



Noix de cajou dans l'industrie ethnique indienne

Deepa Gupta

*Executive Vice President
Bikanervala Foods Private Limited*



L'entreprise a été fondée à Bikaner, Rajasthan et a 100 ans. Le premier magasin de vente au détail a été créé en 1954 dans la ville de Delhi comme un magasin de bonbons au détail (douceurs traditionnelles indiennes) et Namkeen (collation traditionnelle indienne salée). Bikanervala a diversifié sa présence en suivant les marques populaires:

- **Bikanervala** – Vente au détail de sucreries et cuisine ethnique indienne
- **Bikano** – Distribution de snacks emballés



Presence dans le monde



La marque est présente dans 70 pays et compte 100 millions de clients.



Si nous clubons les consommateurs de Bikanervala et Bikano, nous sommes la 13ème nation la plus peuplée du monde.



Aperçu de l'industrie

L'industrie alimentaire indienne est actuellement estimée à plus de 1,3 milliard de dollars US et enregistre une croissance de 20% par an. Elle pourrait doubler d'ici 2020.

Dans cette diversité de la nourriture indienne, l'utilisation de la noix de cajou est largement divisée en 5 segments principaux:

- Namkeen
- Sucreries
- Snacks
- Curry alimentaire
- Coffrets Cadeaux

Kaju Burfi

Cajou en tant qu'ingrédient.



Mix Kaju Sweets

Cajou en tant qu'ingrédient.



Cajou avec d'autres Noix

Cajou en tant qu'ingrédient avec d'autres noix.



Garnished Kaju Sweets

Cajou en tant que garniture.



Kaju In Gift Packs

Cajou dans les coffrets cadeaux.



Kaju In Namkeen

Cajou dans les mélanges namkeen.



Fresh Spicy mix of Cashew, Potato sticks, Pulses & Cereals

Cajou Dans les Sauces



Cajou Dans les Sauces



Cajou dans le Chutney



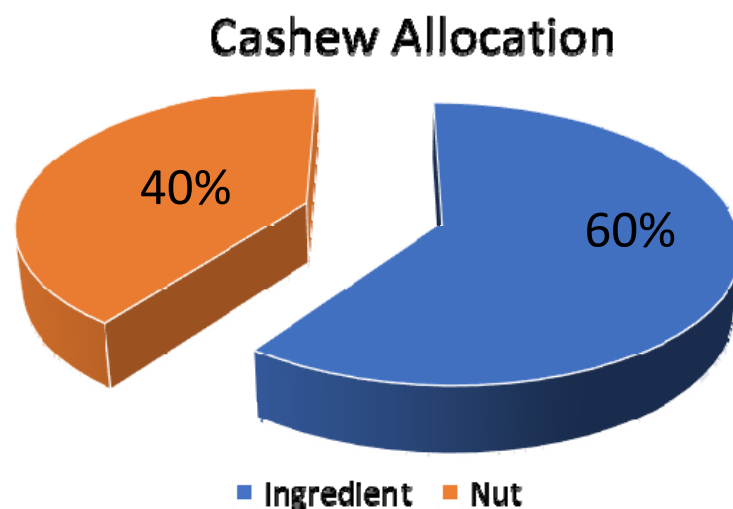
Cajou en tant que noix entières



Consommation de la noix de cajou

La consommation totale de noix de cajou (2,5 tonnes) est divisée en deux parties:

1. comme ingrédient
2. en tant que noix

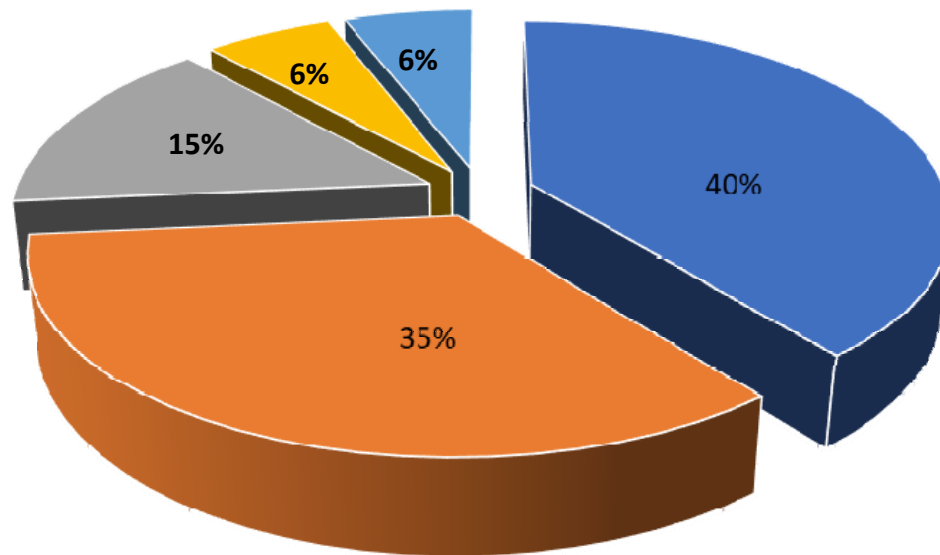


Category	Quantity	Percentage
Ingredient	1,50,000	60%
Nut	1,00,000	40%

Consommation de la Noix de cajou

Diversification accrue de l'utilisation de la noix de cajou comme ingrédient:

Section wise Consumption



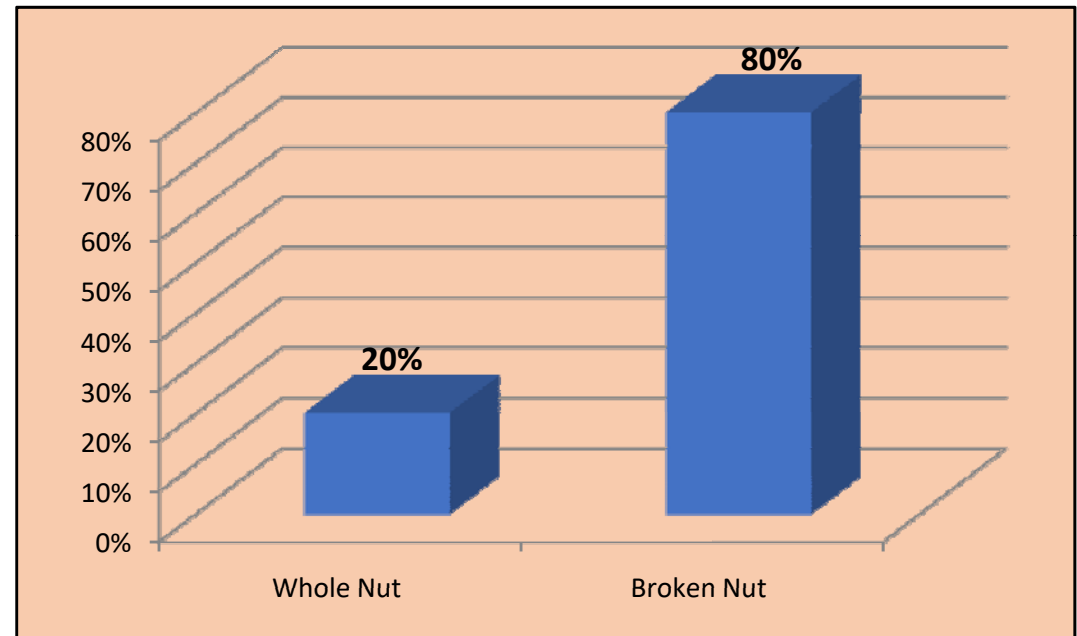
Section	Percentage
Namkeen	40%
Sweet	35%
Biscuit	15%
Ice Cream	6%
Food Curry	6%

