	7
7- REFERENCES CLIENTS	8
8- REVUE DE PRESSE INTERNET	9

PRESENTATION DE LA COPABO

Situation géographique :

La Coopérative de Producteurs Agricoles de Bondoukou est basée dans le Zanzan, une région au nord est de la Côte d'Ivoire.



Historique :

Créée en 1999, la COPABO regroupe des petits producteurs de noix de cajou brutes. Depuis 2004, des femmes ont été intégrées en tant que membres dans la coopérative pour initier la transformation de la noix de cajou en amandes.

C'est ainsi que trois groupements de femmes, qui sont aujourd'hui des sous-sections de la coopérative, se sont organisés pour faire du décortiquage une activité économique durable.

Ces trois sous-sections : Kpanan, Kiramissé et Taoudi sont inhérentes à la coopérative et participent aux différents processus de décision.

La COPABO depuis longtemps exportatrice de noix de cajou brutes, et désormais exportatrice d'amandes de cajou.

BILAN DES VENTES 2008

PRODUITS	VOLUMES
Noix brutes export	1500 t
Amandes export CE	15 t
Amandes marché local	300 kg

Le bilan des ventes de l'année 2008 est positif, il démontre la dynamique de la coopérative. A la fois sur le marché local ou international, sur le marché de la matière première ou de la transformation, sur le marché conventionnel ou Equitable, la COPABO maîtrise l'ensemble des exigences technico-économiques de la filière anacarde, ce qui fait d'elle une coopérative exportatrice performante.

Activités :

Ses activités se concentrent uniquement sur la collecte, la transformation et la commercialisation de produits agricoles locaux : la noix de cajou majoritairement mais également l'igname, le café et le cacao.

Les femmes membres de la COPABO sont actrices du développement de leur région.



Certification acquise :

Depuis 2006, la coopérative a obtenu la certification **FLO** (Commerce Equitable).



Certification en cours :

Elle a initié le processus de certification Agriculture Biologique en 2008, ce qui présume les premières exportations d'amandes de cajou **BIO** pour la fin 2009.

Nombre de membres :

1400 producteurs + 300 femmes transformatrices

LA FILIERE ANACARDE EN COTE D'IVOIRE : contexte de production



INTERET ECOLOGIQUE :

La culture de l'anacardier est introduite en Côte d'Ivoire dans les années 1960 pour des raisons écologiques. Il s'agit d'une essence utilisée pour la **REFORESTATION** et la protection des sols dégradés des zones soudano-sahéliennes du Nord.

INTERET POUR LE DEVELOPPEMENT TERRITORIAL:

La filière anacarde donne désormais une opportunité aux régions du nord défavorisées et permet ainsi un **rééquilibrage des richesses entre le Nord et le Sud** en Côte d'Ivoire : le sud historiquement riche concentrait les grandes cultures d'exportation, le Nord étant une région climatique plus difficile.

La culture de l'anacarde met un frein à l'exode rural 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 objectif la récolte et la vente des noix de cajou sur le marché mondial.

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

Cette nouvelle spéculation stratégique et porteuse d'espérance 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 la hisse en 2008 aux rangs de :

- **1^{er} pays producteur africain** de noix de cajou et le **1er pays exportateur mondial**.
- **2^{ème} 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 d'amandes pour 80Kg de noix. L'out-turn 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 out-turn supérieur à 45.

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

La coopérative COPABO vous propose les produits transformés suivants :



AMANDES DE CAJOU BLANCHES (export)



AMANDES GRILLES SALEES (marché local)

Toutefois, l'adaptabilité de la COPABO permet de réaliser d'autres produits finis en fonction de votre besoin, et des exigences de vos clients.

« Notre rendement actuel, en constante amélioration. »

Production en proportion de la qualité des amandes

Amandes
fendues et
brisées
35%



Amandes
entières
65%

CONTROLE DE LA QUALITE

- Le **taux d'humidité** de nos amandes est compris entre 2,30 et 3,60 %
- Des **analyses** régulières contrôlent le taux d'humidité, les aflatoxines et les paramètres microbiologiques.
- Chaque sachet d'amandes contient les informations nécessaires : numéro de lot, date d'emballage, grade... afin de garantir une **traçabilité** optimale.

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 08 kg garantissant une meilleure qualité du produit (sacs PE/PP 140 µ).

