

# 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. Les mangues séchées sont considérées comme un substitut sain et savoureux aux en-cas sucrés. En 2024, les importations européennes ont atteint environ 9 000 tonnes. Autrefois produit de niche, la mangue séchée est désormais présente dans les supermarchés grand public du Royaume-Uni, d'Allemagne, de France, des Pays-Bas, d'Espagne et d'Italie. On observe une forte demande pour des tranches biologiques, sans sulfites et issues du commerce 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 accroissent considérablement les opportunités sur les marchés européens.

## Le potentiel du marché européen pour la mangue séchée

À moyen et long terme, le marché européen de la mangue séchée devrait connaître une croissance stable en volume de 3 à 5 % par an. Cette croissance est probablement due à l'évolution des habitudes de consommation des Européens, notamment à la demande croissante d'en-cas plus sains et à la réduction d'en-cas très sucrés. Le Royaume-Uni, l'Allemagne, la France, les Pays-Bas, l'Espagne et l'Italie offrent les meilleures opportunités aux fournisseurs des pays en développement.

### 1. Description produit

La mangue séchée est un produit préparé à partir des fruits sains et mûrs de l'espèce *Mangifera indica*, transformés par séchage. La mangue étant un fruit périssable récolté de manière saisonnière, son approvisionnement varie tout au long de l'année. Cela signifie donc que les fournisseurs de mangues séchées doivent planifier soigneusement la saison de séchage afin de maximiser leurs capacités de traitement au cours d'une période de récolte relativement courte.

Il faut entre 12 et 15 kg de mangues fraîches pour produire 1 kg de mangues séchées, bien que certaines estimations indiquent un taux de conversion plus proche de 10 %. Il existe de nombreux types de méthodes de séchage, mais les principaux fournisseurs utilisent généralement des [tunnels de séchage](#). Ces derniers utilisent la circulation d'air chaud pour déshydrater les fruits frais. Une autre méthode, plus coûteuse, mais plus facile à contrôler, consiste à chauffer l'air directement à l'aide de brûleurs à gaz.

Les autres méthodes de séchage comprennent le séchage au soleil, les séchoirs électriques, la lyophilisation, le séchage osmotique et l'atomisation (pour la pulpe de mangue). Bien que le séchage solaire soit souvent promu comme une solution écologique, il n'est pas recommandé pour la mangue à l'échelle industrielle, faute de solutions adaptées aux gros volumes et aux exigences de qualité. Alors que les séchoirs par lots produits en Afrique du Sud sont actuellement les plus utilisés en Afrique, les séchoirs en continu d'Europe et des États-Unis pourraient constituer une alternative prometteuse en raison de leur plus grande efficacité.

Selon les spécifications du produit, la mangue séchée peut généralement être produite sous forme naturelle ou sucrée. Ces catégories contiennent des sous-catégories supplémentaires telles que le type de découpe (cubes, tranches, joues, etc.), l'utilisation de conservateurs (sulfites) et la méthode de transformation.

- **Les mangues séchées au naturel (séchées à l'air)** sont produites sans ajout de sucre. Ce type de produit n'est actuellement consommé que sous forme d'en-cas en Europe. La mangue séchée à l'air est souvent produite avec l'ajout de sulfites. Les sulfites sont utilisés comme conservateurs pour prolonger la durée de conservation et conserver la couleur jaune vif du fruit. Dans le cas d'une production biologique, l'usage des sulfites est interdit. Aujourd'hui, les consommateurs cherchent de plus en plus à éviter ces additifs. Cette étude se concentre sur les mangues séchées de façon naturelle.
- **Les mangues séchées sucrées** sont produites avec ajout de sucre. Elles ne sont pas vendues en Europe en grandes quantités. En Asie, c'est l'inverse : les mangues séchées sucrées représentant la majeure partie des ventes au détail. La quantité de sucre contenue dans les mangues séchées est généralement de l'ordre de 10 %. Ce produit ne doit pas être confondu avec les mangues confites dont les morceaux de fruits sont conservés par du sucre. Il s'agit d'un autre type de produit (fruits confits) avec une teneur en sucre de 50 à 70 %.
- **Les mangues lyophilisées** sont obtenues en congelant d'abord des morceaux de mangue coupés, puis en éliminant la glace par sublimation (passage direct de l'état solide à l'état gazeux) sous vide. Les mangues lyophilisées sont des produits très croustillants qui préservent la saveur et la forme de coupe d'origine. Cette étude mentionne les tendances de la lyophilisation, bien que ce ne soit pas son sujet principal.

Figure 1 : Morceaux de mangue séchée



Source : [Mangue séchée](#) par [kiliweb](#) pour Open Food Facts, sous licence [CC BY-SA 3.0](#).

La transformation des mangues séchées peut varier en fonction de la technologie de transformation utilisée, mais les étapes les plus courantes sont les suivantes :

