

L'exportation de fonio en Europe

Le marché européen actuel du fonio est très récent et est encore une niche. Les opportunités pour le fonio peuvent être évaluées au mieux en le plaçant dans le commerce des céréales de spécialité. Sur ce marché, il sera en concurrence avec d'autres céréales nutritives et sans gluten, comme le quinoa, l'amarante et le teff. Il pourrait y avoir un avenir intéressant pour le fonio en Europe à condition d'effectuer un solide travail de marketing et d'assurer un approvisionnement fiable.

Le potentiel du marché du fonio en Europe

Le fonio est si nouveau sur le marché européen qu'il n'a reçu que récemment l'autorisation officielle d'être commercialisé comme produit alimentaire en Europe. Il existe un marché potentiel pour le fonio en tant que céréale ancienne et nutritive et en tant que substitut intéressant du blé. Si l'on en croit l'évolution récente de pionniers du fonio et la demande de céréales sans gluten et biologiques, les pays au plus grand potentiel de croissance ces prochaines années sont la France, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, l'Italie, l'Allemagne et la Suisse.

Description des produits

Le fonio ou fonio blanc (*Digitaria exilis*) est une petite céréale sans gluten (de 1 à 1,5 mm) semblable au millet. C'est une culture très courante en Afrique de l'Ouest dans la [région du Sahel](#), à la limite sud du désert du Sahara. La variété de fonio noir (*Digitaria iburua*), qui est principalement cultivée au Niger, au Nigeria, au Bénin, au Togo et au Tchad, est moins courante et ses grains sont encore plus petits que ceux du fonio blanc.

Le fonio décortiqué est consommé comme le riz et le couscous, utilisé pour faire du porridge et de la bière ou transformé en farine destinée à la pâtisserie. Les avantages du fonio sont qu'il peut être cultivé dans des zones semi-arides aux sols pauvres et qu'il arrive à maturité en six à huit semaines. Cependant, l'absence de technologies après récolte modernes et la taille du grain font qu'il nécessite beaucoup de travail et qu'il est difficile à traiter.

Étapes de transformation du fonio :

- battage
- vannage, nettoyage et tri
- décorticage, lavage, séchage
- traitement, par exemple, mouture, pré-cuisson ou étuvage

Plusieurs essais de mécanisation pour faciliter l'après récolte et le traitement du fonio ont été réalisés. Vous pouvez en découvrir quelques-uns dans [la publication du CIRAD intitulée Fonio, une céréale africaine](#), à partir de la page 83.

Figure 1 : Herbes et céréales fonio



Source : Wikimedia Commons : photos ajustées de [Toujours Passages](#), [CC BY 2.0](#) ; [Jose Hernandez](#), domaine public ; [KAG1LP2MDIAKITE](#), [CC BY-SA 4.0](#)

Le fonio a son propre code dans le système harmonisé (SH), HS 100840, depuis 2012. Les statistiques sur le fonio dans cette étude concernent les grains de fonio. Il n'existe pas de données commerciales concernant la farine de fonio.

En décembre 2018, la Commission européenne a approuvé la commercialisation en Europe de grains de fonio décortiqués, c'est-à-dire dont le son a été retiré, en tant que [nouvel aliment](#) au titre du [règlement d'exécution \(UE\) 2018/2016](#).

Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour le fonio ?

L'Europe montre les premiers signes d'un marché du fonio croissant

Cela ne fait pas longtemps que le fonio est utilisé en Europe. Depuis décembre 2018, le fonio est officiellement reconnu comme un aliment traditionnel d'un pays tiers et approuvé comme un nouvel aliment en Europe.

Même avant l'autorisation, les acheteurs européens importaient des volumes mineurs de fonio, entre 33 et 172 tonnes par an depuis 2012. Ces petits volumes étaient très probablement utilisés pour des tests, le développement de produits, la consommation à petite échelle ou ethnique, ainsi que pour des usages non alimentaires, par exemple comme graines pour oiseaux.

