COLEAD

PROFIL DU MARCHÉ

Profil du marché

Manioc et autres racines et tubercules

Financé par l'Union européenne

Sujet du jour :	Profil du marché du manioc et d'autres racines et tubercules en Afrique subsaharienne, en particulier la farine de manioc, pour les marchés locaux, régionaux et européens.
Date :	Juillet 2023

La présente publication a été développée par le programme Fit For Market +, mis en œuvre par le COLEAD 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 (UE). Il convient de noter que les informations présentées ne reflètent pas nécessairement le point de vue de ses bailleurs de fonds.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection de ressources du COLEAD, qui se compose d'outils et de matériels pédagogiques et techniques, en ligne et hors ligne. L'ensemble de ces outils et méthodes est le résultat de plus de 20 années d'expérience et a été mis en place progressivement à travers des programmes d'assistance technique mis en œuvre par le COLEAD, notamment dans le cadre de la coopération au développement entre l'OEACP et l'UE.

L'utilisation de désignations particulières de pays ou de territoires n'implique aucun jugement de la part du COLEAD quant au statut légal de ces pays ou territoires, de leurs autorités et institutions ou de la délimitation de leurs frontières.

Le contenu de cette publication est fourni sous une forme « actuellement disponible ». Le COLEAD ne donne aucune garantie, directe ou implicite, concernant l'exactitude, l'exhaustivité, la fiabilité, la pertinence de l'information à une date ultérieure. Le COLEAD se réserve le droit de modifier le contenu de cette publication à tout moment, sans préavis. Le contenu peut contenir des erreurs, des omissions ou des inexactitudes, et le COLEAD ne peut garantir l'exactitude ou l'exhaustivité du contenu.

Le COLEAD ne peut garantir que le contenu de cette publication sera toujours à jour ou qu'il conviendra à des fins particulières. Toute utilisation du contenu se fait aux risques et périls des utilisateurs, qui sont seuls responsables de leur interprétation et de leur utilisation des informations fournies.

Le COLEAD décline toute responsabilité en cas de préjudice, de quelque nature que ce soit, résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser le contenu de cette publication, y compris mais sans s'y limiter, les dommages directs, indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs, la perte de profits, la perte de données, la perte d'opportunité, la perte de réputation, ou toute autre perte économique ou commerciale.

Cette publication peut contenir des hyperliens. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD sont fournis uniquement à titre d'information sur des sujets qui peuvent être utiles au personnel du COLEAD, à ses partenaires-bénéficiaires, à ses bailleurs de fonds et au grand public. Le COLEAD ne peut pas et ne garantit pas l'authenticité des informations sur Internet. Les liens vers des sites / plates-formes autres que ceux de COLEAD n'impliquent aucune approbation officielle ou responsabilité quant aux opinions, idées, données ou produits présentés sur ces sites, ni aucune garantie quant à la validité des informations fournies

Sauf indication contraire, tout le matériel contenu dans la présente publication est la propriété intellectuelle du COLEAD et est protégée par des droits d'auteur ou autres droits similaires. Ce contenu étant compilé exclusivement à des fins éducatives et/ou techniques, la publication peut contenir des éléments protégés par des droits d'auteur dont l'utilisation ultérieure n'est pas toujours spécifiquement autorisée par le titulaire de ces droits.

La mention de noms de sociétés ou de produits spécifiques (qu'ils soient ou non indiqués comme enregistrés) n'implique aucune intention de porter atteinte aux droits de propriété et ne doit pas être interprétée comme une approbation ou une recommandation de la part du COLEAD.

La présente publication est publiquement disponible et peut être librement utilisée à condition que la source soit mentionnée et/ou que la publication reste hébergée sur l'une des plateforme du COLEAD. Cependant, il est strictement interdit à toute tierce partie de représenter ou laisser entendre publiquement que le COLEAD participe à, ou a parrainé, approuvé ou endossé la manière ou le but de l'utilisation ou la reproduction des informations présentées dans la présente publication, sans accord écrit préalable du COLEAD. L'utilisation du contenu de la présente publication par une tierce partie n'implique pas une quelconque affiliation et/ou un quelconque partenariat avec le COLEAD.

De même, l'utilisation d'une marque commerciale, marque officielle, emblème officiel ou logo du COLEAD, ni aucun de ses autres moyens de promotion ou de publicité, est strictement interdite sans le consentement écrit préalable du COLEAD. Pour en savoir plus, veuillez contacter le COLEAD à l'adresse network@colead.link.

Financé par l'Union européenne

I. INTRODUCTION

Ce profil de marché évalue le potentiel des farines de racines et tubercules d'Afrique de l'Ouest, en particulier la farine de manioc. Ce profil explore les marchés locaux et le marché européen, pour lequel ces farines représentent une alternative sans gluten aux farines de céréales.

Ce profil présente une analyse des données du marché (importations, exportations, prix) et prend pour exemple quelques entreprises de la région déjà actives dans le secteur. Le marché nigérian est couvert en détail et sert d'exemple de référence tout au long du profil.

Le code du système harmonisé (SH) utilisé pour analyser les flux commerciaux est le suivant :

Code SH	Nom complet du produit	Nom court utilisé dans le rapport
SH 110620	Farines, semoules et poudres de sagou ou de racines ou tubercules de manioc, d'arrow-root, de salep, de patates douces et de racines et tubercules similaires à haute teneur en amidon ou en inuline du n° 0714	Farine de manioc et autres racines et tubercules

De plus amples détails, notamment en termes de données, peuvent être demandés au COLEAD.

II. L'APPROVISIONNEMENT

Cette section contient une description de la farine de racines et de tubercules, en particulier de la farine de manioc, et des méthodes de préparation existantes. Elle décrit également les marchés mondiaux et locaux de ces produits.

a. Préparation du produit

La farine de racines et de tubercules est obtenue en écrasant ou en hachant des racines et des tubercules fraîchement collectés, en séchant les morceaux et en les réduisant en une fine poudre. La farine de racines et de tubercules, en particulier la farine de manioc, qui est utilisée dans un large éventail de recettes, est devenue un ingrédient clé dans divers secteurs de la boulangerie et de la fabrication de produits alimentaires dans le monde entier et constitue un aliment de base dans de nombreuses cultures. Par exemple, depuis l'antiquité, la farine de manioc est un aliment de base de la cuisine nigériane. Au Ghana, la farine de patate douce est couramment utilisée pour faire du pain.

Processus de production de farine de manioc

Le processus de production de la farine de manioc est similaire à celui de plusieurs autres farines de racines et de tubercules, à l'exception du processus de fermentation, qui est principalement utilisé dans la production de farine de manioc. L'étape de la fermentation est essentielle dans la production de farine de manioc car elle permet aux moisissures qui existent naturellement sur le manioc épluché de se développer, ce qui ramollit la racine de manioc et aide à éliminer le cyanure. La fermentation améliore également les propriétés physicochimiques et les propriétés d'empâtage de la farine de manioc, en augmentant le pouvoir de gonflement et la solubilité et en diminuant le pH de la farine. Des recherches récentes ont suggéré que la production d'autres farines de racines et de tubercules, telles que la patate douce, pourrait également bénéficier du processus de fermentation utilisé dans la production de farine de manioc en raison de la capacité de la fermentation à améliorer

les propriétés physicochimiques et d'empâtage de la farine.

La farine de manioc est produite à partir de racines fraîches de manioc selon un processus en huit étapes :

1. **Lavage des racines :** nettoyage et lavage des racines fraîches pour éliminer la terre et les saletés adhérant aux racines avant l'épluchage.
2. **Épluchage :** opération consistant à séparer la peau du manioc de la chair de la racine.
3. **Lavage :** nettoyage supplémentaire des racines pelées afin d'éliminer toute trace de peau ou de saleté.
4. **Réduction de la taille des racines :** obtenue en déchiquetant, en tranchant ou en râpant les racines de manioc. Ce processus réduit le nombre de particules dans la bouillie humide, ce qui permet d'obtenir un séchage facile et uniforme.
5. **Fermentation :** laisser fermenter le moût de racines humides dans des sacs ou des cuves de fermentation pendant 3 à 5 jours.
6. **Déshydratation (pressage) :** après la fermentation, l'eau excédentaire contenue dans le moût humide de racines et de tubercules est pressée pour créer un gâteau humide, qui est généralement plus facile à manipuler et à sécher.
7. **Séchage :** le gâteau humide est séché, soit au soleil, soit à l'aide d'un séchoir rapide, afin de réduire la teneur en humidité à moins de 12 %, tout en empêchant le réchauffement de la purée. Le séchage rapide consiste à placer le gâteau humide dans le séchoir pendant une courte période, ce qui permet à l'humidité non liée de se détacher de la racine de manioc humide. Le broyat sec qui en résulte est appelé farine de manioc grossière. Le séchage flash présente certains avantages par rapport au séchage au soleil, notamment : (i) le gâteau humide est séché rapidement ; (ii) si nécessaire, une trémie tampon ou un système de rétromélange peut être inclus dans le système de séchage ; (iii) il est possible de concevoir un circuit ouvert ou un recyclage partiel des gaz ; (iv) le système de séchage peut être construit comme un système simple avec un minimum de pièces mobiles pour fonctionner dans un environnement inerte. En outre, le séchoir flash peut produire de la farine de manioc à une teneur en humidité de 10 %, ce qui est inférieur à la teneur en humidité maximale de 13 % recommandée pour les produits secs à base de manioc.
8. **Broyage à sec :** la farine grossière sèche est broyée pour produire la farine fine. La production d'une farine de haute qualité prend jusqu'à 24 heures.

