

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'un solide travail de marketing et d'un approvisionnement fiable.

Entrée du fonio sur le marché européen

Les canaux de commercialisation du fonio doivent encore être développés. Il faut pour cela organiser les agriculteurs, disposer d'installations de transformation de qualité et veiller à ce que la gestion de la sécurité alimentaire soit en place. Légalement, il n'y a plus de restriction, le fonio ayant été approuvé comme nouvel aliment dans l'Union européenne. Pour stimuler la vente de fonio dans les segments de marché européens, vous aurez besoin de l'aide de pionniers dévoués et d'importateurs spécialisés dans les ingrédients bons pour la santé.

Quelles sont les exigences auxquelles le fonio doit répondre pour être autorisé sur le marché européen ?

Le fonio doit se conformer aux exigences générales, que vous pouvez trouver dans les [exigences de l'acheteur pour les céréales, les légumineuses et les oléagineux](#) sur la plateforme d'information sur le marché du CBI. Vous pouvez également utiliser [My Trade Assistant](#) d'Access2Markets, qui fournit un aperçu des exigences d'accès au marché par pays en utilisant le code du fonio SH 10084000. La sécurité alimentaire et la qualité du produit seront les aspects les plus importants, mais certains acheteurs s'assureront également que votre produit a un impact social positif.

Quelles sont les exigences impératives ?

Sécurité alimentaire : traçabilité, hygiène et contrôle

L'exigence la plus importante pour les grains de fonio est de s'assurer qu'ils sont propres à la consommation. La sécurité alimentaire et la traçabilité doivent être votre priorité absolue.

En tant qu'exportateur, vous devez vous assurer que les résidus de [pesticides](#), les [contaminants](#) tels que les aflatoxines, et les micro-organismes tels que la salmonella, l'E. coli et la Listeria monocytogenes sont absents ou ne dépassent pas les limites fixées par la législation européenne.

En cas de non-respect de la législation, vos importations risquent d'être arrêtées temporairement ou vous risquez de subir un contrôle plus strict dans votre pays d'origine. En tant que fournisseur, vous devez veiller à travailler selon les [directives de l'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise \(HACCP\)](#).

Conseils :

- Pour en savoir plus sur les [pesticides](#), les [contaminants](#) et les [micro-organismes](#), consultez le site de la Commission européenne. Découvrez les Limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et de substances actives applicables aux grains de fonio en [consultant la base de données LMR de l'UE](#) ; recherchez le millet (numéro de code 0500040).
- Réduisez les niveaux de pesticides en appliquant la [lutte intégrée](#) (IPM) dans la production. La lutte intégrée est une stratégie de lutte contre les parasites agricoles qui comprend des pratiques culturales et une gestion chimique.

Nouvel aliment

L'Union européenne a autorisé la mise sur le marché de grains décortiqués (dont le son a été retiré) de fonio en tant qu'aliment traditionnel dans le cadre du règlement sur les nouveaux aliments. L'autorisation a été publiée dans le [règlement \(UE\) 2018/2016 en décembre 2018](#) et l'UE a inscrit le fonio sur la [liste de l'Union des aliments autorisés](#). Les aliments traditionnels étant considérés comme propres à la consommation, il n'y a pas d'autres restrictions à l'utilisation des grains de fonio décortiqués.

Les seules choses dont vous devez tenir compte en tant qu'exportateur de fonio sont les autres exigences en matière d'étiquetage et la garantie que votre produit ne diffère pas beaucoup des composants nutritionnels normaux (voir tableau 1). La dénomination à des fins d'étiquetage doit être : « grain de fonio (*digitaria exilis*) décortiqué ».

Tableau 1 : Composants nutritionnels typiques du grain décortiqué de fonio.

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Hydrates de carbone : | 76,1g/100g de fonio |
| Eau : | 12,4g/100g de fonio |
| Protéines : | 6,9g/100g de fonio |
| Lipides : | 1,2g/100g de fonio |
| Fibre : | 2,2g/100g de fonio |
| Cendres : | 1,2g/100g de fonio |

| | |
|---------------------|------------|
| Teneur en phytate : | ≤ 2,1 mg/g |
|---------------------|------------|

Conditionnement

L'emballage des grains de fonio doit être approprié pour protéger le produit et doit être conforme au [règlement \(CE\) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires](#). Les types d'emballage courants pour les grains de fonio seront les sacs en polypropylène de 25 kg ou les sacs en papier multicouches. En raison de la nouveauté du fonio, les acheteurs pourraient également exiger d'autres types et tailles d'emballage. Pour le fonio biologique, le papier est le plus approprié car il est considéré comme plus durable. Le fonio précuit et séché, ou étuvé, peut également être emballé dans des sacs sous vide en plastique.

Conseils :

- Discutez toujours des exigences et des préférences spécifiques en matière d'emballage avec vos clients et indiquez clairement les options que vous pouvez proposer. Un mauvais emballage peut inciter les acheteurs à chercher leurs produits ailleurs.
- Si votre produit est préemballé pour la vente au détail, vérifiez s'il y a d'autres exigences dans la [Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées](#) ou dans le [règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) concernant l'information sur les denrées alimentaires fournie aux consommateurs en Europe.
- Lisez les [exigences de l'acheteur pour les céréales, les légumineuses et les oléagineux décrites par le CBI](#) pour en savoir plus sur l'étiquetage.

Quelles autres exigences les acheteurs ont-ils souvent ?

Normes de qualité

Il n'existe pas de norme de qualité officielle pour les grains de fonio, mais les grains doivent au moins être :

- sûrs et adaptés à la consommation humaine ;
- exempts de saveurs et d'odeurs anormales et d'insectes vivants ;
- exempts de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités pouvant représenter un danger pour la santé humaine ;
- absolument exempts de sable.

Les autres défauts du grain, les matières étrangères et les impuretés doivent correspondre aux limites définies dans vos spécifications de produit. À titre indicatif, vous pouvez utiliser et comparer les normes de qualité du Codex Alimentarius pour le [quinoa](#), [le sorgho](#) ou [le mil chandelle en grains entiers et décortiqués](#).

Conseil :

- Respectez strictement les normes de qualité et livrez la qualité convenue avec votre acheteur. Si vous ne respectez pas les normes, les acheteurs auront une raison de faire valoir des problèmes de qualité.

Les certifications comme garantie

La sécurité alimentaire étant une priorité absolue dans tous les secteurs alimentaires européens, la plupart des acheteurs peuvent vous demander des garanties supplémentaires sous la forme d'une certification. Les systèmes de gestion alimentaire et les certifications reconnus par l'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI) sont largement acceptés en Europe.