Après avoir été officiellement autorisé pour la consommation humaine en tant que nouvel aliment dans l'UE, il est très probable que les importations augmentent encore plus, en raison de l'intérêt croissant des entreprises alimentaires. Voici les premiers signes indiquant que le marché du fonio décolle : le volume d'importation durant les deux premiers trimestres de 2021 s'élevait déjà à 226 tonnes, ce qui laisse envisager un volume annuel total d'environ 450 tonnes. Cela serait largement supérieur aux années précédentes, au cours desquelles les importations ne dépassaient pas les 266 tonnes (voir figure 3). Les grains de fonio ont non seulement atteint les canaux de la nourriture spécialisée comme les magasins bio et les boutiques en ligne de nourriture saine, mais ils ont aussi fait leur entrée dans les supermarchés classiques. Ils sont par exemple vendus chez Carrefour en France, chez le distributeur en ligne Ocado au Royaume-Uni et en tant que produit de marque de distributeur dans les supermarchés Jumbo aux Pays-Bas (voir figure 2).

À savoir : le fonio demeure nouveau et inconnu

Toutefois, un vrai marché du fonio doit encore être développé en Europe. Pour la plupart des consommateurs, le fonio est encore un type de grain inconnu. A ce stade préliminaire, l'investissement dans le marketing est relativement élevé. Les opportunités potentielles pour le fonio peuvent être basées sur les caractéristiques et les tendances du marché, mais elles restent très hypothétiques.

Figure 2 : Le fonio sous marque de distributeur dans un supermarché Jumbo aux Pays-Bas



Photo de [ICI Business](#)

Figure 3 : Importations de fonio en Europe et prévisions, en tonnes et en milliers d'euros



Source : Trade Map du CCI

Conseil :

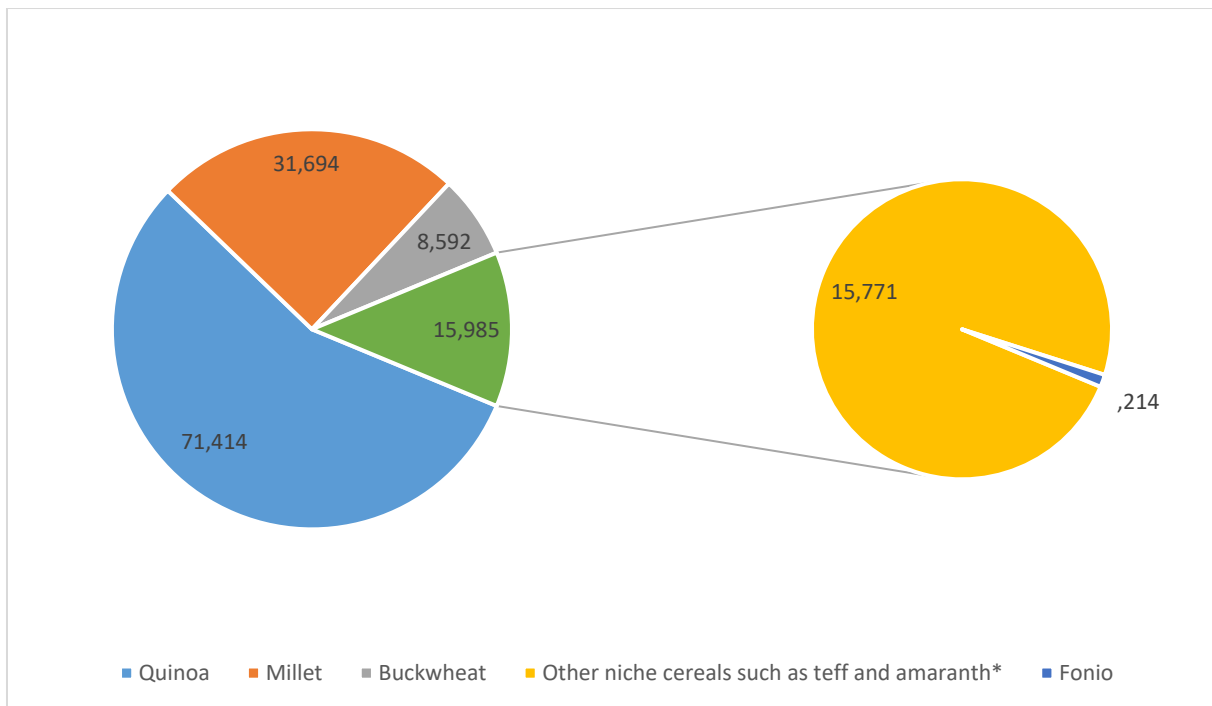
- Présentez le fonio à des acheteurs potentiels, par exemple, lors de salons spécialisés, comme le [Free From Expo](#) aux Pays-Bas et le salon de la boulangerie [iba](#) en Allemagne, ou lors de l'un des grands salons internationaux de l'alimentation, comme [Food ingredients Europe](#), [SIAL](#), [Anuga](#) et [BioFach](#) (biologique).
- Trouvez vos acheteurs sur les listes d'exposants des salons, les listes de membres d'associations professionnelles, par exemple via les membres de la [COCERAL](#), et dans les bases de données d'entreprises telles que [organic-bio](#) et [EUROPAGES](#). Pour rappel, le fonio est encore un grain vendu par des pionniers, ces listes vous aideront donc à établir des relations avec vos clients potentiels.

