

PROFIL DE MARCHÉ

Profil de marché

sur la tomate transformée
au Sénégal



| | |
|--------------------|--|
| Objet de l'étude : | Tomates transformées pour le marché local, régional et international |
| Date : | Juin 2021 |



Ce profil de marché a été réalisé dans le cadre des activités du service Intelligence économique du COLEACP et du programme Fit For Market financé par l'Union européenne et cofinancé par l'Agence Française du Développement (AFD). Ce document est diffusé dans le cadre de la coopération au développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP) et l'Union européenne.

Le Comité de liaison Europe-Afrique-Caraïbes-Pacifique (COLEACP) est une association interprofessionnelle à but non lucratif du secteur privé, créée en 1973 par des acteurs du commerce international des fruits et légumes. Réseau d'entreprises, d'organisations professionnelles et d'experts engagés dans une agriculture inclusive et durable, le COLEACP soutient le développement durable et inclusif des secteurs privé et public par le biais de programmes de coopération technique et de renforcement des capacités dans 50 pays ACP, financés par des donateurs internationaux (principalement l'Union européenne).

La mission du COLEACP est de développer un commerce inclusif et durable des fruits et légumes et des produits alimentaires, en se concentrant sur les échanges commerciaux des pays ACP entre eux et avec l'Union européenne.

De plus amples informations sont disponibles sur [notre site web](#)



I. RÉSUMÉ

Ce profil de marché a pour objectif de déterminer les opportunités commerciales pour les produits transformés à base de tomates sur le marché sénégalais, d'Afrique de l'Ouest et international (européen).

Certains acteurs du marché des tomates transformées sont mentionnés ci-dessous. Davantage de détails sur les principaux acteurs du marché local peuvent être demandés au COLEACP.

Globalement, le marché du double concentré de tomates n'apparaît pas comme une opportunité pour les nouveaux acteurs, ce secteur étant marqué par une forte concurrence internationale et, à moindre mesure, sénégalaise.

Le marché de sauces africaines à base de tomate, et éventuellement le marché du ketchup, présentent davantage de potentiel. Ces produits transformés ont une plus-value intéressante. Le ketchup est principalement destiné à des consommateurs avec un pouvoir d'achat élevé (en milieu urbain), et de ce fait dispose donc d'un potentiel de développement à court et moyen terme relativement limité. A l'inverse, les sauces africaines sont consommées par toute la population locale et régionale et constituent dès lors un segment de marché très porteur.

II. OFFRE

a. Les produits à base de tomates transformées

i. Double concentré de tomate

Le principal produit à base de tomates transformées des pays de l'Afrique de l'Ouest est le double concentré de tomate. Sa production doit respecter la norme sénégalaise NS 03 036 qui « interdit toute adjonction de colorants, d'épaississants, d'agents de sapidité, d'édulcorants ou de conservateurs » dans le concentré de tomate.

Le secteur du concentré de tomates n'est que **partiellement libéralisé** ; seules les **importations** sont libéralisées. Le gouvernement sénégalais fixe ponctuellement le prix de vente de ce produit car il cherche à assurer un approvisionnement suffisant et régulier en concentrés de tomate tout en protégeant l'industrie de transformation sénégalaise.

ii. Sauces africaines

La composition des sauces africaines inclut souvent une base tomate, allant jusqu'à 45% pour certaines sauces.

iii. Ketchup

Près d'un quart de la production mondiale de tomates destinées à la transformation est utilisé pour la fabrication de ketchup. Le ketchup est traditionnellement préparé à partir de sauce tomate, de vinaigre, de sel, de sucre et d'épices. Le vinaigre et le sucre permettent notamment de conserver le produit sans y ajouter plus de conservateurs. La couleur rouge du produit résulte de l'utilisation des tomates et rend ainsi l'utilisation de colorant superflue.

Il existe deux procédés de fabrication de ketchup. L'un permet de produire du ketchup dit « conventionnel » composé de concentré de tomate qui est homogénéisé à chaud après avoir été pasteurisé. Le type de concentré de tomates utilisé est alors appelé « hot break ». Les grands producteurs (américains) produisent principalement ce type de ketchup.

Le ketchup dit « texturé » est également composé de concentré de tomate mais auquel des texturants, tels que l'amidon modifié, le guar, le xanthane ou la caroube, sont ajoutés. Ces ajouts se font à froid, d'où l'appellation de concentré de tomate de

type « cold break ». Ce type de ketchup a un goût de tomate plus concentré et une viscosité plus faible qu'un ketchup conventionnel.

b. La production locale de tomates dites « industrielles »

La culture des tomates industrielles, destinée à la transformation, se déroule au Sénégal de décembre à juillet et bénéficie de plusieurs facteurs. D'une part, la qualité des terres et le climat stable de ce pays (avec des températures journalières entre 25°C et 30°C en hiver) sont propices à cette culture. D'autre part, les producteurs sénégalais bénéficient d'un accès à des marchés de transformation de la tomate au Sénégal, au Nigeria et au Ghana. Par ailleurs, la stabilité politique du Sénégal est un avantage pour ce pays face aux autres membres de la CEDEAO car cette sécurité rassure les investisseurs.

