



Circuits commerciaux et segments de marchés des mangues séchées

Les mangues séchées en tant que collation santé seules, ou en mélange avec d'autres fruits séchés, peuvent être achetées dans des magasins de produits biologiques, et de plus en plus chez les primeurs et les supermarchés. La majorité des mangues séchées est utilisée par les transformateurs alimentaires, qui cherchent à éviter les réglementations plus strictes (limites en sucre et sel contenus dans les céréales) imposées en raison de l'obésité croissante. Ils veulent également innover en produisant des en-cas plus savoureux en portions plus petites. Les ingrédients meilleurs pour la santé, contenant moins de sucre, seront des propositions de vente unique nécessaires au développement des marchés des céréales consommées au petit-déjeuner et des en-cas en barre. Dans cette optique, les mangues séchées d'Afrique de l'Ouest seront un produit intéressant pour les importateurs de l'UE.

Ce module donne une présentation :

1. Des circuits commerciaux et leurs acteurs
2. Des segments de marché (transformateurs alimentaires et consommateurs)
3. Des principales opportunités pour les exportateurs d'Afrique de l'Ouest

1. Les circuits commerciaux et leurs acteurs

Le circuit commercial pour les mangues séchées couvre les principaux acteurs de la chaîne de valeurs, depuis le producteur de mangues, en passant par le transformateur de mangues séchées, le courtier et l'exportateur d'Afrique de l'Ouest jusqu'au consommateur européen, sous la forme d'un en-cas par le biais d'un distributeur ou d'un transformateur de l'UE sous la forme d'un ingrédient.

PRODUCTION DANS LES PAYS D'AFRIQUE DE L'OUEST

Les mangues séchées sont produites en Afrique de l'Ouest depuis les années 90. Le Burkina Faso était le premier sur ce créneau, suivi par le Mali, le Ghana et le Sénégal. L'exportation de mangues séchées était considérée comme une bonne opportunité de développement agricole pour les pays enclavés. Grâce au soutien d'ONG, les exportations de mangues séchées se sont rapidement développées, notamment au Burkina Faso.

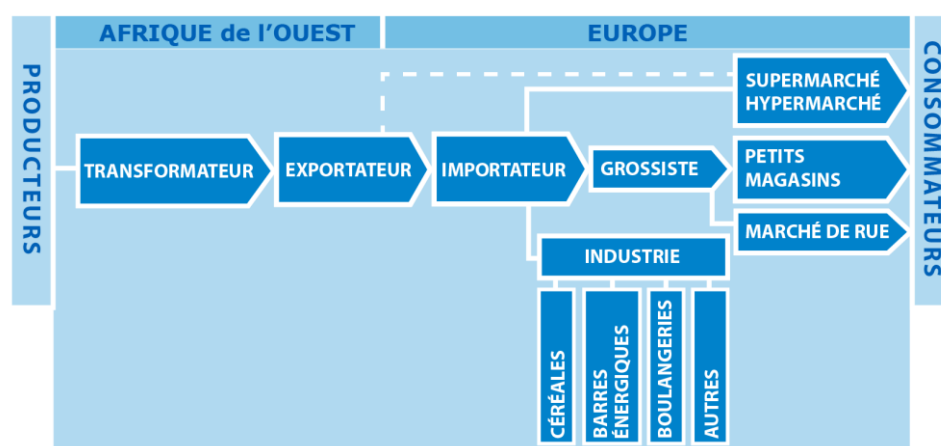
Depuis le petit exploitant jusqu'au transformateur. Comme nous le montre la figure 1, les mangues destinées à être séchées sont fournies par les petits exploitants. Ceci inclut souvent des mangues qui ne sont pas retenues pour l'export. Elles sont ensuite transportées chez le transformateur, où elles sont coupées en tranches et séchées dans des fours.



Découpe de mangues en tranche

La production de mangues séchées a contribué au développement rural en offrant une activité complémentaire aux femmes des petits villages, permettant d'augmenter le revenu familial. Les communautés de femmes se chargeaient de la transformation des mangues séchées pour les producteurs, les coopératives et les exportateurs.

Figure 1 Schéma du circuit de distribution (mangues séchées)



*Épiciers, primeurs, magasins de fruits exotiques, alimentation ethnique et bio

source: Source (2014)

Développement des techniques de séchage et des mangues séchées biologiques. Grâce au soutien de l'OXFAM et de la Banque Mondiale (Programme PAFASPE), la structure de l'industrie de la transformation des mangues séchées s'est améliorée au Burkina Faso et dans d'autres pays d'Afrique de l'Ouest. Des associations de transformation de plante ont vu le jour, permettant ainsi d'évoluer vers des techniques de séchage plus sophistiquées (par ex. séchage à l'air) que celle plus traditionnelle du séchage naturel au soleil. Le conditionnement était parfois effectué localement. La production de mangues séchées biologiques ou issues du commerce équitable s'est développée pour être vendue directement aux distributeurs. Les exportations ont cependant subi la récession économique de 2008 - 2010 ainsi que la concurrence des mangues séchées venant d'Asie, moins chères.