La facilité d'utilisation et la comparaison des grains laissent présager un bel avenir pour le fonio en Europe

Des sources industrielles décrivent [la farine de fonio comme une farine très facile à travailler et solide](#). Le fonio est également sans gluten, ce qui le rend intéressant pour les patients atteints de la maladie cœliaque et les consommateurs intolérants au gluten. Cela le place au même niveau que d'autres céréales spécialisées, sans gluten et pseudo-céréales, comme le millet, le quinoa, l'amarante, le teff et le sarrasin.

Le fonio ne représente qu'une fraction de la valeur d'importation d'autres grains constituant une niche. Le quinoa, le millet (souvent utilisé comme nourriture pour les oiseaux), le sarrasin et d'autres céréales de niche comme l'amarante et le teff sont plus couramment importées en Europe que le fonio. Pour mesurer son potentiel commercial, [le fonio a été régulièrement comparé au quinoa](#), de la même manière que le [teff](#). En 2020, le quinoa était le grain de spécialité ayant la valeur d'importation la plus haute, soit un peu plus de 71 millions d'euros. C'est un exemple de céréale qui reflète ce que la promotion peut permettre avec le potentiel du fonio. Si le fonio est promu et adopté par le consommateur européen comme le quinoa, le fonio pourrait connaître une croissance exponentielle. Cependant, comme la plupart des nouvelles céréales, le fonio a également de nombreux défis à relever.

Figure 4 : Importation européenne de céréales de niche non originaire de l'Europe en 2020, en millions d'euros



*à l'exclusion du blé et du méteil, du seigle, de l'orge, de l'avoine, du maïs, du riz, du sorgho en grains, du sarrasin, du millet, de l'alpiste, du fonio, du quinoa et du triticale

Source : Trade Map du CCI

Important à savoir : les nouveaux produits d'exportation en vogue sont risqués

Les nouveaux produits qui font l'objet d'une forte promotion finissent souvent par avoir un prix anormalement élevé, suivi d'une forte surproduction, ce qui entraîne finalement des pertes importantes pour les producteurs ou les exportateurs. L'avantage du fonio est qu'il a déjà une consommation locale relativement importante en Afrique. Cependant, en tant que fournisseur, vous devez être conscient des risques liés au fait que le fonio devienne un nouveau produit d'exportation en vogue.

Conseils :

- Tenez-vous au courant de l'évolution du marché des céréales de niche grâce aux actualités sur les [pâtisseries et snacks](#), [Food Ingredients 1st](#) et [Food Navigator](#).
- Utilisez les arguments de vente et les caractéristiques uniques du fonio par rapport aux autres céréales dans votre présentation. Comparez la valeur nutritionnelle, par exemple sur le site [Food Facts and Tips](#).
- Planifiez votre production : avant de produire ou de transformer de plus gros volumes de fonio pour l'exportation, trouvez d'abord des acheteurs adéquats pour votre produit.

Combiner plusieurs céréales peut faciliter le commerce du fonio

Les importateurs européens en général ne sont pas enclins à prendre des risques. La demande de fonio est encore très faible, de sorte que les acheteurs préfèrent probablement traiter de petits volumes. Il peut être intéressant pour eux de commencer à importer du fonio en combinaison avec d'autres cultures. En combinant les cultures, vous pouvez faire des économies en termes de logistique et rendre le commerce du fonio moins risqué pour les acheteurs.

En Afrique, [le fonio est idéalement cultivé en association avec d'autres céréales et légumineuses tropicales semi-arides](#), telles que le sorgho, l'arachide, le niébé, le pois d'Angole et le sésame. Par exemple, le Nigéria a exporté 10,1 mille tonnes de graines de sésame vers l'Europe en 2020, alors que le Togo a fourni environ 1,6 mille tonnes d'arachides à la France et à la Belgique. Vous pouvez aussi essayer de proposer du fonio aux acheteurs existants d'autres céréales, graines ou légumineuses.

