

## Exportation de purée de mangue vers l'Europe

La demande de purée de mangue en Europe est motivée par l'expansion rapide des smoothies et la popularité de la saveur des mangues. Les purées de mangue sont en outre de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les aliments pour bébés, la pâtisserie, la confiserie et les produits laitiers. Les fournisseurs des nouveaux pays en développement trouvent des opportunités sur de grands marchés tels que les Pays-Bas, le Royaume-Uni, l'Allemagne, la France, l'Espagne et le Portugal. Les nouveaux fournisseurs font face à une forte concurrence de l'Inde, le plus grand fournisseur de purée de mangue au monde.

## Entrée de la purée de mangue sur le marché européen

Une certification de sécurité alimentaire, associée à des essais en laboratoire fiables et fréquents, contribue à créer une image positive pour les fournisseurs de purée de mangue qui souhaitent exporter vers l'Europe. Les fournisseurs émergents peuvent bénéficier d'avantages supplémentaires grâce à des méthodes de production durables et à la mise en œuvre de mesures de responsabilité sociale d'entreprise. Le concurrent le plus puissant des nouveaux fournisseurs de purée de mangue est l'Inde, avec une offre bien établie et sa variété Alphonso reconnue. Grâce à la forte production de mangue de l'Inde, ses fournisseurs peuvent maintenir les prix de la purée de mangue relativement bas par rapport à ceux des fournisseurs d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud.

## À quelles exigences votre purée de mangue doit-elle se conformer pour être autorisée sur le marché européen ?

### Quelles sont les exigences ?

Tous les aliments vendus dans l'Union européenne, y compris la purée de mangue, doivent être sûrs. Les produits importés ne font pas exception. Des limites sont imposées aux niveaux de contaminants nocifs tels que les résidus de pesticides. L'étiquetage et les essais en laboratoire doivent également établir clairement si la purée de mangue contient du sucre ou d'autres additifs.

### Contrôle des contaminants dans la purée de mangue

Le [règlement de la Commission](#) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires est fréquemment mis à jour. Les exigences les plus courantes concernant les contaminants dans la purée de mangue portent sur la présence de résidus de pesticides, d'organismes microbiologiques et de métaux lourds.

#### *Résidus de pesticides*

L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides trouvés dans et sur les produits alimentaires. Les produits contenant des niveaux de résidus de pesticides supérieurs à la limite prescrite sont retirés du marché européen. Il est toutefois assez rare de rencontrer des niveaux excessifs de résidus de pesticides dans le commerce de la purée de mangue. L'une des raisons en est que la peau de la mangue, qui contient habituellement plus de résidus que la chair du fruit, est retirée pendant la transformation. Les producteurs doivent quand même faire preuve de prudence et contrôler l'application de pesticides pendant la saison de production de mangues.

L'Union européenne publie et met régulièrement à jour [une liste](#) de pesticides dont l'utilisation est approuvée dans l'Union européenne. En 2019, la Commission européenne a adopté 12 nouvelles lois prescrivant des changements concernant près de 80 pesticides différents. L'une des modifications les plus importantes porte sur la [limite de chlorpyrifos](#) qui est fixée à 0,01 ppm à partir de novembre 2020.

#### *Contaminants microbiologiques*

La présence de niveaux très faibles de salmonelles, de E. coli et de Listeria dans des aliments prêts à être consommés ou transformés est une cause importante de maladies d'origine alimentaire. En raison du processus de production de la purée de mangue, qui implique normalement un traitement thermique (pasteurisation), le produit final n'est pas une source fréquente de contamination microbiologique. Si, toutefois, la purée de mangue n'est pas conservée dans des conditions de stockage optimales (à des températures plus élevées que recommandées, par exemple) ou si elle est mise sur le marché après la date d'expiration, le risque de contamination par des bactéries et des champignons augmente.

## Étiquetage et composition du produit

Suivant le type de purée de mangue, le produit doit être étiqueté « purée de mangue » ou « purée de mangue concentrée ». En cas d'ajout d'édulcorants, les mots « sucre(s) ajouté(s) » doivent être inclus à l'étiquette. Les informations relatives à l'emballage en vrac doivent être indiquées sur l'emballage ou dans les documents d'accompagnement. L'étiquetage des emballages en vrac doit inclure les informations suivantes :

- Nom du produit ;
- Numéro d'identification du lot ;
- Nom et adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur ;

- Instructions de stockage.

Le numéro d'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification.

En cas d'emballage au détail, l'étiquetage des produits doit être conforme au [Règlement de l'Union européenne concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#). Ce règlement précise les exigences relatives à l'étiquetage sur les valeurs nutritives, l'origine, les allergènes et la lisibilité (taille de police minimale pour les informations obligatoires). La purée de mangue n'est pas répertoriée parmi les produits potentiellement allergènes, mais en cas d'utilisation de sulfites comme conservateurs (par exemple dans les produits à base de mangue contenant du sucre ajouté), les sulfites doivent être indiqués en tant qu'allergène potentiel (à des concentrations de plus de 10 mg/litre). Les sulfites ne sont toutefois pas fréquemment utilisés dans les produits à base de purée de mangue.

En plus de ce règlement, à compter du 1er avril 2020, toute la nourriture emballée au détail en Europe doit porter une étiquette [indiquant l'origine](#). Par exemple, si de la pulpe de mangue est emballée aux Pays-Bas, l'emballage doit quand même indiquer l'origine. Cela peut être fait en indiquant un pays (par exemple le Pakistan), en indiquant « ne provient pas de l'UE », ou en déclarant « ce produit ne provient pas des Pays-Bas ».

Afin de mieux informer les consommateurs sur des choix alimentaires plus sains, plusieurs systèmes d'étiquetage nutritionnel volontaires ont été créés en Europe. Le plus connu et le plus largement accepté par les consommateurs est [nutri-score](#), mais il y en a d'autres comme [Nutriform battery](#) (Italie), [Front of Pack Nutritional Labelling](#) (également appelée le « code couleur », Royaume-Uni) ou [Keyhole](#) (Suède).

La composition et la qualité des purées de fruits, dont la purée de mangue, sont couvertes par la [Directive européenne relative aux jus de fruits](#). Cette directive spécifie les critères auxquels les différents produits doivent répondre et, notamment, quels fruits peuvent être utilisés, leur teneur minimale, quels ingrédients peuvent ou ne peuvent pas être ajoutés et la façon dont ces produits doivent être désignés sur l'étiquette. Le nom « jus de fruit » est par exemple réservé aux produits qui n'ont pas été sucrés, tandis que les « nectars de fruits » peuvent être sucrés. L'étiquette doit également indiquer clairement si un produit a été fabriqué à partir de jus concentré.

Concernant la composition du produit, plusieurs textes de la législation européenne fixent les additifs alimentaires autorisés. Le principal texte législatif est la [Directive de l'Union européenne sur les additifs alimentaires](#), mais plusieurs exigences plus spécifiques sont fixées pour les [enzymes](#), les [arômes](#) et les [vitamines et les minéraux](#).

Les importateurs européens sont parfois confrontés au problème de l'ajout non déclaré de substances à la purée de mangue (ajout, par exemple, de sucre de canne, de betterave ou de maïs, ou d'acide citrique). Ces ajouts sont illégaux et, par conséquent, interdits. De récents essais en laboratoire ont révélé l'ajout non déclaré de colorants alimentaires (tartrazine et jaune orangé S) dans le but d'intensifier la couleur de la pulpe de mangue. Un autre problème implique le plus souvent la fausse indication de l'utilisation de la variété Alphonso, par exemple, (souvent plus chère que les autres) alors que c'est une autre variété qui a été utilisée pour la production.

## Exigences en matière de conditionnement

L'emballage utilisé pour la purée de mangue doit protéger les caractéristiques organoleptiques et la qualité du produit. Il doit protéger le produit contre les contaminations et, notamment, bactériologique (mais aussi de la contamination par le matériau d'emballage lui-même). L'emballage doit également protéger le produit contre la perte d'humidité, la déshydratation et, le cas échéant, des fuites et, dans la mesure où cela est techniquement possible, ne doit pas modifier l'odeur, le goût, la couleur ou d'autres caractéristiques du produit.

