



CASAMANCE

CATALOGUE 2024/2025



**LE SPÉCIALISTE
DES FRUITS SECS
D'AFRIQUE DE L'OUEST**

& Créateur de filières engagées

contact@casamance-bio.com

+ 33 6.73.95.48.85

www.casamance-bio.com



CASAMANCE, LE SPÉCIALISTE DES FRUITS SECS ET FRUITS SÉCHÉS D'AFRIQUE DE L'OUEST

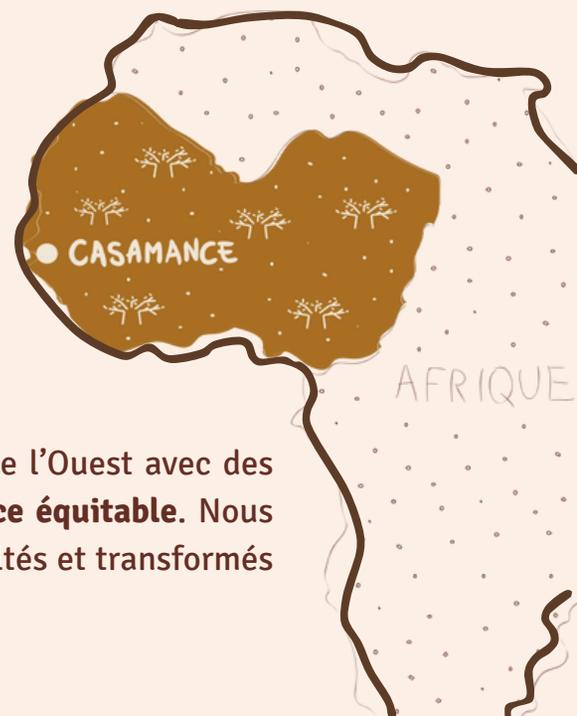
La **Casamance** est une des plus belles régions du Sénégal et c'est aussi le **premier bassin de production de noix de cajou** du Pays. C'est ici que nous avons noué en 2018 notre **tout premier partenariat avec des producteurs et transformateurs de noix de cajou**. Nous avons donné le nom de la région à notre marque.



Nous sommes
Paul & Louise

A travers Casamance, nous avons à coeur de vous faire découvrir les produits du **terroir africain** d'une qualité remarquable. Plus qu'un voyage gustatif, nous souhaitons encourager et contribuer au développement des filières de production et de transformation **locales et durables** en **Afrique de l'Ouest**. Pour cela, nous travaillons en direct et main dans la main avec des acteurs locaux : producteurs et transformateurs, tous oeuvrant pour une **Afrique moderne et autonome**.

Aujourd'hui, nous multiplions les partenariats dans toute l'Afrique de l'Ouest avec des acteurs locaux engagés dans l'**Agriculture biologique** et le **commerce équitable**. Nous importons des fruits secs et des fruits séchés tropicaux cultivés, récoltés et transformés localement.



"Créer de la valeur ajoutée, des emplois et des savoir-faire en Afrique de l'Ouest"

La grande majorité des noix de cajou produites en Afrique de l'Ouest (95%) est envoyée en Asie pour être décortiquée avant d'être commercialisée sur le marché mondial et la plupart des fruits pourrissent sous les arbres par manque d'acteurs locaux et de débouchés internationaux. **Ce sont des milliers d'emplois et d'importantes ressources financières qui sont perdus pour l'Afrique...sans parler de l'impact écologique que cela représente !**

En travaillant sur des filières en Afrique de l'Ouest, en direct des coopératives et transformateurs de fruits engagés dans la bio, nous encourageons et contribuons :

- à la **création d'emplois ruraux** souvent opérés par les femmes
- à la création de **valeur ajoutée locale**
- à la création et préservation de **savoir-faire**
- au **développement et à l'amélioration des outils de production**
- à la **diminution de l'empreinte carbone** liée à la consommation des fruits exotiques : l'Afrique de l'Ouest étant la région tropicale la plus proche de la France, nos fruits secs et séchés parcourent 5000 km contre 11 000 km pour les autres origines du monde.



