PROFIL DE MARCHÉ

Profil de marché

Purée de fruits surgelée de Madagascar pour le marché européen

COLEACP

Objet de l'étude :	Purée de fruits (litchis, ananas, passion, corossol, goyave...) surgelée pour le marché européen et international
Date :	Juillet 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 de produits agricoles et alimentaires (fruits, légumes en particulier), inclusif et durable, prioritairement dans les Etats d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique et entre ces pays et l'Union européenne.

De plus amples informations sont disponibles sur notre site web

I. RÉSUMÉ

Ce profil de marché évalue le marché européen et international de la purée de fruits surgelée. Cette étude mentionne certains acteurs du marché de la purée de fruits surgelée. Davantage de détails sur d'autres principaux acteurs du marché local peuvent être demandés au COLEACP.

La transformation des fruits en purée (surgelée) crée de la plus-value et contribue à limiter le gaspillage des fruits frais, notamment en valorisant les écarts de tri.

Peu de données sont disponibles pour le segment spécifique du marché des purées de fruits et encore moins sur les purées de fruits surgelées. Toutefois, les tendances de consommation internationales et européennes, ainsi que l'utilisation essentiellement professionnelle de la purée de fruits laissent envisager un développement similaire du marché des purées de fruits surgelées à celles des purées fraîches.

Ces deux marchés présentent un intéressant potentiel de développement, en particulier pour la purée de bananes et d'autres fruits exotiques. La demande européenne en purée (surgelée) de fruits exotiques est particulièrement intéressante pour les producteurs malgaches. Le marché européen impose cependant des normes de production et des normes sanitaires exigeantes.

II. OFFRE

Cette section contient une description de la purée de fruits réfrigérée et surgelée, ainsi que les modes de préparation existants. Ensuite, le marché mondial et local pour ce produit est étudié.

a. Présentation du produit

La purée de fruits surgelée est issue d'un processus de transformation des fruits frais en deux étapes :

i. La première étape consiste à transformer les fruits frais en purée. Le terme de « pulpe » est parfois employé pour désigner ce produit obtenu par tamisage, broyage ou mouture de la partie comestible des fruits, qui peuvent être préalablement épluchés et/ou cuits. On parle de « purée concentrée » lorsque l'eau naturellement contenue dans les fruits est physiquement retirée. Les purées de fruits peuvent être complètement homogènes ou contenir des morceaux. Elles peuvent également être assaisonnées, voire cuisinées, par exemple en ajoutant du sucre ou du jus de citron.

ii. Une fois la purée de fruits produite, elle peut être congelée et ainsi conservée plusieurs mois (la durée de conservation dépend du mode de congélation).

Les purées de fruits se déclinent en fonction de leur composition : fruits utilisés

et/ou associés, sucre ajouté, production biologique, etc. Il s'agit d'un **marché très segmenté,** car dominé par certains fruits. La **banane** est le fruit le plus demandé sous forme de purée, suivi de la **pomme**. Les **fruits exotiques** détiennent également une part importante de l'industrie des purées de fruits concentrées, en particulier la mangue, puis l'ananas.

La congélation pouvant altérer les qualités nutritives des fruits transformés, il est très important que la purée soit réalisée avec des fruits de bonne qualité. Toutefois, les fruits utilisés pour la production de purées peuvent également être des écarts de tris ne pouvant pas être valorisés en frais si leur qualité le permet. La technologie, notamment les processus de désaération des purées ou le traitement thermique par chauffage ohmique, permet de conserver la qualité des fruits malgré la congélation. Désaltérer la purée avant sa congélation permet d'éviter que le produit oxyde alors que le chauffage thermique garantit la conservation des qualités organoleptiques (saveur, couleur, texture) des fruits frais. La stérilisation ou la pasteurisation sont d'autres processus permettant de conserver les fruits et légumes transformés mais altèrent davantage la qualité et la couleur des purées de fruits surgelées.

De plus, les purées de fruits réfrigérées se placent comme une solide alternative aux purées surgelées car elles allient praticité et préservation de la saveur des fruits, sans nécessiter pour autant la chaine logistique en froid négatif.

La différence entre les purées réfrigérées et surgelées tient à leur mode et durée de conservation : les purées surgelées se conservent jusqu'à 30 mois à -18°C, alors que les purées réfrigérées se conservent entre 6 et 12 mois selon les fruits concernés, à une température allant de +2 à +6 °C.

b. L'offre mondiale des purées de fruits

Le marché mondial des purées de fruits est très concurrentiel et réunit d'importantes entreprises, telles que China Kunyu Industrial Co.; Dennick FruitSource, LLC ; Döhler ; Grünewald GmbH, ou encore Freshcut S.L..

Il existe également plusieurs producteurs européens de purées de fruits surgelées. Beaucoup transforment en Europe des fruits importés, notamment exotiques. L'entreprise française Ponthier importe des fruits de Madagascar pour la confection des purées surgelées de corossol, goyave, litchi et papaye. Les goyaves et litchis sont également transformés en purée réfrigérée. Beaucoup d'autres industriels européens produisent des purées de fruits surgelés bio, tels que le néerlandais Polproduct B.V. et les français Sicoly et Andros Chef.

Le marché des purées de fruits est un marché pour lequel il existe peu **de données sur les volumes de production.** D'après plusieurs entretiens avec des entreprises consommatrices de purées de fruits[1], les principaux pays producteurs de purées de fruits exotiques dans le monde sont :

- L'Inde, essentiellement pour la mangue et la banane,
- L'Equateur, essentiellement pour la banane,
- Le Costa Rica et le Nicaragua pour l'ananas,
- La Chine, pour tous les fruits exotiques ou non,
- La Thaïlande, le Viet Nam et le Brésil pour les fruits exotiques en général (dont litchis, fruits de la passion, papayes, goyaves, ...).

À Madagascar, l'entreprise MPE (Madagascar Premium Exotica) est spécialisée dans la production de purée de fruits surgelée. Cette entreprise, créée en 2014 par Scrimad Group, transforme tamarins, mangues, fruits de la passion, ananas, litchis et goyaves en purée non sucrée surgelée, ainsi qu'en jus. Ces purées surgelées et jus de fruits sont certifiés biologiques, Fairtrade et GLOBAL.G.A.P et exportés vers 11 pays dans le monde, principalement au partenaire commercial français Ethiquable. Une autre entreprise malgache de ce secteur est HavaMad, spécialisée dans la conception, transformation et commercialisation de jus et purées de fruits biologiques, créée en 2013.

Un autre acteur de la région est l'entreprise de l'Île de la Réunion EdenFruit qui produit des purées de fruits exotiques (ananas Victoria, mangues, bananes, litchis, goyaves, fruits de la passion, papayes) sans sucre ajouté, exclusivement destinées aux professionnels.

c. Le marché malgache des purées de fruits

A partir de 2017, Madagascar exporte plus de compotes, gelées, marmelades et purées de fruits qu'elle n'en importe. Il est important de noter que les données présentées dans les graphiques ci-dessous ne considèrent pas les produits destinés directement au détail mais bien les produits destinés aux échanges *business-to-business*.