Conseils :

- Pour en savoir plus sur les LMR, consultez le [site Internet de la Commission européenne sur les limites maximales de résidus](#). Pour vous préparer à tout nouveau changement des LMR, lisez les [examens des LMR en cours dans l'Union européenne](#).
- Consultez le site Internet de l'Association européenne de l'Industrie des jus de fruits et nectars pour en savoir plus sur la [législation européenne](#) applicable à la purée de mangue.
- Contrôlez et testez votre purée de mangue en appliquant les [méthodes analytiques](#) publiées par l'Association internationale des jus de fruits et de légumes (disponible pour les abonnés).
- Abonnez-vous au [Code de pratique](#) de l'Association européenne de l'Industrie des jus de fruits et nectars pour avoir accès aux [lignes directrices de référence](#) pour la purée de mangue et aux nombreuses méthodes analytiques utilisées pour contrôler la qualité.

## Quelles exigences supplémentaires les acheteurs ont-ils souvent ?

### Exigences de qualité

Les exigences de qualité de base pour la purée de mangue se fondent sur la [Directive relative aux jus de fruits de l'UE](#) et aux [Lignes directrices pour la purée de mangue](#) rédigées par l'Association européenne de l'industrie des jus de fruits et nectars. La qualité de la purée de mangue est définie par différents paramètres, dont les plus importants sont les suivants :

- Valeur Brix (teneur en sucre d'une solution aqueuse) : la valeur Brix de la purée de mangue dépend de la variété de mangue et du processus de production. Généralement comprise entre 13 et 24 (mais le plus souvent entre 14 et 16), la valeur Brix se trouve entre 28 et 40 pour la purée de mangue concentrée. Les fabricants de jus de fruits préfèrent une valeur Brix élevée.

- Le taux d'acidité influence la qualité et le prix du produit. Le taux d'acidité dépend beaucoup de la variété de mangues utilisées pour faire la purée. Le taux d'acidité est généralement exprimé en pourcentage d'acide citrique et varie généralement entre 0,2 % et 1 %. Dans la purée concentrée, ce taux peut parfois atteindre 3 %.
- Le ratio Brix / acidité est un autre indicateur de qualité. Il varie entre 37 et 50 pour la purée et est supérieur à 8 pour la purée concentrée.
- Goût, saveur et consistance. Les caractéristiques que sont le goût ou la saveur sont subjectives et ne peuvent pas être facilement déterminées sur la base de caractéristiques physiques. Ces caractéristiques sont influencées par des facteurs tels que la variété, la saison et la technologie de production. Les purées de mangue de qualité ont une valeur Brix plus élevée, une saveur plus intense et une consistance moins fibreuse. La purée produite à partir de la variété indienne Alphonso est perçue comme étant de haute qualité et correspond généralement aux prix les plus élevés du marché par rapport aux autres variétés telles que Totapuri, par exemple. La qualité de la purée d'Alphonso est également variable. Elle dépend de la saison de production, de la région où les mangues sont produites et du processus de production. Certains transformateurs européens aiment s'en tenir à la variété qu'ils connaissent afin d'éviter d'avoir à modifier leur recette.

### Options d'emballage

L'option d'emballage en vrac la plus courante pour la purée de mangue est l'emballage aseptique dans une outre à l'intérieur d'un récipient. Cet emballage est constitué de sacs aseptiques en polyéthylène placés dans des récipients. Les récipients varient entre 180 kg et 275 kg, mais le plus souvent entre 200 kg et 230 kg. Un autre type d'emballage utilisé principalement par le secteur des services alimentaires est l'emballage « caisse-outre » de quantités plus petites allant de 10 kg à 20 kg, plus adéquats pour les hôtels, les restaurants, les bars à smoothies, etc.

De nouvelles solutions d'emballage comprennent des conteneurs de vrac intermédiaires en acier. Ces emballages éliminent le besoin de fumigation et de traitement thermique et permettent de transporter de plus grandes quantités de purée emballée par conteneur, ce qui permet d'économiser sur les coûts de transport. Ceux-ci ne sont toutefois pas beaucoup utilisés par les grands fournisseurs de purée de mangue.

Différentes solutions sont utilisées pour emballer en moindres quantités la purée destinée au segment de la vente au détail, et notamment : les boîtes de conserve, les sacs en polyester laminé, les bouteilles en verre et en plastique, les pots en verre et les emballages spéciaux en carton pour liquides qui portent parfois le nom de la marque (comme Tetra Pak ou Elopak). L'exportation directe de purée de mangue vers le segment de la vente au détail européen n'est toutefois pas très courante.

### Certification de sécurité alimentaire

Bien que la législation européenne ne rende pas la certification de sécurité alimentaire obligatoire, elle est devenue indispensable pour la plupart des importateurs de produits alimentaires européens. Les importateurs européens les mieux établis ne travailleront pas avec vous si vous ne pouvez pas fournir un certain type de certification de sécurité alimentaire.

La plupart des acheteurs européens demandent une certification reconnue par l'[Initiative mondiale de la sécurité alimentaire](#). Pour la purée de mangue, les programmes de certification les plus populaires, tous reconnus par l'Initiative, sont les suivants :

- [Normes IFS](#)
- [Normes globales du British Retail Consortium](#) (BRCGS)
- [Certification du système de sécurité alimentaire](#) (FSSC 22000)

Il convient de noter que cette liste n'est pas exhaustive et que les systèmes de certification alimentaire sont constamment en voie de développement. La plupart des programmes de certification de la sécurité alimentaire s'appuient sur les normes ISO existantes telles que la norme [ISO 22000](#).

Bien que différents systèmes de certification de la sécurité alimentaire reposent sur des principes similaires, certains acheteurs peuvent préférer un système en particulier. Les acheteurs britanniques demandent souvent un certificat BRC, l'IFS étant plus répandu en Allemagne. Il convient par ailleurs de noter qu'une certification de sécurité alimentaire n'est qu'une base à partir de laquelle commencer à exporter vers l'Europe. En général, les acheteurs sérieux souhaiteront visiter / auditer vos installations de production dès les premières années de votre coopération.

Dans le secteur des jus de fruits, l'évolution la plus récente est la [certification SGF](#), qui vise à accroître la sécurité, la qualité et la concurrence équitable dans le secteur des jus de fruits par le biais de l'autorégulation industrielle. La SGF certifie les entreprises de transformation de fruits, les emballeurs, embouteilleurs, commerçants et courtiers en jus de fruits, ainsi que les entreprises de transport et les établissements frigorifiques de près de 60 pays à travers le monde.

Pour les producteurs de purée de mangue qui fournissent l'industrie des jus de fruits, une partie importante du système de certification de la SGF est l'[Assurance internationale des matières premières](#) (IRMA). Pour les entreprises de l'industrie des jus de fruits qui souhaitent contrôler toute la chaîne d'approvisionnement, la situation idéale serait la suivante : des agriculteurs certifiés [GlobalGap](#), des transformateurs de fruits certifiés IRMA et des embouteilleurs de jus certifiés par l'[IOCS](#), le système international de contrôle de la qualité des jus

et nectars. La certification IRMA est également applicable aux négociants / courtiers, sociétés de transport, producteurs de produits semi-finis et installations de stockage en plus des transformateurs de fruits.

### *Responsabilité sociale d'entreprise*

Les entreprises ont des exigences différentes en matière de responsabilité sociale. Certaines exigeront l'adhésion à leur code de conduite ou le respect des normes communes telles que sur l'échange de données à caractère éthique sur les fournisseurs ([SEDEX](#)), l'initiative pour le commerce éthique ([ETI](#)) ou l'initiative de conformité sociale de l'entreprise ([BSCI](#)), [For Life](#) ou [B-corp](#).

Conseils :

- Respectez strictement les règles ! Grâce à de nouvelles méthodes d'essais en laboratoire, il est très simple de détecter l'ajout non autorisé de sucres, d'eau ou d'autres fruits dans la purée de mangue. Se bâtir une bonne réputation sur le marché européen nécessite d'y consacrer beaucoup de temps et d'argent, mais sa destruction sera très rapide si vous êtes pris avec des produits frelatés ou de mauvaise qualité.
- Obtenez une certification de sécurité alimentaire. Vérifiez toutefois auprès des importateurs et des experts que la société de certification de la sécurité alimentaire que vous consultez est respectée par les acheteurs de l'Union européenne. Exemples de sociétés de certification indépendantes accréditées à l'international : [SGS](#), [CIS](#), [TÜV](#) et [Bureau Veritas](#).
- Lisez notre étude sur les [exigences des acheteurs de fruits et légumes transformés et de noix comestibles](#) pour avoir un aperçu général des exigences des acheteurs en Europe.
- Procédez à une auto-évaluation à l'aide du kit de démarrage du producteur via le [site Web BSCI](#).

### Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

#### *Purée de mangue biologique*

Pour commercialiser de la purée de mangue biologique en Europe, les mangues doivent être cultivées en vertu de méthodes de production biologique conformément à la [législation européenne](#) en la matière. Les installations de culture et de transformation doivent être auditées par un certificateur agréé avant que vous soyez autorisé à utiliser le logo biologique de l'Union européenne sur vos produits. La même exigence s'applique au logo du détenteur de la norme (la [Soil Association](#) au Royaume-Uni ou [Naturland](#) en Allemagne, par exemple).

Notons qu'il n'est possible d'importer des produits biologiques en Europe que si vous êtes en possession d'un [certificat d'inspection électronique](#) (e-COI). Chaque lot de produits biologiques importé dans l'Union européenne doit être accompagné d'un certificat d'inspection électronique, tel que défini à l'Annexe V du règlement [définissant les importations de produits biologiques depuis des pays tiers](#). Ce certificat d'inspection électronique doit être généré par le biais du [système expert de contrôle des échanges](#) (TRACES).

Un nouveau [règlement de l'UE relatif à la production biologique](#) a été adopté en 2018 et devrait entrer en vigueur en 2022. Le nouveau règlement autorisera l'agriculture mixte, associant la production conventionnelle et la production biologique, sous réserve que les deux soient suffisamment distinctes. De même, l'inspection de la production biologique et des produits biologiques sera plus stricte en vue d'empêcher la fraude. Les producteurs des pays tiers devront se conformer aux mêmes règles que ceux de l'UE.

#### *Certification de la durabilité*

Les deux systèmes de certification de la durabilité les plus couramment utilisés sont [Fair Trade](#) et [Rainforest Alliance](#). Fair Trade international a développé une norme spécifique pour les [fruits et légumes préparés et en conserve](#) destinée aux organisations de petits producteurs. Cette norme établit des mesures de protection pour les travailleurs des installations de transformation de la purée de mangue. Elle établit également les prix minimum et maximum du commerce équitable pour la pulpe de mangue, conventionnelle et biologique. Outre le prix international, les prix de la pulpe de mangue sont établis pour les produits de cinq régions différentes : Asie du Sud, Caraïbes, Afrique orientale et Zambie, Amérique du Sud et Afrique occidentale.

Les leaders de l'industrie des jus de fruits ont établi la [convention en faveur de jus durables \(SJC\)](#) dans l'objectif de rendre l'approvisionnement, la production et le commerce des jus et purées dérivés de fruits et de légumes et leurs concentrés 100 % durables d'ici 2030 à l'échelle mondiale.

Avec le soutien de [l'Association Européenne de l'Industrie des Jus de Fruits et Nectars](#) (AIJN), des entreprises travaillent ensemble au renforcement des normes sociales et environnementales aux étapes de la culture et de la transformation en déployant des certifications de durabilité sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. L'AIJN a établi la [plateforme RSE des jus](#) afin de soutenir, guider et inspirer les intervenants du secteur pour intégrer la responsabilité sociale des entreprises sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

La durabilité est devenue l'un des sujets les plus importants de l'agenda européen officiel. L'Union européenne a mis en œuvre un ensemble de politiques appelé [pacte vert pour l'Europe](#), qui vise à rendre l'économie européenne durable et neutre sur le plan climatique d'ici 2050. Ces politiques comprennent également des mesures spécifiques qui peuvent avoir un impact sur l'approvisionnement en provenance des pays en développement. Il s'agit notamment de réduire de 50 % l'utilisation de pesticides plus dangereux et de porter à 25 % la part des terres agricoles consacrées à l'agriculture biologique d'ici 2030.

Les certifications de durabilité sont axées sur différents aspects, comme la protection de l'environnement et un comportement étiqe envers les agriculteurs, employés et animaux. Certaines certifications s'occupent d'un

aspect seulement tandis que d'autres en traitent plusieurs. Il existe de nouveaux systèmes de certification basés sur les émissions de CO<sub>2</sub>, tel que [MyClimate](#) ou [Carbon Footprint Certification](#). [Planet Proof](#) est un système de certification qui prend en charge plusieurs aspects de la durabilité. Planet Proof comprend différents thèmes, tels que l'énergie et le climat, la protection des cultures, la conservation de la biodiversité et des paysages, la fertilité des sols, l'eau propre, l'emballage et les déchets.

### Certification ethnique

Les lois alimentaires musulmanes ([halal](#)) et juives ([casher](#)) imposent des restrictions alimentaires spécifiques. Si vous voulez vous concentrer sur un marché de niche ethnique juif ou musulman, vous devriez envisager de mettre en œuvre un plan de certification [halal](#) ou [casher](#).

Conseils :

- Consultez la [base de données de la carte de la durabilité](#) pour connaître les labels et les normes de durabilité.
- Consultez les [lignes directrices pour l'importation de produits biologiques dans l'Union européenne](#) pour vous familiariser avec les exigences des négociants européens en produits biologiques.
- Lisez notre étude sur les [tendances du marché européen des noix comestibles, des légumes et des fruits transformés](#) pour avoir un aperçu des initiatives de durabilité développées sur le marché européen.

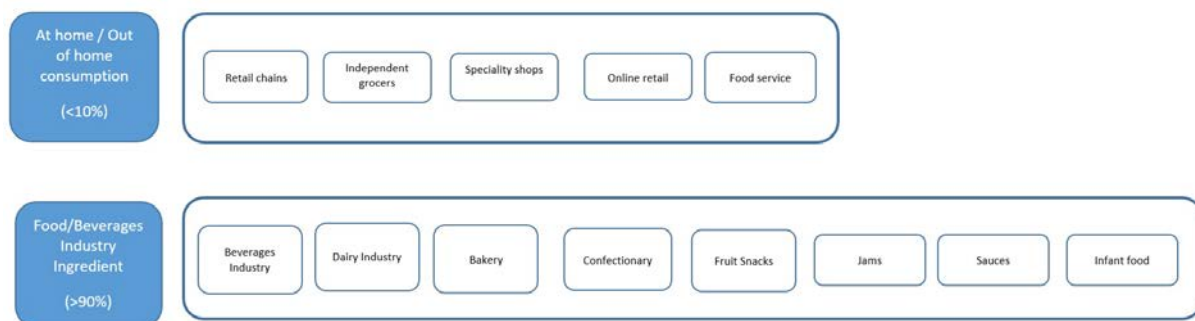
### Par quels biais pouvez-vous importer de la purée de mangue sur le marché européen ?

La purée de mangue est principalement utilisée comme un ingrédient en Europe. De nombreux acteurs participent à la chaîne d'approvisionnement de différents segments de l'industrie de la transformation des aliments. De plus grandes quantités de purée de mangue sont toutefois mises sur le marché par les importateurs spécialisés de fruits, légumes et ingrédients. Ces entreprises sont surtout connues comme fournisseurs du secteur européen des boissons.

### Comment le marché final est-il segmenté ?

Le plus grand utilisateur de purée de mangue d'Europe est l'industrie de la transformation des aliments et, notamment, le secteur des boissons. La purée de mangue est également utilisée dans différents autres segments (voir la Figure 1 ci-dessous). Au moins 90 % des importations de purée de mangue sont utilisées par l'industrie de l'alimentation et des boissons, et moins de 10 % sont vendus au détail sans avoir subi d'autres transformations. Le remballage de la purée de mangue est effectué par des entreprises européennes spécialisées, tandis que certains produits prêts à être vendus au détail sont directement importés, essentiellement par des fournisseurs de supermarchés asiatiques spécialisés.