UN ENGAGEMENT LOCAL, UNE CONSOMMATION ETHIQUE ET RESPONSABLE



"Transparence"

Nous sélectionnons nos fruits secs et fruits séchés en **Afrique de l'Ouest** en direct des **coopératives** et **unités de transformation**. Notre présence sur le terrain alliée à des relations privilégiées avec nos partenaires nous permettent de garantir la **qualité** de nos produits, **leurs origines** et les **bonnes conditions de fabrication**.

Nous garantissons une **traçabilité impeccable** de nos produits via le cahier des charges de l'agriculture biologique et en faisant le choix de travailler avec des structures qui **cultivent, récoltent et transforment localement leurs produits**.

Du champs à l'assiette, c'est ce que nous nous engageons à tenir chez Casamance !

"Qualité"

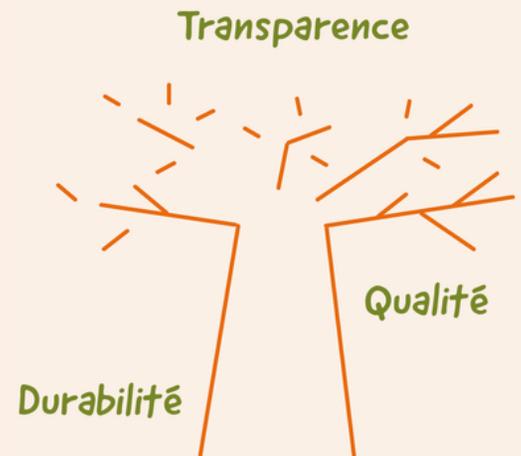
Nous sélectionnons nos produits parmi les **meilleures variétés d'Afrique de l'Ouest**. Nous nous assurons de la bonne maîtrise des pratiques agricoles et des procédés de transformation pour obtenir des fruits secs et séchés de grande qualité.

Nos noix de cajou élaborées sont confectionnées dans notre atelier artisanal du **Sud-Ouest de la France**, à **Hossegor**. Nos recettes sont sans arôme, sans conservateur et sans colorant. Toutes nos noix sont grillées au four et sans matière grasse ajoutée. Chaque ingrédient est finement sélectionné pour obtenir des **recettes savoureuses, gourmandes et uniques**.

"Durabilité"

Nous choisissons de travailler avec des partenaires certifiés **bio et équitable**, qui mettent l'**Humain**, le **Produit** et l'**Environnement** au coeur des priorités. Chaque produit est acheté au prix juste ce qui garantit une bonne rémunération de tous les acteurs de la chaîne de valeur. Nous basons nos relations avec nos partenaires sur l'entraide : **"win-win"** ! C'est à dire que nous élaborons des partenariats long terme, nous préfinançons les campagnes agricoles et oeuvrons ensemble pour l'amélioration continue.

Nos fruits sont issus de filières **"optimisées"**, c'est à dire avec la plus faible empreinte carbone possible : une origine Afrique de l'Ouest à moins de **5000 km** de chez nous, un approvisionnement à la source **sans intermédiaire** et un **acheminement des produits par bateau**.



NOS FILIÈRES ET NOS PARTENAIRES EN AFRIQUE DE L'OUEST

Sénégal

L'USINE DE DECORTICAGE DES NOIX DE CAJOU À SOKONE

- Partenaire depuis 2023
- Basé à **Sokone**
- Forme et accompagne un réseau de **300 producteurs** dans la mise en place des pratiques de l'Agriculture Biologique
- Emploie **10 cadres sénégalais à temps plein et 150 journaliers** durant toute l'année dont 80% de femmes venant du village
- **Garantie :**
 - L'achat des noix au prix juste et même au dessus du prix du marché
 - Un accompagnement des producteurs tout au long de l'année
 - Des prêts octroyés aux producteurs avant la récolte pour assurer leur bonne qualité de vie toute l'année
 - La sécurité et la bonne rémunération des employés à l'usine