Une fois la farine produite, elle peut être ensachée et stockée pendant plusieurs mois (le temps de stockage et la durée de conservation dépendent de la méthode de production et de conditionnement).

La plupart des farines de racines et de tubercules sont produites selon un processus similaire à celui décrit ci-dessus, bien que leur composition varie en fonction de la culture utilisée, du système de production, etc.

Facteurs influençant la qualité de la farine ordinaire et de la farine de haute qualité

Parfois, les racines et tubercules utilisés dans la production de farine sont ceux qui ne peuvent pas être utilisés frais en raison de leur mauvaise qualité. Toutefois, étant donné que les différents processus de production de la farine, en particulier le processus de séchage, peuvent altérer les qualités nutritionnelles de la farine, il est important que la farine soit fabriquée à partir de plantes de bonne qualité. La valeur nutritionnelle des racines et des tubercules peut être compromise par la modification et la perte de nutriments importants au cours de la transformation. Le traitement thermique, y compris la durée d'exposition à la chaleur par séchage au soleil ou au four, a un impact négatif sur la qualité de la farine. Pour surmonter ce problème, la préférence va à des techniques telles que le séchage rapide.

L'exposition à un chauffage thermique sur une très courte période est l'un des avantages du processus de production de la farine de manioc de haute qualité (HQCF), car elle permet de conserver les qualités organoleptiques (saveur, couleur, texture) de la racine fraîche. Une autre différence entre la farine ordinaire et la farine de haute qualité réside dans la méthode et la durée du traitement : la production de farine ordinaire prend 5 à 7 jours et le produit peut être stocké jusqu'à 30 mois, tandis que le processus de production de la farine de haute qualité ne prend que 24 heures et le produit peut être stocké pendant 6 à 12 mois, en fonction de la variété de racine et de tubercule utilisée.

En général, la farine est une alternative intéressante aux racines fraîches, car elle combine une durée de conservation plus longue avec la préservation de la valeur nutritionnelle des racines.

b. L'offre mondiale de farine de racines et tubercules

Le marché de la farine est très segmenté, car il est dominé par le manioc, la patate douce et l'igname. Toutefois, le manioc est la racine la plus demandée sous forme de farine. Le marché mondial de la farine de racines et de tubercules devient plus attractif, en particulier pour la farine de manioc, qui est de plus en plus acceptée par l'industrie de la boulangerie comme une alternative sans gluten à la farine de blé conventionnelle. Parmi les grandes entreprises qui sont des acteurs clés du marché mondial de la farine de manioc figurent Otto's Naturals, Healthy Foods, American Key Food Products, Mhogo Foods, Mohan Exports (India) Pvt. Ltd, Dadtco Philafrica B.V., Woodland Foods, Tapioca Vietnam, Vaighai Agro et Psaltry International Limited. De plus en plus d'entreprises alimentaires se montrent intéressées par l'utilisation de la farine de manioc dans leurs processus de fabrication, ce qui devrait encore stimuler la demande dans un avenir proche.

Cependant, les informations sur la production de farine de manioc en Europe sont limitées. Tous les produits à base de manioc, qu'ils soient frais ou transformés (en particulier la farine), sont importés en Europe. Selon les données de marché collectées sur l'exportation de farines de racines et tubercules vers l'Europe de 2002 à 2021, les principaux pays producteurs de farine en Afrique subsaharienne sont le Ghana, la Côte d'Ivoire, le Cameroun et le Nigéria.

L'industrie de la farine et de l'amidon de manioc au Nigeria

Au Nigeria, quelques grands producteurs commerciaux - tels que Psaltry International Company Limited, spécialisé dans la production d'amidon de manioc, de farine, de sorbitol et de glucose et dont la production potentielle maximale est de 100 tonnes de farine de manioc de haute qualité (HQCF) par jour - dominent actuellement la production d'amidon de manioc de haute qualité. Ces entreprises utilisent des équipements importés pour bénéficier d'économies d'échelle et de techniques de traitement plus efficaces.

Le PDG de Psaltry International, Oluyemisi Iranloye, a lancé cette entreprise en 2005 dans le but de créer un marché de niche pour les produits à base de manioc dans les zones rurales du sud-ouest du Nigeria. Psaltry International produit une farine de manioc sans gluten de la plus haute qualité qui répond aux normes internationales pour l'exportation et les multinationales. Psaltry dispose d'environ 8 000 hectares de terres agricoles adaptées à des programmes de sous-traitance, emploie plus de 300 personnes et possède des actifs d'une valeur de 20 millions de dollars américains (8,31 milliards d'euros). Psaltry produit 18 000 à 20 000 tonnes de HQCF par an (à partir d'environ 80 000 tonnes de racines de manioc fraîches).

Il existe également des producteurs de farine de manioc à petite ou moyenne échelle, qui utilisent des équipements fabriqués localement avec une capacité de 1 à 2 tonnes de HQCF par jour. Les usines de production sont situées dans des régions où les racines de manioc sont disponibles en quantités suffisantes, ce qui permet de les relier facilement à l'usine.

Thai Farm International est également impliquée dans la production de farine de manioc au Nigeria. L'entreprise a été fondée en 2006 par des actionnaires asiatiques et nigérians et a été rachetée par Flour Mills of Nigeria en 2012. Thai Farms est le plus grand transformateur de tubercules de manioc cultivés localement au Nigeria et est connu pour sa production constante de farine de manioc de haute qualité. Thai Farms soutient plus de 2 000 producteurs de manioc en achetant leurs récoltes.

Green Tech Industries Limited, un autre acteur de la région, a été fondée en tant que société commerciale pour cultiver et transformer le manioc, les pommes de terre et le maïs en substituts d'importation pour la farine et l'amidon industriels destinés aux marchés nationaux et d'exportation, ainsi que pour intégrer les communautés rurales dans le courant principal de l'activité économique moderne.

Promise Point Limited est une entreprise agricole de taille moyenne située dans l'État d'Ekiti, au sud-ouest du Nigeria. Promise Point se spécialise dans la chaîne de valeur du manioc et vise à offrir aux petits exploitants agricoles un marché garanti en se concentrant sur deux canaux de commercialisation : l'un pour l'amidon de qualité alimentaire et la farine de haute qualité, qui seront fournis à des transformateurs secondaires tels que des multinationales à l'intérieur et à l'extérieur du pays, et l'autre pour le gari bio-fortifié à la vitamine A, un produit de manioc traditionnel d'Afrique de l'Ouest, qui sera distribué à 20 000 consommateurs de la base de la pyramide.

c. Principaux producteurs et exportateurs

Le Ghana, la Côte d'Ivoire, le Cameroun et le Nigeria sont les principaux exportateurs sur le marché international de la farine de racines et de tubercules, où ils représentent respectivement 57 %, 16 %, 11 % et 6 % des volumes d'importation européens. Le marché modeste des racines et tubercules tropicaux frais en Europe a continué à se développer régulièrement au cours de la dernière décennie. Les racines et tubercules les plus populaires sont l'igname, le manioc et la patate douce. Ces racines ont d'abord fait l'objet d'une forte demande dans les magasins et restaurants ethniques, mais elles sont aujourd'hui plus largement disponibles. Les consommateurs s'intéressent de plus en plus aux saveurs inhabituelles et sont de plus en plus conscients des valeurs nutritionnelles, ce qui contribue à créer des circuits de commercialisation pour les racines et les tubercules. Les petites et moyennes entreprises pénètrent à présent le marché en s'associant à des importateurs spécialisés dans la distribution de ces cultures.

Sur le marché de la farine de manioc, le Ghana Exports Promotion Authority (une agence gouvernementale chargée de développer, de faciliter et de promouvoir les exportations ghanéennes) a fait du manioc l'une de ses cultures prioritaires au cours des dernières décennies. De ce fait, de plus en plus d'agripreneurs ghanéens se concentrent sur la production de manioc pour le marché de l'exportation. Le Ghana peut donc se permettre d'être très compétitif en termes de prix et de surpasser les autres grands pays africains producteurs de manioc, ainsi que d'autres concurrents clés d'Amérique du Sud, notamment le Brésil, le Paraguay, la Colombie et le Pérou.

Le marché mondial de la farine de patate douce gagne également rapidement du terrain, bénéficiant d'une augmentation de la production de patates douces fraîches, qui a atteint un pic d'environ 92 millions de tonnes métriques en 2020. Au cours de la période 2022-2027, l'industrie de la farine de patate douce devrait augmenter à un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 4,7 %.