La tomate industrielle est l'une des principales cultures horticoles de la vallée du fleuve Sénégal. Elle constitue l'activité de plus de 15 000 producteurs répartis dans les subdivisions régionales de Dagana et Podor, près de la frontière avec la Mauritanie.

Toutefois, les difficultés des producteurs à respecter les itinéraires techniques et les calendriers culturaux, additionnées, entre autres, aux contraintes liées à la collecte et au transport des récoltes limitent le développement de l'industrie. Le rendement moyen est inférieur à 23 tonnes par hectare.

Globalement, **la tomate industrielle produite au Sénégal est très peu compétitive face aux imports**, notamment asiatiques (Chine principalement) et européens (Italie principalement). Cette faible compétitivité s'explique notamment par le fait que le modèle de production local :

- est **faiblement intensif**, avec une production maximale de 20 à 25 tonnes par hectare ;

- repose sur une **utilisation limitée d'intrants**, de **nombreux petits producteurs**, des **coûts de transports parfois élevés** et une difficulté, voire une incapacité, à produire les bonnes variétés de tomates industrielles tout au long de l'année. La pression des ravageurs, notamment le *tuta absoluta*, met également en danger la production ;

A titre indicatif, d'autres pays producteurs, fondés sur des modèles intensifs, atteignent des productivités de 60 à 70 tonnes par hectare.

Ces dernières années, la filière sénégalaise des tomates industrielles connaît une **perte d'intérêt**, les producteurs préférant se tourner vers des productions plus rentables et simples. En 2016, le chiffre d'affaires par hectare et par an atteignait seulement 1,5 milliards de francs CFA (XOF) pour une marge brute par producteur d'environ 550 000 francs CFA (XOF) (soit environ 838 euros).

c. Les principaux producteurs et exportateurs sénégalais

Les volumes de production sénégalaise de produits à base de tomates transformées se stabilisent depuis 2015. Cela résulte de l'entrée des nouveaux producteurs de double concentré de tomate sur le marché sénégalais début 2000 et de l'augmentation des importations de (produits à base de) tomates vers le Sénégal.

Concernant le double concentré de tomate, la SOCAS (*Société de Conserves Alimentaires au Sénégal*), filiale du groupe Sentenac, est devenu le producteur industriel traditionnel du Sénégal. Son objectif est de satisfaire l'ensemble de la demande sénégalaise en concentré de tomate à partir de tomates produites dans le pays, ainsi que d'exporter régionalement la production. Suite à l'achat de son concurrent, la *Société nationale de tomates industrielles (SNTI)*, ainsi que la conclusion d'un accord avec le gouvernement

sénégalais, la SOCAS a détenu le monopole de la vente de concentré de tomate sur le marché sénégalais de 1987 à 2004.

La SOCAS achète la plupart de ses tomates à environ 12 000 producteurs sénégalais indépendants contractualisés, leur fournissant les intrants à crédit. Toutefois, l'entreprise a récemment commencé à utiliser des tomates (triple concentré) importées de Chine et d'Iran, celles-ci étant moins chères que les sénégalaises et permettant à la SOCAS de rester compétitif face aux (nouveaux) acteurs du marché du concentré de tomate.

L'arrivée de deux nouvelles entreprises nationales productrices de concentré de tomates, AGROLINE en 2004 et *Takamoul Foods* en 2009, a mis fin au monopole de la SOCAS. L'ouverture du marché à la concurrence n'a cependant pas été que positive car elle a conduit à une baisse du volume de tomates produites localement. L'approvisionnement en tomates industrielles produites au Sénégal ne satisfaisait initialement pas la demande des trois industriels et a donc été complété par des importations. Les importations ont depuis continué d'augmenter entraînant la réduction de la demande de tomates produites localement. En effet, la production de double concentré de tomate (tel que demandé dans la région) à partir de tomates

ou de triple concentré de tomate importés, notamment d'Asie, est plus économe qu'à partir de tomates produites localement.

