

Exporter des mangues séchées en Europe

Dernière mise à jour : 25 mars 2026

Le marché européen de la mangue séchée se redresse après un ralentissement temporaire. La mangue séchée est considérée comme un substitut sain et savoureux aux en-cas sucrés, les importations européennes atteignant environ 9 000 tonnes en 2024. Autrefois produit de niche, les mangues séchées sont désormais présentes dans les supermarchés grand public du Royaume-Uni, d'Allemagne, de France, des Pays-Bas, d'Espagne et d'Italie. Il existe une forte demande pour des tranches biologiques, sans sulfites et d'origine équitable en provenance d'Afrique. Les fournisseurs émergents peuvent acquérir un avantage concurrentiel en proposant des produits certifiés en matière de sécurité alimentaire à des prix compétitifs. Les mangues séchées produites de manière durable peuvent augmenter considérablement les opportunités sur les marchés européens.

Pénétrer le marché européen des mangues séchées

La qualité est un facteur déterminant pour une pénétration efficace du marché européen. L'utilisation de technologies de séchage modernes permet d'améliorer considérablement la qualité et l'homogénéité. La certification en matière de sécurité sanitaire des aliments aide à instaurer un climat de confiance avec les acheteurs européens. Une production durable et responsable offre des avantages supplémentaires aux fournisseurs émergents. L'Afrique du Sud, le Burkina Faso et le Ghana sont les principaux pays concurrents pour les mangues séchées.

1. À quelles exigences et certifications les mangues séchées doivent-elles satisfaire pour être autorisées sur le marché européen?

Tous les produits alimentaires vendus en Europe, y compris les mangues séchées, doivent faire l'objet de tests de sécurité sanitaire. Outre la preuve de la conformité aux réglementations européennes en la matière, on observe une demande croissante de mangues issues de procédés de transformation durables. Ce chapitre souligne les exigences les plus importantes du marché de la mangue séchée, mais pour un aperçu général, lisez l'étude CBI sur [les exigences des acheteurs de fruits et légumes transformés](#).

Quelles sont les exigences?

Pour exporter des mangues séchées vers l'Europe, il faut respecter une réglementation stricte en matière de pathogènes, de pesticides et d'additifs. Une teneur en sulfites trop élevée ou non déclarée est à l'origine de la plupart des rejets à la frontière. Veillez à contrôler et à tester en laboratoire chaque lot avant l'exportation. Les nouvelles directives européennes sur la [Due Diligence](#) et le [Reporting de durabilité des entreprises](#) tiennent chaque fournisseur pour responsable des normes socio-environnementales.

Faites votre propre liste de contrôle pour évaluer les risques de contamination tout au long de la chaîne d'approvisionnement

Les contaminants les plus importants à vérifier sont les suivants :

- **Contaminants microbiologiques :** Le règlement européen relatif aux [critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires](#) fixe les limites pour les micro-organismes pathogènes, leurs toxines et leurs métabolites.
- **Résidus de pesticides :** L'Union européenne publie régulièrement [une liste des pesticides approuvés](#) dont l'utilisation est autorisée dans l'Union européenne et définit [les limites maximales de résidus](#) (LMR). Les acheteurs demandent exigent couramment les résultats des tests LMR, tandis que certaines chaînes de grande distribution imposent des limites plus strictes que les normes officielles.
- **Métaux lourds :** La limite maximale en cadmium pour les fruits tropicaux, y compris les mangues fraîches, est fixée à 0,02 mg/kg de poids humide.
- **Contaminants liés aux emballages :** Les matériaux plastiques doivent être conformes au règlement européen relatif aux [matériaux plastiques en contact avec les denrées alimentaires](#). Une attention particulière doit être portée aux limites de bisphénol A et de phtalates.
- **Corps étrangers :** Prévenir toute contamination par un contrôle visuel et manuel strict. Les détecteurs de métaux constituent un point de contrôle critique avant l'emballage final, la fumigation ou les traitements thermiques.

Utilisez uniquement des additifs et des auxiliaires de traitement autorisés

Les mangues séchées doivent être conformes au [règlement sur les additifs](#) (CE) n° 1333/2008 de l'UE. Les additifs les plus courants sont les sulfites, qui préviennent la décoloration et augmentent la durée de conservation. En cas d'utilisation de sulfites, ceux-ci doivent impérativement être mentionnés sur l'étiquetage en tant qu'allergènes. L'utilisation d'additifs non autorisés ou le dépassement des limites maximales autorisées peuvent entraîner le rejet des marchandises aux frontières ou le rappel des produits. Au cours des 3 dernières années, le [Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux](#) (RASFF) a signalé 3 retraits du marché de mangues séchées en raison d'une teneur en sulfites non déclarée et excessivement élevée.

Les autres ingrédients doivent également figurer sur la liste des ingrédients, s'ils sont utilisés. Cela inclut les agents de fluidité (tels que la farine de riz), ainsi que le sucre ou les jus concentrés si les mangues séchées ont été infusées avec des édulcorants.

Vérifiez les teneurs en hydrocarbures d'huiles minérales

Les hydrocarbures saturés d'huiles minérales (MOSH) et les hydrocarbures aromatiques d'huiles minérales (MOAH) sont des contaminants susceptibles de nuire à la santé humaine. Bien qu'aucune limite officielle n'ait encore été fixée à l'échelle européenne, leur adoption est imminente. La teneur maximale en MOAH proposée pour les mangues séchées est de 2 mg/kg. L'Allemagne a déjà fixé une [limite de référence](#) de 4 mg/kg, laquelle fait l'objet de contrôles réguliers.

Suivez les règles d'étiquetage

L'étiquetage en vrac doit utiliser un système de codage spécifique pour chaque lot. L'étiquetage doit indiquer le nom du produit, le cultivar de mangue, le pays d'origine, l'adresse du transformateur, le taux d'humidité, le type de coupe, le code de lot, le poids net et la durée de conservation. En outre, les avertissements relatifs aux allergènes doivent être visibles sur les emballages en vrac. Des détails supplémentaires peuvent être fournis dans les documents d'accompagnement de l'emballage en vrac.

En ce qui concerne l'emballage au détail, l'étiquetage des produits doit être conforme au [Règlement de l'Union européenne concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires](#). Ce règlement définit l'étiquetage nutritionnel, l'étiquetage de l'origine, l'indication de l'origine, l'étiquetage des allergènes ainsi que la taille de police minimale pour les mentions obligatoires.