■ Namkeen ■ Sweet ■ Biscuit ■ Ice Cream ■ Food Curry

Utilisation de la noix de cajou dans l'industrie ethnique

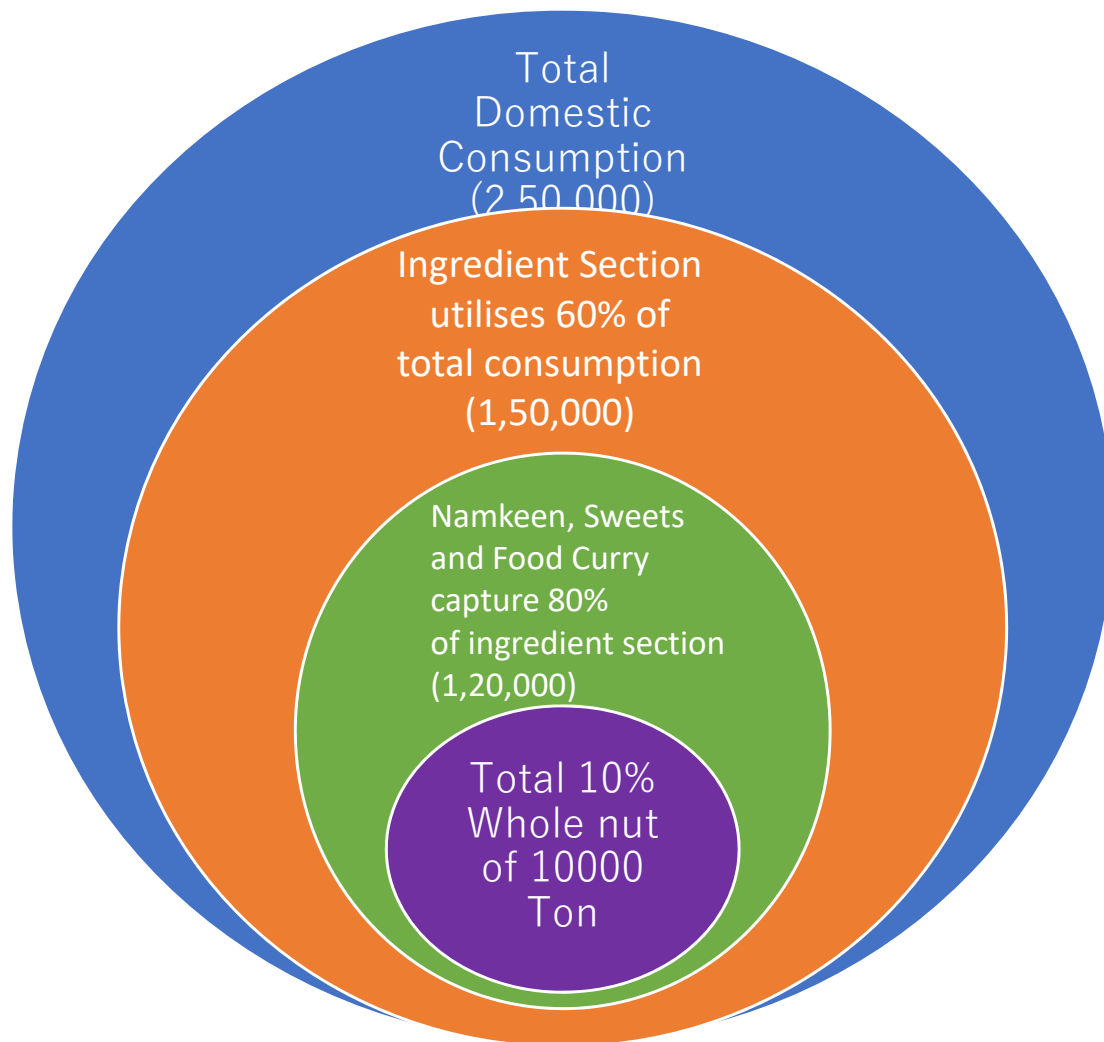
Profil de produit de noix de cajou dans notre industrie

Section	Product Profile
Namkeen	Splits and Whole
Sweets	Broken (4pcs,6pcs,8pcs)
Food Curry	Broken (4 Pc& 8 pc)
Gifting	Whole Nuts
Snacking	Whole Nuts



Par conséquent, nous constatons que seulement 20% des noix de cajou sont utilisées comme noix entières alors que la majorité d'entre elles, soit 80%, sont utilisées sous forme de noix brisées..