En tant que l'un des principaux producteurs de patates douces en Afrique subsaharienne, le Nigeria est bien placé pour accéder au marché mondial de la farine de patates douces. Le Nigeria produit 3,46 millions de tonnes de patates douces par an, soit presque autant que la Tanzanie (3,47 millions de tonnes), qui est le premier producteur d'Afrique, et plus que l'Ouganda (2,59 millions de tonnes), le Kenya (1,15 million de tonnes), Madagascar (1,13 million de tonnes), le Rwanda (1,08 million de tonnes) et la Côte d'Ivoire (47 914 tonnes).

Le Royaume-Uni est un marché particulièrement important pour la farine de racines et tubercules, étant à la fois le principal importateur et réexportateur. En effet, de 2002 à 2021, 28 % de la farine sur le marché européen a transité par le Royaume-Uni. Ces importations ont cependant diminués sur les dernières années alors que les importations belges et néerlandaises ont augmenté.

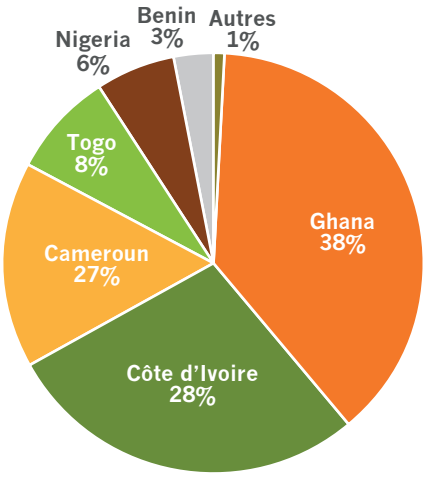


Figure 1: Parts en volume des pays exportateurs d'Afrique de l'Ouest vers UE27+UK de manioc et d'autres racines et tubercules, en 2021. (Source: COLEAD d'après Eurostat)

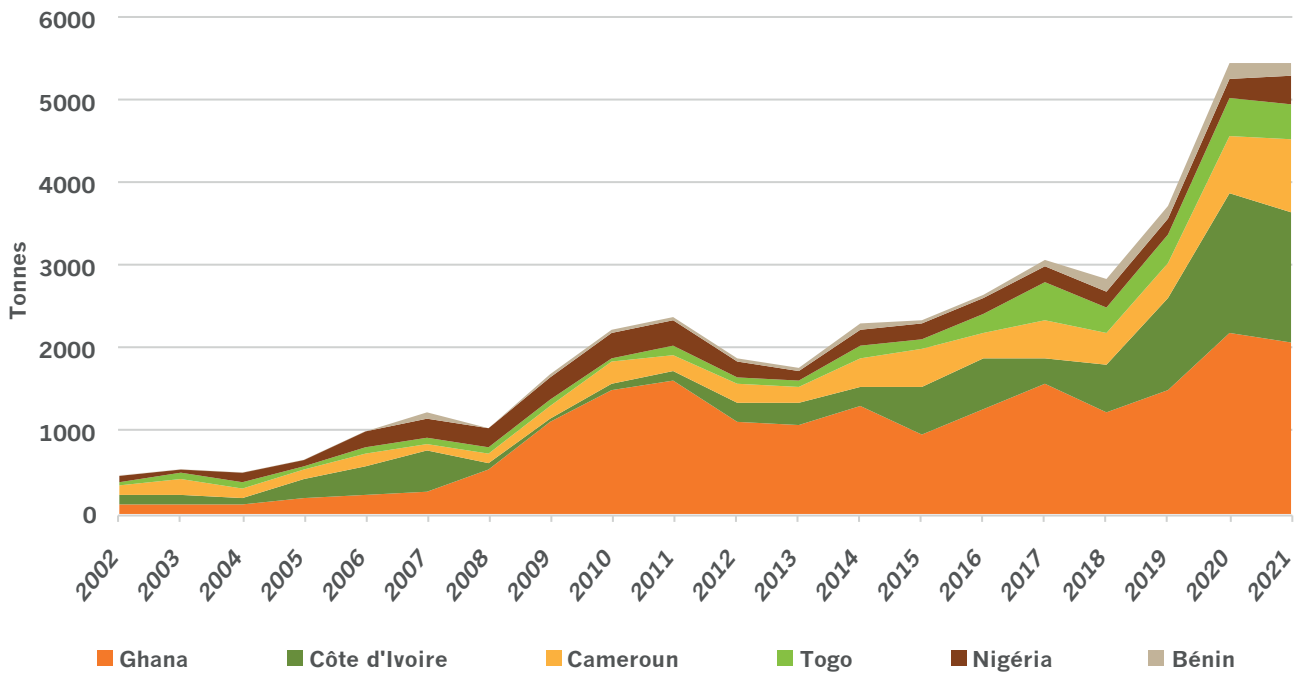


Figure 2: Exportations des 6 pays principaux d'Afrique de l'Ouest vers l'UE27+UK de farine de manioc et d'autres racines et tubercules, en volume (2002-2021). (Source: COLEAD d'après Eurostat).

Les figures 1 et 2 donnent un aperçu des exportations de farine de manioc et d'autres racines et tubercules tropicaux vers l'UE en provenance d'Afrique de l'Ouest. Historiquement, le Ghana a été le plus grand exportateur, bien que le pays ait connu une baisse de volume exporté entre 2011 et 2018. La Côte d'Ivoire, le Cameroun et le Togo sont les autres acteurs importants de ce marché. Dans l'ensemble, la tendance est positive, représentant une augmentation significative des exportations de l'Afrique de l'Ouest vers l'UE27+UK.

Le Nigeria est le plus grand producteur de manioc au monde, avec une production annuelle estimée à 59,47 millions de tonnes de racines, dont une grande partie est transformée. Cependant, le volume des produits de manioc exportés par le Nigeria est insignifiant en raison de la très forte demande intérieure, tant de la part des consommateurs individuels que des entreprises.

Le Ghana a produit plus de 20 millions de tonnes de manioc en 2020, soit une augmentation de 2 millions de tonnes par rapport à l'année précédente. Depuis 2009, la production de manioc du pays a augmenté. Le manioc est une culture-racine vitale au Ghana, car il sert de base à de nombreux plats de base et contribue de manière essentielle au PIB agricole du pays. Les Pays-Bas et le Royaume-Uni sont les principaux partenaires du Ghana en matière d'exportation de manioc.

Selon l'étude de la concurrence menée par la Ghana Export Promotion Authority, il existe de nouveaux marchés potentiels pour les entreprises ghanéennes de transformation du manioc. Le Nigéria, ainsi que les marchés européens tels que l'Italie, la Pologne et le Portugal, offrent des opportunités significatives de diversification et de pénétration du marché pour les entreprises ghanéennes et les organisations de promotion du commerce. Les exportations de manioc du Ghana ont totalisé 508 000 dollars américains en 2017, mais ont chuté de 9%, à 437 000 dollars américains, en 2018. [1] Les exportations de manioc frais du Ghana ont produit environ 1 million de dollars US de revenus en 2018. La baisse des exportations du Ghana pourrait être attribuée à un manque d'accès à des fournisseurs fiables de manioc de haute qualité et au transport, ainsi qu'à un manque d'énergie pour l'équipement de transformation.

On estime que la **Côte d'Ivoire** produit environ 5 millions de tonnes de manioc par an. En Côte d'Ivoire, le manioc est utilisé pour produire jusqu'à 20 produits alimentaires, dont l'attiéké, le placali, le foutou, l'atoukpou, la farine de manioc, les gâteaux et le pain. Le produit le plus consommé est l'attiéké , semoule de manioc agglomérée et fumante produite à partir de racines fraîches de manioc . Le manioc est devenu un symbole de l'identité de la Côte d'Ivoire, avec des quantités importantes transportées vers les pays voisins (y compris le Burkina Faso, la Guinée et le Mali) et l'Europe (y compris la Belgique, la France et l'Allemagne). Selon la Chambre de Commerce et d'Industrie de Côte d'Ivoire, les exportations de manioc frais sont passées de 1 741 tonnes en 2009 à 363 548 tonnes en 2013, et de 2017 à 2019, les exportations de manioc ont augmenté pour atteindre environ 742 256 tonnes. Cependant, malgré le potentiel de cette filière en Côte d'Ivoire, le commerce de farine est peu développé à l'extérieur du pays.

La production de manioc au **Cameroun** est estimée à un peu moins de 5 millions de tonnes par an. Les exportations de farine de manioc du Cameroun de 2013 à 2017 ont totalisé environ 3 000 tonnes, et sont en légère augmentation. La Belgique, la France, le Portugal, les Pays-Bas et le Canada sont les principaux marchés d'exportation de manioc du Cameroun.

