

# Normes de qualité et de sécurité alimentaire dans le processus de transformation du cajou

Par : Yasmine Bami, Agronome au CICC

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	2
<b>1. Paramètres essentiels pour une transformation de qualité des noix de cajou</b> .....	2
<b>1.1. Documentation</b> .....	2
<b>1.2. Contrôle de la qualité</b> .....	2
<b>1.2.1. Inspection des matières premières</b> .....	2
<b>1.2.2. Supervision des étapes de transformation</b> .....	2
<b>1.2.3. Conditions d'hygiène</b> .....	3
<b>1.2.4. Tests microbiologiques et physico-chimiques</b> .....	3
<b>1.2.5. Étiquetage et conditionnement</b> .....	3
<b>1.3. Supervision</b> .....	3
<b>1.3.1. Planification et suivi des opérations</b> .....	3
<b>1.3.2. Contrôle en temps réel</b> .....	3
<b>1.3.3. Formation du personnel</b> .....	3
<b>1.3.4. Utilisation d'outils de contrôle de qualité</b> .....	3
<b>1.3.5. Communication et collaboration</b> .....	4
<b>1.3.6. Audits et inspections régulières</b> .....	4
<b>2. Directives pour la gestion d'une entreprise de transformation des noix de cajou de bonne qualité</b> .....	4
<b>2.1. Tâches essentielles</b> .....	4
<b>2.2. Examen quotidien</b> .....	4
<b>2.3. Examen régulier</b> .....	5
<b>Conclusion</b> .....	5

## Introduction

Les normes de qualité dans la transformation des noix de cajou jouent un rôle essentiel pour garantir un produit final conforme aux attentes des consommateurs et aux exigences des marchés internationaux.

### 1. Paramètres essentiels pour une transformation de qualité des noix de cajou

Les aspects à considérer pour une transformation de qualité des noix de cajou sont la documentation, le contrôle de la qualité et la supervision.

#### 1.1. Documentation

Les personnes en charge de la transformation devraient consigner des informations à chaque étape du processus de transformation. Il est crucial de noter la baisse du poids de l'amande durant toute la procédure pour faire des choix éclairés concernant la gestion du processus et optimiser l'efficacité.

Chaque département de l'établissement doit enregistrer les données journalières concernant le processus de transformation, qui sont ensuite saisies dans un système de rapport centralisé à l'intention de la direction. Les paramètres clés à surveiller sont :

- ✓ Productivité
- ✓ Rendement
- ✓ Qualité et constance de la qualité
- ✓ Pertes
- ✓ Procédés
- ✓ Points de contrôle critiques liés à la sécurité alimentaire
- ✓ Utilités (par exemple, électricité/eau/TIC)
- ✓ Traçabilité de la noix de cajou brute stockée à l'amande de haute qualité conditionnée
- ✓ Utilisation efficace des matériaux (par exemple, huile/gants/matériaux d'emballage)

#### 1.2. Contrôle de la qualité

Le contrôle de la qualité est un système formalisé qui documente les processus, les procédures et les responsabilités pour atteindre les politiques et les objectifs en matière de qualité.

Dans le processus de transformation des noix de cajou, le contrôle qualité est crucial pour assurer un produit final de haute qualité. Voici les principales étapes et aspects concernés :

##### 1.2.1. Inspection des matières premières

- Vérification du taux d'humidité des noix brutes pour éviter leur détérioration.
- Contrôle de l'absence d'impuretés, de moisissures ou d'autres défauts visibles.

##### 1.2.2. Supervision des étapes de transformation

- Pendant le décorticage, s'assurer que les amandes restent intactes.
- Au moment du pelage, vérifier qu'il ne reste pas de résidus de peau.

- Contrôler le tri pour séparer les amandes conformes des non conformes.

### **1.2.3. Conditions d'hygiène**

- Les locaux de transformation doivent respecter des normes strictes de propreté.
- Le personnel doit suivre des protocoles sanitaires, tels que le port de gants et de masques.

### **1.2.4. Tests microbiologiques et physico-chimiques**

- Réaliser des analyses pour garantir l'absence de contaminants (microorganismes, métaux lourds, etc.).
- Vérifier les paramètres comme la teneur en huile ou les profils sensoriels pour un goût optimal.

### **1.2.5. Étiquetage et conditionnement**

- Contrôler que les informations sur les emballages (origine, date, lot, etc.) soient exactes et lisibles.
- S'assurer que les matériaux d'emballage protègent bien les noix contre l'humidité et les chocs.

## **1.3. Supervision**

La transformation des noix de cajou nécessite une série de procédures techniques. Le processus de transformation d'une noix de cajou brute peut prendre jusqu'à sept jours, réparti sur différentes étapes.

Toute erreur à n'importe quel stade du processus peut compromettre la qualité ou la quantité des amandes, ce qui pourrait se traduire par une diminution des bénéfices. Un suivi quotidien efficace s'avère donc indispensable pour assurer que la transformation donne lieu à des quantités importantes d'amandes de qualité. Voici comment une supervision efficace peut être mise en place :

### **1.3.1. Planification et suivi des opérations**

- Établir un plan détaillé des étapes de transformation (décorticage, pelage, tri, etc.).
- Désigner des superviseurs qualifiés pour chaque étape clé, responsables de vérifier le respect des procédures.

