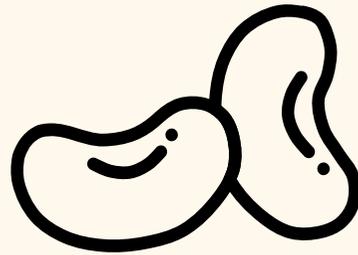


# KASANA



## FILIÈRE AGRICOLE DE LA NOIX DE CAJOU

au Burkina Faso

# NOTRE HISTOIRE

Il y a une dizaine d'années, lors d'un voyage, Augustin et François-Xavier sont tombés amoureux de l'Ouganda.

Désireux d'avoir un impact positif et de soutenir l'économie locale, ils créent l'association **The Refugee Next Door** qui met sur pied **une crèche, une école** et un **centre de formation** pour soutenir des projets agricoles locaux.



En 2014, ils lancent **KASANA**. L'objectif ?

- aider les agriculteurs en les formant aux **techniques de séchage solaire** ;
- valoriser les **surplus de fruits exotiques** (mangues, bananes et ananas).

Aujourd'hui, KASANA développe des filières de **noix de cajou**, de **cacahuètes**, de **fruits exotiques** et de **gousses de vanille**. Ses partenaires sont établis au Burkina Faso, en Ouganda et au Togo.





## NOTRE MISSION

Développer des projets agricoles en Afrique qui garantissent aux producteurs des **conditions de travail dignes** et des **prix justes** permettant une **émancipation économique et sociale**.



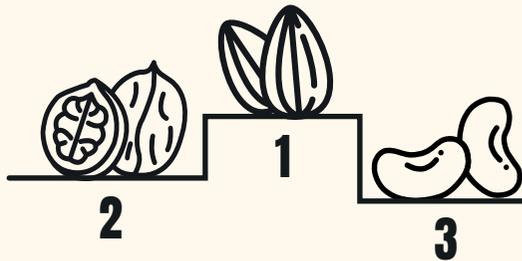
## NOTRE VISION

Nous croyons à une **chaîne d'approvisionnement verticale, transparente** et la plus **courte** possible permettant d'assurer une traçabilité, un impact écologique positif et une qualité aux produits que nous proposons.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La noix de cajou est le fruit de l'anacardier, un arbre originaire d'Amérique du Sud mais également présent en Afrique de l'Ouest et en Asie du Sud-Est.

La noix de cajou est le troisième fruit à coque le plus produit au monde, juste après les amandes et les noix.



Les trois plus gros exportateurs de noix de cajou sont l'Inde, le Vietnam et la Côte d'Ivoire.

Les trois pays les plus gros consommateurs de noix de cajou sont l'Inde, les États-Unis et l'Allemagne.

Suite à un accroissement de la demande, la production de noix de cajou a doublé entre 2000 et 2018.







1

## CRÉER DE LA VALEUR AJOUTÉE EN ZONE RURALE



Développer une filière responsable

KASANA s'est associé à la **coopérative Chouboupi** pour développer sa filière de noix de cajou. Située dans la province du Kéné Dougou, à l'ouest du Burkina Faso, elle regroupe plus de **300 producteurs d'anacardes**.