Marché Domestique Ethnique



(The consumption data is in Mt Ton)

Avec cette vue d'ensemble complète du produit, nous pouvons conclure que le secteur des sucreries et du curry alimentaire de Namkeen est la plus grande plate-forme pour la consommation de noix de cajou sur le marché domestique.



Défis Rencontrés par l'industrie

Automatisation du processus



Dans le passé récent, beaucoup de processus d'automatisation ont été introduits dans l'industrie pour augmenter la productivité, mais l'introduction de ces processus a également conduit à quelques défis.

Type	Processus	Produits	Problèmes	Impact Sensoriel
4 Pcs & Broken	Sweets Biscuits Gravy	Kaju Katli and value added products	High FFA Husk , Infestation/Live /Dead Weevils/ Stale Products	• Bitterness due to husk • Off colour of the sweets • Fumigation Odour in products • Oil marks on cashew surface which causes bitterness in taste • Colour Variation during frying
Splits	Sweets Namkeen	Garnishing of sweets Mixing in Namkeen	Fungus Broken Black spot Husk	
320, 240, 210	Snacks Gifting Namkeen	Roasting Frying Namkeen Mixing Used in Gift Distribution	Broken Colour Off flavour Shrinkage on Kernels	

Cajous Décolorés



Pellicules sur les cajous



Contraction



Graines Infectées

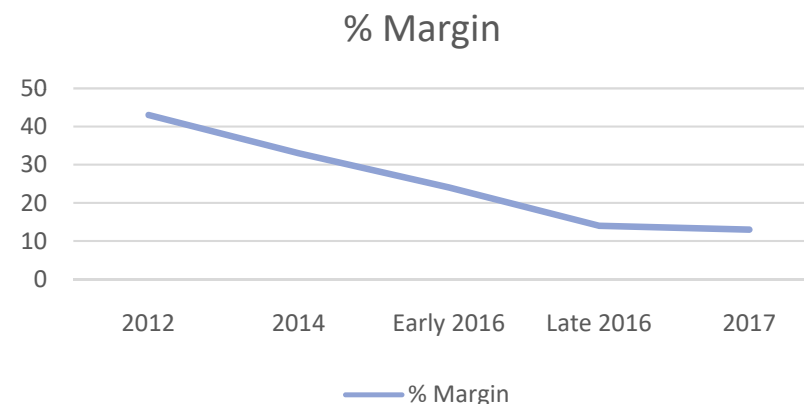
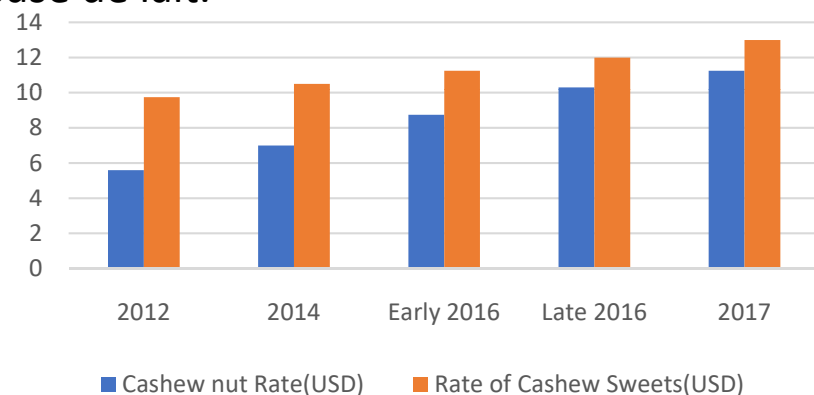


Challenges

Hausse des prix

L'augmentation du prix de la noix de cajou a grimpé au cours des dernières années, ce qui a incité l'industrie à adopter les Amandes comme variante du cajou.