1 Il s'agit des entreprises suivantes : Agrana, Andros, Sicoly, JFA – LSDH, Naturex, Materne, Astier Demarest.

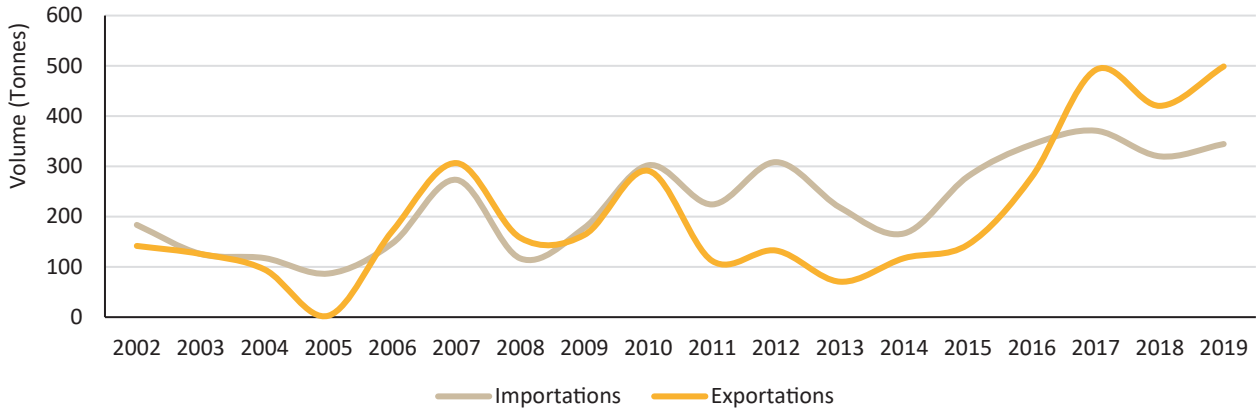


Figure 1 : Importations et exportations des compotes, marmelades et purées de fruits et noix par Madagascar en tonnes. *Source : COLEACP d'après données propres et données basées sur UN-Comtrade, IFPRI, Eurostat, FAOSTAT et statistiques nationales*

Cette tendance globale est récente, Madagascar important jusqu'en 2016 presque chaque année plus de compotes, gelées, marmelades et purées de fruits qu'elle n'en exportait. Récemment, les exportations malgaches vers le marché international se sont intensifiées à partir de 2015.

Le principal partenaire commercial de Madagascar pour les importations et exportations de purées de fruits est la **France**. L'Afrique du Sud, les Pays-Bas et Maurice sont d'autres importateurs importants de purée de fruits de Madagascar alors que L'Afrique du Sud, l'Egypte et la France sont les trois principaux exportateurs de purée de fruits vers Madagascar.

i. Importations

Les confitures et les purées font partie des 10 produits à base de fruits, noix et légumes transformés les plus importés vers Madagascar. Dans cette catégorie de produits, leur volume reste relativement faible comparé aux autres marchandises.

La tendance des importations de purée de fruits est en augmentation de 2008 à

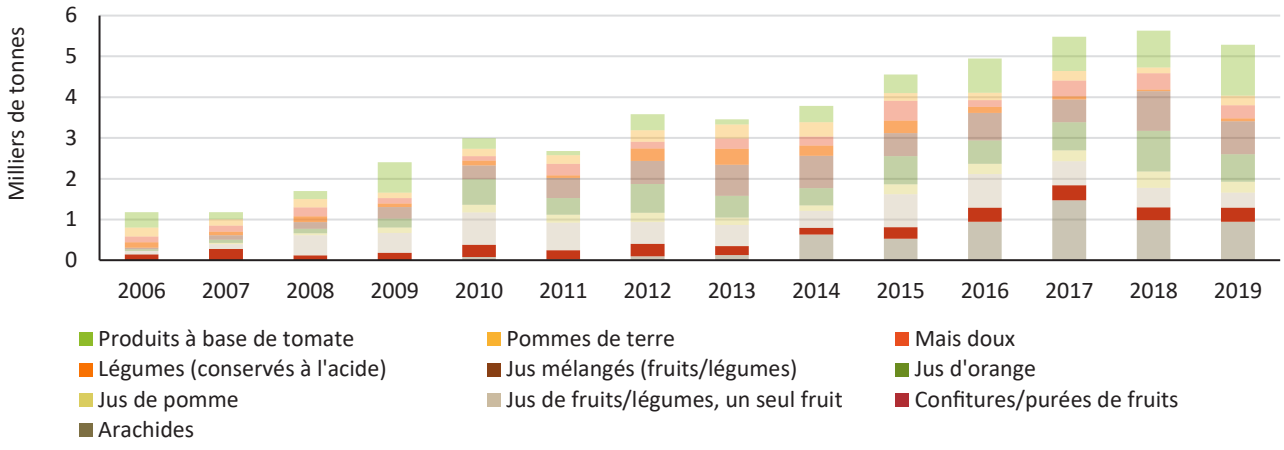


Figure 2 : Évolution des importations des 10 principaux fruits, noix et légumes transformés de Madagascar (toutes les nuances de couleur) et des confitures/purées de fruits (en rouge foncé), en milliers de tonnes. *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

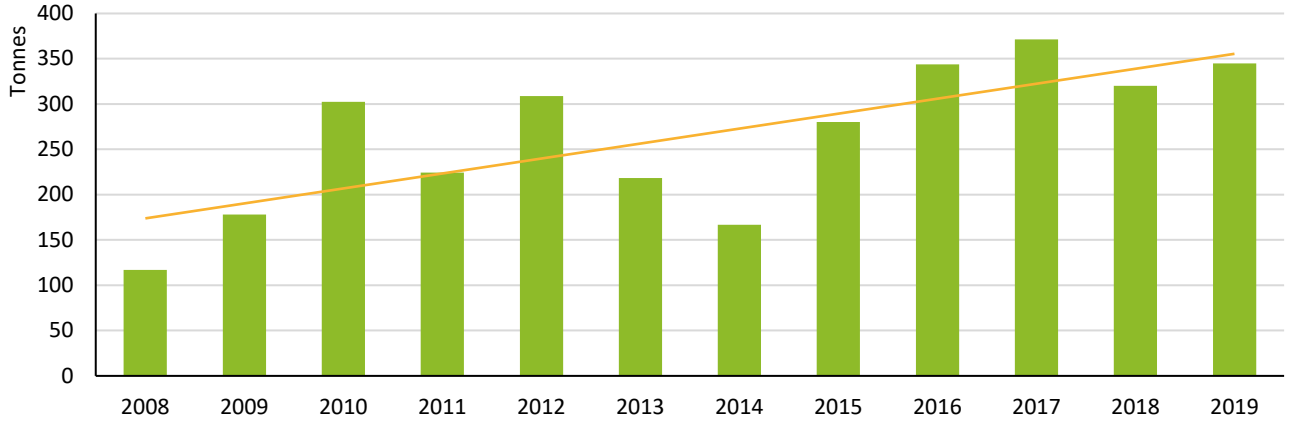


Figure 3 : Évolution des importations de Madagascar des confitures/purées de fruits (en tonnes) ; La tendance linéaire est représentée par la ligne orange. *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

2019, avec un taux de croissance annuel cumulé moyen de 10 % par an. Cela peut être expliqué par une augmentation de la consommation, par la croissance de l'économie Malgache (+4,6% en 2018) ou encore par la croissance démographique Malgache (+2,5% en 2018).