Conformez-vous aux exigences législatives en matière de durabilité

Certaines des lois et législations européennes les plus pertinentes en matière de durabilité environnementale et sociale sont incorporées dans le [Pacte vert pour l'Europe](#) (PVE). Le PVE comprend des modifications législatives, assorties d'un calendrier indiquant leur date d'entrée en vigueur. Les législations spécifiques les plus pertinentes pour la mangue séchée sont les suivantes :

- [Règlement sur les aliments biologiques](#) (après octobre 2025) ;.
- [Étiquetage de durabilité des produits alimentaires](#) (en cours de discussion) ;
- [Directive sur le devoir de diligence des entreprises en matière de durabilité \(CSDDD\)](#) (en vigueur) ;
- [Emballages et déchets d'emballages](#) (à partir de janvier 2030) ;.
- [Rapport sur la durabilité des entreprises \(CSRD\)](#) (à partir de 2027 pour l'exercice fiscal 2026 pour les PME cotées et sur une base volontaire pour les PME non cotées) ;.
- [Règlement de l'UE sur le travail forcé](#) (en vigueur depuis décembre 2024) ;.
- [Directive visant à donner aux consommateurs les moyens d'agir pour la transition écologique](#) : (en vigueur mais applicable à partir de septembre 2026).

Conseils :

- ✓ Respectez le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés](#) du Codex Alimentarius. Pour les mangues séchées, il est particulièrement important de contrôler l'apparition d'insectes et d'autres parasites.
- ✓ Pour en savoir plus sur les LMR, consultez le [site web de la Commission européenne sur les Limites Maximales de Résidus](#). Pour anticiper les changements, consultez les [révisions en cours des LMR dans l'Union européenne](#).
- ✓ Consultez les [conseils en matière d'étiquetage et d'emballage des denrées alimentaires](#) sur le portail Access2Markets de l'Union européenne.

Quelles sont les exigences supplémentaires souvent formulées par les acheteurs ?

Outre les exigences obligatoires, les normes de sécurité alimentaire, de qualité et de durabilité sont devenues tout aussi essentielles.

Exigences de qualité

Depuis janvier 2025, l'UE a commencé à appliquer officiellement le [règlement sur les normes de commercialisation](#) pour les fruits séchés et les fruits à coque. L'étiquette doit mentionner le pays d'origine unique. Il s'agit d'une mise à jour importante par rapport à la législation précédente, où il suffisait d'indiquer « UE » ou « hors UE ». La norme de base pour la mangue séchée est la norme [Commission économique des Nations unies pour l'Europe \(CEE-ONU\)](#).

Les exigences de qualité de base pour les mangues séchées sont les suivantes :

- **Tolérance aux défauts** – Les mangues séchées doivent être exemptes d'insectes, de moisissures, de dommages et d'imperfections. Selon ces critères de tolérance, elles sont classées en 3 catégories : « Extra », « Classe 1 » ou « Classe 2 ».
- **Teneur en humidité** - N'excédant pas 15 % pour les mangues séchées non traitées. Une teneur en humidité allant jusqu'à 35 % est autorisée pour les mangues séchées traitées avec des conservateurs ou pasteurisées.
- **Style de découpe et calibre** - Les tranches de mangue sont généralement classées par taille, en 3 catégories : 2 - 4 cm, 3 - 6 cm et 6 - 9 cm. Les mangues séchées sucrées (courantes en Thaïlande et

aux Philippines) peuvent être coupées en deux ou disposées sous forme de fleur dans l'emballage de vente au détail.

- **Paramètres chimiques** – Le paramètre le plus important est l'activité de l'eau, qui doit être inférieure à 0,65.
- **Caractéristiques organoleptiques** – Évaluation basée sur : la couleur, le goût, l'arôme et la texture.

Certification de sécurité alimentaire

Bien que la certification de la sécurité alimentaire ne soit pas obligatoire au sens strict de la législation européenne, elle est devenue une exigence incontournable pour la quasi-totalité des importateurs européens de denrées alimentaires. La plupart des importateurs européens établis refuseront de travailler avec vous si vous ne pouvez pas fournir un certificat de sécurité alimentaire.

La majorité des acheteurs européens exigent des certifications reconnues par la [Global Food Safety Initiative](#) (GFSI). Pour la mangue séchée, les programmes de certification les plus courants, tous reconnus par la GFSI, sont les suivants :

- [International Featured Standards](#) (IFS)
- [British Retail Consortium Global Standards](#) (BRCGS)
- [Food Safety System Certification](#) (FSSC 22000)

Investissez dans la durabilité

La demande de produits alimentaires issus de l'agriculture durable est en hausse en Europe. Pour aider les consommateurs à faire des choix plus écologiques, des systèmes d'étiquetage sont mis en place, tels que [Eco Score](#), [Eco Impact](#), [Planet Score](#) ou [Enviro Score](#). Parallèlement aux exigences liées à l'impact environnemental, on observe une demande croissante pour une chaîne d'approvisionnement plus transparente et équitable.

Une façon de démontrer votre engagement envers les agriculteurs et les travailleurs est d'obtenir des certifications telles que [Fairtrade](#), [Fair for Life](#) ou [Rainforest Alliance](#). La plupart des acheteurs européens apprécieront une preuve d'un audit social tel que SMETA ([SEDEX](#)) ou [BSCI](#) (amfori).

Respectez les conditions de livraison et de paiement

Les premières transactions utilisent souvent une Lettre de Crédit pour garantir la sécurité des deux parties. Une fois la confiance établie, de nombreux acheteurs européens privilégient des conditions de compte ouvert, par exemple à 30 jours après la date du connaissance (B/L) ou 30 jours après l'arrivée. Le paiement intégral sous 30 jours est tout à fait standard dans le commerce alimentaire en Europe occidentale. Les importateurs acceptent parfois des compromis, comme une petite remise pour paiement anticipé ou des conditions mixtes (10 % d'acompte, 90 % à 30 jours).