### **1.3.2. Contrôle en temps réel**

- Observer chaque étape du processus pour détecter immédiatement les défauts ou écarts.
- Vérifier régulièrement les machines pour s'assurer qu'elles fonctionnent correctement et éviter les pannes.

### **1.3.3. Formation du personnel**

- Former les employés aux standards de qualité et aux règles d'hygiène.
- Organiser des séances régulières de mise à niveau pour renforcer les bonnes pratiques.

### **1.3.4. Utilisation d'outils de contrôle de qualité**

- Mettre en place des outils de mesure pour contrôler des paramètres tels que l'humidité, la taille et l'apparence des amandes.

- Tenir un registre des données pour chaque lot de noix transformées afin de tracer les problèmes.

### 1.3.5. Communication et collaboration

- Encourager une communication claire entre les équipes pour résoudre rapidement les problèmes identifiés.
- Réaliser des réunions fréquentes pour évaluer les performances et ajuster les processus si nécessaire.

### 1.3.6. Audits et inspections régulières

- Planifier des inspections internes pour s'assurer du respect des normes.
- Faire appel à des organismes externes pour effectuer des audits et garantir la conformité aux standards internationaux.

## 2. Directives pour la gestion d'une entreprise de transformation des noix de cajou de bonne qualité

Une gestion efficace est essentielle pour la rentabilité d'une installation de transformation des noix de cajou. Voici des directives clés afin d'assurer le succès de vos procédures de transformation :

### 2.1. Tâches essentielles

- Collectez et examinez toujours les données pour orienter vos décisions.
- S'assurer que votre équipe possède l'expertise indispensable.
- Attribuer les tâches en fonction des compétences adaptées.
- Maintenir une comptabilité détaillée à chaque stade du processus pour optimiser l'efficacité.
- Garantir la conformité aux normes mondiales de sécurité alimentaire.
- Faire une maintenance régulière de tous les équipements pour éviter les défaillances.
- Surveiller la propreté des installations pour garantir le bon déroulement des opérations.
- Sécuriser votre inventaire contre les nuisibles.
- Gérer financièrement avec précision et tenir un registre rigoureux des finances.

### 2.2. Examen quotidien

- **Mettre en œuvre une supervision efficace des travailleurs :** Veiller à ce que chaque travailleur accomplisse correctement ses tâches.
- **Contrôler et évaluer chaque étape du processus :** Des contrôles réguliers permettent de s'assurer du bon déroulement du processus.
- **Suivre le feed-back des clients :** Utilisez les commentaires pour améliorer vos produits et services.
- **Effectuer une planification stratégique des activités quotidiennes :** Planifiez vos activités quotidiennes afin d'en maximiser l'efficacité.

- **Établir et contrôler le bien-être, la santé et la sécurité des travailleurs et des travailleuses :** Veiller à ce que l'environnement de travail soit sûr et sain.
- **Mettre en œuvre des mesures de prévention des incendies :** Mettre en place des protocoles de sécurité incendie.
- **Établir et entretenir de bonnes relations avec les clients :** De bonnes relations permettent de fidéliser les clients et de se forger une bonne réputation.

### 2.3. Examen régulier

- **Mettre en place des mécanismes de traçabilité :** Suivez l'évolution de vos produits, depuis les noix brutes jusqu'aux amandes prêtes à être consommées.
- **Développer la durabilité de l'entreprise :** Planifiez le succès à long terme de votre entreprise.
- **Sous-traiter et stocker les pièces de rechange appropriées pour vos machines :** Préparez-vous à effectuer des réparations afin de minimiser les temps d'arrêt.
- **Élaborer un plan d'approvisionnement réaliste :** Assurer un approvisionnement régulier en matériel nécessaire.
- **Assurer la planification et la gestion logistiques :** Planifier le transport et le stockage efficaces des produits.
- **Concevoir des stratégies de promotion des ventes :** Élaborer des stratégies de marketing pour stimuler les ventes.
- **Pratiquer la gestion de l'impact environnemental :** Mettez en œuvre des pratiques qui minimisent votre empreinte environnementale.
- **Élaborer des stratégies de responsabilité sociale des entreprises :** Participez à des activités qui profitent à votre communauté.
- **Effectuer la gestion des assurances et des risques :** Protégez votre entreprise contre les risques potentiel

## Conclusion

Pour conclure, les normes de qualité dans la transformation des noix de cajou sont essentielles pour garantir un produit final répondant aux besoins des marchés locaux et internationaux. Ces mesures assurent la sûreté alimentaire, préservent les propriétés organoleptiques des amandes et renforcent la compétitivité des entreprises à l'échelle mondiale.

Ces normes, qui privilégient la gestion des matières premières, l'observance des protocoles d'hygiène, l'emploi de technologies appropriées et le perfectionnement constant du personnel, contribuent non seulement à la satisfaction des clients, mais également à l'amélioration de la valeur de la chaîne de production. Une adhésion stricte à ces normes permet aussi d'accéder à des certifications et labels de qualité, ce qui améliore la réputation et la crédibilité des producteurs et transformateurs.

**Sources :** Synthèse de documentation