

HYBRID	 <p>WORLD CASHEW CONFERENCE</p>	Jointly organised by Cashewinformation.com &  <p>AEC-CI ASSOCIATION DES EXPORTATEURS DE CAJOU COTE D'IVOIRE</p>
	<p>JNEC-CI Journées Nationales des Exportateurs de Cajou de Côte d'Ivoire</p>	16-18 Feb, 2022 Radisson Blu Hotel Abidjan, Cote d'Ivoire

"Initiatives de durabilité dans l'industrie du cajou".

Étude de cas - Pole de transformation de la noix de cajou à GDIZ, Bénin



Pôle de transformation du cajou : Glo-Djigbe Zone Industrielle (GDIZ), Benin



Pôle de transformation du cajou : Glo-Djigbe Zone Industrielle (GDIZ), Benin



Contexte general

Production béninoise brute importante mais transformation locale encore très limitée

La production de noix de cajou brute : un pilier de l'économie béninoise



140,000 - 150,000

Tonnes de noix de cajou brutes
produites par an
(top 10 mondial et top 3 africain)



9%

Part du secteur de la noix
de cajou dans les
exportations

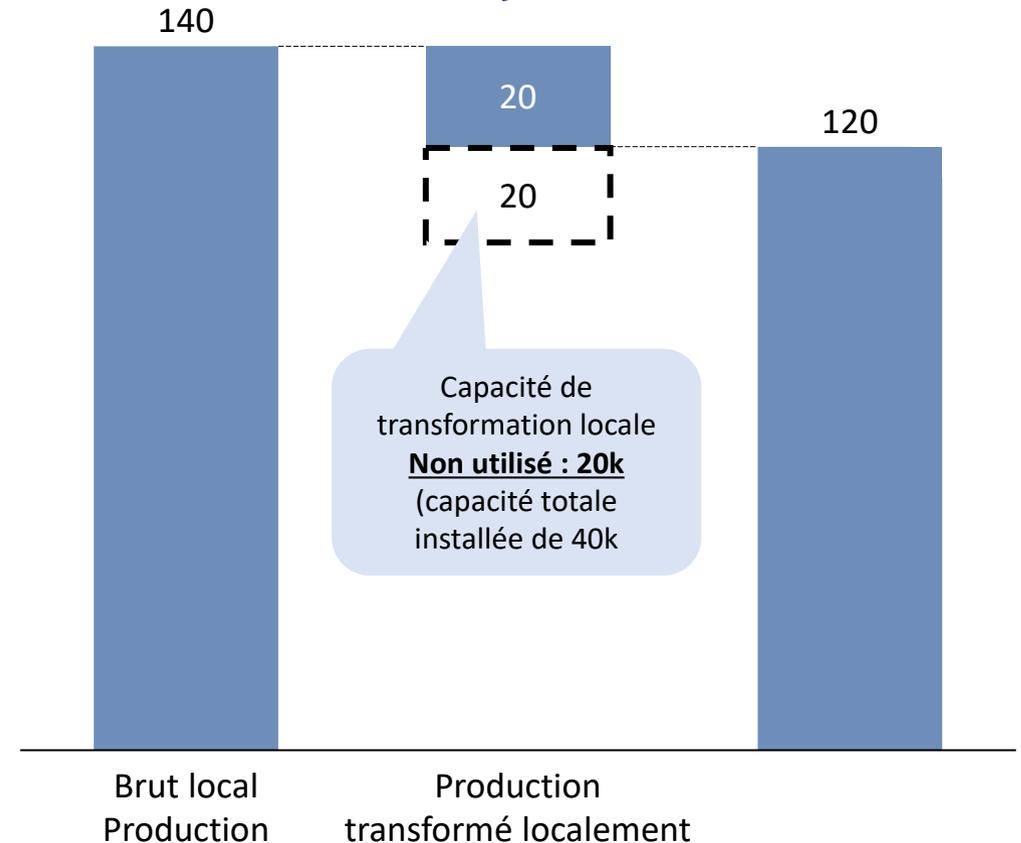


200,000

Acteurs impliqués dans le
secteur
noix de cajou

Transformation Locale Négligeable (environ 14% de la production)