Exigences en matière d'emballage

Les mangues séchées doivent être emballées de manière à protéger correctement le produit. Le type d'emballage le plus courant consiste en des sacs ou des doublures en plastique placés dans des cartons de différentes tailles. Les produits emballés doivent être transportés sur des Euro-palettes (80 x120 cm) et acheminés par conteneurs. Un conteneur de 22 pieds peut contenir 1 600 cartons de 12,5 kg ou 2 000 cartons de 10 kg. Pour la vente au détail, la mangue séchée est généralement conditionnée dans des sachets refermables ou de simples contenants en plastique transparent.

Comprenez les exigences des chaînes de distribution

Il est très fréquent que les principales chaînes de distribution européennes aient des exigences plus strictes que les exigences légales. Discutez de ces exigences avec les acheteurs avant de vous engager, afin de vous assurer que vous pouvez y répondre. Par exemple, [Lidl exigera la certification IFS](#), alors que la plupart des détaillants britanniques demanderont la certification AA BRCGC. De nombreux distributeurs imposent des limites maximales de résidus (LMR) plus strictes ; pour plusieurs types de pesticides, une politique de « tolérance zéro » est attendue. En pratique, cela signifie que certaines chaînes de vente au détail exigent l'absence de tout résidu détectable de certains produits chimiques.

L'empreinte carbone des produits est de plus en plus souvent exigée par les détaillants européens. Par exemple, le géant néerlandais de la distribution Ahold Delhaize a déclaré que d'ici 2025, il demandera à tous ses fournisseurs de [déclarer leurs émissions de GES liées au Scope 3](#). Concrètement, cela signifie qu'un exportateur de mangues séchées pourrait être amené à fournir des données sur les émissions issues de la production agricole, de la transformation et du transport. La plupart des chaînes de vente au détail en Europe utilisent des systèmes d'étiquetage [nutritionnel](#) tels que [Nutri-Score](#), [Keyhole](#) ou [Traffic Light](#).

Conseils :

- ✓ Pour en savoir plus sur les [conditions de transport et de stockage](#) des fruits séchés, consultez le site web de Cargo Handbook.
- ✓ Pour rester informé et découvrir de nouvelles idées sur les bonnes pratiques durables, il est recommandé de suivre les [nouvelles sur le commerce durable](#) de l'Initiative pour le commerce durable (IDH).
- ✓ Pour en savoir plus sur les demandes croissantes du marché en matière de durabilité, veuillez

également lire [les Conseils pour passer au vert](#) du CBI et les [Conseils pour devenir un fournisseur socialement responsable](#).

Quelles sont les exigences pour les marchés de niche ?

Pour éviter la concurrence directe avec les principaux fournisseurs des grandes chaînes de distribution, il est stratégique d'explorer les opportunités au sein des segments biologiques, ethniques ou premium.

Envisagez une certification biologique

Pour commercialiser de la mangue en tant que produit biologique en Europe, celle-ci doit être cultivée selon des [méthodes de production biologique certifiées](#). Les installations de culture et de transformation doivent être contrôlées par un certificateur accrédité avant que les exportateurs puissent apposer le logo biologique de l'Union européenne sur l'emballage, ainsi que le logo du détenteur de la norme, par exemple [L'agriculture biologique](#) (AB) en France, [Bio Suisse](#) en Suisse ou [Naturland](#) en Allemagne.

Si vous envisagez de produire et d'exporter des mangues séchées biologiques vers l'Europe, notez que de nouvelles règles importantes sont entrées en vigueur qui pourraient avoir un impact sur votre activité. La [nouvelle réglementation à propos des produits biologiques de l'UE](#) est en vigueur depuis octobre 2025. Ce règlement s'accompagne de plus de 20 actes secondaires détaillant la production, le contrôle et le commerce des produits biologiques. Les points de vigilance incluent : Certains des actes essentiels à connaître concernent les [règles détaillées de production biologique](#), la [liste des substances autorisées](#) pour la protection des végétaux ainsi que les [règles relatives aux exigences en matière de documentation](#) pour les importations.

Pensez à obtenir une certification ethnique

Les lois alimentaires islamiques (Halal) et juives (Casher) imposent des restrictions alimentaires spécifiques. Si vous souhaitez vous concentrer sur les marchés de niche ethniques juifs ou islamiques, envisagez de mettre en œuvre des systèmes de certification [Halal](#) ou [Kosher](#).

Le Halal était l'un des [thèmes clés](#) du salon ANUGA 2025. Au cours des cinq dernières années, les mentions « Halal » sur les produits ont progressé de 8 % par an. Selon un rapport publié en août 2023, la part de la communauté musulmane au sein de la population européenne devrait progresser, passant de 4,9 % actuellement à plus de 7 % d'ici 2050.

Conseils :

- ✓ Consultez les [supports de formation sur la nouvelle réglementation biologique](#) (élaborés dans le cadre du projet « Alliance pour la qualité des produits en Afrique ») afin de mieux respecter les nouvelles règles.
- ✓ Consultez la [base de données « Sustainability Map »](#) pour obtenir des informations sur un large éventail de marques et de normes en matière de développement durable.

2. Par quels canaux pouvez-vous importer des mangues séchées sur le marché européen ?

En Europe, les mangues séchées sont consommées comme en-cas et utilisées comme ingrédients dans l'industrie agroalimentaire. Environ 80 à 90 % du total des mangues séchées importées en Europe sont reconditionnées et vendues comme en-cas dans le commerce de détail. Les 10 à 20 % restants sont utilisés comme ingrédients dans l'industrie agroalimentaire et dans le secteur de la restauration.

Comment le marché final est-il segmenté ?

Figure 1 : Segments de marché finaux pour les mangues séchées en Europe



Source : [Autentika Global](#)

Segment des en-cas

Près de 80 % de la mangue séchée importée en Europe est consommée comme en-cas. La consommation de mangues séchées en tant qu'en-cas est portée par la demande croissante des consommateurs pour des en-cas à la fois sains et savoureux. Selon Grand View Research, le marché européen du snacking sain devrait connaître un [taux de croissance annuel de 6,2 %](#) sur la période 2024-2030. Cette croissance est due à la forte prévalence de l'obésité et des maladies liées au mode de vie, ce qui incite les individus à adopter des habitudes alimentaires plus saines. Il existe une forte demande pour des en-cas moins caloriques, moins sucrés, contenant des ingrédients plus sains et offrant des avantages fonctionnels.

