Exporter des mangues en Europe

Les mangues sont disponibles en Europe tout au long de l'année. Le Brésil et le Pérou sont les deux principaux pays fournisseurs du marché européen. Les mangues proviennent également d'Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Sénégal, Mali et Burkina Faso), du Moyen-Orient (Israël) et d'Europe (Espagne). Pour réussir à exporter vers l'Europe, il faut fournir des mangues de haute qualité. Les mangues sont transportées vers l'Europe par voie aérienne, maritime ou routière.

Le potentiel du marché européen pour les mangues

Les importations européennes de mangues ont progressivement augmenté au cours des dernières années. Les consommateurs européens préfèrent les variétés Kent et Keitt sans fibres. La demande pour des mangues mûres, prêtes à consommer ou fraîchement coupées est de plus en plus importante. Les principaux pays européens qui importent des mangues fraîches sont les Pays-Bas, l'Espagne, l'Allemagne, la France et la Belqique.

Description produit

Le manguier, Mangifera indica, est originaire d'une vaste région s'étendant de l'Inde aux Philippines. La mangue est un fruit charnu à noyau (drupe) de type climactérique. C'est-à-dire que c'est un fruit qui continue à mûrir après avoir été récolté. Il existe plus de mille variétés de mangues dans le monde. Le code du système harmonisé (SH) pour les mangues fraîches et séchées est 08 04 50. Les mangues, le manguestan et les goyaves partagent le même code SH. Ces deux derniers étant des produits exotiques, les mangues constituent le produit principal dans les statistiques commerciales.

Les mangues fraîches sont disponibles en tant que :

- Fruits entiers normaux
- Prêts à consommer (mûris à destination)
- Mûris sur l'arbre (transportés par avion)
- Fraîchement coupés (emballés pour le consommateur)

Tableau 1. Principales variétés vendues sur le marché européen

Variété	Principales zones de production	Principaux domaines de production	Caractéristiques commerciales
Kent	Amérique latine (Pérou, Brésil, Mexique) Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Sénégal, Mali, Burkina Faso, Guinée) Espagne Israël Égypte	Gros fruit de forme ovale à base arrondie. À maturité, elle est de couleur jaune-vert avec une zone de couleur rouge ou violette. Poids moyen : 600 à 750 g La chair est de couleur jaune à jaune orangé, ferme avec une texture fondante, juteuse et sans fibres.	Variété standard pour les marchés européens, disponible toute l'année en fonction de la saisonnalité des pays d'origine.
Keitt	Amérique latine (Brésil, République dominicaine, Porto Rico) Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Sénégal, Guinée) Espagne Israël	Fruit de forme ovale, de grande à très grande taille, à base arrondie. Lorsqu'elles sont mûres, elles présentent des couleurs pastel, jaunes et vertes avec des zones roses. Poids moyen: 510 g à 2 kg. La chair est de couleur jaune citron à jaune, ferme avec quelques fibres près de la base du noyau.	Variété bien appréciée sur les marchés européens, remplaçant la Kent pendant les périodes de faible disponibilité.
Palmer	Brésil Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Sénégal, Guinée)	Fruit de forme oblongue à base arrondie. À maturité, elle est jaune orangé brillant avec une zone de couleur cerise foncée à pourpre ou violette. Poids moyen : 510 à 850 g	Disponible toute l'année. Principale variété exportée par le Brésil.