Les sachets sont reclassés dans des cartons de 24 kg (Trois sacs de huit kg chacun).



Pour votre information :

- **Il faut 5 kilos de noix de cajou pour obtenir 1 kilo d'amandes.**
- **Il existe 26 grades d'amandes exportables, cependant vous pouvez choisir les 3 grades basiques (entières, fendues et morceaux)**
- **Les amandes à l'exportation sont généralement des amandes entières pour l'apéritif, cependant il est possible de valoriser les amandes fendues ou morceaux dans des sous-produits.**

☒ VOS PRODUITS / IDEES RECETTES

Le petit plus qui fait la différence ...

L'amande de cajou est l'ingrédient nécessaire à une multitude de recettes...

Soit entière ou en morceau, elle fait le bonheur des industries agro-alimentaire.

Quelques exemples pour exciter vos papilles, **faisons voler les noix de cajou en éclats** dans : du chocolat, des cookies et autres gâteaux, la confiture, une barre de céréales, du saucisson, du fromage, du pain spécial, de la glace à la vanille...

Toujours pas convaincu ?

Pourtant, au-delà des ses valeurs gustatives reconnues, la noix de cajou à des valeurs nutritives excellentes.

Le saviez-vous : la noix de cajou **grillée à sec** est la moins grasse de toutes les noix ?

De plus, c'est une source de cuivre, de magnésium, zinc, potassium, de phosphore, de fer et d'acide folique.

Elle contient également, de la vitamine B6, de la niacine, de l'acide pantothénique, de la thiamine et de la riboflavine.



Révolutionner l'apéritif : c'est possible !

Nous ne devons pas négliger l'image apéritive de la noix de cajou, néanmoins il est possible de rendre cet apéritif un peu plus original.

Ordinairement, grillée, salée, nous pouvons désormais oser d'avantage.

Imaginez **une noix de cajou épicée** : pimentée, poivrée, au curry, au paprika, au gingembre, au cumin, ...

Imaginez **une noix de cajou sucrée et enrobée** : au sucre de canne, au miel, au chocolat, au caramel, à la praline ...

Imaginez **une noix de cajou assaisonnée** : au vinaigre, à la moutarde, au bacon, au soja, ...

Imaginez **une noix de cajou mélangée** : avec des raisins secs, avec des pistaches décortiquées, avec du maïs grillé, avec des pignons, avec des abricots, des figues séchées ou des tomates séchées aux herbes de Provence...

Imaginez **une noix de cajou cuisinée** : grillée, frite, poêlée, sautée, ...

Soyez donc imaginatif, la noix de cajou il y en a pour tous les goûts !

LOGISTIQUE EXPORT COPABO

PROCESSUS DE PRODUCTION : le décorticage de la noix de cajou

► Capacité de transformation : 1 container 20'/2 mois = 6 containers 20'/an

La coopérative COPABO collecte la matière première auprès de ces membres producteurs, soit les noix de cajou brutes, puis les noix de cajou sont dispatchées dans les 3 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 casse la coque

de la noix en deux). Une fois décortiquées elles sont légèrement torrifiées au four pendant six 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.



PLATEFORME DE D'EMBALLAGE ET DE CONDITIONNEMENT

La coopérative COPABO dispose d'une unité consacrée au conditionnement des amandes. Cette 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 PP/PP transparents sous vide. Une fois

les amandes sous vide, la COPABO prend soin d'observer la qualité des sachets avant de les mettre en carton.



EXPORTATION DES AMANDES

Il y a deux possibilités pour l'export des amandes :

1. Soit les amandes sont empotées à Bondoukou directement dans des containers scellés jusqu'à Abidjan pour la mise à FOB.
2. 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 est donc à la charge du client à compter du port d'Abidjan.

(Le port d'Abidjan étant le port le plus important de l'Afrique de l'Ouest, ce qui vous garantit efficacité et sécurité).



■ AVANTAGE CONCURRENTIEL : « Nous avons les arguments nécessaires pour votre marketing ! »

IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX



REFORESTATION :

Les populations rurales des zones sahéliennes sont confrontées à des problèmes écologiques importants, liés au climat sahélien et à la fragilité des sols. L'anacardier est adapté aux conditions sahéliennes, et c'est pour cette qualité qu'il avait été planté dans les années 70. Il permet une reforestation de zones touchées par la sécheresse et apporte un couvert végétal protecteur, tout en permettant des cultures vivrières intercalaires.