Le segment des snacks est principalement dominé par des entreprises de conditionnement qui réemballent et commercialisent sous leur propre marque des mangues séchées importées en vrac. Nombre d'entre elles produisent sous marques de distributeur pour les chaînes de distribution européennes. Le marché est concentré et un nombre relativement restreint d'entreprises par pays approvisionne l'essentiel du segment des en-cas en Europe. Pour des exemples de marques de mangues séchées leaders en Europe, consultez la [partie Analyse de marché](#) de cette étude.

Les mentions « sans sucres ajoutés » et « sans conservateurs » sont les principaux leviers d'achat. La mangue séchée est plébiscitée pour sa saveur exotique attractive, son bon équilibre sucre/acidité, ainsi que son apport en minéraux, vitamines, phytonutriments et fibres. Les consommateurs cherchant à satisfaire une envie de sucre perçoivent les fruits tropicaux (même infusés au sucre) comme une alternative « moins nocive » que le chocolat ou les en-cas sucrés.

Segment des ingrédients (segment de la transformation alimentaire)

Le segment de la transformation alimentaire est plus restreint, principalement en raison du prix relativement élevé de la mangue séchée par rapport aux autres fruits séchés. La demande provient essentiellement de deux secteurs :

- **Le secteur des céréales pour le petit-déjeuner** est un utilisateur majeur de mangues infusées au sucre ou confites. Celles-ci sont intégrées aux mélanges de céréales sous forme de lamelles, de dés ou de morceaux broyés.
- **Le secteur de la confiserie** utilise principalement des morceaux de mangue séchée pour élaborer des en-cas sucrés. On observe une multiplication de nouveaux produits utilisant des tranches de mangue partiellement ou totalement enrobées de chocolat. Les morceaux de mangue lyophilisés sont également utilisés comme morceaux croustillants dans certains produits de confiserie.
- **Le secteur de la boulangerie** utilise des morceaux de mangue séchée dans les muffins, les tartes, les biscuits et les gâteaux. Cette industrie reste un utilisateur important de cubes de mangue confite. De nombreuses spécialités européennes à base de fruits séchés peuvent être revisitées avec de la mangue, à l'instar de la version tropicale du [Panettone, le célèbre gâteau de Noël italien](#).
- **Les barres aux fruits** sont de plus en plus souvent proposées dans de nombreuses variétés. Les barres de fruits biologiques connaissent une croissance soutenue (surtout en Allemagne). Dans certaines barres aux fruits, la mangue naturellement séchée est utilisée comme ingrédient principal, tandis que d'autres barres se composent principalement de purée de fruits déshydratés.
- **L'industrie laitière** utilise la mangue séchée comme ingrédient dans les préparations de fruits pour les glaces, les smoothies et les yaourts aux fruits. Elle est utilisée pour aromatiser les fromages, tels que le [Stilton à la mangue](#) ou le [Wensleydale à la mangue](#).

Figure 2 : Fromage Wensleydale à la mangue séchée



Source : [Wensleydale à la mangue et au gingembre](#) par [nigelpentland](#) pour Open Food Facts sous licence [CC BY-SA 3.0](#)

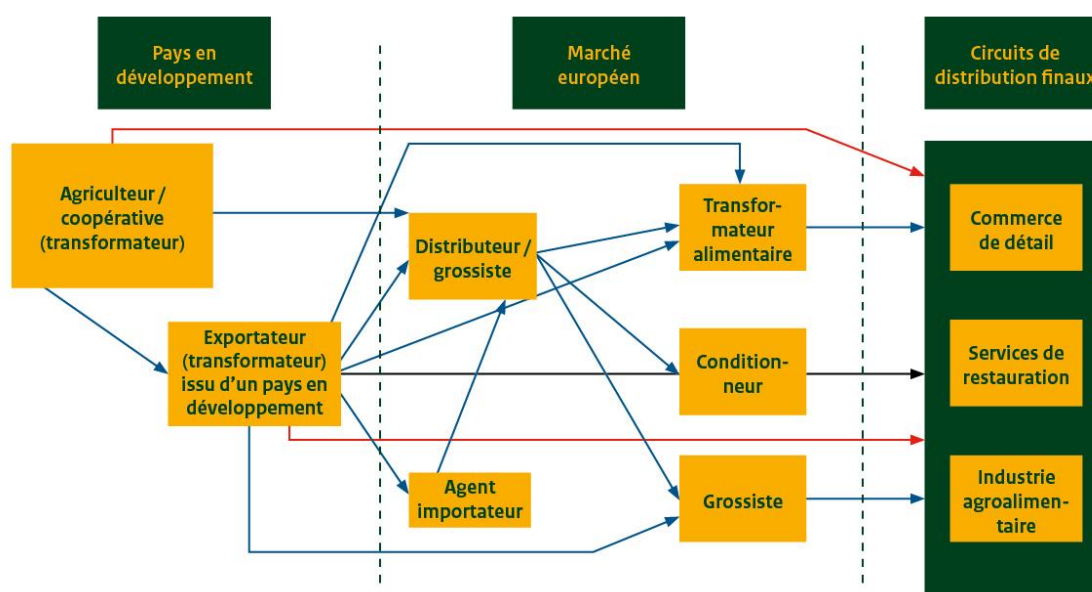
Conseils :

- ✓ Consultez des publications professionnelles telles que [SF&WB](#), [Confectionery News](#) et [Bakery & Snacks](#).
- ✓ Recherchez dans la liste des exposants du salon spécialisé [Fi Europe](#), des acheteurs potentiels pour vos mangues séchées dans le segment des ingrédients alimentaires.
- ✓ Visitez ou exposez à l'[ISM Cologne](#), un salon européen de premier plan pour les sucreries

Par quels canaux la mangue séchée arrive-t-elle sur le marché final ?

Le canal de distribution le plus important pour la mangue séchée en Europe est représenté par les importateurs spécialisés en fruits séchés. Il existe également plusieurs canaux alternatifs, tels que les agents, les transformateurs de produits alimentaires ou les entreprises de restauration.