Les exportations restent limitées. Les exportations de mangues séchées en provenance du Burkina Faso, du Mali et du Ghana restent très limitées face aux volumes des pays d'Asie et d'Afrique du Sud. Il y a une forte concurrence et un manque de communication et de coopération parmi les petits exploitants et les pays d'Afrique de l'Ouest. Par ailleurs, les coûts énergétiques nécessaires au séchage électrique ou au gaz sont élevés.

D'autres problèmes de production viennent peser sur la qualité : de mauvaises infrastructures et un manque d'hygiène dû à la transformation manuelle intensive.

Les exportateurs se fournissent auprès des transformateurs (par le biais de courtiers) et stockent les mangues séchées. Ils achètent de petits volumes auprès d'un très grand nombre de transformateurs très dispersés, entraînant des problèmes de collecte et des frais généraux très lourds. Des structures de calibrage et de conditionnement doivent encore être mises en place. Par ailleurs, les conditions concernant le conditionnement, le stockage et le transport après séchage ne sont pas bien adaptées au produit. Par exemple, le stockage à des températures élevées limite la durée de conservation des mangues séchées.

(même conditionnées sous vide) et provoque une dégradation de leur aspect, par ex. en entraînant un brunissement de la couleur, notamment si elles sont restées en stock pendant un bon moment après la saison.

La plupart des mangues séchées exportées sont expédiées et conditionnées sous vide en grandes quantités pour le secteur agroalimentaire. Le conditionnement en sachet individuel se fait encore en petits volumes en Afrique de l'Ouest.

Transformations alimentaires — voir prochaine section.

IMPORTER EN EUROPE

L'importateur vérifie la qualité à l'arrivée des mangues séchées. Il est établi par son propre inspecteur qualité, ou par un spécialiste engagé (par ex. un courtier, un agent ou un consultant) qui émet un rapport de qualité qui sert de base pour le règlement final à l'exportateur. Ensuite, l'importateur organise le transport en camion jusqu'à son propre centre de distribution, ou jusqu'au centre de conditionnement avec lequel il collabore.



Un importateur vérifie la qualité

Les importateurs et les entreprises de conditionnement achètent et/ou font le négoce de fruits séchés. Il existe des entreprises de conditionnement hautement spécialisées, telle que Seeberger en Allemagne, Haagland en Belgique, Intersnack, Doens en van Rhumveld aux Pays-Bas, spécialisées dans les fruits séchés et les noix comestibles. Pour d'autres entreprises, le fruit séché est une activité annexe qui vient en complément d'un large assortiment d'autres produits alimentaires (conserves, boissons). Elles fournissent les entreprises agroalimentaires, les supermarchés et les grossistes. Les grands importateurs français incluent Bush & Vergez (marque Brover) ou Navimpex (marque Fruits & Roots).

Les principaux acteurs de l'importation et de la ré-exportation de mangues sont :

Le Royaume Uni, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique, la Scandinavie.

Vous pouvez trouver les importateurs sur <http://www.freshplaza.com>

La France : vous pouvez trouver les importateurs sur www.freshplaza.com ou sur [espace agro](http://espace.agro)

L'Italie : les importateurs sont répertoriés sur <http://www.freshplaza.it>

L'Espagne : les importateurs sont répertoriés sur <http://www.freshplaza.it>

Trouver des partenaires commerciaux

Vous pouvez également consulter des annuaires professionnels comme Fructidor International <http://www.fructidor.com/>. Vous pouvez sélectionner par pays, produit, activité ou le nom. Vous pouvez également contacter les entreprises de transport/frêt de votre pays ou des pays voisins qui sont régulièrement en contact avec les importateurs de l'UE, les supermarchés (ou grossistes).

Les grossistes

Les grossistes approvisionnent les supermarchés, les petites épiceries et les marchés de rue. Il existe deux sortes de grossistes :

- **Les grossistes en fruits et légumes frais** qui vendent des fruits séchés en complément de leur activité. Les produits phares sont les abricots, les pruneaux, les figues ou les dattes provenant de la Méditerranée et quelques fruits séchés d'origine tropicale. Les ventes se concentrent pendant les périodes de fêtes à la fin de l'année.
- **Les grossistes spécialisés dans les fruits séchés.** Ils proposent une offre large tout au long de l'année et sont plus actifs dans le conditionnement et le marketing de fruits séchés et de noix. En plus des figues, dattes, abricots, pommes et poires, ils proposent toute une gamme de fruits tropicaux séchés

comme l'ananas, la papaye, la noix de coco, la mangue, etc. Certains grossistes développent également un courant d'affaires de fruits séchés, bien qu'ils achètent la plupart des fruits tropicaux auprès d'importateurs spécialisés.