1 Autorité de promotion des exportations du Ghana (2019). Marché potentiel - manioc. https://www.gepaghana.org/market-report/cassava-potential-market-report-2019/

III. LA DEMANDE

La farine de manioc de haute qualité (HQCF), qui est généralement non fermentée, de couleur blanche, lisse et inodore, est principalement utilisée dans les industries de la boulangerie et de la confiserie comme alternative à la farine de blé. La farine de manioc est également utilisée dans la fabrication de carton et de contreplaqué. Ces dernières années, la demande de farine de manioc a augmenté au Nigeria, en grande partie en raison de la politique du gouvernement fédéral concernant l'inclusion de farine de manioc dans la farine de blé pour la fabrication de farine composite de manioc et de blé, en particulier pour la boulangerie et la confiserie.

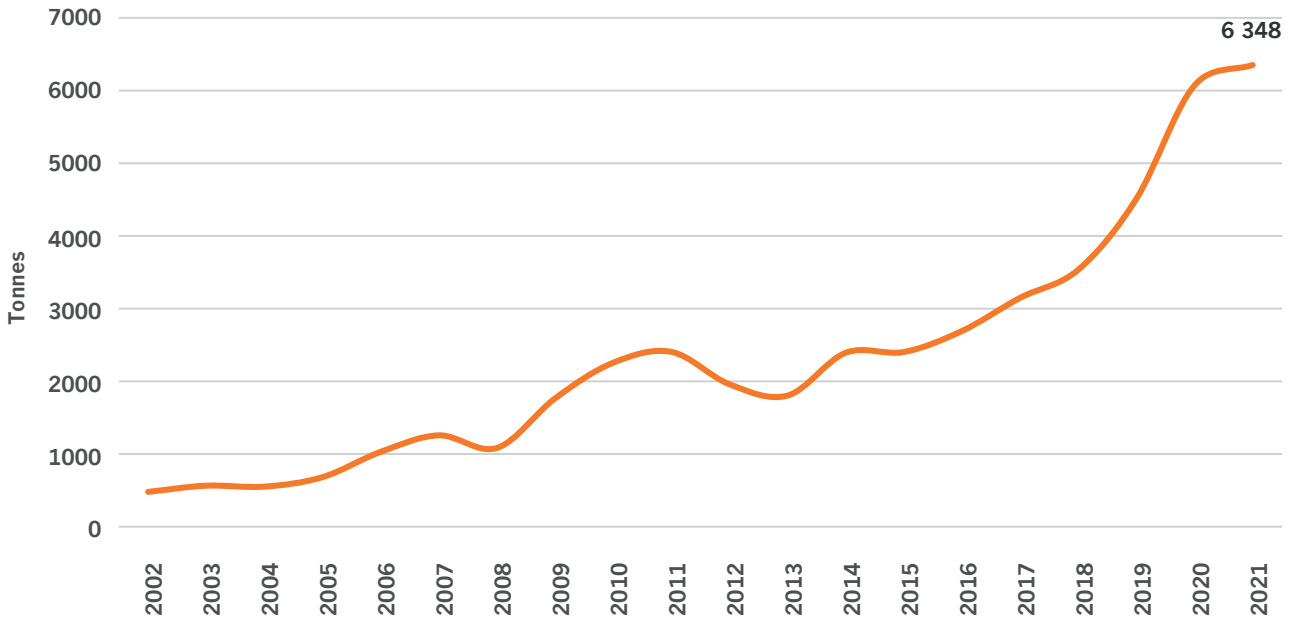
La demande de farine de racines et de tubercules en Europe est en constante augmentation, les farines de manioc et d'igname étant les variétés les plus populaires. La demande pour ces produits a commencé dans les restaurants ethniques et les magasins de proximité, mais ils deviennent progressivement plus largement disponibles. L'intérêt croissant pour les possibilités culinaires et la prise de conscience de celles-ci contribuent à développer les canaux de commercialisation de la farine de racines et de tubercules.

Pour évaluer les destinations potentielles sur le marché européen, il convient d'examiner les destinations des racines et tubercules frais. Le Royaume-Uni est le plus grand importateur d'ignames, qui sont presque entièrement importées du Ghana et vendues uniquement au Royaume-Uni. La France, la Belgique et les Pays-Bas importent également de grandes quantités d'ignames. La Belgique, en particulier, gagne en importance en tant que plaque tournante commerciale, notamment pour les ignames et le manioc, et a connu une croissance rapide de ses importations au cours des trois dernières années. Les ignames deviennent plus populaires en Belgique, bien que les importateurs belges, comme ceux des Pays-Bas, jouent également un rôle clé dans la diffusion des ignames à travers l'Europe et réexportent une grande partie des racines et tubercules exotiques.

Le manioc est la racine ou le tubercule importé le plus populaire en Espagne. Les Pays-Bas importent un volume similaire de manioc, mais la majeure partie est distribuée dans toute l'Europe. Le manioc est également vendu en quantités importantes en France et au Royaume-Uni. Le Costa Rica reste l'un des principaux concurrents sur le marché européen, avec 72 % des importations. Avec le Nigeria et d'autres pays d'Afrique subsaharienne, les trois régions représentent environ 80 % du manioc importé en Europe.

Pour le manioc frais, le prix d'arrivée au port en Europe se situe entre 1,50 et 2,00 €/kg, selon plusieurs fournisseurs de matières premières pour l'industrie agroalimentaire (Greenyard Fresh France (France), Nature's Pride (Pays-Bas), Wealmoor (Royaume-Uni), OGL Food Trade (Allemagne).

Le marché mondial du manioc (transformé ou non) dispose d'une marge d'expansion considérable. Au cours de la période 2020-2027, le marché des produits à base de manioc devrait se développer. Selon Data Bridge Market Research, le marché devrait se développer à un taux de croissance annuel moyen de 6,1 % entre 2020 et 2027, pour atteindre 118,81 millions de dollars US à la fin de 2027. Cette expansion peut être attribuée à un certain nombre de facteurs, notamment l'augmentation du rendement des cultures de manioc grâce à des variétés améliorées résistantes à la sécheresse, aux parasites et aux maladies,



ainsi qu'à l'industrialisation.

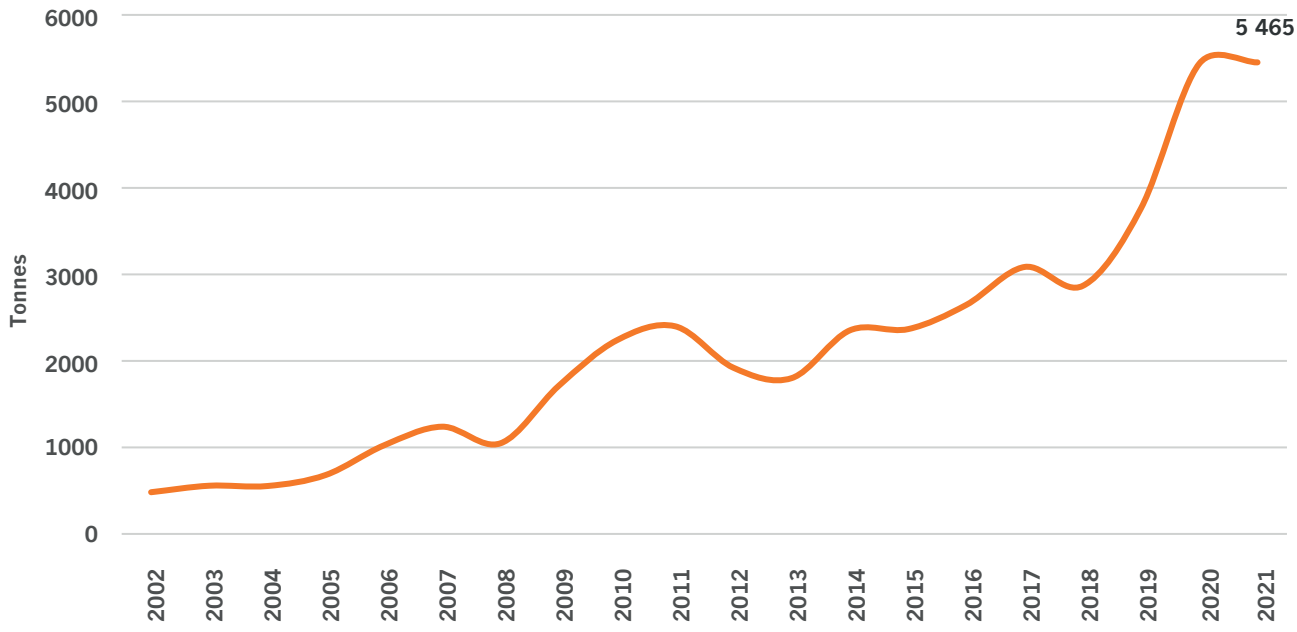


Figure 3 : Importations de l'UE27+UK en provenance de l'Afrique subsaharienne de farine de manioc et d'autres racines et tubercules, en volume (2002-2021) . (Source : COLEAD, d'après Eurostat).