À savoir : l'absence de production fiable implique l'absence de marché final

Le succès du fonio en Europe dépendra de la manière dont il sera géré en tant que produit d'exportation. Les acheteurs peuvent être intéressés si le fonio est un produit dont l'approvisionnement est possible et qui vaut la peine d'être promu.

Les principaux défis du fonio sont le travail manuel nécessaire à la transformation des minuscules graines et le manque d'expérience des producteurs face aux exigences strictes de l'industrie alimentaire européenne. Les

petits exploitants n'ont souvent pas la capacité de faire face à de grosses récoltes, ni les équipements et les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire adéquats.

Les acheteurs doivent être assurés d'un approvisionnement fiable et d'une transformation conforme aux normes européennes. Si l'approvisionnement n'est pas fiable ou non conforme aux normes européennes, il n'y a pas de potentiel pour une croissance durable du fonio en Europe.

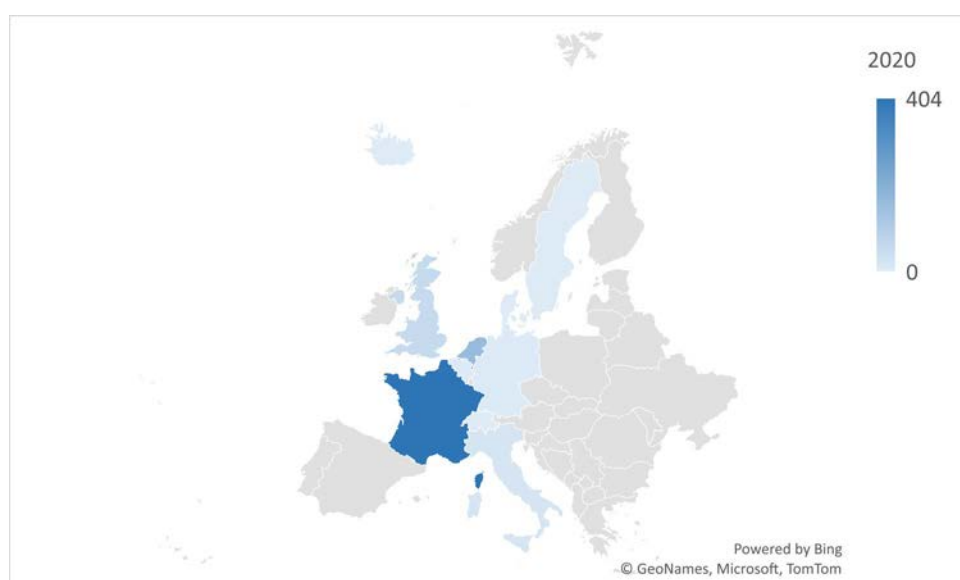
Conseils :

- Incluez un portefeuille de différents types de céréales, graines et légumineuses dans votre stratégie d'exportation. Cela vous aidera à diversifier votre assortiment auprès des acheteurs, en réduisant la dépendance à l'égard d'un seul produit d'exportation. Il est également utile d'avoir une expérience préalable de l'exportation d'autres produits plus reconnus avant de se lancer dans le fonio.
- Soyez bien préparé lorsque vous proposez le fonio comme nouveau produit aux acheteurs : Les acheteurs s'attendent à ce que vous connaissiez votre produit et que vous présentiez tous les détails nécessaires, notamment les échantillons, les conditions d'approvisionnement, les informations sur les prix, les volumes d'exportation et le processus de production.

Quels pays européens offrent le plus d'opportunités pour le fonio ?

Pour déterminer le potentiel du fonio, vous pouvez examiner les données relatives aux importations de fonio et d'autres céréales de spécialité, la taille du marché des produits sans gluten, et des secteurs spécifiques comme le secteur de la pâtisserie. En France, aux Pays-Bas, en Italie et au Royaume-Uni, le fonio est déjà promu. Le Royaume-Uni et l'Italie connaissent une forte demande d'aliments sans gluten. L'Allemagne pourrait prochainement offrir plus d'opportunités en raison de la taille de son marché et de la demande pour les autres céréales de niche.