REDUCTION DU BILAN CO2 :

Jusqu'à présent, les noix de cajou ivoiriennes étaient exportées brutes en Inde, transformées et réexportées ensuite vers les pays d'Europe et les Etats-Unis. Par conséquent, favoriser la transformation en Côte d'Ivoire, réduit le bilan carbone par 2 puisque l'on **supprime un intermédiaire** et donc un transport.

DEVELOPPEMENT DURABLE :



La culture de l'anacardier, correspond strictement aux exigences du développement durable. Il est respectueux de l'environnement car il ne nécessite pas d'intrants chimiques. C'est pourquoi la COPABO a **engagé un processus de certification Agriculture Biologique**. D'autre part, nos unités de transformation utilisent l'énergie solaire pour fournir de l'électricité aux travailleuses.

IMPACTS SOCIAUX



LEADERSHIP DES

FEMMES:

L'activité de décorticage de la noix de cajou est **essentielle-ment pratiquée par les femmes**. Les femmes sont membres de la coopérative qui les encadre, elles sont donc intégrées dans les différents processus de décision. Cette activité leur permet d'être respectées par leur environnement, d'être mieux considérées car elle contribue au revenu de la famille. Ces groupements de femmes ont une **synergie bénéfique pour leur village** et savent prendre des **initiatives** sociales et économiques.

LE DEVELOPPEMENT EN ZONE RURALE :

La transformation de la noix de cajou dans les villages reculés du Nord de la Côte d'Ivoire, a permis de favoriser le développement de ces zones rurales. En effet, les revenus générés par la transformation ont amenés les parents à **scolariser** les enfants, les groupements de femmes ont sollicité l'aide d'organismes pour le forage de **puits** ou l'**électrification** et amélioration des **routes**. Aujourd'hui, ces villages continuent d'évoluer.

LA CAUSE AFRICAINE



CONTRIBUTION A LA PAIX :

Favoriser des activités génératrices de revenus dans des zones instables au niveau économique et politique permet de contribuer de manière durable au maintien de la paix. Notamment en Côte d'Ivoire, où les impacts de la guerre passée sont toujours présents, la **création d'emplois** dans des zones défavorisées est un facteur d'espoir et de stabilité.



GARANTIR LA VALEUR AJOUTEE AUX PAYS PRODUCTEURS :

Historiquement, la Côte d'Ivoire est fournisseuse de matière première et non transformatrice. La conséquence est que la valeur ajoutée des produits n'est pas redistribuée dans le pays, mais exportée.

Proche de l'Europe, la Côte d'Ivoire dotée d'une main-d'œuvre abondante et bon marché, qui produit des noix très recherchées pour leur qualité, a de réels atouts, mais elle n'exploite son potentiel que partiellement. En effet, elle exporte 90 % et sa capacité d'usinage est seulement de 5% , d'où des **perspectives de croissance importantes**.

☒ REFERENCE CLIENT : ETHIQUABLE

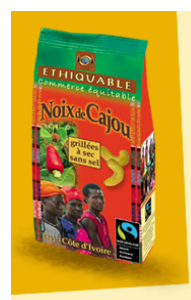
Première Société Coopérative du Commerce Equitable française, ETHIQUABLE figure parmi les acteurs de référence du commerce équitable en France. 5 années après sa création, cette entreprise solidaire offre une large gamme alimentaire de qualité labellisée Max Havelaar - cafés, thés, sucre, chocolats, jus de fruits... - dont les matières premières proviennent en priorité de l'agriculture paysanne et familiale des pays du Sud. Le partenariat avec la COPABO a démarré en 2006 et, il est toujours d'actualité. Les deux partenaires ont beaucoup investis, et désormais leur relation va au-delà des containers c'est avant tout une aventure humaine.

