

Exportation de dattes vers l'Europe

La demande de dattes en Europe est en hausse. Les dattes sont particulièrement appréciées pour leur côté sucré, comme source naturelle d'énergie, comme substitut du sucre, comme ingrédient dans les barres de fruits et comme ingrédient pour cuisiner. Les fournisseurs des pays en développement trouvent des opportunités sur de **grands marchés tels que la France, l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Italie, l'Espagne et les Pays-Bas**. Les consommateurs de dattes ne sont plus principalement issus de la population ethnique traditionnelle, mais sont aussi de plus en plus des consommateurs plus jeunes (les millennials) qui suivent les tendances d'un mode de vie sain. Les nouveaux fournisseurs doivent être en mesure de faire concurrence aux producteurs de Tunisie et d'Algérie et d'autres fournisseurs en croissance.

Le potentiel du marché européen pour les dattes

À long terme, le marché européen des dattes devrait connaître une croissance stable. Cette croissance sera probablement stimulée par les changements dans les habitudes de consommation des consommateurs européens. Nous pensons notamment à l'intérêt croissant pour les collations saines et le remplacement du sucre. Une autre force motrice serait la consommation par un grand nombre d'immigrants qui arrivent en Europe. Beaucoup d'entre eux consomment régulièrement des dattes. La France, l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Espagne, l'Italie et les Pays-Bas offrent le plus de possibilités aux fournisseurs des pays en développement.

Description des produits

Les dattes sont le fruit du palmier-dattier (*Phoenix dactylifera*). En fonction de la maturité du fruit, les dattes sont dites fraîches ou séchées. Les dattes fraîches (dont le taux d'humidité est généralement supérieur à 50 %) sont rarement vendues sur le marché européen. La saison des dattes fraîches est très courte dans les pays producteurs, et seules quelques variétés peuvent être consommées fraîches. Par conséquent, cette étude ne traitera que du marché européen des dattes séchées.

Lorsqu'elles sont laissées sur l'arbre, les dattes mûrissent, changent de couleur, se ramollissent et se rétrécissent, pèsent moins lourd et leur teneur en eau diminue, mais leur teneur en sucre augmente. Lorsqu'elles sont cueillies tôt pour éviter les dommages causés par la pluie, les insectes ou d'autres facteurs, les dattes peuvent avoir besoin de continuer à mûrir après la récolte. Après la récolte et le nettoyage, les dattes sont protégées des insectes par fumigation, souvent réhydratées pour les rendre plus molles, stérilisées en étant exposées à des températures plus élevées, triées selon leur qualité et leur taille puis stockées au frais.

Les dattes peuvent être produites sans aucun traitement après la récolte, auquel cas on parle de dattes naturelles. **Les dattes peuvent également faire l'objet d'un traitement après la récolte, notamment être réhydratées et enrobées avec du sirop de glucose ou du sorbitol.** Ces dattes sont appelées dattes conditionnées.

Les dattes peuvent être produites avec une teneur en humidité basse (<30 %) ou élevée (<60 %). Les dattes ayant un taux d'humidité élevé doivent être stockées à une température comprise entre 0 et 4°C. Même lorsqu'elles sont sèches, les dattes sont souvent stockées congelées pour prolonger leur durée de conservation. Généralement, une chaîne du froid à température négative est ensuite respectée pendant le transport et le stockage ultérieur. Dans les rayons des magasins, les dattes transformées seront proposées à température ambiante ou à température de réfrigération.

Les dattes sont normalement consommées comme produit final (des fruits) par les consommateurs, mais elles sont également utilisées comme ingrédient dans la cuisine familiale et dans les produits de boulangerie, la confiserie et d'autres industries de fabrication alimentaire. Si les dattes sont consommées comme en-cas, elles sont généralement utilisées entières, soit avec les noyaux à l'intérieur, soit dénoyautées. Elles peuvent également être hachées et utilisées comme ingrédient, par exemple dans des mueslis ou des mélanges de fruits secs. En outre, les dattes peuvent être transformées en produits, tels que la [pâte de dattes](#), [le jus de dattes \(sirop\)](#) et le [sucre de datte](#) liquide. Même les noyaux peuvent être utilisés pour produire des substituts d'huile et de café.

La majeure partie de la production mondiale de dattes se fait sous le climat subtropical de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient. La saison de récolte s'étend de juillet à fin novembre, selon la variété. Cependant, la récolte principale commence en septembre. La production mondiale de dattes augmente à un rythme régulier et a atteint 1 million de tonnes en 2020. L'Arabie saoudite est le premier producteur de dattes, avec une part de 21 % de la production mondiale. Elle est suivie par l'Iran (16 %), les Émirats arabes unis (13 %), la Tunisie (11 %), l'Égypte (10 %) et l'Algérie (9 %).

Plus de 3 000 cultivars de dattes sont cultivés dans le monde. Ils sont généralement classés en deux catégories : [variétés à sucre de canne et variétés à sucre inverti](#). Dans la plupart des variétés, la teneur en sucre est presque entièrement du sucre sous forme invertie (glucose ou fructose), mais quelques variétés contiennent du sucre de canne (saccharose). Deux cultivars se distinguent par leur succès sur le marché mondial : la medjoul (variété à sucre inverti) et la deglet nour (variété à sucre de canne). Les dattes medjoul sont particulièrement populaires, représentant environ 25 % du total des exportations mondiales.

Figure 1 : Dattes medjoul



Source : photo de [Amy Bradstreet](#), (CC BY-NC-ND 2.0) via Flickr

Figure 2 : Dattes deglet noir



Source : photo de [ضم م](#), (CC BY-SA 3.0) via Wikimedia Commons

Cette étude analyse des informations générales relatives au marché des dattes en Europe, qui intéressent les producteurs des pays en développement. Pour l'analyse statistique, est utilisé le code du système harmonisé (SH) suivant :

Code du système harmonisé	Produit
08041000	dattes fraîches ou séchées

Les statistiques de production mentionnées dans l'étude couvrent les statistiques sur les dattes séchées qui ont été emballées et présentées à la vente comme telles (environ 15 % de la production brute de dattes au monde).

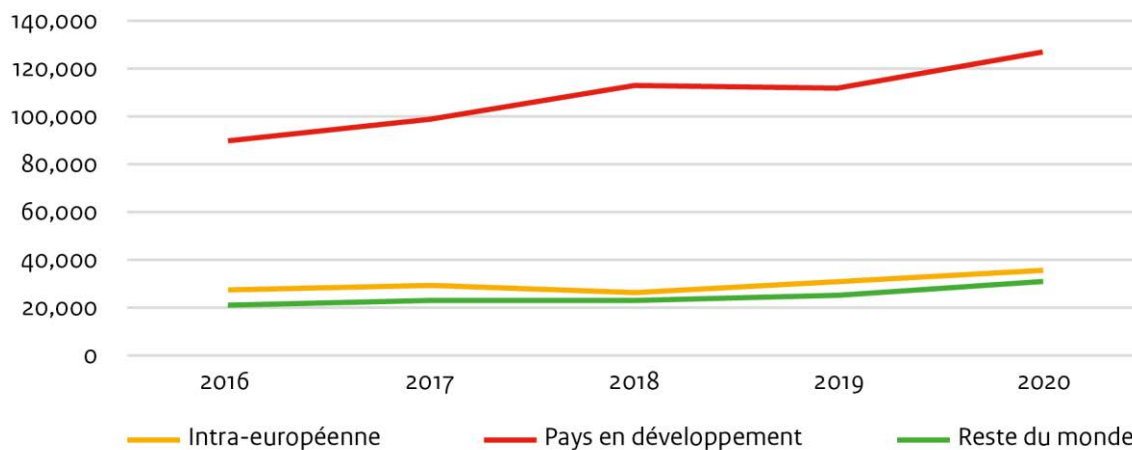
Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour les dattes ?

Bien que l'Europe ne soit pas le plus grand marché d'importation de dattes, elle est la région importatrice qui connaît la plus forte croissance au monde. L'Europe a augmenté sa part d'importation, passant de 22 % en 2016 à plus de 32 % en 2020. Le total des importations européennes de dattes a atteint 158 mille tonnes en 2020, ce qui représente une valeur de 395 millions d'euros. Après importation, plus de 34 mille tonnes sont commercialisées en Europe.

Plus de 81 % des dattes importées en Europe proviennent de pays en développement. Le commerce intérieur européen consiste en une simple réexportation de dattes 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. Les importations européennes en provenance des pays en développement ont augmenté au cours des 5 dernières années, passant de 89 000 tonnes en 2016 à 127 000 tonnes en 2020. L'augmentation actuelle et l'augmentation prévue des quantités importées offrent de bonnes opportunités aux fournisseurs des pays en développement.

Les dattes séchées ne sont pas produites en Europe, la demande dépend donc entièrement de l'importation. Des dattes sont produites en petites quantités en Espagne, mais elles sont toutes vendues comme fraîches sur les marchés locaux. Au cours des cinq prochaines années, le marché européen des dattes devrait connaître une croissance annuelle de 7 à 10 %. On prévoit ce taux de croissance élevé des importations en raison de la demande accrue d'édulcorants naturels pouvant être des alternatives au sucre. Parallèlement à l'importation de dattes séchées, l'importation de sirop de datte et de pâte de dattes est susceptible d'augmenter également.

Figure 3 : Importations européennes de dattes (en tonnes), par origine



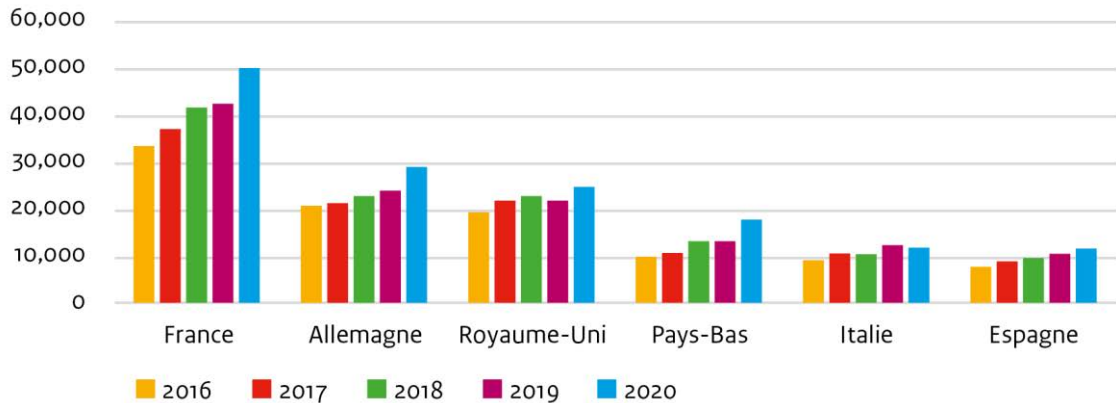
Source : TradeMap du CCI et Eurostat

Le marché européen des dattes est modérément concentré. Trois pays ont une part de plus de 50 % des importations totales. En 2020, la France était le premier importateur en Europe (avec une part d'importation de 27 %), suivie par l'Allemagne (15 %), le Royaume-Uni (13 %), les Pays-Bas (9 %) et l'Italie (6 %). Selon le Conseil International des Fruits Secs, le plus grand pays consommateur de dattes en Europe est la France, ayant consommé 38,7 milliers de tonnes en 2020 (consommation industrielle et restauration incluses).

L'une des principales raisons de la grande consommation de la France est la part importante de la diaspora des pays producteurs de dattes d'Afrique du Nord. En Europe, la consommation par habitant est la plus importante aux Pays-Bas, qui enregistre une consommation moyenne de 0,8 kg/an par personne. La consommation de dattes en Europe en tant qu'en-cas présente un fort caractère saisonnier. Il y a généralement deux pics de consommation. L'une d'elles est liée à la population musulmane d'Europe qui consomme les dattes surtout pendant le mois de Ramadan. Un autre pic survient pendant les vacances d'hiver, à Noël et au réveillon du Nouvel An.

