

Exportation de mangues séchées vers l'Europe

En Europe, la demande en mangues séchées est alimentée par deux tendances : les encas sains et la popularité des saveurs exotiques. Les nouveaux fournisseurs issus de pays en développement peuvent bénéficier d'opportunités dans les grands pays qui importent, transforment et consomment des fruits tropicaux séchés, tels que le Royaume-Uni ou l'Allemagne. Les fournisseurs émergents peuvent obtenir un avantage concurrentiel en offrant des produits de haute qualité, sûrs et durables, à des prix stables.

Le potentiel du marché européen de la mangue séchée

À moyen et long terme, le marché européen de la mangue séchée devrait afficher une croissance en volume stable de 5 à 6 % par an. Cette croissance est susceptible d'être alimentée par des changements dans les modes de consommation des consommateurs européens, y compris la demande croissante pour des encas plus sains et une baisse de la consommation d'encas sucrés. Le Royaume-Uni, l'Allemagne, la France, les Pays-Bas, la Suisse et l'Italie présentent les meilleures opportunités pour les fournisseurs des pays en développement.

Description de produit

La mangue séchée est le produit préparé à partir de fruits sains et mûrs des variétés de *Mangifera spp.*, transformés par séchage. La mangue peut être séchée au soleil ou par d'autres méthodes reconnues de déshydratation, telles que le [tunnel de séchage](#).

Selon les spécifications du produit, la mangue séchée peut être produite naturelle ou sucrée. Ces catégories contiennent des sous-catégories supplémentaires comme le type de coupe (cubes, tranches, joues, etc.), l'utilisation d'agents de conservation (sulfites) et la méthode de transformation.

- **Mangues séchées naturelles** - produites sans addition de sucre. Ce type représente la majorité des ventes en Europe. Elles sont souvent produites en ajoutant des sulfites. Les sulfites sont utilisés comme conservateur pour prolonger la durée de conservation et pour préserver la couleur jaune vif intense. Si les mangues séchées sont produites de façon biologique, les sulfites ne peuvent pas être utilisés.
- **Mangues séchées sucrées** - produites avec addition de sucre. Elles ne sont pas vendues en grande quantité sur le marché européen. En Asie, c'est l'inverse, les mangues séchées sucrées y représentent l'essentiel des ventes au détail. Typiquement, les mangues séchées contiennent environ 10 % de sucre. Ce produit ne doit pas être confondu avec les mangues confites où le sucre permet de conserver les morceaux de fruits. C'est un type de produit totalement différent (fruits confits) avec une teneur en sucre de 50 à 70 %. Cette étude ne s'attarde pas davantage sur ce fruit confit.

La mangue séchée est non seulement utilisée dans la maison, comme encas ou ingrédient de cuisine, mais aussi dans les hôtels, restaurants et autres lieux de restauration, dans l'industrie alimentaire, comme dans les produits de boulangerie et de confiserie, ou dans les mélanges de céréales pour petit-déjeuner.

Cette étude analyse des informations générales relatives au marché des mangues séchées en Europe, qui intéressent les producteurs des pays en développement. Quand cette enquête mentionne la notion « Europe », celle-ci concerne les 27 États membres de l'Union européenne, le Royaume-Uni (GB), l'Islande, le Liechtenstein, la Norvège et la Suisse.

Il n'existe pas de code statistique du commerce international (code SH) spécifique pour les mangues séchées. Cela signifie qu'il n'y a pas de statistiques détaillées sur les importations de mangues séchées en Europe. La mangue séchée est définie statistiquement dans le même groupe que les produits frais, sous le code 08045000 (goyaves, mangues et mangoustans frais ou séchés). Par conséquent, les données quantitatives présentées dans cette étude sont basées sur des estimations de l'industrie.

Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour la mangue séchée ?

On estime que les importations européennes de mangues séchées ont augmenté en moyenne de 8 à 12 % (en volume) au cours de la période 2015-2019. Presque toutes les importations en provenance de pays tiers proviennent de pays en développement. Au cours des cinq prochaines années, le marché européen de la mangue séchée continuera vraisemblablement à augmenter mais avec un taux de croissance annuel légèrement inférieur de 6 à 9 %. Les principaux moteurs de la croissance prévue seront la tendance des encas sains, les lancements de nouveaux produits contenant de la mangue séchée et la popularité de la saveur de la mangue.

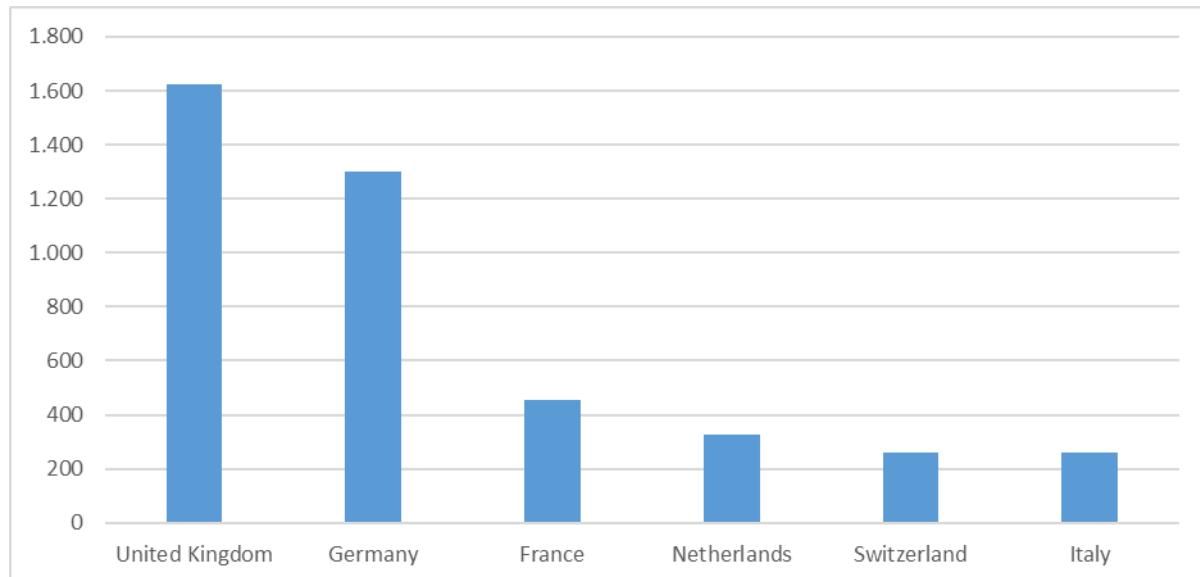
En 2019, selon les estimations de l'industrie, la quantité importée de mangue séchée a atteint 6 500 à 7 000 tonnes. Les mangues séchées de manière conventionnelle représentent environ 75 % (environ 4 800 tonnes), les mangues séchées biologiques environ 20 % (1 300 tonnes) et les mangues séchées sucrées les 5 % restants (300 tonnes). On estime que la part de la mangue biologique augmentera, notamment suite aux investissements intensifs dans l'industrie de la mangue séchée au Burkina Faso.

Le commerce intérieur européen consiste en une simple réexportation de mangues séchées importées mais une part importante de ce commerce repose sur des processus de valeur ajoutée, y compris des opérations telles que l'emballage au détail et l'utilisation de mangues séchées comme ingrédient dans des produits tels que les mélanges de fruits secs, les céréales pour petit-déjeuner, les mélanges de thés et les barres de fruits.

Quels pays européens offrent le plus d'opportunités pour la mangue séchée ?

Principaux importateurs européens de mangues séchées, le Royaume-Uni et l'Allemagne sont des marchés cibles intéressants. Le Royaume-Uni offre des opportunités spécifiques pour la mangue séchée certifiée Fairtrade, tandis que l'Allemagne offre des opportunités pour la mangue séchée biologique. La Suisse et les Pays-Bas sont des carrefours commerciaux importants pour la réexportation de mangues séchées vers d'autres pays européens. Parmi les autres marchés intéressants, citons la France, la Belgique et l'Italie.

Image 1 : Principaux consommateurs européens de mangue séchée (2019), en tonnes



Source : Autentika Global sur la base d'estimations de l'industrie

Le Royaume-Uni : premier importateur européen

Le Royaume-Uni est le premier importateur et le plus grand marché de mangues séchées en Europe. L'essentiel des quantités importées est consommé à l'intérieur du pays, moins de 20 % sont réexportées. La consommation totale est estimée à environ 1 600 tonnes. Environ 60 % des mangues séchées importées sont vendues sous forme d'encas au détail tandis que les 40 % restants sont consommées dans un mélange de fruits séchés ou comme ingrédient dans d'autres produits.

Les principaux fournisseurs de mangues séchées au Royaume-Uni sont l'Afrique du Sud, le Burkina Faso, le Ghana et les Philippines. Le Royaume-Uni est également un consommateur relativement important de mangues séchées sucrées, lesquelles sont principalement importées de Thaïlande. Une des caractéristiques spécifiques du marché au Royaume-Uni est la popularité de la variété de mangue carabao des Philippines. Tandis que d'autres marchés européens utilisent principalement d'autres variétés de mangues séchées (notamment Kent, Keitt, Tommy Atkins), les entreprises britanniques considèrent que la variété carabao est supérieure aux autres et la vendent à des prix plus élevés.