Figure 1 - Segments du marché final pour la purée de mangue en Europe



Source : Autentika Global

### Segment de la transformation des aliments

Le segment de la transformation des aliments représente la plus grande part du marché de la purée de mangue en Europe. Ce segment de la transformation des aliments devrait continuer à croître en raison de la popularité de la saveur de la mangue chez les consommateurs européens. Plusieurs développements et lancements de produits importants sont décrits dans le chapitre de cette étude consacré aux tendances. Les utilisateurs finaux de purée de mangue les plus courants comprennent, notamment :

- **Le secteur des boissons** est le plus grand utilisateur de purée de mangue importée. Il existe trois types de boissons dans lesquelles la purée de mangue est utilisée comme ingrédient : les jus de fruits/nectars, les smoothies et les boissons sans alcool. Les entreprises de mélange et d'embouteillage de jus utilisent la purée de mangue pour créer des saveurs différentes. Les smoothies sont un segment en plein essor dans le secteur des boissons, et la purée de mangue en est l'un des ingrédients les plus populaires. La purée de mangue est également de plus en plus utilisée dans les boissons sans alcool telles que les boissons énergétiques, les boissons pour sportifs, les thés glacés et les eaux minérales avec jus de fruit ajouté.
- **Le secteur des produits laitiers** utilise de la purée de mangue dans des préparations aux fruits utilisées comme ingrédients pour les crèmes glacées et les yaourts à boire et à manger à la cuillère.

Normalement, les transformateurs de produits laitiers ne sont pas directement fournis en purée de mangue, mais par l'intermédiaire de sociétés spécialisées en ingrédients alimentaires qui créent des solutions personnalisées. Dans ces préparations aux fruits, la purée de mangue est mélangée à d'autres ingrédients tels que du sucre, du sirop de glucose, des gélifiants, des épaississants, des aromatisants, de l'amidon, des régulateurs d'acidité, etc.

- **L'industrie de la pâtisserie et de la confiserie** utilise la purée de mangue comme ingrédient pour les garnitures de gâteaux, les pâtisseries, les en-cas au chocolat et bien plus encore. Comme celui des produits laitiers, ce segment est généralement fourni par des sociétés d'ingrédients alimentaires. Les solutions de garniture aux fruits pour l'industrie de la pâtisserie sont généralement thermostables (ce qui signifie qu'elles peuvent être maintenues à température ambiante).
- **Les en-cas ou les barres aux fruits** sont une nouvelle tendance sur le segment européen des en-cas sucrés. Les barres aux fruits sont une catégorie qui croît rapidement en Europe, et plusieurs lancements de produits sont décrits dans d'autres chapitres de cette étude. Bien que de nombreuses barres aux fruits utilisent principalement des fruits secs, elles sont également produites par la déshydratation de purées de fruits, dont la purée de mangue.
- L'industrie **des confitures et des conserves** est encore un utilisateur de purée de mangue modeste, mais plusieurs produits inspirés de la mangue ont fait leur apparition sur les marchés européens, en [Espagne](#), en [France](#) et en [Allemagne](#), par exemple. En dehors des purées de mangue naturelles, le segment des pâtes de fruits utilise de la purée de mangue sucrée de manière similaire aux secteurs des produits laitiers et de la pâtisserie.
- Le secteur des **saucés et condiments** utilise couramment de la purée de mangue comme ingrédient des produits « chutney » et « salsa ». Le marché du chutney est particulièrement développé au Royaume-Uni, [Patak's](#) étant la première marque britannique et européenne.
- **L'industrie des aliments pour nourrissons** utilise de la purée de mangue (très souvent biologique), généralement mélangée à d'autres purées et autres ingrédients pour produits alimentaires pour nourrissons.

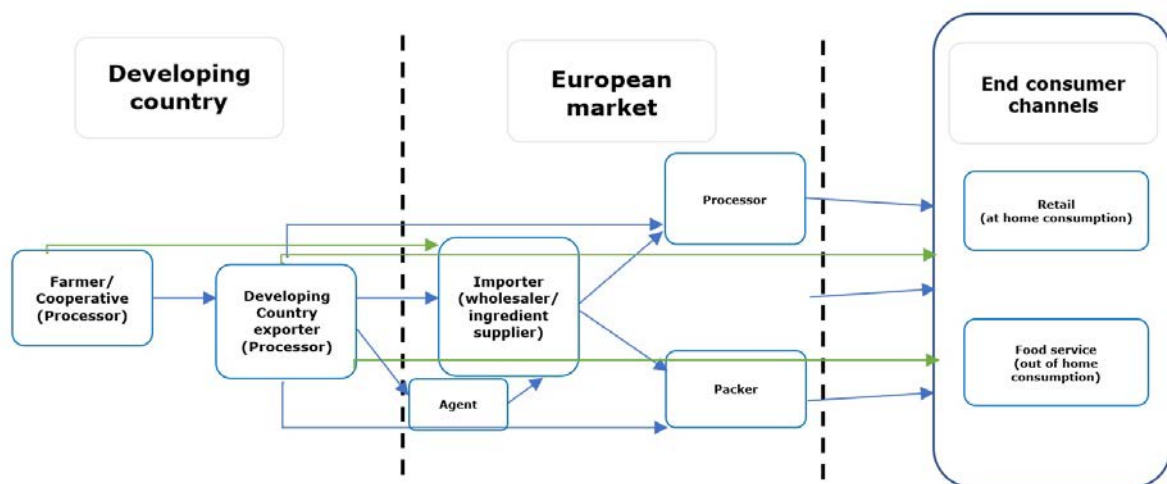
Conseils :

- Cherchez, dans la liste des exposants du salon spécialisé [Fi Europe](#), des acheteurs potentiels pour votre purée de mangue dans le segment des ingrédients alimentaires.
- Visitez ou exposez au salon [ISM Cologne](#), le premier salon européen pour les bonbons et les collations, et explorez les opportunités du segment des en-cas aux fruits.

### Via quels canaux la purée de mangue apparaît-elle sur le marché final ?

Les importateurs spécialisés de fruits et d'ingrédients représentent le canal le plus important pour la purée de mangue en Europe. Il existe d'autres canaux, tels que les agents, les transformateurs d'aliments ou les entreprises de services alimentaires.

Figure 2 - Canaux du marché européen pour la purée de mangue



Source : Autentika Global

### Importateurs / grossistes

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Parfois, ils agissent seulement comme des sociétés commerciales et revendent la purée de mangue importée sans plus la transformer. D'autres réalisent des opérations de transformation et créent des solutions personnalisées pour les utilisateurs de l'industrie alimentaire (comme décrit dans le chapitre sur les segments ci-dessus).

Les importateurs sont généralement bien informés sur le marché européen, et surveillent de près l'évolution des pays producteurs de purée de mangue. C'est ainsi qu'ils peuvent devenir votre meilleur contact, parce qu'ils peuvent vous informer de l'évolution du marché en temps opportun et vous fournir des conseils pratiques sur vos exportations. Les importateurs de purée de mangue importent normalement d'autres types d'ingrédients tels que des jus concentrés et des purées d'autres sociétés européennes et importateurs de fruits, de fruits surgelés, etc. Offrir d'autres produits que la purée de mangue peut par conséquent accroître votre compétitivité.

Pour les nouveaux fournisseurs, le challenge consiste à établir des relations durables avec les importateurs les plus connus, qui travaillent généralement déjà avec des fournisseurs qu'ils ont sélectionnés. Régulièrement, les importateurs établis effectuent des audits et visitent les pays producteurs. Nombre de nouveaux contacts s'aperçoivent au début de la relation qu'ils doivent offrir la même qualité à des prix plus bas que leurs concurrents.

Les importateurs et les fabricants de denrées alimentaires subissent la pression des détaillants. Les exigences supérieures imposées par le secteur du détail pèsent sur la chaîne d'approvisionnement. Cette pression se traduit par une baisse des prix, mais aussi par la valeur ajoutée associée aux aspects « durables », « naturels », « biologiques » ou « du commerce équitable » des produits. Résultat : la chaîne d'approvisionnement doit faire preuve de transparence. Pour y parvenir, de nombreux importateurs élaborent leurs propres codes de conduite et nouent des relations durables avec leurs fournisseurs préférés dans les pays en développement.

### *Agents / courtiers*

Le rôle des agents dans le commerce de la purée de mangue n'est pas aussi important que dans les autres secteurs des fruits et légumes transformés. Normalement, les agents agissent en tant que sociétés indépendantes qui négocient au nom de leurs clients et en tant qu'intermédiaires entre acheteurs et vendeurs. Le plus souvent, ils facturent des commissions qui vont de 2 % à 4 % du prix de vente pour ce service d'intermédiaire.

### *Sociétés de transformation des aliments*

Le segment de la transformation des aliments est décrit dans le chapitre précédent. Bien que la majorité des entreprises de transformation soient fournies par des importateurs spécialisés, certaines peuvent importer de la purée de mangue directement. Certaines entreprises de mélange et d'embouteillage importent directement des ingrédients crus (tels que des purées et des concentrés de jus de fruits), par exemple.