L'épidémie de coronavirus en 2020 et 2021 [a affecté le marché alimentaire européen, y compris les dattes](#). Elle a principalement influencé la structure du marché. Les ventes du secteur de la restauration ont diminué en raison de la fermeture de restaurants et d'hôtels. D'autre part, les ventes au détail et les livraisons à domicile ont augmenté. Les volumes d'importation et les procédures d'importation régulières n'ont pas été influencés par la pandémie, et l'Europe a continué à importer de plus en plus de dattes et de produits à base de dattes. Cependant, **le marché est en train de reprendre la structure qu'il avait avant la pandémie, le secteur de la restauration affichant une reprise en 2021.**

Figure 4 : Principaux importateurs de dattes en Europe, en tonnes



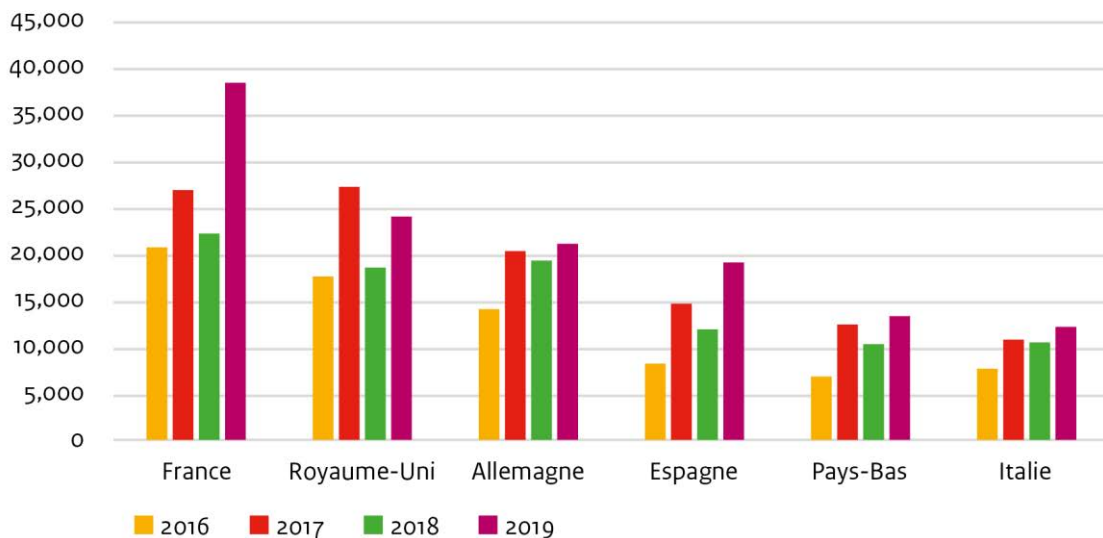
Source : TradeMap du CCI et Eurostat

Quels pays européens offrent le plus d'opportunités pour les dattes ?

Les principaux importateurs de dattes en Europe sont également les principaux consommateurs : la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni. La figure 5 représente la consommation apparente. Ces données incluent également la consommation industrielle. Comme les quantités produites varient d'une année à l'autre, vous pourriez avoir une perception erronée d'une demande fluctuant constamment. En réalité, la demande est stable et en augmentation, ce qui ressort clairement de l'augmentation constante des ventes au détail de dattes.

La France, l'Allemagne et le Royaume-Uni sont les plus grands marchés européens pour les dattes, représentant plus de 50 % du marché européen. Au cours des cinq dernières années, un taux de croissance élevé des importations a été constaté aux Pays-Bas, en Espagne et en Italie également. Par conséquent, ces six pays offrent de nombreuses opportunités pour les fournisseurs émergents de dattes en Europe. D'autres pays ont connu eux aussi une forte augmentation des importations, tels que la Belgique (taux de croissance annuel de 12 % depuis 2016), la Pologne (11 %) et l'Autriche (12 %).

Figure 5 : Principaux consommateurs de dattes en Europe, en tonnes



Source : Conseil international des fruits secs (INC)

La France : le premier marché européen des dattes

La France est le plus grand importateur de dattes en Europe, représentant environ 25 % du marché européen. Les importations françaises de dattes ont augmenté au cours des 5 dernières années, atteignant plus de 50 mille tonnes et une valeur de 102 millions d'euros en 2020. Sur cette quantité, environ 92 % étaient des importations

en provenance des pays en développement, Israël étant le seul fournisseur important du reste du monde (2,3 milliers de tonnes), suivi des États-Unis avec environ 110 tonnes. En 2020, la France a exporté 18 mille tonnes de dattes, l'Allemagne étant le principal marché.

En 2020, la France a importé 51 % de ses dattes d'Algérie, puis de la Tunisie (36 %) et d'Israël (5 %). La France est le seul pays européen dont l'Algérie est le premier fournisseur de dattes. Cela s'explique par les relations commerciales et le contexte historique bien établis entre les deux pays et leur langue commune (le français). Hormis les trois principaux fournisseurs, aucun autre pays n'a une part du marché supérieure à 2 % en France. Les fournisseurs émergents ayant connu une augmentation notable de leurs exportations vers la France sont la Jordanie et l'Arabie saoudite. Au cours des 5 dernières années, la Jordanie a multiplié par six ses exportations vers la France, de 156 tonnes en 2016 à 943 tonnes en 2020.

La plupart des dattes en France (peut-être plus de 70 %) sont vendues par le biais des canaux de vente au détail. Les 30 % restants sont vendus à l'industrie et à la restauration. La variété de dattes la plus importée et la plus consommée en France est la deglet noir, mais le nombre de variétés augmente. Les dattes sont consommées tout au long de l'année, mais le pic de consommation survient pendant les mois d'hiver, surtout en fin d'année. En outre, la consommation est plus élevée parmi la population musulmane pendant le Ramadan.

De grandes quantités de dattes sont également vendues par des marques de distributeur (marques de grandes enseignes) telles que [Carrefour](#) (labels Carrefour, Carrefour Bio et Petit Prix), [Leclerc](#) (label Couleurs Vives), Super U (label U), [Intermarché](#) (label Paquito) et [Auchan](#) (Auchan, Mmm et Bio). En marques indépendantes, il y a [La Favorite](#) et [Sun](#) (par Color Foods), Holy Fruits (par Mondial Fruits Secs), [Brousse](#) (par Brousse Vergez), [Daco Bello](#) (par Daco France) et [Maitre Prunille](#). Des marques de producteurs sont également présentes sur le marché. Dans certains magasins, les dattes sont vendues sans marque, au poids.

L'approvisionnement éthique et en dattes biologiques augmentent également en France. [Agro Sourcing](#) et [Direct Producteurs Fruits Secs](#) sont des entreprises et importateurs de dattes qui s'approvisionnent de manière éthique.

Les marques françaises mettent généralement en avant une variété de datte (le plus souvent deglet noir ou medjoul) et parfois l'origine (le plus souvent l'Algérie ou la Tunisie). Le fait que l'origine des dattes soit mise en avant signifie que la Tunisie et l'Algérie sont reconnues comme des fournisseurs de qualité par la France. La taille la plus fréquente des emballages de détail est de 500 g, mais de nombreuses autres tailles existent. Toutes les marques de supermarché (marques de distributeur) en France ont commencé à utiliser le [nutri-score](#) pour étiqueter les dattes. Les dattes sont généralement étiquetées « B » ou parfois « A », en fonction de leur teneur en sucre.

Figure 6 : Dattes branchées Brousse (marque Brousse Vergez)



Source : Carrefour

Figure 7 : Pâte de dattes (marque La Favorite)



Source : Amazon France

L'Allemagne : l'importateur européen au grand marché biologique

Les importations allemandes de dattes ont augmenté au cours des cinq dernières années, enregistrant un taux de croissance annuel moyen de 9 %. En 2020, les importations allemandes de dattes ont atteint près de 30 mille tonnes et une valeur de 73 millions d'euros. L'Allemagne a également exporté 10 mille tonnes, ainsi environ 20 mille tonnes ont été destinées à la consommation intérieure. La consommation allemande de dattes par habitant est de 2,4 kg/an.

En 2020, l'Allemagne a importé 43 % de ses dattes de la Tunisie, puis de l'Algérie (13 %) et du Pakistan (11 %). Les autres fournisseurs dont les exportations vers l'Allemagne sont en hausse sont l'Iran, les Émirats arabes unis et Israël. Les Émirats arabes unis connaissent la plus forte augmentation des importations. Les importations allemandes de dattes en provenance des Émirats arabes unis sont passées de 350 tonnes en 2016 à 1,3 mille tonnes en 2020. Les autres fournisseurs émergents sont la Palestine, l'Arabie saoudite, la Turquie, l'Égypte et l'Afrique du Sud.

L'Allemagne est un marché particulièrement intéressant pour les dattes biologiques car elle est [le plus grand marché européen pour les aliments biologiques](#). La plupart des dattes biologiques vendues en Allemagne sont importées de Tunisie. L'utilisation des dattes comme ingrédient augmente également dans le segment biologique. Parmi les produits biologiques contenant des dattes en Allemagne, on trouve les barres de fruits (par exemple, [Lubs](#), [Hej](#), [Alnatura](#) et [Lebepur](#)), les purées pour bébés (par exemple, la marque suisse [Holle](#)), les snacks aux fruits (par exemple [DM](#) et [bio zentrale](#)) et les porridges pour le petit-déjeuner (par exemple, [Stark](#), [Hammermühle](#) et le porridge autrichien [Verival](#)).

L'approvisionnement durable est devenu très important pour les importateurs de dattes allemands. Par exemple, l'entreprise allemande d'aliments biologiques Rapunzel a développé son propre programme et sa propre certification de commerce équitable appelés « [Hand in hand](#) » (main dans la main). Cette certification garantit aux fournisseurs des prix équitables, de bonnes conditions de travail, la sécurité sociale et une transparence. Le [Centre de conditionnement de fruits](#) (CCF), un transformateur de dattes de Tunisie, a bénéficié de ce programme et est devenu un fournisseur direct de Rapunzel. Le personnel du CCF est constitué pour la plupart de femmes embauchées à durée indéterminée et tous les salariés bénéficient de prestations de la sécurité sociale. L'entreprise dispose de sa propre salle médicale où tous les salariés bénéficient de rendez-vous médicaux réguliers et gratuits.

D'importantes quantités de dattes en Allemagne sont vendues par des marques de distributeur, notamment avec des labels comme Alesto (par la chaîne de discounteurs [Lidl](#)), Trader Joe's (par [Aldi Süd](#) et [Aldi Nord](#)), ja! (par [REWE](#)) et Edeka et Ediba Bio (par [Edeka](#)). [Seeberger](#), [Farmer's Snack](#) et [Kluth](#) sont des exemples de marques indépendantes. Une grande partie des dattes biologiques est vendue sous les marques de distributeur de magasins spécialisés dans les produits biologiques, comme [Bio Markt](#), [DM](#) et [Alnatura](#). Il existe également des marques biologiques indépendantes, telles que [Rapunzel](#), [Clasen Bio](#) et [Morgenland](#).

Figure 8 : Exemple d'une marque de dattes en Allemagne (Seeberger)



Source : Seeberger

Figure 9 : Exemple de sirop de datte en Allemagne (Alnatura)



Source : Alnatura

Le Royaume-Uni : des opportunités pour les fournisseurs émergents

En 2020, le Royaume-Uni a importé 25 mille tonnes de dattes, pour une valeur de 68 millions d'euros. La plupart des dattes importées sont consommées à l'intérieur du pays. Le pourcentage de réexportation est relativement faible. La consommation de dattes au Royaume-Uni est estimée à environ 24 mille tonnes en 2019. Il s'agit d'une augmentation de 5 mille tonnes par rapport à 2018. La consommation par habitant en 2019 était de 0,38 kg/an.

La structure du marché des importations au Royaume-Uni est assez spécifique et différente de celle des autres grands marchés européens. En 2020, le Royaume-Uni a importé des dattes du Pakistan (une part de 30 %), d'Israël (13 %), d'Arabie saoudite (9 %) et de Tunisie (9 %). Le deuxième plus grand fournisseur européen, l'Algérie, ne détient qu'une part de marché de 0,7 %. Le Royaume-Uni est le seul pays européen dont le Pakistan est le premier fournisseur de dattes. Cela s'explique par l'importante population d'origine pakistanaise au Royaume-Uni, lequel a établi des relations commerciales avec le Pakistan.