Les importantes parts de marchés sont capturées par les marques de distributeur de supermarchés comme [Tesco](#), [Sainsbury's](#), [ASDA](#), et [Morrisons](#) et [ALDI](#) (marque Foodie market). Une des principales marques indépendantes est [Whitworths](#). Parmi les autres marques indépendantes, citons [Forest Feast](#), [Urban Fruit](#), [Wholefoods](#) et [Crazy Jack](#). La mangue séchée est de plus en plus utilisée comme ingrédient dans les barres de fruits et de céréales. Citons notamment [Get Fruity](#), [Bear](#) (par Urban Fresh Foods – une filiale du groupe belge Lotus Bakeries), [Traidcraft](#) (label Fairtrade) ou [the Food Doctor](#).

Le marché britannique offre des opportunités spécifiques pour les fournisseurs de mangues séchées certifiées Fairtrade car le pays abrite l'un des plus grands marchés de produits certifiés Fairtrade en Europe. Actuellement, environ 5 000 produits certifiés Fairtrade sont commercialisés dans le pays.

Photo 1 : Exemple d'une marque de mangue séchée au Royaume-Uni

Photo 2 : Exemple d'une marque de mangue séchée de distributeur (par ALDI)



Source : Whitworths



Source : Aldi

Allemagne : un marché immense et en pleine croissance

Le Royaume-Uni et l'Allemagne représentent à eux seuls la moitié du marché européen de la mangue séchée. L'Allemagne est un marché en pleine croissance. Il y a encore quelques années de cela, les mangues séchées étaient essentiellement vendues dans des magasins spécialisés mais elles sont aujourd'hui également commercialisées par les grandes chaînes de supermarchés hard-discount comme Aldi ou Lidl. Les ventes de mangues séchées en Allemagne devraient augmenter rapidement. À moyen et long terme, les ventes en Allemagne atteindront les mêmes niveaux qu'au Royaume-Uni.

L'Allemagne est un marché particulièrement attractif pour la mangue séchée biologique car le pays est le plus grand marché européen pour les aliments biologiques. Qui plus est, les ventes de mangues séchées sans sucre et sans conservateur augmentent. Le secteur des barres de fruits est un des segments de marché qui offre des opportunités spécifiques aux fournisseurs de mangues séchées. De plus en plus de barres de fruits et d'encas similaires contenant de la mangue séchée font leur apparition sur le marché. Citons, par exemple, [Yammibits](#), [Lubs](#), [Alnatura](#), [DM](#). Cela étant, notez que certaines barres de fruits contenant de la mangue sont produites à partir de purées de mangue et non à partir de mangue séchée.

De grandes quantités de mangues sont vendues en Allemagne par des marques de distributeur. Parmi celles-ci, citons Alesto Fine (par la chaîne de supermarchés hard-discount [Lidl](#)), Rewe Beste Wahl (par [REWE](#)) et Edeka (par [Edeka](#)). Parmi les marques indépendantes de mangues séchées en Allemagne, citons [Seeberger](#), [Farmer's Snack](#), [Kluth](#), [Marsch](#) et [Welt Parnter](#). Une grande partie des mangues séchées biologiques est vendue sous forme de marque de distributeur des magasins spécialisés dans les produits biologiques, comme [Denn's](#), [DM](#) ou [Alnatura](#). On dénombre également quelques marques biologiques indépendantes, comme [Rapunzel](#), [Clasen Bio](#), [Keimling](#), [Morgenland](#) ou [KoRo](#).

Outre les encas et barres de fruits déjà mentionnés, la mangue séchée est un ingrédient important des mélanges de céréales pour petit-déjeuner. Cela étant, les céréales pour petit-déjeuner contiennent davantage de mangue confite que de mangue séchée naturelle. Il est cependant probable que la part des fruits séchés sans sucre dans les céréales pour petit-déjeuner dépasse bientôt celle des fruits confits.

France : marché en pleine croissance et éthique

La France est l'un des marchés les plus dynamiques pour la mangue séchée avec un taux de croissance estimé à 15 % par an sur les cinq dernières années. La France est un marché particulièrement attractif pour les fournisseurs francophones de mangue séchée en Afrique de l'Ouest (comme le Burkina Faso et la Côte d'Ivoire).

Parmi les principales marques privées indépendantes, citons [Brousse Vergez](#) et [Maître Prunille](#). Les marques étrangères de mangue séchée sont également en concurrence avec des marques locales, comme l'allemand « Seeberger » et l'italien « Noberasco ». Parmi les marques fortes du secteur biologique, citons [Bio Day](#), [Juste Bio](#) et [Daco Bello](#). La mangue biologique séchée est de plus en plus utilisée dans les céréales pour petit-déjeuner. Cela étant, certains producteurs utilisent des fruits tropicaux en purée lyophilisée plutôt que des mangues séchées.

Les mangues séchées sont également vendues dans les supermarchés français, sans mention de marque, au poids ou dans les emballages transparents simples des magasins. En outre, la mangue séchée est souvent vendue mélangée à d'autres fruits secs et noix. Toutes les marques de supermarché (marques de distributeur) en France ont commencé à utiliser le [nutriscore](#) pour étiqueter les mangues séchées. Les mangues séchées sont généralement étiquetées « C », ce qui correspond à une valeur nutritionnelle moyenne.

Beaucoup de mangues séchées sont importées en France via les Pays-Bas ou le Royaume-Uni mais de plus en plus d'entreprises s'approvisionnent directement auprès des pays producteurs. Ces entreprises investissent dans l'approvisionnement éthique et essaient d'aider les communautés locales des pays en développement. Parmi ces entreprises, citons [Agro Sourcing](#), [Ethiquable](#), et [Direct Producteurs Fruits Secs](#).

Photo 4 : Exemple de marque allemande de mangue séchée commercialisée en France

Photo 5 : Exemple de marque de distributeur de mangue séchée biologique commercialisée aux Pays-Bas



Source : Carrefour



Source : Albert Heijn

Les Pays-Bas : le carrefour commercial

En termes de quantités, les Pays-Bas sont le troisième pays importateur de mangues séchées en Europe. Cependant, ils réexportent de grandes quantités vers d'autres destinations européennes. La consommation actuelle est estimée à environ 300 tonnes par an. Cela fait des Pays-Bas le 4e consommateur de mangues séchées en Europe, derrière la France.

La consommation croissante de mangues séchées aux Pays-Bas est alimentée par la tendance des encas sains et la popularité des saveurs « exotiques ». Très appréciée comme encas, la mangue séchée est également de plus en plus utilisée comme ingrédient dans les barres de fruits, les produits de boulangerie et de confiserie et les céréales pour petit-déjeuner. Les Pays-Bas se distinguent par une part importante des importations de mangues séchées confites, en particulier en provenance de Thaïlande. Les parts de marché de la mangue séchée confite devraient baisser au profit des produits sans sucre ajouté.

Une grande part de la mangue séchée commercialisée aux Pays-Bas est vendue par les marques de distributeurs de supermarchés tels que [Albert Heijn](#) (marques AH et AH Bio), [Jumbo](#) (marque Jumbo), les chaînes de hard-discount comme [Lidl](#) (marque Alesto Bio) et les magasins de produits de soins et de santé comme [Holland & Barrett](#). Le volume des importations de mangues séchées biologiques aux Pays-Bas est assez élevé, sous l'impulsion d'un des plus grands importateurs européens de produits biologiques, [Tadin Organic](#). Tadin Organic s'approvisionne en mangues séchées biologiques auprès de plusieurs sources, comme le Mexique, la Gambie et le Burkina Faso. Au Burkina Faso, l'entreprise dispose de son propre site de séchage de mangues.

La Suisse, pays producteur et nation commerçante

Bien que la consommation suisse soit faible, le pays abrite quelques très grandes entreprises de commerce et de transformation dont les ventes combinées représentent environ un quart de la mangue séchée européenne. La Suisse est particulièrement attractive pour le commerce de mangues séchées biologiques. La société suisse [HPW](#) possède sa propre usine de transformation de mangues au Ghana, qui est l'une des plus grandes d'Afrique. HPW a établi son siège social en Suisse, de sorte que certains échanges sont effectués via la Suisse, qui devient de fait un important carrefour commercial. Autre entreprise suisse importante, Gebana commercialise et produit également des mangues séchées en Afrique.

Une part importante des mangues séchées est vendue en Suisse par des marques de distributeur, via des chaînes de premier plan telles que [Coop](#) (marque Coop naturaplan) et [Migros](#) (marques Sun Quin, Migros Selection et Migros Bio). Une part plus petite est vendue par des marques indépendantes, comme l'allemand Seeberger. HPW a développé et [lancé des barres de fruits et des rouleaux de fruits](#) à base de mangue séchée.

Italie : augmentation des importations et réexportations

L'Italie augmente ses importations de mangues séchées. La mangue séchée est principalement consommée comme encas en Italie. Les ventes sont dominées par les marques de distributeur de supermarchés tels que Coop, Conad ou Carrefour. Les petits emballages à prix réduit (1 € par paquet pour 100 g de fruits secs) sont très populaires. La principale marque indépendante est [Noberasco](#) mais il y a d'autres marques comme [Semplicemente frutta](#) (par Euro company) ou [Life](#). La principale marque bio italienne, qui vend également des mangues séchées, est [Almaverde Bio](#).

Des quantités importantes de mangues séchées importées sont exportées vers d'autres pays européens. Cette réexportation s'explique par la présence de marques fortes (comme Noberasco) dans d'autres pays européens et de négociants italiens forts (comme [Besana](#)).