Des milliers de tonnes, noix de cajou brutes



International trends in the Cashew Sector

1

Forte
Croissance du
marché



- La demande mondiale de noix de cajou est en forte croissance (+ 5,5% /an entre 2013 et 2019) en raison de la popularité croissante des noix de cajou dans les pays développés (cf. tendance 2) et de la hausse du pouvoir d'achat des ménages dans les pays émergents
- Les prix de la noix de cajou ont augmenté de 2,4%/an depuis 2005, avec des pics expliqués par des chocs de production face à une demande croissante

2

Development durable



- Consommateurs, détaillants et grossistes sont de plus en plus sensibles au respect des normes sociales et environnementales
- Exigence de produits traçables (« du champ à l'armoire ») et respectueux de l'environnement (par exemple, fabriqués à partir de sources d'énergie renouvelables), notamment en ce qui concerne les denrées alimentaires
- La circularité comme outil pour promouvoir le développement des écosystèmes et les économies d'échelle

3

Tendance "saine"



- Tendance Végétalienne / Végétarienne - les consommateurs sont de plus en plus attirés par les noix de cajou pour leurs bienfaits nutritionnels (source de protéines pour les régimes végétariens) ainsi que pour l'émission de carbone liée à l'élevage.
- Les bienfaits prouvés pour la santé (réduction des risques cardiovasculaires) de la noix de cajou augmentent encore l'attractivité pour les consommateurs

4

Relocalisation de
Transformation



- La chaîne logistique actuelle représente près de 10% des émissions mondiales de gaz à effet de serre
- Le développement de la transformation de la noix de cajou en Afrique, puisque les pays africains sont de grands producteurs, permettrait ainsi de répondre aux exigences des ODD1 en reconfigurant les chaînes logistiques (migration des activités de transformation de l'Asie vers l'Afrique, plus proche des centres de consommation américains et européens)

Sources : Olam, INC, Clipper Mag, UNCTAD

Note : (1) Sustainable Development Goals



Le Projet – GDIZ

Développement d'un pôle intégré de transformation de la noix de cajou



- Unités de transformation du cajou
- Unités complémentaires : sacs plastiques, laboratoire
Unité d'emballage en carton, lait de cajou, etc.

- Magasins
- Zone de séchage des noix de cajou
- Usine de CNSL

CARACTÉRISTIQUES



Nombre d'unités de traitement :
10



Unités complémentaires : Laboratoire,
Unités de conditionnement Carton,
Sachets plastiques, Unité CNSL,
Brique & Charbon : 5



Statut : En construction



Début des opérations :
Août 2022 - 2 unités chacune 15 000 tonnes/an
Jan 2022 - 2 unités chacune 15 000 tonnes/an
Mars 2023 - 6 unités chacune de 10 000 tonnes/an



Agrément Environnement :
Compatibilité foncière conforme à la
SFI et évaluation et surveillance de
l'impact sur l'environnement



Entreposage et logistique GDIZ

Améliorer la logistique de la filière - Développement des capacités de stockage

Description du Projet



Entrepôts en construction - GDIZ

CHARACTERISTIQUES



Surface : 100 000 m²



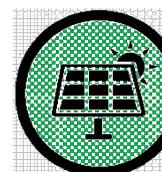
Nombre de magasins: 14



Status : En construction



Date de Debut des Operations :
Mars 2022 (30,000 m²)
Avril 2022 (70,000 m²)



Énergie solaire sur le toit :

- 100 000 m² de toit solaire sur les entrepôts
- 125 000 m² de toit solaire sur les industries





Le Projet – GDIZ

Développement d'un pôle intégré de transformation de la noix de cajou

Présentation des unités complémentaires

Aliments
Laboratoire d'ingrédients
Alimentaires
pour les produits
dérivés (par exemple, lait,
beurre)

Unités d'emballage
Des amandes de
cajou

Unité de transformation des
coques et coques Charbon de
bois, briquettes, pigment de
couleur

Unité d'extraction de
l'huile (CNSL¹)



Développement du
savoir-faire local, et
de certains produits
finis de qualité



Intégration en
en aval, création de
valeur locale



Optimisation du taux
d'utilisation de la
matière première



le meilleur des
déchets - produit
chimique organique



Facilité : dédouanement à guichet unique...