HAMADY, PRODUCTEUR DE PLANTES MÉDICINALES RARES ET BIOLOGIQUES À TAMBACOUNDA



- Partenaire depuis 2023
- Basé à **Tambacounda**
- Producteur et transformateur de plantes médicinales biologiques : **fleur d'hibiscus**, baobab, kinkéliba, moringa, dattier du désert...
- Plus de 300 ha d'exploitations
- Certifié Bio et équitable
- Emploie plus d'une centaines de salariés et journaliers

Burkina Faso

LA COOPÉRATIVE DU KÉNÉDOUGOU : LES NOIX DE CAJOU, MANGUES SÉCHÉES, SÉSAME ET FLEURS D'HIBISCUS

- Partenaire depuis 2021
- Basé à Orodora au **Burkina Faso**
- Coopérative pionnière **certifiée bio et équitable**
- Cultive et transforme la **noix de cajou, la mangue séchée, la fleur d'hibiscus et le sésame complet**
- Rassemble 250 producteurs au Burkina Faso
- Emploie plus d'une centaine de femmes et d'hommes



Ghana

L'UNITÉ MODERNE DE TRANSFORMATION DES FRUITS TROPICAUX



- Partenaire depuis 2023
- Unité moderne de séchage et transformation des fruits tropicaux : ananas séché, banane séchée et noix de coco séchée
- **Certifiée Bio**
- **Utilise l'énergie solaire pour son fonctionnement**
- Emploie plus d'une centaine de femmes et d'hommes
- Engagée financièrement et écologiquement dans les villages en périphérie

LE VRAC - LA GAMME ORIGINE, DES FRUITS SECS ET SÉCHÉS SÉLECTIONNÉS EN AFRIQUE DE L'OUEST

LES NOIX DE CAJOU



Noix de cajou
Entière WW320

Disponible en
équitable



Origine

Burkina Faso
ou Sénégal

Conditionnement

Sac de 5kg
Sac de 22kg



Noix de cajou
Morceaux LWP

Burkina Faso
ou Sénégal

Sac de 5kg
Sac de 22kg

LES FRUITS SÉCHÉS & AUTRES



Mangue séchée
Lamelles 5 à 7 cm

Burkina Faso
ou Ghana

Sac de 1kg
Carton de 5kg ou 10kg



Ananas séché
Morceaux

Côte d'Ivoire

Sac de 1kg
Carton de 5kg



Noix de coco séchée
Lamelles de 3 à 7 cm

Ghana

Sac de 3kg

Sésame complet
Grillé ou Nature

L'Ouganda

Sac de 5kg

RÉCOLTÉ ET TRANSFORMÉ
EN AFRIQUE DE L'OUEST



Fleur d'hibiscus séchée
Calices

Origine

Sénégal

Conditionnement

Sac de 1,5kg
Sac de 25kg

LES MÉLANGES DE FRUITS



Mix Tropical

Noix de cajou, ananas
séché, noix de coco
séchée

Assemblé en
France

Sac de 5kg



LE VRAC - LA GAMME APÉRITIVE, DES NOIX DE CAJOU GRILLÉES EN FRANCE DANS NOS ATELIERS

LES NOIX DE CAJOU



Noix de cajou
Grillée

Disponible en
équitable



Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Grillée salée

Disponible en
équitable



Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Curry

Disponible en
équitable



Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Curry de Madras

Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Poivre de
Malabar

Disponible en
équitable



Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Piment
d'Espelette

Disponible en
équitable



Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Tomate et herbes
de Provence

Disponible en
équitable



Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg

Origine

Conditionnement

FABRICATION FRANÇAISE
Ingrédients d'origine naturelle



Noix de cajou
Tamari

Origine
Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Conditionnement
Sac de 5kg



Noix de cajou
Ail noir 3%

Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



LE VRAC - LA GAMME SNACK SUCRÉ

LES NOIX DE CAJOU SUCRÉES



Noix de cajou
Chocolat au lait
et fleur de sel

*Hiver et
automne*

Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Chocolat noir et
fleur de sel

*Hiver et
automne*

Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg



Noix de cajou
Pralinée - Noix de
coco

Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg

Nouveau !