Conseils :

- Suivez l'évolution du marché de la mangue séchée au Royaume-Uni grâce à la [National Dried Fruit Trade Association UK](#).
- Retrouvez les commerçants allemands de mangue séchée sur les sites Internet de l'Association allemande spécialisée - [Waren-Verein](#) et de l'[annuaire des entreprises allemandes](#) – Wer liefert was.
- Contactez le [Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes](#) (CTIFL) pour en savoir plus sur le marché français.
- Pensez à obtenir la certification FairTrade pour entrer sur le marché du Royaume-Uni ou la certification biologique pour pénétrer plus facilement le marché allemand.

Quelles sont les tendances qui peuvent se traduire par des opportunités sur le marché européen de la mangue séchée ?

La demande croissante pour encas sains et l'innovation au niveau des produits sont les principaux moteurs qui alimentent l'intérêt croissant des consommateurs pour la mangue séchée en Europe. En outre, la production durable et éthique devient un enjeu important pour les commerçants et les consommateurs européens.

Encas sain

Les encas sains sont une tendance majeure qui va dans le sens de l'augmentation de la consommation de mangue séchée. Les consommateurs recherchent des alternatives plus saines pour grignoter entre les repas ou pour des encas qui peuvent remplacer un repas. Les jeunes consommateurs qui prennent plus soin de leur santé et de leur bien-être en général ne privilégiennent plus les encas salés comme les croustilles et autres chips. Par conséquent, les noix et les fruits secs sont devenus des encas de plus en plus populaires.

Les consommateurs sont de plus en plus à la recherche d'encas flexibles, légers et pratiques qu'ils peuvent manger sur le pouce. Une étude de l'IRI portant sur six marchés (Royaume-Uni, France, Allemagne, Italie, Espagne et Pays-Bas) a montré que les consommateurs [choisissent des produits plus sains ou plus légers](#). Avec leur mode de vie chargé, les consommateurs européens remplacent les pauses déjeuner traditionnelles par des pauses avec un encas sain. Selon Innova Market Insights, 63 % des consommateurs nés après 2000 [remplacent les repas par des encas](#) car ils sont trop occupés.

Label propre

Les « labels propres » sur les emballages de fruits secs sont particulièrement importants pour les consommateurs. « Propre » signifie qu'aucun additif n'est utilisé pendant le processus de production. Les labels populaires pour les emballages de mangues séchées sont biologiques, sans gluten, sans sucre, « rien d'ajouté », 100 % fruits et autres. L'une des nouvelles tendances est la production de mangue séchée sans additif. Les principaux additifs utilisés pour préserver la couleur intense d'origine du fruit sont les sulfites. Les producteurs qui n'ont pas recours aux sulfites utilisent souvent l'appellation « sans soufre ». Le problème lié aux produits « sans soufre » est le noircissement du fruit, ce qui le rend moins attrayant pour les consommateurs.

Selon Innova Market Insights, les labels « faible teneur en sucre », « sans sucre » et « sans sucre ajouté » ont enregistré une forte croissance qui a été alimentée par la popularité croissante des encas aux fruits naturels.

La mangue est une saveur exotique populaire

La saveur de la mangue est très appréciée, en particulier chez les jeunes consommateurs. D'après Innova Market Insight, les lancements de produits incorporant des saveurs de mangue ont augmenté de 240 % à travers le monde au cours des dix dernières années. En Europe, les consommateurs apprécient les saveurs exotiques mais pas « trop exotiques » selon Food Navigator. La mangue s'inscrit parfaitement dans cette catégorie et plusieurs fournisseurs d'ingrédients prévoient une nouvelle croissance des produits à base de mangue. Le fournisseur d'ingrédients autrichien « Esarom » a même appelé 2018 l'année de la mangue. Selon [NovoTaste](#), cette tendance se poursuit en 2020.

Pour les consommateurs, il est très important que la mangue séchée ait un goût similaire à celui d'une mangue fraîche. Il y a deux ans (mars 2017), une thèse de maîtrise a été présentée à l'Université de Wageningen sur les préférences gustatives des consommateurs néerlandais en matière de mangue séchée. Entre autres, les attributs les plus recherchés dans la mangue séchée étaient le goût sucré, une saveur forte semblable à celle des mangues fraîches et une couleur orange pâle.

Technologies de transformation et produits innovants

La technologie de lyophilisation, la consommation de fruits et de barres, les nouvelles options de petit-déjeuner et les nouveaux types d'encas sont quelques-unes des principales influences sur le marché de la mangue séchée. Lors du salon [ANUGA](#) 2019 à Cologne (principal salon de l'alimentation), de nombreux produits à base de mangues séchées ont été présentés. En voici quelques-uns :

- **Mangues séchées moelleuses** - les producteurs utilisent la réhydratation (similaire au processus de production des pruneaux) pour accroître la teneur en eau de certains types de mangues séchées afin de les rendre plus faciles à mâcher. Exemples : Mangues séchées moelleuses [Frubis](#) (Portugal), mangues moelleuses [Seeberger](#) et mangues séchées moelleuses biologiques [Rapunzel](#) (Allemagne).
- **Barres de fruits tropicaux** – dans toute l'Europe, la popularité des barres de fruits a augmenté au cours des dernières années. La raison principale réside dans le sucre naturel que contiennent les fruits

secs, ce qui permet de fabriquer des produits sucrés sans ajout de sucre. La mangue séchée est une saveur populaire dans les barres de fruits car elle offre un équilibre harmonieux entre douceur et acidité. Exemples : barres à la mangue [Purafruta](#) (Suisse) ou barres à la mangue bio [MÄT](#) pour enfants (Danemark). Purafruta est l'exemple type d'une collaboration avec une entreprise d'un pays en développement qui a su surfer sur cette tendance. La société suisse Fruit Group AG, en collaboration avec la société colombienne de fabrication et de marketing [Prime Foods](#), a lancé en 2018 des barres à la mangue séchée sans additif sur le marché européen. Les barres sont faites à partir de fruits purs sans sucre ajouté, sans exhausteur de goût ni additif. Pour couvrir l'ensemble du marché européen, les informations sur l'emballage du produit sont déclinées en allemand, en anglais et en français.

- **Rouleaux, bâtonnets et boules de fruits** – ces encas aux fruits d'un genre nouveau sont préparés par réhydratation de purées de fruits. Les arômes de mangue sont populaires et incluent des exemples comme [Tropicks](#) (Suisse), [Allos](#) (Allemagne), [Bear](#) (Royaume-Uni) [Sunvita](#) (Hongrie).
- **Chips de fruits** – des nouveaux encas croustillants arrivent sur le marché. Exemple : Chips de mangue [NSI](#).
- **Mangue lyophilisée** – comme les [encas Lolo](#) (Hongrie), [Nutripur](#) (Allemagne) ou [Giving Tree](#) (Royaume-Uni).
- **Céréales pour petit-déjeuner** – comme [Marks & Spencer](#) (Royaume-Uni) ou [My Muesli](#) (Allemagne).

Photo 5 : Exemple d'encas sucré à base de mangue séchée



Photo 5 : Exemple de marque de barre de fruits à la mangue séchée



Source : Allos

Durabilité et production éthique

Plusieurs initiatives en matière de durabilité sont en cours de mise en œuvre dans les pays producteurs de mangues séchées. D'une façon générale, on peut dire que les consommateurs et les détaillants sont de plus en plus intéressés par les produits durables et éthiques à base de fruits, y compris la mangue séchée.

Certaines des entreprises qui se concentrent sur la production éthique, s'approvisionnent dans un pays spécifique en lançant un projet dans ce pays. Parfois, ils concluent un partenariat avec une entreprise du pays dans lequel ils s'approvisionnent. Le groupe suisse HPW est un exemple d'entreprise européenne qui fonctionne sur ce modèle. Cette société vend dans plusieurs pays européens, notamment aux Pays-Bas, une gamme de produits de mangue séchée provenant du Ghana. Pour plus d'informations sur les tendances de production durable et éthique, consultez [l'étude CBI sur les tendances des fruits et légumes transformés](#).

Conseils :

- Faites la promotion des différentes applications et les propriétés nutritionnelles de la mangue séchée. Cependant, évitez les allégations nutritionnelles ou sur la santé qui ne sont pas étayées par des preuves scientifiques (analyse nutritionnelle en cas d'allégations nutritionnelles). Consultez la [base de données de recherche en santé](#) de l'INC pour trouver des analyses qui ont été publiées dans des revues scientifiques.
- Lisez [l'analyse du CBI sur les statistiques commerciales et les perspectives des fruits et légumes transformés](#) pour en apprendre plus sur les tendances générales du marché et la taille des segments de marché spécifiques.
- Consultez les sites Internet des salons et expositions pour découvrir les dernières tendances. Les principaux salons européens concernant les mangues séchées sont [SIAL](#) (France, chaque année paire en octobre), [Anuga](#) (Allemagne, chaque année impaire en octobre) et [BioFach](#) (Allemagne, produits biologiques, chaque année en février).

Entrée de la mangue sur le marché européen

Pour une pénétration rapide et fluide du marché européen, la qualité de votre mangue séchée doit être très bonne. L'utilisation de technologies de séchage modernes peut considérablement améliorer cette qualité. La certification de la sécurité alimentaire associée à des tests de laboratoire fiables et fréquents contribue à établir la confiance des acheteurs européens. Une production durable et éthique présente des avantages supplémentaires aux fournisseurs émergents. L'Afrique du Sud, le Burkina Faso et le Ghana sont les principaux concurrents sur le marché de la mangue séchée. La Thaïlande est le premier fournisseur de mangues séchées sucrées.

À quelles exigences la mangue séchée doit-elle se conformer pour être autorisée sur le marché européen ?

Quelles sont les exigences impératives ?