1. **Réception des mangues fraîches et contrôle de la qualité** : la qualité des mangues séchées dépend de la qualité du fruit récolté. Seuls les fruits propres et mûrs, sans dommages ni défauts, doivent être utilisés pour le séchage. Le taux de Brix privilégié par l'industrie avant le séchage est d'au moins 13-16°Bx. La mangue étant un fruit climactérique (elle continue à mûrir après la récolte), la valeur Brix peut être augmentée après la récolte. Cela peut se faire naturellement en conservant les mangues dans des caisses ou dans des chambres de maturation avec diffusion d'éthylène.
2. **Lavage** : le plus souvent, les mangues sont lavées dans des machines à bulles d'air afin d'éliminer toute saleté et tout résidu de pesticide. L'eau utilisée pour le lavage doit être désinfectée avec des produits de qualité alimentaire.
3. **Épluchage** : dans la plupart des cas, l'épluchage est effectué manuellement sur des tables. Les machines automatiques à éplucher les mangues ne sont pas encore très répandues en raison de leur coût élevé.
4. **Découpe/tranchage** : le fruit de la mangue est habituellement coupé manuellement en tranches uniformes pour les préparer au séchage. Les machines de découpe automatiques et robotisées sont encore dans une phase expérimentale. La taille et la largeur de la coupe dépendent de la technologie de séchage et des demandes de l'acheteur.
5. **Préservation de la couleur** : cette étape n'est pas toujours utilisée, mais elle permet de prévenir l'oxydation et de préserver la couleur vive du produit fini. Il s'agit généralement d'un traitement aux sulfites (généralement par trempage dans une solution de métabisulfite de sodium) ou de méthodes plus naturelles, telles que le trempage dans de l'acide citrique ou des jus d'agrumes.
6. **Séchage** : les tranches de mangue sont placées sur des clayettes de séchage placées sur des chariots qui peuvent être déplacés vers des chambres de séchage. Certains producteurs de mangues séchées utilisent des plateaux/caisses en maille plastique. Bien que cette méthode soit largement utilisée, elle n'est pas recommandée en raison du risque de contamination par les microplastiques. Les plateaux métalliques permettent un séchage plus efficace. Le temps de séchage par lots est généralement d'au moins 16 heures, bien qu'il puisse être réduit grâce à une meilleure technologie et à des séchoirs en continu.
7. **Découpe aux dimensions requises** : les tranches de mangue peuvent être coupées ultérieurement à la taille souhaitée par l'acheteur.
8. **Transformation complémentaire** : lorsque les tranches de mangue sont trop collantes, elles peuvent être enrobées d'agents de fluidification tels que la fécule de pomme de terre, la farine de riz ou la farine de cœur d'ananas. Les transformations complémentaires sont peu courantes en Afrique, mais peuvent inclure une réhydratation (jusqu'à 35 % d'humidité) et une conservation au sorbate de potassium. Cela permet d'obtenir des produits très tendres et moelleux.
9. **Conditionnement** : les tranches de mangue séchées sont généralement emballées dans des sacs en plastique et placées dans des boîtes en carton. Les emballages innovants incluent le conditionnement sous atmosphère contrôlée dans des sacs en aluminium, où l'air est extrait et remplacé par de l'azote pour prolonger la durée de conservation. L'utilisation de détecteurs de métaux est une pratique industrielle courante avant l'emballage final.

Figure 2 : Principales étapes de la transformation de la mangue séchée



Source : [Autentika Global](#)

Les mangues séchées naturelles sont principalement utilisées comme produit de grignotage pour la consommation domestique (par exemple en tant qu'en-cas ou ingrédient de cuisine). La consommation hors domicile (dans les hôtels, les restaurants et autres lieux) n'est pas très répandue. Par ailleurs, l'industrie agroalimentaire utilise encore majoritairement des morceaux de mangue conservés au sucre plutôt que des mangues séchées naturelles dans la boulangerie et la confiserie, bien que cette tendance évolue lentement selon les sources du secteur.

Les mangues séchées destinées au grignotage sont généralement vendues dans des sacs ou des sachets en plastique et sont consommées comme un substitut sain aux sucreries, au chocolat ou aux chips. Celles-ci utilisées comme ingrédient dans l'industrie alimentaire se présentent généralement sous forme de tranches. Elles sont utilisées comme substitut du sucre et comme assaisonnement sain.

Cette étude couvre des informations générales concernant le marché des mangues séchées en Europe, présentant un intérêt pour les producteurs des pays en développement. Dans cette étude, le terme « Europe » désigne les 27 États membres de l'Union européenne (UE), plus le Royaume-Uni, et les pays de l'AELE (Islande, Liechtenstein, Norvège et Suisse).

Il n'existe pas de code statistique spécifique du commerce international (code HS) pour les mangues séchées. Il n'existe donc pas de statistiques détaillées sur l'importation de mangues séchées en Europe. La mangue séchée est statistiquement incluse dans le même groupe que les produits frais à base de fruits tropicaux, sous le code SH 08045000 (goyaves, mangues et mangoustans, frais ou séchés). Par conséquent, toutes les données quantitatives présentées dans cette étude sont basées sur des estimations de l'industrie, sauf indication contraire.

## 2. Pourquoi l'Europe est-elle un marché intéressant pour les mangues séchées?

Les importations européennes de mangue séchée ont augmenté d'un taux annuel estimé de 5 à 6 % (en volume) au cours de la période 2020-2024. Selon les estimations du secteur, la quantité importée de mangues séchées en Europe était d'environ 9 000 tonnes en 2024. Après une baisse temporaire des importations, influencée par l'inflation des prix due à la guerre en Ukraine, le marché semble se redresser.

Cette hausse de la demande s'explique également par une plus grande disponibilité du produit dans les supermarchés européens. Il y a cinq ans, les mangues séchées étaient principalement vendues dans des magasins spécialisés ; aujourd'hui, elles font partie de l'offre régulière de la plupart des grandes chaînes de distribution. Au cours des 5 prochaines années, le marché européen de la mangue séchée devrait continuer de croître à un taux de 3 à 5 %. L'un des principaux moteurs de la croissance prévue est le grignotage axé sur la santé, les consommateurs s'orientant vers des [en-cas sans sucres ajoutés](#).

La quasi-totalité des importations provenant de l'extérieur de l'Europe sont issues de pays en développement.

Avec l'urbanisation rapide et les modes de vie actifs, la préférence pour les produits pratiques et prêts à consommer s'accroît. Cela est un signe positif pour le marché des mangues séchées. Toutefois, certains facteurs ralentissent cette croissance : faible croissance économique des pays européens et taux d'inflation supérieurs à la moyenne.