Les données relatives aux importations de purée de fruits surgelée sont également disponibles, enregistrées sous le code douanier HS 200799. Il s'agit des « Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'exclusion des préparations homogénéisées du numéro HS 200710, ainsi que des confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes d'agrumes) ». La principale origine d'importation est **l'Egypte** avec environ 50% des parts de marché, suivi de la France (environ 20%) :

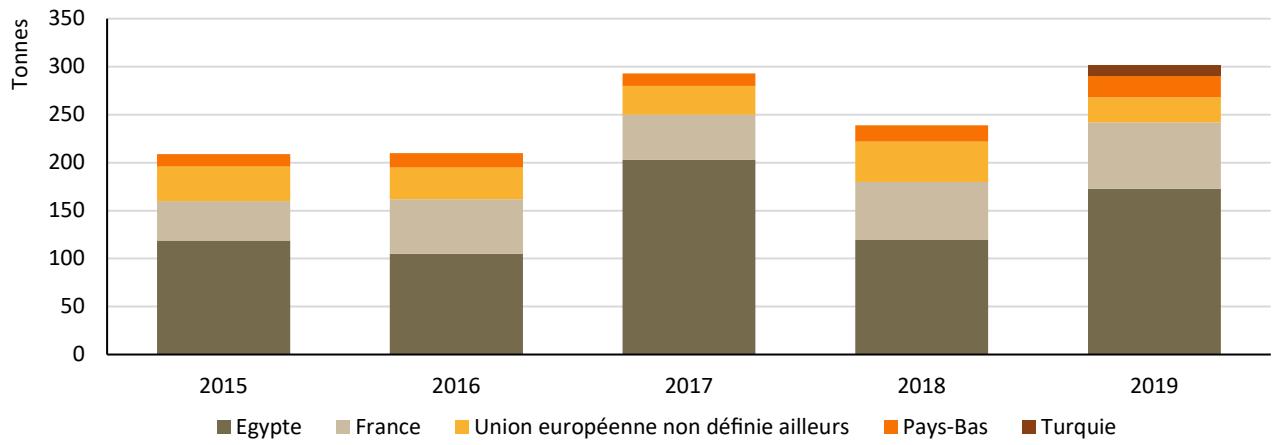


Figure 4 : Évolution des importations malgaches de purée de fruits congelée (HS 200799) par pays d'origine (en tonnes). *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

Pour la période allant de 2008 à 2018, on observe que les importations de confitures et de purées par Madagascar viennent principalement d'**Afrique du Nord** et de **l'UE**, même si les rapports fluctuent en fonction des années.

ii. Exportations

Comme pour les importations, les exportations de confiture et de purée de Madagascar sont plus faibles que celles d'autres produits transformés à base de fruits et légumes.

Les quantités de compotes, gelées, marmelades et purées de fruits produites à Madagascar exportées **ont augmenté fortement** depuis 2013 après une période relativement stable. Cette augmentation s'explique, en partie, par l'arrivée de nouveaux acteurs industriels sur le marché malgache. Il s'agit, entre autres, de HavaMad, mentionné précédemment. MPE a également débuté son activité de purées de fruits en 2015.

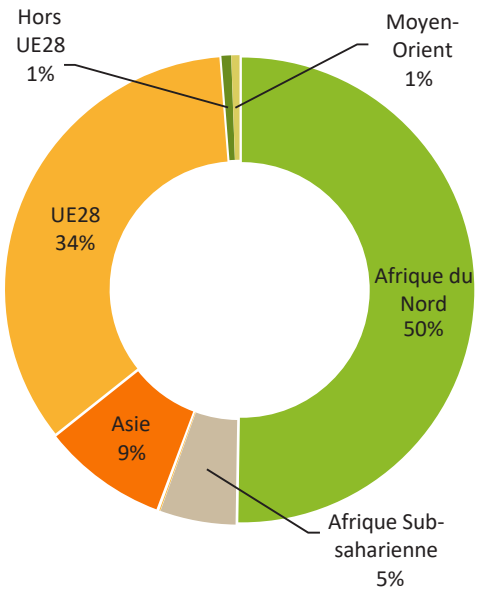


Figure 5: Répartition des volumes d'importations de confitures/purées par région du monde, volume accumulé (2008 à 2019). *Source: COLEACP d'après cfr Figure 1*

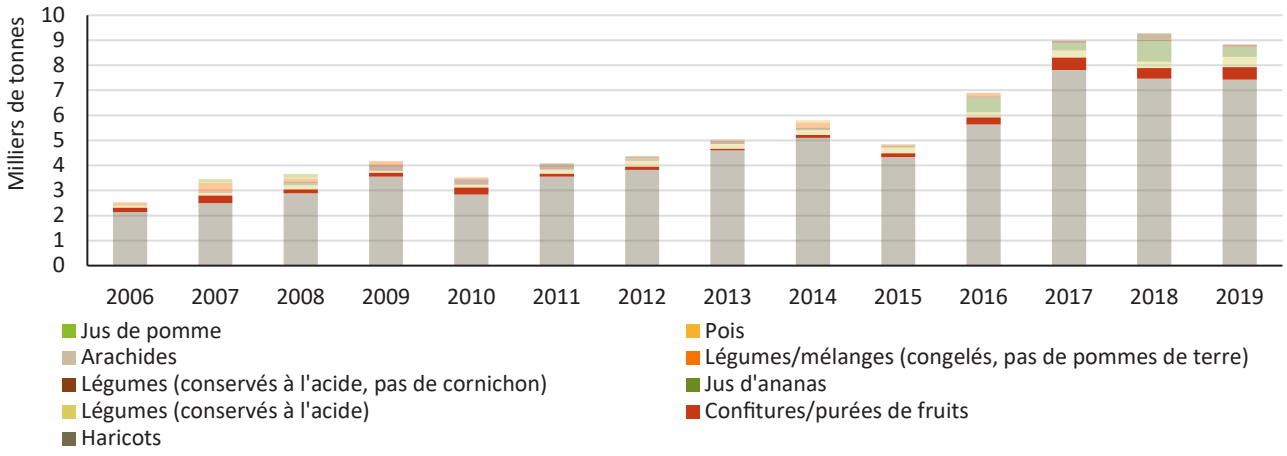


Figure 6: Évolution des exportations des 10 principaux fruits, noix et légumes transformés de Madagascar (toutes les nuances de couleur) et des confitures/purées de fruits (en rouge foncé), en milliers de tonnes. *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

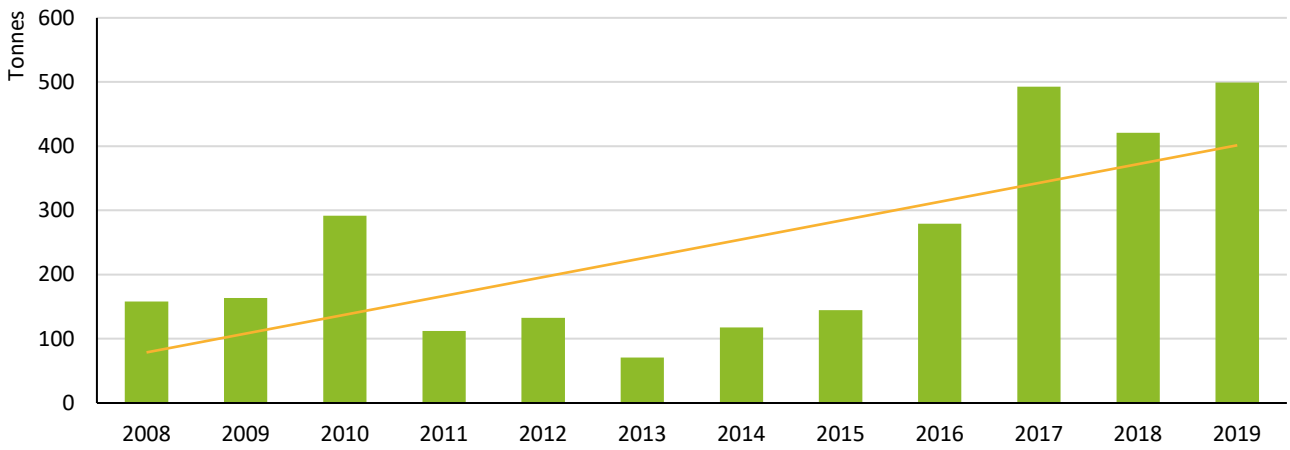


Figure 7 : Évolution des exportations de Madagascar des confitures/purées de fruits (en tonnes). *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

Comme pour les importations, d'autres statistiques sur les exportations malgaches de produits enregistrés sous le code douanier HS 200799 sont disponibles. Le principal importateur de ces produits en provenance de Madagascar est la **France** avec, en 2019, 42% des parts de marché. Les exportations vers les Pays-Bas et Maurice sont toutefois en hausse. Ces données traduisent une très nette augmentation des exportations malgaches de purée de fruits surgelées au cours des cinq dernières années. L'entrée en activité d'unités industrielles comme HavaMad et MPE explique cette dynamique, bien qu'elles ne produisent pas exactement les mêmes produits.