Pour le nettoyage, le décortilage et les autres traitements du fonio, la mise en œuvre d'un système reconnu de gestion de la sécurité alimentaire est recommandée, voire nécessaire, pour approvisionner les acheteurs européens. L'un des programmes de certification suivants peut vous être utile, selon le rôle que vous jouez dans la chaîne d'approvisionnement (production, distribution ou transformation) :

- [GLOBALG.A.P.](#) (production agricole) ;
- [Certification du système de sécurité alimentaire 22000](#) (FSSC 22000 /ISO 22000) ;
- [Norme mondiale BRCGS pour la sécurité des aliments](#) (British Retail Consortium) ;
- [Norme alimentaire IFS](#) (International Featured Standard).

Conseils :

- Consultez votre acheteur pour déterminer le programme de certification le plus intéressant pour votre marché cible.
- Lisez les [conseils du CBI pour organiser vos exportations](#) et [les exigences des acheteurs du CBI pour les céréales, les légumineuses et les oléagineux](#) pour obtenir des informations plus détaillées sur les avantages des certifications.

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Certification biologique

Un label biologique est souvent exigé aux céréales saines. Le fonio étant une culture de petits exploitants dans un climat sec, il est pratiquement cultivé de manière biologique. Il est donc relativement facile de vous convertir en une culture certifiée et d'approvisionner le marché de denrées biologiques.

Pour commercialiser des produits biologiques en Europe, vous devez utiliser des méthodes de production biologique conformément à la [législation européenne](#) et demander un certificat biologique auprès d'un certificateur accrédité. Notez qu'à partir de janvier 2022, le nouveau [règlement \(UE\) 2018/848](#) entrera en vigueur après un an de retard dû à la COVID-19. L'inspection des produits biologiques deviendra plus stricte pour éviter les fraudes et les producteurs des pays tiers devront se conformer au même ensemble de règles que ceux qui produisent dans l'Union européenne.

Conseil :

- Envisagez le bio si votre situation et votre emplacement le permettent. N'oubliez pas que la mise en œuvre de la production biologique et l'obtention de la certification peuvent être coûteuses. Vous devez être prêt à respecter l'ensemble du processus biologique pour commercialiser des produits biologiques. Pour en savoir plus sur la certification biologique, consultez l'étude du CBI sur les [exigences de l'acheteur de céréales et de légumineuses en Europe](#), et vous trouverez un résumé complet sur l'agriculture biologique sur la [page web de l'UE intitulée « L'agriculture biologique en bref »](#).

Label sans gluten

Le sans gluten est un marché de niche, mais aussi l'un des meilleurs arguments de vente du fonio. Pour fournir aux acheteurs européens des ingrédients sans gluten ou pour commercialiser le fonio en tant que produit sans gluten, vous devez vous assurer qu'il n'y a pas de contamination croisée avec des cultures qui contiennent du gluten comme le blé, le seigle, l'orge, l'épeautre ou même l'avoine (l'avoine est souvent mélangée à d'autres céréales).

Selon le [règlement \(UE\) n° 828/2014](#), la mention « sans gluten » ne peut être faite que lorsque la denrée alimentaire telle que vendue au consommateur final ne contient pas plus de 20 mg/kg de gluten. Les opérateurs du secteur alimentaire sont légalement tenus de fournir aux consommateurs des informations correctes sur l'absence de gluten ou sur sa faible présence dans les aliments.

Durabilité et responsabilité sociale

Les acheteurs européens accordent une attention croissante à la responsabilité sociale des entreprises (RSE), c'est-à-dire à l'impact social et environnemental de leurs activités. En tant qu'exportateur, vous faites partie de la chaîne d'approvisionnement et partagez cette responsabilité.

Les acheteurs actuels de fonio sont souvent engagés socialement avec l'Afrique de l'Ouest. Ils veulent souligner l'impact social pour les agriculteurs et les communautés que le fonio a en tant que culture typique de petits exploitants.

À mesure que le fonio se développe en tant qu'ingrédient en Europe, les normes sociales devraient devenir plus formelles. Les acheteurs vous demanderont souvent de remplir une série de documents et de déclarations avant de conclure des contrats ou ils vous demanderont de vous conformer à un code de conduite. L'application de normes et l'obtention de certifications vous aideront à répondre aux attentes des acheteurs. Les initiatives ou les programmes de certification qui peuvent vous aider à améliorer vos performances en matière de RSE sont les suivants :

- La Business Social Compliance Initiative ([amfori BSCI](#)), qui met en œuvre le [code de conduite BSCI d'amfori](#) ;
- L'Ethical Trading Initiative ([ETI](#)) ;
- Le Sedex Members Ethical Trade Audit ([SMETA](#))
- [GLOBALG.A.P.](#) et [GLOBALG.A.P. Grasp](#)

Un label consommateur pour les pratiques de commerce équitable, comme [Fairtrade International](#) et [Rainforest Alliance](#), peut être une exigence de niche des acheteurs spécifiques.

Conseils :

- Utilisez la [carte des normes du CCI](#) pour vous renseigner sur les différentes normes durables et sociales et voir lesquelles existent pour votre pays.
- Vérifiez les performances actuelles de votre entreprise et mettez en œuvre le [code de conduite BSCI d'amfori](#). Vous pouvez également trouver de nombreux outils pratiques sur la [plateforme BSCI d'amfori](#).
- Découvrez les différents programmes et initiatives sociaux dans l'étude sur les [exigences des acheteurs de céréales et de légumineuses en Europe](#).

Par quels canaux pouvez-vous importer du fonio sur le marché européen ?

Comment le marché final est-il segmenté ?

Le fonio est encore un nouveau produit sur le marché européen et tous les segments ne sont pas encore développés. Ce grain est idéal dans les produits de boulangerie, les pâtes, le porridge, les en-cas sains ou en remplacement du riz, du couscous ou du quinoa (voir figure 2 ci-dessous). Dans tous ces segments, le fait qu'ils soient sans gluten et leur valeur nutritive seront les arguments les plus importants pour la commercialisation des produits à base de fonio. Le segment de la boulangerie va probablement devenir l'un des principaux segments.