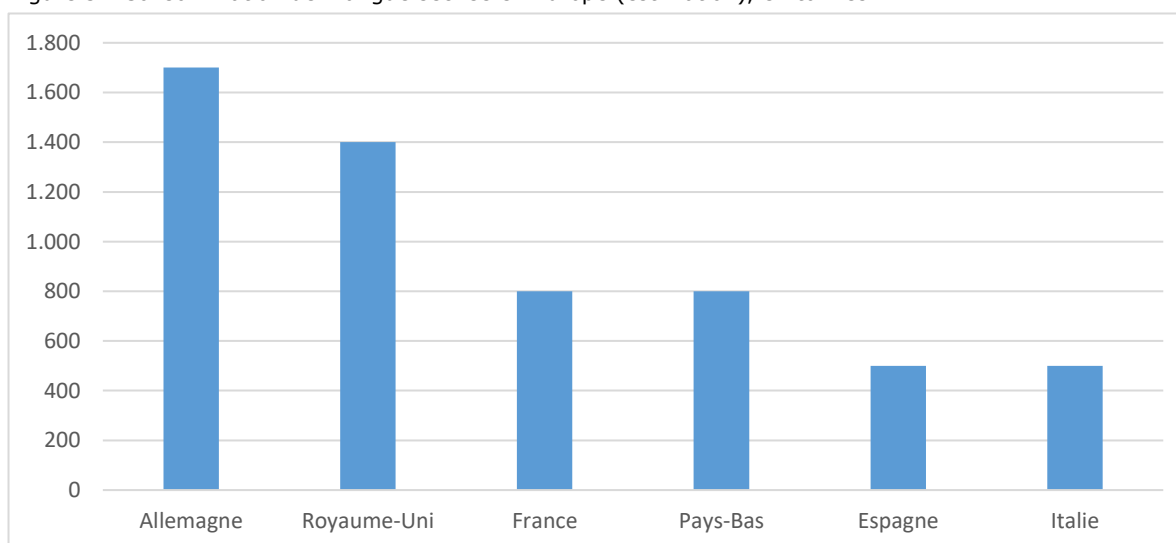
En 2024, selon les estimations du secteur, la quantité importée de mangue séchée a atteint 9 000 tonnes. On estime que les mangues séchées, produites de façon conventionnelle, représentent environ 70 %, les mangues séchées biologiques, environ 25 % et les mangues séchées sucrées, les 5 % restants. Alors que la mangue séchée biologique a connu une croissance impressionnante sur le marché européen, la [crise du coût de la vie](#) dans de nombreuses régions d'Europe a eu un impact négatif sur les ventes de produits biologiques.

Le commerce intérieur européen consiste en de simples réexportations, mais une part importante concerne le commerce à valeur ajoutée, principalement par le biais du reconditionnement de tranches de mangues en emballages pour la vente au détail. Une part plus modeste est utilisée comme ingrédient pour l'enrobage de chocolat, dans les mélanges de fruits secs, les céréales pour le petit déjeuner, les mélanges pour le thé et les crèmes glacées.

## 3. Quels sont les pays européens qui offrent le plus de possibilités pour les mangues séchées?

Les 2 principaux importateurs de mangues séchées sont l'Allemagne et le Royaume-Uni. Les autres acheteurs importants sont la France, l'Italie et l'Espagne. Les Pays-Bas et la Suisse agissent principalement en tant que réexportateurs vers d'autres destinations. Les Pays-Bas jouent un rôle de plateforme commerciale traditionnelle, tandis que la fonction de réexportateur de la Suisse découle principalement d'investissements dans des installations de séchage en Afrique de l'Ouest (pour en savoir plus, consultez [l'étude sur l'Accès au marché des mangues séchées](#) sur les investissements d'HPW en Afrique).

Figure 3 : Consommation de mangue séchée en Europe (estimation), en tonnes



Source : Estimation Autentika Global basée sur des sources industrielles, 2025

## Allemagne: Un marché de la mangue séchée biologique en plein essor

L'Allemagne représente environ 25 % du marché européen de la mangue séchée. Jusqu'à il y a quelques années, les mangues séchées étaient principalement vendues dans des magasins spécialisés, mais aujourd'hui, elles sont également vendues dans les supermarchés classiques, y compris les grands discounters tels que Aldi ou Lidl. Les ventes de mangues séchées en Allemagne devraient continuer à croître à un rythme soutenu.

Les importations annuelles sont estimées à près de 2 000 tonnes en 2024. Bien que des données précises ne soient pas facilement disponibles, on estime que plus de la moitié des mangues séchées vendues en Allemagne sont d'origine burkinabé, suivies par des mangues séchées d'autres origines telles que l'Afrique du Sud. Les autres fournisseurs sont le Ghana, l'Inde et la Thaïlande, avec des volumes relativement faibles provenant d'Amérique du Sud.

L'Allemagne est un marché particulièrement intéressant pour les mangues séchées, car le pays est le plus grand marché européen pour les aliments biologiques. De plus, les ventes de mangues séchées sans sucre ajouté et sans conservateurs sont en pleine progression. L'un des segments du marché offrant des opportunités spécifiques aux fournisseurs de mangue séchée est celui des barres de fruits. On observe un nombre croissant de lancements de barres de fruits et d'en-cas similaires contenant des mangues séchées. Les enseignes [Alnatura](#), [Rosmann](#) et [dm-drogerie markt](#) en sont des exemples notables. Toutefois, il convient de noter que certaines barres de fruits contenant de la mangue sont produites à partir de purées de mangue et non de mangue séchée.

Figure 4 : Barre de fruits à la mangue séchée sans sucre ajouté, commercialisée par le discounter allemand Lidl



Source : [Autentika Global](#)

De récents tests de consommation en Allemagne ont démontré que les attributs de la mangue séchée — tels que la production biologique, le commerce équitable, le mode coopératif et les certifications de durabilité — peuvent offrir de nouvelles opportunités aux producteurs qui visent le marché de l'exportation. Ces [résultats suggèrent](#) que les labels biologiques et commerce équitable constituent une bonne stratégie de marketing à appliquer pour les exportateurs de mangues séchées vers l'Allemagne.