Noix de cajou
Chocolat blanc
et noix de coco

*Hiver et
automne*

Noix de cajou du
Sénégal ou Burkina Faso
- Transformé en France

Sac de 5kg

LES SNACKS 100% FRUITS



Boules
Ananas séché

Origine

Ghana

Conditionnement

Sac de 1,5kg
Carton de 3kg



Boules
Mangue séchée

Ghana

Sac de 1,5kg
Carton de 3kg



Cubes
Banane séchée - coco

Ghana

Sac de 1,5kg
Carton de 3kg

LE VRAC - PROPRIÉTÉS ET CONSEILS DE CONSERVATION

Conditionnement :

Des conditionnements en sac de 1kg à 5kg selon les références.

Les noix de cajou enrobées sont conditionnées sous atmosphère protectrice pour assurer leur durée de conservation.

Date de durabilité minimale :

Les fruits secs et séchés : 24 mois à partir de la date de conditionnement

Les noix de cajou enrobées : 12 mois à partir de la date de production

Conditions de stockage :

Conserver les produits de préférence dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et au frais (<18°C) pour assurer leur conservation. Une fois ouverts, placer les produits dans un contenant hermétique (les transvaser dans un seau en plastique hermétique de préférence ou bien fermer le sac).

Conseils sur la gestion des flux de produit :

Le silo n'est pas un lieu de stockage mais un lieu de distribution non hermétique où le produit ne doit pas séjourner plus d'un mois pour des questions d'hygiène et de qualité organoleptique.

• Noix de cajou et produits sucrés :

Nous conseillons un remplissage des silos tous les 15 à 20 jours pour garder une qualité intacte du produit. Si vous ne pouvez pas garantir ce débit en magasin, nous vous conseillons de placer les produits les plus sensibles (noix de cajou enrobées ou grillées salées) dans des bocaux en verre. Les bocaux en verre sont très hermétiques et permettent un stockage des produits supérieur à un mois.

• Fruits séchés et sésame :

Ces produits sont moins sensibles à l'air ambiant et peuvent rester en contenant non hermétique pendant plusieurs semaines.

"Des stickers repositionnables pour communiquer sur vos silos et bocaux !"





Tous nos produits
sont certifiés FR-BIO-01

LA GAMME PRÉEMBALLÉE - EMBALLAGE 100% RECYCLABLE

LA GAMME ORIGINE



Noix de cajou
Nature

Poids
200g
x 10 unités
Disponible en 600g

EAN
3 770013 307010



Mangue Séchée
Lamelle

125g
x 10 unités

3 770013 307126



Ananas Séché
Morceaux

125g
x 10 unités

3 770013 3070119



Fleur d'hibiscus séchée
Calice

50g
x 10 unités

3 770013 307270



Sésame complet
Grillé

250g
x 10 unités

3 770013 307263



Banane séchée
Rondelles

125g
x 10 unités

3 770013 307461

LA GAMME PRÉEMBALLÉE - EMBALLAGE 100% RECYCLABLE



Noix de coco séchée
Lamelles épaisses

Poids
110g
x 10 unités

EAN
3 770013 307454

Nouveau !

Baobab
Poudre

150g
x 10 unités

3 770013 307485

LA GAMME CREATION



Noix de cajou
Grillée

100g
x 10 unités

3 770013 307003



Noix de cajou
Grillée salée

100g
x 10 unités

3 770013 307188



Noix de cajou
Curry de Madras



100g
x 10 unités

3 770013 307157



Noix de cajou
Piment d'Espelette

100g
x 10 unités

3 770013 307140



Noix de cajou
Tomate et Herbes
de Provence

100g
x 10 unités

3 770013 307232

LA GAMME CREATION



Noix de cajou
Tamari

Poids
100g
x 10 unités

EAN
3 770013 307393



Noix de cajou
Poivre de Malabar

100g
x 10 unités

3 770013 307416



Noix de cajou
Ail noir 3%

Nouveau !