Une autre caractéristique des importations de dattes au Royaume-Uni est la présence d'un grand nombre d'importateurs qui importent des petites quantités. En 2020, plus de 180 entreprises différentes importaient des dattes au Royaume-Uni. De nombreux fournisseurs se spécialisent dans le segment ethnique et vendent des **dattes à des magasins spécialisés dans des produits d'autres régions du monde. Voici quelques exemples de ces fournisseurs et importateurs** : [Fudco](#), [Afak Trading](#), [Al Harmain Dates](#), [Damasgate](#), [Safran doré](#), [Bio UK](#), [Sahara UK Foods](#) et [WG Buchanan](#).

Les grandes parts de marché sont captées par les marques de distributeur des chaînes de distribution telles que [Tesco](#), [Sainsbury's](#), [ASDA](#) et [Morrisons](#). Une des principales marques indépendantes est [Whitworths](#). La présence d'autres marques (en dehors des marques de distributeur) est relativement faible et on peut mentionner des marques telles que [Crazy Jack](#), [Wholefoods](#) et [Tree of Life](#). Certains exportateurs vendent avec succès leurs propres marques, comme Hadiklaim d'Israël (marque Jordan River) et Siafa International d'Arabie saoudite (marque Madina). La coopérative française Maître Prunille vend également la marque Eat Me au Royaume-Uni.

Au Royaume-Uni, les dattes sont de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les collations aux fruits sans sucre ajouté. Dans ces produits, les dattes ou la pâte de dattes sont utilisées pour apporter un goût sucré. De nombreuses barres de fruits avec des dattes ont été lancées au cours des dernières années. Voici quelques exemples : [Get Buzzing](#), [Nakd](#), [Trek](#), Good (marque de [Western Commodities](#)) et [Deliciously Ella](#).

Le marché au Royaume-Uni offre des opportunités spécifiques pour les fournisseurs de dattes certifiées Fairtrade, car ce pays abrite l'un des plus grands marchés de produits certifiés Fairtrade en Europe. Environ 4 500 produits certifiés Fairtrade sont actuellement en vente au Royaume-Uni.

L'Espagne : augmentation significative des importations

Les importations de dattes espagnoles connaissent une augmentation significative, leur taux de croissance annuel étant de 10 %. Les importations de dattes de l'Espagne sont passées de 8 milliers de tonnes en 2016 à 12 milliers de tonnes en 2020, ce qui représente 33,8 millions d'euros. La consommation espagnole de dattes est estimée à environ 19 mille tonnes en 2019. La consommation par habitant est d'environ 0,26 kg/an.

En 2020, l'Espagne a importé 39 % de ses dattes de la Tunisie, puis de l'Algérie (29 %) et d'Israël (17 %). De grandes quantités (1,3 mille tonnes) ont été importées de France par réexportation. Certaines de ces dattes réexportées ont été emballées par des détaillants basés en France et vendues en Espagne. L'Algérie est le pays qui a gagné des parts de marché le plus rapidement en Espagne, en effet elle fournissait 870 tonnes en 2016, **chiffre qui s'est élevé à 3,5** milliers de tonnes en 2020.

Les dattes sont principalement vendues par des marques de distributeurs de chaînes de magasins espagnoles telles que [Mercadona](#) (label Hacendado), [Carrefour](#), [Lidl](#) (label Alesto), [Alcampo](#) (label Auchan), [Eroski](#), [Dia](#) et [Aldi](#). Voici quelques exemples de marques indépendantes : [El Monaguillo](#) (par Bernabe Biosca Alimentacion, produite en Tunisie), Casa Pons (par [Importaco](#), vendue chez Mercadona), [Frumesa](#), [Borges](#), [Fernández](#) et [Campomar](#) (bio). De plus, certaines dattes sont vendues sans marque, au poids.

Italie : offre dominée par la Tunisie

En 2020, l'Italie a importé 12 mille tonnes de dattes, pour une valeur de 31 millions d'euros. Environ 1,6 mille tonnes ont été réexportées, ce qui laissait environ 10 mille de tonnes pour la consommation intérieure. Selon l'INC, la consommation de dattes par habitant en Italie est estimée à 0,21 kg/an. Les importations de dattes en Italie présentent un fort caractère saisonnier. L'Italie importe plus de 50 % de ses dattes au cours du dernier trimestre de l'année, atteignant un pic en novembre. Cela s'explique par l'utilisation accrue des dattes pendant les vacances d'hiver en Italie. Les fruits secs, dont les dattes, sont généralement consommés pendant les fêtes d'hiver, comme Noël et le Nouvel An.

En 2020, l'Italie a importé 75 % de ses dattes de la Tunisie, puis d'Israël (9 %) et de l'Algérie (5 %). Comme l'Espagne, l'Italie importe certaines quantités par réexportation depuis la France, en raison de la présence de détaillants basés en France. Les détaillants français conditionnent des fruits secs en France, dont les dattes, puis exportent ces produits vers l'Italie. La Palestine est présente sur le marché italien et détient 2 % des exportations directes. Les autres fournisseurs émergents sont l'Iran, l'Égypte et la Jordanie.

Les ventes sont dominées par les marques de distributeur de supermarchés tels que Coop, Conad et Carrefour. Les marques indépendantes comprennent Fatina (par Murano), [Ventura](#), [Noberasco](#) et [Life](#). Les ventes de dattes biologiques en Italie sont en hausse. La variété la plus vendue est la deglet nour, dont la principale origine est la Tunisie. Plusieurs marques de détail présentent le nom de la variété de la datte (medjoul ou deglet nour) sur l'étiquette. Une caractéristique spécifique du segment de détail italien est le petit emballage de 60 g, qui est vendu dans les magasins pour une valeur de 1 € (0,99 €).

Les Pays-Bas : réexportateurs de dattes

Les importations de dattes aux Pays-Bas ont augmenté à un taux annuel moyen de 17 % depuis 2016. Les importations ont atteint 18 mille tonnes et une valeur de 57 millions d'euros en 2020. Bien que les Pays-Bas importent plus de dattes que l'Italie et l'Espagne, la consommation y est relativement faible, car la majorité des dattes sont réexportées. En 2020, les Pays-Bas ont réexporté plus de 10 mille tonnes de dattes, ce qui laissait environ 8 mille tonnes pour la consommation intérieure.

Les Pays-Bas sont le seul pays européen dont Israël est le premier fournisseur de dattes. En 2020, les Pays-Bas ont importé 25 % de ses dattes d'Israël, puis de la Tunisie (18 %), de la France (11 %) et d'Iran (9 %). La Tunisie est le pays qui gagne le plus rapidement des parts de marché aux Pays-Bas, passant de 1,2 mille tonnes en 2016 à 3 mille tonnes en 2020. Le premier marché pour les dattes réexportées des Pays-Bas est l'Allemagne, suivie de la France.

La majorité des dattes aux Pays-Bas sont vendues par des marques de distributeur. Les principales chaînes de magasins qui vendent des dattes sous leur propre marque aux Pays-Bas sont les suivantes : [Albert Heijn](#) (label AH), [Aldi](#) (label Trader Joe's), [Jumbo](#) (label Jumbo) et [Lidl](#) (label Alesto). Les grandes dattes medjoul sont parfois emballées dans des emballages plus luxueux. Plusieurs marques sont vendues sous les labels des producteurs, notamment dans les magasins ethniques. L'une des principales marques biologiques de dattes est [Smaakt Bio](#), mais les dattes biologiques sont également emballées et vendues par des marques de distributeur.

Conseils :

- Contactez le [Syndicat national des fruits secs](#) (SNFS) pour en savoir plus sur le marché français des dattes.
- Envisagez d'investir dans du personnel francophone pour pénétrer plus facilement le marché français si vous n'êtes pas originaire d'un pays francophone.
- Retrouvez les **commerçants allemands de dattes sur les sites Internet de l'association allemande spécialisée**, [Waren-Verein](#), et dans l'[annuaire des entreprises allemandes](#), Wer Liefert Was.
- Suivez l'évolution du marché de la datte au Royaume-Uni via la [National Dried Fruit Trade Association UK](#).

- Restez informé sur le marché italien grâce au portail spécialisé [Italiafruit](#) (en italien uniquement).

Quelles sont les tendances qui peuvent se traduire par des opportunités sur le marché européen des dattes ?

La demande croissante en en-cas sains et alternatives au sucre, combinée à l'innovation au niveau des produits, sont les moteurs qui alimentent l'intérêt croissant des consommateurs pour les dattes en Europe. En outre, la production durable et éthique devient un enjeu important pour les commerçants et les consommateurs européens.

Remplacement du sucre

La consommation de sucre [diminue en Europe](#). Les dattes sont l'un des fruits les plus sucrés, ne contenant que **des sucres d'origine naturelle. C'est pourquoi les dattes et les produits à base de dattes sont de plus en plus** utilisés pour remplacer le sucre. Les collations aux fruits innovantes et autres produits contenant des dattes utilisent très souvent des étiquettes « [clean label](#) » indiquant par exemple : sans sucre raffiné, sans sucre ajouté, à teneur réduite en sucre et à faible teneur en sucre. Les dattes ajoutent également de la saveur et de la couleur, **remplaçant ainsi le besoin d'additifs artificiels, ce qui permet d'apposer une étiquette affirmant que l'ingrédient est naturel.**

Les dattes sont utilisées pour cuisiner à la maison, pour donner un goût sucré naturel à des produits tels que les smoothies, les milshakes, les en-cas sains et autres plats. Les utilisateurs industriels utilisent de plus en plus les produits à base de dattes pour remplacer le sucre, notamment la pâte de dattes ou le sirop de dattes (jus de dattes concentré). Certaines entreprises profitent de la popularité de la nourriture végétane pour promouvoir les dattes comme substitut végétal au sucre. Le miel étant produit par les abeilles, il n'est pas végétal.

Les producteurs et exportateurs de dattes étendent également leur offre en introduisant de nouveaux produits, en sus du sirop et de la pâte de dattes. Un bon exemple d'une entreprise productrice qui propose plusieurs produits innovants est l'entreprise tunisienne [Boudjebel](#). Elle produit du sucre cristallisé de dattes, de la poudre de dattes, de la pâte de dattes, du sirop de dattes, de l'huile de noyaux de dattes et du pain aux dattes.

Des en-cas sains destinés aux sportifs

Les en-cas sains sont une tendance majeure qui va dans le sens de l'augmentation de la consommation de fruits secs, dont les dattes. Les consommateurs recherchent des alternatives plus saines pour grignoter entre les repas, ou pour des en-cas qui peuvent remplacer un repas. Les jeunes consommateurs qui prennent davantage soin de leur santé et de leur bien-être ne privilégient plus les sucreries telles que les bonbons ou les snacks au chocolat mais se tournent vers les barres protéinées et autres alternatives à faible teneur en sucre. Par conséquent, les fruits secs (tout comme les noix) sont de plus en plus appréciés en tant qu'en-cas.

Cependant, les dattes ne sont pas considérées comme des en-cas légers, car elles sont riches en glucides. Selon la variété, elles contiennent entre 45 % et 80 % de sucre. Le sucre des dattes a un faible indice glycémique, ce qui signifie qu'il sera digéré lentement, ce qui maintiendra les niveaux d'énergie tout au long de la journée. La libération lente de l'énergie permet aux sportifs d'avoir suffisamment de force pour bien effectuer leurs exercices. Les dattes sont également utilisées comme en-cas après des séances de sport intensives pour favoriser le remplacement du glycogène dans les muscles.

Produits innovants à base de dattes

Les collations aux fruits innovantes et autres produits utilisent de plus en plus les dattes comme ingrédient. À [ANUGA](#) (un grand salon alimentaire) 2019 et 2021, de nombreux nouveaux produits avec des dattes comme ingrédient (voir le tableau ci-dessous) ont été présentés.

