

Exportation de fruits tropicaux séchés vers l'Europe

En Europe, la demande en fruits tropicaux séchés repose sur la tendance en faveur de collations saines et la popularité des saveurs exotiques. Les fournisseurs des nouveaux pays en développement peuvent bénéficier d'opportunités dans les grands pays qui importent, transforment et consomment des fruits tropicaux séchés, tels que le Royaume-Uni ou l'Allemagne. Les fournisseurs émergents peuvent obtenir un avantage concurrentiel en offrant des produits de haute qualité, sûrs et durables, à des prix stables.

Entrée des fruits tropicaux séchés sur le marché européen

Une certification de sécurité alimentaire, associée à des essais en laboratoire fiables et fréquents, contribue à créer une image positive pour les fournisseurs de fruits tropicaux séchés qui souhaitent exporter vers l'Europe. Les fournisseurs émergents peuvent bénéficier d'avantages supplémentaires grâce à des méthodes de production durables et à la mise en œuvre de mesures de responsabilité sociale d'entreprise. L'Afrique du Sud, le Burkina Faso et le Ghana sont les principaux fournisseurs de mangue séchée, et l'Équateur est le principal fournisseur de chips de banane. La Thaïlande est le principal fournisseur de fruits tropicaux séchés sucrés.

À quelles exigences vos fruits tropicaux séchés doivent-ils se conformer pour être autorisés sur le marché européen ?

Quelles sont les exigences ?

Tous les aliments vendus dans l'Union européenne, y compris les fruits tropicaux séchés, doivent être sûrs. Les produits importés ne font pas exception. Les additifs doivent être approuvés. Des limites sont imposées aux niveaux de contaminants nocifs tels que les résidus de pesticides et les mycotoxines.

Contrôle des contaminants dans les fruits tropicaux séchés

Le [règlement de la Commission](#) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires 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, les fruits tropicaux séchés. Les exigences les plus courantes en matière de contaminants dans les fruits tropicaux séchés portent sur les résidus de pesticides, les microorganismes, les conservateurs et les additifs alimentaires.

Résidus de pesticides

L'Union européenne a fixé des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides trouvés dans et sur les produits alimentaires. Les produits contenant des niveaux de résidus de pesticides supérieurs à la limite prescrite sont retirés du marché européen. La plupart des importateurs européens demandent que des tests approfondis portent sur la présence de nombreux pesticides (parfois plus de 500).

L'Union européenne publie et met régulièrement à jour [une liste](#) de pesticides dont l'utilisation est approuvée dans l'Union européenne. En 2019, la Commission européenne a adopté 12 nouvelles lois prescrivant des changements concernant près de 80 pesticides différents.

Contaminants microbiologiques

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

Additifs alimentaires

Les autorités européennes peuvent rejeter les produits s'ils contiennent des substances étrangères non déclarées ou non autorisées ou si les niveaux de ces substances sont trop élevés. Une législation spécifique régit [les additifs](#) (tels que les colorants, épaississants) et les [arômes](#), et répertorie les numéros E et les substances dont l'utilisation est autorisée. Les additifs autorisés sont énumérés en Annexe II du [Règlement sur les additifs alimentaires](#). Les autres annexes du règlement répertorient les enzymes, arômes et colorants alimentaires.

Deux exemples de problèmes fréquents liés aux fruits tropicaux séchés : lorsque des conservateurs (tels que des sulfites, du dioxyde de sodium, etc.) ou des colorants alimentaires ont été utilisés à des niveaux trop élevés ou sans déclarer leur présence. Le colorant alimentaire E110 (jaune orangé S) utilisé dans les fruits tropicaux séchés sucrés en est un exemple type.

La présence de benzo[a]pyrène et d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) est un problème spécifiquement associé à la production de chips de banane. Ces composés organiques toxiques peuvent se former lorsque les tranches de bananes sont frites dans l'huile de coco. [Les niveaux d'hydrocarbures aromatiques polycycliques](#) sont limités spécifiquement pour les chips de banane depuis 2015 en raison d'une modification du

règlement européen sur les contaminants. La teneur en benzo[a]pyrène des chips de banane ne doit pas dépasser 2 µg/kg et la teneur totale en HAP (B1, B2, G1 et G2) ne doit pas dépasser 20 µg/kg.

Conseils :

- Suivre le [Code relatif aux règles d'hygiène pour les fruits secs](#) du Codex Alimentarius. Dans les fruits tropicaux séchés, notamment, il est important de contrôler la présence d'insectes et autres parasites.
- Pour en savoir plus sur les LMR, consultez le [site Internet de la Commission européenne sur les limites maximales de résidus](#). Pour vous préparer à tout nouveau changement des LMR, lisez les [examens des LMR en cours dans l'Union européenne](#).

Quelles exigences supplémentaires les acheteurs ont-ils souvent ?

Exigences de qualité

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

Aucune norme de qualité pour les fruits tropicaux séchés n'a spécifiquement été établie officiellement par l'Union européenne. Les normes les plus couramment appliquées sont les normes publiées par la [Commission économique des Nations Unies pour l'Europe](#) (CEE-ONU). À ce jour, la CEE-ONU a établi des normes spécifiques pour la mangue séchée, l'ananas séché et la banane naturellement séchée. Aucune norme n'a pour l'instant été établie pour les chips de banane. Une nouvelle recommandation (en cours d'évaluation jusqu'à fin 2019) a été faite pour les [papayes séchées](#).