2 PRODUITS PHARES sont nés de la collaboration COPABO-ETHIQUABLE :

LES AMANDES DE CAJOU ENROBEES DE CHOCOLAT



LES AMANDES DE CAJOU GRILLEES A SEC SANS SEL



Ethiquable témoigne :

« Dans le contexte ivoirien où la grande majorité des coopératives ont fait de la malversation une pratique courante et ont perdu toute légitimité, la COPABO fait figure d'exception. La transparence et la rigueur de son équipe de gestion ont fondé un système fiable et légitime qui lui a valu la reconnaissance de la filière du commerce solidaire (label FLO) et de la coopération internationale. »



19 octobre 2008 : Les Noix de cajou en provenance de notre partenaire COPABO en Côte d'Ivoire ont été primées lors du SIAL 2008 (Salon international de l'Alimentation) qui se tient du 19 au 23 octobre à Paris. Les noix de cajou enrobées de chocolat commercialisées par ETHIQUABLE - partenaire de RONGEAD - ont été primées lors de ce salon : le jury "Tendance et innovations" a jugé que le produit se démarquait.



☒ REFERENCE CLIENT : AFRICAJOU



AFRICAJOU est une société sénégalaise dont l'objectif est de produire et de commercialiser des huiles végétales naturelles à base de plante et de graine issues de la pharmacopée locale.

Leur volonté s'inscrit dans une démarche de commerce équitable, ce pourquoi ils ont décidé de travailler avec la COPABO depuis 2008. Les raisons de cette collaboration sont multiples mais nous retiendront : la qualité des noix de cajou ivoiriennes et le désir de soutenir le développement de coopérative telle que la COPABO.



Au salon Ethnic Gourmet 2008, à Paris, Africajou a une nouvelle fois reçu le prix d'Excellence pour son huile de noix de cajou.

www.rezoivoire.net

UNE COOPÉRATIVE DE TRANSFORMATION D'ANACARDE RELANCE SES ACTIVITÉS D'EXPORTATION À BONDOUKOU

AIP [11/2/2008]

« La Coopérative des producteurs agricoles de Bondoukou (COPABO) a présenté, vendredi, à Bondoukou, sa vision pour un bon conditionnement et une exportation des amandes de cajou vers l'Europe.

"Nos produits bénéficient de la certification traçabilité qui permet à nos clients européens de connaître l'origine du produit, à chaque étape de la transformation, du conditionnement ainsi que de l'exportation", a expliqué le président du conseil d'administration de la COPABO,

M. Koffi Kossonou Daniel, lors d'une cérémonie publique à son siège au quartier Lycée de la ville.

M. Koffi Kossonou a indiqué que, par cette approche, les clients occidentaux ont la certitude que le producteur, membre de la coopérative, bénéficiera d'un prix rémunérateur proche de celui du marché international.

L'objectif à court terme, a expliqué le patron de la COPABO, est d'acquiescer la certification BIO, c'est-à-dire, pas d'intervention de produits phytosanitaires dans le traitement des vergers.

Selon le PCA, la coopérative vend, depuis 2006, ses produits transformés sur le marché français. "Nos produits, étiquetés 'Noix de cajou de Côte d'Ivoire', sont produits à Bondoukou et vendus dans plus de 4000 supermarchés en Europe",

a-t-il affirmé.

"Le stockage des noix après séchage au soleil, la cuisson à la vapeur, le décorticage, le séchage des amandes, le dépelliculage, le pré-conditionnement, puis le conditionnement par carton de 12 kg et le transport vers le port", est une première en Afrique a soutenu le patron de la coopérative.

"Nous avons exporté 15 tonnes d'amandes en 2007 et escomptons 20 tonnes en 2008", a annoncé le PCA de la COPABO

Selon lui, la principale contrainte de l'exportation de l'amande demeure l'ouverture et le piétinement des cartons lors des contrôles par les Forces de défense et de sécurité (FDS) sur le tronçon Bondoukou-Abidjan. "S'ils sont légaux, les contrôleurs tatillonnent malgré tout en

<http://fr.allafrica.com/stories>

LA REINSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE DANS LA REGION DU ZANZAN

Autre expérience d'insertion, celle conduite par la Coopérative des producteurs agricoles de Bondoukou (Copabo). « Nous avons installé en 2001 trois usines de traitement de l'anacarde à Kpanan, Kirmessé et Taoudi. Nous avons recruté 300 femmes dont la majorité est composée des filles de ménage reconverties aux tâches de trieuses de nos fabriques. Elles travaillent 8 heures par jour et reçoivent 1.300Fcfca /J soit 39.000 Fcfca comme salaire mensuel.

L'initiative privée doit être encouragée pour résorber la question des filles domestiques originaires de notre localité»,

propose Sékongo Fonibé, son Directeur général.