Figure 3 : Canaux de distribution de la mangue séchée sur le marché européen



Source : [Autentika Global](#)

Importateurs / grossistes

Dans la plupart des cas, les importateurs agissent en tant que grossistes. Les producteurs vendent très souvent la mangue séchée à des entreprises de conditionnement qui se chargent de l'emballage pour la vente au détail. Certains importateurs disposent également de leurs propres équipements de transformation et d'emballage, ce qui leur permet d'approvisionner directement les circuits de vente au détail et de restauration. Toutefois, de nombreuses marques de fruits séchés importent directement de la mangue séchée. Ces importateurs possèdent généralement une excellente connaissance du marché européen et suivent de près l'évolution de la situation dans les pays producteurs. Ils constituent donc vos interlocuteurs privilégiés, car ils peuvent vous fournir des informations en temps réel sur les évolutions du marché ainsi que des conseils pratiques pour vos exportations.

La position des importateurs et des fabricants de produits alimentaires est actuellement sous la pression de la grande distribution. Les exigences accrues du secteur de la vente au détail dictent la dynamique de la chaîne d'approvisionnement, du haut vers le bas. Cette pression se traduit par une baisse des prix, mais aussi par des aspects de valeur ajoutée tels que les produits certifiés « durables », « naturels », « biologiques » ou « commerce équitable ».

Les principaux importateurs/grossistes allemands de fruits tropicaux séchés sont [Heinrich Brüning](#) et [Zieler & Co.](#) [J.O. Sims](#) est un importateur et distributeur de mangues séchées basé au Royaume-Uni. Le danois, [Berrifine](#), est une entreprise familiale de négoce, de transformation et d'importation de mangues séchées. L'entreprise italienne [Blife](#) est spécialisée dans le commerce et la vente en gros de mangues séchées du Burkina Faso. La société néerlandaise [Berrico Food Company](#) est également présente sur le marché des mangues séchées.

Entreprises de conditionnement

Pour les nouveaux fournisseurs, le défi majeur consiste à établir des relations à long terme avec des emballeurs de fruits séchés de renommée mondiale. En effet, ces derniers collaborent généralement déjà avec un réseau de fournisseurs sélectionnés. La mangue séchée étant encore perçue comme un produit non essentiel par de nombreux consommateurs européens, la compétitivité des prix sera un levier déterminant pour instaurer de nouveaux partenariats.

Agents / courtiers

Les agents interviennent en tant que sociétés indépendantes négociant pour le compte de leurs clients, servant d'intermédiaires entre les acheteurs et les vendeurs. En règle générale, ils facturent des commissions de 2 à 4 % du prix de vente pour leurs services d'intermédiation. Pour la plupart des fournisseurs des pays en développement, participer aux procédures d'appels d'offres exigeantes des marques de distributeurs (MDD) représente un défi complexe. Pour ces services, certains agents, en coopération avec leurs fournisseurs de mangues séchées, participent aux procédures d'achat mises en place par les chaînes de distribution.

Parmi les exemples d'agents de mangue séchée sur les marchés européens, on peut citer [Kenkko](#) (Royaume-Uni), [Belfrudis](#) (Belgique), [MW Nuts](#) (Allemagne), [Cardassilaris Family](#) (Grèce) et [QFN Trading & Agency](#) (Pays-Bas).

Vente au détail

Les détaillants achètent rarement directement aux exportateurs des pays en développement. Le secteur connaît actuellement une polarisation marquée entre les enseignes de hard-discount et les segments haut de gamme. Jusqu'à récemment, la mangue séchée naturellement était principalement l'apanage des segments de luxe. Aujourd'hui, elle est disponible chez plusieurs grands discounters européens (comme la gamme « Simply Nature » chez ALDI ou « Alesto » chez Lidl pour la mangue et l'ananas séchés).

Services de restauration

Le circuit de la restauration (hôtels, restaurants et traiteurs) est généralement approvisionné par des importateurs spécialisés (grossistes). Ce segment requiert souvent des conditionnements spécifiques (sachets de 1 à 5 kg), se distinguant ainsi des formats de vente en gros ou des emballages destinés aux particuliers. À l'heure actuelle, la mangue séchée n'est pas encore un produit phare de ce canal de distribution.

Conseils :

- ✓ Consultez la [liste des membres](#) de la Fédération européenne du commerce des fruits séchés et des fruits à coque comestibles (FRUCOM) pour y trouver des acheteurs de différents canaux et segments.
- ✓ Suivez l'évolution du marché des en-cas en consultant la [section des actualités](#) de l'European Snack Association.

Quel est le canal de distribution le plus intéressant pour vous ?

Pour les exportateurs, les importateurs spécialisés demeurent les interlocuteurs privilégiés pour pénétrer le marché européen. Ce canal est particulièrement recommandé pour les nouveaux fournisseurs. En effet, approvisionner directement les grandes marques ou le secteur de la vente au détail est extrêmement exigeant et nécessite des investissements lourds, tant sur le plan logistique que sur celui du contrôle qualité. Pour les producteurs compétitifs et bien équipés, la production sous marque de distributeur est une option envisageable. Pour garantir un contrôle total sur le processus de transformation, il est souvent plus aisé de réaliser le conditionnement final pour le segment du snacking directement sur le territoire européen.

Conseil :

- ✓ Examinez les listes d'exposants des grandes foires commerciales, telles que [ANUGA](#), [SIAL](#), [Biofach](#) (produits biologiques) ou [PLMA](#), afin d'identifier des acheteurs potentiels pour votre mangue séchée.

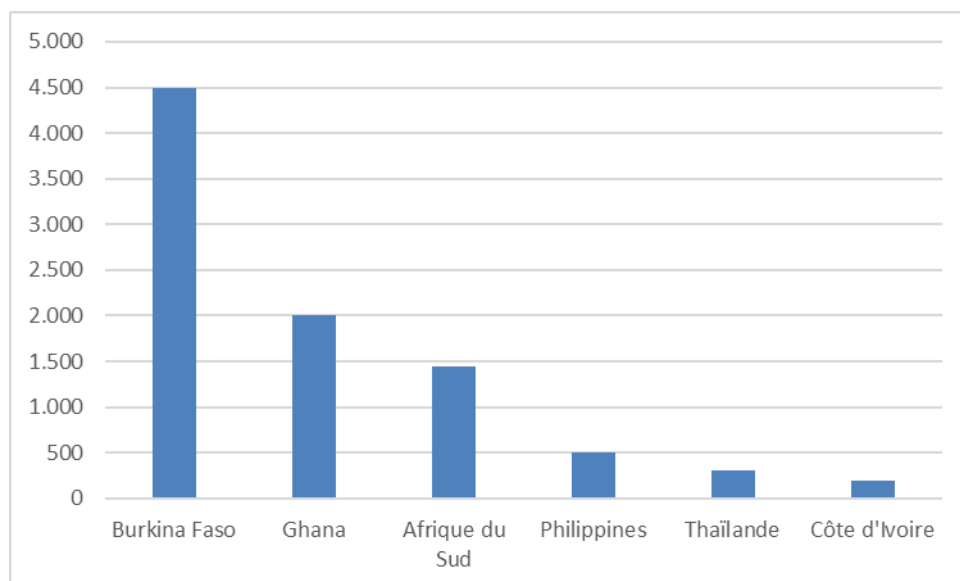
3. Quelle est la concurrence à laquelle vous êtes confrontés sur le marché européen de la mangue séchée ?