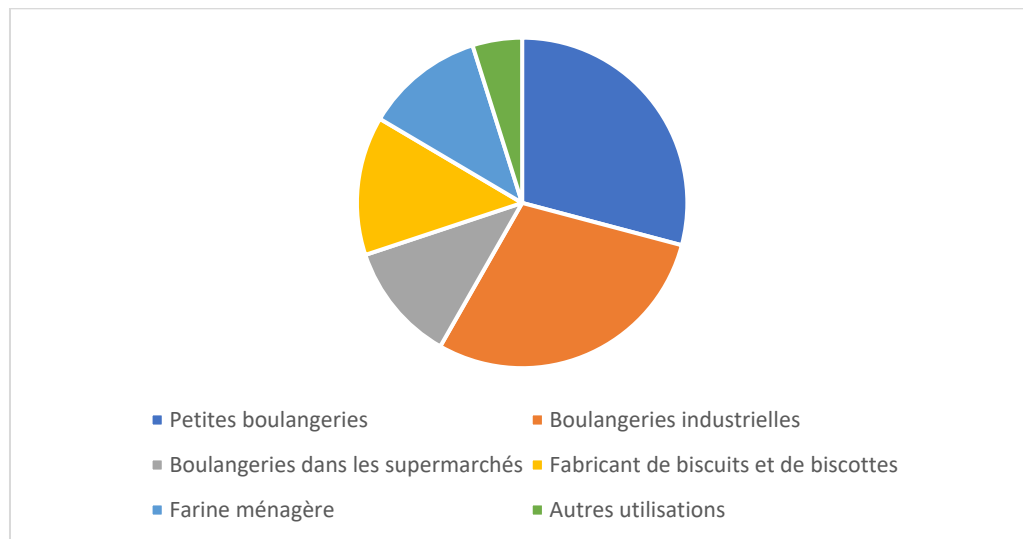
Tableau 2 : Utilisations du fonio dans différents segments

| Segment boulangerie et pâtes | Céréales pour le petit-déjeuner | Substitut de repas |
|--|--|---|
| Farine de fonio | Flocons de fonio, précuits, soufflés | Grains de fonio |
| Alternative sans gluten pour faire du pain, des pancakes ou pour remplacer le blé dur dans les pâtes | Ingrédient pour en-cas sains, céréales de petit-déjeuner, porridge, alternative aux flocons d'avoine | Remplacement du riz, du couscous ou du quinoa |

Segment boulangerie et pâtes

L'industrie de la boulangerie est un secteur majeur pour les céréales et la farine. Les boulangeries artisanales et industrielles couvrent à elles deux environ 30 % de l'utilisation de farine de céréales (principalement de la farine de blé), les boulangeries industrielles gagnant du terrain sur les petites boulangeries. Les nouveaux ingrédients peuvent aider les petits boulangers à se différencier, mais le fonio a probablement besoin de la force promotionnelle des boulangeries industrielles et des supermarchés. Les boulangeries des supermarchés utilisent actuellement 12 % de la farine de céréales (voir figure 1). [L'Allemagne est en tête du marché européen du pain](#), avec des opportunités dans les substituts de pain, les pâtisseries emballées et d'autres lancements de nouveaux produits sains.

Figure 1 : Destination de la farine de céréales (tous types confondus) en Europe



Source : [European Flour Millers](#)

Parmi les autres utilisations potentielles du fonio et de la farine de fonio, citons la fabrication de pâtes, un marché très concentré où quelques entreprises et marques de distributeur dominent la majeure partie du marché. Cependant, la région offre un potentiel pour les pâtes de qualité supérieure fabriquées à partir d'ingrédients spéciaux tels que le fonio. L'entreprise [Obá Food Group a été la première à développer des pâtes avec 40 % de farine de fonio](#).

Remplacement du riz, du couscous ou du quinoa

Le fonio peut être cuit de la même manière que le riz, le couscous ou le quinoa, de sorte que le fonio emballé pour le consommateur sera probablement placé en rayons à côté d'autres céréales à cuire. La volonté de remplacer le riz et les autres céréales de cuisson par le fonio sera la plus forte chez les consommateurs africains ou ethniques qui connaissent déjà le produit. Cela signifie que ce segment pourrait être initialement bien développé dans les pays à forte population africaine comme la France. Jusqu'à présent, la France a été l'un des principaux utilisateurs du fonio, ainsi que de plusieurs autres aliments typiques de l'Afrique du Nord,

comme le [couscous](#). Des exemples de magasins de produits ethniques sont [AlterAfrica](#) et [AleP Market](#) en France et [Africa Products Shop](#) aux Pays-Bas.

Figure 2 : Un plat à base de fonio (Acha)



Source : [Fatima Bukar, CC BY-SA 4.0](#), via Wikimedia Commons

Céréales pour le petit-déjeuner

Le fonio peut être utilisé pour faire du porridge et peut constituer un complément sain aux céréales pour le petit-déjeuner existantes. Selon [Ceereal, l'association européenne des céréales pour le petit-déjeuner](#), le secteur des céréales pour petit-déjeuner comprend 75 entreprises et représente une valeur industrielle de 6 milliards d'euros.

En-cas sains

Les céréales nutritives sont régulièrement utilisées pour faire des en-cas sains. Les flocons de céréales, les céréales soufflées ou la farine de céréales sont des ingrédients idéaux pour les en-cas soufflés, les biscuits salés et les barres de céréales. L'entreprise états-unienne [Yolélé](#) a récemment lancé des chips de fonio. Il est probable que ce type de produits apparaisse également en Europe dans les prochaines années.

Sans gluten

Le fonio présente un certain nombre de possibilités pour les segments de marché axés sur la santé et sans gluten. ['Reports and Data' évalue le marché mondial des produits sans gluten à 4,68 milliards de dollars en 2019](#) et prévoit qu'il atteindra 8,51 milliards de dollars d'ici 2027. À l'échelle mondiale, 68,5 % des produits sans gluten ont été vendus par des magasins conventionnels en 2018, principalement en raison du côté pratique. Mais en Europe, vous verrez également un grand nombre de magasins d'aliments sains, d'épicerie biologiques et de boutiques en ligne qui proposent des produits sains et sans gluten, et de plus en plus de restaurants qui font de sérieux efforts pour proposer également des options sans gluten.

Le secteur de la boulangerie détient la plus grande part du marché mondial du sans gluten, 44,1 %. La demande de pain sans gluten est la plus forte en Europe, par exemple en Italie, en Espagne, en France, en Pologne et en Allemagne.