2017 marqua également l'arrivée d'un nouvel industriel au Sénégal, Kagome Senegal Sarl, une filiale du fabricant et distributeur japonais d'aliments à base de tomate, Kagome Co. Ltd. La filière sénégalaise bénéficie des ressources technologiques agricoles du groupe Kagome, telles que les semences et les techniques de culture. Elle peut ainsi créer de nouvelles zones de production au Sénégal et contribuer au développement du marché des tomates destinées à la transformation en Afrique de l'Ouest, en particulier au Ghana et au Nigeria.

Les trois principaux producteurs de ketchup au niveau mondial sont Del Monte Foods, Inc, The Kraft Heinz Company, et Conagra Brands, Inc. Les entreprises sénégalaises telles que la SOCAS et Takamoul produisent, elles aussi, du ketchup depuis récemment.

La transformation des tomates industrielles en ketchup est intéressante car elle permet d'éviter leur gâchis alors qu'il s'agit de denrées très périssables et que leur saison de production est limitée.

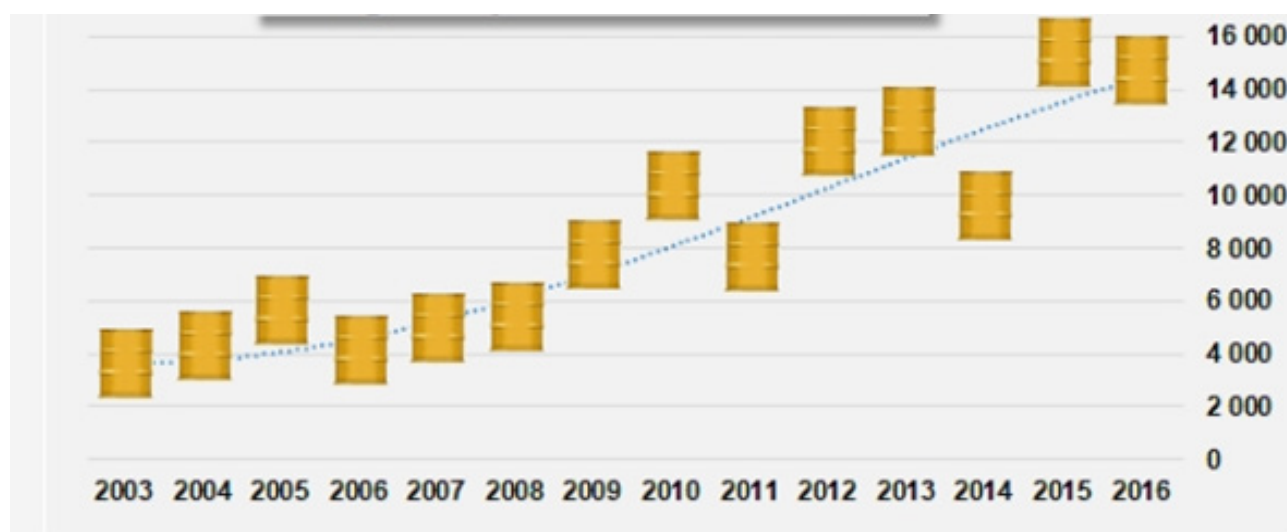


Figure 1 : Volumes d'importations de concentré de tomate par le Sénégal (en tonnes).

Source : *Tomato News - Sénégal : une filière en grande difficulté*

d. La domination des importations sur le marché sénégalais

Le marché sénégalais présente la particularité qu'en dépit de la production locale, la presque totalité des produits à base de tomates consommés localement est importée. Les importations sont entre 3 à 10 fois supérieures aux exportations selon les années.

En 2019, 72 % des produits à base de tomates transformées ont été importés depuis la Chine. Les autres fournisseurs étaient l'Italie (10,4%), les États-Unis (8,6%), le Chili (4,48%), l'Espagne (1,91%), les Émirats arabes unis (1,26%) et la France (1,04%).

Sur la période allant de 2014 à 2018, l'origine des importations était plus variée, les produits à base de tomates transformées venant principalement de Chine, mais également des États-Unis et de l'Italie.