Tous les aliments, y compris la mangue séchée, vendus dans l'Union européenne doivent être sûrs. Cela s'applique également aux produits importés. Les additifs doivent être approuvés. Les niveaux de contaminants nocifs, tels que les résidus de pesticides et les mycotoxines, sont limités.

Contrôle des contaminants dans la mangue séchée

Le [règlement de la Commission européenne](#) fixe des teneurs maximales pour certains contaminants dans les produits alimentaires. Ce règlement est régulièrement mis à jour et, en dehors des limites fixées pour les denrées alimentaires en général, plusieurs limites spécifiques s'appliquent aux contaminants dans des produits particuliers et, notamment, la mangue séchée. Les exigences les plus courantes concernant les contaminants dans la mangue séchée portent sur les résidus de pesticides, les organismes microbiologiques, les conservateurs et les additifs alimentaires.

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 plus de résidus de pesticides que les limites maximales autorisées seront retirés du marché européen. La majorité des importateurs européens demandent un test approfondi pour évaluer la présence de nombreux pesticides (parfois plus de 500). L'Union européenne publie régulièrement [une liste des pesticides approuvés](#) dont l'utilisation est autorisée dans l'Union européenne. Cette liste est régulièrement mise à jour.

Contaminants microbiologiques

La présence de niveaux très faibles de salmonelles et de E. coli dans des aliments prêts à être consommés ou transformés, y compris la mangue séchée, est une cause importante de maladies d'origine alimentaire. Les transformateurs de mangue séchée doivent considérer les salmonelles et E. coli comme des risques majeurs pour la santé publique dans leurs plans d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Composition du produit

Les autorités européennes peuvent rejeter des produits s'ils contiennent des niveaux non déclarés, non autorisés ou trop élevés de matières étrangères. Il existe une législation spécifique pour les additifs (comme les colorants, les épaississants) et les arômes, qui énumère les numéros E et les substances qui peuvent être utilisés. Les additifs autorisés sont énumérés en Annexe II du Règlement sur les additifs alimentaires. Les autres annexes du règlement répertorient les enzymes, arômes et colorants alimentaires.

La plupart des mangues séchées de manière conventionnelle sont produites avec un traitement aux sulfites (comme le métabisulfite de sodium). Les sulfites sont utilisés comme antioxydants, prolongeant la durée de conservation et préservant la couleur jaune vif intense des mangues séchées. De plus, la féculle de pomme de terre est utilisée comme additif pour optimiser le processus de séchage et conserver des mangues séchées moelleuses. Le sucre ou le jus de fruit concentré est également utilisé dans la production de mangue séchée infusée d'édulcorants.

Deux exemples de problèmes récurrents liés à la mangue séchée : la présence trop élevée ou non déclarée de conservateurs (principalement des sulfites). Le deuxième problème récurrent est la teneur trop élevée ou non déclarée de colorants alimentaires. Le colorant E110 (jaune soleil) est souvent utilisé pour améliorer artificiellement la couleur des mangues séchées.

Conseils :

- Suivez le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits secs du Codex Alimentarius. Il est particulièrement important pour la mangue séchée de contrôler l'apparition d'insectes et autres parasites.
- 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.

Quelles exigences supplémentaires les acheteurs ont-ils souvent ?

Exigences de qualité

La qualité de la mangue séchée est déterminée par le pourcentage de produits imparfaits sur le nombre ou le poids des produits. Le secteur a défini plusieurs critères de qualité, mais certains, tels que le goût et la saveur, sont subjectifs et difficiles à déterminer sur la base de caractéristiques physiques.

Aucune norme de qualité pour les mangues séchées n'a été spécifiquement établie officiellement par l'Union européenne. La norme la plus souvent utilisée est la norme relative aux mangues séchées publiée par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE-ONU).

Les exigences de qualité de base pour la mangue séchée sont :

- **Exemption** : Le fruit doit être exempt d'insectes, de moisissures, de dommages et de taches.
- **Teneur en humidité** : pour les mangues séchées naturelles, la teneur maximale en humidité est de 15 %. Pour les mangues séchées traitées avec des conservateurs, la teneur maximale en humidité est de 20 %.
- **Classification qualité** : en fonction de la présence de défauts, les mangues séchées peuvent être classées en 3 catégories : Extra, Catégorie I et Catégorie II. Cette classification détermine le pourcentage de produits défectueux en nombre ou en poids.
- **Formes** : les mangues séchées peuvent être présentées dans l'une des formes suivantes : Moitiés, tranches et morceaux.
- **Calibrage** : Le calibrage est facultatif mais quand une mangue est calibrée, le calibrage est déterminé par le diamètre de la partie la plus large.
- **Moelleux** : le moelleux n'est pas officiellement défini dans la norme UNECE mais c'est une caractéristique de qualité importante. Les mangues séchées actuellement proposées sur le marché européen sont souvent moins moelleuses que la plupart des autres fruits secs. Bien que le moelleux des produits ait augmenté au fil des ans, beaucoup de consommateurs ont plus de mal à mâcher des mangues séchées, en particulier des mangues séchées biologiques. Par conséquent, l'amélioration de la qualité des produits en termes de moelleux, de goût et de couleur sera l'un des grands enjeux concurrentiels pour les fournisseurs émergents.

Certification en matière de sécurité alimentaire

Bien que la certification en matière de sécurité alimentaire ne soit pas obligatoire dans la législation européenne, elle est devenue incontournable pour presque tous les importateurs européens de denrées alimentaires. La plupart des importateurs européens établis ne travailleront pas avec vous si vous ne pouvez pas fournir une certification en matière de sécurité alimentaire.

La majorité des acheteurs européens demanderont une certification reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI). Pour la mangue séchée, les programmes de certification les plus populaires, tous reconnus par la GFSI, sont les suivants :

- International Featured Standards (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 en matière de sécurité alimentaire s'appuient sur les normes ISO existantes telles que la norme [ISO 22000](#).

Bien que différents systèmes de certification en matière de sécurité alimentaire reposent sur des principes similaires, certains acheteurs peuvent préférer un système de gestion particulier. Les acheteurs britanniques demandent souvent un certificat BRC tandis que l'IFS est plus répandu en Allemagne. Il convient par ailleurs de noter qu'une certification en matière de sécurité alimentaire n'est qu'une base pour commencer à exporter vers l'Europe. Les acheteurs sérieux vont généralement effectuer un(e) visite/audit de votre site de production avant d'entamer la coopération.

[Responsabilité sociale de l'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 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](#)).

[Exigences en matière de conditionnement](#)

Il n'y a pas de règle générale applicable à la taille des emballages des mangues séchées exportées mais les sacs en plastique ou les doublures en plastique dans des boîtes en carton de tailles différentes sont les types d'emballage les plus communs pour l'exportation. Les produits emballés doivent être transportés sur des palettes EURO (80x120 cm) puis dans des conteneurs. Les conteneurs de 20 pieds peuvent contenir 1 600 cartons de 12,5 kg ou 2 000 cartons de 10 kg.

L'utilisation de papier ou de timbres portant des spécifications est autorisée, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage ait été effectué(e) avec de l'encre ou de la colle non toxique. L'emballage est souvent de forme cubique afin d'optimiser l'utilisation de la palette et de l'espace du conteneur. Les dimensions peuvent varier mais toutes sont compatibles avec les dimensions standard des palettes et conteneurs.

La mangue séchée n'exige pas une température de transport ou de stockage particulière. Il convient néanmoins d'éviter les températures extrêmement basses ou extrêmement élevées. Si le produit est stocké à des températures trop élevées, des particules de fructose peuvent se former à la surface du produit et entraîner son durcissement et sa décoloration.

[Exigences en matière d'étiquetage](#)

Le nom du produit doit apparaître sur l'étiquette. D'autres noms commerciaux relatifs à la forme peuvent être utilisés en plus de « mangue séchée », comme « moitiés de mangue séchée ». Il est courant que l'étiquetage des emballages destinés à l'exportation inclut également le nom de la variété, l'année de la récolte et la méthode de séchage (« séché au soleil » ou « séchage en tunnel », par exemple). Les informations relatives à l'emballage en vrac doivent être incluses sur l'emballage ou dans les documents d'accompagnement. L'étiquetage des emballages en vrac doit contenir les informations suivantes :

- Nom du produit ;
- Numéro d'identification du lot ;
- Nom et adresse du fabricant, de l'emballeur, 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'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification.

En cas d'emballage pour la vente 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 définit 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 mangue séchée n'est pas incluse dans la liste des allergènes du règlement. Les sulfites doivent toutefois être indiqués comme étant des allergènes potentiels s'ils sont utilisés comme agents de conservation.

En plus de ce règlement en date du 1er avril 2020, tous les aliments emballés pour la vente au détail en Europe doivent être étiquetés avec [l'indication d'origine](#). Par exemple, si des mangues séchées sont emballées aux Pays-Bas, l'emballage doit toujours indiquer l'origine du fruit. Cela peut être fait en indiquant un pays (par exemple, le Burkina Faso), en indiquant « non-UE » ou en déclarant « la mangue séchée n'est pas originaire des Pays-Bas ».

Conseils :

- Lisez notre étude sur [les exigences des acheteurs de fruits et légumes transformés](#) pour avoir un aperçu général des exigences des acheteurs en Europe.

- Pour en savoir plus sur [les exigences en matière de transport et de stockage](#) des fruits secs, consultez le site Internet de Cargo Handbook.
- Procédez à une auto-évaluation à l'aide du kit de démarrage du producteur via le [site Internet de la BSCI](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Mangue séchée biologique

Pour commercialiser la mangue séchée 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).