Immeuble à guichet unique certifié LEED (SWC)



Concept design

Bâtiment SWC
Conçu pour être
construit en tant
que GREEN LEED
CERTIFIED GOLD
BUILDING



1st

Batiment
au Benin
(Proposé)



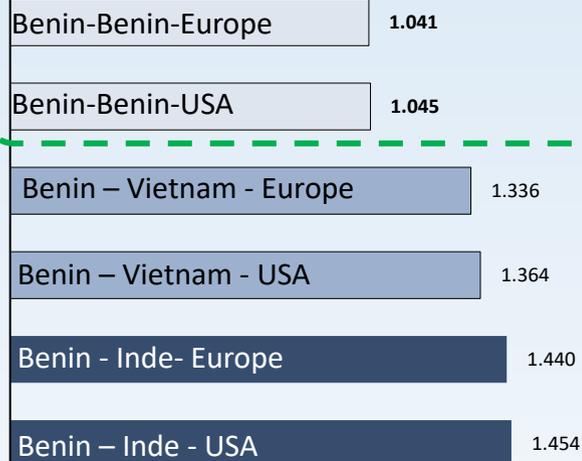
Politique de développement durable

Adopter une politique de développement durable

Le plus bas Empreinte carbone

Étude d'évaluation du cycle de vie de la transformation de la noix de cajou

Production-Transformation-Marché
Co2 emis par Kg



~ **38 %** d'empreinte carbone en plus si le traitement provient de l'Inde

~ **28 %** d'empreinte carbone en plus si le traitement provient du Vietnam

Atteindre le zéro déchet



- Créer une zone sans perte de **déchets**.
- Options en cours de développement pour **réutiliser les déchets** (symbiose industrielle), en particulier les coques et les coques de noix de cajou.

Diversité et inclusion



- Cibler 30 % d'effectifs féminins.
- Mise en place d'un Centre de Formation Professionnelle dans la ZES GDIZ.
- Programmes de formation professionnelle **accrédités au niveau national** pour la formation de la main-d'œuvre.

Gestion responsable de la chaîne d'approvisionnement



- Noix de cajou traçable d'origine biologique
- Vérification et certification par un tiers
- Les produits proviennent d'une chaîne d'approvisionnement responsable.
- Suivez comment le produit a été cultivé, récolté et transformé.