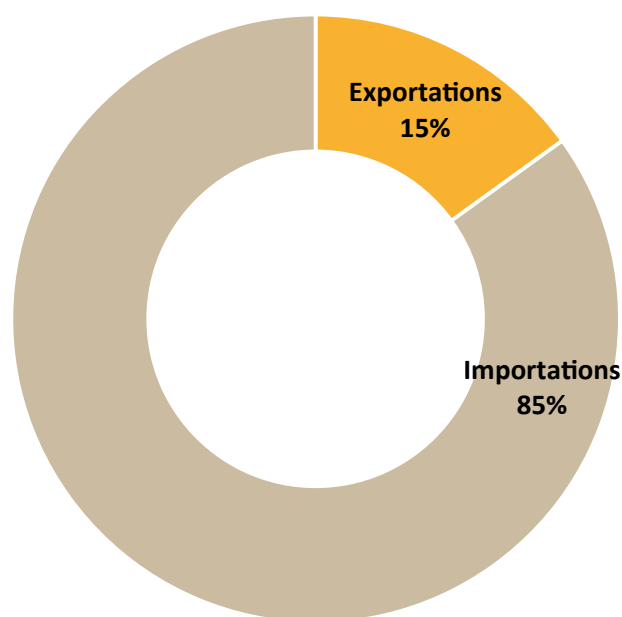


Figure 2 : Rapport entre les importations et les exportations de produits à base de tomates transformées par le Sénégal entre 2014-2018 (volumes cumulés).
Source : COLEACP d'après données propres et données basées sur UN-COMTRADE, IFPRI, EUROSTAT, FAOSTAT et statistiques nationales

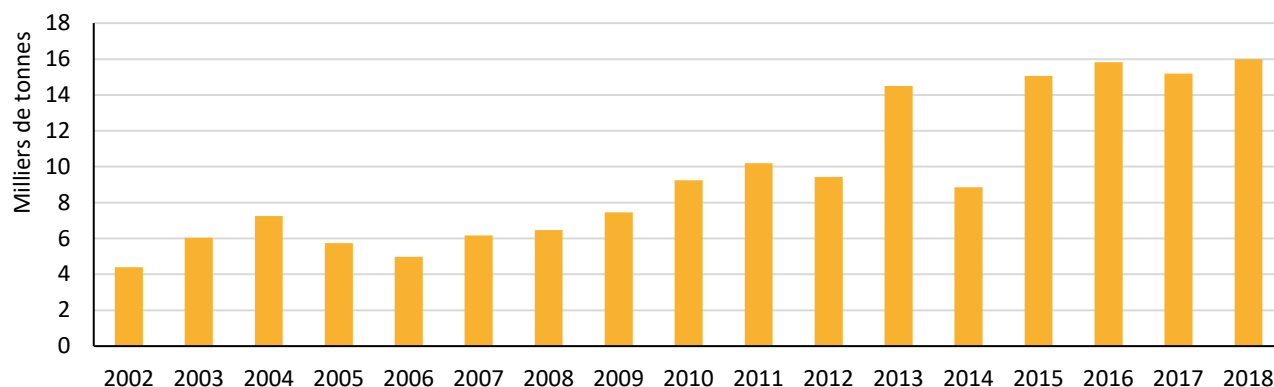


Figure 3 : Evolution des importations de produits à base de tomates transformées (sauf jus, entières ou en morceaux) par le Sénégal (en milliers de tonnes). Source : COLEACP d'après autres sources (cf Figure 2)

Concernant les importations de produits à base de tomates transformées importés depuis l'UE, leur volume s'est relativement stabilisé lors de la dernière décennie :

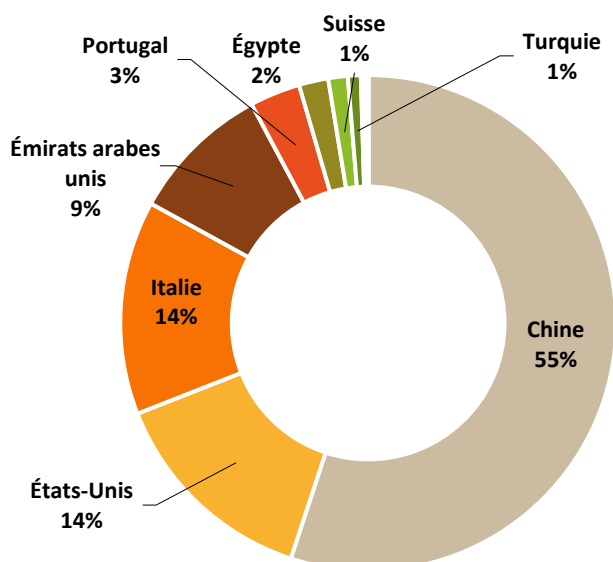


Figure 4 : Principales origines des importations de produits à base de tomates transformées (sauf jus, entières ou en morceaux) par le Sénégal entre 2014-2018 (volumes cumulés). Source : COLEACP d'après autres sources (cf Figure 2)