		La chair est ferme, de couleur jaune orangé à jaune, avec peu de fibres. Elle est sucrée, parfumée et de bonne qualité gustative.	
Osteen	Espagne	Fruit de forme allongée, oblongue, à base arrondie, parfois muni d'un petit bec.	Bien appréciée par les consommateurs européens. Principale variété expédiée d'Espagne.
	Maroc	À maturité, elle est de couleur jaune-orange avec une zone violette ou lavande.	
		Poids moyen : 500 à 760 g	
	Brésil	La chair est ferme et juteuse, peu fibreuse, de couleur jaune citron à jaune intense, douce et sucrée avec un arôme agréable.	
Tommy	Brésil Espagne	Gros fruit ovale à oblong avec une pointe arrondie.	Disponible toute l'année, troisième variété exportée par le Brésil.
Atkins		Lorsqu'il est mûr, il est de couleur verte avec une zone rouge intense à foncé clairement visible, couvrant souvent la quasi-totalité de sa surface.	
		Poids moyen : 450 à 700 g	
		La chair est jaune à jaune foncé ou orange, juteuse et peu sucrée, avec une texture fibreuse.	
Omer/	Israël	Fruit de forme oblongue.	Variété uniquement
Kasturi		Lorsqu'il est mûr, il a une couleur rouge intense.	produite et exportée par Israël.
		Poids moyen : 400 à 600 g	
		La chair est molle, de couleur jaune et peu fibreuse.	
Shelly	Israël	Fruit de forme ronde.	Variété uniquement produite et exportée par Israël.
		À maturité, elle est de couleur jaune à rouge.	
		Poids moyen : 400 à 600 g	
		La chair est ferme, de couleur orange, non fibreuse.	
Maya/Aya	Israël	Fruit de taille petite à moyenne, rond avec un petit noyau.	Coup d'envoi de la campagne
		À maturité, elle est d'un jaune intense avec parfois une zone rose-orange-rouge.	israélienne. Saisonnalité très courte.
		Poids moyen : 300 à 400 g	
		La chair est d'un jaune intense, sans fibres, avec une saveur riche, très sucrée et de bon goût.	
Valencia Pride	Afrique de l'Ouest (Mali, Burkina Faso)	Fruit de taille moyenne à grande, en forme de rein, à sommet arrondi et à bec large.	Saisonnalité très courte (variété précoce).
		À maturité, elle est de couleur jaune-vert avec une zone rouge tirant sur le violet.	
		Poids moyen : 600 à 900 g	
		La chair est ferme, de couleur jaune intense et pratiquement dépourvue de fibres, avec une saveur douce agréable et parfumée.	

D'autres variétés de mangues sont également présentes sur le marché européen, mais avec des volumes moindres. Sans être exhaustif, on peut citer les variétés suivantes :

- Amélie, Zill et Smith, produits en Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Mali, Burkina Faso et Guinée). Amélie disparaît progressivement du marché.
- Haden, produite en Amérique latine.
- Ataulfo, produite au Mexique et au Brésil.
- Irwin, produite en Espagne et en Afrique de l'Ouest (Côte d'Ivoire, Mali, Burkina Faso).
 Alphonso, Chausa et Totapuri et Sindhri, produites en Inde et au Pakistan (surtout vendues sur les marchés ethniques).
- Nam Doc Mai, produite en Thaïlande.

Figure 1. Variétés Mango Keith, Tommy Atkins et Kent (de gauche à droite)



Source : OCDE (2012), Mangues, Normes internationales pour les fruits et légumes, éditions OCDE, Paris

Figure 2. Variétés de mangues Kasturi/Israël (1), Kent/Pérou (2), Kent/Pérou fret aérien (3), Osteen/Espagne (4)



Source: Pierre Gerbaud

Qu'est-ce qui fait de l'Europe un marché intéressant pour les mangues ?

Les mangues sont l'un des fruits tropicaux les plus appréciés des consommateurs européens. La demande de mangues est stable et les importations européennes de mangues connaissent une croissance quasi linéaire. Le marché européen est le deuxième importateur mondial de mangues fraîches. La consommation de mangues en

Europe est dynamique, soutenue par les promotions organisées par la grande distribution. Plusieurs pays approvisionnent le marché européen. Si vous décidez d'exporter des mangues vers l'Europe, vous devez être prêt à affronter une forte concurrence.

Consommation de mangues fraîches en hausse

Après la pandémie de COVID-19, les importations de mangues en Europe ont repris leur croissance. Le Brésil et le Pérou restent les principaux fournisseurs. Les mangues brésiliennes sont disponibles toute l'année. Le Brésil exporte quatre variétés (Palmer, Keitt, Tommy Atkins et Kent). Le Pérou n'exporte que les mangues Kent vers l'Europe. Depuis 2021, le Pérou semble prolonger sa campagne de six à sept mois.

Le coût moyen d'une tonne de mangues (rapport valeur-poids) continue de diminuer alors que les importations continuent d'augmenter. La demande de mangues est constante. Les supermarchés montrent un intérêt accru pour les mangues, qui sont souvent utilisées comme produit d'appel. En 2022, les importations directes de mangues en provenance de pays tiers non européens ont dépassé les 450 000 tonnes.

Les exportations de mangues d'Afrique de l'Ouest sont soumises à une pression parasitaire plus importante que celles d'Amérique latine. Cette pression se produit souvent à la fin de la campagne, lorsque la saison des pluies commence dans ces pays.

Il existe un large éventail de variétés de mangues sur le marché européen. La variété Kent non fibreuse est la plus appréciée des consommateurs européens, ce qui en fait la norme du marché. Presque tous les pays fournisseurs exportent des mangues Kent vers l'Europe.