Les exigences de qualité de base pour les fruits tropicaux séchés sont les suivantes :

- Les fruits doivent être exempts d'insectes, de moisissure, de dommages et d'imperfections.
- Teneur en humidité : varie en fonction du type de fruit tropical séché. En général, la teneur en humidité des fruits secs naturels sans conservateur ou sucre ajouté doit être inférieure à celle des fruits contenant du sucre ou des conservateurs ajoutés. La teneur en humidité des mangues sèches naturelles ne doit pas dépasser 15 %, et celle des ananas et des bananes ne doit pas dépasser respectivement 20 % et 18 %. La teneur en humidité des mangues séchées traitées avec des agents de conservation ne doit pas dépasser 20 %, alors que celle des ananas et des bananes ne doit pas dépasser respectivement 44 % et 18 % à 25 %. La teneur maximale en humidité recommandée pour les papayes séchées naturellement est 18 %, et entre 18 % et 25 % pour les papayes séchées traitées.
- Additifs alimentaires : certains types d'additifs alimentaires sont autorisés dans la production de fruits tropicaux séchés. Parmi les additifs utilisés dans la production de fruits tropicaux séchés figurent le chlorure de sodium et le chlorure de calcium. Ces additifs sont utilisés pour empêcher l'augmentation de la teneur en humidité. Du dioxyde de soufre, ou de l'acide citrique, qui est un antioxydant, est parfois ajouté pour empêcher que les fruits pourrissent et se décolorent. Le sucre et le jus de fruits sont également autorisés et sont souvent utilisés dans la production de fruits tropicaux séchés et confits.
- Classification de la qualité : bien que la législation européenne ne classe pas les fruits tropicaux séchés en fonction des défauts admissibles, les fournisseurs divisent parfois leurs produits en trois classes : Extra, Classe I et Classe II. Cette classification est déterminée en fonction du pourcentage de produits imparfaits sur le nombre ou le poids des produits.

Certification de sécurité alimentaire

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

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

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

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

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

Responsabilité sociale d'entreprise

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

Exigences en matière de conditionnement

Il n'y a pas de règle générale applicable à la taille des emballages des fruits tropicaux séchés exportés, mais les sacs en plastique ou les doublures en plastique dans des boîtes en carton de tailles différentes sont le type le plus commun d'emballages à l'exportation. Les produits emballés doivent être transportés sur des palettes Euro (80 x 120 cm) à l'intérieur de conteneurs. Un conteneur de vingt pieds peut contenir 1 600 cartons de 12,5 kg chacun ou 2 000 cartons de 10 kg chacun.

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

Les fruits tropicaux séchés n'ont pas besoin d'être transportés ou conservés à une température particulière, même s'il convient néanmoins d'éviter les températures extrêmement basses ou extrêmement élevées. Si le produit est stocké à des températures trop élevées, des particules de sucre du fruit peuvent se former à la surface du produit et entraîner son durcissement et sa décoloration.

Exigences en matière d'étiquetage

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

- Nom du produit
- Numéro d'identification du lot
- Nom et adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur ou de l'importateur ;
- Instructions de stockage : les instructions de stockage et de transport sont très importantes en raison de la forte teneur en matières grasses et de la sensibilité à une forte teneur en humidité, qui peuvent avoir une influence négative sur la qualité en cas de mauvaise gestion.

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

En cas d'emballage au détail, l'étiquetage des produits doit être conforme au [Règlement de l'Union européenne concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#). Ce règlement précise les exigences relatives à l'étiquetage sur les valeurs nutritives, l'origine, les allergènes et la lisibilité (taille de police minimale pour les informations obligatoires). Notons que ce règlement répertorie les fruits tropicaux séchés parmi les produits susceptibles de causer des allergies ou des intolérances et que les informations sur les allergènes doivent par conséquent être clairement visibles sur l'emballage de détail.

Les fruits tropicaux séchés ne sont pas inclus dans la liste des allergènes du règlement. Les sulfites doivent toutefois être indiqués comme étant des allergènes potentiels s'ils sont utilisés comme agents de conservation. Les emballages au détail doivent être étiquetés dans une langue qui peut être facilement comprise par les consommateurs du pays européen cible. En général, il s'agit de la langue officielle de ce pays. Cela explique que plusieurs langues figurent souvent sur les étiquettes des produits européens.

Conseils :

- Lisez notre étude sur les [exigences des acheteurs de fruits et légumes transformés](#) pour avoir un aperçu général des exigences des acheteurs en Europe.
- Pour en savoir plus sur les [exigences en matière de transport et de stockage](#) des fruits secs, consultez le site Web de Cargo Handbook.
- Procédez à une auto-évaluation à l'aide du kit de démarrage du producteur via le [site Web BSCI](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Fruits tropicaux séchés biologiques

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

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

Certification de la durabilité

Les deux systèmes de certification de la durabilité les plus couramment utilisés sont [Fair Trade](#) et [Rainforest Alliance](#). Fair Trade international a développé une [norme spécifique pour les fruits et légumes préparés et en conserve](#) destinée aux organisations de petits producteurs. Parmi d'autres critères, cette norme établit un prix minimum du commerce équitable pour la mangue séchée d'Afrique de l'Ouest et pour la banane séchée.

Pour améliorer la production durable et l'approvisionnement en fruits tropicaux séchés, un groupe d'entreprises et d'organisations essentiellement européennes a créé une [initiative en faveur de la durabilité des fruits et légumes](#) (SIFAV), dont le but est que, d'ici 2020, 100 % des fruits et légumes importés depuis l'Afrique, l'Asie et l'Amérique du Sud soient d'origine durable.

Certification ethnique

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

Conseils :

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

Par quels biais pouvez-vous importer des fruits tropicaux séchés sur le marché européen ?