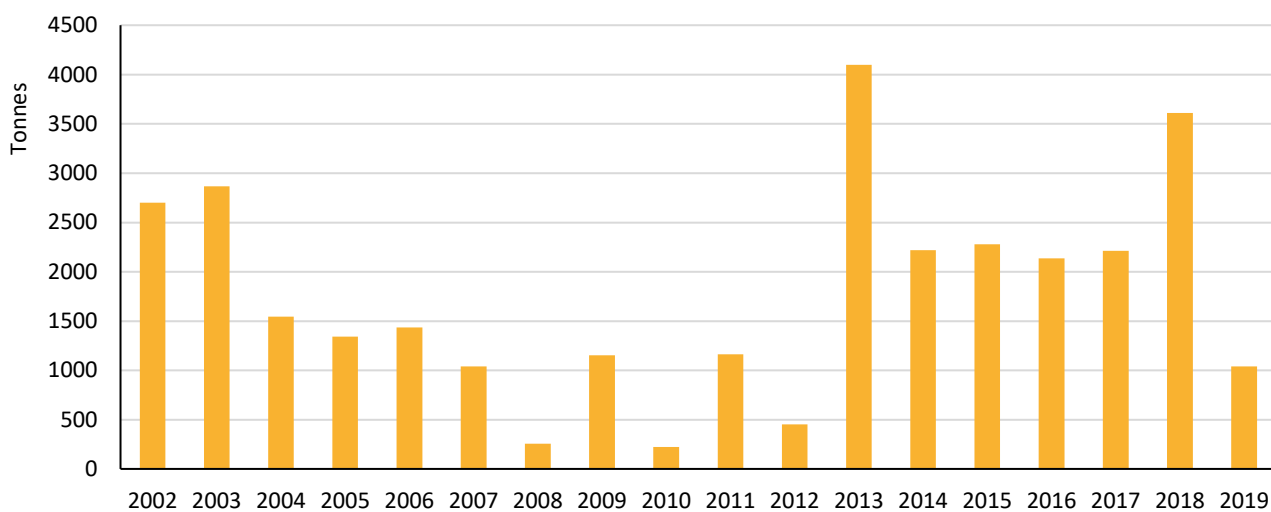


Figure 5 : Evolution des importations de produits à base de tomates transformées (sauf jus, entières ou en morceaux) par le Sénégal en provenance de l'UE28 (en tonnes). Source : COLEACP d'après autres sources (cf Figure 2)

Cette tendance à importer des produits à base de tomates transformées soumet la filière sénégalaise de transformation des tomates à de grandes difficultés. Alors que plus de 93 000 tonnes de tomates ont été transformées entre 2009/2010 et 2011/2012, leur volume a baissé à 53 000 tonnes pour la période de 2012/2013 à 2014/2015. La baisse s'est poursuivie entre 2015/2016 et 2017/2018 avec moins de 37 000 tonnes de tomates transformées.

Depuis 2013, l'importation de triple concentré de tomate n'est autorisée que si les transformateurs achètent également des tomates industrielles locales. Cette mesure étant peu respectée, les importations de produits à base de tomates transformées ont continué d'augmenter, réduisant la demande en produits à base tomates transformées localement dont les volumes de production diminuent par conséquent. Le marché de la tomate transformée repose donc principalement sur une **matière première importée** qui est **localement transformée** par des entreprises agro-alimentaires avant d'être distribuée sur place.

Cela s'explique par la concurrence importante que se livrent les industriels locaux, ainsi que la qualité et quantité insatisfaisante des tomates industrielles sénégalaises, notamment en raison de leur récolte immature (par peur d'une contamination des cultures par des maladies et des nuisibles).

III. DEMANDE

a. Marché local (Sénégal)

Le **double concentré de tomate** est un assaisonnement essentiel de la cuisine des pays de l'Afrique de l'Ouest, notamment au Sénégal. La préparation du plat national sénégalais (Thieboudienne) nécessite généralement un concentré de tomate pour colorer le riz. Le concentré doit avoir une teinte particulièrement marquée, ce qui pousse certains fabricants à rajouter du colorant.

Par ailleurs, **l'urbanisation** et **l'évolution des pratiques culinaires** diversifient et alimentent la demande en produits transformés. En plus du concentré de tomate, le **ketchup** et principalement les **saucés africaines** sont de plus en plus demandés.

La demande en ketchup se développe essentiellement dans les villes, notamment dans le secteur de la restauration (restauration rapide, tourisme). Le ketchup bénéficie d'une image de luxe et est utilisé comme assaisonnement par les classes moyennes et aisées sénégalaises.

Le volume de la demande alimentaire varie selon les saisons. Les fêtes religieuses musulmanes et le ramadan constituent, en particulier, des pics de consommation sur le marché sénégalais.

Il existe trois principaux **conditionnements** sur le marché sénégalais, qui sont notamment utilisés pour le concentré de tomate et les saucés africaines :

- Les boîtes de 2 kg,
- Les boîtes de 800 gr,
- Les sachets de 70 gr.