Figure 4 : Importations de l'UE27+UK en provenance d'Afrique de l'Ouest de farine de manioc et d'autres racines et tubercules, en volume (2002-2021). (Source : COLEAD d'après Eurostat)

Marché local au Nigeria

Nigerian Breweries, NB Plc, est l'un des plus gros acheteurs de sous-produits du manioc tels que la farine et l'amidon de manioc, suivi par Nestlé Nigeria Plc et Yale Foods, Ibadan. Ces industries multinationales utilisent la farine de manioc comme agent de remplissage et liant, ainsi que pour fabriquer du sucre ou du maltose. La farine de manioc est utilisée pour remplacer la farine conventionnelle, qui est généralement d'origine blé. Pour la mouture, le blé produit localement au Nigeria (environ 55 000 tonnes) est généralement complété par du blé importé. En utilisant la farine de manioc produite localement, le Nigeria économise chaque année jusqu'à 4 millions de dollars US en devises étrangères pour remplacer les importations.

La demande de farine de manioc au Nigeria est estimée à 750 000 tonnes par an, pour une offre estimée à environ 50 000 tonnes. L'écart considérable entre la demande de farine de manioc au Nigeria[2] et l'offre disponible peut être largement attribué à la politique du gouvernement fédéral sur l'inclusion de farine de manioc dans la farine de blé pour la fabrication de farine composite de manioc et de blé, en particulier pour la fabrication de pain et de confiseries. En période d'extrême pénurie, les meuniers s'approvisionnent en manioc dans les pays voisins tels que le Ghana et le Cameroun.

L'impact des politiques locales sur la demande intérieure : le secteur de la boulangerie au Nigeria

Le secteur de la boulangerie au Nigeria a connu de nombreux changements réglementaires au cours des dernières décennies. Certaines des politiques agricoles locales ont été très bénéfiques au secteur de la boulangerie et à l'économie nationale dans son ensemble. Par exemple, la farine de blé est traditionnellement utilisée dans le secteur de la boulangerie. L'expansion continue du secteur a entraîné une augmentation de la demande de farine de blé, qui est moulue à partir de blé importé, ce qui a eu un impact sur le prix des produits de boulangerie.

En réponse, le gouvernement nigérian a imposé des restrictions sur les importations de blé et a élaboré une politique exigeant l'inclusion de 30 % de farine de manioc dans tous les produits de boulangerie. Le Nigeria dispose d'une grande quantité de matière première pour la farine de manioc, car la production de manioc a augmenté et les restrictions à l'importation de farine de manioc ont été mises en œuvre. La disponibilité accrue du manioc à un prix réduit augmente la consommation au Nigeria, ainsi que les exportations vers d'autres pays, ce qui se traduit par une croissance totale du marché.

La farine de manioc a d'autres utilisations potentiellement intéressantes. Par exemple,

2 Data Bridge Market Research, 2019

le HQCF est un excellent substitut complet de l'amidon (SBA) dans les adhésifs pour carton à base d'amidon et est préféré à la farine de manioc de qualité inférieure. Au Nigeria, le HQCF coûte 530 USD/tonne, alors que l'amidon de maïs importé (habituellement utilisé dans l'ASB) coûte 933 USD/tonne, ce qui permet de dégager une marge bénéficiaire importante. La plupart des usines de carton nigérianes utilisent des poudres de colle prêtes à l'emploi importées, qui coûtent 973 USD/tonne. Alors qu'un seul lot de colle prête à l'emploi peut coûter 292 dollars, un SBA à base de HQCF coûte 128 dollars par lot, soit une économie de 44% (bien que l'économie réelle puisse être légèrement inférieure car les formulations doivent être adaptées aux besoins de chaque usine).

Cependant, le marché potentiel le plus important pour le HQCF est celui des produits de boulangerie, en remplacement partiel de la farine de blé. Le projet d'agenda de transformation du manioc du gouvernement nigérian vise à inciter les meuniers et les boulangers à utiliser 20 % de HQCF dans le pain et d'autres produits de boulangerie sur ce marché. D'une manière générale, le climat du Nigeria n'est pas favorable à la culture du blé et le pays ne produit que 8 000 tonnes de blé par an. Par conséquent, le Nigeria importe 4 millions de tonnes de blé par an (environ 3 % de l'offre mondiale de blé) pour les faire moudre dans le pays. La substitution de la farine de blé représente donc un marché potentiel substantiel.

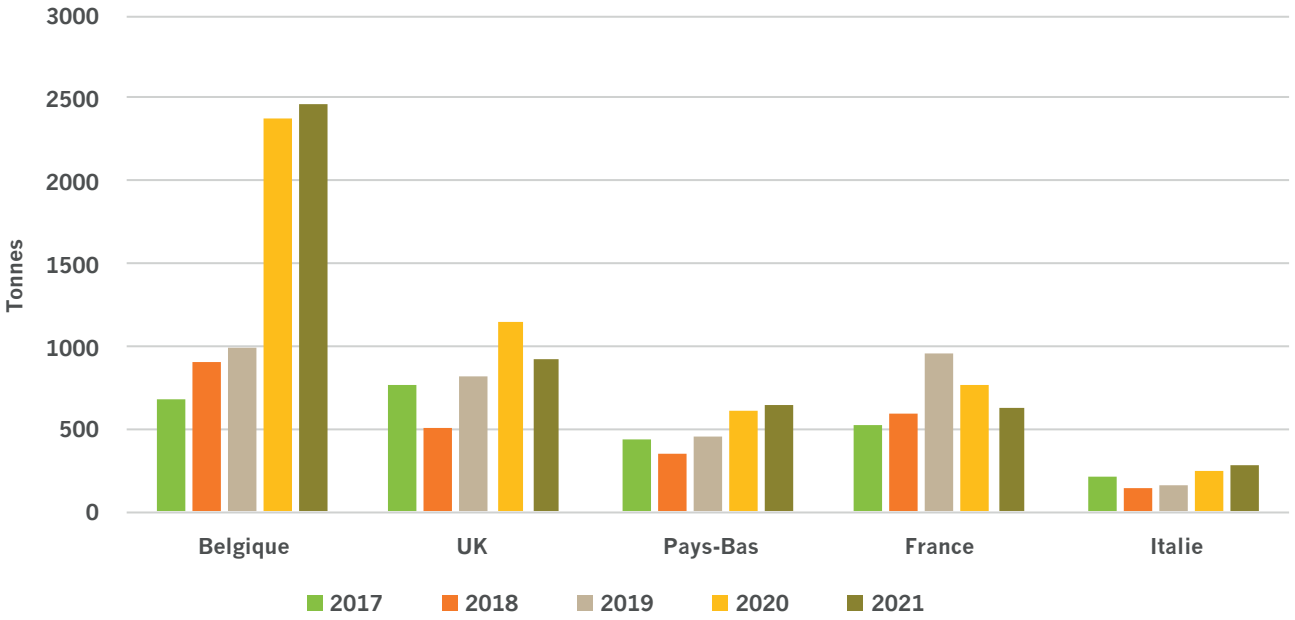


Figure 5 : Les 5 principaux marchés de destination de l'UE27+UK pour la farine de manioc et d'autres racines et tubercules en provenance des pays d'Afrique de l'Ouest, en volume (2017-2021). (Source : COLEAD d'après Eurostat)

IV.LES MARCHÉS

a. Organisation du secteur

L'organisation de la chaîne de valeur de la farine de manioc vendue au Nigeria, représentative des autres pays de la région, est présentée dans la figure 6..

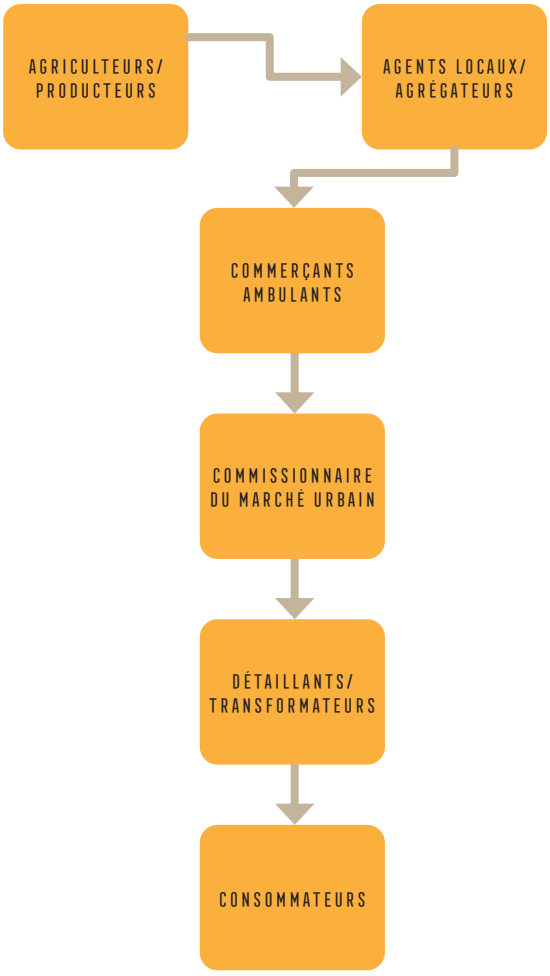


Figure 6 : Chaîne de valeur de la farine de manioc au Nigeria

L'organisation de la chaîne de valeur pour l'exportation de farine de manioc au Nigeria, qui est représentative des autres pays de la région, est présentée dans la figure 7.