Figure 5 : Importations européennes de fournisseurs non européens au cours de la période comprise entre 2016 et 2020, en milliers d'euros



Source : Trade Map du CCI

Tableau 1 : Vue d'ensemble des données comparables de produits similaires et de canaux commerciaux pertinents pour le fonio

	Importations de pays non européens, en milliers d'euros			Revenus de la boulangerie et de la pâtisserie, en milliards d'euros	Dépense par habitant en produits sans gluten, en USD	
	Fonio 2020	Quinoa 2020	Céréales de niche 2020	2019	2015	Prévisions 2020
Pays-Bas	111	10 000	2 668	4	4,5	8,5
France	66	11 640	370	12		
Royaume-Uni	34	4 977	1 920	20	15	24
Allemagne	2	16 914	4 504	21	5	6
Italie	0	5 272	1 060	16	10,5	15

Suisse	0	4 034	1 498		11,5	11
--------	---	-------	-------	--	------	----

Sources : Trade Map du CCI, [Statista](#)

France

Un marché des céréales biologiques bien développé et des groupes de consommateurs ethniques peuvent offrir des opportunités pour le développement futur d'un marché du fonio en France.

La France peut être un marché de départ intéressant pour le fonio. Elle importe du fonio de façon modeste mais constante. La valeur d'importation en 2020 a été de 66 000 €, soit un total de 404 000 € importées depuis 2016. Malgré les faibles volumes, ce pays a été le principal importateur de fonio ces 5 dernières années (voir figure 5).

La France a également été l'un des pionniers de l'introduction du quinoa en Europe et reste l'un des principaux importateurs (voir tableau 1). Le quinoa et le fonio présentent de nombreuses similitudes : ce sont tous deux des céréales anciennes ou ancestrales appréciées pour leur valeur nutritionnelle et dont la production est traditionnellement assurée par de petites exploitations. Le quinoa s'est imposé en France sur le marché de l'alimentation biologique. La certification et la promotion des petits exploitants agricoles pourrait être une stratégie fructueuse pour les exportateurs de fonio. Par exemple, la société française [Gaia](#) vend déjà plusieurs produits à base de fonio certifiés biologiques et équitables.

La France a également un avantage par rapport à une éventuelle demande ethnique en raison de sa relation étroite avec les pays africains francophones. [Plus de 160 000 citoyens du Mali, du Sénégal et de la Guinée](#) vivent en France, un groupe de consommateurs qui connaît peut-être déjà le fonio.

Conseil :

- Vérifiez si votre produit respecte déjà ou en grande partie les [normes européennes de l'agriculture biologique](#). Vérifiez auprès d'un organisme de contrôle reconnu et faites certifier votre produit, si possible, car la France pourrait être un marché pionnier intéressant pour le fonio biologique.

Pays-Bas

Les Pays-Bas sont souvent prompts à adopter de nouveaux produits alimentaires. Cela peut être une bonne chose pour commercialiser vos grains de fonio par le biais des canaux commerciaux néerlandais.

Si les nouveaux produits sont facilement adoptés aux Pays-Bas, c'est parce que ce pays est une plaque tournante du commerce de nombreux produits alimentaires en Europe. Un volume relativement élevé de céréales spéciales, comme le quinoa, est importé et distribué via les Pays-Bas. Le pays possède le plus grand port maritime d'Europe, Rotterdam, qui est relié à une vaste infrastructure logistique acheminant les produits vers d'autres destinations dans toute l'Europe. Les Pays-Bas ont importé 111 000 euros en 2020, soit la valeur de fonio la plus haute en Europe en 2020 et une valeur bien supérieure à celles des années précédentes.

Une des sociétés responsable de cette croissance est [Symfonio B.V.](#), une société engagée sur le plan social qui soutient l'agriculture biologique pour les cultures africaines et les produits alimentaires authentiques. Symfonio a réussi à placer du fonio dans les plus grands supermarchés biologiques néerlandais comme Ekoplaza et Odin.

Lorsque le marché du fonio se développera en Europe, les négociants néerlandais devraient jouer un rôle important dans la réexportation de cette céréale vers différents pays voisins.

Conseil :

- Pour en savoir plus sur l'importance de ce commerce aux Pays-Bas, consultez la publication intitulée [Commerce néerlandais des céréales, des graines, et des légumineuses](#).

Italie

L'Italie offre de bonnes perspectives potentielles pour le fonio et pourrait être un bon premier marché cible. L'industrie du blé étant très importante, le marché italien s'intéresse aux produits d'alternative sans gluten.