Une large partie des produits de concentré de tomate est mise sur le marché de l'Afrique de l'Ouest selon des codes **marketings** s'inspirant des **produits italiens**. Le **packaging** des produits reprend, par exemple, les couleurs de l'Italie, des noms de marque italiennes (Gino, Pomo, notamment). Il convient toutefois de noter que cette

inspiration italienne est indépendante de l'origine de la base tomate, celle étant généralement originaire de Chine.

La concurrence entre les différents produits est relativement marquée et les marques concurrentes sont généralement défendues à travers des campagnes publicitaires (affichages, commerciaux, etc.).

b. Marché régional (Afrique de l'Ouest)

La demande étrangère pour les produits sénégalais à base de tomates transformées

provient majoritairement des pays voisins (98%). On estime qu'en 2019, les principales destinations d'exportations étaient la Guinée (31 %), le Mali (26 %), la Gambie (21 %), la Mauritanie (7,79 %), la Guinée-Bissau (7,33 %) et la France (4,48 %). Les répartitions du marché des exportations peuvent cependant varier dans la réalité, car les exportations vers les pays voisins africains ne sont pas (toutes) enregistrées. Le volume des exportations de tomates transformées du Sénégal demeure toutefois relativement bas et irrégulier.

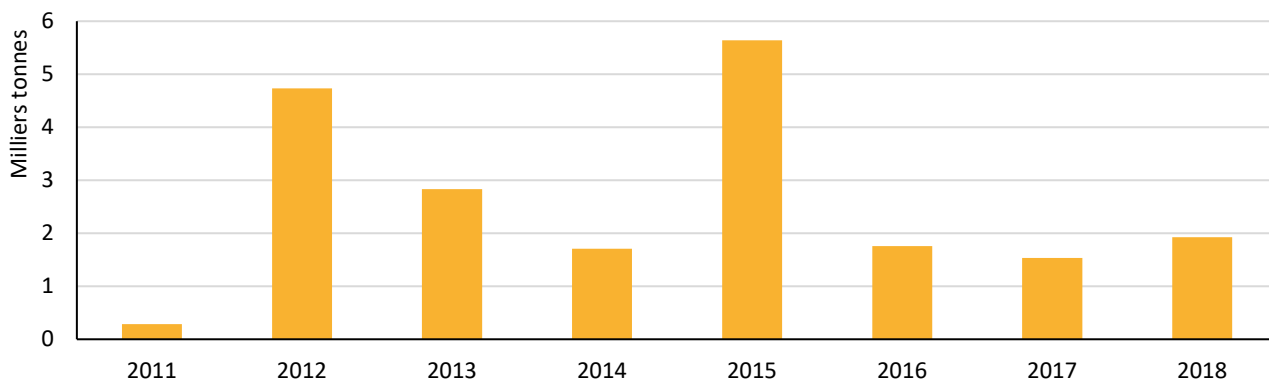


Figure 6 : Evolution de la demande étrangère de produits sénégalais à base de tomates transformées (exceptés jus, entières ou en morceaux) (en milliers de tonnes). Source : COLEACP d'après autres sources (cf Figure 2)

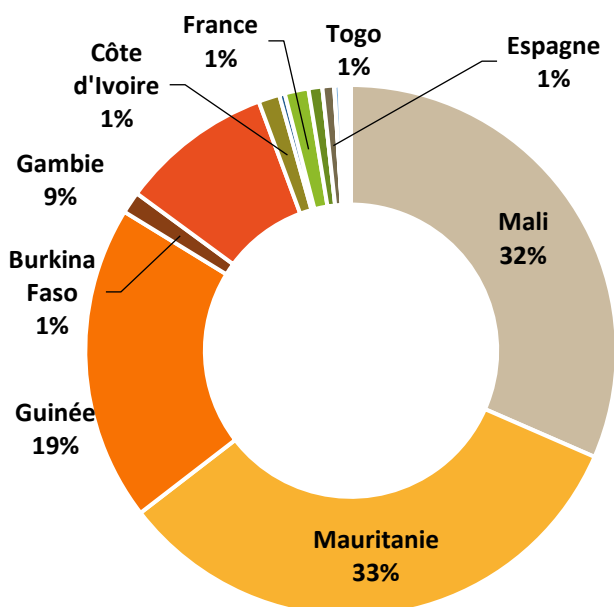


Figure 7 : Répartition de la demande étrangère de produits sénégalais à base de tomates transformées (exceptés jus, entières ou en morceaux) entre 2014-2018 (volumes accumulés). Source : COLEACP d'après autres sources (cf Figure 2)