Les distributeurs achètent les fruits séchés (mangue) auprès des grossistes et proposent des mangues séchées soit en vrac (vendues au poids), soit reconditionnées en petites boîtes plastiques, sachets plastiques ou sachets aluminium de 100 à 150 grammes.

Super/Hypermarchés

La majorité des supermarchés achète des mangues séchées sous forme de collations auprès des importateurs/entreprises de conditionnement ou auprès des grossistes. Pendant la haute saison, certaines grandes chaînes de distribution peuvent aussi s'approvisionner directement auprès des petits exploitants, coopératives et exportateurs.

Une présentation des principaux supermarchés/hypermarchés des pays de l'UE et la part de la distribution dans les pays de l'UE peut être consultée dans le module « Circuits commerciaux et segments de marchés des mangues fraîches ».

Au Royaume Uni, les mangues séchées sont disponibles aux supers/hypermarchés ([Tesco](#), [Asda](#), [Sainsbury's](#)) ainsi que dans de nombreuses épiceries et magasins en lignes. Les tranches de mangues séchées sont principalement vendues au détail sous la marque des importateurs ou des grossistes. Les primeurs, les magasins ethniques ou épiceries fines les proposent généralement en vrac. Les friandises à la mangue sont disponibles dans les chaînes de supermarché, de même que les mangues biologiques emballées, bien que la plupart soient de plus en plus vendues dans des magasins bio.

Au Royaume Uni, les ventes alimentaires hors magasins des circuits de détail ont augmenté de 4,0 à 4,9 % entre 2008 et 2012. Ceci s'explique par la croissance rapide des aliments frais, y compris les fruits séchés, vendus en ligne par les vendeurs. Cette tendance devrait se développer dans d'autres pays de l'UE, étant donné la population vieillissante qui apprécie de faire ses courses à la maison et de se faire livrer.

Allemagne. Les mangues séchées sont principalement vendues dans les magasins bio, et de plus en plus dans les rayons des produits bio/diététiques des supers/hypermarchés. À l'avenir, un nouveau virage se fera concernant les ventes de détail des supers/hypermarchés vers les magasins discount. Les ventes de mangues séchées en ligne augmentent, notamment par ex. [Bremer-Gewurzhandel](#), www.amazon.de, sur les magasins [Fair trade shops](#) en ligne ou encore dans les magasins diététiques. Les ventes par internet devraient augmenter car les entreprises offrent la possibilité aux consommateurs de créer leur propre muesli en ligne.

France. Les mangues séchées sont vendues en vrac chez les petits détaillants (primeurs, épicerie fine). Quant aux hypermarchés [Auchan](#), [Carrefour](#) et d'autres), ils vendent des tranches de mangue en sachets, ou des morceaux de mangue en mélange avec d'autres fruits tropicaux.

Les mangues séchées biologiques provenant du Burkina Faso sont principalement vendues dans des magasins ou petits supermarchés bio, par ex. [Biocoop](#), [Artisans du Monde](#). On peut également les trouver aux rayons alimentaires de chaînes de bien-être et nature, comme par ex. Nature ou des jardineries.



Rayon des fruits séchés et noix
(Carrefour)



Mangues séchées en vrac chez primeur

En Italie et en Espagne, les mangues séchées se trouvent principalement dans les magasins bio. D'autres plus grands supermarchés tels qu'en Italie ou [Hypercor](#) en Espagne, vendent des mangues séchées avec les fruits séchés dans un rayon voisin des fruits frais.

Aux Pays-Bas ou en Belgique, la majorité des mangues séchées importées est utilisée sans la transformation agroalimentaire ou conditionnée. Certains centres de conditionnement majeurs de fruits séchés sont [Tradin](#), [van Drunen](#), [Doens and Rhumveld](#), [Horizon Natuurvoeding](#) ou encore [Good Food Foundation](#).

Les mangues séchées sont principalement vendues dans les magasins bio et diététiques, ainsi que dans les supermarchés, en sachets individuels ou en vrac dans de petites boîtes en plastique (150 grammes) à proximité du rayon des fruits frais.



Mangues en mélange avec d'autres fruits

Entreprises de restauration

Les mangues séchées de marque prestige telle que [Zonnatura](#) ou les mangues séchées moelleuses à la saveur naturelle excellente, peuvent être vendues par des importateurs spécialisés à des restaurants ou des entreprises de restauration préparant pour les institutions. La part de la restauration pour l'ensemble des fruits est élevée (9 – 14 %) en Italie, au Royaume Uni et en Allemagne.