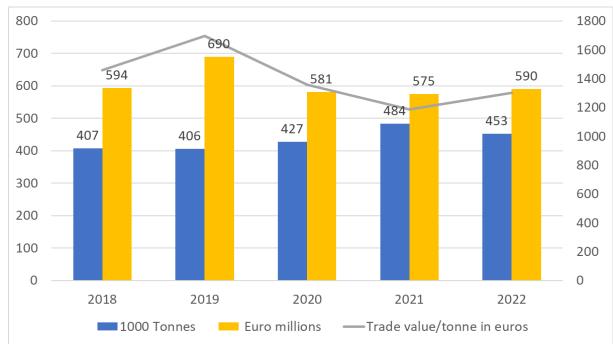


Figure 3. Importations européennes de mangues (UE-27 + Royaume-Uni, y compris mangoustans, goyaves) et coût moyen en EUR/tonne CAF

Source: FRUITROP/Eurostat

Conseils:

- Pour le marché européen de la mangue, il faut privilégier les variétés non fibreuses.
- Lorsque vous exportez à partir d'une zone où la pression parasitaire est élevée, effectuez des tests de piégeage fréquents pour savoir quand il est temps de mettre fin à votre campagne d'exportation. Cela pourrait vous éviter de perdre de l'argent et de perdre le bénéfice de votre campagne.
- Consultez régulièrement des mises à jour pour connaître l'évolution de l'offre et de la demande, comme l'« Overview global mango market » (Aperçu du marché mondial de la mangue) sur Freshplaza.com. D'autres sources peuvent être consultées pour obtenir des mises à jour du marché, notamment Eurofruit of Fruitnet, FruiTrop et FreshFruitPortal.

Plusieurs pays approvisionnent le marché européen en mangues

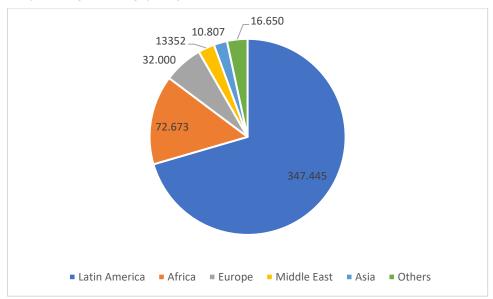
Plusieurs pays approvisionnent le marché européen de la mangue. Les saisons de ces pays permettent aux acheteurs européens de disposer d'une offre diversifiée de mangues tout au long de l'année. La concurrence est

donc rude entre les fournisseurs. Pour réussir à vous imposer, vous devez fournir les variétés les plus appréciées par les acheteurs, en fonction de votre saisonnalité.

Le marché européen de la mangue est très dynamique. En 2022, il représentait plus de 490 000 tonnes de mangues, la production européenne comprise. Ce sont les pays d'Amérique latine qui ont exporté le plus de mangues vers le marché européen, avec plus de 374 000 tonnes (73 % de la part de marché). Ils sont suivis par les pays d'Afrique (15 %), du Moyen-Orient (3 %) et d'Asie (2 %). La vitalité du marché européen est également démontrée par la production européenne de mangues, qui représentait 6 % de la part de marché en 2022.

Le Brésil est le seul pays qui produit et exporte deux variétés tout au long de l'année (Palmer et Tommy Atkins). Les autres pays producteurs de mangues approvisionnent le marché européen en fonction de la saisonnalité des variétés qu'ils cultivent. Au début, il était rare que les saisons des concurrents se chevauchent, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Figure 4. Pays et leur part dans les volumes de mangues commercialisées en Europe en 2022 (UE-27 ; y compris mangoustans, goyaves), en tonnes



Source: FRUITROP/Eurostat

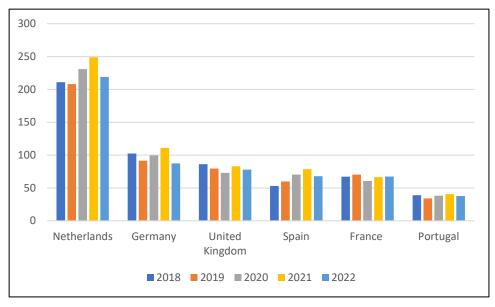
Conseils:

- Augmentez vos chances en Europe en fournissant un approvisionnement fiable et de qualité. Veillez à
 faire ce que vous dites que vous ferez et soyez honnête quant au volume et à la qualité que vous
 pouvez offrir. Communiquez de manière proactive avec votre acheteur lorsque vous vous attendez à
 des problèmes de qualité. Tout succès que vous semblerez obtenir en faisant paraître les choses
 meilleures qu'elles ne le sont en réalité sera de courte durée.
- Avant de cibler un marché, n'hésitez pas à recueillir des informations sur la qualité de vos concurrents, afin de déterminer si vous pouvez offrir des mangues de qualité équivalente ou supérieure.
- Réduisez vos risques dans le commerce des mangues en diversifiant vos marchés (concentrez-vous sur les marchés locaux et les marchés d'exportation).
- Découvrez comment appliquer la meilleure gestion de la qualité pour les mangues en lisant le <u>« Manuel des meilleures pratiques de gestion post-récolte de la manque » sur Mango.org</u>.