En Europe, les fruits tropicaux séchés servent de collation et d'ingrédients dans l'industrie de la transformation des aliments. 50 % à 60 % du total des importations de fruits tropicaux séchés en Europe sont utilisés comme ingrédients pour une transformation supplémentaire, et 40 % à 50 % environ sont emballés et vendus par des détaillants ou utilisés dans le segment des services agroalimentaires. Il convient de noter que cette part reflète le rôle indéniable de chef de file des fruits tropicaux sucrés utilisés par l'industrie. Une part beaucoup plus importante des fruits tropicaux naturels séchés sans addition de sucre est toutefois vendue au détail en tant que collation.

Comment le marché final est-il segmenté ?

Figure 1 - Segments du marché final pour les fruits tropicaux séchés en Europe



Segment des collations

Environ 40 % des fruits tropicaux séchés importés en Europe sont vendus en tant que collations. La consommation de fruits tropicaux séchés naturels (et, notamment, de mangue séchée) augmente, mais la part de marché la plus importante reste celle des fruits tropicaux séchés et confits.

La demande en faveur de collations plus saines que les en-cas au chocolat et sucrés a stimulé la consommation de fruits tropicaux séchés en tant que collation. D'après PR Newswire, le marché mondial des collations saines

devrait atteindre [32,88 milliards d'USD d'ici 2025](#), pour un taux de croissance composé annuel de 5,2 % sur la période de prévision.

Le fruit tropical séché le plus populaire est actuellement la mangue séchée, suivie par l'ananas séché. Le segment des collations est servi par des sociétés d'emballage, qui reconditionnent et commercialisent des fruits tropicaux importés en vrac. Nombre de ces entreprises emballent des fruits tropicaux séchés sous labels privés pour des chaînes de vente au détail européennes. Certaines de ces entreprises ont leurs propres marques, mais en règle générale, le marché est concentré et les entreprises qui fournissent le segment des collations dans chacun des pays européens sont relativement peu nombreuses. Pour des exemples des principales marques de fruits tropicaux séchés en Europe, lisez notre étude sur leur potentiel commercial.

« Sans sucre ajouté » et « sans conservateur » sont les principales tendances qui influencent le segment des collations. Les fruits tropicaux séchés (tels que la mangue ou l'ananas) ont une saveur exotique séduisante, un bon équilibre entre douceur et acidité (ne sont pas trop sucrés) et apportent des minéraux, des vitamines, des phytonutriments et des fibres. En outre, les consommateurs qui souhaitent satisfaire leur envie de sucre continuent de percevoir les fruits tropicaux confits comme moins « mauvais à la santé » que le chocolat et autres en-cas sucrés.

Segment de la transformation des aliments

Le segment de la transformation des aliments représente environ 60 % du marché européen des fruits tropicaux séchés. Plusieurs développements et lancements de produits importants sont décrits dans le chapitre de cette étude consacré aux tendances. Les principaux utilisateurs de fruits tropicaux séchés en tant qu'ingrédients comprennent, notamment :

- **L'industrie des céréales du petit déjeuner** est un utilisateur majeur de fruits tropicaux séchés et confits. Pour répondre à la demande des consommateurs en produits à faible teneur en sucre, les producteurs de céréales du petit-déjeuner devront de plus en plus faire appel aux fruits tropicaux séchés (confits dans des produits naturels tels que des jus de fruit concentrés, par exemple) plutôt qu'à des fruits séchés et imprégnés de sirop de sucre.
- **L'industrie de la confiserie** utilise principalement des fruits tropicaux coupés pour produire des collations sucrées. Ces nouvelles formulations font de plus en plus appel aux fruits tropicaux séchés enrobés de chocolat et d'autres ingrédients de glaçage.
- **L'industrie de la pâtisserie** utilise des morceaux de fruits tropicaux séchés crus dans des cookies, gâteaux et autres pâtisseries. Le secteur demeure un utilisateur important de fruits tropicaux séchés et sucrés tels que des morceaux de mangue, de papaye et d'ananas séchés.
- **Des barres aux fruits tropicaux séchés** sont disponibles dans un nombre croissant de variétés. Les barres aux fruits biologiques sont de plus en plus populaires (notamment en Allemagne). Les fruits tropicaux naturellement séchés sont utilisés comme principal ingrédient de barres aux fruits, tandis que d'autres sont principalement composées de purée de fruits déshydratée.
- **L'industrie laitière** utilise des fruits tropicaux séchés comme ingrédients de préparations pour yaourts aux fruits ou pour crèmes glacées aux saveurs tropicales.

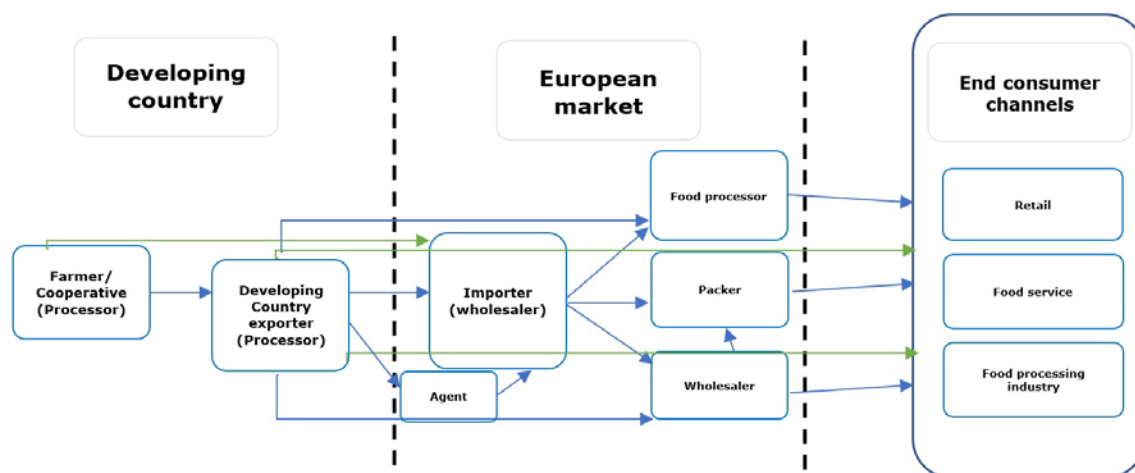
Conseils :

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

Via quels canaux les fruits tropicaux séchés apparaissent-ils sur le marché final ?