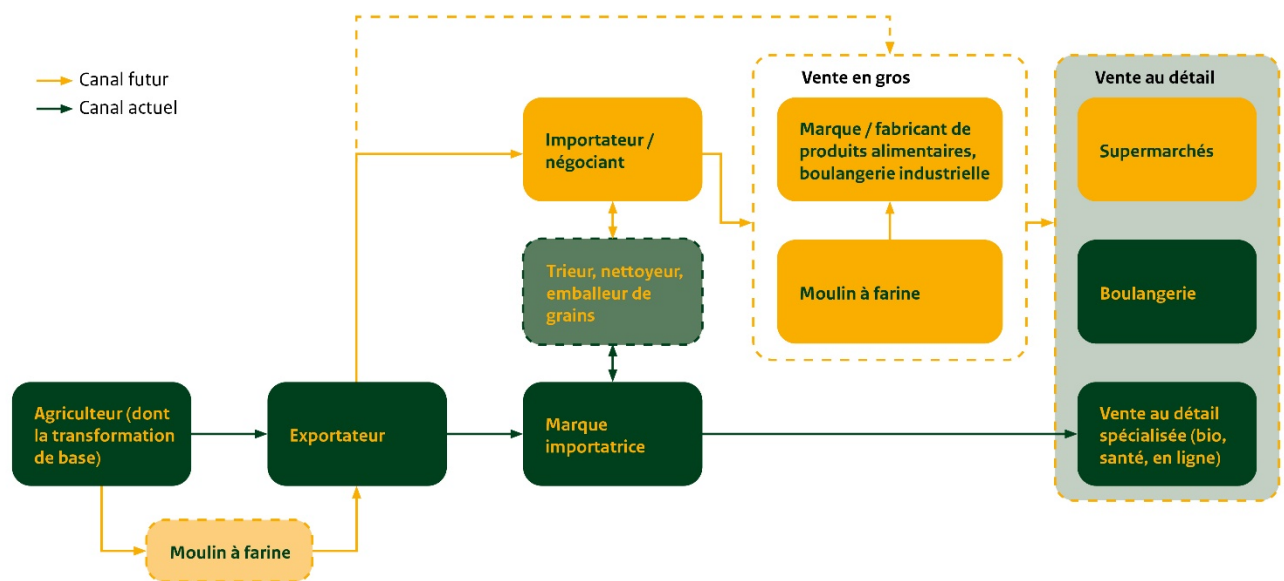
Les fabricants de pâtes vendent le deuxième produit sans gluten le plus demandé. Les pâtes sans gluten ([dont les ventes mondiales avoisinaient en 2020 le milliard de dollars](#)) constituent le créneau du marché des pâtes à la croissance la plus rapide en Europe occidentale, devant les pâtes biologiques et les pâtes riches en fibres. Les principaux acteurs du marché des pâtes sans gluten sont Andriani, EBRO Foods, Schär et Barilla. L'Italie est le premier producteur mondial de pâtes. L'[association Unione Italiana Food](#) compte 27 membres dans le secteur des pâtes.

Conseils :

- Parcourez la [présentation d'Euromonitor International sur le marché du sans gluten](#) pour vous faire une idée du marché du sans gluten en Europe et de ses segments.
- Approfondissez vos connaissances sur les en-cas sains en lisant les rapports du CBI sur [L'exportation d'en-cas sains à base de céréales, de légumineuses et d'oléagineux vers l'Europe](#).

Via quels canaux un produit apparaît-il sur le marché final ?

Figure 3 : Les canaux de commercialisation actuels et potentiels du fonio



Les canaux actuels sont des marques intégrées et des pionniers

Actuellement, il n'y a qu'une poignée d'entreprises qui travaillent avec le fonio. Ces pionniers ont plus ou moins intégré leur chaîne d'approvisionnement et vendent leur marque directement aux magasins spécialisés et aux utilisateurs (voir figure 3). Le nettoyage et l'emballage peuvent être facilement externalisés. Leur objectif est de mieux faire connaître le marché et de mettre en place les premières chaînes d'approvisionnement avec les agriculteurs et les exportateurs africains.

Parmi les quelques entreprises qui travaillent avec le fonio, on peut citer :

- l'entreprise italienne [Obà food group](#), qui a fait autoriser le fonio comme produit alimentaire en Europe ;
- la société française [Gaia](#), qui vend directement aux magasins bio tels que [Biocoop](#) et [Naturalia](#) ;
- [Aduna](#), une marque britannique axée sur les produits alimentaires d'Afrique de l'Ouest ;
- [Symfonio](#), une entreprise sociale néerlandaise qui commercialise d'authentiques cultures biologiques africaines ;
- [Millets Place](#), une petite société commerciale néerlandaise spécialisée dans le teff et le fonio ;
- [Ibemi Food](#), une entreprise de fonio ayant des promoteurs au Royaume-Uni, en France et en Suède.

Figure 4 : Emballage du fonio de Ibemi Food



Source : Ibemi Food

Canaux d'importation spécialisés

À court terme, les importateurs spécialisés dans les céréales de niche, les ingrédients sains et les céréales sans gluten représenteront probablement le plus grand potentiel commercial. Des entreprises comme [Ecoterra](#) et [Tradin Organic](#), qui commercialisent déjà des céréales anciennes typiques, comme le quinoa et l'amarante, sont les plus susceptibles d'inclure le fonio dans leur assortiment de produits. Elles peuvent jouer un rôle dans l'organisation de l'approvisionnement en fonio. Cela facilitera la tâche des développeurs de produits

alimentaires, diversifiera le canal de vente en gros et permettra finalement qu'il y ait davantage de fonio dans les rayons des supermarchés conventionnels.

Les développeurs et les marques de produits alimentaires sont les futurs canaux de distribution du fonio

Pour que le fonio devienne un produit de base plus important, il devra être largement accepté par l'industrie céréalière et par les marques alimentaires.

Dans le secteur de la boulangerie, les possibilités sont nombreuses en raison du grand nombre d'acteurs. L'[Association européenne des meuniers compte plus de 3 800 moulins en Europe](#), dont la plupart sont des petites et moyennes entreprises. Selon l'[Association internationale de la boulangerie industrielle \(AIBI\)](#), il existe plus de 1 000 boulangeries industrielles et plus de 90 000 boulangeries artisanales en Europe. La [Confédération européenne des organisations nationales de la boulangerie et de la pâtisserie \(CEBP\)](#) représente plus de 190 000 petites et moyennes entreprises en Europe.

Une fois que les grands développeurs et marques alimentaires s'intéresseront au fonio, celui-ci deviendra un marché de volume. Plusieurs multinationales telles qu'[Unilever](#) (développeur de produits alimentaires) et [Ebro Foods](#) (conditionneur de riz/céréales) sont d'importants utilisateurs de céréales et participent activement au développement de produits innovants. Pour le fonio, la plupart des opportunités seront avec les entreprises de marque qui sont spécifiquement intéressées par les céréales saines et sans gluten, comme par exemple :

- [Dr. Schär](#) (Italie), spécialisé dans les produits céréaliers sans gluten
- [Hero Group](#) (Suisse), des snacks sains et des marques sans gluten
- [Genius Foods](#) (Royaume-Uni), des produits de boulangerie sans gluten
- [Warburtons Gluten Free](#) (Royaume-Uni), des produits de boulangerie sans gluten
- [Harry Brot GmbH](#) (Allemagne), divers pains dont du pain sans gluten
- [Ecotone](#) (France), anciennement connue sous le nom de Wessanen, une entreprise leader dans le domaine de l'alimentation biologique et végétarienne
- [Ekibio](#) (France), responsable de marques saines et sans gluten telles que « Ma vie sans gluten » et « Priméal »

Conseil :

- Assurez-vous de disposer d'une chaîne d'approvisionnement bien organisée avec des agriculteurs fiables et de bonnes installations de traitement primaire pour le nettoyage et le décorticage des grains de fonio. C'est la base pour susciter l'intérêt des importateurs potentiels.

