

LES UNITÉS DE TRANSFORMATION DE LA MANGUE EN CÔTE D'IVOIRE EN 2022

INTERPROFESSION DE LA MANGUE EN CÔTE D'IVOIRE



PAR SOUNGARI SÉKONGO

MAI 2022

Étude commissionnée par



Étude financée par



CBI
Ministry of Foreign Affairs

TABLE DES MATIÈRES

I.	INTRODUCTION	2
1.1	CONTEXTE ET JUSTIFICATIF.....	2
1.2	OBJECTIFS ET RÉSULTATS ATTENDUS	3
1.3	MÉTHODOLOGIES	3
1.4	DIFFICULTÉS ET LIMITES DE L'ÉTUDE.....	3
2.	HISTORIQUE ET BREF APERÇU DE LA FILIÈRE MANGUE	4
2.1	HISTORIQUE DE LA MANGUE.....	4
2.2	ORGANISATION DE LA FILIÈRE	5
2.3	PRODUCTION DE MANGUE FRAICHE	6
2.4	TRANSFORMATION DE LA MANGUE SÉCHÉE	7
2.5	AUTRES TRANSFORMATIONS DE LA MANGUE (JUS, NECTAR, CONFITURE, ETC.)	8
2.6	EXPORTATION DE LA MANGUE FRAICHE DE LA CÔTE D'IVOIRE VERS LE MONDE.....	9
2.7	LA PERIODE DE PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DE LA MANGUE FRAICHE.....	9
2.8	CONSOMMATION LOCALE DE LA MANGUE.....	10
3.	LA TRANSFORMATION DE LA MANGUE EN 2021 EN CÔTE D'IVOIRE.....	11
3.1	RÉPARTITION DES UNITÉS PAR PRODUIT TRANSFORMÉ.....	11
3.2	ANNÉE DE CRÉATION DES UNITÉS DE TRANSFORMATION DE MANGUE SECHÉE.....	12
3.3	TAILLE DES UNITÉS DE TRANSFORMATION DE MANGUE SECHÉE EN COTE D'IVOIRE.....	12
3.4	TRANSFORMATION DE LA MANGUE SECHÉE PAR UNITÉ ENTRE 2016 ET 2021	13
3.5	UNITÉS DE MANGUE SECHÉE EN CRÉATION POUR 2023.....	15
3.6	TRANSFORMATION DES JUS ET NECTAR DE MANGUE.....	15
3.7	TRANSFORMATION DE CONFITURE DE MANGUE.....	16
3.8	LOCALISATION DES UNITÉS DE LA TRANSFORMATION.....	17
3.9	PRODUITS A BASE DE MANGUE SUR LES MARCHÉS.....	17
3.10	LA TRANSFORMATION DE MANGUE SECHÉE IVOIRIENNE COMPARÉE A CELLE DU BURKINA FASO ENTRE 2016 ET 2021	20
3.11	DIFFICULTÉS DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION	20
4.	CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS	22
	ANNEXES.....	23

I. INTRODUCTION

I.1 CONTEXTE ET JUSTIFICATIF

La mangue tient aujourd'hui une place importante pour le développement économique de la Côte d'Ivoire. Elle est le deuxième fruit frais exporté après la banane dessert et avant l'ananas. Ces trois productions contribuent à hauteur de 3% à 4 % du Produit Intérieur Brut (PIB) national et à 8% à 10 % du PIB agricole. Plus de 95% des mangues exportées par la Côte d'Ivoire sont destinées au marché européen où elles subissent la concurrence des origines du Brésil et du Pérou. La Côte d'Ivoire est le premier exportateur africain et le troisième fournisseur mondial de mangues fraîches sur ce marché.

L'ensemble des vergers de manguiers, majoritairement dominés par les plantations villageoises, couvre une superficie d'environ 20 000 hectares. Les principales zones de productions se trouvent dans le Nord de la Côte d'Ivoire. La filière mangue fait vivre plus de 100 000 personnes et distribue d'importants revenus, contribuant ainsi à la réduction de la pauvreté dans les zones de production.