L'Italie était parmi les premiers pays européens à adopter le fonio. La demande d'autorisation du fonio comme nouvel aliment en Europe émane du [groupe alimentaire italien Obà](#), qui a évalué le marché italien et le potentiel du fonio. Obà sert à la fois le consommateur et le marché interentreprises des grains et de la farine de fonio. Ces entreprises pionnières sont cruciales pour la promotion du fonio en tant que nouvel ingrédient sur le marché alimentaire traditionnel italien. Même si l'Italie a enregistré peu d'importations de fonio directement depuis des pays producteurs, c'est l'un des principaux marchés européens.

L'Italie dispose d'une importante industrie qui travaille le blé pour la fabrication du pain, des pizzas et des pâtes. Mais le pays fait également partie des plus grands marchés européens pour les produits sans gluten. En 2014, [l'Italie représentait 13 % des ventes mondiales de produits sans gluten](#) et 29 % des ventes de pâtes sans gluten. L'une des principales marques italiennes de produits sans gluten est [Schär](#). La demande d'ingrédients sans gluten contribuera à une meilleure acceptation des nouvelles céréales comme le fonio.

Conseil :

- Découvrez le salon [Tuttofood](#), où les producteurs de produits sans gluten exposent et où le secteur sans gluten dispose souvent d'un espace dédié. Le [Italian Exhibition Group prévoit également de](#)

[relancer Foodnova](#), un réseau pour l'alimentation sans gluten, sans lactose et végétal, qui sera probablement intégré dans les salons commerciaux alimentaires existants.

Royaume-Uni

Le Royaume-Uni est un grand innovateur dans le domaine des céréales saines. Les exportateurs de fonio peuvent essayer de trouver des opportunités dans les segments alimentaires dominants, tels que les snacks de céréales saines et sans gluten. En 2020, le Royaume-Uni a été le troisième plus grand importateur de fonio.

La demande de céréales spéciales provient d'une industrie alimentaire innovante et d'un marché bien développé de snacks céréaliers sains, tels que les biscuits. Ces céréales répondent aux besoins d'un grand nombre de consommateurs qui recherchent des produits pratiques, nutritifs et riches en fibres. La pandémie de la COVID-19 a stimulé la demande d'en-cas sains. D'après [l'article de Nutraceutical](#), près de trois consommateurs britanniques sur quatre ont déclaré vouloir adopter des habitudes alimentaires plus saines en raison de la pandémie.

Dans le segment de l'alimentation saine, la demande d'aliments sans gluten est relativement forte, ce qui entretient la croissance des céréales telles que le fonio. Les britanniques figurent parmi les premiers consommateurs d'aliments sans gluten, on estime en effet leurs dépenses à 24 USD par habitant en 2020 (soit environ 21 EUR). Le Royaume-Uni compte la deuxième plus grande population d'Europe et environ [un pour cent des consommateurs sont atteints de la maladie cœliaque](#). On estime [que 13 % des personnes au Royaume-Uni doivent éviter le gluten](#), ce qui signifie que le marché du sans gluten s'adresse à 660 000 patients atteints de la maladie cœliaque et à 8,6 millions de personnes qui évitent le gluten dans leur régime alimentaire.

Figure 6 : fonio d'Aduna, une marque britannique axée sur les produits alimentaires d'Afrique de l'Ouest.



Source : Aduna

Conseil :

- Lisez ces informations sur [l'exportation d'en-cas sains à base de céréales, de légumineuses et d'oléagineux vers l'Europe](#) sur la plateforme d'informations sur le marché du CBI afin d'obtenir des informations supplémentaires sur l'utilisation potentielle des céréales saines pour faire des snacks.

Allemagne

Les importations de fonio allemandes sont encore négligeables, mais c'est potentiellement votre plus grand marché en Europe. L'Allemagne a non seulement la plus grande population d'Europe, mais elle abrite également un secteur de la boulangerie mature qui peut constituer une base pour le fonio à l'avenir.

L'Allemagne est le leader du marché des produits de boulangerie, son industrie du pain et de la boulangerie représentant plus de 21 milliards d'euros. Il existe une [variété de près de 3 200 pains différents](#) en Allemagne, où la culture du pain est si forte qu'elle a été inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO.