Quel est le canal le plus intéressant pour vous ?

Pour exporter des grains de fonio en Europe, vous devez trouver un importateur spécialisé ou une marque alimentaire innovante qui est prête à investir dans le développement du marché du fonio. Sur le marché actuel, il n'y en a pas beaucoup, à part des entreprises comme le [groupe alimentaire Obà](#), [Symfonio](#) et [Aduna](#). Ce sont les premières entreprises qui ouvriront la voie au fonio en Europe. Vous pouvez essayer de coopérer avec ces entreprises pionnières ou essayer de trouver votre propre partenaire d'importation.

Pour susciter l'intérêt des importateurs qui ont l'expérience des céréales spéciales, votre offre doit déjà être bien organisée et il doit y avoir une demande de base de la part des marques alimentaires ou des groupes de consommateurs. Parmi les entreprises connues pour importer plusieurs céréales spéciales, on trouve par exemple :

- [Danatura Food](#) (Allemagne), importateur de quinoa, teff, amarante
- [Ecoterra](#) (Allemagne), importateur de quinoa, d'amarante, de cañihua, de céréales pour petit-déjeuner
- [Tradin Organic](#) (Pays-Bas), importateur d'ingrédients biologiques, dont le teff, le quinoa, le sarrasin et le boulgour
- [Doens Food](#) (Pays-Bas), importateur de couscous, de boulgour, d'amarante, de millet, entre autres céréales
- [P. van Schelven](#) (Pays-Bas), un négociant en grains disposant d'installations de nettoyage et de triage

Lorsque la technologie de traitement dans le pays d'origine ne correspond pas encore aux normes européennes, il est préférable de trouver un importateur disposant de ses propres installations de nettoyage. Les exportateurs bien organisés et entièrement certifiés qui peuvent garantir un approvisionnement fiable et un produit de qualité peuvent cibler un plus large éventail d'importateurs d'ingrédients. Dans certains cas, un fabricant ou une marque de produits alimentaires organisera sa propre importation, mais pour l'approvisionnement de produits de niche de petits exploitants tels que le fonio, la plupart préféreront avoir recours à un importateur intermédiaire.

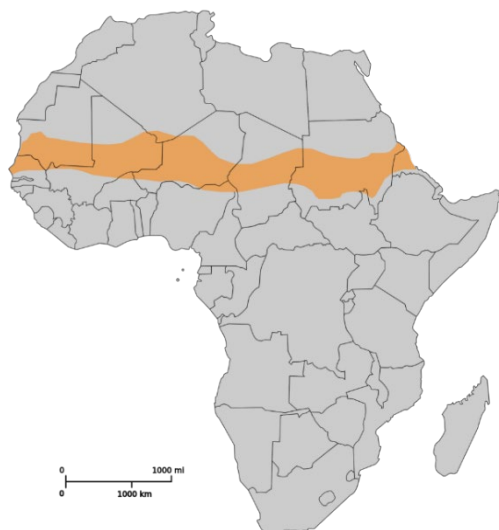
Conseil :

- Rencontrez des importateurs d'ingrédients spéciaux et de céréales sans gluten lors de grands salons alimentaires tels que le [SIAL](#), l'[Anuga](#), le [Biofach](#), le [Food Ingredients Europe](#) ou de plus petits salons spécifiques tels que le [Free From Functional & Health Ingredients Exhibition](#) ou l'[iba, un salon majeur pour la boulangerie et la confiserie](#).

À quelle concurrence êtes-vous confronté sur le marché européen du fonio ?

La partie occidentale de la région du Sahel (voir figure 5) est la principale région de production du fonio, mais les volumes d'exportation sont encore très faibles. Le développement du commerce du fonio dépend fortement des investissements étrangers, du transfert de connaissances et du travail des organisations non gouvernementales (ONG), comme les [projets coordonnés par le CIRAD](#), pour améliorer les technologies d'après récolte et de la valorisation de la qualité et de la compétitivité en Guinée, au Mali, au Burkina Faso et au Sénégal.

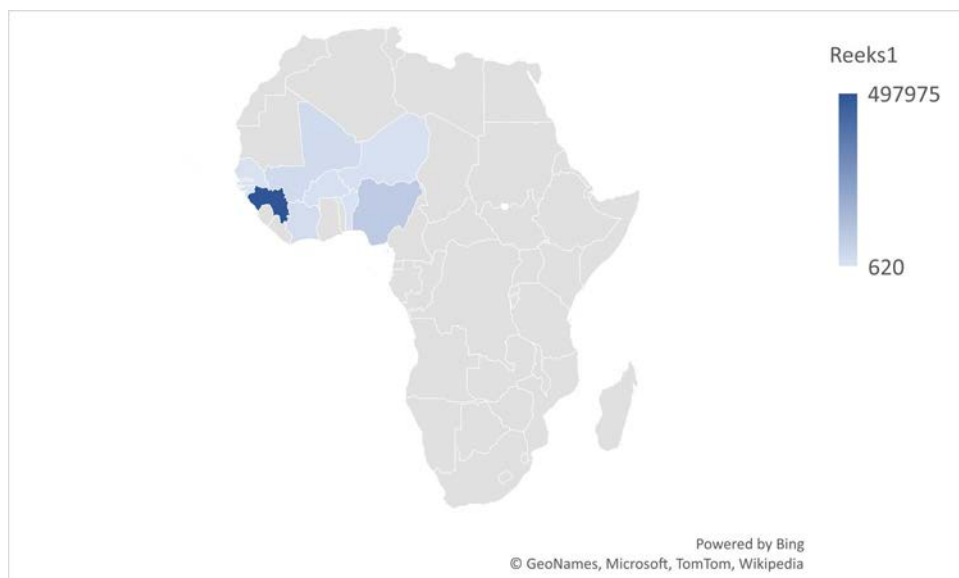
Figure 5 : région du Sahel



Source : Wikipédia, voir aussi la [région de production du fonio dans "l'Aire de production du fonio en Afrique de l'Ouest"](#)

Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

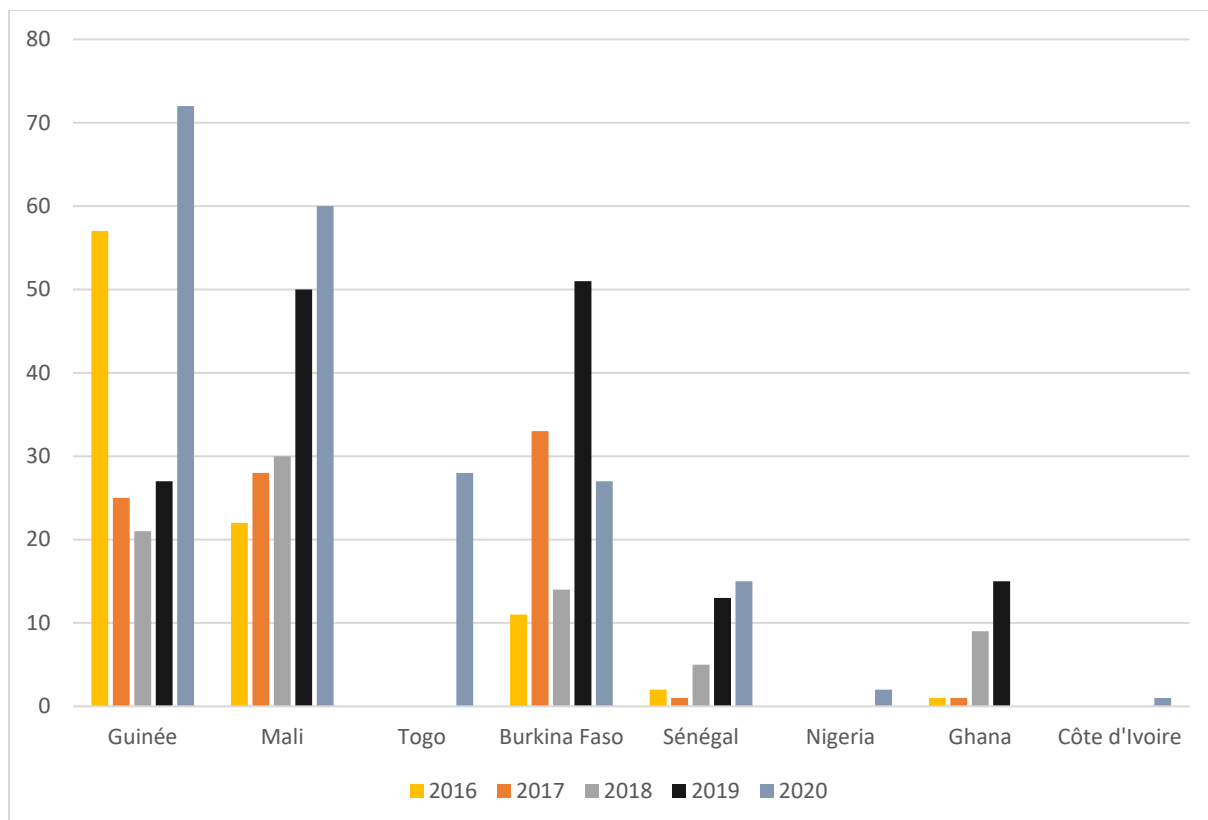
Figure 6 : principaux producteurs de fonio et leur volume de production moyen entre 2015 et 2019, en tonnes



*Pour certains pays (comme la Gambie et le Togo), aucune donnée n'existe

Source : Faostat

Figure 7 : Principaux fournisseurs de fonio en Europe de 2016 à 2020, en milliers d'euros



*Les statistiques commerciales restent peu fiables en raison des faibles volumes. Dans les statistiques, les importations européennes fluctuent et la relation entre les valeurs et les volumes n'est pas toujours logique. Les données de 2020 pour le Ghana semblent manquer, ou l'Europe n'a rien importé du Ghana.

Source : Trade Map du CCI

Guinée : le plus grand potentiel en volume

En Guinée, le fonio est généralement produit sur le plateau du Fouta Djallon. Selon Faostat, la Guinée est le premier producteur mondial de grains de fonio, avec un volume de 530 mille tonnes en 2019. C'est plus que les années précédentes, au cours desquelles le volume est resté inférieur à 500 000 tonnes. Elle est également l'un des principaux exportateurs de fonio vers l'Europe, bien qu'avec un volume en 2020 de moins de 50 tonnes évalué à 73 000 €, cette exportation ne représente qu'une fraction de la production totale.

Ayant une production importante et un accès à la mer à proximité, la Guinée est la mieux placée pour devenir l'un des plus grands concurrents du fonio d'Afrique de l'Ouest.

Mali : le fournisseur le plus stable

Le Mali a été l'exportateur de fonio vers l'Europe le plus stable au cours des dernières années. Les grains doivent parcourir une grande distance pour atteindre les ports de la Côte d'Ivoire ou du Sénégal, mais malgré le manque d'accès direct à un port maritime national, ce pays a réussi à exporter 393 tonnes vers l'Europe entre 2016 et 2020. En 2020, le volume des exportations a été évalué à plus de 100 tonnes pour la première fois.

La production de fonio au Mali est fluctuante, mais la capacité de production et le volume actuel devraient être suffisants pour qu'il se développe en tant que concurrent. En 2019, le Mali a produit près de 41 mille tonnes de fonio.

La société américaine Yolélé Foods a investi dans le développement d'une nouvelle technologie de mouture au Mali en collaboration avec un transformateur industriel. À partir de 2022, cette nouvelle installation aidera le Mali à réduire les déchets et à respecter les normes de qualité internationales. Aduna est une autre entreprise active au Mali, qui contribue à restaurer les sols dégradés et à créer un revenu durable pour plus de 320 agricultrices dans le sud du Mali.

Burkina Faso : producteur-exportateur

Le Burkina Faso est en moyenne le troisième fournisseur de fonio de l'Europe. La valeur de production n'a été dépassée par le Togo qu'en 2020, mais il pourrait bien s'agir de la production du Burkina Faso qui a été expédiée via le Togo. Tout comme le Mali, ce pays n'a pas de port maritime national, mais avec une production annuelle de fonio de plus de 10 000 tonnes, il peut jouer un rôle dans le commerce du fonio avec l'Europe à l'avenir.

La société française [Gaia](#) et [Symfonio b.v](#) aux Pays-Bas sont des exemples actuels d'organisations européennes actives dans le commerce du fonio au Burkina Faso. Gaia a mis en place son approvisionnement à partir du Burkina Faso avec le soutien de l'ONG « L'Orange Bleue Afrique ». Symfonio collabore avec des coopératives de femmes pour s'approvisionner en fonio biologique au Burkina Faso et dans la région du Sahel.