Le marché européen de la mangue séchée est caractérisé par une forte concentration, l'Afrique de l'Ouest s'imposant comme la principale zone d'approvisionnement. Par ailleurs, le produit fait face à la concurrence indirecte de produits de substitution tels que la mangue fraîche et d'autres variétés de fruits séchés.

Avec quels pays êtes-vous en concurrence ?

Le commerce des mangues fraîches conserve une dimension essentiellement régionale, tandis que le marché de la mangue séchée s'inscrit dans une dynamique résolument mondiale. Le marché européen de la mangue séchée est principalement approvisionné par le Burkina Faso, l'Afrique du Sud, le Ghana et la Côte d'Ivoire. Selon un rapport de l'ITC (Centre du commerce international) publié en 2022, [le Burkina Faso et le Ghana se sont imposés comme des hubs majeurs pour la transformation de ce produit](#). Les autres principaux concurrents sont les Philippines, la Thaïlande, le Mexique et le Pérou. On note également l'émergence de nouveaux fournisseurs tels que l'Équateur, le Mali, le Mozambique (représenté par la société [Afrifruta](#)), le Sénégal, le Kenya, l'Inde et le Pakistan.

Figure 4 : Principaux fournisseurs de mangue séchée en Europe en 2024 (estimation)



Source : [Autentika Global](#), sur la base des estimations du secteur

Le Burkina Faso, un fournisseur de mangues séchées biologiques

La production nationale de mangue séchée au Burkina Faso demeure fluctuante, car elle est étroitement liée aux conditions climatiques et au volume des récoltes de fruits frais. Bien qu'il n'existe pas de statistiques nationales exhaustives, les estimations partagées lors de la 3^e édition du [Mango Show](#) (juillet 2024), indiquent que le Burkina Faso a produit plus de 3 500 tonnes de mangues séchées en 2023. Des sources industrielles récentes font état d'une progression constante. À court terme, les volumes transformés devraient franchir la barre des 5 000 tonnes. La quasi-totalité de la production est destinée aux marchés extérieurs, la consommation locale restant marginale.

Les acteurs de la filière sont regroupés au sein de l'[Association Interprofessionnelle de la Mangue du Burkina](#) (APROMA-B), qui fédère les organisations clés des trois segments de la chaîne de valeur : UNPM-B (production), PTRAMAB (transformation) et APEMAB (commercialisation). Le gouvernement a autorisé APROMA-B à importer des biopesticides pour lutter contre la mouche des fruits. Pour 2024, selon les projections de l'APROMAB, le pays compte plus de [120 producteurs équipés d'unités de séchage](#), qui visent à porter la production à 5 130 tonnes de mangue séchée et à 6 150 tonnes de purée de mangue.

La plupart des mangues séchées au Burkina Faso proviennent de petits vergers de manguiers. La récolte a lieu d'avril à juin. Les variétés prédominantes comme la Brooks (très sucrée, acidité faible) et l'Amélie sont privilégiées pour leur forte teneur en sucre naturel. La région des Hauts-Bassins est le cœur névralgique du secteur, concentrant 70 % de la transformation au niveau national. Outre les transformateurs locaux, le secteur attire des capitaux étrangers. [Gebana Afrique](#) a été lancé en 2006, [Tradin Organic](#) a aidé à l'installation de séchoirs en 2016, tandis qu'HPW a obtenu le soutien de la [Netherlands Development Finance Company](#) (FMO) pour l'approvisionnement en mangues au Burkina Faso en 2023.

De nombreux transformateurs utilisent de simples séchoirs à tunnel (souvent à gaz ou hybride). Les transformateurs organisent généralement des groupements ou des coopératives d'agriculteurs pour l'approvisionnement. Les mangues sont pelées à la main, coupées en tranches et séchées à un taux d'humidité de 15 %. L'usage de sulfites est rare, la production étant majoritairement biologique. L'inconvénient est que les mangues séchées du Burkina sont souvent plus foncées et moins uniformément brillantes que les produits ayant été traités au soufre. Cependant, la qualité s'améliore constamment et les transformateurs évitent le brunissement en améliorant le contrôle du processus et en utilisant des mangues à la chair jaune vif.

Le Burkina Faso se positionne comme un fournisseur durable et axé sur la communauté. Les exportateurs mettent en avant l'impact social (emploi des femmes) et la qualité naturelle « sans sucre ajouté ». Les acheteurs européens reconnaissent le Burkina Faso comme une source fiable de mangues séchées biologiques dotée d'une histoire d'origine séduisante. En fait, la plupart des mangues séchées du Burkina Faso sont biologiques et 13 transformateurs en 2025 étaient également certifiés Fairtrade (Commerce Équitable). Les acheteurs notent également que les fournisseurs du Burkina Faso améliorent la cohérence et l'uniformité de leurs produits. L'Allemagne, les Pays-Bas et la France sont les trois principaux marchés cibles pour les mangues séchées de ce pays.

Le Ghana, un fournisseur de mangues séchées en pleine expansion

Le Ghana figure parmi les 3 plus grands fournisseurs de mangues séchées en Europe et est un leader pour les ananas séchés naturellement. Les exportations de mangues séchées du Ghana vers l'Europe sont estimées à plus de 2 000 tonnes. La principale variété utilisée pour le séchage est la Keitt. La production est très

concentrée, avec seulement 3 grands producteurs représentant plus de 90 % des exportations nationales de mangues séchées. Le reste de la production est le fait de petits et moyens transformateurs.