A 105 kilomètres du chef lieu de région, Taoudi, un village situé sur l'axe Bondoukou-Gouméré, respire l'odeur des amandes de la noix d'anacarde. Koffi Adja Agnès y a effectué en 2002 un retour gagnant après sa mésaventure de domestique sur les bords de la lagune Ebrié en 1997. «J'ai suivi une formation au Bénin dans le cadre du projet de décorticage de la noix d'anacarde. Puis, trois ans plus tard, j'ai été engagée par la Copabo pour la commercialisation des amandes sur le marché local. En fin de compte, je travaille comme trieuse dans cette unité de transformation. Je suis une femme heureuse et autonome car je participe activement aux dépenses familiales. Le métier de fille de ménage est la pire des humiliations», témoigne-t-elle.

A l'Union générale des femmes de Bondoukou, on a décidé de prendre le taureau par les cornes. En plus, des campagnes de sensibilisation pour la scolarisation des filles, les femmes du Zanzan, regroupées en une coopérative agricole, investissent les bas-fonds et les marécages. Cette entreprise réunit plus de 200 femmes dont l'âge varie entre 25 ans et 70 ans. Les coopératrices pratiquent les cultures maraîchères sur des superficies allant de 2 à 5 hectares. Il s'agit de la tomate, de l'ognon, de la carotte. Ces produits sont écoulés à Abidjan avec des grossistes. Les bénéfices sont partagés entre les femmes. Chacune reçoit en moyenne 125.000 Fcfca. Le reste est placé dans un compte bancaire à titre d'épargne afin de réaliser les investissements futurs. Des filles de ménage revenues d'Abidjan ont intégré la coopérative.

<http://www.terramadre.info>

PRODUTTORI DI NOCE DI CAJU DELLA REGIONE DE ZANZAN

Situata a Nord Est della Costa d'Avorio, a 426 km dalla capitale Abidjan, la Regione Zanzan e soprattutto il suo capoluogo Bondoukou, cittadina ricca di storia che fonde

con armonia tradizioni e modernità, è riconosciuta in tutta l'Africa occidentale come la miglior produttrice d'anacardio e di noce di cajù d'alta qualità. È proprio nel capoluogo, che si trova la cooperativa dei produttori di Bondoukou denominata COPABO. La cooperativa comprende 1000 membri, ripartiti in più villaggi nella regione; commercia-

lizza soprattutto la noce di cajù. La produzione è biologica e fatta da piccoli produttori, la raccolta avviene una volta l'anno; il raccolto viene fatto essiccare, prima d'essere commercializzato. Il prodotto è composto di due parti, la noce di cajù ed una "mela": durante la raccolta, le due parti sono divise e si mantiene la noce di cajù, che è



COPABO

COOPERATIVE DES PRODUCTEURS AGRICOLES
DE BONDOUKOU

Année 2009

COPABO

COOPERATIVE EXPORTATRICE DE NOIX ET D'AMANDES DE CAJOU

**Siège Social : Bondoukou,
B.P 293 Bondoukou (Côte d'Ivoire)**

Tél : (00225) 35-91-63-19

Contact Commercial : Sékongo Fonibe (00 225) 05 63 28 33

Capital de 14.000.000 Fcfa,

C C : 0209451U (Impôt Bondoukou), J.O N° 14 du 13/04/2000,

**N° Agrément : 002/10/1/1 du 26 /01/2000, Compte Bancaire : 10008 05361 036140217448 83 SGBCI
Abengourou, COBACI Bondoukou: 10082 16001 24301820002 74.**



Notre activité est soutenue par un partenariat d'acteurs : RONGEAD et INADES FORMATION

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 COPABO exportatrice d'amandes de cajou représente le succès du projet.

Ce projet pilote succède au programme « Structuration professionnelle de la filière anacarde : une contribution durable à la paix » initié en 2004.

Aujourd'hui, malgré la réussite de la COPABO, les deux acteurs initiateurs du projet continuent d'appuyer la coopérative afin que ses compétences soient évolutives et durables.

L'expérience de la COPABO a permis de mettre en place un projet de création d' unités de décorticage de la noix de cajou dans deux autres régions défavorisées de la Côte d'Ivoire. Ces deux zones prennent le même chemin que la COPABO, puisqu'elles commenceront égale-



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 Cidex1 Abidjan 28

tel : (00225) 22 50 40 71

SITE WEB: www.inadesfo.org

FOURNISSEUR