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

Figure 2 - Canaux du marché européen pour les fruits tropicaux séchés



Importateurs / grossistes

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Très souvent, ils vendent des fruits tropicaux séchés à des sociétés d'emballage qui les emballent pour les vendre aux consommateurs. Certains importateurs ont également leur propre matériel de transformation et d'emballage et peuvent aussi fournir directement les canaux de vente au détail et de services alimentaires. Nombre de marques importantes dans le secteur des fruits secs importent directement des fruits tropicaux séchés plutôt que de les acheter par l'intermédiaire d'importateurs spécialisés.

Les importateurs sont généralement bien informés sur le marché européen, et surveillent de près l'évolution des pays producteurs de fruits tropicaux séchés. C'est ainsi qu'ils peuvent devenir votre meilleur contact, parce qu'ils peuvent vous informer de l'évolution du marché en temps opportun et vous fournir des conseils pratiques sur les exportations. Les importateurs de fruits tropicaux séchés importent souvent d'autres types de fruits secs et de noix comestibles. Proposer d'autres produits, en plus des fruits tropicaux séchés, peut donc accroître votre compétitivité.

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

Emballleur de fruits séchés

La plupart des grandes marques européennes de fruits séchés importent directement des fruits tropicaux séchés. Pour les nouveaux fournisseurs, le challenge consiste à établir des relations durables avec les entreprises de fruits séchés les plus connues, qui travaillent généralement déjà avec des fournisseurs qu'elles ont sélectionnés. Régulièrement, les importateurs établis effectuent des audits et visitent les pays producteurs. Nombre de nouveaux contacts s'aperçoivent au début de la relation qu'ils doivent offrir la même qualité à des prix plus bas que leurs concurrents. De nombreux emballeurs de fruits secs vous demanderont d'adhérer à un code de conduite spécifique en raison de la pression considérable, déjà mentionnée ici, qu'ils subissent de la part du secteur de la vente au détail.

Agents / courtiers

Les agents impliqués dans le commerce des fruits tropicaux séchés déploient généralement deux types d'activités. Normalement, les agents agissent en tant que sociétés indépendantes qui négocient au nom de leurs clients et en tant qu'intermédiaires entre acheteurs et vendeurs. Le plus souvent, ils facturent des commissions qui vont de 2 % à 4 % du prix de vente pour ce service d'intermédiaire.

Ces intervenants fournissent aussi des marques de distributeurs pour les chaînes de détail européennes. Pour la plupart des fournisseurs de pays en développement, il est très difficile de participer aux procédures exigeantes des appels d'offres sur les marques de distributeurs. Pour ces services, certains agents, en coopération avec leurs fournisseurs de fruits tropicaux séchés, participent aux procédures de passation de marchés mises en place par les chaînes de vente au détail.

Les agents de fruits tropicaux séchés des principaux marchés européens comprennent, notamment : [Kenkko](#) (Royaume-Uni) [Hpm Warenhandelsagentur](#) (Allemagne), [MW Nuts](#) (Allemagne) et [QFN](#) (Pays-Bas).

Canal de vente au détail

Il est rare que les détaillants achètent directement auprès des exportateurs des pays en développement. Récemment, le secteur de la vente au détail s'est beaucoup tourné vers le segment du discount ou celui du haut de gamme. Jusqu'à récemment, les fruits tropicaux séchés naturellement étaient principalement proposés dans le cadre de la vente au détail haut de gamme. Ces deux dernières années, toutefois, des fruits tropicaux séchés ont également été proposés par plusieurs grands discounters européens (comme la mangue séchée « simplement nature » d'ALDI ou la mangue et l'ananas séchés « Alesto » de Lidl).

En Europe, les principales entreprises de vente de produits alimentaires au détail diffèrent d'un pays à l'autre. Les sociétés qui détiennent les plus grandes parts de marché sont Schwartz Gruppe (marques Lidl et Kaufland), Carrefour, Tesco, Aldi, Edeka, Leclerc, Metro Group, Rewe Group, Auchan, Intermarché et Ahold (Delhaize, Albert Heijn et plusieurs autres marques).

Restauration

La restauration (les hôtels, restaurants et établissements de restauration) est généralement fournie par des importateurs (grossistes) spécialisés. Le segment de la restauration exige souvent un emballage spécifique pour les fruits tropicaux séchés, en poids de 1 kg à 5 kg, qui diffèrent des exigences en matière d'emballage en vrac ou 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 types d'activités qui tendent à se développer le mieux sont les nouveaux (et plus sains) fast-foods, food trucks et restaurants ambulants, ainsi que les restaurants qui servent une cuisine internationale et les bars à sandwiches.