En Allemagne, d'importantes quantités de mangues séchées sont vendues sous marque de distributeur. Parmi celles-ci figurent des marques telles que Alesto (détenue par la chaîne de discounter [Lidl](#)), REWE Beste Wahl ([REWE](#)), dmBio ([dm-drogerie markt](#)) et EDEKA ([EDEKA](#)). Parallèlement, il existe des marques indépendantes allemandes telles que [Seeberger](#), [Farmer's Snack](#), [Kluth](#), [Märsch](#) et [WeltPartner](#). Seeberger, Kluth et Farmer's Snack importent directement, tout en s'approvisionnant également auprès d'autres négociants en Allemagne et aux Pays-Bas. Le format de vente au détail le plus vendu est la tranche.

Figure 5 : Morceaux de mangue séchée commercialisés par le discounter allemand Lidl



Source : [Autentika Global](#)

Une grande partie de la mangue séchée biologique est vendue sous des marques de distributeur biologique spécialisé, tels que [Biomarkt](#), [dm-drogerie markt](#) et [Alnatura](#). Il existe également des marques biologiques indépendantes telles que [Rapunzel](#), [Clasen Bio](#), [Sunday Natural](#), [Keimling](#), [Morgenland](#) et [KoRo](#).

Figure 6 : Morceaux de mangue séchée commercialisés par l'enseigne allemande dm-drogerie



Source : [Autentika Global](#)

L'approvisionnement durable est devenu une priorité majeure pour les importateurs allemands de mangues séchées. Par exemple, l'entreprise allemande d'aliments biologiques Rapunzel a mis au point son propre programme de commerce équitable et de certification, appelé [HAND IN HAND. Burkinature](#), un transformateur de mangues séchées du Burkina Faso, a bénéficié de ce programme et est devenu un fournisseur direct de Rapunzel. L'entreprise offre aux travailleurs employés dans les unités de transformation des mangues de meilleurs salaires et soutient certains projets communautaires. Un autre exemple est la [manque séchée Fairtrade](#) de Kluth.

Outre les en-cas et les barres de fruits mentionnés précédemment, la mangue séchée est un ingrédient important des mélanges de céréales pour le petit-déjeuner. Si la mangue confite était autrefois privilégiée, la mangue séchée naturelle devient plus attractive en raison de sa plus faible teneur en sucre. Un exemple de nouvel ingrédient croustillant sur le marché allemand est la [manque lyophilisée](#) de Koro, en provenance de Chine.

Figure 7 : Muesli premium contenant de la mangue séchée commercialisé par le détaillant allemand Lidl



Source : [Autentika Global](#)

#### Conseils :

- ✓ Participez à [Biofach](#) (chaque année en février à Nuremberg, Allemagne) pour rencontrer les principaux négociants allemands de mangues séchées biologiques.
- ✓ Pour augmenter vos chances de vente en Allemagne, mettez l'accent sur les certifications Fairtrade et Naturland sur les échantillons, en plus de l'agriculture biologique.
- ✓ Vous trouverez des négociants en mangues séchées allemands sur les sites web de l'association allemande spécialisée, [Waren-Verein](#), et dans l'annuaire des entreprises allemandes, Wer liefert was.

#### Royaume-Uni : Le marché pionnier des mangues séchées en Europe

Le Royaume-Uni est un autre marché mature pour la mangue séchée. De fait, il a été le premier pays d'Europe à développer une consommation significative de ce produit. Cela n'est guère surprenant, la Grande-Bretagne étant le premier importateur mondial de fruits séchés. Les boulangers et pâtisseries du Royaume-Uni sont d'importants consommateurs et ils constituent généralement d'importants stocks de fruits séchés, et passent des contrats d'approvisionnement avec des fournisseurs nationaux et étrangers. La demande annuelle est estimée à environ 1 400 tonnes en 2024.

La majeure partie de la mangue séchée importée est consommée à l'intérieur du pays, moins de 10 % étant réexportés. Dans la plupart des cas, les fruits séchés sont importés en vrac au Royaume-Uni, puis reconditionnés dans le pays. Les circuits de distribution sont relativement directs et impliquent principalement des importateurs traditionnels. Parmi les plus grands importateurs figurent [Whitworths](#) et [Community Foods](#). La distribution en aval des négociants est plus complexe. Elle peut s'effectuer soit via de grands grossistes et transformateurs, soit par importation directe de la part des entreprises de snacking.

Le producteur d'en-cas naturels Wallaroo vend des [tranches de mangues séchées](#) biologiques, issues du commerce équitable et provenant d'Afrique de l'Ouest, qui ne contiennent ni conservateurs ni sulfites. Ses produits sont vendus sur du papier 100 % recyclable certifié FSC et expédiés dans des boîtes fabriquées à partir de matériaux recyclables.

À l'instar d'autres segments du secteur des en-cas emballés, la demande des consommateurs britanniques pour des produits sains aux ingrédients naturels offre des opportunités significatives pour les petites entreprises des pays en développement produisant des fruits déshydratés.

Environ 80 % des mangues séchées importées sont vendues sous forme d'en-cas au détail, tandis que les 20 % restants sont consommés soit au sein d'un mélange de fruits séchés, soit comme ingrédient dans d'autres préparations. Le marché britannique des importations de mangues séchées est particulièrement concentré, avec un nombre relativement restreint d'importateurs réguliers.

Les principaux fournisseurs de mangues séchées au Royaume-Uni sont le Burkina Faso, l'Afrique du Sud, le Ghana et les Philippines. Le Royaume-Uni est également un consommateur relativement important de mangues séchées sucrées ou confites, qui sont principalement importées de Thaïlande. Les négociants britanniques sont en quête permanente de nouvelles variétés sucrées et de nouvelles origines. Par exemple, après les Philippines, le Royaume-Uni a été l'un des premiers pays d'Europe à importer de la mangue séchée en provenance du Cambodge.