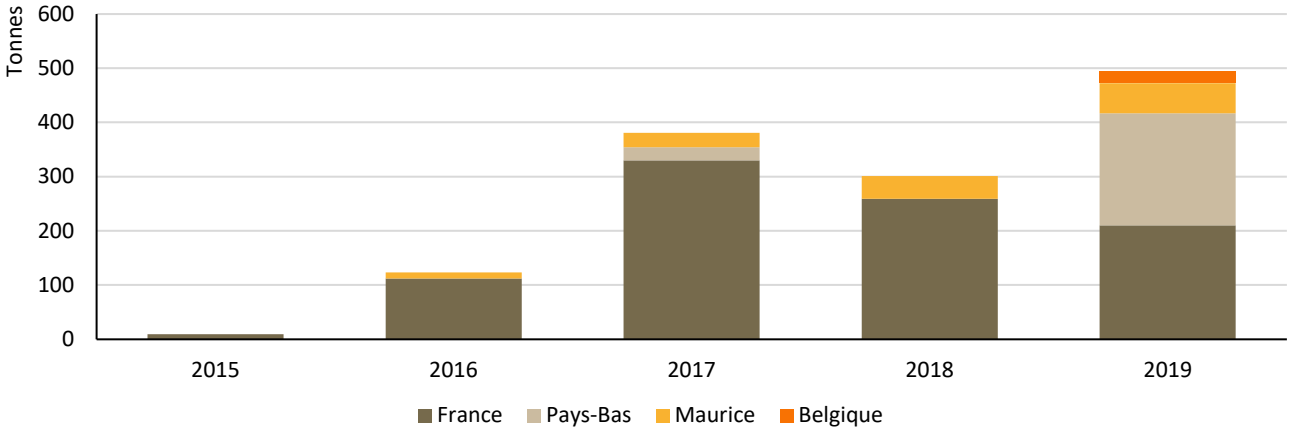


Figure 8: Évolution des exportations malgaches de purée de fruits congelée (200799) par marché de destination (en tonnes). *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

L'unité de production de Havamad se situe à Antananarivo. HavaMad a une capacité de traitement de 50 tonnes de fruits par jour et produit des jus et purées de fruits aseptiques biologiques conditionnés en futs de 210L et en produits finis (bouteilles de 1L, 75CL & 25CL), la majeure partie étant destinée à l'export vers Europe. Les principaux produits d'HavaMad sont l'ananas, la mangue, le litchi et le fruit de la passion. La mangue est le plus important produit exporté en purée. La purée aseptisée reste un produit moins haut de gamme que la purée de fruits surgelée à cause du traitement thermique qui dégrade un peu plus la qualité nutritionnelle et organoleptique.

Initialement, Madagascar exportait des confitures vers différentes régions du globe. Depuis 2015, **l'UE** est devenue la principale destination des exportations de confitures et purées de Madagascar. L'île rassemble en effet quelques unités de transformation afin d'obtenir des produits de haute gamme. Ce créneau est d'ailleurs le seul créneau réellement envisageable pour les producteurs et transformateurs malgaches en raison des coûts de transport élevés. Le marché asiatique apparaît depuis peu comme une destination alternative pour ces purées et confitures haut de gamme.

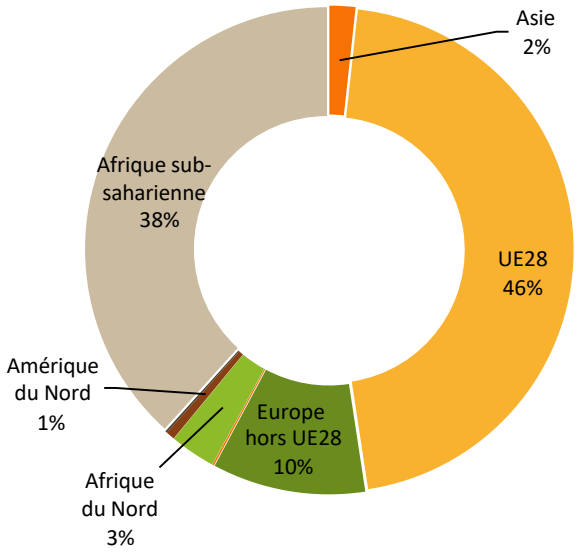


Figure 9: Répartition des volumes des exportations de confitures/purées par région du monde (2018). *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

En 2019, le plus grand importateur de confitures et de purées de fruits de Madagascar était la **France**, suivi des **Pays-Bas** et de **Maurice**.

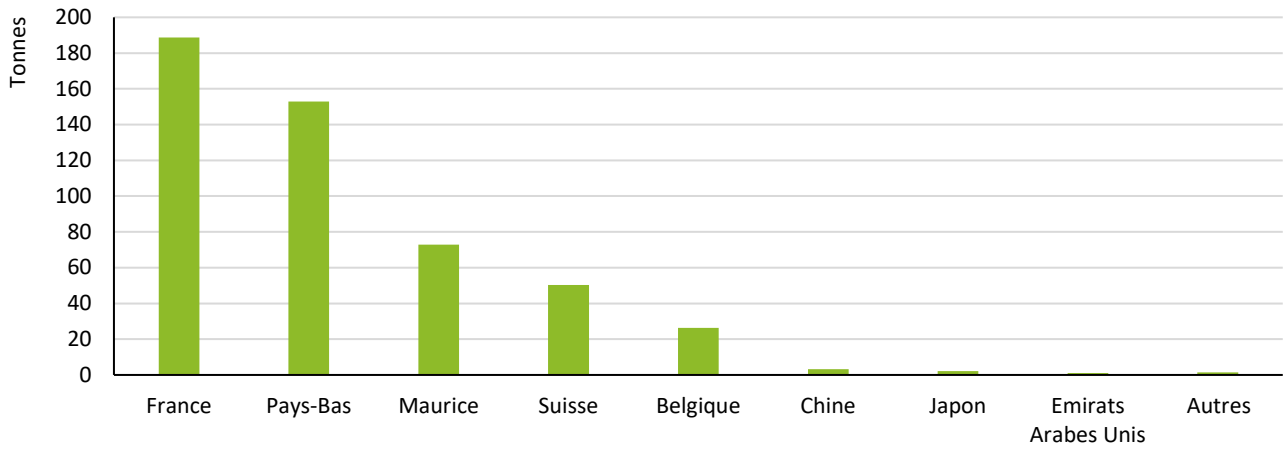


Figure 10: Plus grands importateurs de confitures/purées de fruits de Madagascar en 2019. *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

De manière similaire à la tendance des flux commerciaux entre Madagascar et le marché international, Madagascar exporte plus de confitures, gelées de fruits, marmelades, purées et pâtes de fruits vers l'UE qu'elle n'en importe.