Bien que les échanges actuels avec l'Europe soient encore très faibles, d'une valeur supposée de 26 000 euros en 2020, la présence d'entreprises européennes est une indication importante de la croissance future.

Sénégal : évolution en pôle d'exportation compétitif

Le Sénégal n'a qu'une production mineure de quelques milliers de tonnes de fonio, mais en tant que pays exportateur, il peut être très compétitif, en raison de sa situation logistique avantageuse et de sa route maritime directe de Dakar à l'Europe. Ce pays a également reçu du soutien grâce à divers projets de développement et investissements privés.

Les agriculteurs de Casamance au Sénégal ont reçu le soutien de l'ONG belge [Rikolto](#) pour acheter des outils agricoles et renforcer leur position dans la chaîne de valeur du fonio. Pour les entreprises étrangères telles que [Terra Ingredients](#) et [Yolélé](#), le Sénégal et son port de Dakar constituent une bonne base pour collecter et traiter les grains de fonio avant leur expédition. Terra Ingredients par AgMotion a également construit une installation moderne à Dakar, au Sénégal. La [vidéo de Terra Ingredients](#) montre comment cette entreprise a réussi à organiser sa chaîne d'approvisionnement et le processus difficile pour rendre le fonio apte à l'exportation.

Selon les statistiques, l'importation en provenance de l'Europe augmente progressivement pour atteindre la modeste somme de 15 000 € en 2020. Les développements décrits ci-dessus donneront au Sénégal un avantage compétitif et une bonne position pour collecter les grains de fonio de la région ouest-africaine pour les exporter vers l'Europe.

Nigeria : principal producteur avec le plus grand marché local

Le Nigeria est le deuxième plus grand producteur de fonio en Afrique, où le fonio est localement connu sous le nom de « acha ». Mais la production stable d'environ 83 000 tonnes est insuffisante si l'on considère qu'il s'agit d'une culture de base et que le Nigeria compte une population de 200 millions d'habitants. En 2020, une première valeur, 2 000 €, minime, semble avoir été fournie en Europe.

Le Nigeria a du potentiel pour être compétitif dans le commerce du fonio, mais cela sera peu probable si les agriculteurs peuvent compter sur leur marché intérieur.

Côte d'Ivoire : plateforme logistique pour les producteurs voisins

On ne sait pas chiffrer avec exactitude les importations européennes de fonio en provenance de Côte d'Ivoire. Ce pays a une production moyenne de 20 000 tonnes, mais jusqu'à aujourd'hui, le commerce avec l'Europe était trop faible pour être enregistré dans les statistiques. Cependant, la Côte d'Ivoire pourrait également fonctionner comme un centre logistique pour la production voisine. Avec le plus grand port à conteneurs d'Afrique de l'Ouest à Abidjan, la Côte d'Ivoire peut être un lieu d'installation intéressant pour les exportateurs.

Conseil :

- Recherchez le meilleur itinéraire logistique pour votre approvisionnement. Réfléchissez bien au lieu de collecte et de traitement des grains et choisissez le meilleur port pour l'exportation. Si votre entreprise est plus éloignée des sites de production ou des centres logistiques, vous devrez compenser d'une autre manière, par exemple par le prix du produit, pour être compétitif par rapport aux exportateurs mieux situés.

Avec quelles entreprises êtes-vous en concurrence ?

Les canaux d'exportation du fonio sont encore peu développés. L'exportation actuelle n'est réalisée que par quelques entreprises qui sont souvent engagées socialement en Afrique de l'Ouest et liées à des entreprises en Europe et aux États-Unis. Vos concurrents les plus forts sont les entreprises qui sont capables de nouer des relations avec les agriculteurs locaux et de faciliter la transformation du fonio.

La Vivrière

[La Vivrière](#) est une entreprise locale du Sénégal qui transforme le fonio, le millet, le maïs et les pois à œil noir produits par les agriculteurs locaux en céréales saines. Avec le [soutien de Root Capital](#) et de l'organisation indépendante à but non lucratif Partners in Food Solutions, l'entreprise a établi des liens avec des experts de General Mills, Hershey's, Cargill et d'autres multinationales de l'alimentation afin d'améliorer la capacité de production de ses installations.

Cette entreprise n'a pas le marketing et le site web moderne qu'ont les entreprises d'autres supergraines plus connues. Néanmoins, elle a réussi à introduire certains de ses produits sur le marché européen et elle vend du [fonio précuit à la société Unidex Holland](#).

Symfonio

[Symfonio](#) est une entreprise sociale qui collabore avec DID-IT, une société qui investit dans des initiatives biologiques et durables et qui y participe. Leur objectif est de soutenir l'agriculture biologique de cultures africaines authentiques produites par des communautés de femmes.

Le fonio provient du Burkina Faso et de la région du Sahel. L'exportation du fonio permettra aux coopératives (de femmes) d'assurer la subsistance de leurs familles et de la communauté. Aux Pays-Bas, le produit est distribué grâce à un partenariat avec [DO-IT](#), une société d'importation et d'exportation d'ingrédients alimentaires biologiques.

Grâce à des partenariats en Afrique et à l'aide d'une entreprise expérimentée dans le domaine des ingrédients biologiques, Symfonio a réussi sa mission et a pris une longueur d'avance sur le marché du fonio en Europe.

Gaia

Spécialisée dans les grains germés et l'alimentation crue, axée sur le commerce équitable, la société française [Gaia](#) a mis en place son approvisionnement en fonio du Burkina Faso avec le soutien de l'ONG « L'Orange Bleue Afrique ».

Il est avantageux, mais aussi nécessaire, de disposer de personnes sur le terrain dans le pays d'origine ainsi que sur le marché final. Grâce à la coopération, les chaînes d'approvisionnement peuvent être organisées et une céréale traditionnelle comme le fonio peut atteindre des canaux de niche en Europe.

Les produits que Gaia met sur le marché sont biologiques et certifiés sans gluten par l'[Association française des intolérants au gluten \(AFDIAG\)](#).

Conseils :

- Trouvez une installation de traitement des grains de fonio efficace et de qualité. Les entreprises qui contrôlent la transformation de base du fonio et qui sont capables de fournir des volumes fiables domineront le marché d'exportation futur. Lorsque vous vous lancez dans la transformation, recherchez l'aide d'ONG ou d'investisseurs en capital social tels que [Root Capital](#), [Triodos](#) ou [Oikocredit](#) pour mettre en place et financer votre installation de production.
- Présentez-vous aux acheteurs européens en créant un bon site web et en visitant des salons commerciaux pour montrer votre activité. Voir aussi les [conseils du CBI pour trouver des acheteurs](#) et [les conseils du CBI pour faire des affaires avec les acheteurs européens de céréales, légumineuses et oléagineux](#).

