

QUALITE DES NOIX DE CAJOU BRUTES

Mr DAOUDA GON COULIBALY

ACE GLOBAL DEPOSITORY

24-26 Jan 19, Abu Dhabi



A- Qualité entre 2017 – 2018

Tableau récapitulatif des paramètres de qualité des exportations
pour 2017 et 2018

Campagne 2018				Campagne 2017				Variation du Rendement	%
Moyenne				Moyenne					
Nut count	Moisture (%)	Def (%)	Out turn (lbs)	Nut count	Moisture (%)	Def (%)	Out turn (lbs)		
189	8,8	13,1	47,7	188	8,7	12,7	47,9	-0,2	-0,4

A- Qualité entre 2017 – 2018

A la fin de la campagne 2017, les paramètres de qualité moyens pondérés pour les noix de cajou brutes exportées sont les suivants :

- Grainage (nombre de noix dans 1 kg de noix brutes): 188.
- Taux d'humidité : 8.7%.
- Défectueux : 12.7%.
- Rendement : 47.9 lbs.

A- Qualité entre 2017 – 2018

A la fin de la campagne 2018, les paramètres de qualité moyens pondérés pour les noix de cajou brutes exportées sont les suivants :

- Grainage: 189. Les noix exportées sont à peu près égales à celles de 2017 (grainage 188).
 - Taux d'humidité: 8.8%. Ce taux d'humidité est en hausse de 0,1% par rapport à celui obtenu lors de la saison précédente, sur la même période.
- Défectueux : 13,1 %. La proportion de noix défectueuses est en hausse de 0,4 % par rapport à la même période en 2017.
- Rendement 47,7 lbs : cette année, les exportations de noix ont diminué de 0,2 % par rapport à 2017 (47,9 lb) à peu près à la même période.

A- Qualité entre 2017 - 2018

Au vu des résultats des deux dernières campagnes, on constate une légère baisse de qualité.

Principaux défis auxquels nous sommes confrontés :

- Les agriculteurs doivent produire et obtenir des noix de bonne qualité,
- En outre, les acteurs de la chaîne de valeur doivent fournir des solutions durables pour la transformation après récolte des noix de cajou brutes..

A- Qualité entre 2017 – 2018

Recommandations pour la campagne de 2019 .

Nous devons poursuivre les missions de sensibilisation aux :

- Producteurs et coopératives pour l'application des bonnes pratiques agricoles (Fréquence de la collecte (deux fois par jour), temps minimum de séchage à respecter, tri, ensachage et conservation).
- au niveau des acheteurs et des exportateurs en respectant strictement l'achat de produits bien séchés et bien triés.

A- Qualité entre 2017 – 2018

Recommandations pour la campagne de 2019.

Il est également nécessaire de maintenir les dispositions prises par le CCA

- le contrôle de la vendabilité des noix brutes dans tous les entrepôts portuaires et intérieurs, en limitant le taux d'humidité des noix à 10 %,
- l'imposition d'un ensachage approprié pour le conditionnement des noix brutes,
- Le travail de la plateforme qualité.

B- Les principales leçons que l'anacarde peut tirer des autres produits



- Étendre la politique de conseil agricole (actuellement menée par l'ANADER à Bondoukou) à toutes les zones de production de noix de cajou ;
- Diffuser aux producteurs/coopératives les résultats de la recherche variétale dans les pépinières ;
- Poursuivre la recherche sur les maladies du cajou afin d'adapter des méthodes de lutte efficaces ;

B- Les principales leçons que l'anacarde peut tirer des autres produits

- Répartir les quantités à exporter afin de finaliser le système de traçabilité en identifiant les charges des zones de production ;
- Mettre en place un système informatique de gestion des données qui donne accès à tous les opérateurs autorisés.

Toutes ces leçons peuvent être mises en œuvre avec une planification adéquate.

C- Procédure, équipement utilisé, besoins d'amélioration

Procédure

L'Inde a plus de 80 ans d'expérience dans la transformation des noix de cajou ;

en effet, les procédures de test adoptées en Côte d'Ivoire sont alignées sur celles suivies par les agences de test en Inde et au Vietnam.

En d'autres termes, les méthodes de détermination du résultat restent les mêmes.

C- Procédure, équipement utilisé, besoins d'amélioration

Procédure

Dans la procédure de détermination du résultat, il y a :

- Noix défectueuses (défauts) qui sont éliminées à 100%. Ce sont des moisissures, huileuses, mites, vides ;
- Noix présentant des défauts mais pris en compte à 50%. (immatures et piquées) ;
- Des noix saines qui sont prises en compte à 100%.

C- Procédure, équipement utilisé, besoins d'amélioration

L'Équipement utilisé est normalisé

- Pour le contrôle de l'humidité, nous utilisons de la stéinlite, dispositif de tolérance de précision 0.5
- Pour le pesage, balance de précision 0.01
- Gants de protection
- Pour la coupe, on utilise des calaos ou des ciseaux.
- Pour l'extraction des noix, on utilise un cutter,
- - Plats pour la classification des amandes saines et des défauts.

C- Procédure, équipement utilisé, besoins d'amélioration

Besoins d'amélioration et approche

Tout d'abord,

- Organiser des journées portes ouvertes en collaboration avec les grands groupes présents en Côte d'Ivoire sur la détermination du KOR afin de capitaliser les retours d'expériences.

Deuxièmement,

Sous la supervision du CCA, planifier et développer des actions concertées avec les agences de tests en Inde et au Vietnam.

Focus

Comme nous l'avons vu avec le café et le cacao, nous devons construire une organisation forte et de qualité incluant tous les acteurs majeurs.

MERCI POUR L'ATTENTION