En 2020, le **volume** des exportations par Madagascar de confitures, gelées de fruits, marmelades, purées et pâtes de fruits vers l'Union Européenne était quatre fois supérieur au volume des importations.

Enfin, les exportations de confitures, gelées de fruits, marmelades, purées et pâtes de fruits depuis Madagascar vers l'UE ont connu une **importante croissance** entre 2015 et 2019. En 2020 une stabilisation semble s'opérer.

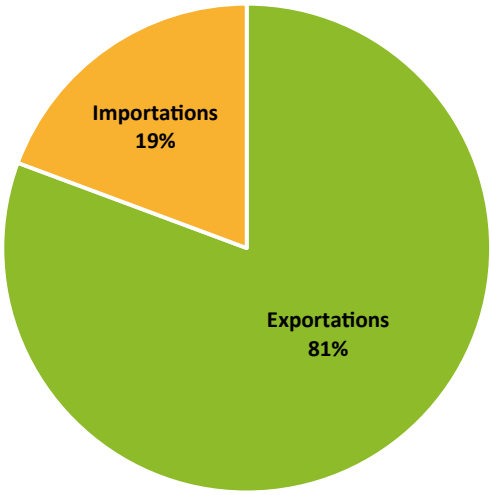


Figure 11: Répartition des volumes des importations et exportations des confitures/ purées de fruits par Madagascar de/vers l'UE28 en termes de volume pour 2020. *Source: COLEACP d'après cfr Figure 1*

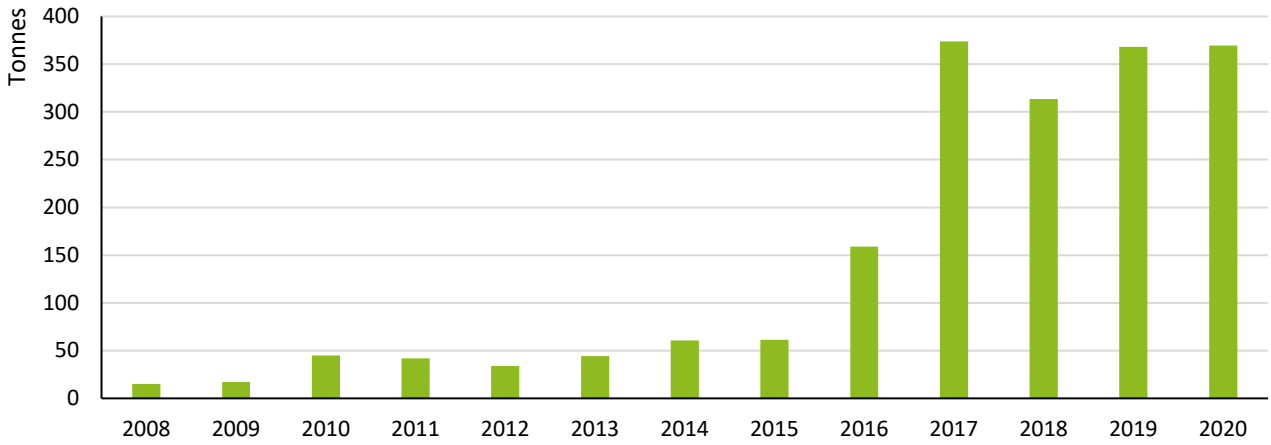


Figure 12 : Évolution des exportations de Madagascar des confitures/purées de fruits vers l'UE28 (en tonnes). *Source : COLEACP d'après cfr Figure 1*

III. DEMANDE

Les purées de fruits (surgelées) sont essentiellement destinées aux professionnels de l'agroalimentaire, car elles sont notamment utilisées dans la fabrication de glaces, sorbets, mousses, desserts, confitures, jus ou cocktails. En 2019, 30 % de la purée de fruits (surgelée ou non) a été utilisée pour produire des jus de fruits. Elle peut également être vendue directement aux consommateurs.

Le conditionnement dépend du destinataire des purées surgelées : conditionnées dans des seaux de plusieurs kilos lorsqu'elles sont vendues à des professionnels, ou emballées dans des plus petits contenants (barquettes) si elles sont destinées aux consommateurs.

Le marché de la purée de fruits (surgelée ou non) présente un potentiel de développement non-négligeable. En 2019, la valeur du marché mondial atteignait 3,86 milliards USD. Son taux de croissance annuel composé (TCAC) est estimé à 6 % pour la période allant de 2020 à 2027. Plusieurs facteurs expliquent cette croissance.

D'une part, les changements sociétaux et de consommation catalysent la demande en purées de fruits. En effet, les purées de fruits sont des produits **prêts à être consommés** et répondent ainsi au mode de vie actif et nomade d'une partie toujours plus grande de la population. Dans ce contexte, les parents exerçant une activité professionnelle favorisent également les purées de fruits déjà préparées pour **l'alimentation de leurs enfants en bas âge** par gain de temps. De manière générale, les consommateurs accordent de plus en plus d'importance à leur **santé** et **bien-être,** favorisant ainsi une alimentation saine composée de fruits et de légumes. La demande en produits issus de **l'agriculture biologique,** y compris pour les purées de fruits, augmente également.

D'autre part, la croissance du marché des purées de fruits tient en partie à la hausse de demande en produits surgelés. En effet, la **longue conservation** des purées surgelées offre plus de **flexibilité** dans leur consommation.

En 2019, les purées (surgelées ou non) de **bananes** et d'autres **fruits exotiques** (mangues, ananas, papayes, goyaves) constituaient le segment ayant généré le plus de valeur (35 %) dans le secteur des purée de fruits. Les purées de bananes et de **mangues** sont particulièrement utilisées dans la production de jus, smoothies, pâtisserie, dans l'industrie laitière (yaourt) et nourriture pour enfant[2].

2 CBI - The European market potential for mango puree (2021)

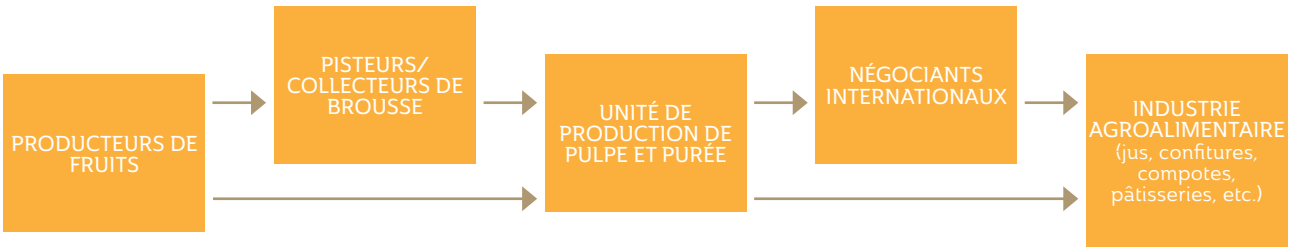
Le segment de la purée de **citrons** est estimé à connaître la croissance la plus rapide entre 2020 et 2027. Cette croissance est principalement due à l'augmentation de la consommation mondiale de jus de citron et d'orange (auquel du citron est souvent ajouté). La purée de citrons peut également être utilisée dans la réalisation d'autres boissons (bière, soda ou même le vin), mais également comme conservateur d'origine naturelle (acide citrique).