En dehors des secteurs de la transformation des aliments mentionnés, il est important de noter que les entreprises spécialisées dans les ingrédients aromatisants utilisent des quantités importantes de purée de mangue pour produire des solutions de saveur personnalisées. L'une des plus grandes entreprises dans ce domaine est la société suisse [Firmenich](#), qui utilise la purée de mangue comme ingrédient pour la production de saveurs et de bases pour boissons sans alcool, boissons alcoolisées, boissons sans alcool en poudre et gazeuses.

### *Canal de vente au détail*

Il est rare que les détaillants achètent directement auprès des exportateurs des pays en développement. Dans certains cas, toutefois, les exportateurs (transformateurs) des pays en développement emballent directement pour les marques de distributeurs, voire pour leurs propres marques, mais c'est très rare dans le cas de la purée de mangue.

Les entreprises d'embouteillage et de mélange de jus de fruits peuvent se spécialiser dans la fourniture de marques de distributeurs pour les canaux de la vente au détail. Dans de nombreux cas, les entreprises de jus de fruits qui ont des noms de marques établis produisent également des jus et des nectars pour des marques distributeurs.

Dans les supermarchés asiatiques spécialisés, la purée de mangue peut être vendue directement au détail comme produit de marque créé dans le pays fournisseur. Cependant, ces produits ne sont généralement pas vendus directement aux supermarchés asiatiques, mais par l'intermédiaire de fournisseurs spécialisés de ces détaillants.

Récemment, le secteur de la vente au détail s'est beaucoup tourné vers le segment du discount ou celui du haut de gamme. Consolidation, saturation du marché, concurrence féroce et faiblesse des prix sont les caractéristiques clés du marché européen des produits alimentaires de détail. En Europe, les principales entreprises de vente de produits alimentaires au détail diffèrent d'un pays à l'autre. Les sociétés qui détiennent les plus grandes parts de marché sont Schwartz Gruppe (marques Lidl et Kaufland), Carrefour, Tesco, Aldi, Edeka, Leclerc, Metro Group, Rewe Group, Auchan, Intermarché et Ahold (Delhaize, Albert Heijn et plusieurs autres marques).

### *Restauration*

La restauration (les hôtels, restaurants et établissements de restauration) est généralement fournie par des importateurs (grossistes) spécialisés. Le segment de la restauration nécessite souvent un emballage aseptique spécifique appelé « caisse-outre » qui peut être conservé à température ambiante. Cet emballage peut être ouvert et permet l'utilisation fréquente de lots plus petits, ce qui peut être idéal pour les bars à jus, les restaurants, les hôtels et les pubs. Les « [caisses-outres](#) » plus grosses (souvent de 20 kg) de purée de mangue sont utilisées par les restaurants, les hôtels et les traiteurs, tandis que les [emballages plus petits](#) (généralement 1 kg) sont utilisés par les pubs et les bars à cocktail.

La découverte des cuisines du monde, la nourriture saine et le plaisir de manger sont les principaux moteurs de la restauration en Europe. Les types d'activités qui tendent à se développer le mieux sont les nouveaux (et plus sains) fast-foods, food trucks et restaurants ambulants, ainsi que les restaurants qui servent une cuisine internationale et les bars à jus / smoothies.

Conseils :

- Consultez la [liste des membres](#) de la Fédération européenne du commerce des fruits séchés et des fruits à coque comestibles (FRUCOM) pour y trouver des acheteurs de différents canaux et segments.
- Comprenez la pression exercée par les détaillants en faveur de produits durables et améliorez votre compétitivité en investissant dans différents programmes de certification liés à la RSE, aux denrées biologiques ou à la sécurité alimentaire. Une certification de sécurité alimentaire est une exigence minimale si vous souhaitez exploiter le segment de la vente au détail.

### Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

Les importateurs spécialisés semblent être le contact le plus utile si vous avez l'intention d'exporter de la purée de mangue sur le marché européen. Cette remarque est particulièrement pertinente pour les nouveaux fournisseurs car fournir directement le secteur de la transformation des aliments ou le segment du détail est très exigeant et nécessite des investissements considérables dans le domaine de la qualité et de la logistique.

### À quelle concurrence êtes-vous confronté sur le marché européen de la purée de mangue ?

#### Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

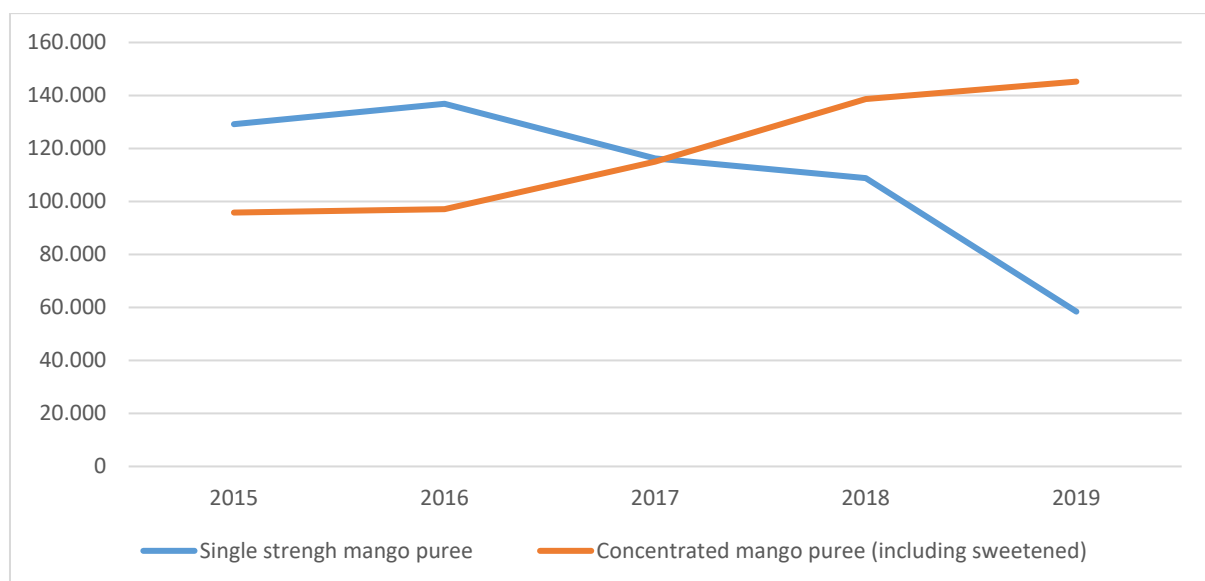
L'Inde est le principal concurrent des nouveaux fournisseurs de purée de mangue en Europe. Le pays fournit plus de 70 % de toutes les purées de mangue exportées vers l'Europe. Plusieurs autres pays, qui ont aussi une réputation établie sur le marché européen sont le Brésil, l'Équateur, la Colombie, le Mexique, le Pérou et Cuba.

Les fournisseurs émergents de l'Europe sont le Pakistan, le Vietnam, l'Égypte et certains pays africains. Le Pakistan est déjà devenu un fournisseur important. La production provenant de pays d'Afrique est très faible, d'environ 10 000 tonnes, le Kenya étant le premier fournisseur. Dans une moindre mesure, certaines quantités sont traitées en Côte d'Ivoire.

Il convient de noter que des données statistiques précises ne sont pas disponibles sur le commerce et la production de la plupart des pays producteurs de purée de mangue. La seule exception est l'Inde, qui a développé un code pour la pulpe de mangue, sans toutefois disposer d'un code précis pour toutes les formes de purée de mangue concentrée. Certains codes statistiques douaniers de l'Inde ne sont en outre pas harmonisés avec les codes utilisés par l'Union européenne et par l'Organisation mondiale des douanes. L'Union européenne n'a pas de code statistique pour le contrôle des importations de purée de mangue. Les données présentées ici sont par conséquent fondées sur une combinaison des sources statistiques disponibles et d'estimations.