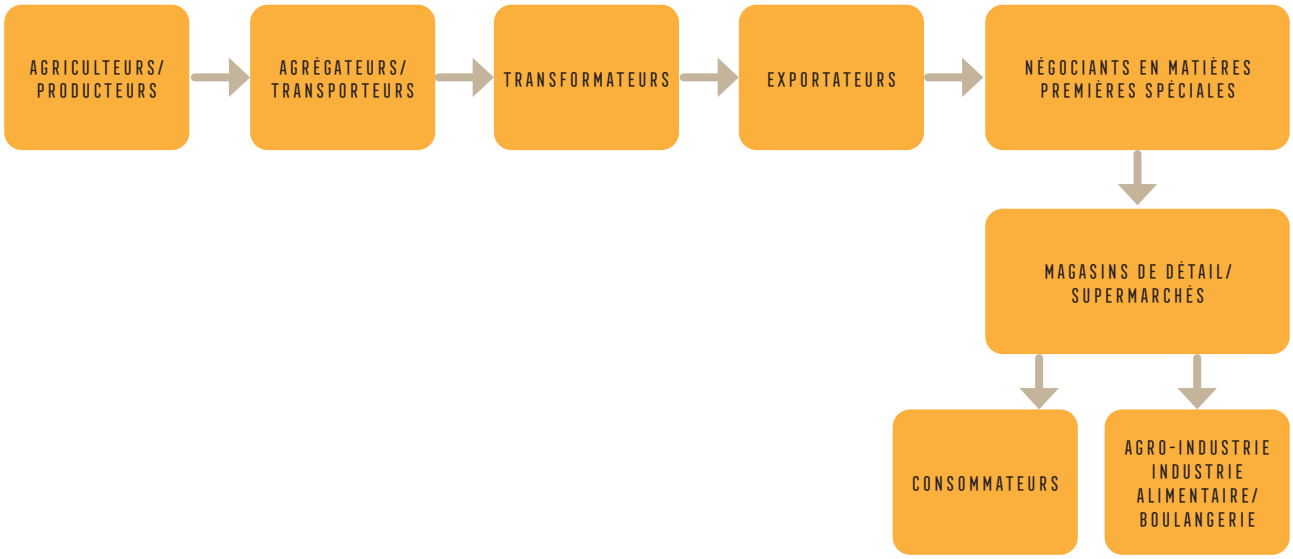


Figure 7: Chaîne de valeur pour l'exportation de farine de manioc du Nigeria

b. Accès au marché (prix, produit, promotion)

La farine de manioc offre un marché diversifié au-delà de l'industrie agroalimentaire, notamment dans la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie, les applications textiles, etc.

Le prix de la farine de racines et tubercules sur le marché international varie en fonction de plusieurs facteurs :

- Le type de racine et de tubercule (par exemple, manioc, igname, patate douce, etc.)
- La variété de racine et de tubercule (par exemple, pour le manioc : le manioc à chair blanche, comme les variétés TMS 30572 et TME 419, a un prix de marché différent de celui du manioc à chair jaune, comme les variétés TMS 01/1368 et TMS 01/1371).
- Le pays ou la région d'origine : certains pays d'origine ont une meilleure réputation sur le marché international.

Emballage

L'emballage est essentiel dans le système alimentaire car il contribue à réduire les déchets, à apporter de la valeur, à prolonger la durée de conservation, à maintenir la qualité et la salubrité des produits, à élever les normes du marché et à garantir la sécurité alimentaire. Les farines de racines et de tubercules sont traitées et emballées pour être stockées à température ambiante. La farine de manioc est de nature hygroscopique, ce qui signifie qu'elle peut absorber l'humidité et les gaz lorsqu'elle est exposée à l'environnement, ce qui favorise la croissance des bactéries. La farine de manioc est conditionnée différemment selon le consommateur final : elle est vendue en sacs de 1 kg aux supermarchés et aux centres commerciaux lorsqu'elle est achetée directement pour les consommateurs visés, ou elle est conditionnée en grands sacs de 25 kg pour un usage industriel. Divers matériaux, tels que le papier, le plastique et les sacs, ainsi qu'un mélange de ces matériaux, peuvent être utilisés comme emballage. L'aluminium peut être enduit ou laminé sur du papier et peut être préféré à d'autres matériaux car il peut être recyclé à un coût minime. Les films plastiques, tels que le polyéthylène basse densité, le polyéthylène haute densité, les feuilles d'aluminium laminées, le polyéthylène, le polypropylène et les conteneurs en plastique ont tous été utilisés pour emballer la farine de manioc.

Pour la farine de racines et de tubercules, les sacs en plastique refermables et non refermables sont les alternatives d'emballage les plus fréquentes à

la fois dans les magasins spécialisés et dans les magasins grand public. Cependant, sur le marché de l'Union européenne - en particulier au Royaume-Uni, mais aussi en Estonie, en France, en Grèce et en Suède - la relation avec le plastique est en transition. Comme les consommateurs sont de plus en plus conscients de l'impact environnemental des plastiques à usage unique, le gouvernement britannique envisage d'imposer une taxe sur les emballages plastiques.

Les recommandations en matière d'emballage pour des produits tels que la farine de manioc dépendent presque entièrement du marché cible. La plupart des distributeurs de produits alimentaires et des points de vente au détail au Royaume-Uni se concentrent sur les produits fournis dans des emballages compostables, conformément aux tendances actuelles en matière de réduction du plastique. Selon le produit (manioc frais, igname ou patate douce), les emballages de gros sont souvent des boîtes en carton pesant de 4 à 20 kg. Les clients ont des exigences différentes en matière d'emballage et les acheteurs préfèrent des emballages plus petits pour les produits plus spécialisés.

Certains matériaux peuvent être plus efficaces comme matériaux d'emballage alternatifs ; par exemple, les bocaux en verre ou les boîtes en carton sont considérés comme plus favorables à l'emballage de la farine que les emballages en plastique. La farine de manioc est plus pratique car le processus d'emballage n'implique généralement pas de chauffage supplémentaire, qui peut avoir un impact négatif sur les propriétés nutritionnelles et organoleptiques du produit, et elle ne nécessite pas le maintien d'une chaîne du froid.

Le Royaume-Uni est un marché de référence en Europe et est généralement considéré comme un "précurseur" pour la région en termes d'évolution du marché. Voici une liste d'exemples de farines de manioc et d'autres racines et tubercules, ainsi que leur emballage, disponibles au Royaume-Uni.

FARINE DE MANIOC LIFEWAYS

Produit par Lifeways UK et distribué dans les supermarchés et les boutiques africaines du Royaume-Uni. Il s'agit d'une farine de manioc 100 % artisanale, sans additifs, en provenance du Nigeria.

Sac de 3 kg pour 9,90 £ (12,97 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante. La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la pâtisserie. Elle peut être conservée pendant 12 mois à compter de la date de fabrication, à condition d'être stockée dans un endroit frais et sec.

OLU OLU POUND'OL IYAN

Produit par Joumbo UK et distribué dans les supermarchés et les magasins africains du Royaume-Uni. Il est également possible de l'acheter en ligne.

Sac de 4 kg pour 11,00 £ (14,41 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante. La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la pâtisserie. Elle peut être conservée pendant 12 mois à compter de la date de fabrication, à condition d'être stockée dans un endroit frais et sec.

LAGOS POUNDO IYAN

Produit au Nigeria et vendu au Royaume-Uni dans les supermarchés et les magasins africains.

Boîte de 4 kg pour 9,90 £ (12,97 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante. La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la pâtisserie. Elle peut être conservée pendant 24 mois à compter de la date de fabrication si elle est stockée dans un endroit frais et sec.

FARINE DE MANIOC D'ENIOLA

FARINE DE MANIOC D'ENIOLA

Produit par Eniola Foods au Nigeria et vendu au Royaume-Uni dans les supermarchés et les magasins africains.

Sac de 9 kg pour 19,19 £ (25,23 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante. La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la pâtisserie. Elle peut être conservée pendant 12 mois à compter de la date de fabrication, à condition d'être stockée dans un endroit frais et sec.

GOÛT DU NIGERIA FARINE DE MANIOC

Produit au Nigeria et vendu au Royaume-Uni dans les supermarchés et les magasins africains.

Sac de 3 kg pour 12,99 £ (15,25 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante. La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la fabrication de confiseries. Elle peut être conservée pendant 12 mois à partir de la date de fabrication dans un endroit frais et sec.

FARINE DE MANIOC TROPICAL SUN

Produit par Tropical sun et vendu dans les supermarchés et les magasins africains à travers le Royaume-Uni.

Sac de 1 kg pour 3,49 £ (4,59 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante.

La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la fabrication de confiseries. Elle peut être conservée pendant 12 mois à compter de la date de fabrication, à condition d'être stockée dans un endroit frais et sec.

FARINE DE MANIOC OLA-OLA

Le produit est fabriqué par Yusol International Foods et distribué au Royaume-Uni dans les supermarchés et les magasins africains.