Quels sont les pays européens qui offrent le plus de possibilités pour les manques ?

Six pays jouent un rôle clé dans la commercialisation des mangues en Europe. Les Pays-Bas sont au cœur de l'importation de mangues grâce à l'efficacité de leurs infrastructures portuaires. La demande sur les marchés intérieurs de l'Allemagne, du Royaume-Uni, de la France et du Portugal est assez soutenue. L'Espagne est le principal pays européen producteur de mangues. Sa production continue de se développer.

Figure 5. Évolution des importations de manques (y compris manqoustans, goyaves) par pays, en 1 000 tonnes



Source : TradeMap d'ITC

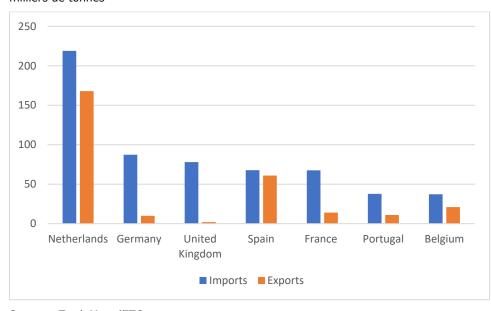
Les Pays-Bas : la principale plaque tournante pour les mangues

Les Pays-Bas sont l'un des principaux points d'entrée des fruits et légumes en Europe. La plupart des compagnies maritimes, si ce n'est toutes, prévoient une escale aux Pays-Bas. Les fruits importés aux Pays-Bas sont souvent réexportés vers d'autres pays européens. En 2022, le Brésil et le Pérou représentaient respectivement plus de 37 % et 36 % des manques importées par les Pays-Bas.

En 2022, les importations de mangues aux Pays-Bas représentaient plus de 36 % des importations totales de mangues dans l'Union européenne (y compris le Royaume-Uni). En tant que plaque tournante du commerce, les Pays-Bas ont réexporté plus de 168 000 tonnes de mangues vers d'autres destinations européennes. Cela représente plus de 75 % de ses importations. Les principales destinations vers lesquelles ces volumes ont été réexportés sont l'Allemagne (37 %), la France (10 %), la Belgique (6 %), la Fédération de Russie (5 %) et le Royaume-Uni (5 %).

Les Pays-Bas eux-mêmes offrent un marché de taille moyenne pour les mangues. Les mangues sont généralement vendues par les supermarchés et, de plus en plus, sous forme de produits pratiques fraîchement coupés (voir les tendances ci-dessous). Mais ce sont les défis de l'approvisionnement en mangues et l'expérience logistique qui permettront aux Pays-Bas de conserver leur rôle de leader dans l'importation et la réexportation de mangues dans les années à venir.

Figure 6. Importations et exportations de mangues (y compris mangoustans, goyaves) par pays en 2022, en milliers de tonnes



Source : TradeMap d'ITC

Conseil:

 Intégrez les Pays-Bas dans votre plan d'exportation européen. Même si vous ne parvenez pas à vendre aux Pays-Bas, le simple fait de rencontrer des importateurs ou des négociants de mangues néerlandais et de discuter avec eux vous permettra d'en apprendre beaucoup sur le marché de la mangue en Europe. Vous trouverez certains des négociants en mangues sur le site Internet du <u>Fresh Produce</u> Centre.

L'Allemagne : votre premier marché de destination pour les mangues

En 2022, l'Allemagne a importé plus de 87 000 tonnes de mangues et en a réexporté moins de 11 000 tonnes. Cela montre la demande intérieure de mangues. La consommation de mangues est forte en Allemagne, soutenue par les fréquentes promotions organisées par les hard discounters (Aldi, Rewe, entre autres). Le Brésil et le Pérou sont les principaux fournisseurs du marché, avec respectivement 37 % et 29 % des parts de marché. Étant donné que la majeure partie du commerce se fait par l'intermédiaire de ces hard discounters, les certifications privées (GLOBALG.A.P., Organic) sont des éléments clés pour approvisionner ces acheteurs. Les supermarchés allemands effectuent régulièrement des tests sur les pesticides et sur les limites maximales de résidus (LMR). Un pays peut se voir interdire l'approvisionnement de ce marché en raison de pratiques illicites en matière de résidus.