#### L'Inde, premier fournisseur mondial de purée de mangue

Figure 3 : Exportations indiennes de purée de mangue, en tonnes



Source : ITC TradeMap et APEDA

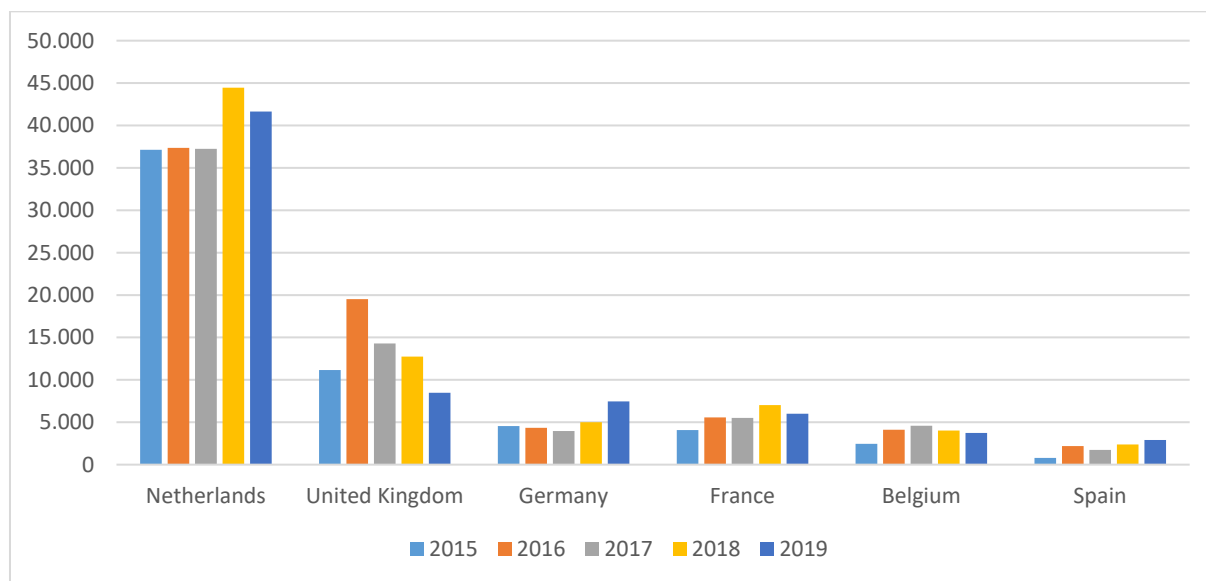


La purée de mangue peut être produite sans extraction de l'eau (purée de concentration naturelle) ou en retirant physiquement une partie de sa teneur en eau (purée de mangue concentrée).

Avec une production d'environ 500 000 tonnes, l'Inde est le premier producteur mondial de purée de mangue. Environ la moitié de cette quantité est consommée dans le pays, et les 50 % restants sont exportés. L'Arabie Saoudite est le premier importateur de purée de mangue indienne (16 % des exportations), suivie de près par les Pays-Bas (15 % des exportations). Ensemble, ces deux pays importent environ un tiers de la production totale de l'Inde. La principale différence est que les Pays-Bas importent essentiellement de la purée de mangue concentrée, tandis que l'Arabie Saoudite importe principalement de la purée de mangue de concentration naturelle.

Comme le montre la Figure 3, avant 2017, l'Inde exportait surtout (environ 60 %) de la purée de mangue de concentration naturelle. En 2017, toutefois, la structure de ses exportations a changé et l'Inde a exporté principalement de la purée concentrée. L'une des raisons en est la récolte extrêmement importante de la saison 2017/2018, qui a entraîné une baisse des prix à l'exportation, plus de mangues ayant été transformées en purée concentrée afin de stabiliser les prix. Une autre raison a été la demande croissante de la Chine (mais aussi de nombreux autres pays) en purée concentrée. L'exportation de purée concentrée est plus pratique et plus rentable, car elle permet d'économiser au niveau du transport et de l'emballage.

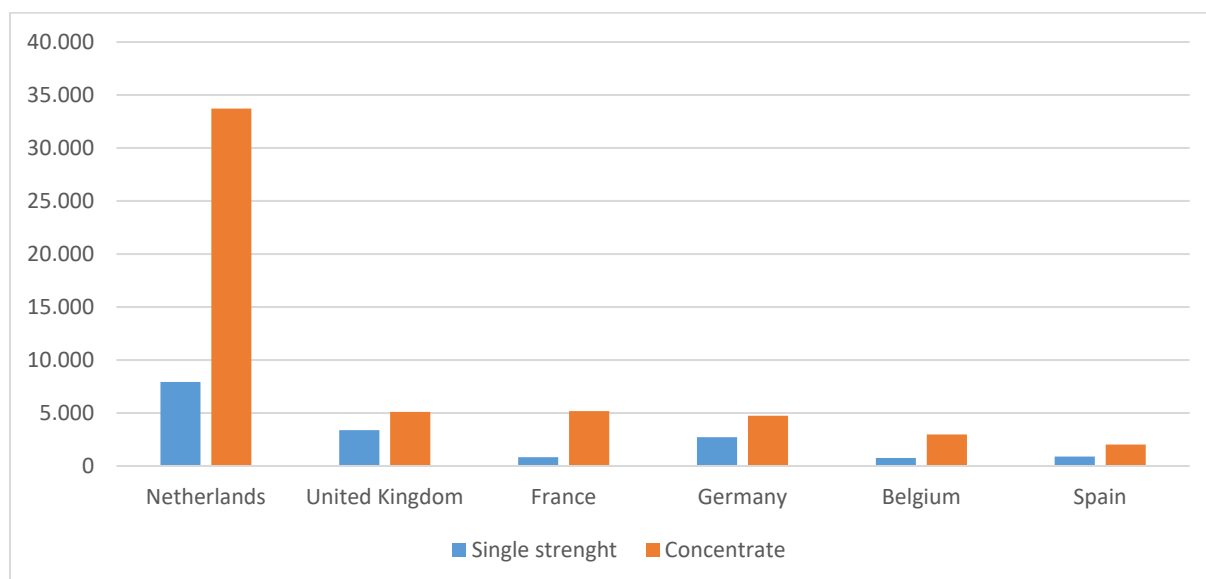
Figure 4 : Principales destinations européennes pour la purée de mangue indienne, par parts de volume, en tonnes



Source : APEDA

Environ 35 % des exportations indiennes de purée de mangue sont destinées à l'Union européenne. Avec plus de 50 % du total des exportations indiennes vers l'Europe, les Pays-Bas sont la principale destination d'exportation, suivis du Royaume-Uni, de la France et de l'Allemagne. Bien que les quantités en question soient encore très faibles, la Pologne est le marché qui connaît la croissance la plus rapide pour les exportations de l'Inde vers l'Europe. En passant de 12 tonnes seulement en 2014 à plus de 770 tonnes en 2018, les exportations de l'Inde vers la Pologne ont été multipliées par 60.

Figure 5 : Principales destinations européennes pour la purée de mangue indienne, par types de purées, en tonnes, 2019



Source : ITC TradeMap

La plus grande partie de la purée de mangue indienne mise sur le marché européen est de la purée de mangue concentrée. Le premier importateur, les Pays-Bas, importent plus de 80 % de la purée de mangue concentrée indienne.

La transformation de la purée de mangue est réalisée par plus de 70 entreprises de transformation. La plupart des transformateurs sont situés dans les États de l'Andhra Pradesh (en majorité dans le district de Chittoor) et de Tamil Nadu (en majorité dans le district de Krishnagiri). Certains transformateurs sont également situés dans

les États de Maharashtra et Gujrat. Plus de 100 variétés de mangue sont cultivées en Inde, mais quelques-unes seulement sont transformées en plus grandes quantités.

La première variété utilisée pour la transformation en purée est la mangue Totapuri (à plus de 70 %) suivie par l'Alphonso (moins de 20 %).

Les autres variétés de mangue utilisées pour produire de la purée en Inde sont :

- Sidhura (avec des prix compris entre ceux de l'Alphonso et de la Totapuri) ;
- Kesar (un substitut de l'Alphonso) ;
- Rumani (avec des prix inférieurs à ceux de la Totapuri) ; et
- Neelam (un substitut de la Totapuri).

Avec les prix les plus élevés, la purée de mangue Alphonso est la référence des purées de valeur Brix élevée, tandis que la purée de mangue Totapuri est une référence pour les purées de valeur Brix inférieure. La Totapuri (une variété moins chère) est en général utilisée pour mélanger différents types de jus et autres boissons, tandis que l'Alphonso est plutôt utilisée dans d'autres industries de transformation en raison de sa saveur spécifique et prisée. La purée Alphonso est fréquemment vendue en concentration naturelle (généralement avec une valeur Brix de 16 à 18°) afin de mieux préserver sa saveur, tandis que la purée Totapuri est vendue sous les deux formes, purée de concentration naturelle et purée concentrée.