La saison de récolte des mangues atteint son apogée entre mai et juillet. Le Ghana est confronté au défi de la disponibilité de mangues fraîches d'une qualité adaptée au séchage. Pour prolonger la transformation tout au long de l'année, les grandes entreprises importent ou s'approvisionnent en mangues de la Côte d'Ivoire et du Burkina Faso pendant la saison morte. Le secteur est continuellement soutenu par des projets de développement internationaux, notamment [le projet de fruits séchés du CBI](#).

L'approvisionnement est organisé via des programmes de production contractuelle : certains exportateurs passent des contrats avec des coopératives de producteurs, tandis que d'autres transformateurs achètent les fruits directement ou via des agrégateurs. Plus de 95 % des mangues séchées exportées sont produites de façon conventionnelle (souvent traitées aux sulfites), tandis que la production biologique est encore dans sa phase initiale, avec seulement quelques conteneurs exportés en 2024. Le Ghana s'est forgé une réputation de qualité constante. Grâce aux investissements d'HPW, le pays est capable de répondre aux exigences des marques de distributeurs et les entreprises qui investissent dans les certifications.

L'Afrique du Sud, le pionnier de la production de mangues séchées en Afrique.

L'Afrique du Sud a séché plus de [10 000 tonnes de mangues fraîches](#) en 2024, soit une baisse de 4 000 tonnes par rapport à la campagne 2023. En raison de l'augmentation des coûts de production, les transformateurs sud-africains investissent désormais au Burkina Faso et dans d'autres pays producteurs de mangues. L'Afrique du Sud est un exportateur de mangues séchées de longue date vers l'Europe, avec une bonne réputation pour ses tranches jaune vif et de haute qualité.

L'Afrique du Sud a été le principal producteur de mangues séchées en Afrique pendant de nombreuses années. Les producteurs de mangues d'Afrique du Sud sont représentés par la South Africa's Mango Growers' Association ([SAMGA](#)). La SAMGA tient à jour la [liste des transformateurs de mangues](#) dans le pays. Les mangues séchées d'Afrique du Sud sont généralement produites de manière conventionnelle avec des sulfites pour préserver la couleur. Outre l'exportation de tranches de mangue séchée, les producteurs sud-africains font preuve d'innovation et produisent une gamme d'en-cas sucrés à partir de mangues séchées, tels que des cubes de mangue, des rouleaux et des en-cas mélangés à d'autres fruits séchés.

Les régions productrices de mangues d'Afrique du Sud sont principalement situées dans le nord-est du pays, le Limpopo étant la première région productrice, suivie de Mpumalanga. Plusieurs cultivars de mangues sont cultivés en Afrique du Sud, mais les variétés Kent, Keitt et Tommy Atkins sont principalement utilisées pour le séchage.

Les Philippines, un fournisseur émergent

Les Philippines ont produit 786 000 tonnes de mangues fraîches en 2023, selon la [Philippines Statistics Authority](#). Elles répondent à environ 10 % de la demande mondiale. Les Philippines comptent 7 millions de manguiers. La plupart des transformateurs de mangues séchées sont basés à Cebu. Les mangues séchées sont le produit d'exportation de mangues le plus précieux des Philippines. On estime qu'en 2024, les Philippines ont exporté plus de 9 000 tonnes de mangues séchées, mais cette estimation inclut également les mangues séchées sucrées. Les exportations de mangues séchées naturelles des Philippines vers l'Europe en 2024 sont estimées à environ 300 tonnes.

Environ [85 % de la production locale totale de mangues séchées](#) est exportée vers des marchés clés, tels que les États-Unis, la Chine, le Japon, la Corée du Sud et d'autres pays de l'Asie-Pacifique. Les exportations vers les États-Unis ont atteint plus de 3 000 tonnes en 2020. Les États-Unis et l'Europe ont changé leurs positions en tant que destination d'exportations de mangues séchées la plus importante pour les mangues cultivées aux Philippines. Les Philippines produisent de grandes quantités de mangues séchées sucrées qui sont principalement exportées vers d'autres pays asiatiques.

La variété de mangue Carabao (également appelée mangue de Manille) est la plus importante pour l'industrie, car elle est sucrée et aromatique, ce qui produit une saveur distinctive de mangue séchée. Les saisons de récolte varient d'une île à l'autre, mais d'une manière générale, la période de mars à juin est la haute saison à Cebu et Mindanao.

Avec quelles entreprises êtes-vous en compétition ?

Certaines des grandes entreprises de transformation de fruits séchés en Afrique sont le résultat d'investissements de sociétés ou d'organisations européennes. Contrairement à la situation en Asie et en Amérique du Sud, où les industries de fruits séchés sont principalement établies par des investisseurs locaux. Vous trouverez ci-dessous un aperçu rapide de certaines des principales sociétés par pays fournisseur.

Timini

[Timini](#) est actuellement le plus grand producteur de mangues séchées au Burkina Faso. Timini est une coentreprise créée en 2014 par l'entreprise locale Fruiteq et les entreprises sud-africaines MPAK Pty et Westfalia. Ils ont la capacité de produire 2 000 tonnes de mangues séchées par an. Ils sont certifiés BRCGS, biologiques et Fairtrade.

D'autres transformateurs et exportateurs de mangues séchées notables, établis localement, incluent Fantic, Ranch Koba, Association Wouol, AgroBurkina, Sanle Sechage, [Mango-So](#), [Burkinature](#) et [Fruiteq](#).

HPW

La plus grande part de la production et de l'exportation de mangues séchées au Ghana est organisée par la société suisse [HPW](#). Sa filiale locale est l'usine HPW Fresh & Dry Ghana, certifiée BRC, le plus grand transformateur de mangues et d'ananas au Ghana, et un fournisseur majeur de mangues séchées pour l'Europe. HPW transforme 25 000 tonnes de fruits frais par an, exporte 2 500 tonnes de fruits séchés (principalement des mangues et des ananas) et emploie 1 500 personnes. HPW a rejoint le SIFAV et a créé une [Initiative spéciale sur la production d'ananas au Ghana](#).

Les autres fournisseurs notables sont [Bomarts Farms](#), [Agropal West Africa](#), [Pure & Just](#), [Integrated Tamale Company](#) et [Groital](#).