Par exemple, l'utilisation d'autres fruits à coque dans le namkeen a pris de l'ampleur. Les sucreries traditionnelles à base de noix de cajou sont maintenant remplacées par des sucreries à base de lait.



Year	Cashew nut Rate(USD/KG)	Cashew nut Rate (INR/KG)	Rate of Cashew Sweets(USD/KG)	Rate of Cashew Sweets(INR/KG)	% Margin
2012	5.3 - 5.6	340 - 360	9.50-10.25	620-650	43
2014	5.7 - 7	365 - 450	10.25-11.00	680-700	33
Early 2016	8 - 8.75	515 - 560	11.00-11.75	720-750	24
Late 2016	10 - 10.3	640 - 660	11.75-12.50	760-800	14
2017	11 - 11.25	720 - 760	12.50-13.25	820-850	11

Challenges

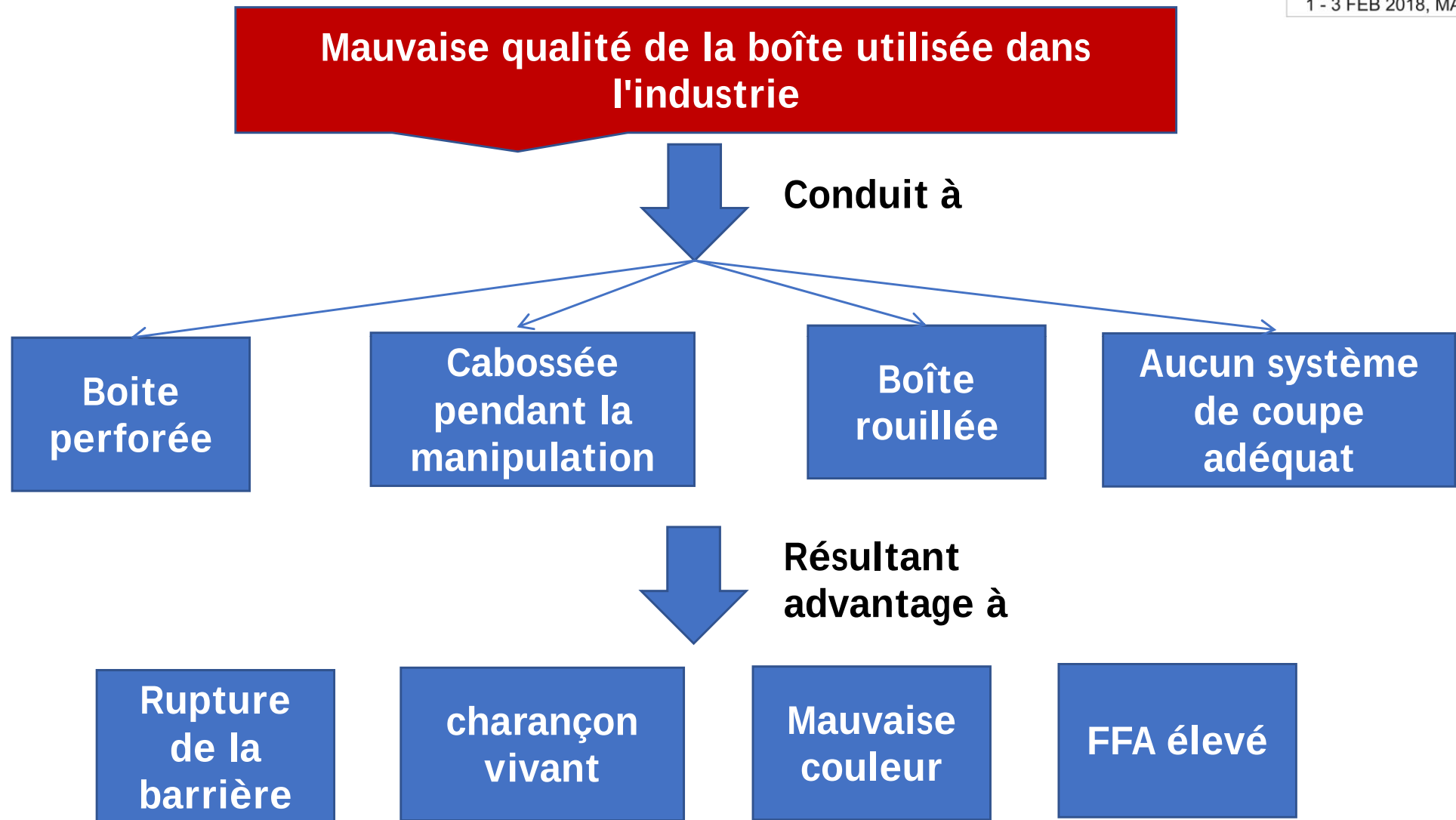
Emballage sous vide Vacuum

Ce n'est pas un bon substitut de l'emballage en fer-blanc que nous utilisons actuellement.

Comparaison entre existantes et proposées	Materiel	Epaisseur	W.V.T.R(gm/m 2/24 hr. 38 C° & 90% R.H.	O.T.R(CC/m2 /day 23 °C & 0% R.H.	Retention Time Of Vacuum
Configuration Existante	LD/LLD/Tie Layer/PA/Tie Layer/LD/LLD	140 μ -160μ	8	20-30	2-3 Mois
Configuration proposée	BOPP/EVOH PE N	140 μ -180μ	<1	<2	Plus de 6 mois

Nous pouvons maintenant adopter pour différents systèmes de la technologie d'emballage sous atmosphère modifiée (MAP).

Challenges



Challenges

**Besoin d'améliorer les conditions des BPF
en usine**

→ **Amélioration des conditions générales
d'hygiène dans l'usine de transformation**

→ **Nécessité d'améliorer les conditions
d'hygiène des travailleurs**