Importer des produits biologiques en Europe n'est possible que si vous êtes en possession d'un [certificat d'inspection électronique](#) (eCOI). 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 [réseau vétérinaire sanitaire de certification et de notification](#) (TRACES).

L'un des principaux problèmes concernant les ventes de mangues séchées biologiques est la qualité des produits. Les mangues séchées biologiques sont souvent de couleur plus foncée et moins moelleuses que les mangues séchées de manière conventionnelle. Cependant, les caractéristiques mentionnées dépendent essentiellement de la technologie de séchage et de transformation. Par conséquent, les fournisseurs recherchent de nouvelles technologies de transformation. Ils ont déjà découvert des mangues séchées biologiques haute qualité qui sont très similaires en termes de goût et de texture aux mangues séchées produites de manière conventionnelle. On peut s'attendre à ce que l'amélioration de la qualité des mangues séchées biologiques devienne un enjeu de compétition majeur dans les années à venir.

Certification de la durabilité

Les systèmes de certification de la durabilité [Fairtrade](#) et [Rainforest Alliance](#) sont couramment utilisés. FairTrade international a développé une [norme spécifique pour les fruits et légumes préparés et en conserve](#) destinée aux organisations de petits producteurs. Entre autres critères, cette norme définit pour plusieurs régions un prix minimum Fairtrade pour la mangue fraîche destinée à la transformation. Pour améliorer la production et l'approvisionnement durables en fruits transformés (y compris la mangue séchée), un groupe d'entreprises et d'organisations principalement européennes a formé [l'Initiative pour la durabilité des fruits et légumes](#) (SIFAV). Ils visent à atteindre 100 % d'importations durables de fruits et légumes d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud en 2020.

Certification ethnique

Les lois alimentaires musulmanes ([halal](#)) et juives ([casher](#)) proposent 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 :

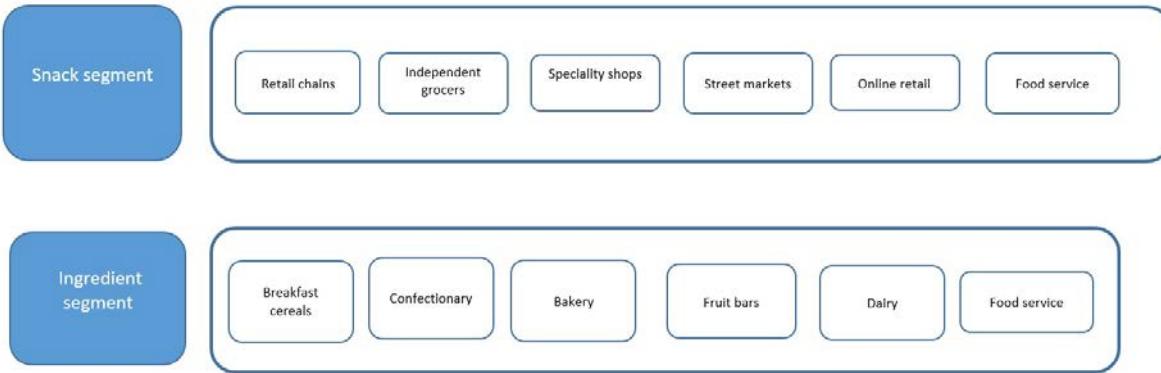
- Consultez la [base de données du site Sustainability Map](#) pour connaître les labels et les normes de durabilité.
- Consultez les [lignes directrices pour l'importation de produits biologiques dans l'Union européenne](#) pour vous familiariser avec les exigences des négociants européens en produits 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.
- Familiarisez-vous avec les normes de durabilité en lisant le [Panier de norme](#) (par SIFAV).

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

En Europe, les mangues séchées sont utilisées comme encas et comme ingrédients dans l'industrie de la transformation des aliments. Environ 70 à 80 % du total des importations de mangues séchées en Europe sont réemballées et vendues comme encas via la vente au détail. Les 20 à 30 % restants sont utilisés comme ingrédients dans l'industrie de la transformation des aliments et dans les services alimentaires.

Comment le marché final est-il segmenté ?

Image 1 - Segments du marché final de la mangue séchée en Europe



Segment des encas

Environ 70 à 80 % des mangues séchées importées en Europe sont vendues comme encas. La consommation de mangue séchée biologique est en augmentation, le Burkina Faso étant le premier fournisseur.

La consommation de mangue séchée comme encas est stimulée par la demande des consommateurs pour des encas sucrés plus sains. Selon Grand View Research, la taille du marché mondial des encas sains devrait atteindre une valeur de [32,88 milliards USD d'ici 2025](#), avec un TCAC de 5,2% au cours de la période de prévision.

Le segment des encas est alimenté par des sociétés d'emballage, qui reconditionnent et commercialisent des mangues séchées importées en vrac. Nombre de ces entreprises emballent des mangues séchées pour les marques de distributeur des chaînes de supermarchés européens. Certaines de ces entreprises ont leurs propres marques mais en règle générale, le marché est concentré et les entreprises qui fournissent le segment des encas dans chacun des pays européens sont relativement peu nombreuses. Pour obtenir des exemples des principales marques de mangues séchées en Europe, veuillez consulter la partie analyse de marché de cette étude.

« Sans sucre ajouté » et « sans conservateur » sont les principales tendances qui influencent le segment des encas. La mangue séchée est considérée comme une saveur exotique attrayante, elle a un bon rapport sucre/acidité (pas trop sucré) et fournit des minéraux, des vitamines, des phytonutriments et des fibres. En outre, les consommateurs qui souhaitent satisfaire leur envie de sucre continuent de percevoir les fruits tropicaux confits comme moins « mauvais pour la santé » que le chocolat et autres encas sucrés.

Segment des ingrédients (segment de la transformation des aliments)

Le segment de la transformation des aliments représente environ 20 % du marché européen de la mangue séchée. Ce faible pourcentage s'explique par les prix relativement élevés des mangues séchées par rapport à la plupart des autres fruits secs. Le [chapitre sur les tendances de cette étude](#) décrit plusieurs lancements et développements de produits. Les principaux consommateurs de mangues séchées sont :

- **L'industrie des céréales pour petit-déjeuner** est grand consommatrice de mangue sucrée et confite. Pour répondre à la demande des consommateurs en produits à faible teneur en sucre, les producteurs de céréales pour petit-déjeuner vont sans doute utiliser de plus en plus des mangues séchées confites dans des produits naturels tels que des jus de fruit concentrés plutôt que des mangues séchées et imprégnées de sirop de sucre.
- **L'industrie de la confiserie** utilise principalement des morceaux de mangue séchée pour produire des encas sucrés. Les nouveaux produits utilisent de plus en plus de mangue séchée enrobée ou à moitié recouverte de chocolat. Les morceaux de mangue lyophilisés sont également utilisés comme éléments croustillants dans certains produits de confiserie.
- **L'industrie de la boulangerie** utilise des morceaux de mangue séchée dans les biscuits, les gâteaux et les pâtisseries. L'industrie de la boulangerie est grande consommatrice de cubes de mangue confite.
- **Les barres de mangue séchée** sont déclinées dans d'innombrables variétés. Les barres de fruits bio sont de plus en plus populaires (notamment en Allemagne). Dans certaines barres de fruits, la mangue séchée naturellement est le principal ingrédient en termes de fruit tandis que les autres barres se composent essentiellement de purée de fruits déshydratée.
- **L'industrie laitière** utilise la mangue séchée comme ingrédient dans les préparations aux fruits pour les glaces à la saveur tropicale ou dans les yaourts aux fruits.

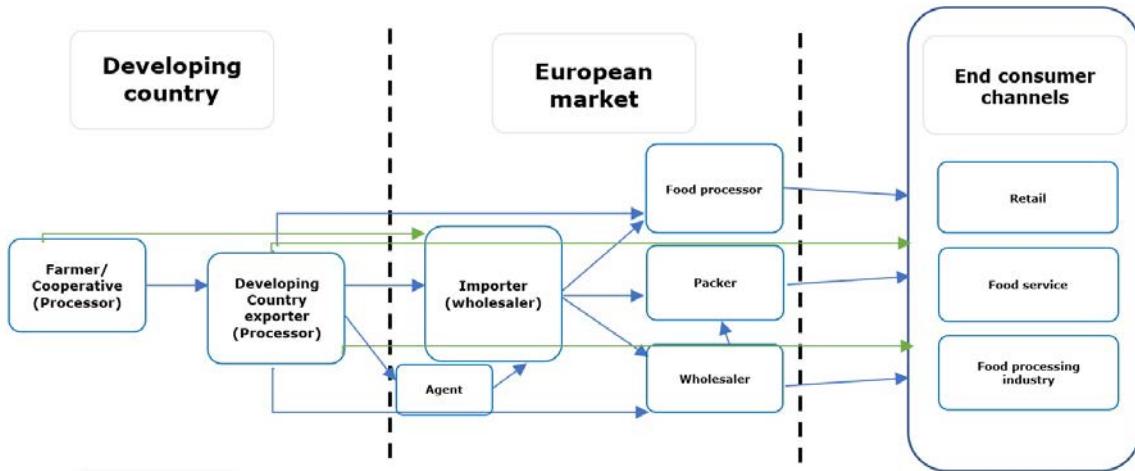
Conseils :

- Recherchez dans la liste des exposants du salon spécialisé [Fi Europe](#) des acheteurs potentiels pour votre mangue séchée dans le segment des ingrédients alimentaires.
- Visitez ou exposez au salon [ISM Cologne](#), le premier salon européen pour les bonbons et les encas afin de découvrir les opportunités du segment des encas aux fruits séchés.