La qualité de la purée Alphonso n'est pas la même pour tous les transformateurs et pour toutes les régions de transformation en Inde. La purée Alphonso produite à partir de mangues cultivées près des côtes du Maharashtra et de Goa est généralement considérée comme étant celle de la meilleure qualité. Les transformateurs européens appellent ce produit « Purée de mangue Alphonso de l'Ouest » et en fixent le prix.

Le secteur indien de la purée de mangue est soutenu par plusieurs organisations indiennes. L'[Autorité pour l'expansion des exportations de produits agricoles et alimentaires transformés](#) (APEDA) apporte une assistance financière et technique aux transformateurs de mangue indiens afin d'améliorer la qualité et le marketing d'exportation. L'[Organisation indienne de promotion du commerce](#) (ITPO) soutient la participation des entreprises indiennes aux salons internationaux. Le [Conseil de promotion du commerce indien](#) (TPCI) soutient le gouvernement et les entreprises du pays en fournissant des services de recherche sur le commerce et de promotion des exportations.

La pandémie de la COVID-19 a eu des conséquences négatives sur la production de mangue et sur la fabrication de purées en 2020. L'absence de bus et de trains a empêché les travailleurs de se déplacer pour recueillir les mangues. Cela a entraîné une offre insuffisante et de nombreux producteurs ont peu produit, voire pas du tout, durant la saison 2020. On estime que l'Inde a produit un tiers du volume de purée de mangues Alphonso qu'elle avait produit en 2019.

### *Le Mexique, premier fournisseur de l'Amérique du Sud*

Avec une production d'environ deux millions de tonnes de mangues fraîches par an, le Mexique dispose de suffisamment de matières premières pour les transformer en purée. Les mangues sont cueillies pour être transformées le long de la côte Pacifique du Mexique, du Chiapas au Sinaloa du Nord. Plusieurs variétés de mangue sont utilisées pour la production de la purée de mangue. Les variétés les plus connues utilisées pour cette transformation comprennent : Manila Tommy Atkins, Ataulfo, Haden, Oro, Kent et Keith.

Les États-Unis sont le principal marché des exportations de mangue mexicaine (40 000 à 50 000 tonnes). Les concentrés et purées surgelées constituent une grande proportion des exportations de purée de mangue du Mexique. 6 000 à 7 000 tonnes de la production totale sont exportées vers l'Europe. On estime que les Pays-Bas sont le principal importateur de purée de mangue mexicaine, suivis du Royaume-Uni et de l'Espagne.

### *La Colombie, transformateur de mangue Magdalena*

Les exportations de purée de mangue en provenance de Colombie sont estimées à entre 20 000 et 30 000 tonnes, les États-Unis en absorbant la plus grande part. Les Pays-Bas sont le principal marché de la purée de mangue colombienne en Europe. La Magdalena est l'une des principales variétés de mangue utilisées pour être transformées en purée en Colombie. La majorité des opérations de transformation de la mangue sont concentrées dans le nord de la Colombie (département Atlántico).

### *Le Brésil, fournisseur émergent*

Il n'y a pas de données disponibles sur les exportations de purée de mangue du Brésil. Selon nos estimations, le Brésil exporte entre 10 000 et 15 000 tonnes de purée de mangue, les États-Unis en étant la principale destination. Les principales variétés de mangue brésiliennes utilisées pour être transformées en purée sont la Tommy Atkins, ainsi que la Palmer, Kent et Uba. Les quantités exportées en Europe sont faibles en raison des prix élevés dus aux frais douaniers de 11 % appliqués aux produits brésiliens.

### *Le Pérou, exportations en Europe à la hausse*

Les exportations de purée de mangue en provenance du Pérou sont estimées à plus de 10 000 tonnes, les États-Unis étant la destination la plus importante (avec environ 40 %), suivis des Pays-Bas. La saison de production commence en décembre et finit en avril. Les variétés utilisées pour être transformées en purée sont Chato de Ica, Criollo Edward, Kent et Haden. La Haden est la variété que l'on trouve le plus, mais elle est principalement utilisée pour l'exportation de produits frais. La Chate de Ica est perçue comme une variété de haute qualité et est comparable à la variété Alphonso en Inde.

### *L'Équateur, qui exporte principalement aux États-Unis*

Les exportations de purée de mangue en provenance d'Équateur sont estimées à environ 3 000 tonnes. La production a lieu en hiver, entre décembre et avril. Haden et Tommy Atkins font partie des principales variétés utilisées pour être transformées, mais Kent et Keitt sont également utilisées. 15 à 20 sociétés transforment des mangues en Équateur. Environ la moitié de ces exportations est destinée aux États-Unis, tandis que l'Europe importe une part relativement faible des exportations équatoriennes.

Conseils :

- Visitez le site Web de l'[APEDA](#) pour vous informer des derniers développements dans l'industrie indienne de la purée de mangue.

### *Avec quelles entreprises êtes-vous en concurrence ?*

Dans le monde entier, de nombreuses entreprises font de la purée de mangue. Leurs capacités de production varient beaucoup. Certaines entreprises transforment des milliers de tonnes de mangues et peuvent avoir des prix très compétitifs. Cela étant, de nombreuses petites sociétés de transformation produisent une purée de mangue de haute qualité. Les entreprises mentionnées ci-dessous ne sont que quelques exemples d'exportateurs de purée de mangue qui ont réussi.

#### *Inde*

[Jain Farm Fresh Foods](#), filiale de [Jain Irrigation Systems](#), est le plus grand transformateur de mangues en Inde, et même au monde. La société transforme 170 000 tonnes de mangues par an. La principale variété utilisée pour être transformée est la mangue Totapuri, qui représente environ 100 000 tonnes. La plupart des mangues sont produites dans les plantations de l'entreprise et 35 % environ sont achetées à des agriculteurs. La société possède une usine à Jalgaon (Maharashtra) et deux à Chittoor (Andhra Pradesh). Jain fournit de la purée de mangue à de nombreux marchés internationaux et à de très grandes entreprises telles que Coca-Cola, Unilever, Nestlé, etc.

Outre la production de purée de mangue, l'entreprise transforme également plusieurs types de légumes et d'épices (et dispose d'immenses capacités de transformation et de déshydratation d'ail et d'oignon). En 2018, Jain a racheté la société belge [Innovafood](#), une importante société de commerce dans le domaine des épices et des légumes secs. Cette présence européenne a aidé l'entreprise à entrer plus facilement sur les marchés européens.

Pour utiliser ses immenses capacités de transformation de la mangue, Jain Farm Fresh a développé le projet [Unnati](#). Ce projet a pour but d'aider les agriculteurs à augmenter le rendement de leurs cultures de mangue grâce à la technique de plantation à ultra-haute densité. Grâce au grand nombre de manguiers par hectare et à des pratiques agricoles modernes, les agriculteurs peuvent augmenter leurs revenus.

Il existe de nombreuses autres entreprises exportatrices de purée de mangue en Inde. Parmi les exemples les plus notables, citons notamment : [ABC Fruits](#) (un autre grand transformateur dont les capacités s'élèvent à 30 tonnes par heure), [Vimal Agro Products](#) (exportateur et fournisseur de pulpe en conserve sur le marché indien), [Allana](#) (aussi un très grand transformateur), [Mother Dairy](#) (une entreprise de transformation du lait et de certains fruits), [Tmn International](#) (l'un des plus grands exportateurs), [Shimla Hills](#), [Lion Group](#), [Ghousia Food](#), [Jadli Foods](#), [Tricom Fruit Products](#), [Capricorn](#), [Galla Foods](#), [Keventer](#), [MR Fruits](#), [Sunrise Naturals](#) et [Sahyadri Farms](#).

#### *Entreprises mexicaines*

[MexiFrutas](#) est le plus grand transformateur de purée de mangue du Mexique avec trois usines de transformation (Acaponeta et États du Nayarit et du Chiapas). Outre la production de purée de mangue, la société est l'une des rares entreprises capables de produire du jus de mangue clarifié. Les autres entreprises et exportateurs de purée de mangue mexicains comprennent : [Frozen Pulps](#), [Interfruit](#), [Fruxo](#), [Citrofruit](#), [Puremango](#), [Valle Nuevo](#), [Altex](#).