La demande du marché **asiatique** présente le plus important potentiel de développement et tient essentiellement à la consommation grandissante de smoothies et nourriture infantile, ainsi que de produits transformés industriellement, composés de purée de fruits (yaourts, sauces, glaces, etc). L'accès au marché asiatique est cependant limité pour les exportateurs de purée de fruits. En effet, la matière première pour la production des purées de fruits provient en grande partie de la région, la Chine étant un pays producteur majeur de bananes et de mangues.

IV. MARCHÉ

a. Organisation de la filière

La filière de production de pulpes et purée de fruits à Madagascar s'organise comme présenté dans le schéma suivant :



b. Marketing mix (prix, produit, promotion)

Le prix de la purée et pulpe de fruits sur le marché international varie en fonction de plusieurs facteurs :

- Le type de fruit (ex : pomme, mangue, litchi...)
- La variété de fruit (exemple pour la mangue : Kent, Amélie ...)
- Le pays ou la région d'origine : certaines origines ont des labels (terroir, AOP, IGP, etc.) ou sont plus réputées sur le marché international (par exemple le litchi de Madagascar)
- Les labels de qualité : agriculture biologique, Fairtrade, etc.
- Le conditionnement : surgelé, réfrigéré, ou en aseptique à température ambiante.
  - La purée surgelée est mieux valorisée car le processus de conditionnement ne comprend pas de chauffage/ cuisson qui détériore les propriétés nutritionnelles et organoleptiques du produit, mais elle est plus

contraignante en terme de logistique puisqu'il faut une chaine en froid négatif du lieu de production jusqu'au lieu d'utilisation. Le prix d'arrivée au port en Europe est compris entre 1,5 et 2€/kg d'après plusieurs fournisseurs de matières premières pour l'industrie du fruit (Naturex, Astier-Demarest, Ravifruit).

La purée surgelée se conserve entre 12 et 30 mois, en fonction des producteurs. Une fois décongelée et ouverte, elle peut être consommée dans les 2 semaines maximum, en fonction du produit.

- La purée réfrigérée a l'avantage d'un transport plus facile ne demandant pas une chaîne de froid constante, et pouvant tout de même se conserver, fermée, jusqu'à 6 mois à 1 an après la production, pour la majorité des produits étudiés. Après ouverture, la purée se conserve entre 5 et 12 jours.
- La purée aseptisée est en général conditionnée en futs de 210 L. Son prix est environ deux fois moins cher que celui de la purée surgelée, entre 600 et 1000 € /T en fonction du produit et de l'origine.
- Le public ciblé : vente à des particuliers et consommateurs finaux dans de petits conditionnements, et à des entreprises dans de plus grands conditionnements. Les possibilités vont de packagings individuels à de grands réservoirs de plusieurs dizaines de kilos. De plus, il semble tout de même que, de manière générale, les produits réfrigérés sont vendus dans de plus petites quantités que les produits surgelés.

Voici une liste d'exemples de différents produits existant de purées de fruits surgelées, réfrigérées et aseptisées et leur conditionnement.

PURÉES DE FRUITS SURGELÉES

Purée de mangues surgelée

Vendue sur Amazon aux Etats-Unis.

Paquets individuels, 1 paquet = 2 fruits. Vendu par 20 paquets minimum. 40$ (33,3€) pour 1,8kg au total.

L'entreprise propose d'autres fruits dans le même format. Possibilité d'acheter en grande quantité.

Se conserve 6 mois au surgélateur.

Source : Amazon US

Purée de goyaves surgelée

Vendue par les vergers Boiron sur leur site en ligne.

Barquette de 1 kg pour environ 9,50€.

Il faut passer par un responsable commercial local afin d'avoir une proposition d'achat plus précise.

Grande variété de fruits proposée par l'entreprise.

Sucre ajouté. Utilisé pour toutes les préparations en cuisine.

Source: Les vergers Boiron

Purée de litchis surgelée

Vendue par Ravifruit, entreprise française.

Barquette de 1 kg, 5 kg ou 20 kg. Destiné aux professionnels, donc peu d'information sur les prix.

L'entreprise propose aussi des compotes surgelées, de la purée avec morceaux de fruits.

Se conserve 2 ans au surgélateur.

Source : Ravifruit

Purée d'ananas surgelée

Vendue par la Maison Ponthier. L'entreprise étant très sélective, les informations sur les prix et la distribution du produit sont peu nombreuses.

Seau de 20 kg, destiné aux professionnels.

L'entreprise propose d'autres formats, comme le réfrigéré en poche de 1 kg et 2,5 kg, et le surgelé en 1 kg, 5 kg et 20 kg, mais pas pour tous les fruits.

30 mois de conservation à partir de la production.

Source : Ponthier

PURÉES DE FRUITS RÉFRIGÉRÉES

Purée d'ananas réfrigérée

Vendue aux Etats-Unis par Canoa (entreprise basée aux Etats-Unis), sur son propre site en ligne, ou sur Amazon.

Bidons de 1893 ml pour le prix de 25,25$ (21,2€).

L'entreprise propose 16 fruits en purée. Le bidon est transporté à température ambiante et est supposé être consommable après réfrigération chez le particulier.

Sucre ajouté. La purée est utilisée pour faire des jus en ajoutant de l'eau, ou utilisée dans des smoothies et autres préparations.

Source : Canoa

Purée de Litchis réfrigérée

Vendue par Funkin, entreprise anglaise, sur son site en ligne ou sur Amazon.

Poche de 1 kg pour 9,50£ (11€) en Europe, ou 5x1 kg pour 70$ (58,2€) aux Etats-Unis.

Sucre ajouté. Utilisé pour les cocktails, les bars ou les pâtisseries et glaces, à destination des particuliers et professionnels.

Source : Funkin Cocktails

Purée d'ananas réfrigérée

Vendue par Ravifruit, entreprise française.

Purée de fruit prête à l'emploi, tétrapack de 1 kg. Destiné aux professionnels, donc peu d'information sur les prix.

L'entreprise propose aussi des purées surgelées, indiquées plus haut, ainsi que des compotes surgelées, de la purée avec morceaux de fruits.

Se conserve 14 mois suivant la date de fabrication. Après ouverture, se conserve au frais quelques jours.

Source : Ravifruit

PURÉES DE FRUITS ASEPTISÉES

Purée de fruit de la passion aseptique

Vendue par Capfruit, une entreprise française.

Poche de 1 kg. Utilisation destinée aux professionnels, donc peu d'information sur les prix.

Se conserve 14 mois à max +15°C.

Sucre ajouté.

Source : Capfruit

c. Exigences spécifiques du marché européen

Si les purées de fruits (surgelées) sont destinées à la production de **jus de fruits,** elles doivent respecter les dispositions de la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine.

Outre le respect de la réglementation, il peut être nécessaire d'obtenir des certificats, comme le **certificat de sécurité alimentaire** (dont les modèles les plus communs sont IFS, FSSC22000 et BRC).

De plus, bien qu'il s'agisse d'un système de **contrôle volontaire pour les jus de fruit,** plus de 80 % des jus de fruits importés dans l'UE ont la **certification SGF (Sure-Global-Fair).** Cette certification s'applique dans plus de 60 pays à travers le monde et garantit l'authenticité des jus de fruits et leur conformité avec les règlementations sanitaires, alimentaires et d'étiquetage à toutes les étapes de leur transformation et commercialisation. Aussi, il est intéressant, voire essentiel, pour les industriels qui transforment les fruits en purée d'obtenir la certification SGF si la purée est (potentiellement) destinée à la production de jus.