Tableau 1 : Produits innovants présentés à Anuga 2019 et 2021

Catégorie	Description/exemples de produits
En-cas aux fruits avec des dattes	<p>La popularité des barres de fruits en Europe a augmenté au cours des dernières années. La fonction d'édulcorant naturel des fruits secs permet de fabriquer des produits sucrés sans sucre ajouté. Les dattes et la pâte de dattes sont souvent utilisées dans les barres de fruits en raison de leur goût sucré.</p> <p>Voici quelques exemples : Raw-Bite (Danemark), Nakd (Royaume-Uni), Veganz (Allemagne), Hemp and Ginger Bites (Slovénie) et PharminD (République tchèque).</p>
Céréales pour le petit-déjeuner avec des dattes	<p>De nombreuses céréales pour le petit-déjeuner utilisent du sucre ajouté pour donner du goût sucré au muesli, au granola et à d'autres produits. Comme les consommateurs recherchent des alternatives sans sucre ajouté, certains producteurs de céréales pour le petit-déjeuner ont commencé à utiliser des dattes dans la composition des produits.</p> <p>Nous pouvons mentionner Dorset Cereals (Royaume-Uni), Verival (Autriche), Risenta (Suède), Charles Vignon (France) et LeSillon (France).</p>

<p>En-cas sucrés traditionnels avec des dattes comme édulcorants</p>	<p>Les pâtes à tartiner sucrées, les produits au chocolat, les cookies et les gâteaux croustillants sont des exemples de produits qui utilisent les dattes comme édulcorant. Elles sont utilisées comme alternative aux confitures et marmelades traditionnelles, riches en sucre.</p> <p>Un exemple d'entreprise innovante dans ce domaine est la société Soua Soua (France), qui produit des pâtes à tartiner à partir de dattes algériennes. Outre les pâtes à tartiner, Soua Soua fabrique d'autres produits innovants, comme le lait fermenté aux dattes. Un autre exemple est l'entreprise polonaise Me Gusto qui produit des chocolats et des gaufrettes biologiques sucrés aux dattes.</p>
--	--

Durabilité et production éthique

Les consommateurs et les détaillants s'intéressent de plus en plus aux produits fruitiers produits de manière **durable, notamment aux dattes**. [Pour en savoir plus sur ces tendances, consultez l'étude du CBI sur les tendances des fruits et légumes transformés.](#)

Certaines entreprises qui se concentrent sur la production éthique s'approvisionnent dans un pays spécifique et soutiennent les producteurs par le biais de projets spécifiques. Quelques projets d'approvisionnement éthique ont été lancés en Palestine, comme [Unicop](#) de Florence, en Italie, et Zaytoun au Royaume-Uni. Ces deux projets encouragent la vente de dattes medjoul palestiniennes. Il y a aussi le [Date project](#) (par SKT Welfare du Royaume-Uni). Ce projet collecte des fonds pour aider des familles en Syrie et en Palestine. Pour chaque boîte de dattes vendue, des fonds sont versés à la Syrie et à la Palestine à titre d'aide humanitaire.

Conseils :

- Promouvez les dattes comme saines et nutritives sur le marché européen. Explorez des façons créatives d'utiliser les dattes dans la cuisine familiale et proposez des idées par le biais de la promotion en ligne. Pour vous inspirer, vous pouvez utiliser des exemples de la [California Dates Association](#) qui propose une liste de recettes utilisant des dattes comme ingrédient.
- Suivez les tendances de l'industrie et les innovations de produits sur les principaux salons européens de l'alimentation tels que [Anuga](#), [SIAL](#) et [Food Ingredients Europe](#).
- Lisez notre étude sur les [Tendances du marché européen des fruits et légumes transformés](#) pour en savoir plus sur les tendances générales.

Entrée des dattes sur le marché européen

Une certification de la sécurité alimentaire, associée à des tests de laboratoire fiables et fréquents, donne une **bonne image des exportateurs de dattes vers l'Europe**. Une production durable et la mise en œuvre de normes de responsabilité sociale des entreprises offriront des avantages supplémentaires aux fournisseurs émergents. La Tunisie et l'Algérie sont les principaux concurrents pour les dattes en Europe. Bien que les dattes medjoul et deglet nour soient les plus présentes en Europe, les fournisseurs émergents comme l'Iran, le Pakistan et l'Arabie saoudite proposent de nouvelles variétés savoureuses, et elles gagnent des parts sur le marché européen.

Quelles sont les exigences auxquelles les dattes doivent répondre pour être autorisées sur le marché européen ?

Quelles sont les exigences impératives ?

Tous les aliments vendus dans l'Union européenne, y compris les dattes, doivent être propres à la consommation. 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, doivent être limités.

Contrôle des contaminants dans les dattes

Le [règlement de la Commission européenne](#) fixe les limites maximales de certains contaminants dans les denrées 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, dans les dattes. Les exigences les plus courantes concernant les contaminants dans les dattes portent sur les résidus de pesticides, les organismes microbiologiques, les corps étrangers (tels que les insectes), les conservateurs et les additifs alimentaires.

Contamination par les insectes

La contamination par les insectes semble être l'un des plus grands problèmes des dattes sur le marché européen. Les principaux insectes affectant les dattes sont la pyrale des caroubes (*ectomyelois ceratoniae*), la petite teigne des dattes (*batrachedra amydraula*) et la teigne du raisin sec (*cadra figulilella*). Elles peuvent se développer à l'intérieur du fruit et poursuivre leur croissance à l'arrivée à l'usine de conditionnement et pendant le stockage. Le développement de ces insectes est synchronisé avec la présence saisonnière des fruits du dattier. Au cours de

l'année 2019, deux cas officiels de retrait de dattes du marché européen en raison de la présence d'insectes ont été enregistrés.

Des mesures préventives après la récolte sont recommandées. Actuellement, la fumigation à la phosphine ou au CO₂ est le moyen privilégié pour contrôler le développement des insectes dans les dattes stockées. Le bromure de méthyle comme fumigant est interdit dans l'Union européenne. Les traitements thermiques sont également **utilisés pour empêcher le développement des insectes. Les insectes adultes et les œufs meurent s'ils sont exposés** à des températures supérieures à 50°C pendant une période suffisamment longue. Le stockage au froid peut également être utilisé pour prévenir l'infestation dans des endroits où les insectes sont susceptibles d'être **présents s'ils étaient stockés de façon ordinaire.**

Résidus de pesticides

L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides trouvés dans les produits alimentaires et sur ces derniers. 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. Au cours des années 2020 et 2021, plusieurs pesticides ont été et seront retirés du marché européen, à savoir : la bêta-cyfluthrine, le béalaxyl, le bromoxynil, le mancozeb, la benfluraline, le chlorpyrifos, le chlorpyrifos-méthyl et le thiaclopride. L'un des changements les plus importants, que les producteurs de dattes doivent connaître, concerne la limite de l'insecticide chlorpyrifos, qui est fixée à 0,01 ppm à partir de novembre 2020. Le chlorpyrifos est largement utilisé dans la production de dattes pour lutter contre le ver des fruits, les chenilles, les acariens et les pucerons.

En 2020, l'Union européenne a mis en œuvre un ensemble de politiques et de mesures appelées pacte vert pour l'Europe, en vue de rendre l'économie européenne plus durable et neutre sur le plan climatique d'ici 2050. Le plan d'action prévoit également une réduction de 50 % de l'utilisation des pesticides et une augmentation de la part des terres agricoles utilisées pour l'agriculture biologique qui devra atteindre 25 % d'ici 2030. Cela signifie que de nombreux pesticides seront interdits et que les limites des résidus diminueront progressivement au cours des prochaines années.

Contaminants microbiologiques

La présence de bactéries aérobies ou de levures et de moisissures est une cause importante de contamination microbiologique des dattes. La procédure standard avant l'exportation comprend l'analyse en laboratoire des dattes pour détecter la présence de micro-organismes pathogènes tels que les levures, les moisissures, e. coli, salmonella, les coliformes et les staphylocoques. Les dattes sont également susceptibles d'être infectées par les aflatoxines après que les fruits ont mûri et se sont ramollis, offrant un environnement propice à la production d'aflatoxines.

La teneur en aflatoxine des dattes séchées destinées à la consommation humaine directe ou à être utilisées comme ingrédient dans des denrées alimentaires doit être inférieure à **2 µg/kg pour l'aflatoxine B1 et à 4 µg/kg** pour la teneur totale en aflatoxine (B1, B2, G1 et G2). Un séchage et un stockage ou transport appropriés dans une atmosphère peu humide font partie des mesures préventives les plus importantes pour diminuer le risque de contamination des dattes par les mycotoxines.

Composition du produit

Les autorités européennes peuvent rejeter les produits s'ils ont des substances étrangères non déclarées ou non autorisées ou si les niveaux de ces substances sont trop élevés. Bien que les consommateurs européens préfèrent les dattes sans aucun additif, le sirop de glucose, les sucres, la farine (généralement dans les dattes hachées) et les huiles végétales peuvent être des ingrédients facultatifs dans la production de dattes. Si l'un de ces ingrédients est utilisé, il doit être déclaré dans la liste des ingrédients, ainsi que dans la description du produit. Si un conservateur est utilisé (tel que le sorbate de potassium), la quantité utilisée doit également être déclarée.

Exigences en matière d'emballage et d'étiquetage

Le contenu de l'emballage doit correspondre à la quantité indiquée (en poids ou en volume) sur l'étiquette. Les importateurs vérifieront la taille et le poids pour s'assurer que les produits préemballés sont dans les [limites des erreurs tolérables](#).

L'étiquette doit indiquer le nom du produit (« dattes » ou « dattes enrobées de sirop de glucose »), le nom et l'adresse physique de l'emballleur, le style des dattes (régime, branches, dénoyautées le cas échéant), le pays d'origine et la catégorie. Il est habituel d'indiquer sur l'étiquette le nom de la variété, l'année de récolte et la date limite de consommation. Lorsque les dattes subissent un traitement thermique (hydratation et séchage), elles sont communément déclarées comme dattes transformées ou conditionnées. En l'absence de ces traitements, les dattes sont appelées dattes naturelles.

En ce qui concerne l'emballage au détail, l'étiquetage des produits doit respecter le [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 taille de police minimale des informations obligatoires. Les dattes ne sont pas déclarées comme allergènes. Les sulfites doivent toutefois être indiqués comme étant des allergènes potentiels s'ils sont utilisés comme agents de conservation. Les

emballages au détail doivent être étiquetés dans une langue qui peut être facilement comprise par les consommateurs du pays européen cible, donc généralement dans la langue officielle du pays. Cela explique pourquoi les produits européens portent souvent plusieurs langues sur l'étiquette.

En plus de ce règlement, depuis avril 2020, toute la nourriture emballée au détail en Europe doit porter une étiquette [indiquant l'origine](#). Par exemple, si des dattes sont emballées aux Pays-Bas, l'emballage doit toujours indiquer l'origine des dattes. Cela peut être fait en indiquant un pays (par exemple, Tunisie), en indiquant « ne provient pas de l'UE », ou en déclarant « ces dattes ne proviennent pas des Pays-Bas ».

En ce qui concerne l'approvisionnement spécifique de produits en provenance d'Israël, une décision a été rendue en 2019 par la [Cour de justice européenne](#) selon laquelle les pays de l'Union européenne doivent identifier sur leurs étiquettes les produits fabriqués dans les colonies israéliennes. Dans l'arrêt de la Cour, il est expliqué qu'indiquer que les marchandises proviennent de l'État d'Israël, par opposition au territoire occupé, pourrait induire les consommateurs en erreur sur le fait qu'Israël « est présent dans ces territoires en tant que puissance occupante et non pas en tant qu'entité souveraine ».

Conseils :

- Veillez à effectuer les tests de laboratoire uniquement dans des laboratoires accrédités [ISO/IEC 17025:2005](#).
- Examinez vos pratiques de traitement pour vous assurer que vos dattes ne contiennent pas de résidus de pesticides à des niveaux dépassant les limites fixées.
- Conservez vos dattes dans de bonnes conditions (faible humidité, températures fraîches) pendant et après la production pour éviter l'apparition de moisissures et de mycotoxines.
- Référez-vous au [Codex Alimentarius](#) pour lire des directives pratiques sur la manière de répondre aux exigences de la législation européenne en matière de sécurité alimentaire. En ce qui concerne les dattes, **consultez le Code relatif aux règles d'hygiène pour les fruits secs**.

Quelles autres exigences les acheteurs ont-ils souvent ?

Parallèlement aux exigences obligatoires, de nombreuses demandes privées sont devenues tout aussi importantes. Cela concerne notamment le respect des normes de sécurité alimentaire, de qualité et de durabilité.

Exigences de qualité

La qualité des dattes est déterminée par le pourcentage permis de produits imparfaits sur le nombre total de fruits. 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 propre aux dattes n'a été établie officiellement par l'Union européenne. Les normes les plus couramment utilisées sont les normes publiées par la [Commission économique pour l'Europe des Nations Unies](#) (CEE-ONU) et par le [Codex Alimentarius](#).