Via quels canaux la mangue séchée apparaît-elle sur le marché final ?

Les importateurs spécialisés dans les fruits secs représentent le principal canal d'acheminement de la mangue séchée en Europe. Il existe également plusieurs canaux alternatifs, comme des agents, des transformateurs d'aliments ou des entreprises de services alimentaires.

Image 2 - Canaux du marché européen pour la mangue séchée



Importateur / grossiste

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Ils vendent très souvent des mangues séchées à des entreprises de conditionnement qui les conditionnent dans des emballages de consommation. Certains importateurs sont également équipés d'équipements de transformation et d'emballage, ce qui leur permet d'approvisionner directement les circuits de vente au détail et de restauration. Cela étant, beaucoup de grandes marques de fruits secs importent directement la mangue séchée plutôt que de l'acheter par l'intermédiaire d'importateurs spécialisés.

Les importateurs ont généralement une bonne connaissance du marché européen et ils surveillent de près la situation dans les pays producteurs de mangues séchées. Par conséquent, ils sont un interlocuteur privilégié, car ils peuvent vous informer en temps réel de l'évolution du marché et vous fournir des conseils pratiques pour vos exportations. Les importateurs de mangues séchées importent généralement d'autres types de fruits secs et de noix comestibles. Proposer d'autres produits, en plus de la mangue séchée, peut donc accroître votre compétitivité.

La position des importateurs et des fabricants de produits alimentaires est mise sous pression par le commerce de détail. Les exigences plus élevées du secteur de la vente au détail définissent de façon verticale la dynamique de la chaîne d'approvisionnement. Cette pression se traduit par une baisse des prix, mais aussi par des aspects de valeur ajoutée, comme les produits « durables », « naturels », « biologiques » ou « Fairtrade ». Par conséquent, la transparence est indispensable dans la chaîne d'approvisionnement. Pour y parvenir, de nombreux importateurs élaborent leurs propres codes de conduite et établissent des relations durables avec des fournisseurs privilégiés dans les pays en développement.

Emballeur de fruits secs

La plupart des grandes marques européennes de fruits secs importent directement la mangue séchée. Pour les nouveaux fournisseurs, la difficulté consiste à établir des relations durables avec les entreprises de fruits secs établies, qui travaillent généralement déjà avec des fournisseurs qu'elles ont sélectionnés. Les importateurs établis effectuent régulièrement des audits et des visites dans les pays producteurs. En tant que nouveau contact, vous devez très souvent offrir la même qualité mais à un meilleur prix que vos concurrents, dès le début du partenariat. De nombreux conditionneurs de fruits secs vous demandent de suivre un code de conduite spécifique car ils subissent la forte pression des chaînes de vente au détail que nous avons mentionnée plus haut.

Agent/courtier

Les agents impliqués dans le commerce de la mangue séchée exercent généralement deux types d'activités. Les agents agissent en tant que sociétés indépendantes qui négocient au nom de leurs clients et en tant qu'intermédiaires entre acheteurs et vendeurs. En règle générale, ils facturent des commissions de 2 à 4 % du prix de vente pour ce rôle d'intermédiaire.

Un autre type d'activité est l'approvisionnement des marques de distributeur pour les chaînes de vente au détail en Europe. Pour la plupart des fournisseurs des pays en développement, il est très difficile de participer aux procédures d'appel d'offres exigeantes sur les marques de distributeur. Pour ces services, certains agents, en

coopération avec leurs fournisseurs de mangues séchées, participent aux procédures de passation des marchés mises en place par les chaînes de vente au détail.

Quelques exemples d'agents de mangue séchée sur les principaux marchés européens : [Kenkko](#) (Royaume-Uni) [Hpm Warenhandelsagentur](#) (Allemagne), [MW Nuts](#) (Allemagne) et [QFN](#) (Pays-Bas).

Canal de vente au détail

Il est rare que les détaillants achètent directement auprès des exportateurs des pays en développement. On assiste actuellement à une polarisation du secteur de la vente au détail entre supermarchés hard-discount et segments haut de gamme. Jusqu'à récemment, la mangue séchée naturellement était principalement proposée dans le cadre de la vente au détail haut de gamme. Ces deux dernières années, toutefois, la mangue séchée a également été proposée par plusieurs grands supermarchés hard-discount (comme la mangue séchée « Simply Nature » d'ALDI ou la mangue et l'ananas séchés « Alesto » de Lidl).

En Europe, les principales entreprises de vente de produits alimentaires au détail varient 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).

Secteur de la restauration

Le secteur de la restauration (hôtels, restaurants et catering) est généralement approvisionné par des importateurs (grossistes) spécialisés. Le segment de la restauration demande un emballage spécifique de mangue séchée de 1-5 kg différent des emballages en vrac ou pour la vente au détail. La mangue séchée n'est pas fréquemment vendue via le secteur de la restauration.

La découverte des cuisines du monde, la nourriture saine et le plaisir de manger sont les principaux moteurs de la restauration en Europe. Les commerces à forte croissance seront sans doute les adresses nouvelles (plus saines) de fast food, street food, de pop-up restaurants et de cuisine internationale.

Conseils :

- Consultez la [liste des membres](#) de la Fédération européenne du commerce des fruits secs et des fruits à coque comestibles (FRUCOM) pour y trouver les acheteurs dans 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 en matière de sécurité alimentaire est une exigence minimale si vous souhaitez pénétrer le segment de la vente au détail.

Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

Les importateurs spécialisés sont les meilleurs intermédiaires pour exporter de la mangue séchée sur le marché européen. Cette remarque est particulièrement pertinente pour les nouveaux fournisseurs car fournir directement les marques établies ou le segment du détail est très difficile et nécessite des investissements considérables dans le domaine de la qualité et de la logistique.

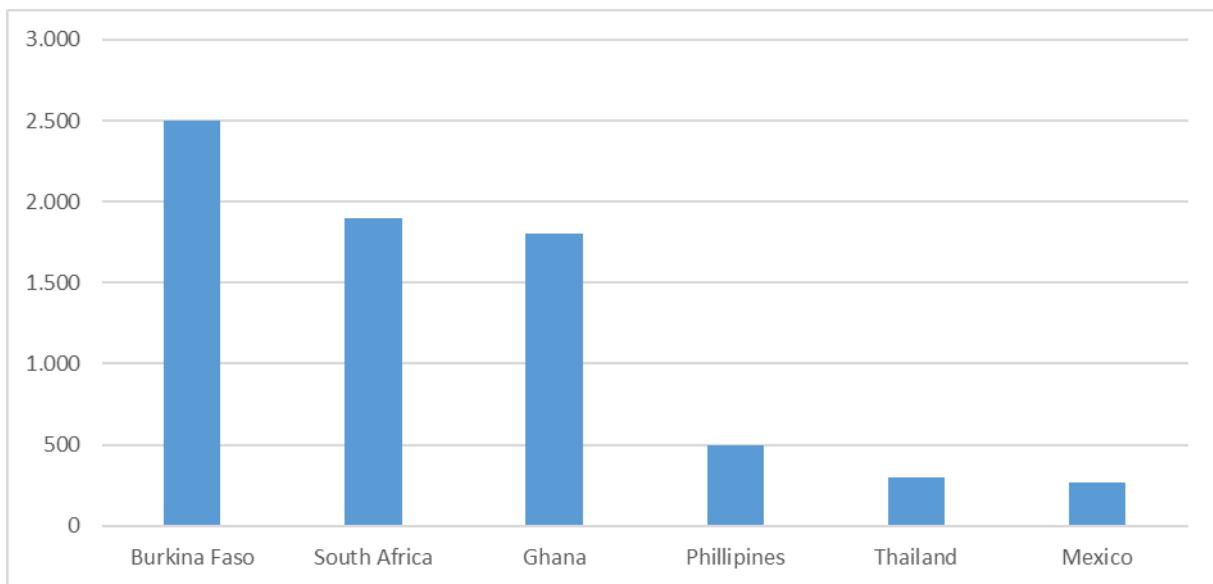
Toutefois, emballer pour des marques de distributeurs peut être une option pour les producteurs bien équipés et dont les prix sont compétitifs. L'emballage des marques de distributeurs est néanmoins souvent réalisé par les importateurs qui concluent des contrats avec des chaînes de détail en Europe. Il est en outre plus facile, pour contrôler totalement la transformation, d'emballer la mangue séchée pour le segment des encas en Europe. Tandis que le coût de la main-d'œuvre en Europe augmente, les importateurs de mangue séchée recherchent des solutions d'emballage plus rentables, dans les pays en développement, par exemple.

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

Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

Les principaux pays en concurrence pour l'exportation de mangues séchées vers l'Europe sont le Burkina Faso, l'Afrique du Sud et le Ghana. Les principaux concurrents asiatiques sont les Philippines et la Thaïlande, tandis que les principaux concurrents sud-américains sont le Mexique et le Pérou. Il existe plusieurs autres concurrents émergents tels que l'Équateur, le Mali, le Mozambique (représenté par la société [Afrifruta](#)), le Sénégal, le Kenya, la Côte d'Ivoire, l'Inde et le Pakistan.