Noix de cajou – Analyse du cycle de vie

Évaluation ACV - Méthodologie

Objectif

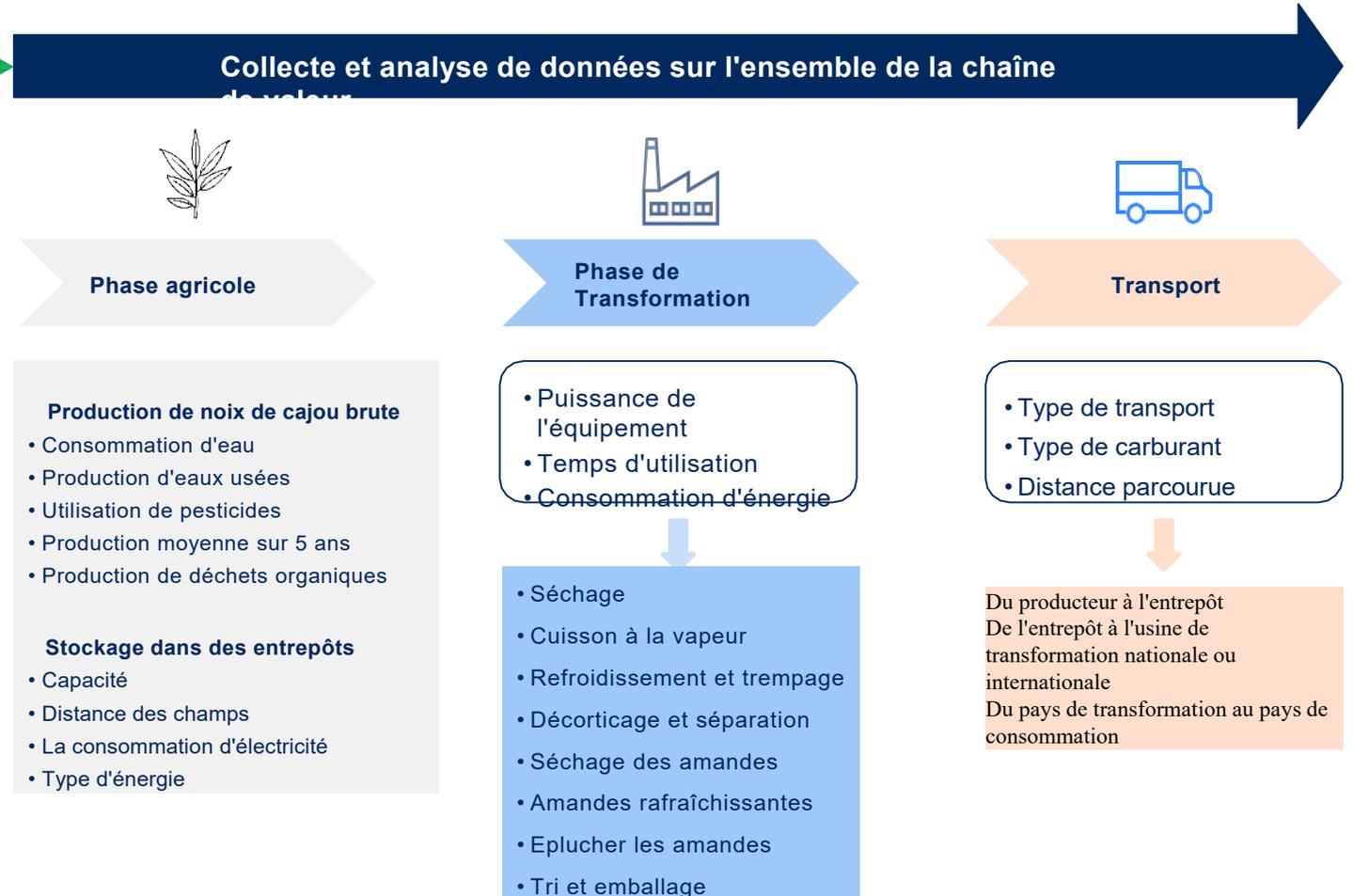
Déterminer l'impact environnemental de la production et de certaines transformations de la noix de cajou au Bénin par rapport à d'autres pays

Partenariat avec le cabinet de conseil indépendant pour réaliser une analyse de cycle de vie selon les normes ISO 14040 et ISO 14044 :

- **Objet et portée** : étude comparative multi-pays pour évaluer l'empreinte carbone et eau de la production de noix de cajou transformées
- **Analyse des stocks** : évaluation des entrées et sorties de matières premières et d'énergie à toutes les étapes de la chaîne de valeur
- Évaluation de l'impact sur l'ensemble de la chaîne de valeur
- **Interpretation des résultats**



Sources : ARISE,



Aperçu des clients signateurs pour la zone de transformation de la noix de cajou



HYBRID	 WORLD CASHEW CONFERENCE	Jointly organised by Cashewinformation.com &  AEC-CI <small>ASSOCIATION DES EXPORTATEURS DE CAJOU CÔTE D'IVOIRE</small>
	JNEC-CI Journées Nationales des Exportateurs de Cajou de Côte d'Ivoire	16-18 Feb, 2022 Radisson Blu Hotel Abidjan, Cote d'Ivoire

MERCI