→ **Contrôle de la charge bactérienne
dans l'environnement**

Conduit à



Bonne qualité des produits

Challenges

Focus sur la R&D

Nécessité de travailler sur les graines de cajou pour la consistance et la productivité de la récolte.

L'efficacité de l'automatisation pour la qualité par rapport à la qualité manuelle

Technologie à incorporer en ligne comme les rayons X, détection des aflatoxines, Sortex

L'industrie devrait se concentrer sur les produits à valeur ajoutée tels que la pâte d'amande à base de noix de cajou, la farine de cajou et les boissons à base de cajou.

La Main d'oeuvre du Futur



“ GST Mantra – Une Nation Une Taxe ”

- ❖ Aucune barrière pour le Nord et le Sud
- ❖ Interface en temps réel avec le fabricant de produits à valeur ajoutée pour l'industrie de la noix de cajou.
- ❖ Optimisation de la gestion de la chaîne d'approvisionnement entre l'industrie et le fabricant de produits
- ❖ Pas d'implication de l'intermédiaire.

Par conséquent, **l'industrie peut offrir un meilleur prix au marché.**

Dernières Réflexions



“Cashew Nut New Era”

Aucune autre noix ne peut remplacer la noix de cajou comme ingrédient principal dans la nourriture indienne et les sucreries.

Notre industrie est prête à soutenir de tout cœur l'industrie de la noix de cajou afin que les deux industries puissent prospérer et prospérer ensemble.

Je vous remercie.

Deepta Gupta

(+91 9871590652)

Executive Vice President

Bikanervala Foods Pvt. Ltd