Les exigences de qualité de base pour les dattes sont :

- Absence de : insectes, dommages, moisissures, fermentation et odeur ou goût étranges ;
- Teneur en humidité : maximum de 26 % pour les variétés à sucre de canne et 30 % pour les variétés à sucre inverti. Cependant, pour les dattes deglet nour naturelles, le taux d'humidité maximum est de 30 % ;
- Présentation : séparées en fruits individuels (dénoyautés ou non), en régime (dattes fixées au rameau principal de la grappe) et en branchettes (les dattes sont naturellement fixées à une branchette séparée du rachis). Les dattes peuvent également être hachées ;
- Ingrédients supplémentaires : ils doivent être clairement indiqués. Les dattes sont souvent produites sans aucun ajout, mais certains producteurs utilisent des conservateurs, généralement du sorbate de potassium ou des enrobages tels que du sirop de glucose ou de l'huile végétale.

Les exigences spécifiques en matière de marketing sont les suivantes :

- Classification : les dattes sont classées en trois catégories : Catégorie extra, Catégorie I et Catégorie II ;
- Calibrage : le classement par taille est facultatif. Les dattes peuvent être classées en trois catégories, en fonction du nombre de dattes par 500 grammes.
- Couleur et forme du fruit : La couleur et la forme des dattes sont des caractéristiques biologiques, et elles varient selon les variétés de dattes. Les couleurs peuvent varier d'une couleur claire (jaune) à une couleur foncée (presque noire). La plupart des dattes vendues en Europe sont de couleur claire, mais cela n'indique pas une différence de qualité. Les dattes de couleur claire que l'on trouve sur le marché sont le résultat des cultivars cultivés dans les principaux pays fournisseurs (Tunisie et Algérie).

Exigences en matière de conditionnement

Dans les emballages en vrac, les dattes sont généralement emballées dans des boîtes en carton ayant une doublure en polyéthylène à l'intérieur. Ces cartons pèsent généralement 5 kg, mais parfois 10 kg. Pour les emballages de détail, des petites boîtes en carton ou des petits plateaux en plastique sont les plus courants. Le

poids des emballages de détail varie entre 250 g et 1 kg. Les dattes peuvent être emballées pressées (pour mieux rentrer dans les conteneurs), non pressées (sans procédé mécanique) et en régime (fixées au rameau principal de la grappe). Certains producteurs emballent les dattes dans des emballages de détail avec un bâtonnet en plastique qui ressemble à un rameau central.

Les dattes séchées peuvent être conservées à température ambiante pendant un certain temps, mais il est préférable de les conserver au réfrigérateur entre 4 et 10°C. À des températures supérieures à 25°C, le sirop ou **le miel de dattes peut suinter de l'emballage. La durée de conservation des dattes varie selon l'espèce. Par exemple, la variété medjoul a une durée de conservation plus courte que la variété deglet nour.** Comme indiqué plus haut, les grossistes stockent souvent les dattes sous forme congelée. La durée de conservation peut également être prolongée si les dattes sont emballées sous vide dans une atmosphère inerte.

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 plupart des acheteurs européens demandent une certification qui soit reconnue par l'[Initiative mondiale de la sécurité alimentaire](#) (GFSI). Pour les dattes, les programmes de certification les plus populaires (tous reconnus par la GFSI) 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 évoluent constamment.

Bien que différents programmes de certification en matière de sécurité alimentaire reposent sur des principes similaires, certains acheteurs peuvent préférer un système de gestion particulier. Ainsi, les acheteurs britanniques demandent souvent un certificat BRC tandis que l'IFS est plus répandu en Allemagne et en France. 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. En général, les acheteurs sérieux visiteront ou auditeront vos installations de production dans un délai d'un an ou de quelques années.

Responsabilité sociale de l'entreprise

Les entreprises ont des exigences différentes en matière de responsabilité sociale de l'entreprise. Certaines exigent 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 le code de conduite de l'initiative de conformité sociale de l'entreprise ([amfori BSCI](#)). Si les dattes sont destinées au segment de la vente au détail, les fournisseurs devront suivre un code de conduite spécifique élaboré par les détaillants. De nombreux détaillants ont leur propre code de conduite. C'est le cas de [Lidl](#) et de [Kaufland](#) (le groupe Schwarz), de [Rewe](#), de [Carrefour](#), de [Tesco](#) et de [Ahold Delhaize](#).

Conseils :

- Obtenez une certification de sécurité alimentaire. Sélectionnez avec soin une société de certification et consultez vos acheteurs préférés pour connaître leurs préférences en matière de certification.
- Procédez à une auto-évaluation à l'aide du kit de lancement du producteur accessible sur le [site web de la BSCI d'Amfori](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Dattes biologiques

Les programmes de certification biologique sont de plus en plus populaires en Europe. Bien que la production biologique ait été réservée jusqu'à récemment à des marchés de niche, les produits biologiques sont aujourd'hui en train de devenir classiques. Cependant, certains types de certifications biologiques, comme les « biodynamiques » ([Demeter](#) ou [BDA](#)), peuvent toujours être considérés comme des exigences de niche.

Pour que les dattes puissent être commercialisées comme produits biologiques en Europe, elles doivent être cultivées selon des méthodes de production biologique conformes à la [législation européenne](#). Les installations de culture et de transformation doivent être auditées par un certificateur agréé avant que les exportateurs puissent afficher le logo biologique de l'Union européenne sur leurs emballages. La même exigence s'applique au logo du détenteur de la norme (par exemple, [Soil Association](#) au Royaume-Uni, [Naturland](#) en Allemagne ou [Agriculture biologique](#) en France).

Dans la production conventionnelle de dattes, la plupart des pesticides sont utilisés pour protéger les fruits des insectes (tels que les mouches des fruits et les larves de pyrale). L'utilisation de pesticides synthétiques n'étant pas autorisée dans la production de dattes biologiques, les producteurs doivent utiliser des méthodes biologiques.

Une méthode servant à protéger les branches fruitières des insectes consiste à utiliser des sacs en plastique pour recouvrir les têtes de semences.

Importer des produits biologiques en Europe n'est possible 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 informatique vétérinaire intégré](#) (TRACES).

Certification de la durabilité

La durabilité est un terme large qui comporte de nombreux aspects, et il n'existe toujours pas de certification de durabilité reconnue au niveau mondial et couvrant tous les aspects. Il est de plus en plus fréquent de publier les taux d'émission de CO2 sur les produits, mais il est difficile de disposer de mesures fiables permettant de faire de telles affirmations. Dans la production de dattes, la question de durabilité la plus importante est l'utilisation économique et intelligente de l'eau. Actuellement, les programmes de certification les plus connus sont axés sur l'impact environnemental et les aspects éthiques.

Fairtrade est la certification éthique la plus célèbre au monde. Dans le secteur des dattes, elle est surtout utilisée par les producteurs tunisiens et égyptiens. Actuellement (mai 2020), huit coopératives et entreprises tunisiennes et deux égyptiennes sont [certifiées Fairtrade](#). Le label Fairtrade figurant sur les produits indique que les producteurs reçoivent un prix minimum équitable. Fairtrade International a une [structure de prix minimum](#) pour les dattes de Tunisie et d'Égypte.

La certification de durabilité dans le commerce des fruits secs (dont les dattes) était autrefois utilisée pour cibler des marchés de niche (comme Fairtrade), **mais aujourd'hui, le fait d'affirmer être durable et d'avoir une certification de durabilité sont l'une des principales tendances** sur le marché traditionnel. En 2020, l'UE a mis en place une politique officielle appelée le [pacte vert pour l'Europe](#), qui comprend la [stratégie De la ferme à la table](#) et la [stratégie en faveur de la biodiversité](#). Ces deux politiques ont un impact sur la production et sur le commerce des denrées alimentaires. La réduction de l'utilisation de pesticides, l'augmentation de la production biologique et le passage à des matériaux d'emballage durables sont des aspects du pacte vert **pour l'Europe intéressants** s'agissant de l'approvisionnement en dattes séchées provenant de pays en développement.

Il devient de plus en plus important que les entreprises soient responsables et durables et que toutes les personnes dans la chaîne d'approvisionnement soient traitées équitablement. Pour encourager les entreprises à mieux prendre en compte les droits de l'homme et les impacts environnementaux dans leurs chaînes d'approvisionnement, l'Union européenne a approuvé une proposition de [directive sur le devoir de vigilance et la responsabilité des entreprises](#) en mars 2021. Cette législation vise à garantir le respect des droits de l'homme et de l'environnement tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Certification ethnique

Les normes alimentaires musulmanes (halal) et juives (cashier) comportent 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 programme de certification [halal](#) ou [cashier](#)**. Les dattes sont un produit particulièrement populaire pour les populations mentionnées ci-dessus. La certification ethnique aura donc une influence positive sur vos ventes en Europe.

Conseils :

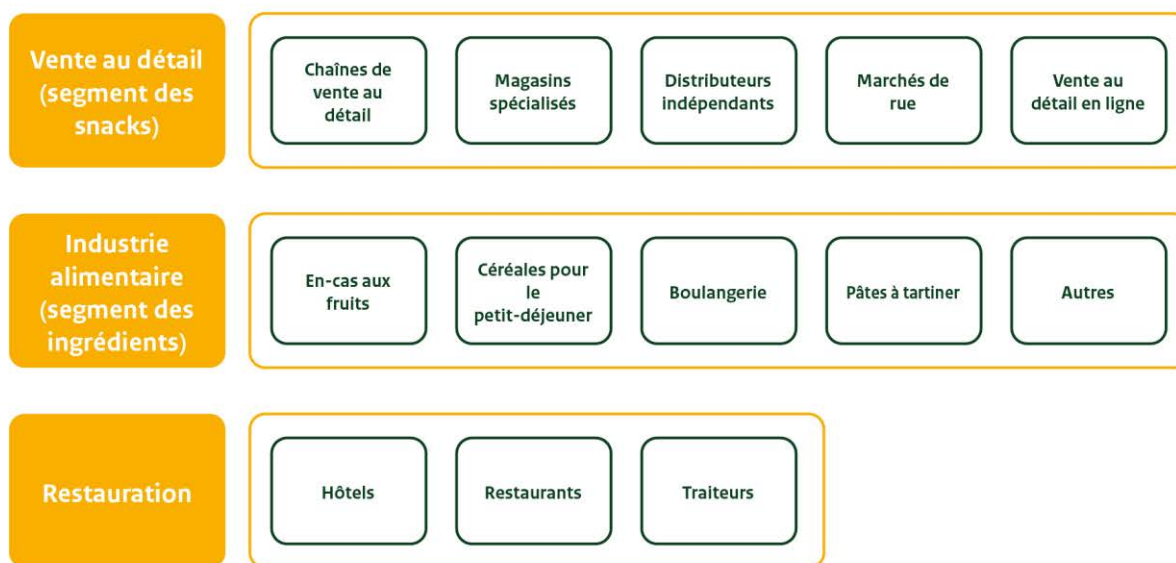
- Lisez notre étude sur les [tendances du marché européen des légumes et des fruits transformés](#) pour avoir un aperçu des évolutions des initiatives de durabilité sur le marché européen.
- Restez au courant des nouvelles initiatives et innovations durables en participant au [Prix international Khalifa pour le palmier-dattier et l'innovation agricole](#) aux Émirats arabes unis.
- Consultez la [base de données de la carte des normes](#) pour en savoir plus sur un large éventail de labels et de normes de durabilité.
- Consultez les [lignes directrices pour l'importation de produits biologiques dans l'Union européenne](#) pour vous familiariser avec les exigences du marché européen des produits biologiques.

Par quels canaux pouvez-vous importer des dattes sur le marché européen ?

Comment le marché final est-il segmenté ?

En Europe, les dattes sont principalement utilisées pour la consommation domestique, de sorte que les ventes au détail représentent la part la plus importante. Elles sont de plus en plus utilisées par l'industrie agroalimentaire et par la restauration. L'industrie agroalimentaire utilise également de plus en plus de produits à base de dattes tels que la pâte de dattes, le sucre de dattes et le sirop de dattes. Il n'existe pas de données exactes, mais on estime que le segment de la vente au détail représente une part de 60 % du marché européen des dattes. Dans le segment de la vente au détail, les dattes sont principalement vendues dans les supermarchés mais aussi dans les magasins spécialisés tels que les magasins ethniques et biologiques.