Conseils :

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

Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

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

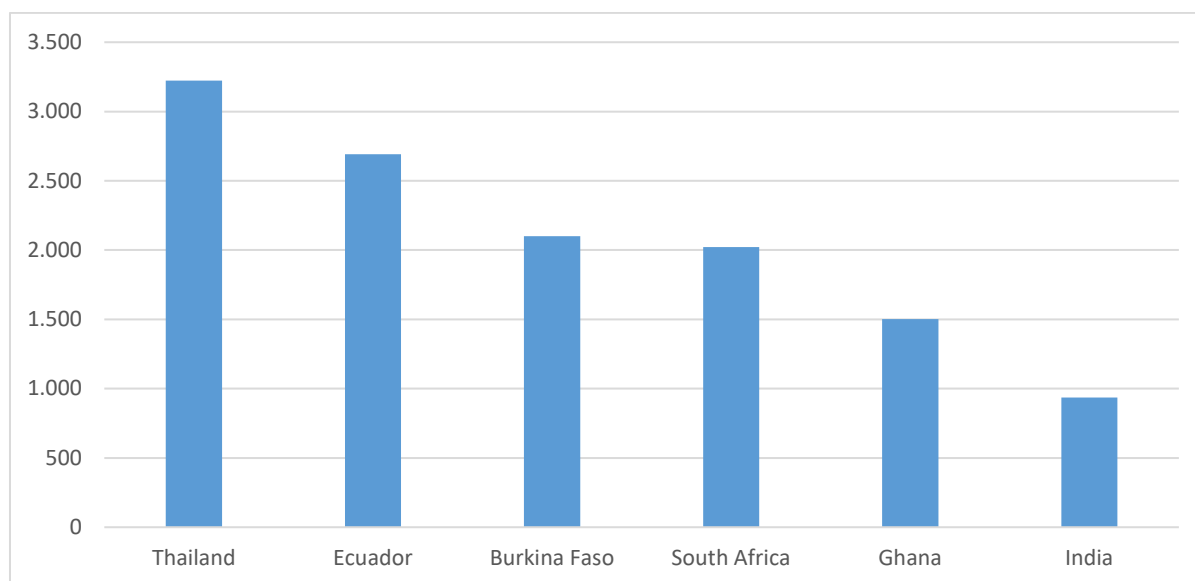
Toutefois, emballer pour des marques de distributeurs peut être une option pour les producteurs bien équipés et dont les prix sont compétitifs. L'emballage des marques de distributeurs est néanmoins souvent réalisé par les importateurs qui concluent des contrats avec des chaînes de détail en Europe.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

À quelle concurrence êtes-vous confronté sur le marché européen des fruits tropicaux séchés ?

Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

Dans le domaine des fruits tropicaux séchés sucrés, le leader est la Thaïlande. Les leaders de la mangue séchée sont le Burkina Faso, l'Afrique du Sud et le Ghana. Les leaders de l'ananas séché sont le Costa Rica et le Ghana. Le leader des chips de banane est l'Équateur. De nombreux autres pays émergent également sur le marché européen des fruits tropicaux séchés.

Figure 3 : Principaux fournisseurs de fruits tropicaux séchés de l'Europe, en tonnes (y compris les fruits séchés sucrés, à l'exclusion de l'ananas séché)



Source : Estimations de l'auteur, Eurostat

La Thaïlande, le premier fournisseur de fruits tropicaux séchés et sucrés de l'Europe

La Thaïlande est le principal producteur asiatique de fruits tropicaux séchés. Au cours du développement de l'industrie de la conserve d'ananas en Thaïlande, les transformateurs de produits alimentaires ont maîtrisé d'autres types de méthodes de conservation, telles que le séchage et la conservation dans le sucre. La plupart des fruits séchés produits en Thaïlande sont sucrés, mais ces quelques dernières années, les transformateurs ont également commencé à produire de plus en plus de fruits naturellement séchés sans sucre ajouté.

Au total, les exportations de fruits tropicaux séchés en provenance de Thaïlande ont été supérieures à 200 000 tonnes en 2018. La majorité des fruits séchés de Thaïlande sont exportés vers la Chine. Les consommateurs européens ne connaissent pas la plupart des fruits séchés thaïlandais. Le premier de ces produits exportés, par exemple, est le longane séché (205 000 tonnes exportées en 2018), suivi par le tamarin et le durian séchés. Ces produits ne sont pas bien connus des consommateurs européens.

Les produits de fruits les plus populaires exportés de Thaïlande vers l'Europe sont les mangues et les papayes séchées (surtout sucrées). En 2018, les exportations de mangue séchée depuis la Thaïlande ont totalisé plus de 2 500 tonnes, la majorité vers les États-Unis, suivis de la Chine. La quantité exacte de mangues séchées exportées de la Thaïlande vers l'Europe n'est pas connue, mais la quantité de papaye séchée exportée en 2018 était d'environ 750 tonnes.

Non seulement la Thaïlande est le leader des fruits tropicaux séchés naturellement (et souvent sucrés), mais elle est aussi le premier exportateur mondial de fruits confits (conservés dans le sucre). Au total, les exportations de fruits confits ont été supérieures à 75 000 tonnes en 2018. Ces types de produits sont souvent appelés « fruits déshydratés » sur le marché européen. Les produits confits les plus populaires de Thaïlande vendus sur le marché européen sont l'ananas confit, puis la papaye et la mangue confites. Les exportations d'ananas confit de la Thaïlande vers l'Europe se sont élevées à plus de 6 000 tonnes en 2018.

En général, les entreprises thaïlandaises de fruits tropicaux séchés produisent et proposent trois types de produits différents : les fruits à faible teneur en sucre (moins de 10 %), les fruits à teneur normale en sucre (plus de 10 %) et les fruits sans sucre ajouté. Bien que l'ajout de sucre ne soit pas perçu comme « sain » par les consommateurs européens, il permet d'adoucir les fruits tropicaux séchés. L'industrie européenne des céréales du petit-déjeuner et les producteurs d'en-cas de fruits utilisent des quantités importantes de fruits tropicaux séchés sucrés de Thaïlande.