Conscients du développement de la filière mangue dans un cadre concerté, les acteurs (producteurs, transformateurs, prestataires de conditionnement, exportateurs, techniciens de récolte et commerçants) se sont constitués en interprofession depuis le 13 décembre 2018 conformément aux dispositions de l'Ordonnance n°2011-473 du 21/12/2011 relative aux organisations interprofessionnelles agricoles (OIA) en Côte d'Ivoire. En tant qu'interlocuteur privilégié de l'Etat et des partenaires au développement, l'Interprofession de la Mangue de Côte d'Ivoire (INTER-MANGUE) représente une force de propositions, de gestion de la filière, et de défense des intérêts des professionnels de la mangue.

Les acteurs de la filière mangue en Côte d'Ivoire sont divers. Alors que la plupart des acteurs sont actifs dans le secteur de la mangue fraîche, il y a de plus en plus d'acteurs entrant également dans la transformation de la mangue. Ces unités de transformation foisonnent à Abidjan et dans les zones de production. Cependant, elles restent peu connues ou inconnues. Cette étude a pour objet alors d'évaluer le niveau de production de ces unités de transformation de mangues existantes en Côte d'Ivoire en 2022. Il s'agira d'identifier les différents acteurs qui interviennent dans ce secteur. Combien sont-ils ? Que produisent-ils ? quelles sont difficultés rencontrées par ces acteurs ? En d'autres termes, l'étude permettra de présenter la situation du secteur de la transformation de la mangue fraîche en Côte d'Ivoire.

I.2 OBJECTIFS ET RÉSULTATS ATTENDUS

Objectif global

L'objectif principal de cette étude est de recenser les unités existantes et d'évaluer le niveau de production des unités de transformation de mangues.

Objectifs spécifiques

De façon spécifique, il s'agira de :

- Identifier et géolocaliser les différentes unités de transformation existantes ;
- Approcher les unités de transformation de mangues existantes afin de leur demander leurs coordonnées et des informations de bases ;
- Compiler une liste de contacts des unités de transformation de mangues existantes contenant aussi des informations de bases sur chaque unité.
- Déterminer le volume de mangues fraîches transformées.

Résultats attendus

- Les différentes unités de transformation existantes sont identifiées et géolocalisées.
- Le volume de mangues fraîches transformées est déterminé.
- Les produits finis à base de mangues fraîches offerts sur le marché sont connus.

I.3 MÉTHODOLOGIES

L'auteur de l'étude a rencontré l'équipe d'INTER-MANGUE, des structures d'accompagnement de la filière et surtout les transformateurs de mangue. Les méthodes de recherches utilisées au cours de cette étude étaient l'entretien direct sur la base d'un questionnaire standardisé, la visite de points de ventes de produits (marchés publics, supermarchés, superettes et boutiques) et la lecture de documents pertinents. Toutes les unités de transformation ont été géolocalisées.

Les données collectées sont décrites et interprétées ci-dessous. L'étude documente la plupart des activités existantes dans le domaine de la transformation de la mangue, mais n'en prétend pas l'exhaustivité. Les développements dans ce secteur sont en constante évolution.

I.4 DIFFICULTÉS ET LIMITES DE L'ÉTUDE

La difficulté majeure de cette étude se situe au niveau de la disponibilité des acteurs de la transformation de la mangue et de la répartition géographique de leurs unités dans le pays. En effet, si les transformations de mangue séchée ont été dans leur majorité disponibles pour répondre à nos questions, cela n'a pas été le cas pour les grands transformateurs de jus et de nectar de mangue situés dans le Sud du Pays.

Par ailleurs, le temps accordé à cette étude était de dix (10) jours pour les enquêtes de terrain, le géoréférencement des unités et pour la rédaction du rapport. Ce temps était insuffisant pour couvrir tout le pays et effectuer une recherche plus poussée pour identifier d'autres unités de transformation notamment à Abidjan et ses environs. Cette étude peut donc être considérée comme une base pour d'autres recherches.