Figure 1 : Segments du marché final pour les dattes et les produits à base de dattes en Europe



Source : Autentika Global

Vente au détail (segment des snacks)

Les détaillants achètent parfois directement aux exportateurs des pays en développement, mais dans la majorité des cas, les dattes sont fournies par des intermédiaires tels que des distributeurs spécialisés. On assiste depuis peu à une polarisation du secteur de la vente au détail entre supermarchés hard-discount et segments haut de gamme. Consolidation, saturation du marché, concurrence rude et faiblesse des prix sont les caractéristiques clés du marché européen des produits alimentaires de détail.

Voici plusieurs types de sous-segments (points de vente) du segment européen de la vente au détail de dattes :

- **Chaînes de vente au détail** : la croissance de la part de dattes de marques de distributeur et l'introduction de marques biologiques et plus luxueuses (vendant par ex. des petits paquets avec de grandes dattes medjoul) sont les principales évolutions pour les principaux détaillants traditionnels. Les sociétés qui détiennent les plus grandes parts de marché en Europe 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).
- **Magasins spécialisés** : ils comprennent les magasins d'alimentation biologique et les magasins ethniques. Certains magasins biologiques font partie des chaînes de magasins spécialisés dans l'alimentation biologique, notamment en Allemagne. Les dattes et produits à base de dattes biologiques sont également vendus dans des drugstores (par exemple, [dm](#) et [Rossmann](#)) et dans les magasins proposant divers produits (comme [HEMA](#)). Les magasins ethniques vendant des aliments du Moyen-Orient et d'Afrique du Nord offrent des possibilités spécifiques d'entrer sur le marché, sans concurrencer les grandes marques de détail ;
- **Les magasins éthiques** : un segment de niche. Ils offrent des opportunités aux fournisseurs certifiés Fairtrade et éthiques. Les ventes de produits certifiés Fairtrade sont excellentes au Royaume-Uni et dans les pays scandinaves.
- **Vente au détail en ligne** : souvent une partie de l'offre des commerçants de détail existants ou des magasins spécialisés. Depuis le début de la pandémie de COVID-19 et des mesures de confinement imposées dans de nombreux pays d'Europe, les commandes en ligne (vente au détail) ont augmenté de façon spectaculaire. La plupart des grandes chaînes de magasins en Europe proposent des achats en ligne et certaines sont des magasins uniquement en ligne. L'exemple le plus notable est celui du détaillant britannique en ligne Ocado. Les ventes en ligne devraient rester populaires après 2021, par rapport aux années précédentes.

Industrie alimentaire (segment des ingrédients)

Les transformateurs de l'industrie alimentaire n'utilisent pas encore de grandes parts de dattes et de produits à base de dattes importés. Cependant, l'industrie alimentaire devrait recourir davantage aux dattes à l'avenir, car elles peuvent être utilisées comme alternative au sucre dans de nombreux produits. Les plus grands utilisateurs de dattes dans l'industrie alimentaire européenne sont les suivants :

- Snacks de fruits : les dattes et la pâte de dattes, comme expliqué ci-dessus, sont de plus en plus populaires dans des produits tels que les barres de fruits, car elles peuvent donner un goût sucré et la consistance souhaitée aux produits sans ajouter de sucre. Les dattes et la pâte de dattes biologiques sont de plus en plus utilisées par les producteurs de barres de fruits, car ces dernières sont perçues comme des aliments sains ;
- Céréales pour petit-déjeuner : les producteurs de céréales pour petit-déjeuner abandonnent de plus en plus l'utilisation de fruits confits au profit de fruits naturels, tels que les dattes. Les dattes hachées sont utilisées pour les céréales du petit-déjeuner, parfois enrobées de farine afin d'éviter qu'elles ne collent ;
- Industrie de la boulangerie : la pâte de dattes sert à produire différentes confiseries. La pâte de dattes est également utilisée comme garniture.
- Pâtes à tartiner, pâtes et sirops de dattes : ils ne sont pas encore très présents sur le marché européen, mais on les rencontre de plus en plus. Le sirop et la pâte de dattes sont utilisés en combinaison avec d'autres fruits pour produire des confitures et des pâtes à tartiner sans sucre.
- Autres utilisateurs : les autres utilisateurs de produits à base de dattes comprennent les producteurs de confiseries (par exemple, [dattes enrobées de chocolat et fourrées aux noix](#) ou [boules énergétiques avec des dattes](#)) et les producteurs de produits innovants tels que le [beurre de dattes](#). Les produits à base de dattes sont également conditionnés comme substituts de sucre pour un usage domestique, tels que la [poudre de dattes](#) ou le [sirop de dattes](#).

Restauration

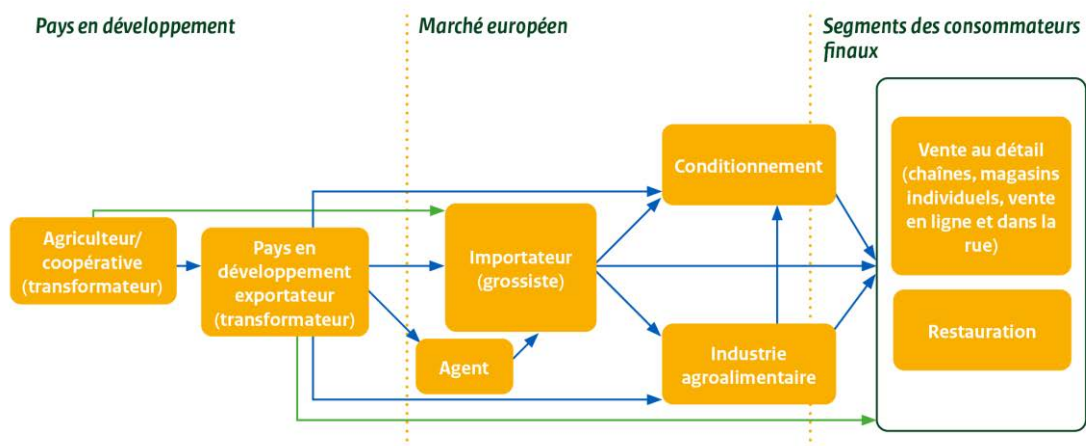
Le secteur de la restauration (hôtels, restaurants et traiteurs) est généralement approvisionné par des importateurs (grossistes) spécialisés. Le segment de la restauration demande souvent un emballage spécifique de 5 kg de dattes, différent des emballages pour la vente au détail. La découverte des cuisines 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.

Les ventes dans la restauration en Europe ont diminué en raison de l'influence de la pandémie de COVID-19. L'impact majeur de la COVID-19 sur le segment de la restauration est le fort développement des services de traiteur. De nombreux restaurants ont inclus des services de traiteur et de livraison à domicile dans leurs offres en 2020 et 2021.

Via quels canaux les dattes apparaissent-elles sur le marché final ?

Les importateurs spécialisés dans les fruits secs représentent le principal canal de distribution des dattes en Europe. Après l'importation, les dattes atteignent les segments de marché de la façon décrite dans l'image 8. Dans certains cas, vous pouvez également fournir les segments directement, sans importateur comme intermédiaire. Cependant, les importateurs ou grossistes spécialisés sont généralement le premier point d'entrée dans la chaîne d'approvisionnement européenne pour les exportateurs de dattes des pays en développement.

Figure 2 : Canaux du marché européen pour les dattes



Source : Autentika Global

Importateurs / grossistes

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Ils vendent des dattes à des entreprises de conditionnement qui les conditionnent dans des emballages de consommation. Certains importateurs ont également des 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 les dattes plutôt que de les 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 dattes. 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** destinés à vos exportations. Les importateurs de dattes importent généralement d'autres types de fruits secs et de noix comestibles. Proposer d'autres produits, en plus des dattes, peut donc accroître votre compétitivité. Il existe également des types spécifiques d'importateurs de dattes ethniques spécialisés dans l'approvisionnement des magasins ethniques.

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 » et « du commerce équitable ». Par conséquent, la transparence est nécessaire 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.

Agent/courtier

Les agents impliqués dans le commerce de dattes 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. Pour leurs services d'intermédiaire, ils facturent généralement une commission représentant 2 à 4 % du prix de vente. 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 dattes, participent aux procédures de passation des marchés mises en place par les chaînes de vente au détail.

Voici quelques exemples de sociétés actives dans différents canaux pour les dattes sur les principaux marchés européens que sont la France, le Royaume-Uni et l'Allemagne :

- Importateurs et grossistes : Soua Soua (France), [Brousse Vergez](#) (France), [Midi Sec](#) (France), [Die Frischebox](#) (Allemagne), [Richard Janssen](#) (Allemagne), [Chelmer Foods](#) (Royaume-Uni), [Evolution Foods](#) (Royaume-Uni), [OrganicUK](#) (Royaume-Uni) et [Petrow Food](#) (Royaume-Uni) ;
- Agents : Eurobroker (France), [PALM Nuts & More](#) (Allemagne) et [Kenkko](#) (Royaume-Uni) ;
- Entreprises d'emballage : [Maître Prunille](#) (France), [Color Foods](#) (France), [Seeberger](#) (Allemagne), [Maryland](#) (Allemagne), [Whitworths](#) (Royaume-Uni) et [The Forest Feast](#) (Royaume-Uni) ;
- Entreprises vendant des dattes transformées : [Alnatura](#) (sirop de dattes bio, céréales pour petit-déjeuner, Allemagne), [Rapunzel](#) (sirop de dattes, barres de fruits, Allemagne), [Windmills Organics](#) (sirop de dattes biologique, céréales pour petit-déjeuner, Royaume-Uni) et [Meridian Foods](#) (sirop de dattes, Royaume-Uni).

Il existe également des partenariats entre des entreprises européennes et des exportateurs de dattes. Ces partenariats incluent des investissements des partenaires européens, qui permettent des ventes directes en Europe sans intermédiaire. On peut citer Soua Soua (partenariat français avec le producteur algérien Amadhagh), Le Comptoir des Dattes (entreprise tunisienne avec partenariat français), [Eden Fruits](#) (partenaire allemand de l'entreprise algérienne [Ziban Garden](#)) et Médi Fruit (partenariat tunisien portant sur des dattes biologiques avec la société allemande [Tilouche Fruchtimport](#)).

Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

Les importateurs spécialisés de fruits séchés représentent votre meilleure chance d'exporter des dattes sur le marché européen. Cette remarque est spécifiquement pertinente pour les nouveaux fournisseurs car fournir directement 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. Tandis que le coût de la main-d'œuvre en Europe augmente, les importateurs de dattes recherchent des solutions d'emballage plus rentables, dans les pays en développement, par exemple.

Les dattes sont souvent pressées avant d'être emballées, et de nombreux emballeurs européens n'utilisent pas les équipements de pressage disponibles dans les pays producteurs. Cela peut vous permettre d'ajouter de la valeur à l'offre.

Conseils :

- Étudiez les listes d'exposants pour les grandes salons commerciaux tels que [ANUGA](#), [SIAL](#) ou [Alimentaria](#) pour trouver des acheteurs potentiels pour vos dattes. Si vous avez pour objectif de fournir les marques de distributeurs des supermarchés, recherchez les opportunités sur [PLMA](#).
- Pour atteindre le segment de la restauration, recherchez les fournisseurs lors d'événements spécialisés dans la restauration, tels que [SIRHA](#) ou [Internorga](#).