Les consommateurs allemands ont un intérêt croissant pour les céréales anciennes et les produits de boulangerie auxquels sont ajoutées des céréales nutritives. Le millet, l'épeautre, l'amidonner, l'engrain et le quinoa sont déjà largement utilisés dans le pays. En 2016, [un tiers des Allemands ont mangé du quinoa et près de 48 % ont consommé d'autres céréales anciennes](#), comme le millet et l'épeautre. Le fonio s'inscrirait parfaitement dans la gamme des « super graines ».

Les consommateurs allemands qui optent pour ces supergraines sont généralement axés sur l'alimentation naturelle et à base de produits propres. Par conséquent, vos grains de fonio ne doivent contenir aucun résidu chimique et ils doivent de préférence être produits de façon biologique.

Conseil :

- Trouvez des entreprises allemandes et internationales pertinentes dans le secteur de la boulangerie dans la [liste des exposants de l'iba](#), le principal salon professionnel en Allemagne pour le commerce de la boulangerie, de la pâtisserie et des snacks.

Suisse

Bien qu'elle ne soit pas membre de l'UE, la Suisse est située entre l'Allemagne, la France et l'Italie, trois bons marchés potentiels pour le fonio. En dépit de la taille de sa population bien inférieure, le fait que ses consommateurs soient soucieux de leur santé et qu'ils disposent d'un pouvoir d'achat élevé démarque la Suisse de ses voisins.

Les Suisses peuvent être décrits comme des consommateurs sensibilisés qui valorisent la qualité, la santé et la responsabilité sociale. Ce pays a l'un des taux de consommation de nourriture bio par habitant les plus hauts d'Europe. La norme biologique suisse respecte à la fois les règlements de l'UE et de la Suisse, mais elle applique en outre un critère plus strict en termes de responsabilité sociale, de bien-être animal, de santé des sols et de biodiversité.

Pour un petit pays, la valeur d'importation des céréales de niche en Suisse est relativement élevée. Le fonio est déjà reconnu comme une céréale sans gluten par les organisations comme le groupe d'intérêt pour la maladie cœliaque en Suisse alémanique ([Zöliakie](#)) et la promotion de ce grain et de ses propriétés nutritives engendrera probablement davantage de ventes dans les années à venir.

Conseil

- Obtenez la certification [Bio Suisse](#) si vous prévoyez de vendre du fonio bio en Suisse. Cette certification va au-delà de la certification de l'UE pour les produits issus de l'agriculture biologique. Apprenez les différences et la façon d'être certifié Bio Suisse sur le site web de [la filiale de Bio Suisse, International Certification Bio Suisse AG](#).

Quelles tendances créent des opportunités ou des risques sur le marché européen du fonio ?

La tendance de l'accroissement de l'intérêt des consommateurs européens pour la nourriture saine et nutritive peut être bénéfique au développement du fonio. Un autre point fort est l'histoire des grains de fonio et le fait qu'ils peuvent potentiellement améliorer la situation économique et sociale des pays producteurs.

Les céréales anciennes séduisent les consommateurs

La sensibilisation aux céréales nutritives, en particulier aux « grains anciens » est en hausse parmi les consommateurs européens. Le fonio peut être placé dans la catégorie des céréales anciennes, qui sont communément définies comme des [céréales ou pseudo-céréales qui n'ont pratiquement pas changé depuis plusieurs centaines d'années](#). Il s'agit par exemple de l'engrain, de l'amidonier, de l'épeautre, du quinoa et du teff.

Lors de la promotion des céréales anciennes, il est important de mettre en avant l'histoire du produit. Le terme « céréales anciennes » est devenu un concept commercial courant pour les céréales spéciales et traditionnelles. L'histoire de la consommation traditionnelle combinée aux caractéristiques nutritionnelles rendent ces céréales attrayantes pour les consommateurs européens, qui recherchent de plus en plus des aliments authentiques et sains.

Voici des marques et des produits sur le marché européen qui incluent des céréales anciennes dans leurs formulations ou qui racontent leur histoire :

- [Grains de fonio Obà](#)
- [Fonio et farine de fonio Gaia](#), biologiques et équitables
- [Farine de céréales anciennes Doves Farm](#), notamment épeautre, amidonnier, engrain, quinoa, teff, sarrasin, etc.
- [Galettes d'avoine aux céréales anciennes de Nairn](#) avec avoine, seigle, amarante et quinoa
- [Porridge aux grains anciens Brinta](#) (lien en néerlandais) avec seigle, avoine, orge, blé et épeautre
- [Céréales pour petit-déjeuner sans gluten à base de céréales anciennes Eat Natural](#), avec avoine, sarrasin, amarante, quinoa et chia

Conseil :

- Racontez l'histoire de votre produit lorsque vous vendez du fonio sur le marché européen. Mettez en avant l'histoire de la céréale, ses avantages nutritionnels, sa production traditionnelle par de petits agriculteurs et sa valeur à long terme dans la culture locale.