Image 2 : Principaux fournisseurs de mangue séchée en Europe, en tonnes



Source : Autentika Global, sur la base d'estimations de l'industrie

Burkina Faso, fournisseur de mangues séchées biologiques

Au Burkina Faso, une importante filière de séchage des mangues a été développée à la fin des années 1990. La principale zone de production de la mangue se trouve à Orodara, Banfora et Bobo-Dioulasso. La production au Burkina Faso est en constante augmentation avec les investissements dans la culture de la mangue et la mise en place de nouvelles installations de séchage. Les principales variétés utilisées pour le séchage sont Amélie, Kent, Keitt et Brooks. De nombreux agriculteurs et installations de transformation sont certifiés pour la production biologique, faisant du Burkina Faso le leader mondial de la production de mangues séchées biologiques.

Les exportations de mangues séchées du Burkina Faso vers l'Europe en 2019 sont estimées à plus de 2 500 tonnes. Cela signifie que le Burkina Faso fournit environ un tiers de toutes les mangues séchées en Europe. Outre les exportations vers l'Europe, le Burkina Faso a exporté près de 400 tonnes vers les États-Unis. La production de mangues séchées a atteint près de 3 000 tonnes en 2019, dont la plus grande partie a été exportée vers l'Europe.

Le Burkina Faso utilise principalement la technologie des tunnels de séchage, provenant d'Afrique du Sud. Des efforts constants sont déployés pour améliorer la technologie de séchage et l'une des initiatives récentes est la production de biogaz à partir des déchets de transformation de la mangue (comme la peau ou les pépins). Aussi, pour disposer de suffisamment de matières premières à faire sécher, de plus en plus d'investissements sont consacrés à de nouvelles plantations et de nouveaux systèmes d'irrigation. Un des problèmes auxquels les producteurs sont confrontés est celui de la maladie des taches noires qui détruit un pourcentage significatif de la récolte chaque année.

La production de mangues du Burkina Faso est soutenue par l'Association des professionnels de la mangue au Burkina Faso (APROMAB). Plusieurs projets de financement internationaux, dont le CBI, ont également apporté un soutien au secteur de la mangue au cours des dernières années. Un projet important était lié à la lutte contre la mouche des fruits, ils ont investi plus de 23,5 millions d'euros dans ce projet financé par l'Union européenne, l'Agence française de développement, la Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) et les gouvernements des pays d'Afrique de l'Ouest.

L'Afrique du Sud, leader traditionnel de la production africaine de mangues séchées

L'Afrique du Sud est le premier producteur de mangues séchées en Afrique depuis de nombreuses années. Les transformateurs de fruits secs sud-africains ont été les premiers à développer une industrie moderne pour la production de raisins secs, d'abricots et de pruneaux. Après des années d'expérience dans la production de fruits secs, les transformateurs ont appliqué leurs connaissances à la production de mangues séchées et sont devenus les premiers producteurs africains de mangues séchées naturelles. Au cours des dernières années, certains transformateurs ont commencé à investir dans des installations de production dans d'autres pays, notamment au Burkina Faso.

Les régions productrices de mangues d'Afrique du Sud sont principalement situées dans la partie nord-est du pays, le Limpopo étant la principale région productrice suivie par le Mpumalanga. Il existe plusieurs cultivars de manguiers en Afrique du Sud, mais Kent, Keitt et Tommy Atkins sont principalement utilisés pour le séchage. La variété Keitt séchée sud-africaine est considérée comme l'une des meilleures d'Afrique. Traditionnellement,

l'Europe est la principale destination d'exportation de la mangue séchée sud-africaine mais des quantités croissantes sont exportées vers d'autres pays africains, les États-Unis et l'Australie.

Ghana, fournisseur croissant de mangues séchées et d'ananas séchés

Le Ghana est le troisième fournisseur de mangues séchées en Europe et probablement le plus grand fournisseur d'ananas séchés naturellement. Les exportations de mangues séchées du Ghana vers l'Europe sont estimées à plus de 1 700 tonnes. Les principales variétés utilisées pour le séchage sont Kent et Keitt. Bien qu'il existe plusieurs installations de séchage des fruits secs au Ghana, les plus grandes quantités sont exportées par la société helvético-ghanéenne HPW (en savoir plus sur cette société dans le chapitre ci-dessous).

Les Philippines, fournisseur émergent

Les Philippines sont un fournisseur solide et croissant de mangues séchées en Europe. Une variété de mangue spécifique (carabao) est exportée vers certains détaillants européens comme produit haut de gamme, en raison de son goût spécifique. Elle affiche donc un prix moyen plus élevé que les autres types de mangues. Les Philippines abritent 7 millions de manguiers et une grande partie est transformée par séchage. Les transformateurs de mangues séchées sont principalement basés à Cebu.

Environ 85 % de la production locale totale de mangues séchées est exportée vers des marchés clés, comme les États-Unis, la Chine, le Japon, la Corée du Sud et d'autres pays d'Asie-Pacifique. Les exportations vers les États-Unis représentaient plus de 3 000 tonnes mais elles ont baissé en 2018 et 2019. Les États-Unis et l'Europe ont échangé leur place en tant que principale destination pour les exportations de mangues séchées cultivées aux Philippines. Les Philippines produisent de grandes quantités de mangues séchées sucrées qui sont principalement exportées vers d'autres pays asiatiques.

La Thaïlande, premier fournisseur de mangue séchée sucrée vers l'Europe

La Thaïlande est le premier producteur asiatique de mangue séchée. La majorité des mangues séchées produites en Thaïlande sont sucrées ou confites mais au cours des deux dernières années, de nombreux transformateurs ont augmenté la production de mangues séchées naturellement sans sucre ajouté. En 2019, les exportations de mangues séchées de la Thaïlande s'élevaient à plus de 4 000 tonnes mais la majorité était exportée vers les États-Unis, suivis par la Chine. La principale variété de mangue utilisée pour le séchage en Thaïlande est la Nam Dok Mai.

Les entreprises thaïlandaises de mangue séchée produisent et proposent généralement la mangue séchée sous trois formes : comme fruit à faible teneur en sucre (avec une teneur en sucre inférieure à 10 %), comme fruit à teneur normale en sucre (avec une teneur en sucre supérieure à 10%) et sans sucre ajouté. Bien que l'ajout de sucre ne soit pas perçu comme « sain » par les consommateurs européens, l'ajout de sucre rend la mangue séchée plus moelleuse et plus sucrée par rapport aux fruits séchés naturellement. L'industrie européenne des céréales pour petit-déjeuner et les producteurs d'encas aux fruits utilisent des quantités importantes de mangues séchées sucrées de Thaïlande.

Les activités de promotion des producteurs thaïlandais sont soutenues par le [Département de la promotion du commerce international](#) (DITP) du Ministère du commerce. Le DITP organise régulièrement des pavillons nationaux pour les exportateurs thaïlandais dans les principaux salons européens. La stratégie actuelle du DITP consiste à augmenter les ventes en ligne des entreprises thaïlandaises via des marchés en ligne tels que [Thaitrade](#) et [Alibaba](#). Outre les mangues séchées naturellement, la Thaïlande est le premier exportateur mondial de mangues confites. Ce type de produit est parfois défini comme « mangue déshydratée » sur le marché européen bien que cette définition ne soit pas suffisamment précise.

Mexique, producteur de mangue séchée de qualité

En raison des limites des données statistiques, il n'est pas possible de calculer les quantités exactes des exportations de mangues séchées du Mexique. Cependant, l'industrie estime que le Mexique est probablement le premier producteur mondial de mangues séchées, avec près de 10 000 tonnes. La majorité des mangues séchées (plus de 85 %) est exportée aux États-Unis. En 2019, les exportations mexicaines de mangues séchées vers les États-Unis ont atteint près de 7 000 tonnes. Les exportations de mangues séchées du Mexique vers l'Europe sont modestes mais en augmentation. Elles ont atteint environ 300 tonnes en 2019.

Le Mexique est réputé comme exportateur de mangues fraîches, avec plusieurs cultivars produits tels que Haden, Tommy Atkins, Keitt, Kent, Manila et Ataulfo. Bien que plusieurs variétés soient utilisées pour le séchage, Haden est la plus populaire, suivie par Ataulfo. Les autres variétés sont plutôt exportées fraîches. L'industrie exportatrice est regroupée au sein de [l'association mexicaine des exportateurs de mangues](#), qui se concentre principalement sur l'exportation de mangues fraîches mais certains membres sont également actifs dans les activités de séchage et de transformation.

Avec quelles entreprises êtes-vous en concurrence ?

Il existe de nombreuses entreprises de production, de transformation et d'exportation de mangue séchée dans le monde. Certains des grands transformateurs de fruits secs en Afrique sont le résultat d'investissements réalisés par des entreprises européennes. Cette situation est différente de celles des entreprises asiatiques et

sud-américaines, qui ont principalement été établies par des investisseurs locaux. Vous trouverez ci-dessous une brève présentation de certaines des plus grandes entreprises dans chaque pays fournisseur.

Entreprises du Burkina Faso

La transformation de la mangue au Burkina Faso est organisée par des entreprises locales ainsi que par des investissements étrangers ou des coentreprises entre des entreprises locales et étrangères. [Timini](#) est actuellement le plus grand producteur de mangues séchées au Burkina Faso. Timini est une coentreprise créée en 2014 par Fruiteq SARL (Burkina Faso), MPAK Pty Ltd (Afrique du Sud) et Westfalia (Afrique du Sud). Ils peuvent produire 2 000 tonnes de mangues séchées par an. Ils sont certifiés BRCGS, bio et Fairtrade.