Sac de 4 kg pour 6,79 £ (22,08 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante.

La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la fabrication de confiseries. Elle peut être conservée pendant 12 mois à compter de la date de fabrication, à condition d'être stockée dans un endroit frais et sec.

FARINE DE MANIOC OTTO'S NATURALS

Produit par Otto's Naturals (États-Unis) et vendu dans les supermarchés et les magasins africains au Royaume-Uni et en Europe.

Sac de 4 kg pour 3,89 £ (18,39 USD).

La farine prête à l'emploi est transportée et stockée à température ambiante. La farine peut être préparée directement sous forme de semoule ou utilisée pour la fabrication de confiseries. Elle peut être conservée pendant 12 mois à partir de la date de fabrication dans un endroit frais et sec.

c. Exigences spécifiques du marché de l'UE

Si les farines de racines et tubercules sont destinées à la fabrication de produits de boulangerie sur le marché européen, elles doivent être conformes aux dispositions du règlement n° 396/2005 du Conseil et du Parlement européen du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale destinés à la consommation humaine. Outre le respect de la réglementation, il peut être nécessaire d'obtenir des certificats, tels qu'un certificat de sécurité alimentaire (les plus courants étant IFS, FSSC22000 et BRC).

Les normes de qualité et de durabilité des produits sont de plus en plus importantes sur le marché de l'UE. De nombreux produits agroalimentaires et distributeurs mondiaux de produits alimentaires cherchent à élargir leur gamme, tout comme les magasins de détail et les supermarchés bien établis. La traçabilité des produits est essentielle. L'étiquetage de qualité doit comporter le nom du produit (par exemple, farine de manioc), le code du lot, le nom et l'adresse de l'exportateur/du pays d'origine, la date limite de consommation, le poids net et les conditions de stockage recommandées. Les certifications relatives à la responsabilité des entreprises et à l'approvisionnement durable, telles que Fairtrade, Rainforest Alliance et autres, sont également incluses. En ce qui concerne la certification de la sécurité alimentaire, certains marchés d'exportation peuvent exiger, en plus de la certification HAACP, des certificats tels que IFS ou BRC.

GLOBALG.A.P., une norme qui couvre l'ensemble du processus de production agricole, depuis la plantation de la plante jusqu'au produit non transformé, est également disponible (la transformation n'est pas couverte). Cette certification dépend toutefois du pays cible, des conditions du marché et de l'itinéraire de distribution. Elle a été largement adoptée comme exigence standard pour les produits à base de manioc et d'igname, en particulier en Europe du

Nord, où elle est exigée par la quasi-totalité des détaillants.

La Global Food Safety Initiative (GFSI) reconnaît un certain nombre de programmes de certification qui répondent aux exigences de référence de la GFSI (la GFSI ne fournit pas elle-même de certification en matière de sécurité alimentaire). L'accréditation reconnue par la GFSI est considérée par les détaillants et autres acheteurs du monde entier comme un signe des normes les plus élevées en matière de sécurité alimentaire, ce qui permet aux entreprises alimentaires détentrices de ces certificats d'accéder à tous les coins du marché mondial. Il est donc intéressant, voire essentiel, que les fabricants qui transforment la farine de manioc obtiennent la certification GFSI si la farine est (même potentiellement) destinée à la boulangerie.

Enfin, les consommateurs européens privilégient de plus en plus les produits issus de l'agriculture biologique. L'obtention de la certification biologique nécessitera de se conformer aux dispositions du règlement (UE) 2018/848, qui entre en vigueur le 1er janvier 2022 et abroge le règlement (CE) 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Les importations de produits biologiques en provenance d'États non membres de l'UE doivent satisfaire à des exigences supplémentaires, afin d'obtenir un certificat d'inspection e-COI pour les produits biologiques électroniques. Le régime d'importation des produits biologiques en provenance de pays tiers au titre du règlement (CE) 834/2007 a été modifié depuis 2020 par les règlements d'application (UE) 2020/25 et (UE) 2020/479.

d. Opportunités

i. Développement des entreprises locales

La transformation du manioc en farine peut contribuer à éviter la détérioration due à la courte durée de conservation du tubercule de manioc et à réduire son poids, ainsi qu'à éliminer le cyanure d'hydrogène toxique, tout en augmentant sa valeur globale. Ces problèmes affectent particulièrement les petits producteurs de racines et de tubercules, tels que le manioc et la patate douce, qui nécessitent une distribution rapide : les petits exploitants agricoles sont souvent isolés, ce qui rend leurs producteurs dépendants des collecteurs. Si les collecteurs tardent à venir chercher les produits, ceux-ci se gâtent souvent et ne peuvent plus être consommés à l'état frais.

Par exemple, la production de manioc du Nigeria est estimée à près de 60 millions de tonnes produites sur environ 6,5 millions d'hectares, avec un rendement de 9,1 tonnes/ha. [3]

La demande annuelle de farine de manioc au Nigeria est estimée à 750 000 tonnes, alors que l'offre actuelle est estimée à 50 000 tonnes. Cela signifie que le Nigéria est limité dans le volume de la récolte qu'il peut exporter, selon le rapport du Bureau des statistiques du Nigéria. Par ailleurs, selon l'Observatoire de la complexité économique, "en 2019, le Nigeria a exporté 735 000 dollars de manioc, ce qui en fait le 61e exportateur mondial."

Il existe donc un énorme potentiel de marché à exploiter pour le manioc au Nigeria. Actuellement, une partie du manioc est produite dans des régions reculées du pays et est souvent gâchée en raison d'une mauvaise agrégation des marchés.

Les programmes d'exportation introduits par Psaltry International, Nigeria, pour les agriculteurs situés dans un rayon de 80 km autour de son usine, sont un bon exemple de la manière dont la production de farine de manioc a été promue et commercialisée dans la région du sud-ouest. Les programmes pour les cultivateurs sous-traitants couvrent plus de 8 000 hectares de terres agricoles et emploient plus de 300 personnes, pour une valeur d'actifs de 20 millions de dollars US. Psaltry International a une production certifiée Fairtrade et entretient des relations commerciales avec des entreprises multinationales, ainsi qu'avec des entreprises européennes. L'usine de transformation de Psaltry International a également permis un changement d'activité significatif en 2019, avec le démarrage de lignes de transformation pour d'autres produits de manioc, tels que le sorbitol de manioc à usage pharmaceutique et de confiserie. Ceci, parmi d'autres facteurs, a permis à Psaltry International de se diversifier et d'évoluer d'un transformateur de manioc rural en 2005 à l'une des plus grandes installations de transformation de manioc indigène au Nigéria. Elle a également créé des emplois directs et indirects, améliorant ainsi les moyens de subsistance de la population rurale d'Ado-Awaye. Depuis sa création, Psaltry a employé plus de 300 personnes. Alors qu'il n'y avait que quatre camions dans le hameau d'Ado-Awaye (une ville de 15 000 habitants) avant l'arrivée de Psaltry, il y a maintenant 250 véhicules et plus de 50 tracteurs. De nombreuses personnes ont désormais les moyens financiers

3 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

de transformer leurs habitations en terre en maisons en béton, plus solides, plus sûres et plus durables.

De même, les transformateurs de manioc au Ghana ont été en mesure d'explorer la demande de plus en plus élevée de farine de manioc. C'est le cas de Neat Foods, qui a commencé à produire de la farine d'igname en 2009. L'entreprise transforme désormais une variété de farines, dont la farine de manioc et la farine de plantain, en plus de la farine d'igname. Neat Foods fait partie d'une holding plus importante qui exploite également une station de radio (Peace FM), qui a contribué à la promotion de la marque Neat Fufu à Accra. Le Neat Fufu est préparé à partir d'une combinaison de 80 % d'igname blanche et de 20 % d'amidon de manioc. La farine de manioc Neat Food est non seulement populaire au Ghana, mais on la trouve également dans les supermarchés et les petits magasins du Royaume-Uni et d'Europe.

Caltech Ventures Limited, également au Ghana, a été créée en 2006. Au cours des dernières années, l'entreprise est devenue un acheteur et un vendeur important de produits dérivés du manioc. Caltech Ventures exploite environ 3 000 hectares de terres dans la région de la Volta, où elle peut profiter des conditions agro-climatiques favorables à la culture du manioc. L'entreprise exploite une superficie de 800 ha de ferme-noyau, tandis que les petits exploitants/exploitants agricoles cultivent environ 330 ha et les agriculteurs en bloc 50 ha,[4] , soit un total d'environ 1 180 ha de terres pour la production de manioc. Caltech Ventures Limited a l'intention de cibler six autres districts de la région de la Volta, couvrant ainsi 1 500 agriculteurs dans 100 communautés. Les activités de Caltech Ventures ont considérablement amélioré les moyens de subsistance des agriculteurs de la région de la Volta.