Il existe peu de données sur les exigences alimentaires, réglementaires ou de marketing mix sur les marchés de l'Afrique de l'Ouest. Les informations précisant la demande sur le marché local du Sénégal peuvent servir d'orientation pour la commercialisation de produits à base de tomate sur les marchés régionaux : on peut, à titre d'exemple, identifier plusieurs types d'acteurs :

- Entreprises ouest-africaines produisant de manière industrielle des produits à base de tomate (concentrés, ketchups, ou sauces) : par exemple l'entreprise Nutrifood en Côte d'Ivoire

- Entreprises ouest-africaines de taille plus modeste qui répondent à la demande en milieu urbain pour des sauces culinaires africaines : par exemple Les marinades et piment de Mamie Souadou (Abidjan) ou Alloco Piment (Abidjan). fluctuent et ne permettent pas de dessiner une tendance.

L'exportation de double concentré produit au Sénégal vers l'Europe vise essentiellement la diaspora sénégalaise, vivant aux Pays-Bas, France ou Espagne.

c. Marché international, européen :

Seuls 3 % des produits sénégalais à base de tomates transformées sont exportés vers le marché européen. Ces exportations confidentielles (en valeur et en poids)

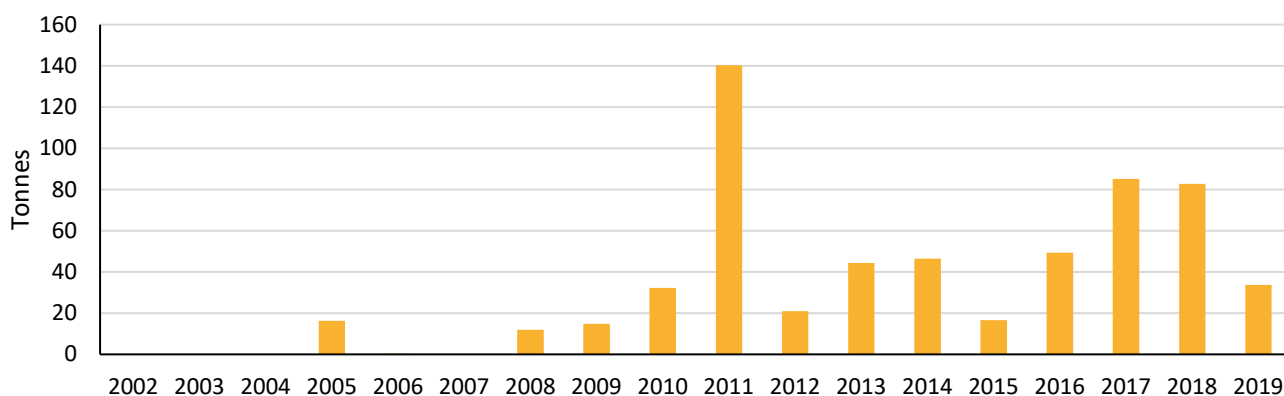


Figure 8 : Evolution de la demande européenne en produits sénégalais à base de tomates transformées (exceptés jus, entières ou en morceaux) (en tonnes). Source : COLEACP d'après autres sources (cf Figure 2)



IV. MARCHÉ

a. Organisation de la filière

L'organisation de la filière des produits à base de tomates transformées au Sénégal suit principalement le schéma suivant :



Les productions locales transformées sur place et destinées au marché local s'inscrivent dans une filière organisée comme ci :



b. Opportunités

i. Sur le marché local et régional

La transformation locale de tomates industrielles se heurte à la **concurrence du double ou triple concentré importé**. Les consommateurs sont peu conscients de l'origine du double concentré de tomates. Une différenciation du produit mettant en avant «l'origine sénégalaise» des tomates nécessite un long travail de communication et de marketing qui limiterait l'intérêt de ce développement.

A l'inverse, une possibilité attractive de différenciation réside dans l'élaboration de **saucés** pour les marchés locaux et régionaux, adaptés aux **goûts et exigences des consommateurs ouest-africains**. Cette opportunité peut être approfondie.

Le marché du **ketchup** au Sénégal peut être intéressant à investir, mais son opportunité de développement est plus restreinte que celui des saucés à base de tomate adaptées aux goûts locaux.

Le jus de tomate peut constituer un produit alternatif intéressant à base de tomates. Mais sa commercialisation au Sénégal pose question, la consommation locale de ce produit n'étant pas étayée par des données ou des observations directes. Il en va de même pour les tomates séchées.