2. HISTORIQUE ET BREF APERÇU DE LA FILIÈRE MANGUE

2.1 HISTORIQUE DE LA MANGUE

La mangue est le septième fruit le plus produit dans le monde dont un tiers est produit dans sa zone d'origine en Inde. Les premiers vergers de mangues en Côte d'Ivoire ont été créés entre 1865 et 1910 avec les variétés antillaises appelées communément « Gouverneur » et « Amélie ».

Demeurée longtemps une production de cueillette, la mangue est devenue, depuis 1981 (année des premières exportations sur le marché français), la troisième production agricole d'exportation du Nord de la Côte d'Ivoire, après le coton et l'anacarde. La production de mangue est née de la diversification agricole imposée par la chute brutale des cours des matières premières agricoles dans les années 1980. La mangue occupe désormais une place de choix dans l'économie des populations vivant dans le Nord de la Côte d'Ivoire. En effet, de 71 tonnes exportées en 1981 (Source : [COLEACP, 1995, page 64](#)), les exportations de mangue de la Côte d'Ivoire sont passées de 22 533 tonnes en 2015 (Source : [CIRAD, 2015](#)) pour atteindre en 2019 plus de 40 000 tonnes (Source : [ITC Trademap](#)). Quant à la production, elle est estimée aujourd'hui à 100 000 tonnes selon FAO Stat et à 150 000 tonnes selon le Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA).

Plusieurs facteurs ont contribué à l'essor des exportations ivoiriennes de mangue depuis 1994. Il s'agit principalement de la présence d'une zone portuaire, d'infrastructures adéquates pour l'exportation de mangue conditionnée (quai fruitier), un bon réseau routier et ferroviaire. Aussi, les exportateurs ivoiriens de mangue ont bénéficié de toute l'organisation, du dynamisme et du savoir-faire des exportateurs de banane et d'ananas, fer de lance de la filière mangue qui exportait déjà des volumes d'ananas et de banane s'élevant à 400 000 tonnes par an. La Côte d'Ivoire est ainsi le premier exportateur africain de mangues et le troisième fournisseur mondial sur le marché européen après le Brésil et le Pérou.

Avec l'appui du FIRCA, le gouvernement ivoirien envisage de financer l'introduction de nouvelles variétés pour améliorer les rendements des manguiers de 10 à 15 t/ha pour la variété Kent et 15 à 20 t/ha pour la variété Keitt contre 3 à 7 aujourd'hui pour les deux variétés.

Aussi, afin d'augmenter sa part de marché dans la commercialisation des mangues en Europe, la Côte d'Ivoire a entrepris la réorganisation de la filière mangue. Cette réorganisation concerne le fret maritime dont les délais et les conditions de transport sont déplorable. Pour garantir un produit de qualité aux consommateurs, des contrôles de qualité seront réalisés. Enfin une politique de coopération avec les autres pays producteurs (Mali, Burkina Faso) est mise en place afin de coordonner la réorganisation de la filière.

En 2014, à la suite d'une hausse du nombre d'interceptions de conteneurs de mangue fraîche en Europe, les exportations de mangue de la Côte d'Ivoire furent sous la menace d'enclenchement de procédures pouvant mener à un embargo à cause de la mouche des fruits.

Ainsi, le gouvernement ivoirien pour face à cette menace, a lancé en 2015 dans le cadre du Projet de lutte contre la mouche des fruits (PLMF) de la CEDEAO, une campagne phytosanitaire d'un coût de 1,7 milliard de FCFA, en vue de traiter 20 000 ha de vergers pour lutter contre la mouche du fruit. Des projets financés par d'importantes bailleurs de fonds comme l'Union européenne et la Banque mondiale soutiennent cet effort du gouvernement ivoirien.