Figure 8 : Tranches de mangue séchée de Waitrose



Source : [Dried mango – Waitrose](#) par [kiliweb](#) pour Open Food Facts sous licence [CC BY-SA 3.0](#)

Une caractéristique spécifique du marché britannique est la popularité de la variété Carabao des Philippines, réputée pour sa saveur sucrée. Alors que les autres marchés européens privilégient majoritairement d'autres variétés (telles que Kent, Keitt ou Tommy Atkins), certaines entreprises britanniques affichent une préférence marquée pour la texture moelleuse de la Carabao.

Le marché britannique est dominé par les marques de distributeurs des chaînes telles que [Tesco](#), [Sainsbury's](#), [ASDA](#), [Waitrose](#) (marque [Good Health](#)), [Morrisons](#) et le discounter [Aldi](#) avec sa propre marque d'en-cas sains The Foodie Market. Près de 70 % des mangues séchées au Royaume-Uni sont vendues sous marque de distributeur. Une marque indépendante leader est [Whitworths](#). Parmi les marques indépendantes leaders, on retrouve [Forest Feast](#) (marque de Kestrel Foods), [Urban Fruit](#), [Wholefoods](#), [Queenswood Natural Foods](#) et la gamme biologique [Crazy Jack](#). La mangue séchée est de plus en plus utilisée comme ingrédient dans les barres de fruits et de céréales, par exemple [Bear](#) (Urban Fresh Foods).

Le marché au Royaume-Uni offre des opportunités spécifiques pour les fournisseurs de mangues séchées certifiées Fairtrade, car ce pays abrite l'un des plus grands marchés de produits Fairtrade en Europe. Selon la Fairtrade Foundation, les consommateurs [exigent de plus en plus des produits d'origine éthique](#), dans une démarche de durabilité. Parmi les exemples de produits britanniques Fairtrade à base de mangues séchées, figurent ceux de [Cocoa Loco](#) (un producteur de chocolat), [Tropical Wholefoods](#) (récemment acquis par Equal Exchange) et [Forest Feast](#).

Figure 9 : Mangues séchées de Tesco



Source : [Mango - Dried - Tesco](#) par [kiliweb](#) for Open Food Facts sous licence [CC BY-SA 3.0](#)

#### Conseils :

- ✓ Restez informé sur le marché des mangues séchées au Royaume-Uni auprès de la [The Nut & Dried Fruit Trade Association](#) (NDFTA) et envisagez d'en devenir membre.
- ✓ Recherchez des conseils sur les acheteurs potentiels auprès de la [Federation of Bakers Limited \(FoB\)](#), l'Association professionnelle représentant l'Industrie du pain et de la boulangerie au Royaume-Uni.

#### France : Des liens étroits avec les fournisseurs d'Afrique de l'Ouest

La France est l'un des marchés dont la croissance est la plus rapide pour la mangue séchée, une dynamique soutenue en partie par des liens historiques et commerciaux forts avec les pays fournisseurs francophones d'Afrique de l'Ouest. La taille du marché français de la mangue séchée en 2024 est estimée à 800 tonnes, avec une progression constante et rapide. La France est un marché particulièrement attractif pour les fournisseurs francophones de mangues séchées d'Afrique de l'Ouest, comme le Burkina Faso et la Côte d'Ivoire.

Les principales marques privées indépendantes sont [Brousse Vergez](#) et [Maître Prunille](#). Des marques de mangues séchées d'autres pays européens concurrencent désormais les marques locales. Dans le segment biologique, des marques comme [Bioday](#), [Juste Bio](#), [Optimys](#) et [Daco Bello](#), occupent une place prépondérante. La mangue biologique séchée est de plus en plus utilisée comme composant de céréales pour le petit-déjeuner. Toutefois, certains producteurs peuvent utiliser des fruits tropicaux sous forme de purées lyophilisées au lieu de mangues séchées.

Le segment des mangues séchées biologiques enregistre une croissance annuelle de plus de 10 % en France. Le marché français de la mangue séchée bio est estimé à plus de 200 tonnes en 2024, le Burkina Faso étant le principal fournisseur, suivi de la Côte d'Ivoire. Des volumes significatifs sont commercialisés via les réseaux de magasins biologiques spécialisés tels que [Naturalia](#) et [Biocoop](#). À noter que les négociants bio français ont été les premiers en Europe à importer des mangues séchées biologiques du Cameroun (notamment via [Biofrui](#)).

Figure 10 : Mangue séchée biologique de Pronatura



Source : [Mangues séchées sans sucre ajouté](#) - Pronatura par [kiliweb](#) pour Open Food Facts sous licence [CC BY-SA 3.0](#)

En France, les mangues séchées sont également commercialisées dans la grande distribution sous forme de produits génériques, vendus au poids ou sous des emballages transparents simplifiés propres aux enseignes. Elles sont par ailleurs fréquemment intégrées à des mélanges de fruits séchés et d'oléagineux. Les marques de distributeurs en France ont été les premières à adopter le système d'étiquetage nutritionnel [Nutri-Score](#) sur la face avant de l'emballage pour les mangues séchées en Europe. À titre d'illustration, les mangues séchées contenant des sucres ajoutés peuvent être classées « C » (valeur nutritionnelle moyenne), tandis que les produits sans sucres ajoutés obtiennent souvent la note « A », reflétant un profil nutritionnel optimal.

Si une partie des importations transite par les Pays-Bas ou le Royaume-Uni, un nombre croissant d'entreprises françaises s'approvisionnent désormais directement auprès des pays producteurs. Ces acteurs investissent dans le sourcing éthique et soutiennent le développement des communautés locales. Parmi les entreprises françaises pionnières dans cette démarche figurent notamment [Agro Sourcing](#) (marque [Pepite](#)), [Ethiquable](#) et [Ethik Essence](#). Agro Sourcing est également l'un des principaux importateurs de mangues séchées en France.

[Artisans du Monde](#) est un réseau français d'associations locales de commerce équitable, actuellement le plus important mouvement de commerce équitable à but non lucratif en France. Ce réseau propose [plusieurs produits](#) à base de mangue séchée.