Ces parts se retrouvent dans le module « Circuits et segments commerciaux pour les ananas frais », tableau 2. Il faut noter que les restaurants et les institutions sont extrêmement stricts en matière de réglementation alimentaire (sécurité alimentaire), et la livraison dans les délais est essentielle.

En tant qu'exportateur d'Afrique de l'Ouest, les points à prendre en compte sont la capacité de votre entreprise, votre segment cible (pays, transformation alimentaire, distributeur ou consommateur) et l'étendue des services proposés par l'importateur/grossiste lors de l'établissement d'un courant d'affaires. Il serait préférable de se concentrer sur les grossistes ou les petits spécialistes qui sont également en concurrence avec les acteurs majeurs, au travers de la spécialisation, les marchés de niche et services améliorés à leur clientèle.

Si vous ciblez les entreprises agroalimentaires, il faut savoir qu'elles cherchent de plus en plus à travailler en direct avec les exportateurs des pays en développement pour obtenir un meilleur prix et s'assurer des approvisionnements réguliers.

2. Segments de marché

Segmentation par industrie agroalimentaire

Les entreprises agroalimentaires les plus intéressantes pour les mangues séchées en tranche, morceaux, dés ou granules comme ingrédients produisent :

- Des céréales pour petits-déjeuners
- Des barres énergétiques ou collations
- Des produits de boulangerie
- D'autres produits : confiseries au chocolat, produits laitiers, alimentation pour bébé.

CÉRÉALES POUR PETITS-DÉJEUNERS

Le marché est dominé par Kelloggs, Nestlé, Weetabix, Quaker, Jordan's, Dr. Oetker et de nombreuses autres marques. La majorité des supermarchés, hypermarchés et de plus en plus de magasins discount disposent de leur propre marque. Les campagnes marketing ciblent principalement les jeunes femmes, les enfants et dans une moindre mesure, les personnes plus âgées. Malgré les affirmations en faveur de la santé, les céréales présentent souvent des teneurs excessives en sucre et en sel et proposent plusieurs variétés contenant du chocolat. Les ventes devraient probablement stagner faute d'alternatives en termes d'ingrédients santé.

Le Royaume Uni est de loin le plus gros consommateur (40 % du marché de l'UE). Selon Mintel, le taux de pénétration est élevé, c-à-d. que neuf Britanniques sur dix (92 %) ont consommé des céréales au petit-déjeuner sur les six premiers mois de 2013. En 2013, les ventes de céréales de petits-déjeuners au Royaume Uni représentaient 519 000 tonnes, soit 2 407 millions d'euros. Le segment des céréales chaudes (bouillie, flocons d'avoine) représente traditionnellement une part importante, 16,5 % en volume en 2013, soit 353 millions d'euros.

Une nouvelle croissance est attendue au niveau des céréales pour petits-déjeuners plus diététiques pour les enfants (21 % du marché) et des céréales chaudes.

L'Allemagne est le second plus grand marché de l'UE pour les céréales de petits-déjeuners (16 % du marché de l'UE), principalement en raison de sa grande population. Environ 191 000 tonnes de céréales pour petits-déjeuners étaient vendues en 2013 (voir figure 2), soit 652 millions d'euros, toutes en céréales froides. Le marché allemand s'est légèrement contracté et seules les céréales muesli tirent leur épingle du jeu depuis 2009 ; les consommateurs



Quelles sont les céréales bonnes pour la santé ?

considèrent qu'un mélange de plusieurs graines est meilleur pour la santé que des pétales de céréales pas toujours claires sur leur contenu et leur fabrication.

Dans le marché des céréales de petits-déjeuners de l'UE, il y a de bonnes perspectives pour le muesli et les céréales traditionnelles contenant plus de fruits séchés. Malgré une image néfaste pour la santé, les adultes sont de plus en plus sous la pression du temps ; c'est-à-dire que les préparations faciles et rapides sont de plus en plus prioritaires sur le marché du petit-déjeuner. Par conséquent, les perspectives sont bonnes pour le muesli ou les céréales de petits-déjeuners présentant une forte valeur nutritionnelle, les céréales passées de mode, avec moins de sucre et plus de fruits séchés (particulièrement en Espagne, Scandinavie et pays de l'Europe de l'Est où les ventes ont augmenté entre 2012 et 2013 ; voir figure 2) ; la tendance en faveur de la santé et du bien-être se poursuit. Ceci implique plus d'opportunités pour les mangues naturellement séchées, en complément diététique dans les céréales de petits-déjeuners.

BARRES ÉNERGÉTIQUES OU COLLATIONS

Les barres sont des collations bonnes pour la santé, contenant des céréales, du granola et des fruits séchés. Elles ne sont pas en concurrence directe avec les confiseries (barres chocolatées) ou les chips car leurs consommateurs sont soucieux de leur poids et de leur santé. Ces barres sont souvent consommées par les femmes, les sportifs et les personnes actives. Ces barres se déclinent en barres énergétiques/diététiques, barres granola/muesli, barres avec des fruits, barres pour petits-déjeuners.