Westfalia Fruit

[Westfalia Fruit](#) est le plus grand producteur de mangues séchées en Afrique du Sud. Westfalia a établi son propre réseau de filiales à travers le monde, notamment au Royaume-Uni, aux Pays-Bas, en Autriche, au Portugal et en France. Pour augmenter et sécuriser sa production, Westfalia a également investi dans des installations de transformation en Afrique de l'Ouest, comme Timini au Burkina Faso. Les installations de transformation des mangues séchées de Westfalia sont certifiées BRCGS. Elles produisent des mangues séchées de façon conventionnelle, principalement emballées et exportées en vrac.

Parmi les autres producteurs sud-africains de mangues séchées figurent [Cape Dried Fruit Packers](#), [Taste Africa Foods](#), [Cecilia's Farm](#), Bavaria Fruit Estate, [BAOBAB Value Adding](#) (partie de Blydevallei) et [Cape Mango](#).

Profood International

[Profood International](#) est le plus grand producteur de mangues séchées d'Asie. Depuis sa création en 1978, l'entreprise est devenue le plus grand transformateur de fruits séchés du pays, célèbre pour sa marque « Philippine Brand » de mangues séchées. Profood exploite un grand complexe industriel moderne à Cebu et des installations supplémentaires à Davao. Elle produit non seulement des mangues séchées, mais aussi des purées, des jus et d'autres produits à base de fruits. Rien que pour les mangues séchées, Profood transforme chaque saison un énorme volume de mangues Carabao. La capacité se chiffre en dizaines de milliers de tonnes de fruits frais.

Profood est certifiée BRCGC et répond aux normes de la FDA américaine et à d'autres normes internationales. Des certifications telles que Kosher et Halal sont également maintenues. Historiquement, Profood ne se concentrait pas sur la production biologique, bien qu'elle ait développé une gamme bio et obtenu la certification biologique.

Conseils :

- ✓ Visitez le site web de la South African Mango Growers Association (SAMGA) pour trouver des [transformateurs de mangues](#).
- ✓ Consultez [l'analyse coûts-marges de la WACOMP](#) sur la production de mangues séchées au Ghana pour comprendre la concurrence.

Avec quels produits êtes-vous en compétition ?

Les principaux concurrents de la mangue séchée sont les autres fruits séchés et la mangue fraîche. Les consommateurs européens sont devenus de plus en plus soucieux de leur santé et privilégient un régime alimentaire sain avec une consommation accrue de fruits et légumes frais. Cette tendance peut influencer la consommation de mangues séchées, surtout si elles sont traitées avec des colorants artificiels, ou si elles contiennent des sucres ajoutés ou des conservateurs.

La mangue séchée affiche un prix nettement plus élevé que la plupart des autres fruits séchés sur le marché européen. Pour les producteurs de mangues séchées, il n'est pas facile de réduire les coûts de production car, selon certaines estimations, il faut 10 à 12 kg de mangues fraîches pour produire 1 kg de mangues séchées.

Conseil :

- ✓ Lisez [l'étude sur la mangue fraîche](#) du CBI afin de mieux appréhender la concurrence dans le secteur des fruits frais.

4. Quels sont les prix de la mangue séchée ?

Le calcul des marges sur la base des prix de détail finaux des mangues séchées ne donne qu'un aperçu très général de la structure des prix. Le prix CAF (Coût, Assurance et Fret) est estimé représenter environ 25 à 30 % du prix de détail des mangues séchées. Les prix de marché final les plus courants en Europe varient de 20 €/kg à 35 €/kg. Si les mangues séchées sont utilisées comme ingrédient, il est encore plus compliqué d'estimer la valeur ajoutée, en raison du nombre d'ingrédients différents.

Les prix FOB des mangues séchées naturelles se situent généralement entre 8 et 12 € le kilo, tandis que le prix de la plupart des fruits séchés infusés au sucre en provenance de Thaïlande se situe entre 3 USD/kg et 5 USD/kg.

Les mangues séchées des Philippines et d'Amérique du Sud (Mexique, Pérou et Équateur) sont généralement plus chères que les mangues séchées d'Afrique. Selon l'origine et la qualité, les prix des mangues séchées africaines diffèrent considérablement. Par exemple, les mangues séchées d'Afrique du Sud sont généralement plus chères que celles du Burkina Faso.

Tableau 3 : Décomposition du prix de détail de la mangue séchée

Étapes du processus d'exportation	Type de prix	Décomposition du prix	Exemple (€/kg)
Production de fruits ou légumes	Prix de la matière première (prix agriculteur)	5 %	1,6
Manipulation, séchage, emballage et vente de produits en vrac	Prix FOB ou FCA	27 %	8
Expédition	Prix CAF	28 %	8,5
Importation, manutention, stockage et vente en gros en vrac	Prix de gros (TVA incluse)	50 %	15
Conditionnement au détail, manutention et vente	Prix de détail (pour un emballage moyen de 250 g)	100 % (prix de détail affiché en magasin)	30

Source : [Autentika Global](#), 2025

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

Veillez consulter notre [clause de non-responsabilité concernant les informations sur le marché](#).



« Le marché de la mangue séchée repose principalement sur les relations interpersonnelles. Certaines entreprises peuvent développer de bonnes relations avec les acheteurs de produits biologiques, tandis que d'autres privilégient les acheteurs de produits conventionnels. Cela peut dépendre de la manière dont vous lancez votre entreprise de séchage et l'emplacement de vos contacts. Si vous pouvez produire du biologique et obtenir la certification, cela peut constituer un avantage, mais sachez que ce processus n'est pas bon marché. »

Ties Minnen

Associé gérant de [Gedroogdemango.nl](#) (exploité par [Mango Impact](#)) et [Afrifruta](#)

« Si vous ne maîtrisez pas votre approvisionnement ou si vous ne savez pas à qui vous achetez, la mangue que vous recevez pourrait être contaminée par des pesticides, par exemple. D'autres formes de contamination des produits pourraient résulter de problèmes liés à l'hygiène des travailleurs. Par exemple, toutes les personnes qui manipulent le produit doivent se laver les mains pour éviter toute contamination. »

Ties Minnen

Associé gérant de [Gedroogdemango.nl](#) (exploité par [Mango Impact](#)) et [Afrifruta](#)