Figure 11 : Mangue séchée biologique d'Optimys



Source : [Mangue séchée - Optimys](#) by [kiliweb](#) pour Open Food Facts sous licence [CC BY-SA 3.0](#)

Conseil :

- ✓ Pour approfondir les opportunités du marché français, et en apprendre davantage sur la [commercialisation des fruits tropicaux](#) il convient de consulter le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes ([CTIFL](#)).

### Pays-Bas: la plateforme du commerce de la mangue séchée en Europe

Les Pays-Bas sont considérés comme le troisième importateur européen de mangues séchées, bien qu'ils réexportent une part substantielle de ces volumes vers d'autres destinations européennes. Si la consommation domestique actuelle est estimée à environ 300 tonnes par an, les prévisions d'importation s'élèvent à 800 tonnes en 2025. Le Burkina Faso demeure un fournisseur de premier plan, mais les importateurs néerlandais diversifient leurs sources (Ghana, Afrique du Sud, Gambie, Mozambique, Thaïlande, Philippines).

La croissance de la consommation aux Pays-Bas est portée par la tendance du snacking sain, l'essor des régimes d'origine végétale et l'attrait pour les saveurs exotiques. Selon une étude, le critère prédominant pour les consommateurs néerlandais est l'absence d'additifs (« [free from extra ingredients](#) »). Ces derniers privilégient un produit pur, affichant une perception négative des textures « croustillantes » au profit de textures « moelleuses ». Sur le plan gustatif, une préférence pour des profils plus sucrés qu'acidulés est observée.

Figure 12 : Mangues séchées d'Albert Heijn



Source : [Gedroogde mango](#) par [kiliweb](#) pour Open Food Facts sous licence [CC BY-SA 3.0](#)

Outre le snacking, les mangues séchées sont de plus en plus utilisées comme ingrédient dans les barres de fruits, les produits de boulangerie et de confiserie, et les céréales pour le petit-déjeuner. Les Pays-Bas se caractérisent par une part importante d'importations de mangues séchées infusées au sucre, notamment en provenance de Thaïlande. Cette part devrait diminuer, tandis que la part des produits sans sucres ajoutés devrait augmenter.

Une grande partie des mangues séchées commercialisées aux Pays-Bas est vendue sous les marques de distributeurs des supermarchés, tels que [Albert Heijn](#) (marques AH et AH Bio) et [Jumbo](#) (marque Jumbo), ou de discounters tels que [Lidl](#) (label Alesto Bio), ainsi que dans des magasins de produits biologiques tels que [Ekoplaza](#) ou [Holland & Barrett](#). Le volume des importations de mangues séchées biologiques aux Pays-Bas est relativement élevé. Cela est dû en partie aux efforts des importateurs européens spécialisés dans les produits biologiques, tels que [Gebana](#) et [Tradin Organic](#). Ce dernier s'approvisionne en mangues de différentes origines et pilote son propre projet de séchage au Burkina Faso, où Gebana possède sa propre usine de transformation de mangues.

Un importateur indépendant notable de mangues séchées d'Afrique est [Mango Impact](#). De nombreux détaillants en ligne proposent des produits à base de mangue séchée de leur propre marque, comme [De Notenshop](#), tandis que des marques plus petites - telles que [Mijn notenwinkel](#) - étendent également leur présence sur le marché de la mangue séchée. [Wisselwaar](#) vend des mangues séchées 100 % biologiques issues d'un projet à petite échelle au Burkina Faso, conditionnées dans des emballages zéro déchet. Des distributeurs européens tels que [KoRo](#) ou [Abbott Blackstone](#), approvisionnent également les marchés des Pays-Bas.

Conseil :

- ✓ Contactez les associations professionnelles concernées, notamment la [Nederlandse Zuidvruchten Vereniging](#) aux Pays-Bas, afin d'identifier les importateurs de mangues séchées les plus aptes à répondre à la demande.

### Espagne : Prédominance des marques de distributeurs

La consommation espagnole de mangues séchées est estimée à environ 500 tonnes en 2024. Comparativement aux autres marchés européens, l'Espagne présente une plus grande diversification de ses sources d'approvisionnement. À côté de fournisseurs de premier plan comme le Burkina Faso et le Ghana, elle importe du Mali et d'autres pays d'Afrique de l'Ouest, mais aussi d'Amérique du Sud comme le Pérou et le Guatemala. L'Espagne constitue le principal marché pour les mangues séchées péruviennes en Europe, bien que le Pérou ne détienne qu'une très petite part de marché.

La plupart des mangues séchées en Espagne sont commercialisées sous marques de distributeur, où [Mercadona](#) (avec sa marque [Hacendado](#)) détient la majorité des parts de marché, suivi par [Carrefour](#), [Lidl](#), [Eroski](#), [DIA](#) et d'autres. La tendance en faveur de la santé demeure prépondérante, et la majorité des marques de distributeur apposent désormais la mention « sans sucres ajoutés » sur leurs emballages. Les importations de mangues séchées biologiques sont estimées à environ 100 tonnes, le Burkina Faso étant le principal fournisseur, suivi de la Côte d'Ivoire. Les mangues biologiques sont commercialisées sous marques de distributeur des grandes chaînes de distribution généralistes (par exemple [Carrefour Bio](#)), mais aussi dans des chaînes spécialisées dans les produits biologiques telles que [Veritas](#) ou [Herbolario Navarro](#).

L'Espagne compte un nombre relativement élevé de grossistes en fruits séchés, bien que quelques grands importateurs concentrent plus de 80 % du volume total des importations. Ces acteurs sont généralement situés autour du port de Valence, qui est le principal point d'entrée du marché espagnol. Le leader du secteur est [Importaco](#) et les autres importateurs notables sont [Frumesa](#), [Levantex](#) et [Frutos Secos 3G](#). Si certains importateurs assurent eux-mêmes le conditionnement des mangues séchées pour la grande distribution, ils revendent souvent leurs stocks à des conditionneurs locaux, lesquels se livrent une concurrence pour l'obtention de contrats auprès des détaillants.