Le Royaume Uni est le premier marché de l'UE. Selon Mintel, le marché des collations au Royaume Uni s'est fortement développé depuis 2005 pour atteindre des ventes estimées à 465 millions d'euros en 2010. La croissance s'est cependant ralentie depuis 2009 en raison de la récession, les consommateurs achetant moins de barres de collation par impulsion, à cause des prix plus élevés.

En Allemagne, les collations en barres se limitent aux muesli/granola (85 % de toutes les barres de collation) qui surfent sur la tendance santé et bien-être. Au-delà de l'aspect diététique, la principale raison de leur achat et leur caractère pratique à consommer sur le pouce.

En France, les barres de collation sont consommées occasionnellement comme en-cas diététique entre deux repas en fin d'après-midi, notamment par les femmes des zones urbaines qui tendent de plus en plus à prendre des déjeuners légers (salades) à la place d'un repas chaud.

Les barres de collation ne sont pas un substitut de repas. Les autorités gouvernementales de la santé mettent en garde sur le fait que ces barres de collation ou énergétiques contiennent des calories supplémentaires ainsi que d'autres éléments nutritionnels, mais qu'elles ne sont pas de substituts de repas. Certaines personnes très occupées les consomment à la place d'un repas. Ces barres donnent un regain d'énergie et permettent de rester mince car l'effort de digestion n'est pas important. Certaines barres énergétiques contiennent du sodium et des graisses (saturées) qui sont néfastes pour la santé si elles sont régulièrement consommées à la place d'un repas.

Même si les marchés britanniques et allemands sont matures, le marché des collations dans les autres pays de l'UE devrait être soutenu par :

- **Un intérêt croissant pour les barres de collation qui offrent un meilleur rapport qualité/prix** parmi les consommateurs soucieux de leur santé, les voyageurs/randonneurs, les personnes actives et les sportifs. De nos jours, de plus en plus de personnes ont des modes de vie



Les collations en barre sont plus populaires chez les femmes que chez les hommes

mouvementés, avec une pression incessante, des calendriers d'entraînement et des objectifs de performance. Ces personnes sont prêtes à payer pour des en-cas proposant une meilleure valeur nutritionnelle, avec des vitamines et minéraux complémentaires, que l'on trouve également dans les mangues séchées.

- **Intérêt des barres énergétiques bio.** À l'avenir, on s'attend à ce que les consommateurs deviennent de plus en plus critiques en termes de nutrition, de calories et d'autres ingrédients présents dans les barres de collation. Notamment depuis la découverte de résidus de glyphosate (pesticide toxique) dans les barres énergétiques de Jordan en 2014, la demande devrait se développer pour les barres utilisant des ingrédients biologiques/issus du commerce équitable, les fruits séchés comme la mangue, la banane et l'ananas, le miel, les noix et les graines.
- **Développement de barres de céréales coupe-faim.** Selon Mintel, 71 % des jeunes britanniques (entre 16 et 24 ans) en ont acheté en 2011 comme coupe-faim.
- **Une position plus prononcée dans les barres de collation** soit pour un regain d'énergie sain, soit pour une action coupe-faim entre deux repas.
- **L'introduction de nouveaux parfums et de nouveaux ingrédients** pour compléter les saveurs classiques de chocolat et de fraise.
- **Paquets multiples/assortiments** proposant différents parfums.



Barre à base de fruits et de mangue biologique (Evernat)

PRODUITS DE BOULANGERIE

Le marché européen des produits de boulangerie comprend le pain, les pâtisseries, les desserts cuits au four, les biscuits et les céréales de petit-déjeuner. En 2012, les ventes de détail étaient estimées à 200 millions d'euros, dont une majorité (85 %) générés dans les pays de l'Ouest, du Nord et du Sud de l'Europe. Les pays de l'Est européen n'ont représenté que 13 % de part de marché, même si le volume de consommation représentait 60 kg par habitant, contre une moyenne de 85 kg pour les autres pays, surtout en raison des prix moins élevés des produits de boulangerie.

Les ventes de pâtisseries et de gâteau stagnent ou sont en recul dans la majorité des pays de l'UE, en raison de leur effet prédominant sur les niveaux croissants d'obésité. Les biscuits sucrés ont décliné pour la même raison et ont été remplacés par les cookies à base de nouveaux mélanges d'ingrédients (par ex. chocolat, morceaux de fruits et noix), de nouveaux parfums et d'une image plus saine.

Pour autant, les ventes de gâteaux et de pâtisseries ont gagné en popularité grâce aux portions individuelles. Cette catégorie croissante a notamment attiré les jeunes ménages urbains, les familles de petite taille et de plus de 50 ans, qui les considèrent comme des collations coupe-faim, sur le pouce ou par manque de temps.