Les défis phytosanitaires, mais aussi les challenges concernant les marchés de vente en générale (soit d'exportation, soit sur le territoire national) amènent le FIRCA et le Ministère de l'Agriculture à l'estimation que plus de la moitié de la production ivoirienne de la mangue fraîche pourrit sous les arbres. Même si les chiffres ne peuvent pas être établis de manière irréprochable, il y a certainement une surproduction de mangue en Côte d'Ivoire. Pour faire face à la détresse des producteurs concernant la perte des récoltes invendues, la transformation de la mangue fraîche est une solution importante. Toutefois, celle-ci ne s'est développée que ces dernières années et n'en est encore qu'à ses débuts.

2.2 ORGANISATION DE LA FILIÈRE

La filière mangue a longtemps été l'affaire des exportateurs et producteurs par des liens d'affaires. Mais depuis l'année 2018, la filière s'est engagée dans une restructuration avec la création d'une Organisation Interprofessionnelle Agricole (OIA) dénommée Interprofession des acteurs de la filière mangue, qui a vu le jour le 13 décembre 2018. L'INTER-MANGUE comprend trois (3) collèges à savoir :

- Les producteurs
- Les commerçants (exportateurs, prestataires de conditionnement, techniciens de récolte, commerçants locaux)
- Les transformateurs

Le collège des producteurs comprend les membres regroupés au sein de l'Union des Producteurs de Mangues de Côte d'Ivoire (UPMACI), l'Union des Coopératives des Producteurs de Mangues de Côte d'Ivoire (UCPMCI) et sept (7) producteurs indépendants.

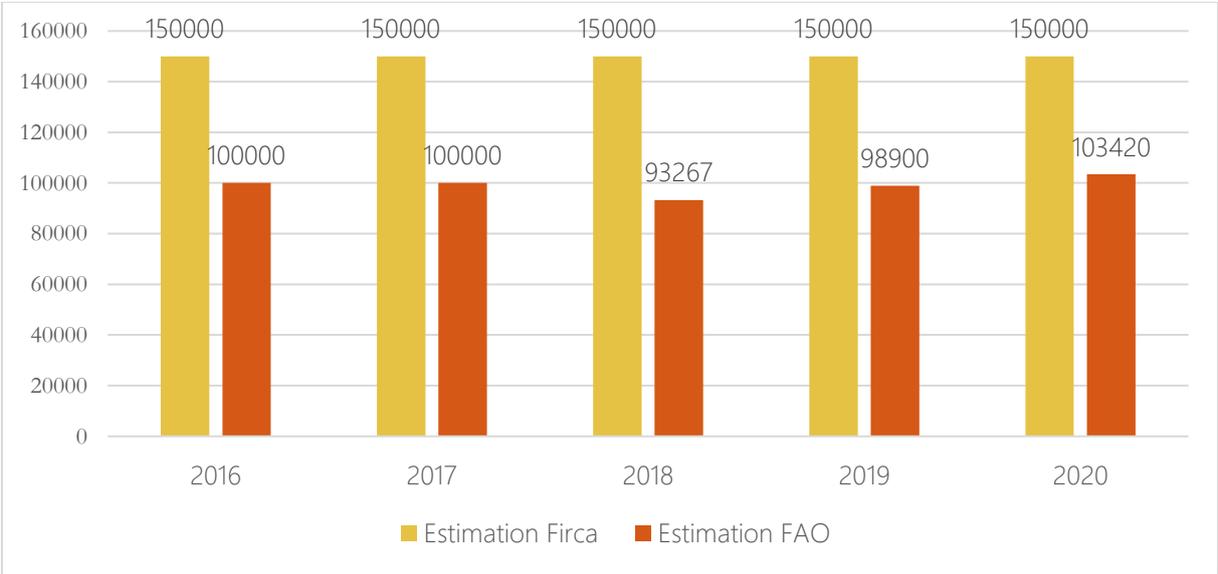
Le collège des commerçants regroupe les faïtières que sont : l'Association Régionale des Exportateurs de Mangues (AREXMA), l'Organisation des Producteurs de Bananes, Ananas et Mangues en Côte d'Ivoire (OBAM-CI), l'Organisation Centrale des Producteurs et Exportateurs d'Ananas, Bananes et Mangues (OCAB), l'Association des Techniciens de Récolte de Mangues de Côte d'Ivoire (ATERMACI) et l'Association des Conditionneurs de Mangues de Côte d'Ivoire (ACMCI).