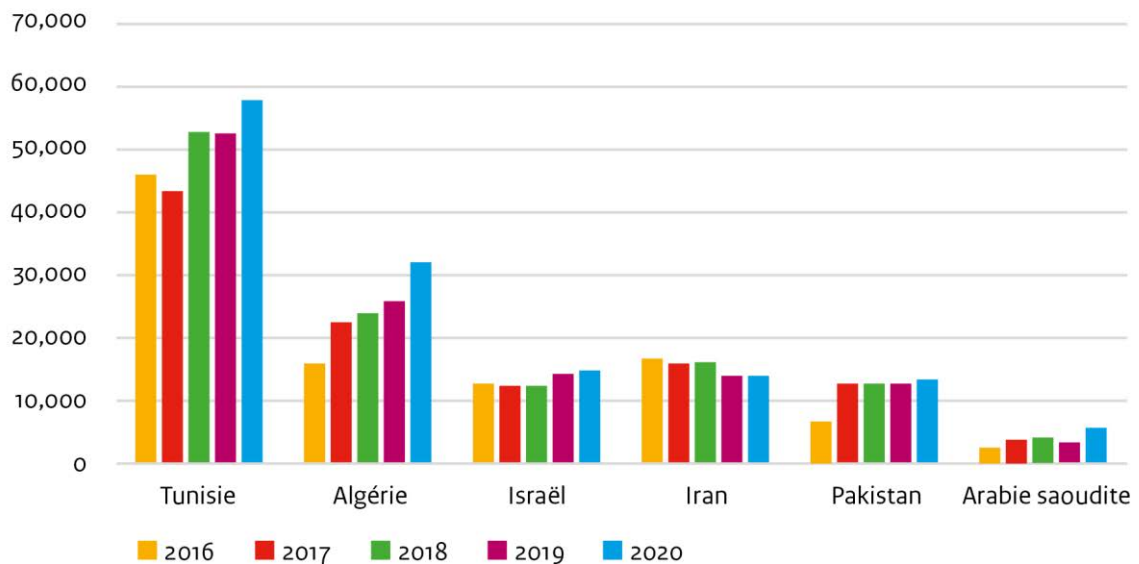
- Cherchez, dans la liste des exposants du salon spécialisé [Fi Europe](#), des acheteurs potentiels de produits à base de dattes tels que la pâte de dattes ou le sirop de dattes.
- Les détaillants ont besoin de produits durables. Rendez vous plus compétitif en investissant dans différents programmes de certification liés à la responsabilité sociale des entreprises (RSE), à l'agriculture biologique ou à la sécurité alimentaire, par exemple. Une certification en matière de sécurité alimentaire est une exigence minimale si vous souhaitez pénétrer le segment de la vente au détail.
- 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.

À quelle concurrence êtes-vous confronté sur le marché européen des dattes ?

Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

Les principaux concurrents des fournisseurs de dattes émergents en Europe sont la Tunisie et l'Algérie. Ces deux pays fournissent 65 % de toutes les dattes à l'Europe. Israël, l'Iran et le Pakistan sont trois autres concurrents importants, qui fournissent les 30 % restants du marché. La Tunisie est également très forte dans le segment des produits biologiques. Les fournisseurs émergents comprennent l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, la Palestine, la Turquie, les États-Unis d'Amérique, la Jordanie et l'Afrique du Sud. Le Maroc est un concurrent potentiel pour la variété medjoul, car il plante beaucoup de palmiers medjoul.

Figure 3 : Principaux fournisseurs de dattes en Europe, en tonnes



Source : Eurostat

La Tunisie, premier fournisseur européen de dattes

La Tunisie est le quatrième plus grand producteur de dattes au monde. Elle produit 120 mille tonnes de dattes, soit 11 % des dattes du monde. L'exportation tunisienne de dattes se classe au cinquième rang mondial, après l'Irak, les Émirats arabes unis, le Pakistan et l'Iran. Bien que la Tunisie ne représente que 10 % des exportations mondiales, elle détient 40 % du marché européen. Environ 10 mille tonnes de dattes exportées par la Tunisie sont biologiques.

Plus de 42 % des dattes tunisiennes sont exportées vers l'Europe. Le Maroc est le plus grand marché de destination pour les dattes tunisiennes, suivi par l'Espagne et l'Allemagne. Les exportations tunisiennes vers l'Europe ont augmenté à un taux annuel de 6 % et ont atteint 59 mille tonnes en 2020, ce qui représente 130 millions d'euros. En Europe, les principaux marchés cibles pour les dattes tunisiennes sont la France et l'Allemagne (20 % chacun en 2020), suivis de l'Italie (15 %), de l'Espagne (7 %) et de la Belgique (6 %). L'Allemagne est le marché qui connaît la plus forte croissance pour les dattes tunisiennes. Les importations allemandes de dattes en provenance de Tunisie ont augmenté, passant de 7 500 tonnes en 2016 à 11 600 tonnes en 2020. Les Pays-Bas et la Grèce sont d'autres marchés en plein essor pour les dattes tunisiennes.

La Tunisie abrite six millions de palmiers dattiers. Ils sont concentrés dans quatre oasis du sud de la Tunisie : à Kébili (67 % de part de production), Tozeur (16 %), Gabès (13 %) et Gafsa (5 %). La période de récolte en Tunisie s'étend de début octobre à fin décembre. Bien qu'il existe plus de 150 variétés de dattes en Tunisie, seules 4 variétés présentent un intérêt économique : les deglet noir (qui représentent plus de deux tiers de la production totale), allig, khouat allig et kenta. La deglet noir est la principale variété exportée, représentant plus de 80 % de toutes les exportations.

L'Algérie, fournisseur de l'Europe de plus en plus important

L'Algérie est le sixième plus grand producteur de dattes au monde. Sa production a légèrement diminué, passant de 100 milliers de tonnes en 2019 à 95 milliers de tonnes en 2020, en raison de mauvaises conditions météorologiques. Toutefois, les prévisions indiquent que la production augmentera à nouveau en 2021, pour atteindre 110 000 tonnes.

L'Algérie est le huitième exportateur de dattes au monde et exporte plus de 55 mille tonnes. L'Algérie exporte la plupart de ses dattes en France, à la Fédération de Russie, en Espagne et au Maroc. Les deglet nour représentent plus de 85 % des exportations algériennes de dattes.

L'Algérie augmente considérablement ses exportations vers l'Europe, son taux de croissance annuel étant de 19 % depuis 2016. L'Algérie a augmenté ses exportations de dattes vers l'Europe, celles-ci étant passées de 16 milliers de tonnes en 2016 à 32 milliers de tonnes en 2020, soit une valeur de 55 millions d'euros. La France est la principale destination européenne des dattes algériennes, représentant une part d'exportation européenne de 80 % en 2020, suivie de l'Espagne (11 %), de la Belgique (3 %) et de l'Allemagne (2 %). L'Italie est le marché **des dattes algériennes qui connaît la plus forte croissance en Europe. Les exportations algériennes vers l'Italie** sont passées de 22 tonnes seulement en 2016 à 437 tonnes en 2020.

L'Algérie compte plus de 18 millions de palmiers dattiers et augmente continuellement sa production. La production de dattes en Algérie se concentre dans la partie sud-est du pays. La province de Biskra occupe la première place dans la production algérienne de dattes (31 %), suivie par El Oued (27 %) et Ouargla (18 %). Environ 50 % des dattes algériennes sont de la variété deglet nour, puis degla beida et ghars. À elles trois, elles représentent près de 90 % des dattes algériennes.

Israël, l'un des principaux fournisseurs de medjoul

Israël produit environ 30 mille tonnes de dattes par an et exporte environ 50 % de sa production en Europe. La principale variété de dattes est la medjoul, qui représente 80 % de la production. Les autres cultivars de dattes cultivés en Israël comprennent les deglet nour, halawi, hayani, deri, ameri, khadrawi, barhi et zahidi. On estime qu'Israël produit 50 % des dattes medjoul du monde. Près de la moitié des dattes israéliennes sont cultivées dans la vallée du rift du Jourdain et l'Arabah.

Les importations européennes de dattes en provenance d'Israël ont augmenté à un taux annuel de 4 %, atteignant 15 mille tonnes en 2020, soit une valeur de 93 millions d'euros. Le premier importateur européen de dattes en provenance d'Israël sont les Pays-Bas, qui représentent 30 % des importations européennes, suivis du Royaume-Uni (21 %), de la France (14 %), de l'Espagne (13 %) et de l'Italie (7 %). La Grèce est le marché qui connaît la plus forte croissance pour les dattes israéliennes. Depuis 2016, la Grèce a multiplié par plus de cinq ses importations de dattes israéliennes, passant de 46 tonnes à 256 tonnes en 2020.

L'Iran, premier fournisseur de l'Europe du Nord

Avec une production moyenne de 165 mille tonnes, l'Iran est le deuxième plus grand producteur et exportateur de dattes au monde. Pourtant, moins de 10 % des quantités exportées arrivent en Europe. Les principales destinations d'exportation des dattes iraniennes sont les pays asiatiques : **l'Inde, le Pakistan, le Kazakhstan, l'Afghanistan et la Turquie. Les importations européennes de dattes en provenance d'Iran ont été stables au cours** des deux dernières années. En 2020, elles ont atteint une quantité de 14 mille tonnes et une valeur de 23 millions d'euros. La variété la plus produite est la sayer, avec environ 50 mille tonnes par an.

En 2020, le Danemark représentait 15 % des importations européennes en provenance d'Iran, suivi de l'Allemagne (12 %), des Pays-Bas (12 %), de la Pologne (11 %), de la Suède (11 %) et du Royaume-Uni (11 %). L'Iran est le principal fournisseur de l'Europe du Nord et de plusieurs pays d'Europe centrale et orientale, dont la Suède, le Danemark, la Finlande, la Norvège, la Pologne et la Roumanie. Les dattes iraniennes sont compétitives en termes de prix, et les prix moyens sont généralement inférieurs à ceux des dattes provenant d'autres origines.

La plupart des dattes sont cultivées dans le sud de l'Iran. Il existe plus de 400 variétés de dattes en Iran, mais celle qui est la plus exportée est la sayer (40 %). Cette variété est aussi fréquemment utilisée pour la découpe ou la transformation ultérieure. La datte mozafati, très sucrée, est la première variété de snack exportée, suivie des dattes zahedy, shahany, kabkab, estameran et piarom. Bien que l'Iran soit réputé pour ses prix compétitifs, la variété iranienne « piarom » est l'une des variétés les plus chères au monde. La piarom, connue sous le nom de « datte chocolat », est considérée comme l'une des dattes semi-sèches les plus délicieuses.

Le Pakistan, premier fournisseur du Royaume-Uni

Avec un volume d'exportation moyen de 138 mille tonnes, le Pakistan se classe au quatrième rang des exportateurs de dattes dans le monde. Traditionnellement, le Pakistan exportait près de 90 % de ses dattes vers l'Inde. Toutefois, en 2020, les Émirats arabes unis sont devenus le premier marché pour les dattes pakistanaises, leur part d'importation étant de 69 %, suivis par la Turquie (6 %), le Royaume-Uni (5 %) et le Népal (4 %). Plus de 90 % des dattes sont produites dans les provinces du Sindh et du Baloutchistan. Il existe plus de 160 cultivars de dattes dans ce pays. Les principaux cultivars pakistanais sont aseel, dhakki, begum jangi, rabai et muzawati.

Au cours des cinq dernières années, le Pakistan a continuellement augmenté ses exportations de dattes vers l'Europe, pour atteindre 13,6 mille tonnes et une valeur de 12 millions d'euros en 2020. Le Royaume-Uni est le premier importateur européen de dattes du Pakistan, représentant 55 % des importations européennes. Les autres importateurs européens de dattes pakistanaises sont l'Allemagne (23 %), le Danemark (6 %) et la Pologne

(3 %). La République tchèque est l'importateur du Pakistan qui connaît la plus forte croissance, ses importations étant passées de seulement une tonne en 2016 à 325 tonnes en 2020.

L'Arabie saoudite, premier producteur mondial de dattes

Produisant 218 mille tonnes en moyenne sur 5 ans, l'Arabie saoudite est le plus grand producteur de dattes au monde. Bien qu'elle soit le plus grand producteur, l'Arabie saoudite n'est pas le premier exportateur, car des quantités importantes sont consommées dans le pays. Cependant, l'Arabie saoudite augmente constamment ses exportations et, en 2020, elle représentait environ 14 % des exportations mondiales de dattes. Les Émirats arabes unis et le Yémen sont ses principaux marchés d'exportation. En 2020, l'Arabie saoudite a exporté près de 90 000 tonnes de dattes vers ces deux pays.

Seuls 3 % des dattes saoudiennes parviennent sur les marchés européens. Néanmoins, les importations européennes de dattes en provenance d'Arabie saoudite augmentent et atteignent 6 mille tonnes en 2020, soit 12 millions d'euros. Le Royaume-Uni est le plus grand marché européen pour les dattes d'Arabie saoudite (39 % des importations européennes). Les autres destinations importantes des exportations de dattes d'Arabie saoudite sont les Pays-Bas (19 %), la France (11 %), la Suède (10 %) et l'Allemagne (9 %).