Dans les gâteaux, pâtisseries ou cookies, les mangues séchées offrent une large gamme de saveurs et de textures lorsqu'elles sont associées aux noisettes grillées, caramel, figues séchées, noix croquantes, ou encore à la douceur d'une crème aux amandes. Elles sont intéressantes pour explorer de nouvelles combinaisons de saveurs ou de texture, à la fois en produits cuits ou chocolat. Les boulangers et pâtisseries ont ce don de créer, surprendre, innover ou décorer leurs produits avec de belles tranches jaunes de mangue. Ceci signifie de belles opportunités pour les mangues séchées provenant d'Afrique de l'Ouest, car elles sont une saveur plus prononcée que celles des pays d'Asie.

AUTRE

Confiseries au chocolat

Dans le marché de la confiserie à base de chocolat, les associations du chocolat avec de nouveaux ingrédients (par ex. des fruits exotiques, des morceaux de noix, stévia, caramel, etc.) sont proposées afin de stimuler le marché mature du chocolat et de redonner au produit, et particulièrement au chocolat pur, une image de produit plus sain.

Par ailleurs, les principaux producteurs poursuivront leurs investissements dans des programmes concernant la durabilité, incluant le chocolat éthique et biologique, combiné ou non à des fruits tropicaux séchés comme la mangue. Étant donné le succès remporté par le chocolat issu du commerce équitable, la durabilité et la traçabilité dans la chaîne de valeurs du chocolat devraient devenir des critères d'achat majeurs pour les consommateurs. Les mangues séchées peuvent être enrobées de chocolat et vendues tout au long de l'année dans des emballages luxueux ([voir ici](#)) ou conditionnées spécialement pour Noël ou la Saint Valentin.



Mangues enrobées au chocolat (GEPA)

Les produits laitiers

Le marché européen des yaourts devrait poursuivre sa croissance dans les prochaines années car :

- Le yaourt nature est toujours considéré comme une « collation santé » ainsi qu'une alternative à moindre coût aux desserts ou céréales de petits-déjeuners.
- Les grandes marques et labels privés continuent d'innover en termes de parfums et de variétés afin d'offrir aux consommateurs un plus grand choix. Des exemples de nouveautés sont [Chobani](#) (mangue dans un yaourt grec) et [Onken](#), un mélange de yaourt et de mangue avec d'autres fruits tropicaux.
- Les produits laitiers avec moins de sucre devraient bénéficier de la plus forte progression.

Autres utilisations industrielles

Les mangues séchées peuvent aussi agrémenter les glaces, la nourriture pour bébé et les thés aux fruits.

Segmentation par consommateurs

Le segment par consommateurs est bien plus réduit que celui des industriels, et concerne principalement les mangues séchées vendues en petits paquets ou sachets dans les magasins biologiques, commerce équitable, supermarchés ou tout autre détaillant. La plupart des consommateurs les consomment en collation, bien que les fruits/mangues séchées puissent aussi servir d'ingrédients dans les préparations à la maison, les gâteaux ou les plats végétariens (épiciés).

Les tranches de mangues séchées consommées directement dans le sachet auront plus d'attrait pour les consommateurs des segments suivants :

- **Les consommateurs suivant un régime**, quels que soient la tranche d'âge, le niveau de revenu ou le pays. Les mangues séchées présentent une valeur nutritionnelle élevée et la demande poursuit sa progression pour les produits bons pour la santé, riches en fibres, potassium, minéraux, sélénium, vitamines B et E, antioxydants, avec une longue durée de conservation. La consommation de fruits séchés est encouragée dans de nombreux régimes alimentaires comme collation entre deux repas ou comme élément du repas.



Un régime sain adapté à la perte de poids

- **Les athlètes et les sportifs qui ont besoin d'un regain d'énergie** peuvent consommer des mangues séchées, bonnes pour les exercices d'endurance grâce à son antioxydant, la quercétine.
- **Les végétariens** qui ont habituellement une alimentation plus variée et hautement nutritionnelle.
- **Les personnes en recherche de la meilleure hygiène alimentaire** telle que régimes détoxifiants, anti-cancer ou chrononutrition.
- **Les personnes sous régime, souffrant de maladies liées à leur métabolisme** (diabète, sans gluten, cholestérol).
- **Les personnes en surpoids** qui peuvent consommer des mangues séchées dans leur régime équilibré associé à un programme régulier d'exercices physiques.

Les mangues séchées et d'autres fruits séchés sont suggérés aux personnes qui cherchent à perdre du poids, comme alternative nutritionnelle à la malbouffe, bien que les tranches de mangue sucrées contiennent une teneur en sucre et en hydrates de carbone supérieure par portion que les mangues fraîches.