100g
x 10 unités

3 770013 307478



Noix de cajou
Chocolat au lait
et fleur de sel

*Hiver et
automne*

100g
x 10 unités

3 770013 307386



Noix de cajou
Pralinée et noix de
coco

Nouveau !

100g
x 10 unités

3 770013 307409

LA GAMME PRÉEMBALLÉE - EMBALLAGE 100% RECYCLABLE



100%
Naturel

100%
Recyclable



Gamme
Origine

Fabriqué
en France



Gamme
Apéritive



Un emballage pratique

Un sachet stand-up et refermable pour garder toute la fraîcheur du produit même après ouverture.

Un nouvel emballage 100% recyclable !

Tout l'enjeu de trouver un emballage recyclable est d'assurer la fraîcheur du produit à l'intérieur du sachet au moins un an ! Les fruits secs ont tendance à s'oxyder rapidement au contact de l'air et de l'humidité. Le kraft n'est donc pas une solution pour assurer la conservation bien qu'il soit compostable et recyclable.

Aujourd'hui nous vous proposons un emballage plastique mono matériau recyclable partout ! Pour garder encore plus de fraîcheur, les produits sont conditionnés sous atmosphère protectrice.

“Mettez en avant vos produits !”

Casamance vous propose trois types de PLV pour vos sachets sur **précommande** :

- Un meuble en carton. Ce PLV est proposé pour une courte durée et peut-être accompagné d'une promotion. (6 références au minimum)
- Un meuble en bois permanent. (6 références au minimum)
- Un présentoir de comptoir en carton. (3 références)



Meuble en carton



Meuble en bois



Présentoir en carton

Accompagnez votre PLV d'une promotion

Nous proposons à nos clients une promotion annuelle sur la période de leur choix :

- Un meuble en carton
- 6 références minimum
- 10% de réduction sur toutes les références

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE



Date de durabilité minimale garantie

Une gestion des stocks en flux tendu nous permet de vous assurer des produits frais ! Nous vous garantissons une DDM résiduelle au moins égale au 3/4 de la DDM après production. Condition de stockage : en dessous de 20°C et à l'abri de la lumière.



Franco de port

Un franco de port compris entre 250€ et 350€ selon votre géolocalisation. En dessous du franco de port, les frais de livraison s'élèvent à 30€.
Pas de minimum de commande.



Livraison

Votre commande sera expédiée dans les 72h. La livraison est ensuite assurée par un transporteur : livraison A pour C (entre 2 et 5 jours).



Paiement

Nous demandons un paiement comptant avant livraison pour la première commande puis 30J date de facture pour les suivantes. Le paiement peut être effectué par virement bancaire ou part LCR (RIB à fournir dans ce dernier cas).



Comment commander ?

Les commandes sont à envoyer à **contact@casamance-bio.com** ou par téléphone au **06.73.95.48.85**

"Retrouvez-nous
aussi..."

SUR ANKORSTORE

Retrouvez toute notre gamme en vrac et en sachet sur **Ankorstore** !

Un **franco de 100€** par marque et
300€ multimarques

Des plus **petites**
quantités

ankorstore

Des **promotions** au
cours de l'année

Une **logistique**
simplifiée

Nouveau sur Ankorstore ? C'est votre première commande ?

Profitez de notre code pour bénéficier de 100€ de gratuité sur nos produits : **LIFT-JFUXQFSB**

SUR NOS RESEAUX !



Tenez-vous au courant de notre actualité sur les différents réseaux.

Suivez nos voyages en Afrique de l'Ouest, rencontrez nos partenaires, suivez la saisonnalité des fruits, comprenez nos filières, découvrez nos nouveaux produits ... !

www.casamance-bio.com

 Casamance Bio  Casamance_bio



CASAMANCE

500 Avenue de Pascouaou, 40150 Soorts-Hossegor

contact@casamance-bio.com

+33 6.73.95.48.85