Un potentiel de superaliment bio

Superaliment et « supergraines » sont devenus des termes marketing courants en Europe pour toutes les céréales qui apportent plus d'avantages nutritionnels. Le fonio a également le potentiel d'être commercialisé en tant que supergraine. Sa composition nutritionnelle offre plus de protéines et de fibres que le riz brun et le

couscous ou le blé dur, et présente une valeur inférieure sur l'[indice glycémique](#), la vitesse à laquelle il augmente le taux de glucose dans le sang.

Les consommateurs européens recherchent de plus en plus d'informations sur les aliments qu'ils consomment. La pandémie de la Covid-19 a encore renforcé le désir des gens de trouver de la bonne nourriture ayant de nombreuses propriétés. À mesure que la sensibilisation à la nutrition progresse, les gens recherchent aussi des alternatives alimentaires saines et des ingrédients répondant à des besoins diététiques spécifiques. Le fonio peut offrir une solution aux types d'alimentations les plus courants, tels que les régimes végétarien, sans gluten et hypoglycémiques. En promouvant ces aspects, le fonio peut être placé aux côtés d'autres supergraines plus connues, comme le quinoa, l'amarante et le teff.

Le fait de fournir des informations nutritionnelles aidera le fonio à être adopté par les marques qui veulent promouvoir la santé ou faire paraître un produit plus sain. L'entreprise Ibémi partage ces informations sur son [site web](#).

De nombreuses céréales saines entrent sur le marché en tant que produits bio pour mettre en avant leur qualité naturelle et durable. Le marché bio est en croissance constante et il est surtout intéressant pour ce type de supergraines. Les ventes au détail de aliments biologiques en Europe ont été estimés à 45 milliards d'euros et ont augmenté de 8 % entre 2018 et 2019.

Conseils :

- Visez les entreprises les plus impliquées dans l'alimentation de groupes de consommateurs spécifiques et de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers, par exemple les négociants en produits biologiques et les spécialistes du sans gluten.
- Promouvez la sensibilisation au fonio en impliquant les spécialistes des céréales. Par exemple, attirez l'attention des experts et des membres du [Healthgrain Forum](#) et sollicitez leur soutien pour défendre le fonio comme une céréale saine.

Les consommateurs s'intéressent davantage au contexte social

Les consommateurs ont tendance à s'informer davantage sur leur alimentation. Le fonio étant promu en tant que céréale ancienne et saine provenant de petites exploitations de l'Afrique de l'ouest, l'importance de la conformité sociale est décuplée.

Divers journaux occidentaux parlent déjà du fonio comme un grain très durable pour l'agriculture en Afrique. Il requiert peu de ressources et peut être cultivé dans des régions semi-arides. La production de fonio soutient les petits exploitants ainsi que l'accès local à de la nourriture nutritive. En exportant cette culture en Europe, l'image positive des grains de fonio pourrait changer si la sécurité alimentaire locale était compromise. C'est pourquoi il est important de montrer que vos exportations n'ont pas d'impact sur la sécurité alimentaire et qu'au contraire, le commerce du fonio contribue au bien-être et à la prospérité économique dans le pays d'origine.

Conseils :

- Comparez le fonio au développement d'autres céréales saines comme le quinoa. Lisez l'histoire du quinoa et la discussion sur la sécurité alimentaire dans différents médias tels que dans [The Guardian : « Le quinoa n'est pas une menace à la sécurité alimentaire. Il améliore la vie des agriculteurs péruviens »](#).
- Apprenez-en plus sur [les tendances des céréales, des légumineuses et des oléagineux sur la plateforme d'information sur les marchés du CBI](#).

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

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

« Pour nous, les responsabilités biologique et sociale sont très importantes. Nous voulons faire une différence en soutenant les agriculteurs locaux, principalement des coopératives de femmes. C'est également plus facile de faire certifier les coopératives biologiques et d'investir dans une production d'excellente qualité lorsqu'elles travaillent ensemble comme un groupe. »



Solange Domaye, entrepreneuse sociale et fondatrice de Symfonio BV