Les activités promotionnelles des producteurs thaïlandais sont soutenues par le [Département de la promotion du commerce international](#) (DPCI) du Ministère du Commerce. Le DPCI organise régulièrement des pavillons nationaux pour les exportateurs thaïlandais dans tous les grands salons commerciaux européens. La stratégie actuelle du DPCI est d'augmenter les ventes en ligne des entreprises thaïlandaises par le biais de marchés en ligne tels que [Thaitrade](#) et [Alibaba](#). À l'heure actuelle, neuf produits de fruits thaïlandais sont en vente sur ces plateformes : le durian, le mangoustan, le lamyai, la mangue, la noix de coco, la pomme de jacque, le jamrosat, l'ananas et le longane.

L'Équateur, le premier fournisseur de chips de banane

L'Équateur a été le premier exportateur de bananes pendant des décennies. Le secteur de la banane de l'Équateur est le plus développé au monde. Le pays transforme également des bananes en produits tels que la purée ou les chips de banane. En Équateur, les plantains sont plus utilisés pour la transformation en chips que les bananes.

Le plantain est une variété de banane populaire localement et mangée cuite, à la vapeur ou frite. Les plantains et les bananes sont coupés et transformés en les faisant frire dans de l'huile de coco pour produire des chips de banane.

Les exportations équatoriennes de chips de banane et de plantain ont dépassé 18 000 tonnes au total en 2018, avec comme principale destination l'Arabie Saoudite. En 2018, l'Union européenne a importé 2 700 tonnes de chips de banane et de plantain depuis l'Équateur. Devant l'Ouganda et les Philippines, l'Équateur représente plus de 70 % de l'approvisionnement total de l'Europe en chips de banane. L'Ouganda est le principal concurrent de l'Équateur et a développé ses exportations vers l'Europe de bananes naturellement séchées au soleil. En Europe toutefois, la plupart des consommateurs ne connaissent toujours pas les bananes naturellement séchées, dont la consommation est nettement inférieure à celle des chips de banane.

Les Pays-Bas sont le marché le plus important pour les chips de banane et de plantain en Europe, leurs importations représentant 70 % de l'offre de l'Équateur, suivis par la France (16 %) et l'Allemagne (10 %). Le Royaume-Uni, bien qu'il soit un grand importateur de bananes séchées, importe la plupart de ses chips de bananes des Philippines (de la variété carabao), faisant ainsi des Philippines le principal concurrent de l'Équateur. Les chips de banane équatoriennes sont généralement achetées par les consommateurs européens en tant que collation ou ingrédient dans des céréales du petit-déjeuner.

Les exportateurs équatoriens bénéficient d'un soutien considérable de la part de l'organisation gouvernementale de promotion des exportations, [Pro Ecuador](#). Pro Ecuador dispose de plus de 30 bureaux de vente à travers le monde et aide les entreprises à établir des liens avec les entreprises européennes. Pro Ecuador arrange en outre régulièrement la participation d'entreprises équatoriennes aux grands événements commerciaux européens.

Le Burkina Faso, fournisseur de mangues séchées biologiques

Le Burkina Faso a l'industrie de transformation de la mangue la plus sophistiquée. Le pays abrite un vaste secteur de séchage de la mangue depuis la fin des années 1990. Les principales zones de production des mangues se trouvent à Orodara, Banfora et Bobo-Dioulasso. Grâce aux investissements consacrés à la culture de la mangue et à la mise en place de nouvelles installations de séchage, la production continue d'augmenter au Burkina Faso. Les principales variétés utilisées pour le séchage sont Amélie, Kent, Keitt et Brooks. De nombreux agriculteurs et usines de transformation sont certifiés pour la production biologique, faisant du Burkina Faso le leader mondial de la production et de l'exportation de mangues séchées biologiques.

Les exportations de mangues séchées du Burkina Faso vers l'Europe en 2018 ont été estimées à plus de 2 000 tonnes, ce qui est plus qu'en 2017. Cela signifie que le Burkina Faso fournit environ un tiers de toutes les mangues sèches destinées au marché européen. Près de 2 800 tonnes de mangues séchées ont été produites en 2018, dont la majorité (plus de 80 %) a été exportée vers l'Europe.

Le Burkina Faso utilise principalement des tunnels de séchage, dont l'origine est attribuée à l'Afrique du Sud. Des efforts sont constamment déployés pour améliorer les technologies de séchage et, dans le cadre d'une initiative récente, du biogaz a été produit à partir des déchets de la transformation de mangues (tels que les épluchures ou les noyaux). Pour disposer de suffisamment de matières premières à faire sécher, de plus en plus d'investissements sont par ailleurs consacrés à de nouvelles plantations et solutions d'irrigation.

La production de mangues du Burkina Faso est soutenue par l'Association des professionnels de la mangue au Burkina Faso (APROMAB). Plusieurs projets de financement internationaux ont également apporté un soutien au secteur de la mangue au cours des dernières années. L'un de ces projets, qui a reçu plus de 23,5 millions d'euros de financement de l'Union européenne, de l'Agence française de développement, de la Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO) et des gouvernements de pays de l'Afrique de l'Ouest, portait sur la lutte contre la mouche du fruit.

Le Ghana, fournisseur de mangue séchée et d'ananas séché

Le Ghana est le troisième plus grand fournisseur de mangue séchée de l'Europe et probablement le plus grand fournisseur d'ananas naturellement séché. Les exportations de mangue séchée du Ghana vers l'Europe sont estimées à plus de 1 700 tonnes. Les principales variétés utilisées pour le séchage sont Kent et Keitt. Bien qu'il existe plusieurs installations de séchage des fruits au Ghana, la plupart des fruits séchés sont exportés par la société suisse-ghanéenne HPW (voir le chapitre ci-dessous pour en savoir plus).