Quant au collège des transformateurs, il comprend l'Union des Transformateurs de Mangues de Côte d'Ivoire (UTMACI) et plusieurs transformateurs individuels n'appartenant pas à une organisation.

2.3 PRODUCTION DE MANGUE FRAICHE

Les statistiques de production de la mangue fraîche en Côte d'Ivoire se basent pour l'instant sur des estimations faite d'une véritable étude de la filière. En effet, FAO estime cette production à autour de 100 000 tonnes par an. Les estimations données par le FIRCA sont autour de 150 000 tonnes par an. Dans tous les cas, cette production reste importante par rapport à la consommation locale, à la transformation et aux exportations de mangue fraîche. Par ailleurs, il faut dire que la production de mangue fraîche est en croissance avec l'arrivée en production de nouveaux vergers. Toutefois, cette croissance connaît un ralentissement ces dernières années à cause des fléaux de la mouche des fruits et du changement climatique.

Figure 1 : Evolution de la production ivoirienne de mangue fraîche entre 2016 et 2020 (en tonnes)

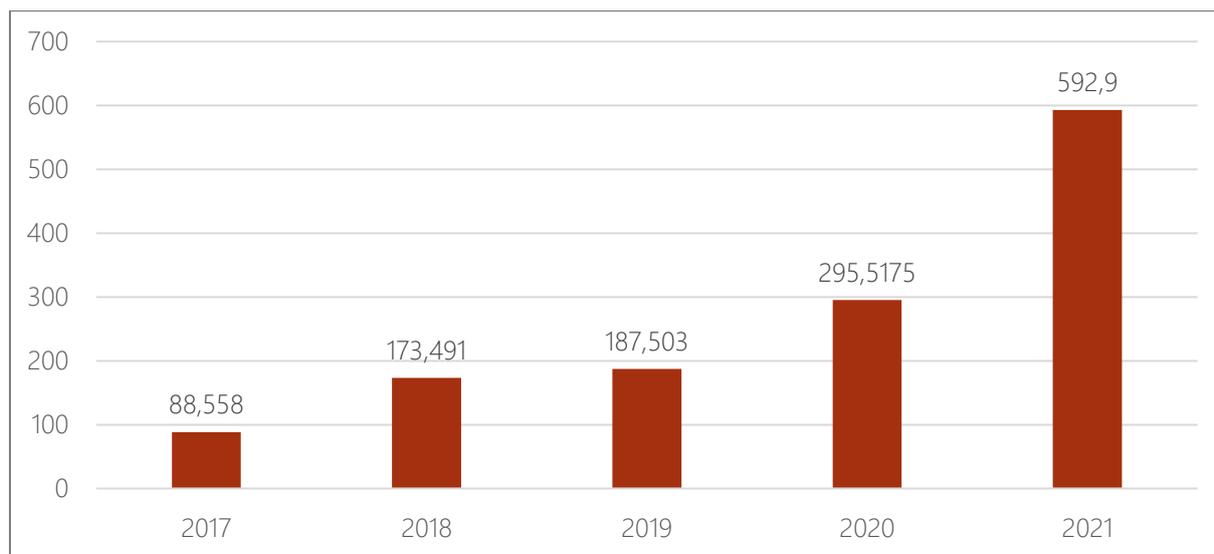


Sources : FAO Stat, FIRCA

2.4 TRANSFORMATION DE LA MANGUE SÉCHÉE

La transformation de mangue séchée est récente en Côte d'Ivoire. Dans les années 1998, il existait de petites unités de transformation encouragées par des transformateurs du Burkina. Mais, la transformation proprement dite de la mangue séchée a commencé et a connu son évolution à partir de l'année 2016 et depuis lors on note une croissance rapide même si comparé à la production de mangue fraîche, ce taux de transformation est insignifiant.