La transformation de tomates en poudre, en revanche, s'est avérée être une alternative fructueuse dans d'autres pays de la région du Sahel. Un exemple à suivre pourrait être celui de Yabe Production, une entreprise au Niger qui fabrique et commercialise de la poudre de tomate. Cependant, il s'agit à nouveau d'un produit peu connu sur les marchés locaux et régionaux.

ii. Sur le marché européen

Les exportations de tomates industrielles fraîches vers les marchés européens ne sont pas compétitives et ne constitue pas une opportunité, car soumises à de trop grandes contraintes commerciales, logistiques et concurrentielles. Par exemple,

les tomates fraîches produites au Sénégal destinées à la transformation ne sont pas conformes aux normes de calibrages du marché européen. De plus, leur courte durée de conservation exclut leur transport maritime. En effet, les variétés de tomates dites « industrielles » se conservent environ 2 jours, alors que les variétés de tomates destinées à la consommation se conservent environ 21 jours. Le transport aérien n'est cependant pas envisageable, la valeur des tomates industrielles étant trop faible, contrairement à celle des tomates cerise du Sénégal.

A l'inverse, l'exportation de produits à base de tomates transformées contourne une partie de ces contraintes. Toutefois, la production européenne répond principalement à la demande européenne de produits à base de tomates transformées et est complétée par des importations depuis la Turquie, l'Ukraine et les Etats-Unis. Aussi, à court terme, il n'est pas envisageable pour le Sénégal de se placer comme l'un des fournisseurs de produits à base de tomates transformées de l'UE.

Concernant l'export de **double concentré**, il s'agit d'un marché d'exportation peu compétitif, mais dont l'attractivité n'est pas démontrée.

V. CONCLUSION

S'il existe une forte demande au Sénégal et en Afrique de l'Ouest pour les produits à base de tomates transformées, la production locale encore très limitée ne permet pas d'y répondre. Cela concerne en particulier la demande de double concentré de tomate qui est très importante localement et régionalement. Elle n'est pas satisfaite par la production locale en raison des problèmes structurels et d'une compétitivité trop faible vis-à-vis des importations.

En revanche, l'élaboration de sauces à destination des marchés locaux et régionaux, adaptés aux goûts et exigences des consommateurs ouest-africains constitue une opportunité à approfondir. La production de ketchup peut aussi être intéressante mais nécessite davantage d'investissements en terme de commercialisation. En effet, les producteurs sénégalais de produits à base de tomates doivent se démarquer des producteurs internationaux concurrents en promouvant l'origine locale et artisanale de leur production. Une production locale peut constituer un argument de vente qui peut même inciter la population locale et régionale à acheter des produits sénégalais dont le coût est plus élevé que ceux des produits importés. Les supermarchés locaux et régionaux valorisent de plus en plus les producteurs locaux dans leur communication en magasins. Il y a probablement des synergies à mettre en place au sein de la filière sur le plan marketing.

De manière générale, pour être compétitive, la filière locale de transformation de tomates industrielles nécessiterait de :

- transporter à temps les tomates industrielles fraîches jusqu'au lieu de transformation, voire de créer des industries de transformation plus proches du lieu de récolte des tomates,
- augmenter le rendement de la production sénégalaise de tomates et la productivité de la transformation,

- soutenir une application plus ferme ou plus étendue des taxes sur l'import de double concentré de tomates.

Ainsi, la possibilité de tirer profit de la forte demande sur les marchés local et régional, couplée aux difficultés structurelles liées à l'export, devraient conduire les acteurs de la filière à privilégier le commerce en Afrique de l'Ouest.

SOURCES DES DONNÉES

Les données quantitatives et qualitatives mentionnées dans ce profil de marché proviennent des sources suivantes :

- **EU Fruit And Vegetables Market Observatory - Sub-Group for Tomatoes**
 - « The tomato market in the EU: Vol. 3b: Trade on processed products », 2020
- **Jeune Afrique**
 - « Au Sénégal, la colère rouge tomate de la Socas », 2015
- **Netherlands Enterprise Agency**
 - « Etude de marché Sur le secteur alimentaire au Sénégal », 2016
- **République Du Sénégal - Ministère de l'Economie et des Finances Direction de l'Appui au Secteur Prive**
 - « Créneaux porteurs du secteur secondaire – Créneau porteur : Fabrication de Ketchup »
- **Tomato News**
 - « Processed tomato: EU expects a slight increase in quantities », 2019
 - « Sénégal : une filière en grande difficulté », 2018
- **COLEACP, témoignages et base de données propres et externes.**



COLEACP

PARIS · BRUXELLES · NAIROBI

GROWING PEOPLE

COLEACP

Belgique - Avenue Arnaud Fraiteur 15/23 - B-1050 Bruxelles
France - Rue de la corderie, 5 - Centra 342 - 94586 Rungis Cedex
Kenya - Laiboni Center, 4th floor, P.O. BOX 100798-00101, Nairobi
network@coleacp.org | www.coleacp.org