La Ghana Root Crops and Tubers Exporters Union (GROCTEU), une organisation à but non lucratif qui promeut l'exportation de plantes racines et de tubercules, a été créée en 2001 en tant qu'organe faîtier de quatre grandes organisations d'exportateurs/agriculteurs d'ignames : Ghana Yam Producers & Exporters Association, Ghana Assorted Foodstuffs Exporters Association, Konkomba Yam Farmers & Exporters of Ghana et Sea Freight Yam Exporters of Ghana. GROCTEU offre un soutien aux petits et moyens groupes d'agriculteurs et aux organisations paysannes (OP) pour leur permettre d'accéder aux marchés internationaux. Il aide également les agriculteurs

4 Le modèle de l'exploitation en bloc est utilisé pour gérer les chaînes d'approvisionnement d'une manière inclusive et durable, dans le but d'inclure les petits exploitants dans les chaînes d'approvisionnement. L'exploitation en bloc est une parcelle de terre sous le contrôle du transformateur et attribuée à un petit exploitant pour qu'il la cultive.

à produire d'excellentes racines et tubercules qui répondent aux normes des clients. Le GROCTEU a développé des liens directs avec les organisations paysannes dans 24 districts clés de culture de racines et de tubercules. Ces dernières années, les agriculteurs membres des organisations agricoles ont augmenté leur production en utilisant des méthodes de plantation modernes pour produire des racines et des tubercules standard destinés aux points de vente locaux (supermarchés) et à l'exportation. Dans le but de moderniser la production et la manutention, le GROCTEU collabore avec des agences des secteurs public et privé afin d'améliorer la production et la commercialisation au sein de la chaîne de valeur des exportations agricoles, en particulier pour le manioc et l'igname en raison de l'émergence de leurs marchés. GROCTEU vise à offrir à ses entreprises membres des opportunités de certification et de traçabilité afin de se conformer aux meilleures pratiques internationales, ce qui est essentiel pour la croissance à long terme et la durabilité de leurs entreprises. En 2019, GROCTEU a mené des activités de formation et de soutien de routine avec l'aide de l'Autorité ghanéenne de promotion des exportations, et a enregistré davantage d'agriculteurs, en particulier ceux qui s'intéressent à l'agriculture conventionnelle ou biologique. Ces agriculteurs ont reçu du matériel de plantation propre sur une base parcellaire afin de prolonger la durée de conservation des produits racinaires ghanéens.

Au Cameroun, l'unité de transformation et de commercialisation du manioc de la ville de Ngoulémakong, Ultracom, a une capacité de transformation de 7 à 8 tonnes par jour et a été récemment mise en service par le ministre des PME, Laurent Serge Etoundi Ngoa. Le gouvernement camerounais a déboursé 36 millions de francs CFA pour la mise en place de cette unité industrielle spécialisée dans la production de tapioca et de farine de manioc, afin de répondre à la forte demande de produits à base de manioc au Cameroun et dans les pays voisins tels que le Nigéria. Ngoulémakong est l'un des principaux bassins de production du Cameroun (7 600 tonnes produites annuellement) et se trouve non loin de Sangmélima, qui abrite la SOTRAMAS, une autre unité industrielle importante. Cette usine transforme jusqu'à 120 tonnes de manioc par jour.

ii. Le potentiel de la demande européenne de farine de racines et tubercules

L'Europe est un marché important et en pleine croissance pour la farine de manioc. Les Pays-Bas, l'Italie, l'Irlande, le Royaume-Uni, la France, la Grèce et l'Allemagne sont les principaux importateurs. Dans une moindre mesure, la Belgique, la Suède et l'Espagne sont également des marchés importants.

Sur le marché mondial de la farine de manioc, l'intérêt pour la farine de manioc s'accroît, probablement parce qu'elle est sans gluten. L'intérêt croissant pour les aliments manipulés incite à des entreprises plus importantes et à la création de nouvelles entreprises alimentaires qui se concentrent sur la création d'articles sans gluten. Ces organisations utilisent la farine de manioc pour remplacer la farine à base de gluten dans leurs produits, y compris dans des produits tels que les sauces épaisses, les pâtes ou même les garnitures de tarte.

Les volumes de farine de racines et tubercules importés par l'UE27+UK n'ont cessé de croître depuis 2004 (+ 4 427,82 tonnes en 15 ans). Le Royaume-Uni et la France restent les principaux débouchés européens pour la farine de racines et tubercules, même si les importations ont été constantes au cours de la dernière décennie.

Si l'on se concentre sur les importations de farines de racines ou de tubercules (SH 110620), les opportunités sont légèrement différentes, bien que les principaux débouchés restent les mêmes : le Royaume-Uni, l'Irlande et l'Italie. Il est intéressant de noter que les importations ont globalement augmenté au cours des cinq dernières années sur les principaux marchés. Toutefois, les volumes importés par les Pays-Bas ont diminué.

V. CONCLUSION

Le marché et la demande de farine de manioc sont en constante augmentation. Si la demande de farine de racines et tubercules n'est pas encore très développée chez les consommateurs finaux, la demande des professionnels de l'agro-industrie et de l'industrie alimentaire croît rapidement. La dynamique structurelle est séduisante et tout investissement permettant l'expansion de la production de farine de manioc est le bienvenu.

De plus, comme dans de nombreux pays d'Afrique de l'Ouest, l'offre locale est sous-évaluée au niveau de la commercialisation du manioc frais. Cependant, les barrières à l'entrée dans cette industrie sont nombreuses : maîtrise des normes du marché, investissements en équipements et en infrastructures, concurrence mondiale. Avec la croissance de la consommation urbaine des classes moyennes et la distribution par les supermarchés à la recherche de volumes et de produits locaux, les opportunités sont nombreuses, notamment sur le marché local et régional.

Ces opportunités nécessitent cependant un haut niveau d'expertise technique et sanitaire, ainsi qu'une forte relation de distribution dans les pays consommateurs, en particulier dans l'UE. Il semble risqué d'essayer la transformation agroalimentaire pour la première fois sur ce type de produit. La production de farine de manioc nécessite l'utilisation d'installations capables de traiter un volume considérable de racines. Pour produire jusqu'à 4 tonnes de farine de manioc et être ainsi compétitif sur le marché international, un minimum de 10 tonnes de racines fraîches de manioc est nécessaire. Pour valider un modèle économique viable, une étude du marché et des chaînes d'approvisionnement pour d'autres produits que le manioc est nécessaire.

Pour tirer parti de ce potentiel, les producteurs de farine de racines et de tubercules d'Afrique de l'Ouest devraient tenir compte des considérations suivantes :

Si le marché de l'Asie-Pacifique présente le plus grand potentiel d'expansion, cela ne devrait pas profiter à la farine nigériane. La région Asie-Pacifique (en particulier la Thaïlande) cultive elle-même la plupart des racines et tubercules qu'elle transforme en farine, soit environ 31,08 millions de tonnes. Les racines et tubercules sont les mêmes que ceux produits au Nigeria.

La demande européenne de farine de manioc est en augmentation et présente des opportunités d'exportation intéressantes pour les producteurs nigérians. Toutefois, l'accès au marché de l'UE est subordonné au respect de diverses réglementations européennes.

La croissance des produits agricoles biologiques est une tendance actuelle majeure sur le marché des produits agricoles. Pour exporter de la farine biologique vers l'UE, les producteurs et exportateurs nigérians doivent se conformer aux règles de l'UE spécifiques aux aliments biologiques et à leur exportation.

Si la transformation de la farine de racines et de tubercules permet de limiter les pertes de production, elle nécessite une logistique importante et des infrastructures appropriées. Ces investissements sont considérables, alors que la taille du marché de la farine de manioc au Nigeria reste limitée.

Bien que la production de farine de racines et tubercules réponde aux besoins croissants du marché international et aux goûts des consommateurs, la farine de la région ouest-africaine ne peut rivaliser en termes de quantité, de logistique et de compétitivité avec certains grands pays producteurs, tels que la Thaïlande. Par conséquent, pour se différencier sur le marché international et gagner des parts de marché, les producteurs de la région ouest-africaine doivent promouvoir la qualité de leur produit en augmentant les volumes certifiés biologiques et en mettant en avant une origine géographique forte. Le marché de l'UE est vaste et diversifié en termes de clients potentiels. Les producteurs agricoles africains ont l'opportunité de cibler des acheteurs potentiels dans toute l'Europe (industries et non pas commerçants intermédiaires) tout en mettant en avant leurs spécialités avec une politique marketing adaptée qui pourrait être basée sur l'image du manioc qui est déjà bien connue et reconnue en Europe.

D'autres opportunités à explorer sont le marché régional, en raison de l'avantage logistique, et le marché du Moyen-Orient, qui est en expansion même s'il est très compétitif.

La fabrication de farine de patate douce alternative est une dernière option qui mérite d'être envisagée. La procédure est similaire à celle utilisée pour la fabrication de la farine de manioc, mais elle permet d'obtenir un mélange de farines composites et de produire des lots plus petits. L'industrie de la patate douce est en pleine croissance et le Ghana, grand exportateur de patates douces, représente actuellement une concurrence sérieuse sur le marché de la farine.

COLEAD

GROWING PEOPLE

COLEAD

network@colead.link | www.colead.link