L'Inde et les Philippines, des fournisseurs émergents

Il est impossible de répertorier tous les pays qui augmentent leurs exportations de fruits tropicaux séchés vers l'Europe dans cette étude, car ils sont simplement trop nombreux. L'Inde et les Philippines sont toutefois deux pays qui présentent des profils de produits différents ainsi qu'un fort potentiel d'exportation, ce qui est la raison pour laquelle nous avons choisi d'en discuter ici.

L'Inde fournit des types spécifiques de fruits tropicaux séchés à des segments de niche de marchés ethniques en Europe. Le tamarin, par exemple, est l'un des produits qui n'est pas largement connu parmi les consommateurs européens, mais qui est populaire parmi la population asiatique d'Europe. L'Inde, comme la Thaïlande, exporte également des fruits tropicaux sucrés (tels que les tranches d'ananas, la papaye ou la mangue sucrées), mais en

moindres quantités. Certaines entreprises indiennes ont commencé à produire de la mangue naturellement séchée à partir des variétés Kesar et Alphonso. Ces types de mangues sont nouveaux sur le marché européen et leur saveur est différente de celle des variétés importées jusqu'ici depuis l'Afrique et d'autres pays.

Les Philippines sont un fournisseur important et en pleine expansion de chips de banane et de mangue séchée en Europe. Une variété spécifique de mangue (la carabao) est exportée par certains détaillants européens en tant que produit haut de gamme, en raison de sa saveur particulière. Elle peut par conséquent être vendue à des prix en moyenne plus élevés que celui des autres types de mangues. Les chips de banane (faites à partir des variétés cardava et cavendish) sont un autre produit émergent. Il existe plus de 40 transformateurs et exportateurs de chips de banane aux Philippines.

Conseils :

- Lisez [l'étude du CBI sur la chaîne de valeur](#) des fruits transformés du Burkina Faso, de Côte d'Ivoire et du Mali pour mieux comprendre la concurrence du Burkina Faso.

Avec quelles entreprises êtes-vous en concurrence ?

Dans le monde entier, de nombreuses entreprises produisent, transforment et exportent des fruits tropicaux séchés. Certains des plus grands transformateurs de fruits secs en Afrique sont le résultat d'investissements réalisés par des entreprises européennes. On ne peut pas en dire autant des entreprises asiatiques, essentiellement établies par des investisseurs locaux. Vous trouverez ci-dessous une brève présentation de certaines des plus grandes entreprises de chaque pays fournisseur.

Sociétés thaïlandaises

De nombreuses entreprises transforment des fruits tropicaux en Thaïlande. Il n'est pas facile de n'identifier qu'un seul exemple de bonne pratique. Citons néanmoins [GCF International](#), société active depuis plus de 30 ans et l'un des plus grands producteurs de fruits tropicaux séchés de Thaïlande, qui est devenu au fil des ans le plus grand exportateur de fruits séchés de son pays, et approvisionne aujourd'hui près de 50 destinations à travers le monde entier. GCF ne cesse d'investir pour innover et créer de nouveaux produits. Ses produits établis et ses nouveaux produits sont régulièrement promus dans le cadre des principaux salons commerciaux d'Europe.

Autres exemples d'entreprises de fruits secs thaïlandaises : [Unity Food](#), [Phootawan](#), [TanTan](#), [Smile Fruit](#), [Chinwong Food Company](#), [Fruit House](#), [Apple's Island](#), [Fruittara](#), [Thaweephol Samroiyod](#), [Vita Food](#), [Ampro Intertrade](#), [Chin Huay](#), [S.Ruamthai](#), [Rama Siam](#), [V & K Pineapple Canning](#) et [Fruit House Thailand](#).

Sociétés équatoriennes

Le premier transformateur et exportateur de chips de banane équatorien est [Exotic Blends](#), également connu sous le nom de la marque [Samaj](#). Outre le développement de capacités de transformation, Exotic Blends investit dans une production durable et éthique. L'entreprise est certifiée Rainforest Alliance et soutient les petits agriculteurs et les groupes autochtones d'Équateur. Exotic Blends produit également des chips de banane de manière durable, en utilisant par exemple les peaux de banane comme fertilisant. Outre les chips de banane, la société a développé une large gamme de chips de fruits tropicaux aux saveurs différentes.

Autres exemples d'entreprises équatoriennes : [Rogai](#), [TropicMax](#), [Platayuc](#) et [Exporganic](#). La société internationale française axée sur l'éthique [Ethiquable](#) trouve des fournisseurs et organise la production de chips de banane en Équateur.

Sociétés du Burkina Faso

Au Burkina Faso, les mangues sont transformées à la fois par des entreprises locales et par des établissements de négociants européens de produits biologiques. Les transformateurs et exportateurs locaux de mangue séchée comprennent Sanlé Séchage, [Mango-So](#), [NAFFA](#), [Wouol Association](#) (une coopérative) et [Fruiteq](#). La société néerlandaise [Tradin Organic](#) coopère étroitement avec l'usine de séchage de Banfora, tandis que la société allemande [EgeSun](#) s'approvisionne en mangue séchée auprès de [Waka Group](#). La société suisse gebana Burkina Faso (anciennement gebana Afrique) s'approvisionnait en mangues biologiques et certifiées Fairtrade auprès de producteurs locaux et les transformait dans sa propre installation au Ghana. L'entreprise a développé des activités pendant douze ans au Burkina Faso mais a récemment fait faillite. En novembre 2019, gebana a toutefois annoncé [sa réhabilitation et la relance de son exploitation](#).