Pour finir, les consommateurs européens favorisent de plus en plus les produits issus de l'agriculture biologique. L'obtention de la certification biologique requerra le respect des dispositions du règlement (UE) 2018/848, entrant en vigueur au 1er janvier 2022 et abrogeant le règlement (CE) 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Les importations de produits biologiques depuis des Etats tiers à l'UE doivent se conformer à des exigences additionnelles, afin d'obtenir un **certificat d'inspection pour produits biologiques électronique e-COI.** Le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers prévu par le règlement (CE) 834/2007 est,

depuis 2020, modifié par les règlements d'exécution (UE) 2020/25 et (UE) 2020/479.

d. Opportunités

i. Réduction du gaspillage des fruits frais

La transformation de fruits frais en purée peut permettre d'éviter leur gaspillage qui résulte des difficultés liées au manque d'infrastructures, notamment de stockage et de transport. Ces problèmes affectent en particulier les petits producteurs de fruits fragiles, tels que le litchi ou la mangue, qui requièrent un stockage au froid rapide. En effet, les petites exploitations horticoles sont souvent isolées, rendant leurs producteurs dépendant des collecteurs. Si ces derniers tardent à venir chercher les productions, elles se retrouvent souvent gâchées car elles ne sont plus adaptées à une consommation fraîche. À titre d'exemple, la production de litchi de Madagascar avoisinerait près de 100 000 tonnes (d'après les estimations du Centre Technique Horticole de Tamatave). Or, la demande en litchi frais de l'Europe, principal marché, n'est estimée qu'à 25 000 tonnes maximum. Il existerait ainsi une production non commercialisée d'environ 75 000 tonnes à Madagascar, dont 50 000 tonnes dans des zones enclavées et 25 000 tonnes non valorisées dans la région de Tamatave.

La collaboration entre MPE et la coopérative Fohana est un bon exemple de la façon dont ces produits peuvent être traités localement et commercialisés dans l'hémisphère Nord. D'un côté, la coopérative Fohana possède la production certifiée Fairtrade et les relations commerciales avec l'Europe. De l'autre, l'usine de transformation de MPE a permis un changement important de l'activité en 2013, avec le démarrage du traitement des fruits localement et l'exportation des purées de fruits surgelées. Cela, parmi d'autres facteurs, a rendu possible la diversification de la coopérative Fohana, passant de 1 produit exporté en 2009 (le litchi) à 13 produits différents aujourd'hui, ainsi que sa croissance de 150 membres dans 4 villages, à 561 membres dans 16 villages aujourd'hui.

ii. Le potentiel de la demande européenne en purée de fruits exotiques

L'Europe constitue un important marché pour les **purées de fruits** et est en croissance. Les Pays-Bas, principalement, ainsi que l'Allemagne y sont les principaux importateurs. Dans une moindre mesure, le Royaume-Uni, l'Espagne, la France et la Belgique sont des marchés intéressant également. En Europe de l'Est, on observe une certaine croissance en Pologne, qui constitue un autre débouché intéressant pour les purées de fruits.

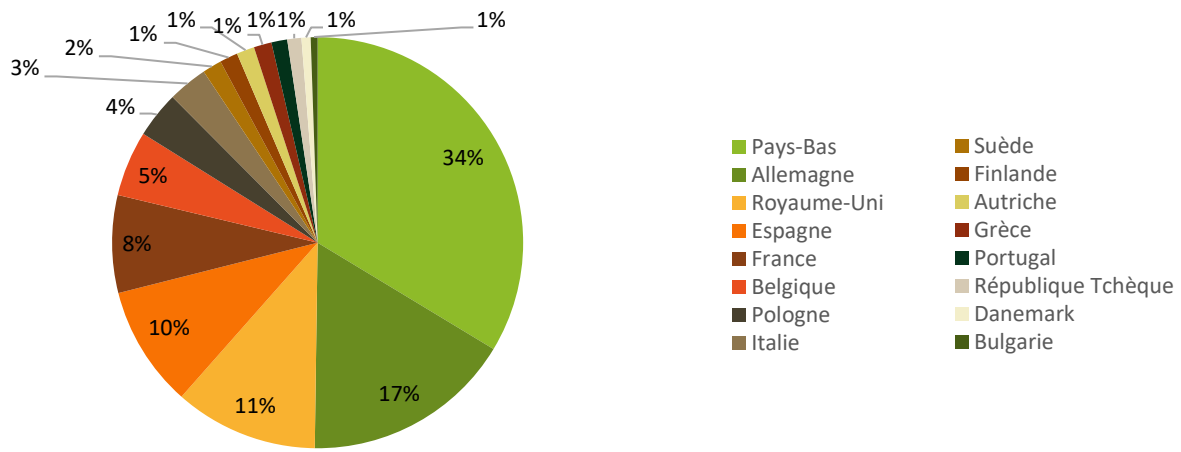


Figure 13 : Répartition des importations de l'UE28 en purée de fruits en provenance du reste du monde (2019). *Source : COLEACP d'après Eurostat.*

Les importations européennes concernent principalement la purée de bananes et celle de mangues, sous forme concentrée ou avec ajout de sucre. Les volumes de purée de fruits tropicaux importés par l'UE28 sont en croissance continue depuis 2012 (+26.000 tonnes en 7 ans). Cette croissance est portée principalement par les Pays-Bas (+17.500 tonnes en 7 ans), plaque tournante de ce genre de produits vers le reste de l'Europe. En effet, si l'Allemagne demeure le principal débouché européen de purée de fruits, ses importations sont en baisse au cours de la dernière décennie.

La popularité des smoothies auprès des consommateurs européens, dans lesquels la purée de mangues est beaucoup utilisée grâce de son goût et sa texture appréciée, ainsi que la popularité de la mangue en tant que saveur dans divers produits finis (jus, yaourt, nourriture infantile, sauce, etc.), sont des tendances positives pour le marché de la purée de mangues en Europe.

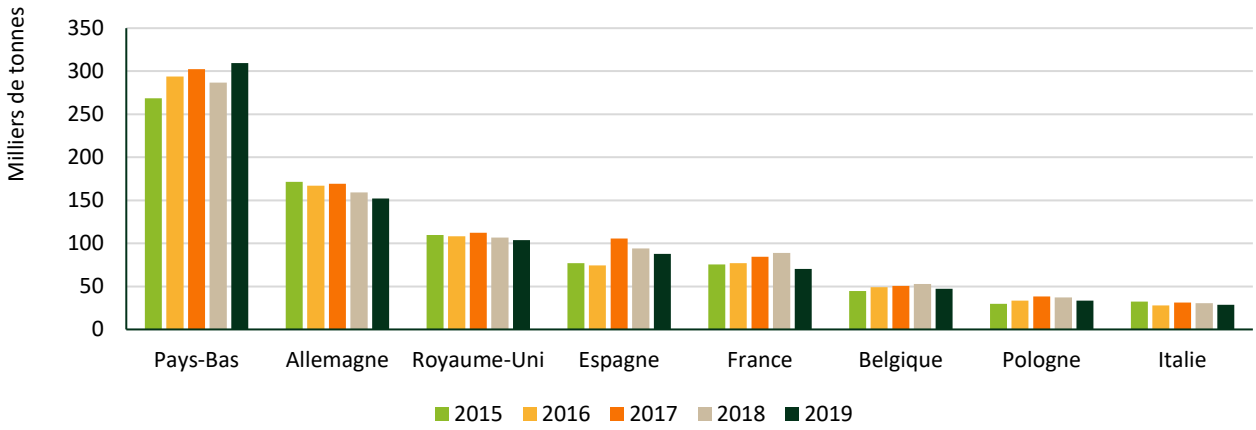


Figure 14 : Evolutions des importations européennes de purée de fruits dans les principaux marchés (2015-2019). *Source : COLEACP d'après Eurostat.*

Si l'on se concentre en particulier sur les importations de purée de fruits congelée (HS 200799), les opportunités sont légèrement différentes, bien que les principaux débouchés demeurent les mêmes avec le duo de tête Pays-Bas et Allemagne. Il est intéressant de noter que les importations sont globalement en hausse au cours des cinq dernières années sur les principaux marchés. On observe cependant une diminution des volumes importés par les Pays-Bas, principal débouché européen.