- **Les consommateurs responsables** qui achètent des produits biologiques ou issus du commerce équitable. Ils forment actuellement un groupe cible important pour les mangues séchées car ils sont plus informés sur les fruits séchés. Ils connaissent leur valeur nutritionnelle et soutiennent le système du commerce équitable. Bien que le marché européen des produits biologiques se situe entre 3 et 5 % de l'ensemble des produits alimentaires, ce segment poursuit sa progression de façon constante, même pendant la récession. Les produits biologiques se trouvent plus facilement dans les pays à l'Ouest et au Nord de l'UE.

- **La plupart des consommateurs**, qui représentent un marché potentiel important, ne sont pas encore informés sur les mangues séchées sous forme de collation. Ce segment comprend les familles, les couples de tout âge qui font habituellement leurs courses dans les supermarchés, les primeurs ou les marchés de rue.

Le marché de la collation saine étant concurrentiel, les entreprises de fruits séchés font de plus la promotion de « *collation planifiée* ». Par exemple, en ajoutant des fruits séchés dans la pause déjeuner au travail, à l'école, en randonnée ou en voyage. S'il y a toujours un sachet de mangues séchées dans la boîte à gant de la voiture, on aura moins tendance à s'arrêter à la prochaine station essence pour se faire plaisir et se caler avec un paquet de chips ou de bonbons.

- **Les enfants** sont encouragés à l'école, ou par de nombreux parents, à manger de façon plus saine. Le développement de l'obésité chez les enfants est tel que de nombreuses écoles, dans un nombre croissant de pays, par ex. la France et l'Allemagne, ont supprimé la vente de collations néfastes pour la santé (chocolat, confiseries) de leurs établissements (distributeurs automatiques, kiosques à l'école) pour favoriser les fruits frais, séchés ou barres à base de fruits.

Les gouvernements poursuivent leurs campagnes en faveur d'habitudes de consommations plus saines auprès des enfants. Ces derniers deviendront certainement un segment important pour les fruits séchés, y compris les mangues séchées.



Obésité chez les enfants

3. Tendances clés et principales opportunités pour les exportateurs d'Afrique de l'Ouest

En complément des développements actuels de la transformation alimentaire et d'une sélection plus fine des importateurs/grossistes ciblant des segments de consommateurs particuliers, les opportunités pour les exportateurs d'Afrique de l'Ouest se trouvent également parmi les tendances suivantes :

La prise de conscience plus importante par les consommateurs des problèmes de santé liés à l'alimentation, l'utilisation de traitements chimiques, de plantes modifiées génétiquement (OGM) et d'ingrédients dérivés dans les produits alimentaires. Les scandales alimentaires ont exacerbé cette inquiétude qui s'est propagée parmi les consommateurs. Dans la filière alimentaire, les fruits séchés sont au cœur des produits santé. Les avantages des mangues séchées ont été soulignés par diverses études et une plus grande attention est portée par les médias spécialisés dans la santé et la nutrition.

La saveur délicieuse des mangues séchées est un déclencheur de l'achat. Au fur et à mesure de la prise de conscience, la saveur exquise des tranches de mangues séchées est de plus en plus découverte par les consommateurs. Elles sont très appréciées, notamment par les personnes préférant les produits naturellement sucrés. Généralement, les habitants des pays du Sud de l'UE sont plus attirés par les fruits sucrés (séchés).

Les mangues séchées comme substitut santé aux sucreries. Les mangues séchées gagnent à être considérées comme substitut santé aux sucreries habituelles. Cependant, en raison de leur teneur supérieure en calories et en sucre par rapport à d'autres fruits séchés, elles doivent être consommées avec modération pour éviter une prise de poids, des problèmes de santé liés au sucre (diabète) ou une aggravation de l'obésité. Par ailleurs, de nombreuses mangues séchées provenant d'Asie contiennent des conservateurs (dioxyde de soufre, additifs) qui ne sont probablement pas bons pour les personnes qui en font une grande consommation.

Les mangues séchées devraient probablement être utilisées plus souvent comme ingrédient santé dans les céréales de petits-déjeuners et les barres énergétiques étant donné que ces deux marchés proposent des produits trop sucrés, même s'ils sont présentés comme bons pour la santé.

Nouveauté des fruits séchés « moelleux ». Les fruits séchés au soleil, sans additifs peuvent être particulièrement secs, avec une texture de « cuir » qui nécessite de mastiquer pendant un certain temps pour être ramollie, et qui peut abîmer les dents des consommateurs. Récemment, des fruits séchés sans conservateur ont été lancés, par ex. des abricots moelleux. Ils sont légèrement réhydratés pour leur redonner une saveur « fraîche », les rendre moelleux et juteux. Ce point peut être étudié lors du développement de nouvelles techniques de séchage des mangues séchées.