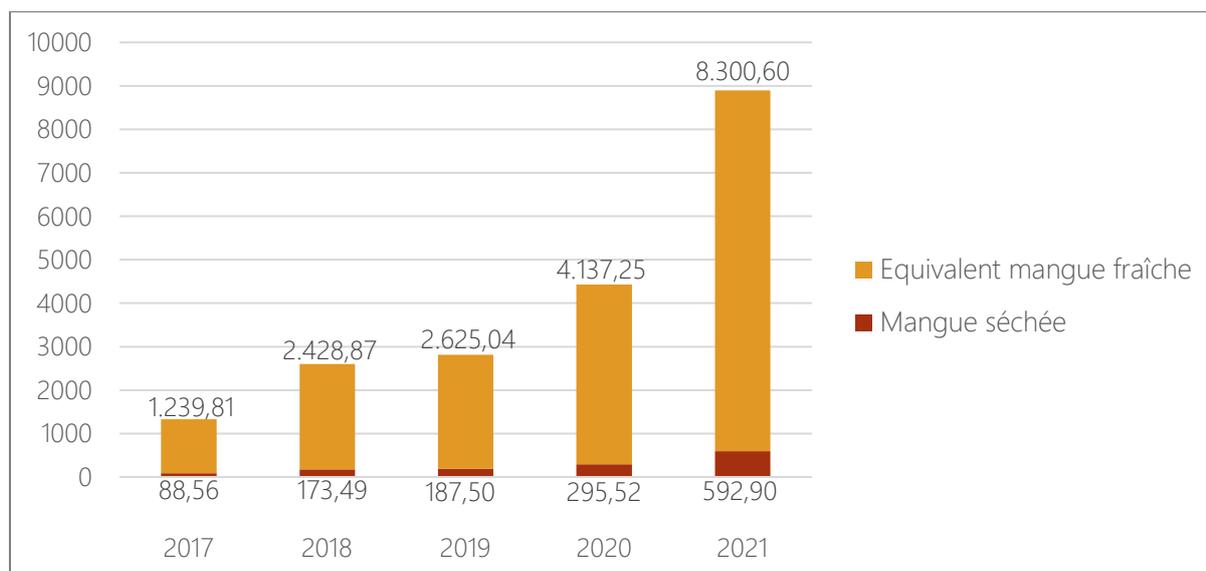
Figure 2 : Evolution de la transformation ivoirienne de mangue séchée entre 2017 et 2021 (en tonnes)



Source : Enquêtes auprès des transformateurs

La figure comparative ci-dessous met en évidence la faiblesse des quantités de mangue fraîche transformée en mangue séchée (environ 10 000 tonnes équivalent mangue fraîche). Comparé aux autres produits dérivés de la mangue, la transformation de mangue séchée est la plus importante en Côte d'Ivoire en 2021. Mais ce taux de transformation de mangue séchée représente moins de 10 % de la production nationale de mangue fraîche exportable en Côte d'Ivoire (150 000 tonnes). Cela vient corroborer la thèse selon laquelle au moins la moitié de la production de mangue pourrie sous les arbres en Côte d'Ivoire.