## Transformer les noix en Afrique

---

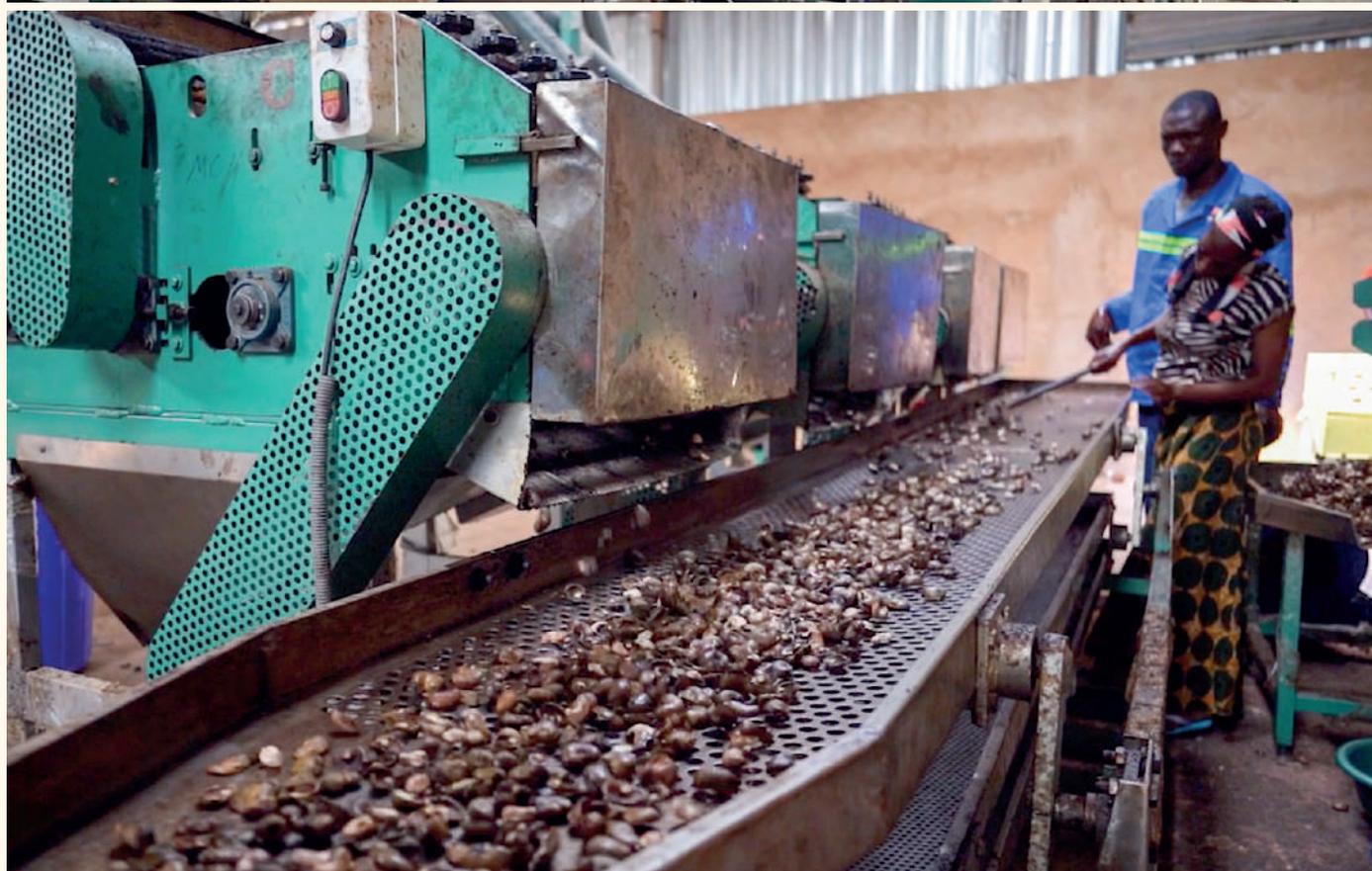
L'Afrique produit plus de la moitié de la production mondiale de noix de cajou mais **plus de 85% de ses récoltes sont exportées à bas prix vers l'Asie pour être décortiquées.**

Le manque à gagner pour l'Afrique est important puisqu'on estime qu'**une noix décortiquée vaut environ 3,5 fois plus qu'une noix brute**, soit une différence de prix de 250% !

## Investir dans des outils performants

Pour encourager la transformation sur le sol africain et permettre à Chouboupi de tirer le meilleur prix de son produit, **KASANA a financé l'achat d'une machine à décortiquer.**

Les producteurs passent ainsi de simples fournisseurs de matières premières au rang d'exportateurs et deviennent maîtres de leur production.