En concentrant la production de purée sur les fruits exotiques locaux, les producteurs de Madagascar pourraient contribuer à satisfaire la demande européenne. Cependant, le marché européen impose de nombreux critères aux importations. D'une part, les Européens accordent de plus en plus d'importance à l'impact environnemental et sociétal de leur consommation, favorisant notamment les produits issus de l'agriculture biologique. D'autre part, les producteurs malgaches doivent respecter le cadre réglementaire européen, précédemment présenté.

iii. Marché de niche, spécifique à Madagascar, au fort potentiel

Les fruits exotiques cultivés à Madagascar sont également produits dans d'autres régions du monde et concurrencent ainsi le développement du pays sur le marché des purées de fruits exotiques. Peu de distributeurs de purées de fruits révèlent la source des différents fruits. Les purées de fruits vendues en Europe et aux Etats-Unis utilisent des fruits provenant d'un peu partout dans le monde. D'après la Maison Ponthier, entreprise française de coulis et purées de fruits et légumes surgelées et réfrigérées, c'est le litchi, la goyave, le corossol et la papaye que l'on retrouve en provenance de Madagascar.

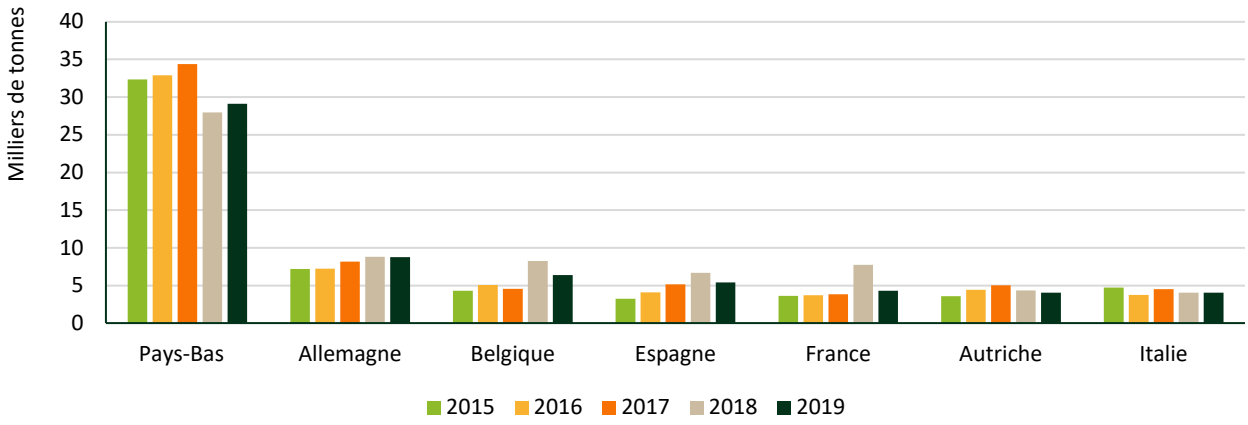


Figure 15 : Evolution détaillée des importations de purée de fruits congelée (HS 200799) dans les principaux marchés européens (2013-2019). *Source : COLEACP d'après Eurostat.*

V. CONCLUSION

Le mode de vie actuel des consommateurs favorise de plus en plus une alimentation saine, rapide et flexible selon les envies. Si la demande en purées de fruits surgelées n'est pas encore très développée du côté des consommateurs finaux, celle des professionnels de l'(agro)alimentaire augmente rapidement.

Afin de tirer profit de ce potentiel, les producteurs de purées surgelées malgaches doivent prendre en compte les facteurs suivants :

- Même si le marché asiatique présente le potentiel de développement le plus important pour les prochaines années, la demande en purée surgelée malgache semble limitée. En effet, la région (surtout la Chine) produit elle-même l'essentiel des fruits qu'elle transforme en purée. Les fruits exotiques sont les mêmes que ceux produits à Madagascar.
- La demande européenne en purée de fruits exotiques augmente et présente d'intéressantes opportunités d'exportation pour les producteurs malgaches. Cependant, l'accès au marché de l'UE est subordonné aux respects des différentes réglementations européennes.
- La croissance des purées de fruits biologiques constitue l'une des principales tendances du marché des purées de fruits dans les prochaines années. Afin d'exporter des purées de fruits surgelées biologiques vers l'UE, les producteurs et exportateurs malgaches doivent se conformer aux règles européennes spécifiques aux aliments biologiques et à leur exportation.

Cependant, même si la transformation de fruits frais en purée (surgelées) permet de limiter les pertes de production, elle nécessite une importante logistique et des infrastructures appropriées. Ces investissements sont conséquents alors que l'envergure du marché de la purée de fruits surgelée de Madagascar reste limitée.

Si la production de purée de fruits tropicaux répond à des besoins croissants sur le marché international et aux goûts des consommateurs, force est de constater que la purée malgache a du mal à rivaliser en termes de quantité, de logistique et de compétitivité face à certains gros pays producteurs, comme l'Inde par exemple. Dès lors, afin de se différencier sur le marché international et pour gagner des parts de marché, la production malgache doit prioriser la qualité de sa production en augmentant ses volumes **certifiés en biologique** et en valorisant une origine **géographique forte** (terroir, IGP, etc.) Le marché de l'UE est vaste et diversifié en termes de clientèle potentielle. D'où l'importance et l'opportunité pour les Malgaches d'une part, de rechercher dans toute l'Europe des acheteurs potentiels au sein de clients finaux (industries et non traders intermédiaires) et d'autre part de faire valoir leurs spécificités par une politique marketing adaptée qui pourrait se baser sur le capital image et notoriété du

litchi déjà bien connu et reconnu en Europe.

Autres opportunités à explorer : le marché régional, du fait de l'avantage logistique ; et le marché du Moyen Orient, en croissance même s'il est fort concurrentiel. Dans ce sens, le COLEACP a prévu de compléter ce profil de marché par une étude plus détaillée des segments potentiellement les plus porteurs pour les purées de fruits de Madagascar en termes de prix et de clients. Publication à suivre prochainement en 2021.

SOURCES DES DONNÉES

Les donnes mentionnées dans cette étude de marché proviennent des sources suivantes :

- **COLEACP**
  - Données propres et données basées sur UN-Comtrade, IFPRI, Eurostat, FAOSTAT, statistiques nationales,...
- **CBI**
  - « Exporting tropical fruit purées to Europe», 2018
- **Grand View Research**
  - « Fruit Puree Market Size, Share & Trends Analysis Report By Product (Tropical & Exotic, Citrus, Berries), By Application (Beverages, Bakery & Snacks, Baby Food), By Region, And Segment Forecasts, 2020 - 2027», 2020

COLEACP

PARIS · BRUSSELS · 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