Avec quels produits êtes-vous en concurrence ?

[Les sites d'informations sur l'alimentation tels que Food Navigator](#) ont souvent comparé le fonio à d'autres céréales ou pseudo-céréales nutritives, notamment au quinoa. Tout comme le quinoa, le fonio est connu comme une céréale ancienne qui a été redécouverte en Europe comme une céréale saine et sans gluten.

Ces deux céréales peuvent remplacer le riz ou le couscous, qui sont souvent moins chers, mais moins nutritifs. Le fonio est riche en fibres, en calcium et en fer. [Baking Business affirme que le fonio contient trois fois la quantité de fibres et quatre fois la quantité de protéines du riz brun](#). Mais en tant que culture, elle offre également une opportunité durable pour les agriculteurs, car elle tolère la sécheresse et les sols pauvres sans avoir besoin de pesticides. Les grains de fonio peuvent être récoltés plusieurs fois par an.

La principale différence entre ces deux céréales est que le quinoa a déjà fait l'objet d'une promotion sur le marché européen et que les consommateurs le connaissent bien aujourd'hui. Ce développement fait encore défaut au fonio. Mais à long terme, le fonio pourrait potentiellement devenir un concurrent de poids avec l'avantage d'un prix inférieur à celui du quinoa.

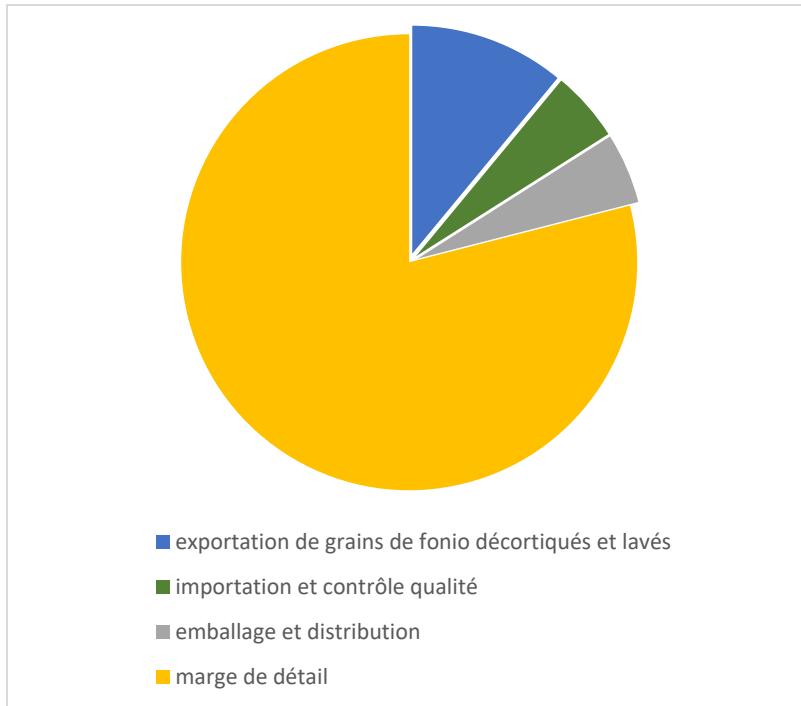
Conseils :

- Mettez en avant les avantages nutritionnels du fonio sur votre site web et autres outils de présentation, ainsi que l'impact positif sur votre communauté et l'environnement. Plus votre histoire est intéressante, plus votre produit sera attrayant.
- Faites en sorte que les marques alimentaires et les consommateurs comprennent facilement les utilisations possibles du fonio. Trouvez des partenaires stratégiques tels que des marques alimentaires capables de promouvoir le fonio et ses différentes utilisations. Recherchez dans les magasins et les boutiques en ligne européens des marques qui ont déjà intégré d'autres céréales nutritionnelles dans leurs produits, comme le quinoa, l'amarante ou le teff.

Quels sont les prix du fonio sur le marché européen ?

[Une enquête du CIRAD en 2007 montre que le prix du fonio dépend surtout du niveau de transformation](#). Il existe peu de données récentes sur les prix, mais cette enquête fournit quelques indications sur les prix au Mali. Le prix le plus bas enregistré était de 365 euros par tonne pour le fonio décortiqué et le plus élevé était de 1 540 euros par tonne pour le fonio précuit. La plateforme commerciale [Selina Wamucij](#) calcule un prix à la production pour 1 kg de fonio au Mali, emballé et prêt à l'exportation, d'environ 0,86 USD.

Figure 8 : Répartition indicative des prix des grains de fonio, en pourcentage



Selon les données commerciales des cinq dernières années (de 2016 à 2020), la valeur moyenne du fonio exporté vers l'Europe se situe à environ 790 euros par tonne. Toutefois, il ne s'agit que d'une indication approximative du prix à l'exportation. En fin de compte, c'est le marché qui déterminera le prix. Cela signifie que vos marges dépendront du niveau de concurrence et de la mesure dans laquelle la demande future en Europe pourra être satisfaite. À ce stade précoce du développement du marché, la variation des technologies, des installations de transformation, des volumes d'exportation et de la logistique est un facteur important des différences de prix entre les régions et les pays.

Il est important d'ajouter que les prix des ingrédients relativement nouveaux en Europe sont soumis à de fortes fluctuations. Si le fonio est présenté comme un nouveau superaliment, il se peut qu'il n'y ait pas assez de fournisseurs appropriés pour le marché européen, ce qui peut temporairement faire grimper les prix. C'est ce qui est arrivé à plusieurs autres nouveaux ingrédients dans le passé, comme le quinoa et le chia. On ne sait pas encore si cela se produira pour le fonio.

Malgré la présence de plusieurs entreprises qui couvrent la chaîne de valeur, de l'approvisionnement à la vente au détail, les prix de détail en Europe restent assez élevés. Le fonio est vendu au minimum 8 euros par kilo (TVA comprise), et les prix les plus élevés vont jusqu'à 19 euros par kilo. Les prix élevés et les différences de prix peuvent s'expliquer par le fait que le fonio est encore un produit de niche et qu'il ne dispose pas d'une infrastructure pour les gros volumes. Cela peut changer au fil du temps, mais les détaillants conservent toujours une marge de sécurité et maintiennent le prix à la consommation stable.

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](#).

« Le fonio doit atteindre un plus grand public pour pouvoir être vendu à un prix raisonnable sur un marché de masse. L'industrie boulangère et les détaillants sont les canaux idéaux pour faire connaître le fonio auprès des consommateurs européens et au-delà. »



Solange Domaye, entrepreneuse sociale et fondatrice de Symfonio BV