Personnalisation des céréales de petits-déjeuners. Puisque les céréales de petits-déjeuners sont trop sucrées, les consommateurs ont tendance à faire leur propre mélange avec des ingrédients supplémentaires comme des fruits séchés/mangues. Cette évolution sera un élément du développement des ventes en vrac de mangues séchées.

Stratégie de premiumisation. Les consommateurs de céréales de petits-déjeuners se tournent plus vers la qualité et les effets santé proposés par les céréales complètes, les fruits séchés (mangues séchées), supers aliments et ingrédients fonctionnels tels que pré et probiotiques.

Plus de disponibilité. Les mangues sont devenues à la fois plus populaires et plus disponibles dans le monde. Les mangues fraîches trop mures ou déclassées des marchés export sont récupérées par l'industrie agroalimentaire pour produire du jus, des mangues marinées, du chutney, de la pulpe pour les produits laitiers (yaourts, glaces, desserts), de la pâte, purée, confiture de mangue, des aliments pour bébé ou de la farine. Par ailleurs, elles peuvent servir à la production de mangues séchées.



Mangues séchées comme en-cas santé chaque jour

Stockage prolongé et échanges entre les pays d'Afrique. La transformation des mangues fraîches est intéressante pour une plus grande production de mangues séchées et transformées à destination des marchés locaux, régionaux ou internationaux. Pouvant être stockées plus longtemps, elles dépendent moins des campagnes de récolte. Par ailleurs, un échange des (excédents) de mangues fraîches pour la transformation ou le séchage entre les pays d'Afrique peut aider à réduire les déchets de mangues fraîches et stimuler le commerce et la coopération en Afrique de l'Ouest.

Considérations à prendre en compte :

• **Trouver un importateur (spécialisé) fiable.**

Trouver un importateur fiable qui peut vendre vos mangues séchées à des entreprises de transformation alimentaire à un prix raisonnable. Lorsque le courant d'affaire sera bien développé, vous pourriez travailler en direct avec les entreprises de transformation ou les supermarchés. Vous devrez toutefois en discuter au préalable avec votre importateur. Il faut également savoir que les primes de référencement sont élevées si vous souhaitez vendre directement à des supermarchés, notamment en Allemagne.

• **Trouver l'acheteur adéquat**

Essayez d'être plus informés sur les différents segments de consommateurs afin de trouver de bon acheteur, qui peut être importateur, grossiste, distributeur ou vendeur en ligne spécialisé.

Par exemple des sportifs, des consommateurs responsables ou des personnes actives. Par exemple :

- Les distributeurs sportifs (Décathlon) ou d'autres spécialistes sportifs ciblant les sportifs de plein air.
- Les spécialistes santé, magasins biologiques, chaînes de bien-être et nature (Nature & Découvertes) ou encore les jardinerie ciblant les consommateurs soucieux (de leur santé).
- Magasins de proximité ou grossistes spécialisés qui approvisionnent les kiosques, les magasins de stations services ou les centres sportifs où les personnes actives sont plus susceptibles d'acheter sur le pouce.

Les volumes peuvent être limités, mais ce commerce vous démarquera des autres exportateur de pays en développement.

• **Mélanges et conditionnement innovants**

Les mélanges inventifs de fruits tropicaux ainsi que les conditionnements innovants, tels que les portions individuelles prêtes à consommer, attirent l'attention du consommateur. Posez la question à votre partenaire commercial au sujet des exigences liées au conditionnement.

• **Soulignez les bénéfices santé**

Soulignez les aspects bénéfiques pour la santé de votre produit, par ex. à l'entreprise qui produit des céréales de petits déjeuners, principalement consommées par les enfants (Royaume Uni, Pologne ou Espagne). Vous pouvez avancer que vos mangues sont naturellement séchées et ne contiennent ni conservateurs, ni soufre, ni aucun autre additif. Ces caractéristiques des mangues séchées provenant d'Afrique de l'Ouest ne sont pas connues de beaucoup d'importateurs européens.

• **Apportez plus d'information sur les produits et leurs utilisations possibles**

Du matériel promotionnel, comme des fiches d'information produits, mais également des recettes ou des suggestions d'utilisation des mangues séchées dans les desserts, gâteaux ou d'autres possibilités dans les préparations à la maison.

• **Mangues séchées biologiques.** Il vous faudra vous conformer aux normes biologiques pour obtenir le label reconnu et avancer les coûts de certification. De plus, le marché biologique évolue rapidement et présente une forte volatilité du prix. Donc, avant d'investir dans la certification, comparez les prix des mangues biologiques en vigueur avec ceux des mangues traditionnelles. Pour des informations sur les exigences des certifications, voir le module « Exigences des acheteurs de mangues fraîches ».

Cette étude a été élaborée pour CBI par **Searce**
En collaboration avec Pierre Gerbaud

Mentions légales CBI sur l'information des marchés :
<http://www.cbi.eu/disclaimer>