Sociétés du Ghana

Au Ghana, la plus grande part de la production et de l'exportation de mangues et d'ananas séchés est arrangée par des investissements de la société suisse [HPW](#). HPW est le plus grand transformateur de mangues et d'ananas du Ghana ainsi que l'un des plus importants fournisseurs de mangue séchée en Europe. HPW coopère étroitement avec les agriculteurs locaux. HPW est membre de la SIFAV et a créé l'[initiative spéciale sur la production d'ananas au Ghana](#), un projet qui a pour but d'assurer un approvisionnement en ananas de haute qualité et d'améliorer le niveau de vie des petits exploitants d'ananas.

Outre l'exportation de mangues séchées en vrac, HPW a créé des en-cas novateurs à base de fruits tropicaux séchés. Il y a quelques années, HPW a créé des barres à 100 % de fruits tropicaux séchés et a récemment

développé des rouleaux de fruits contenant 100 % de [mangue et d'ananas](#). HPW a remporté le prix de l'innovation à [l'ISM 2019](#) pour ce produit.

La société [Bomarts](#) est un autre grand transformateur du Ghana. Si elle produisait à l'origine cinq tonnes de mangues séchées, la société produit aujourd'hui 500 tonnes de fruits séchés (mangue, ananas, papaye, noix de coco et banane). Bomarts a forgé un partenariat avec la société suisse [Varistor](#). Les autres fournisseurs de fruits tropicaux séchés du Ghana comprennent [Blavo mango](#) et [Integrated Tamale Fruit Company](#) (qui fait partie du groupe African Tiger).

Exemples de sociétés indiennes et des Philippines

- Inde : [Sresta](#), [Krishnakath Foods](#), [Jainys Cereals](#), [Saraf Foods](#) et [Yesraj Agro Exports](#)
- Philippines : [Gold Chips](#) (une marque de See International), [El Coco Manufacturing](#), LTA Food Manufacturing, [B-G Fruits](#), [Prime Fruits](#) et [Celebes](#).

Conseils :

- Consultez la liste des [transformateurs de mangue](#) sud-africains sur le site Web de l'Association Sud-africaine de producteurs de mangues (SAMGA). La SAMGA est l'association des producteurs, transformateurs et exportateurs de mangue fraîche et séchée.
- Faites appel aux services de votre agence nationale de promotion des exportations et participez activement à l'élaboration de stratégies d'exportation.
- Visitez régulièrement les principaux salons européens afin de rencontrer vos concurrents et clients potentiels. L'[ANUGA](#), le [SIAL](#) ou [Food Ingredients](#) n'en sont que quelques exemples. Pour les produits biologiques, visitez [Biofach](#), le plus grand salon commercial au monde consacré à l'alimentation et à l'agriculture biologiques.

Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

Le principal produit concurrent est le fruit tropical frais. Les consommateurs européens sont de plus en plus conscients de leur santé et préfèrent une alimentation saine incluant une consommation accrue de fruits et légumes frais. Cette tendance peut influencer la consommation de fruits tropicaux séchés, surtout s'ils sont transformés avec une coloration artificielle ou l'ajout de sucres ou de conservateurs. Compte tenu de ces facteurs, la forte concurrence des fruits tropicaux frais sera probablement un défi majeur pour le marché européen des collations aux fruits tropicaux séchés dans les années à venir.

Conseil

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

Quels sont les prix des fruits tropicaux séchés ?

Calculer les marges par rapport au prix de détail final des fruits tropicaux séchés n'est pas très instructif et ne donnera qu'une idée générale très approximative de l'évolution des prix. Il est toutefois estimé que le prix CAF représente environ 30 % du prix de détail d'un paquet de fruits tropicaux séchés. Si des fruits tropicaux séchés sont utilisés comme ingrédients, il est encore plus compliqué d'en estimer la valeur ajoutée en raison du nombre d'ingrédients différents et du processus de production.

Les prix fluctuent également en raison des différences de récoltes, qui changent d'une année à l'autre et, plus récemment, de la forte influence d'El Niño. Dans certains cas, le prix des matériaux utilisés dans le cadre du processus de production peut aussi avoir un impact, comme récemment, le prix élevé de l'huile de coco utilisée dans la production de chips de banane.

En 2017-2018, le prix FOB pour les mangues sèches naturelles était de 8 € à 10 € le kilo, tandis que les prix de la plupart des fruits secs confits de Thaïlande étaient compris entre 3 USD et 5 USD le kilo (2,60 € à 4,30 €/kg).

Sur les marchés finaux en Europe, les fourchettes des prix les plus courantes pour les fruits tropicaux séchés sélectionnés sont les suivantes :

- Mangue séchée : 20 €/kg à 27 €/kg — le prix des mangues séchées biologiques est plus élevé ;
- Ananas séché : 15 €/kg à 20 €/kg ;
- Banane séchée (chips de banane) : 6 €/kg à 10 €/kg.

Tableau 1 : Ventilation des prix au détail pour les fruits tropicaux séchés

| Étapes du processus d'exportation | Type de prix | Ventilation des prix |
|--|--|---|
| Production de fruits ou de légumes | Prix des matières premières (prix des agriculteurs) | 5 % à 20 % |
| Manutention, transformation et vente de produits en vrac | Prix FOB ou FCA | 20 % à 30 % |
| Expédition | Prix CAF | 35 % à 50 % |
| Importation, manutention et transformation | Prix de gros (taxe sur la valeur ajoutée incluse) | 60 % |
| Emballage, manutention et vente au détail | Prix de vente au détail (pour un conditionnement moyen de 250 g) | 100 % (prix de vente au détail comme indiqué dans les magasins) |

Conseils :

- Abonnez-vous au portail [IEG Vu](#), l'un des services d'information les plus respectés du marché pour les ingrédients alimentaires, fruits tropicaux séchés inclus. Les abonnés ont accès aux prix des fruits tropicaux séchés à l'exportation qui sont publiés régulièrement et mis à jour fréquemment.

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

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