Les consommateurs allemands souhaitent acheter des produits de bonne qualité. Les entreprises commerciales utilisent principalement le fret maritime pour expédier les mangues. Le marché du fret aérien des mangues est pratiquement inexistant. Le consommateur allemand est très conscient des questions environnementales, et la demande de mangues biologiques ou certifiées « commerce équitable » est donc très importante sur ce marché.

Ce marché devrait poursuivre sa croissance. Ceci est principalement dû au soutien des hard discounters qui utilisent fréquemment les mangues comme produit d'appel pour augmenter leurs ventes sur d'autres produits. Un produit d'appel est un produit vendu à perte ou à bas prix pour attirer les clients dans les supermarchés.

Conseils:

- Testez régulièrement la présence de résidus de pesticides dans vos mangues afin de déterminer si elles sont adaptées au marché allemand. Maintenez une norme de résidus de 30 à 50 % de la directive européenne, comme indiqué dans la base de données LMR.
- En termes de certification, vous devez au moins être certifié GLOBALG.A.P. si vous envisagez d'approvisionner ce marché.

Royaume-Uni : la commodité domine

Le Royaume-Uni est un marché très dynamique et actif pour les mangues, grâce à une demande alimentée par une forte population ethnique qui aime beaucoup les mangues. Les mangues sont vendues dans les supermarchés et les magasins ethniques.

En 2022, le Royaume-Uni a importé plus de 78 000 tonnes de mangues. Le Brésil et le Pérou représentent respectivement 27 % et 21 % des importations de mangues, suivis par la République dominicaine (10 %) et le Pakistan (6 %). Le Royaume-Uni a réexporté moins de 3 000 tonnes, soit moins de 3 % de ses importations. Cela en fait l'un des marchés où la consommation de mangues était très élevée en 2022.

Les développements actuels sont principalement axés sur la diversification, comme la mangue mûrie sur l'arbre et de qualité supérieure, <u>les mangues fraîchement coupées</u> (voir les tendances ci-dessous), mais aussi sur d'autres produits à valeur ajoutée tels que <u>les sucettes à la mangue surgelées</u> et <u>la crème glacée</u> produites par l'entreprise Blue Skies. Un autre segment de marché spécifique est le marché des mangues ethniques : le Royaume-Uni offre un marché important pour des variétés spécifiques de mangues du Pakistan et de l'Inde, telles que les mangues Alphonso et Kesar transportées par avion.

Conseils:

- Faites du Royaume-Uni votre marché prioritaire si vous souhaitez exporter des variétés de mangues indiennes. Le Royaume-Uni est de loin le meilleur marché pour les variétés de mangues telles que Kesar ou Alphonso.
- Trouvez les négociants britanniques de mangues dans l'option de recherche de négociants d'UK Trade
 Info (Recherchez la mangue dans les produits de base avec le code SH 080450). Vous pouvez
 également consulter <u>Exim World United Kingdom buyer and importer directories</u> pour voir quelles
 entreprises britanniques importent des mangues, principalement de l'Inde.

La France : un marché intéressant pour les fournisseurs d'Afrique de l'Ouest

En raison de ses liens avec les pays d'Afrique de l'Ouest et de sa proximité avec le continent africain, la France est un marché intéressant pour les fournisseurs d'Afrique de l'Ouest. Toutefois, en 2022, la France a importé environ 68 000 tonnes de mangues. Le principal fournisseur était le Pérou, avec 29 % des parts de marché. Le

Pérou exporte exclusivement des mangues de la variété Kent. L'Espagne suit avec 18 % des parts de marché. Le Brésil est le troisième fournisseur, avec 15 % des parts de marché. Israël et la Côte d'Ivoire, qui est le principal fournisseur africain, détiennent chacun 9 % du marché.

Le marché français est assez particulier en ce sens qu'il est l'un des marchés où le fret aérien de mangues est aussi actif que le fret maritime. Seuls les Pays-Bas et la Belgique ont un marché du fret aérien aussi actif. Les mangues mûries sur pied sont très demandées et vendues à des prix assez élevés. En été, la concurrence est très forte en raison de la grande variété de fruits de saison disponibles. Ceux-ci ont tendance à attirer davantage les acheteurs, car ils sont proposés à des prix très attractifs.