Il existe plus de 400 variétés de palmiers dattiers en Arabie saoudite. Riyad, Al Qasim, Ach-Charqiya et Médine sont les plus grandes régions productrices de dattes. Les cultivars alwain, khudry, sukkary, sagei, albrni, kholas et al-safawi sont les plus importants.

Avec quelles entreprises êtes-vous en concurrence ?

La plupart des exportateurs de dattes sont des transformateurs et des conditionneurs. Certaines entreprises possèdent leurs propres plantations, mais la majorité achète des dattes aux producteurs par l'intermédiaire de collecteurs spécialisés. Les exemples énumérés ci-dessous sont des illustrations des principaux exportateurs de dattes. De nombreuses autres entreprises ne sont pas mentionnées dans cette étude. Les concurrents directs sont différents pour chaque exportateur et ne peuvent être généralisés. Par exemple, les exportateurs des variétés deglet nour, medjoul ou sayer visent des segments de marché différents et ne sont donc pas en concurrence directe.

Entreprises en Tunisie

Les producteurs de dattes en Tunisie passent des oasis traditionnelles, où plusieurs variétés différentes étaient cultivées, aux oasis modernes ayant la deglet nour comme seule variété. La chaîne d'approvisionnement actuelle des dattes est organisée par environ 60 000 exploitants (pour la plupart petits), 400 collecteurs et environ 70 conditionneurs et exportateurs. La plupart des collecteurs achètent 50 à 300 tonnes de dattes et les transfèrent aux conditionneurs. La plupart des entreprises de stockage sont situées dans le sud de la Tunisie ; Kébili et Tozeur **sont les principaux centres, d'une capacité totale d'environ 100 mille tonnes.**

- [Boudjebel](#) S.A. VACPA (Valorisation et conditionnement du produit agricole) est le premier exportateur de dattes en Tunisie. Elle est le premier exportateur mondial de dattes deglet nour, ses exportations **annuelles s'élevant à 13** mille tonnes (dont 6 mille tonnes sont biologiques). Elle a inclus plus de 600 producteurs dans son programme d'intégration verticale. Plus de 100 producteurs ont la certification Fairtrade (Max Havelaar). Outre ses nombreux certificats de sécurité alimentaire, Boudjebel dispose de son propre laboratoire accrédité ISO 17025 pour le contrôle de la qualité.
- [Nouri&Cie](#) est une entreprise de conditionnement et d'exportation de dattes qui compte plus de 800 employés. L'entreprise exporte environ 6 mille tonnes par an et dispose de 2 installations de conditionnement et d'une grande installation de stockage d'une capacité de 13 mille tonnes. Nouri possède ses propres palmeraies dans le sud de la Tunisie. L'entreprise exporte des dattes vers de nombreux marchés différents, mais l'exportation se concentre sur l'Asie, en particulier l'Inde et les pays d'Asie du Sud-Est à forte population musulmane.
- [Horchani Dates](#) fait partie du groupe Horchani. Elle compte 750 employés et produit des dattes depuis de longues années. Elle produit 1,3 mille tonnes de dattes et en exporte 3,5 mille tonnes chaque année. La moitié des dattes exportées sont des deglet nour et l'autre moitié des alig, kouat et alig kenta. Elle possède la plus grande installation de traitement à Tozeur, qui peut traiter 10 mille tonnes de dattes par an. Horchani est l'une des pionnières de la production de dattes biologiques en Tunisie, exportant actuellement plus de 400 dattes biologiques.

Ces trois entreprises sont des exemples notables d'exportateurs tunisiens. En raison des limites de cette étude, il n'est pas possible de décrire toutes les entreprises exportatrices (plus de 70). Voici quelques exemples d'autres exportateurs : [Cap Bon Frigorifique Plus](#), [Beni Ghreb](#), [Rose de Sable](#), [Golden Agriproduct](#), [House of Dates](#), Datcha Dates et [Biosca Tamara](#).

Afin de promouvoir l'exportation des fruits tunisiens, dont les dattes, des entreprises tunisiennes ont formé le Groupement interprofessionnel des Fruits (GiFruits). Aussi, pour améliorer la compétitivité de la filière datte en Tunisie, le Pôle du Djérid (partenariat public privé) a mis en place le [Cluster dattes et palmiers](#).

Entreprises en Algérie

En Algérie, il existe près de 40 usines privées de traitement des dattes de différentes capacités. La majorité de ces usines sont concentrées dans la province de Biskra, notamment dans la municipalité de Tolga. Biskra compte environ 30 usines privées de conditionnement et d'emballage. En plus de cela, il existe plus de 150 installations de stockage de dattes en Algérie. Le conditionnement des dattes en Algérie ne comprend généralement pas d'enrobage dans du sirop de glucose, car les dattes algériennes sont appréciées pour leur forte teneur en sucre.

- [Haddoud Salim](#) : l'un des plus grands transformateurs de dattes en Algérie, établi il y a 30 ans. Cette société transforme environ 6 000 tonnes de dattes par an. Elle exporte des dattes dans plusieurs pays mais vise à accroître sa présence au Royaume-Uni et à y devenir le premier fournisseur. L'entreprise vend des dattes par l'intermédiaire du Groupe Barari, une société qui commercialise des dattes de plusieurs origines différentes ;
- [EURL Boukellal Mohammed Tahar](#) : elle traite annuellement cinq mille tonnes de dattes. Elle a créé sa propre marque, Prestige Dattes. Elle est certifiée ISO 22000, BRC et IFS, ce qui lui permet d'atteindre des marchés et des clients aux exigences différentes, notamment des détaillants européens tels que Tesco ou Carrefour. En dehors de l'Union européenne, Boukellal fournit certaines des principales chaînes de magasins de la Fédération de Russie.

Voici d'autres exemples d'exportateurs de dattes en Algérie : [EURL Boukellal Mohammed Tahar](#), [Ziban Garden](#), [Tolga Agrofood](#), [Afridat](#), [Biodattes](#) et [Sed Oasis](#). Plusieurs transformateurs de dattes importants en Algérie n'ont pas encore de site web (ou utilisent Facebook pour leur promotion). C'est par exemple le cas de SARL Agrodatt, Lakhder Hlilmet ETS, Kistrane Import Export EURL, [Sud Datte](#), [Ouadah Toumour](#), [Datol Export](#) et Sodapal.

Entreprises en Israël

La plus grande exportation de dattes en Israël est organisée par la Coopérative des producteurs de dattes d'Israël, également connue sous le nom de [Hadiklaim](#). Hadiklaim est responsable de 50 % des dattes distribuées en Israël. Hadiklaim exploite 16 stations d'emballage. L'entreprise exporte des dattes dans plus de 30 pays, mais surtout en Europe. Hadiklaim vend des dattes sous ses propres marques (telles que « Jordan River »), ainsi que sous les marques de distributeur de chaînes de magasins telles que Tesco, Waitrose, Migros et Albert Heijn. En 2018, Hadiklaim a établi une filiale aux Pays-Bas, [Palm Fruits BV](#).

[Carmel Agrexco](#), [Mehadrin](#), [Agrifood Marketing](#), [Galilee Export](#) et [Kibboutz Samar](#) sont d'autres producteurs et exportateurs importants de dattes en Israël.

Exemples d'exportateurs de dattes d'autres pays fournisseurs

- Iran : l'Iran abrite de nombreuses entreprises exportatrices de dattes. Voici quelques exportateurs notables : [Crystal Dates](#), [Sun Export](#), [Sajad Dates](#), [Hassas Export](#), [Nakhl Sabz Sobhi](#), [Parsun Day](#), [Pariz Dates](#), [Aban Arya](#), [AHT](#), [Arat Company](#), [Ario](#), [Global Shokraneh Salamat](#), [Tropical Sunshine Green Palm](#), [Middle East Product Export](#), [Pariz Nuts](#) ;
- Pakistan : le principal exportateur de dattes au Pakistan est [Gilano Dates](#). Parmi les autres exportateurs importants, citons [Industries Wisdom](#), [New Lal Shahbaz Traders](#), [Taj Foods](#) et [Asia Foods International](#) ;
- Arabie saoudite : la plus grande palmeraie individuelle de palmiers dattiers au monde est l'entreprise saoudienne [Alaseel](#) qui compte plus de 250 000 palmiers. Les autres exportateurs sont [Al Mohamaida Dates](#), [Aneesah](#), [Rayana Dates](#), [Kingdom Dates](#), [Onaizah Dates](#), [Al Khammash Dates Factory](#), [Amal Al Khair](#), [Riyad Dates Factory](#) et [Barakath Al Medinah](#).

Conseils :

- Pour en savoir plus sur l'industrie tunisienne de la datte, consultez le site web du [Centre technique des dattes](#) tunisien.
- Visitez les principaux salons professionnels européens comme [ANUGA](#), [SIAL](#), [Fruit Logistica](#) ou [Biofach](#) pour rencontrer vos concurrents.

Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

Le principal concurrent des fruits secs, y compris des dattes, sont les fruits frais. Les consommateurs européens sont de plus en plus soucieux de leur santé et préfèrent une alimentation saine incluant une consommation accrue de fruits et légumes frais. Cette tendance peut avoir une influence sur la consommation de tous les fruits secs, surtout s'ils sont enrobés de sirop de glucose ou de sorbitol. La forte concurrence des fruits frais restera un défi majeur pour le marché européen des dattes dans les années à venir.

La concurrence marketing du secteur des fruits frais comprend des affirmations sur les taux de sucre dans les fruits secs et le risque des fruits secs pour la santé dentaire, car ils collent aux dents des consommateurs. Cependant, le Conseil international des fruits secs contrecarre la concurrence en affirmant qu'il y a [preuves peu convaincantes](#) des niveaux trop élevés de sucre dans les fruits secs.

Conseil :

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

Quels sont les prix des dattes sur le marché européen ?

Le calcul des marges en fonction des prix de détail finaux des dattes n'est pas très fiable, car tout le secteur a des prix variables selon les variétés, les origines et les emballages. Par exemple, les dattes medjoul atteignent normalement des prix plus élevés que les deglet noir ou mazafati. En outre, les prix moyens à l'exportation des pays individuels donnent des informations qui peuvent être trompeuses. Par exemple, le prix moyen des dattes exportées d'Iran est d'environ 1 € (ExWorks). **Mais ces informations ne vous disent rien sur les prix réels, car le prix des dattes sayer peut très bien être inférieur à 1 €, tandis que le prix à l'exportation des dattes iraniennes piarom peut dépasser 4 €.**

Les prix de détail dans la plupart des supermarchés européens varient entre 6 et 10 €/kg pour des petits paquets de 100 g de dattes avec noyaux. Les prix coût, assurance et fret (CAF) des dattes représentent environ 20 % du prix de détail d'un petit paquet. Dans les cas où un produit final de détail est vendu directement aux chaînes de magasins, cette part est beaucoup plus élevée.

Si vous ajoutez de la valeur à vos produits grâce à la qualité, la sécurité alimentaire, la certification et des étapes de transformation différenciées, vos prix seront plus élevés. Par exemple, la certification biologique et de commerce équitable peut ajouter de la valeur à vos produits.

Figure 4 : Prix moyens à l'exportation des dattes sayer dénoyautées d'Iran sur le marché britannique, GBP/t



Source : IEGVu

La répartition des prix indiquée ci-dessous est une indication très approximative. De nombreux facteurs contribuent au prix, comme la qualité, la variété, l'origine, les coûts de certification de la sécurité alimentaire, les consultants, la sécurité sociale, les taxes, les ventes et les marges du réseau.

Tableau 1 : Répartition du prix de vente au détail des dattes, prix par kg

Étapes du processus d'exportation	Type de prix	Répartition du prix	Exemple (deglet noir)
Production de dattes	Prix du producteur	15 %	0,60 €
Prix de la collecte	Tarif des collecteurs	16 %	0,65 €
Traitement et conditionnement des dattes	Prix d'usine	25 %	1 €
Stockage, manutention et expédition	Prix CAF	50 %	2 €
Vente au détail	Prix de gros (taxe sur la valeur ajoutée incluse)	75 %	3 €
Vente au détail du produit final emballé	Prix de vente au détail	100 %	4 €

Cette étude a été réalisée pour le compte du CBI par [Autentika Global](#).

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