Figure 13 : Mangue séchée sous marque de distributeur (Mercadona)



Source : Photo par [kiliweb](#) avec modifications de [thaialagata](#) par Open Food Facts, sous licence [Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported](#)

Conseil :

- ✓ Participez à [Alimentaria](#) (organisé deux fois par an à Barcelone) pour rencontrer les importateurs espagnols de mangues séchées.

## Italie : Croissance des importations et réexportations

L'Italie enregistre une augmentation de ses importations de mangues séchées, consommées principalement comme en-cas. Les ventes sont dominées par les marques de distributeur des supermarchés tels que [Coop](#), [Conad](#) ou [Carrefour](#). Une pratique commerciale très répandue consiste à vendre les fruits secs en formats économiques au prix de 1 € l'unité (pour un sachet de 100 g). La principale marque indépendante est [Noberasco](#), mais il existe d'autres marques telles que [Semplicemente frutta](#) (Euro Company), [Castroni Coladirienzo](#) et [Life](#). Les principales marques biologiques italiennes vendant des mangues séchées sont [Almaverde Bio](#) et [Econoce](#) (détenue par Euro Company).

La consommation locale italienne de mangues séchées est estimée à environ 300 tonnes. Une part importante des volumes importés est réexportée vers d'autres pays européens. Ce flux de réexportation est porté par la notoriété de marques fortes (comme Noberasco) à l'échelle européenne, ainsi que par l'influence de grands négociants italiens (tels que [Besana](#)). Les importations proviennent de différentes origines, notamment du Togo, du Brésil et de la Thaïlande. À noter que l'entreprise Euro Company s'approvisionne en produits à base de mangue séchée [auprès du fournisseur suisse HPW](#) qui les produit au Ghana.

Certaines entreprises italiennes ont participé au [Projet Postmango](#), une initiative expérimentale visant à déterminer la meilleure méthode de déshydratation pour les mangues siciliennes. L'objectif de ces entreprises est de préserver la haute valeur nutritionnelle, l'aspect visuel, l'arôme ainsi que les qualités gustatives de ces fruits. Grâce à ces efforts, des entreprises comme [AlPassoFood](#) proposent déjà aux consommateurs des [mangues siciliennes séchées de façon naturelle](#).

L'absence de sucres ajoutés constitue une tendance majeure, souvent mise en avant sur les emballages. Les conditionneurs italiens mélangent également la mangue avec d'autres fruits séchés. De nouveaux lancements de produits, tels que les barres de fruits à la mangue, s'inscrivent dans cette dynamique observée à l'échelle de l'Europe occidentale. Parmi les exemples notables figurent les produits de [Madi Ventura](#) (barres de fruits à la mangue) et ceux de [Barrete](#) de Noberasco, à base de noix et de fruits séchés.

Les ventes de fruits séchés issues de l'agriculture biologique sont en progression, bien que la majorité de l'offre soit actuellement acheminée par des négociants européens via la réexportation. Cette situation ouvre des perspectives pour les transformateurs certifiés « bio » souhaitant approvisionner directement les importateurs italiens depuis leur pays d'origine. Ces opportunités de vente directe sont d'autant plus fortes lorsque la certification biologique est couplée à un label Fairtrade (commerce équitable). La majeure partie des volumes de mangues séchées biologiques est commercialisée sous marque de distributeur par les principales enseignes de détail, ainsi que par des magasins spécialisés tels que [Naturasi](#).

### Conseil :

- ✓ Participez à [TuttoFood](#) (organisé deux fois par an à Milan) pour rencontrer des importateurs italiens de mangue séchée.

## 4. Quelles sont les tendances qui offrent des opportunités ou qui constituent des menaces pour le marché européen de la mangue séchée ?

L'intérêt croissant des consommateurs européens pour la mangue séchée est principalement stimulé par la demande pour d'en-cas sains et par l'innovation produit. Par ailleurs, la durabilité et l'éthique de la production deviennent des critères déterminants pour les négociants et les consommateurs européens. Toutefois, à court terme, le prix élevé des fruits tropicaux séchés représente une menace pour les petites et moyennes entreprises exportatrices des pays en développement, dans un contexte de croissance économique ralentie et d'inflation relativement élevée en Europe.

### Perspectives de reprise économique

Bien que la région européenne subisse encore les effets d'une croissance atone et d'une instabilité financière — en partie déclenchée par la crise énergétique consécutive à l'invasion de l'Ukraine par la Russie — des signes de stabilisation apparaissent. Le taux d'inflation est en baisse, redonnant aux consommateurs un certain pouvoir d'achat pour des produits premium tels que les mangues séchées. Depuis 2023, le taux d'inflation européen moyen dans le secteur de l'alimentation, de l'alcool et du tabac est passé de [15,4 %](#) à [3 % en 2025](#).

La croissance économique de l'Europe devrait [être de 1,1 % en 2025](#), montrant des signes de reprise. Bien que le marché des mangues séchées soit en pleine expansion en raison des tendances en matière de santé et des préférences des consommateurs, les difficultés économiques actuelles posent encore des problèmes aux nouveaux exportateurs qui visent le marché européen.

Les fruits tropicaux séchés, y compris la mangue séchée, sont généralement considérés comme un produit de luxe par rapport à d'autres fruits séchés à grignoter tels que les abricots ou pruneaux séchés. L'inflation incite encore certains consommateurs à délaisser les produits les plus onéreux, dont font [certainement partie les fruits tropicaux](#). Néanmoins, on observe [une légère amélioration de la situation financière des ménages](#) pour la deuxième année consécutive. Les dépenses alimentaires semblent sanctuarisées, les arbitrages budgétaires se portant davantage sur d'autres secteurs comme la beauté ou les loisirs.