La France réexportant 20 % des mangues qu'elle importe, les acheteurs sont de plus en plus sensibilisés aux enjeux des certifications telles que GLOBALG.A.P. au fil des années. Les mangues sont largement disponibles dans les supermarchés, où elles sont souvent utilisées comme produit d'appel pour attirer les acheteurs dans les magasins, selon le pays fournisseur. Un nombre croissant de mangues biologiques sont commercialisées à l'état frais ou pour le segment de la restauration.

Des perspectives de croissance existent pour les mangues de Côte d'Ivoire, du Sénégal, du Mali et du Burkina Faso. Mais en tant qu'exportateur, vous devez être conscient de deux facteurs concurrentiels importants :

- 1. La campagne du Pérou s'étend de plus en plus au cours du temps et tend à chevaucher celle des pays africains. Cela complique la commercialisation des variétés mineures (Amélie, Smith, Zill, entre autres). Cela les empêche d'être mieux valorisées et les oblige à être retirées rapidement du marché.
- 2. La France a une forte préférence pour les fruits produits localement (voir également les tendances cidessous). Cela signifie que l'offre de mangues en provenance de l'Espagne voisine est relativement importante et devrait rester forte, mais il faut également s'attendre à la concurrence des fruits d'été locaux tels que les fruits à noyau cultivés en France.

Conseils:

- Consultez le <u>calendrier saisonnier de l'Europe du Nord-Ouest</u> pour voir quels sont les fruits qui pourraient concurrencer vos mangues. Dans la mesure du possible, essayez de planifier vos activités en fonction de ces saisons ou d'exporter lorsque les prix des fruits locaux de saison sont encore élevés.
- Allez <u>au marché de gros de Rungis</u> lors de votre visite en France. Il s'agit d'une bonne référence et d'un point de départ pour pénétrer le marché français.

L'Espagne : l'un des marchés de la mangue à la croissance la plus rapide

L'Espagne est l'un des importateurs de mangues dont la croissance est la plus rapide. Avec l'augmentation de la production et des exportations, l'Espagne est en train de devenir une plaque tournante du commerce des mangues. Cela signifie que les fournisseurs latino-américains peuvent atteindre différents marchés par l'intermédiaire de l'Espagne, en plus du marché intérieur.

L'Espagne est un marché assez spécifique à plusieurs égards. Tout d'abord, elle est leader de la production européenne, la variété Osteen étant sa mangue la plus vendue. Bien que les mangues Osteen soient chères à cultiver en raison des coûts de main-d'œuvre, elles sont très demandées dès le début de la saison. En 2022, l'Espagne a importé environ 68 000 tonnes. Les principaux fournisseurs du marché étaient le Brésil (59 % de part de marché), suivi du Pérou (15 %) et de la Côte d'Ivoire (3 %). Deuxièmement, l'Espagne continue à jouer un rôle clé en tant que pays leader, en réexportant près de 90 % de ses importations. Cette tendance est quelque peu problématique pour la dynamique de son marché intérieur. En tant que plaque tournante, les exportations de l'Espagne sont destinées à de nombreux autres pays européens. Toutefois, le Portugal est la principale destination des réexportations, représentant 32 % des volumes réexportés. La France est la deuxième destination, avec 26 % des volumes.

Tableau 2. Estimation de la production, du commerce et de la consommation de mangues en Espagne, en tonnes

	2018	2019	2020
Importation	53 510	60 590	70 302
Production (estimation)	36 000	25 000	28 276
Exportation	61 580	47 207	59 491
Consommation (calculée)	27 930	38 383	39 087

Source : TradeMap d'ITC et sources industrielles

Conseil:

• Lorsque vous exportez depuis l'Amérique latine, faites appel aux importateurs et négociants de mangues espagnoles principalement pour renforcer votre position en France et dans le sud de l'Europe.

Portugal : le pays où la consommation par habitant est la plus élevée

Avec un peu plus de 10 millions d'habitants, le Portugal n'est pas un grand pays. Néanmoins, la consommation de mangues par habitant y est la plus élevée. Il s'agit d'un marché intéressant pour ceux qui sont compétitifs avec les fournisseurs espagnols et brésiliens ou qui les complètent.

En 2022, le Portugal a importé près de 38 000 tonnes de mangues. 51 % des importations provenaient d'Espagne, suivie du Brésil (26 %) et des Pays-Bas (17 %).