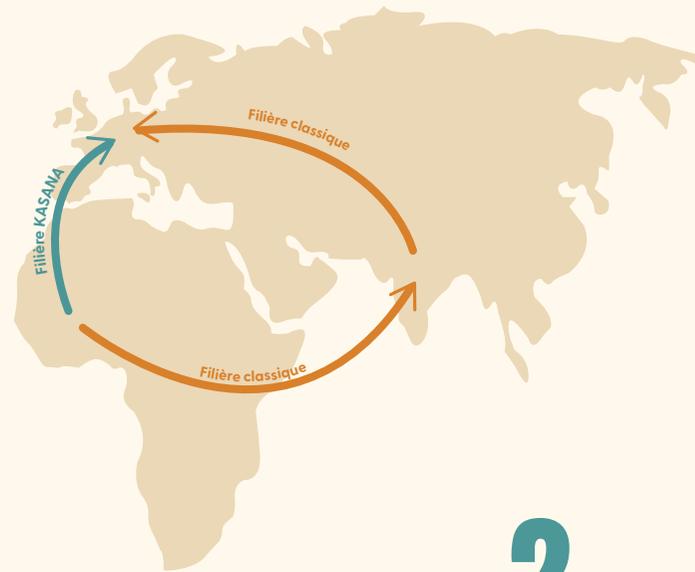
## Maintenir des prix justes

---



Le marché de la noix de cajou est très spéculatif et connaît donc d'importantes variations de prix, souvent au détriment des producteurs.

Le développement d'un circuit court Europe-Afrique via KASANA permet à Chouboupi de **s'assurer un revenu fixe et de ne pas être dépendant des fluctuations du marché.**



2

## LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL



### Privilégier le circuit court

Nos noix de cajou sont produites et décortiquées en Afrique puis importées directement en Europe (sans transiter par l'Asie). Cela nous permet de **diviser notre empreinte carbone par 12** par rapport à une filière classique.



# 3

## ASSURER UN EMPLOI FORT



### Diversifier l'emploi

---

En assurant les étapes de transformation et le décorticage, **Chouboupi peut engager jusqu'à 50% de main-d'oeuvre supplémentaire.**

Au Burkina Faso, le chômage des femmes s'élève à 30%. Si les hommes s'occupent principalement de la récolte, **les femmes assurent plus de 90% des autres étapes de transformation.**

### Offrir un salaire juste

---

Chouboupi garantit **une rémunération minimum supérieure aux salaires admis dans ce secteur** d'activité. Un système de cotisation à **une caisse maladie** a également été mis en place afin de rembourser une partie des frais médicaux des travailleurs.

## Améliorer les conditions de travail

Les filières de noix de cajou sont souvent pointées du doigt pour leurs conditions de travail entraînant de nombreux problèmes de santé, tels que des brûlures aux mains.

Ces brûlures sont en fait provoquées par un contact prolongé avec la noix en coque. Afin de limiter ce contact et **dans un souci de mécanisation des tâches pénibles, la coopérative dispose d'une trieuse permettant de calibrer les noix.**

**Les noix en coque sont également préchauffées à la vapeur d'eau puis refroidies pendant 24h.** Cette méthode permet de **diminuer drastiquement l'acide rejeté par les noix** et donc le risque de brûlures pouvant survenir durant les étapes de transformation qui ne peuvent pas être mécanisées. Les ouvriers **protègent également leurs mains avec de l'huile végétale.**



## EN BREF

### CHOISIR UNE NOIX DE CAJOU KASANA, C'EST...

- Soutenir Chouboupi, une coopérative de **300 producteurs au Burkina Faso**.
- Opter pour **un produit transparent**, respectueux des hommes et de la terre.
- Créer de la valeur ajoutée en Afrique avec **une noix récoltée et transformée sur place**.
- Assurer **une rémunération juste et constante** aux petits producteurs.
- Privilégier un circuit court et donc **limiter son impact environnemental**.



### PLUS D'INFOS ?

info@kasana.bio  
www.kasana.bio