Une grande partie du monde traverse actuellement ce que l'on appelle également un [processus de démondialisation](#). Ce phénomène est relativement nouveau et pourrait peser sur la demande des consommateurs en fruits tropicaux séchés. Sous l'impulsion de la stratégie européenne « De la ferme à la table » (Farm to Fork),

les consommateurs ont été encouragés à privilégier les produits locaux. Toutefois, une nouvelle transition s'opère : selon le rapport [Fruit Logistica 2025](#), les fruits de consommation courante sont désormais de plus en plus complétés par une offre en fruits tropicaux.

### Le snacking sain

Le grignotage sain constitue un levier majeur favorisant la consommation de mangue séchée. Les consommateurs recherchent désormais des alternatives saines entre les repas ou des en-cas capables de se substituer à un déjeuner sur le pouce. Les jeunes consommateurs, de mieux en mieux informés sur leur santé et leur bien-être en général, se détournent des produits salés, tels que les chips de pomme de terre. C'est pourquoi les fruits séchés sont de plus en plus appréciés en tant qu'en-cas. Les données les plus récentes indiquent que 32 % des consommateurs européens considèrent [les ingrédients naturels comme essentiels pour un grignotage plus sain](#), percevant les ingrédients artificiels comme un compromis.

La vente de fruits séchés devrait également bénéficier du renforcement des politiques publiques européennes visant à réguler la promotion des produits trop gras, trop sucrés ou trop salés. Les gouvernements européens affirment de plus en plus leur pouvoir d'améliorer les habitudes alimentaires des consommateurs. À cet égard, la réglementation pionnière sur les produits HFSS (High in Fat, Sugar and Salt) instaurée en Angleterre illustre la capacité des pouvoirs publics à influencer et à restructurer l'ensemble de l'industrie agroalimentaire.

### Essor de la durabilité et évolution de la demande biologique

Plusieurs initiatives de durabilité sont mises en œuvre dans les pays producteurs de mangues séchées. En général, les consommateurs et les détaillants s'intéressent de plus en plus aux produits fruitiers durables et produits de manière éthique, y compris la mangue séchée.

Globalement, la demande pour les fruits tropicaux biologiques et écoresponsables a progressé en Europe ces dernières années. Les consommateurs sont de plus en plus conscients des impacts environnementaux positifs et des bénéfices pour la santé issus de l'alimentation biologique. Cet essor de la demande de produits biologiques est lié à une préoccupation croissante pour l'environnement, fortement influencée par le changement climatique, ainsi qu'à une aspiration à des choix alimentaires plus sains. Les importations de produits agroalimentaires biologiques dans l'UE ont ainsi augmenté de 6,4 %, passant de 2,48 millions de tonnes en 2023 à [2,64 millions de tonnes en 2024](#).

Selon une nouvelle étude de marché, plus de la moitié des Européens interrogés ont confirmé qu'ils mangeaient de manière plus durable depuis la pandémie de COVID-19. Une étude menée par le groupe Kerry a également montré que [la nutrition durable est une tendance de fond](#) en 2025. L'agriculture régénératrice, la réduction du gaspillage alimentaire, la décarbonation et la résilience des chaînes d'approvisionnement face aux aléas climatiques sont désormais des enjeux clés pour la filière de la mangue séchée en Europe.

La coopérative UPROMABIO, qui produit des mangues séchées biologiques et équitables dans la région de Bobo-Dioulasso au Burkina Faso, [fournit des mangues séchées équitables](#) à l'entreprise allemande [Kipepeo Bio & Fair](#) depuis 2015. Kipepeo vend les mangues séchées certifiées de la variété Brooks de la coopérative qui achète des fruits cultivés et certifiés biologiquement, les sèche sur place et les emballe pour l'exportation.

Tous les maillons de la chaîne de valeur de la mangue séchée Kipepeo sont engagés dans le commerce équitable (certifications Flocert ou FairForLife). Les consommateurs sont conscients que l'acte d'achat de ces produits peut contribuer à prévenir l'émigration et l'exode rural. Ces produits certifiés contribuent également à soutenir les petits agriculteurs et leurs familles dans une région isolée et économiquement défavorisée.

#### Conseils :

- ✓ Abonnez-vous au [bulletin gratuit](#) de l'International Nut & Dried Fruit Council (INC). Restez informé des actualités du secteur et des propriétés sanitaires et nutritionnelles de la mangue séchée. Cela vous permettra de promouvoir au mieux les applications et les avantages liés à la consommation de ce produit.
- ✓ Consultez [l'étude du CBI sur les statistiques et les perspectives du marché des fruits et légumes transformés](#) pour en savoir plus sur les tendances générales du commerce et la taille des segments spécifiques du marché.
- ✓ Consultez les sites web des salons professionnels et des expositions pour découvrir les nouvelles tendances. Les salons commerciaux les plus importants en Europe, concernant les mangues séchées, sont le [SIAL](#) (France, chaque année paire en octobre), l'[Anuga](#) (Allemagne, chaque année paire en octobre) et le [BIOFACH](#) (Allemagne, produits biologiques, chaque année en février).
- ✓ Étiquetez en conséquence tous les produits à base de mangue séchée contenant des sulfites ou n'utilisez pas de sulfites si possible. Certains consommateurs évitent en effet les produits alimentaires contenant des sulfites. [Environ 1 personne sur 100](#) (selon la FDA) est sensible à ces composés. Le dioxyde de soufre et les sulfites font partie des 14 allergènes les plus courants, selon la [Fondation du Centre européen de recherche sur les allergies](#).
- ✓ De plus amples informations sur les tendances en matière de production durable et éthique sont disponibles dans [l'étude du CBI sur les tendances du secteur des fruits et légumes transformés](#).

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](#).



*« Il n'est pas facile de pénétrer le marché européen. Les certifications GFSI sont des prérequis indispensables, la qualité de vos produits doit être irréprochable et vous devez être vraiment fiable. Disposer d'un représentant ou d'un partenaire stratégique sur le sol européen, comme soi-même, constitue un avantage concurrentiel majeur. »*

Ties Minnen

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