Un volume d'importation net estimé à 26 677 tonnes (importations moins exportations) indique que la personne moyenne consomme environ 2,5 kg par an. L'Espagne est sans conteste le principal fournisseur du Portugal, suivie par les réexportateurs néerlandais et brésiliens, qui exportent des mangues par voie maritime et aérienne. Les lacunes de l'offre sont principalement couvertes par les mangues qui sont commercialisées par l'intermédiaire des Pays-Bas. Le Portugal entretient des liens étroits avec le Brésil et offre peu de possibilités directes aux fournisseurs d'autres régions.

Il peut être difficile de trouver des importateurs portugais qui acceptent de travailler avec des sources d'approvisionnement inconnues. La plupart d'entre eux se sentiront à l'aise dans les échanges qu'ils ont l'habitude d'avoir avec l'Espagne, le Brésil et les Pays-Bas. Le Portugal est un marché mature pour les mangues, il peut donc être intéressant d'explorer des opportunités commerciales plus directes, en particulier entre les saisons espagnole et brésilienne.

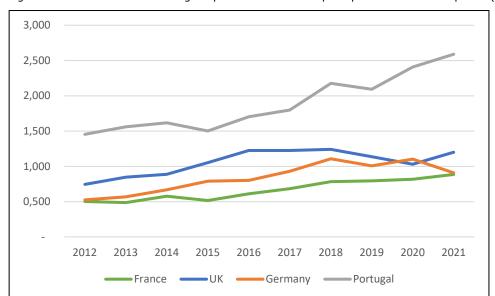


Figure 7. Consommation de mangues par habitant sur les principaux marchés européens (en kg/habitant)

Source: FRUITROP/COMTRADE/EUROSTAT

Conseil:

 Orientez vos exportations vers les Pays-Bas ou l'Espagne si vous avez des difficultés à écouler vos mangues sur le marché portugais.

Quelles sont les tendances pouvant se traduire par des opportunités sur le marché européen de la manque ?

La demande de mangues prêtes à consommer et fraîchement coupées en Europe est en constante augmentation. La demande de mangues fluctue souvent en fonction des variétés et des fournisseurs. Pendant l'été, la demande de mangues a tendance à être moins soutenue, comme c'est le cas pour tous les fruits exotiques. Les acheteurs européens préfèrent alors acheter des fruits de saison (poires, pêches, abricots, pastèques, entre autres).

Les mangues fraîchement coupées et mûres attirent davantage de consommateurs

Pour augmenter leurs ventes, certains importateurs fournissent des mangues prêtes à consommer à leurs clients. Les mangues étant des fruits climactériques, elles continuent à mûrir une fois récoltées. Le processus de maturation s'applique principalement aux mangues transportées par mer ou par route et récoltées avant maturité. Il existe deux niveaux de maturation, le stade prêt à consommer (que l'on trouve dans les supermarchés) et le stade peu mûr vendu par les grossistes, comme <u>Rungis</u> (France).

Mangues mûries sur l'arbre et prêtes à être consommées

Les mangues mûries sur pied sont utilisées pour le fret aérien. Elles sont plus chères en raison des coûts de transport. Pour améliorer les ventes de mangues dans les supermarchés, n'hésitez pas à promouvoir les mangues prêtes à consommer.

Des entreprises spécialisées proposent des services de mûrissement des fruits, comme la société néerlandaise <u>LBP</u> (Logistic Business Partners), tandis que de grands fournisseurs de fruits, comme <u>Ripenow</u> et <u>Nature's Pride</u>, ont mis en place leurs propres installations de mûrissement. La meilleure façon d'approvisionner les entreprises de mûrissement est de travailler en étroite collaboration et d'optimiser le temps de cueillette des fruits.

Mangues fraîchement coupées

Les mangues fraîchement coupées et emballées font partie d'un segment haut de gamme qui gagne en popularité parce qu'il ajoute de la valeur aux ventes de mangues. En raison des réglementations en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que des problèmes liés à la chaîne du froid, très peu de fournisseurs peuvent proposer ce type de produits sur les marchés européens. Les entreprises africaines plus proches de l'Europe peuvent profiter de cette proximité pour explorer ce segment. Plusieurs chaînes de supermarchés ont mis en place des installations spécialisées dans la préparation de mangues fraîchement coupées pour leurs clients. Cela leur permet également de mieux utiliser les mangues qu'ils vendent.