Figure 3 : Equivalent de la quantité de mangue fraîche transformée pour la quantité de mangue séchée obtenue de 2017 à 2021 en Côte d'Ivoire (en tonnes)

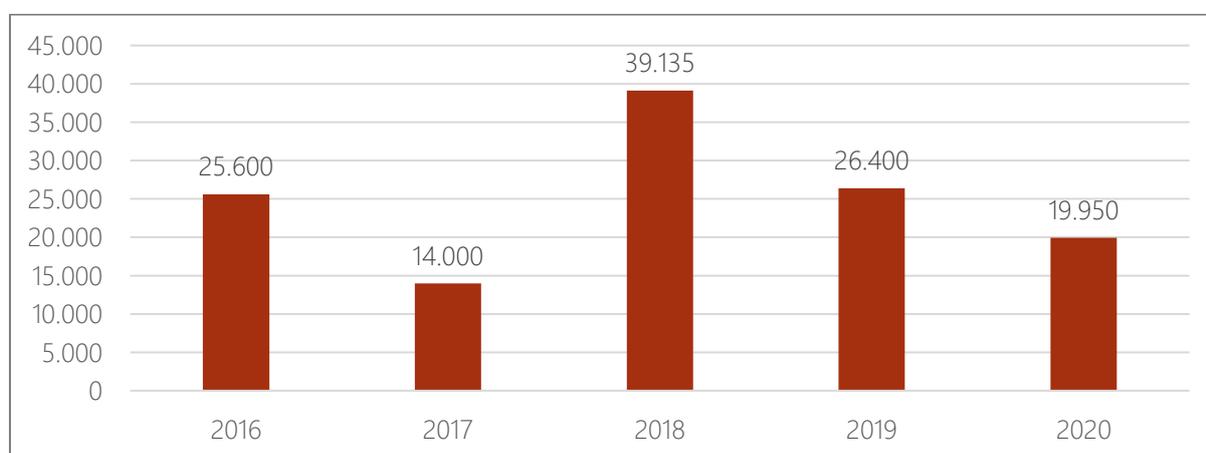


Source : Enquêtes auprès des producteurs

2.5 AUTRES TRANSFORMATIONS DE LA MANGUE (JUS, NECTAR, CONFITURE, ETC.)

Il existe d'autres manières de transformer la mangue fraîche (jus, nectar, confiture...). Mais celles-ci se développent lentement en Côte d'Ivoire comparé à la vitesse de progression de la transformation de la mangue séchée. Les entreprises ATOU (Ivorio), AGROCI (Présséa mango) et SIPROCHIM (Darci mango) sont les plus grandes et ont des marques de produits à base de la mangue fraîche (jus, nectar, cocktail). Notons que ces produits se vendent bien sur le marché local et s'exportent dans la sous-région. Les autres transformateurs en revanche, produisent de petites quantités souvent fait maison pour le marché local. L'entreprise TRAFRULE vient juste de s'installer et devrait commencer sa production (pulpe) cette année.

Figure 4 : Exportation de jus d'ATOU vers les pays de la sous-région entre 2016 et 2020 (en kg)