Parmi les autres transformateurs et exportateurs de mangues séchées notables établis localement, citons Sanle Sechage, [Mango-So](#), [NAFFA](#), [Wouol Association](#) (coopérative), [Fruiteq](#). La société néerlandaise [Tradin Organic](#) coopère étroitement avec une installation de séchage à Banfora tandis que la société allemande [EgeSun](#) s'approvisionne en mangues séchées auprès de [Waka Group](#). La société suisse Gebana Burkina Faso (anciennement gebana Afrique) s'approvisionnait en mangues certifiées biologiques et Fairtrade auprès de producteurs locaux et les transformait dans sa propre usine au Ghana. Gebana a été active pendant douze ans au Burkina Faso mais a récemment fait faillite. Cependant, en novembre 2019, Gebana a annoncé sa [réhabilitation et le nouveau démarrage des opérations](#).

Entreprises sud-africaines

[Westfalia Fruit](#) est le plus grand producteur de mangues séchées en Afrique du Sud. La société n'est pas seulement un producteur expérimenté de mangues séchées mais également le premier exportateur sud-africain d'une large gamme de fruits frais. Afin d'assurer des exportations stables et sûres, Westfalia a établi son propre réseau de filiales dans le monde entier, notamment au Royaume-Uni, aux Pays-Bas, en Autriche, au Portugal et en France. Afin d'atteindre les marchés les plus exigeants, Westfalia est certifié selon plusieurs normes de sécurité alimentaire et de durabilité.

Pour augmenter et sécuriser la production, Westfalia a également investi dans des installations de transformation en Afrique de l'Ouest, comme Timini au Burkina Faso. Les installations de transformation de mangues séchées de Westfalia sont certifiées BRCGS. Ils produisent des mangues séchées de manière conventionnelle, principalement conditionnées et exportées en vrac.

Parmi les autres producteurs de mangues séchées sud-africains, citons : [Cape Dried Fruit Packers](#), [Taste Africa Foods](#), [Cecilia Farms](#), [Baobab Value Adding](#) (filiale de Blydevallei), Landman Dried Produce et [Cape Mango](#).

Entreprises ghanéennes

L'essentiel de la production et des exportations de mangue séchée du Ghana est organisé grâce aux investissements de la société suisse [HPW](#). HPW est le plus grand transformateur de mangues et d'ananas du Ghana ainsi que le plus important fournisseur de mangue séchée en Europe. HPW coopère étroitement avec les agriculteurs locaux. Membre de la SIFAV, HPW a créé une [initiative spéciale sur la production d'ananas au Ghana](#). HPW est en train de construire un nouveau site de production au sud de la Côte d'Ivoire.

Outre l'exportation de mangues séchées en vrac, HPW a créé des encas novateurs à base de mangue séchée. Il y a quelques années, HPW a créé des barres 100 % mangue séchée et la société a récemment développé des [rouleaux de fruits 100 % mangue et ananas séchés](#). Pour ce produit, HPW a reçu le prix de l'innovation [ISM 2019](#).

Autre grand transformateur au Ghana : [Bomarts](#). Si elle produisait à l'origine cinq tonnes de mangues séchées, la société produit aujourd'hui 500 tonnes de fruits séchés (mangue, ananas, papaye, noix de coco et banane). Bomarts a conclu un partenariat avec la société suisse [Varistor](#). Parmi les autres fournisseurs de mangues séchées du Ghana, citons [Blavo mango](#) et [Integrated Tamale Fruit Company](#) (filiale du groupe African Tiger).

Entreprises philippines

Trois grandes entreprises sont à la tête de l'industrie du séchage de la mangue aux Philippines : [Profood](#), [M'Lhuillier Food Products](#), et [FPD Food International](#). Profood a réussi à exporter certaines quantités de sa propre marque pour la vente au détail vers l'Europe. Parmi les autres transformateurs, citons [R&M Preserves](#) (l'un des premiers à se lancer dans le séchage de la mangue aux Philippines) et [Celebes](#) (également un important transformateur de noix de coco).

Entreprises thaïlandaises

Il existe de nombreuses entreprises de transformation de la mangue en Thaïlande. Il n'y a pas qu'une seule entreprise qui puisse être décrite comme un exemple de bonne pratique. Cela étant, [GCF International](#) est l'un des plus grands producteurs de mangues séchées en Thaïlande, actif depuis plus de 30 ans. Au fil des années, GCF International est devenu le plus grand exportateur thaïlandais de fruits secs, comptant près de 50 destinations d'exportation à travers le monde. GCF investit constamment dans les innovations et la création de nouveaux produits. Les produits établis et nouveaux sont régulièrement vantés sur les principaux salons européens.

Parmi les autres entreprises thaïlandaises de mangues séchées, citons : [Unity Food](#), [Phootawan](#), [TanTan](#), [Smile Fruit](#), [Chinwong Food Company](#), [Fruit House](#), [Apple's Island](#), [Fruittara](#), [Thaweeephon Samroiyod](#), [Vita Food](#), [Ampro Intertrade](#), [Chin Huay](#), [S.Ruamthai](#), [Rama Siam](#), [V & K Pineapple Canning](#) et [Fruit House Thailand](#).

Entreprises mexicaines

Le plus grand transformateur de mangue au Mexique est [Mexifrutus](#). Le principal produit de Mexifrutus est la pulpe de mangue mais l'entreprise est également l'un des principaux producteurs mexicains de mangue séchée. Parmi les autres producteurs, conditionneurs et exportateurs mexicains de mangues séchées, citons [Alimentos Nutraceuticos La Meza](#), [Instantia](#), [Rodeo Fruit](#), [Star del Norte](#) et [Picknia](#).

Conseils :

- Visitez le site Internet de la Southern African Mango Growers Association (SAMOA) pour voir les [transformateurs de mangues](#) en Afrique du Sud. SAMOA est l'association des producteurs, transformateurs et exportateurs de mangues fraîches et séchées.
- Lisez [l'étude du CBI sur la chaîne de valeur](#) des fruits transformés du Burkina Faso, de Côte d'Ivoire et du Mali pour mieux comprendre la concurrence du Burkina Faso.
- 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 principaux salons européens afin de rencontrer vos concurrents et clients potentiels. Citons [ANUGA](#), [SIAL](#) ou [Food Ingredients](#). Pour les produits biologiques, visitez [Biofach](#), le plus grand salon commercial au monde consacré à l'alimentation et à l'agriculture biologiques.

Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

Les principaux concurrents de la mangue séchée sont les autres fruits secs et la mangue fraîche. Les consommateurs européens sont de plus en plus conscients de leur santé et préfèrent une alimentation saine incluant une consommation accrue de fruits et légumes frais. Cette tendance peut influencer la consommation de mangue séchée, surtout si elle est traitée avec un colorant artificiel ou si elle contient des sucres ou des conservateurs ajoutés. Compte tenu de ces facteurs, la forte concurrence des fruits tropicaux frais sera probablement un défi majeur pour le marché européen des encas à la mangue séchée dans les années à venir.

D'autres concurrents sont les différents types de fruits secs disponibles sur le marché européen. La mangue séchée affiche un prix nettement plus élevé que la plupart des autres fruits secs sur le marché européen. Pour les producteurs de mangues séchées, il n'est pas facile de diminuer les prix de production car il faut 10 à 12 kg de mangues fraîches pour produire 1 kg de mangues séchées. Les prix élevés ne permettent pas à davantage de consommateurs d'acheter ce fruit dans des emballages de vente au détail.

Conseil

- Lisez les [études du CBI sur les fruits et légumes frais](#) pour mieux comprendre la concurrence des fruits frais.

Quels sont les prix de la mangue séchée sur le marché européen ?

Calculer les marges par rapport au prix de vente au détail final de la mangue séchée n'est pas très instructif et ne donnera qu'une idée générale très approximative de l'évolution des prix. On estime que le prix CAF représente environ 25 à 30% du prix de vente au détail d'un paquet de mangue séchée. Si la mangue séchée est utilisée comme ingrédient, il est encore plus compliqué d'estimer la valeur ajoutée, en raison du nombre d'ingrédients différents et du processus de production.

Les prix FOB des mangues séchées naturelles se situent généralement entre 7 et 9 € le kilo, tandis que le prix de la plupart des fruits séchés au sucre en provenance de Thaïlande se situe entre 3 et 5 dollars /kg (2,6 à 4,3 €/kg). Les prix finaux les plus courants en Europe vont de 20 € à 30 €/kg.

Les prix fluctuent également en raison des différences de récoltes, de cultivars et de qualité. Les mangues séchées des Philippines et d'Amérique du Sud (Mexique, Pérou et Équateur) atteignent généralement des prix plus élevés que les mangues séchées africaines. Cela étant, les mangues séchées africaines affichent de grandes différences de prix selon l'origine et la qualité. Par exemple, les mangues séchées d'Afrique du Sud atteignent généralement des prix plus élevés que les mangues séchées du Burkina Faso. Mais la qualité des mangues séchées du Burkina Faso s'améliore constamment, ce qui se traduit également par des prix plus élevés.

Tableau 1 : Ventilation du prix de vente au détail de la mangue séchée

Étapes du processus d'exportation	Type de prix	Ventilation du prix	Exemple (EUR/kg)
Production de fruits ou de légumes	Prix des matières premières (prix des agriculteurs)	5%	1,6
Manutention, séchage,	Prix FOB ou FCA	27%	8

conditionnement et vente de produits en vrac			
Expédition	Prix CAF	28%	8,5
Importation, manutention, stockage et vente en vrac	Prix de gros (taxe sur la valeur ajoutée incluse)	50%	15
Emballage, manutention et vente au détail	Prix de vente au détail (pour un conditionnement moyen de 250 g)	100 % (prix de vente au détail comme indiqué dans les magasins)	30

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](#).