#### *Entreprises brésiliennes*

Exemples d'entreprises brésiliennes : [Purea](#), [Vianectare](#), [Tropjuice](#), [Atlantica Foods](#), [Strauss](#), [Petruz](#) (qui a une filiale au Danemark).

### Entreprises colombiennes

[Compañía Envasadora del Atlántico](#) (CEA) est le plus grand exportateur de purée de mangue de Colombie. CEA dispose actuellement de cinq lignes de pulpe aseptique et d'une ligne de jus et de pulpe surgelée, et exporte vers plus de 37 pays à travers le monde. CEA exporte environ 90 % de toutes les purées de mangue colombiennes. Les autres entreprises colombiennes de purée de mangue comprennent [Nutrium](#), [FLP](#), [SAS](#), [Mah](#), [Mankay](#) et [Productos Basicos](#).

### Entreprises péruviennes

[Corporación Lindley](#) est un grand négociant de purées de mangue, mais la société est plus connue pour sa marque de détail Inca Cola, une filiale de The Coca Cola Company au Pérou. Autres exemples d'entreprises péruviennes : [Arca Continental](#), [Agromar Industrial](#), [Pacific Fruit](#) et [Agroindustrias](#).

### Sociétés équatoriennes

Exemples de sociétés équatoriennes : [Quicornac](#), Tropifrutas (qui appartient au groupe [Passina](#)), [Industrias Borja](#) et [Austrofoods](#).

Conseils :

- Faites appel aux services de votre agence nationale de promotion des exportations et participez activement à l'élaboration de stratégies d'exportation.
- Visitez régulièrement les grands salons européens afin de rencontrer vos concurrents et clients potentiels. Exemples de salons : [ANUGA](#), [SIAL](#) et [Food Ingredients](#).
- Participez à la conférence organisée par l'[Association internationale des jus de fruits et de légumes](#) pour rencontrer des producteurs, exportateurs et négociants de purée de mangue.

### Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

L'un des principaux substituts de la purée de mangue est la mangue fraîche, à partir de laquelle de la purée fraîche peut être extraite à la maison. D'autres purées et jus tropicaux concurrencent la purée de mangue sur le marché. Les machines de mélange de jus sont très populaires en Europe et, généralement, les consommateurs font leurs propres smoothies avec des mangues fraîches. Il n'est en outre pas encore très courant d'acheter de la pulpe de mangue dans les supermarchés européens pour la consommer chez soi (hors préparations pour nourrissons).

Conseil

- Lisez l'[étude du CBI sur la mangue fraîche](#) pour comprendre l'industrie de la mangue et découvrir les outils promotionnels utilisés par les fournisseurs de mangue fraîche.

### Quels sont les prix de la purée de mangue ?

Selon le pays, la chaîne de détail et la marque, les prix de la purée de mangue vendue aux consommateurs finaux sont très variables en Europe. La purée de mangue n'est toutefois pas un produit de détail courant, comme expliqué ci-dessus, et une ventilation des différences entre les prix pratiqués par les agriculteurs des pays en développement et les prix de détail de la purée de mangue ne donne pas une indication fiable des prix à l'exportation.

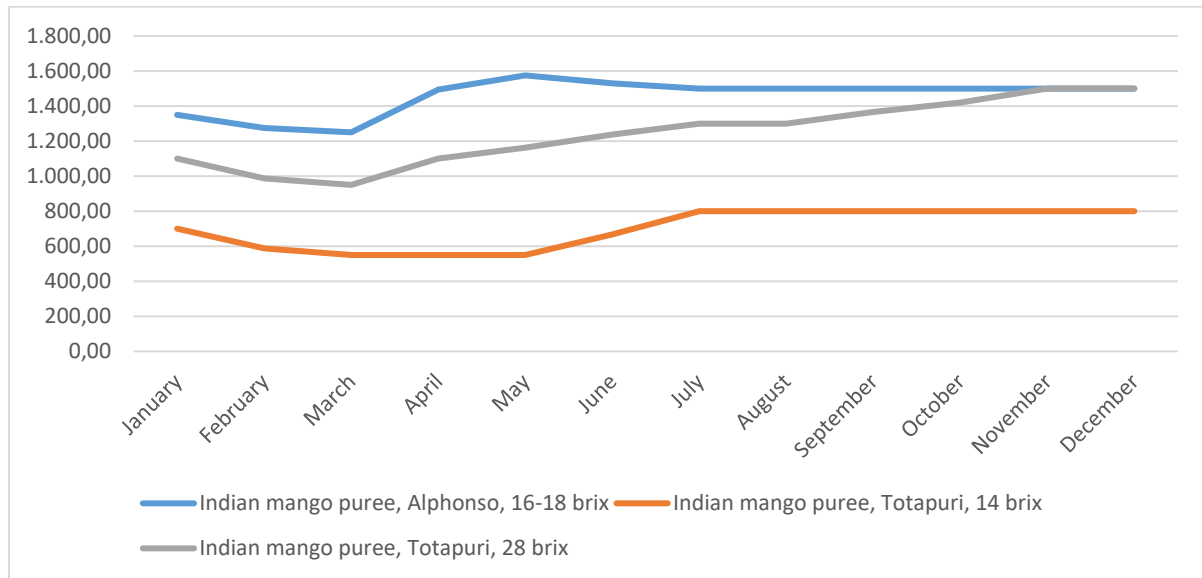
Les prix à l'exportation varient en fonction du pays, de la saison, de la variété, de la qualité et de la société exportatrice. Il est également difficile de comparer les prix de certaines variétés qui sont rarement négociées sous forme de purée concentrée et de variétés qui sont négociées sous forme de purée de concentration naturelle. La purée de mangue Alphonso, par exemple, est très rarement commercialisée en tant que concentré, car l'extraction de l'eau en réduit la qualité du goût. En général, on peut dire que le concentré de Totapuri se vend à environ le même prix que l'Alphonso de concentration naturelle.

Le prix de la purée de mangue dépend beaucoup des récoltes en Inde. Les années où la récolte est bonne, les prix baissent, et vice versa. Avant la saison 2017/2018, les prix des purées dont la valeur Brix était la plus basse (Totapuri ou Tommy Atkins, par exemple) étaient compris entre 1 100 et 1 400 USD par tonne (CFR Rotterdam). Les prix de l'Alphonso et d'autres variétés dont la valeur Brix est plus élevée est en général de 1 500 USD par tonne CIF. Toutefois, au premier semestre de 2019, le prix de la purée de mangue a fortement chuté en raison d'une surproduction en Inde. L'an dernier, le prix de la purée de mangue a toutefois beaucoup baissé en raison de la surproduction en Inde. La saison précédente, le prix de la purée de mangue Totapuri était de 700 USD par tonne FOB, et de 1 100 USD par tonne FOB pour la variété Alphonso. Les prix n'ont remonté qu'au deuxième semestre de 2019.

La faible production en Inde due aux restrictions liées à la COVID-19 a mené à une forte hausse des prix en 2020. Les sources de l'industrie déclarent que de nombreux transformateurs ne se sont pas approvisionnés en quantité suffisante et qu'après décembre 2020, le marché connaîtra une pénurie de purée de mangue. Les acheteurs européens ont essayé de s'approvisionner davantage auprès d'autres pays, principalement d'Amérique du Sud, mais il semble que les transformateurs d'Amérique du Sud n'ont pas non plus été en mesure d'offrir des quantités importantes.

Au cours de la saison 2020, la purée de mangue Alphonso de concentration naturelle était déjà écoulee jusqu'en octobre pour un prix allant de 1 500 à 1 550 USD par tonne FOB (1 280-1 330 EUR). La purée de concentration naturelle Totapuri valait environ 900 USD par tonne, mais sa disponibilité était réduite. La purée concentrée Totapuri était vendue à des prix oscillants entre 1 400 et 1 500 USD par tonne.

Figure 6 : Évolution des prix de la purée de mangue en 2019, USD par tonne FOB



Source : regroupement de données par l'auteur à partir des sources de l'industrie

Conseil :

- Abonnez-vous au portail [IHS Markit](#). Il s'agit de l'un des services d'informations les plus respectés du marché pour les ingrédients alimentaires, dont la purée de mangue. Les abonnés ont accès aux prix de la purée de mangue à l'exportation qui sont publiés régulièrement et mis à jour fréquemment.

Cette étude a été réalisée au nom du CBI par [Autentika Global](#).

Veuillez consulter notre [clause de non-responsabilité vis-à-vis des informations sur le marché](#).