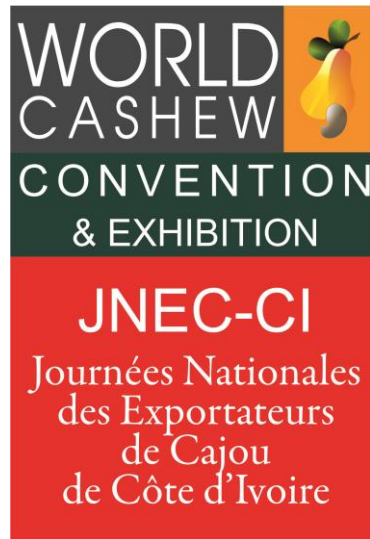




Jointly organised by
CashewInfo.com®



12-14 Feb, 2020
Radisson Blu Hotel
Abidjan, Cote d'Ivoire

APERÇU DE LA **QUALITÉ DES NOIX DE CAJOU BRUTES** EXPORTÉES DE **L'AFRIQUE AU VIETNAM** DEPUIS LA RÉCOLTE 2018 JUSQU'EN **01/2020**

Mr. BACH KHANH NHUT

Directeur Général de **Vinacontrol Ho Chi Minh City Inspection Company Limited**

Responsable du **Département de l'Inspection de VINACAS**

Abidjan, February 12th 2020



I. VUE D'ENSEMBLE

L'Afrique est la plus grande source de matières premières pour l'industrie vietnamienne de production et de transformation de la noix de cajou. La quantité annuelle est en constante augmentation et a atteint plus d'un million de tonnes au cours de deux années consécutives (2018 - 1,084 millions de tonnes et 2019 - 1,446 millions de tonnes), ce qui représente près de 90 % des noix de cajou brutes importées par le Vietnam.

La qualité des noix de cajou brutes importées s'est considérablement améliorée ces dernières années. En particulier, pour la récolte de 2019, les phénomènes de germination, de pourriture et de moisissure sont peu fréquents, ce qui prouve que les fournisseurs ont compris l'importance du contrôle de l'humidité de la noix de cajou avant le chargement dans les conteneurs.

I. VUE D'ENSEMBLE

**WORLD
CASHEW**

**CONVENTION
& EXHIBITION**

JNEC-CI
Journées Nationales
des Exportateurs
de Cajou
de Côte d'Ivoire

Jointly organised by
CashewInfo.com®
&
AEC-CI
ASSOCIATION DES EXPORTATEURS
DE CAJOU CÔTE D'IVOIRE

12-14 Feb, 2020
Radisson Blu Hotel
Abidjan, Cote d'Ivoire



I. . VUE D'ENSEMBLE

Des machines de contrôle du taux d'humidité ont été régulièrement utilisées et les marchandises ont été correctement séchées jusqu'à ce qu'elles répondent aux exigences de chargement dans des conteneurs pour l'exportation.

Ainsi, les exportateurs africains de noix de cajou brutes ont progressivement construit leur propre réputation et leur propre marque, se sont forgé une image amicale et impressionnante et ont créé une relation de bonne foi avec les importateurs de noix de cajou brutes au Vietnam.

II. PROBLEMES COMMUNS

Les importateurs de noix de cajou brutes au Vietnam veulent vraiment recevoir des expéditions de meilleure qualité afin de réduire les coûts, d'améliorer la production, l'efficacité commerciale et de maintenir la marque en tant que premier exportateur mondial d'amandes de cajou. Cependant, au cours des deux dernières années, selon les résultats des inspections de Vinacontrol, il y a encore quelques problèmes de qualité des noix de cajou brutes importées des pays africains comme indiqué ci-dessous :

II. PROBLEMES COMMUNS

1. Certaines cargaisons présentent encore des manifestations d'humidité, de moisissure et de germination ou des marchandises contenant des matières étrangères. Ces phénomènes montrent que quelques fournisseurs n'ont pas contrôlé la qualité des marchandises, en particulier le contrôle de l'humidité avant le chargement dans les conteneurs.

II. PROBLEMES COMMUNS



II. PROBLEMES COMMUNS

*2. Lors de la récolte de 2019, un problème émergent a sérieusement affecté la qualité des noix de cajou brutes importées sur le marché vietnamien : **Le problème du mélange des noix de l'ancienne récolte avec celles de la nouvelle récolte a entraîné toute une série de difficultés pour la production et la transformation.***

II. PROBLEMES COMMUNS

**WORLD
CASHEW
CONVENTION
& EXHIBITION**

Jointly organised by
CashewInfo.com®



JNEC-CI
Journées Nationales
des Exportateurs
de Cajou
de Côte d'Ivoire

12-14 Feb, 2020
Radisson Blu Hotel
Abidjan, Cote d'Ivoire



II. PROBLEMES COMMUNS

** Le mélange entre les noix de l'ancienne récolte et celles de la nouvelle a causé de **graves conséquences** pour les importateurs vietnamiens :*

- Ils encourent des frais de travail pour classer les anciens et les nouveaux produits avant leur transformation.

II. PROBLEMES COMMUNS

- La qualité des amandes de cajou après transformation est considérablement réduite. Le taux d'amandes jaunes et tachetées augmente fortement. Plus particulièrement, les amandes n'ont plus des caractéristiques tels que l'odeur et la saveur (dans certains mauvais cas, les amandes de cajou peuvent complètement perdre leur odeur et leur saveur) => les expéditions ne répondent pas aux normes d'exportation, ce qui entraîne des difficultés pour l'industrie vietnamienne du cajou à exporter les amandes de cajou vers d'autres pays. Certains clients refusent et retournent même des marchandises en raison de leur qualité et de leur saveur insatisfaisantes, ce qui entraîne d'énormes pertes financières pour les sociétés de production et de commerce de cajou au Vietnam.

II. PROBLEMES COMMUNS

** **Recommandation:** Les exportateurs doivent négocier avec les importateurs sur le problème lié aux noix de cajou de l'ancienne et de la nouvelle saison avant le chargement. Dans le même temps, il est nécessaire de séparer les noix de cajou de l'ancienne et de la nouvelle saison dans des cargaisons différentes afin de réduire les pertes financières lorsque les marchandises arrivent dans les ports vietnamiens.*

III. CONCLUSION

Ce sont là les avancées qualitatives réalisées par l'industrie africaine de l'anacarde lors de l'exportation de noix de cajou brutes vers le marché vietnamien ainsi que des problèmes qui subsistent.

En 2020, le Vietnam continuera à importer davantage de noix de cajou brutes d'Afrique. Le Vietnam s'attend à ce que les exportateurs africains d'anacarde assument davantage de responsabilités dans l'approvisionnement du marché vietnamien en noix de cajou brutes et dans la garantie de la quantité et de la qualité des contrats signés.

III. CONCLUSION

Pour finir, nous souhaitons à l'industrie du cajou vietnamien et à l'industrie du cajou africain une relation et une coopération durables et mutuelles en développement. En souhaitant que la conférence soit un succès.

MERCI POUR L'ATTENTION!