Une entreprise qui a réussi à pénétrer le marché des mangues fraîchement coupées est l'entreprise fruitière britannico-ghanéenne <u>Blue Skies</u>. On trouve leurs produits dans des supermarchés tels que Tesco et, en 2019, <u>Blue Skies a lancé sa gamme de produits frais coupés chez Carrefour</u>. Outre le Ghana et le Royaume-Uni, l'entreprise possède également des exploitations de culture et de transformation au Brésil, en Égypte et en Afrique du Sud afin de maintenir une certaine flexibilité et de faire face aux fluctuations.

Il est préférable d'établir d'abord des alliances européennes qui vous garantissent un marché pour les mangues coupées. Avec les bonnes alliances, les mangues fraîchement coupées pourraient vous offrir un segment auquel tout le monde n'a pas accès. À long terme, vous devez prévoir de faire en sorte que votre produit soit durable. Ceci est important, car le marché exige de plus en plus la réduction des emballages en plastique et des fruits transportés par avion.

Figure 8. Promotion des mangues fraîchement coupées dans les supermarchés français



Photo: Fruit Consultancy Europe

Conseils:

- Apprenez à déterminer le bon moment pour récolter vos mangues en fonction de la variété et du moyen de transport utilisé (air, mer ou route) et ne fournissez que le niveau de maturité demandé par votre acheteur.
- Découvrez les tenants et les aboutissants des fruits fraîchement coupés dans le <u>Guide technique de la FAO pour la transformation des fruits et légumes tropicaux fraîchement coupés</u>.
- Respectez <u>les normes internationales du travail</u> et <u>mettez en œuvre un système de gestion HACCP</u> lorsque vous envisagez de transformer et de couper à la main des mangues fraîches. Pour répondre aux attentes européennes, vous devrez investir dans la sécurité alimentaire, les ressources humaines et le professionnalisme des producteurs de mangues. Il est essentiel de bien organiser tous les aspects, car le fait de ne faire que la moitié du travail requis ne vous permettra pas d'obtenir un marché en Europe.
- Restez au courant des innovations en matière d'emballage et de solutions de fret pour rendre les mangues fraîchement coupées plus durables.

Une préférence croissante pour les fruits de saison durables et locaux

Pendant l'été, lorsque les fruits de saison sont disponibles en grandes quantités et à bas prix, la demande de fruits exotiques est moins soutenue. En tant que fournisseur qui exporte pendant l'été, vous devez garder à l'esprit que votre saison de mangues sera en concurrence avec celle des fruits de saison en Europe. Par conséquent, les ventes de mangues pourraient être plus lentes et les prix plus bas.

Les acheteurs européens se préoccupent également de la durabilité. Les consommateurs européens préféreront alors acheter des fruits de saison dont les coûts de transport sont moins élevés que ceux de la plupart des fruits exotiques. Cela explique pourquoi les ventes de fruits exotiques par avion sont plus faibles en été.

Les supermarchés soutiennent également ce processus et, pendant l'été, ils font la promotion des fruits locaux au lieu des fruits importés. C'est pourquoi, par exemple, le <u>groupe Carrefour</u> amorce une transition vers la promotion de produits principalement locaux, saisonniers et biologiques.

Il est peu probable que les fruits locaux influencent la popularité des mangues, mais ils peuvent certainement avoir une influence sur leur consommation. La consommation de mangues continuera d'augmenter tant que les mangues pourront concurrencer les fruits locaux. Mais il faut s'attendre à des fluctuations plus importantes de la demande, surtout en été et pendant la saison des mangues espagnoles. En tant que fournisseur, vous devez accepter d'être flexible dans vos prix et dans vos marchés d'exportation. Les mangues n'étant pas le fruit le plus stable sur le plan commercial, il peut être difficile de trouver un acheteur disposé à s'engager sur des volumes et des prix fixes.

Conseils:

- Consultez les <u>Tendances en matière de produits frais de CBI</u> pour en savoir plus sur les tendances en matière de produits frais.
- Lisez l'étude Entering the European market for mangoes pour en savoir plus sur la concurrence.

Cette étude a été mise à jour pour le compte de CBI par Thierry Paqui en partenariat avec ICI Business.

Veuillez consulter notre clause de non-responsabilité concernant les informations sur le marché.

Citation:

- « Le marché de la mangue est très concurrentiel, il faut toujours essayer d'exporter des mangues de la meilleure qualité possible en termes d'homogénéité, de présentation et de goût. »
- « Vous devez être et rester en conformité avec les réglementations phytosanitaires et sanitaires européennes et obtenir des certifications privées (GLOBALG.A.P., IFS, Organic) pour augmenter vos chances de succès

Pierre Gerbaud, consultant, en charge chez FRUITROP des légumes exotiques et autres petits fruits exotiques.