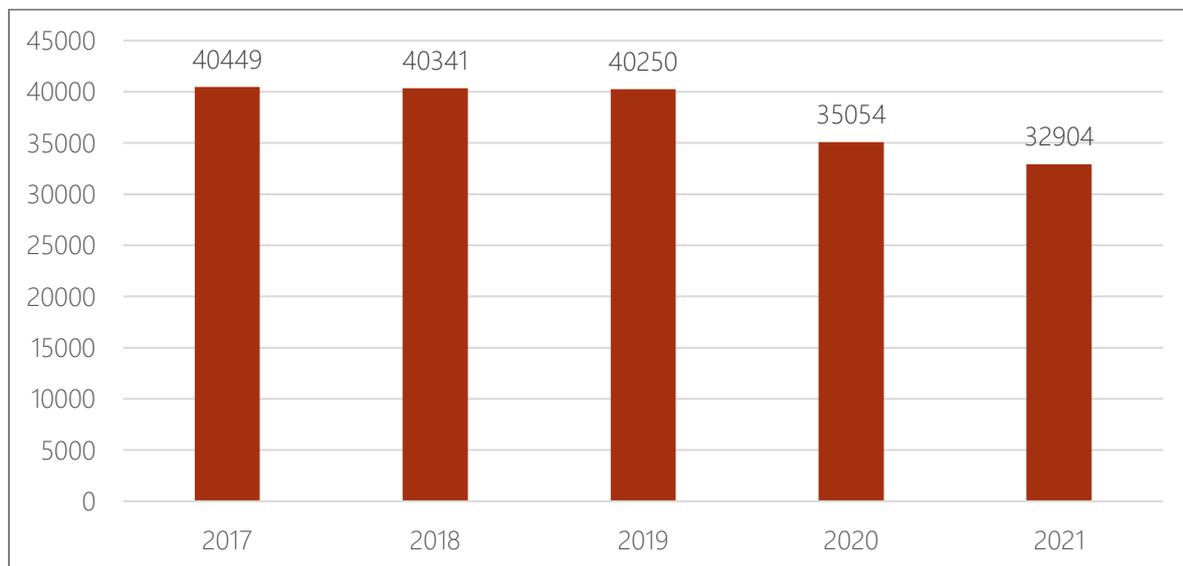
Source : Douanes ivoiriennes

2.6 EXPORTATION DE LA MANGUE FRAICHE DE LA CÔTE D'IVOIRE VERS LE MONDE

Depuis 2017, on constate une baisse des exportations ivoiriennes de mangue fraîche vers le monde. Deux raisons expliquent cette situation :

1. La première plus ancienne a pour origine l'infestation de la mangue par la mouche des fruits avec pour conséquence l'augmentation du nombre d'interceptions de conteneurs sur le marché européen poussant certains importateurs à réduire leurs commandes.
2. La seconde raison découle de la survenue de la pandémie du COVID-19 qui a réduit les échanges commerciaux dans le monde.

Figure 5 : Evolution des exportations de la mangue fraîche de Côte d'Ivoire vers le monde entre 2017 et 2021 (en tonnes)



Source : Douanes ivoiriennes

2.7 LA PERIODE DE PRODUCTION ET DE LA COMMERCIALISATION DE LA MANGUE FRAICHE

La période de production (couleurs orange et rouge) de la mangue fraîche en Côte d'Ivoire est beaucoup plus longue que la période de commercialisation et particulièrement l'exportation de la mangue fraîche (couleur orange).

Tableau 1: Calendrier de production et commercialisation de la mangue exportée de Côte d'Ivoire (Source : enquête consultant auprès des acteurs)

Variété	Mois											
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Amélie			■	■	■							
Kent			■	■	■	■						
Keitt					■	■	■					
Brooks						■	■	■				

Source : Enquête consultant auprès des acteurs

Par ailleurs, vu le manque d'infrastructures adéquates, les producteurs ne peuvent pas conserver longtemps. En effet, la mangue étant un produit périssable, il faut très vite vendre sa production au risque qu'elle pourrisse. A cause de l'infestation de la mangue en période de pluie par la mouche des fruits, la campagne d'exportation prend fin déjà dans le mois de mai pendant qu'il y a encore de la mangue dans les vergers. La consommation locale et la transformation étant très faibles, alors le reste de la mangue pourrit sur les arbres faute de demande. C'est à ce juste titre qu'il est opportun de développer toutes les transformations possibles de la mangue fraîche de même que le marché sous régional et local pour réduire les pertes post-récoltes des producteurs et améliorer leurs revenus. Le marché du Ghana se présente alors comme une opportunité sous régionale pour l'écoulement d'une grande partie de la production. En effet, depuis ces deux dernières années, des acheteurs ghanéens sont très actifs sur le marché ivoirien. Ils importent la mangue de qualité hors standard généralement, celle rejetée par les exportateurs, ce qui réduit considérablement une partie des pertes post-récoltes.

2.8 CONSOMMATION LOCALE DE LA MANGUE

Tableau 2 : Volume de mangue consommée dans les bassins de consommation en 2020 (en tonne)

Bassin de consommation	Quantités (en kg)
Abidjan	14 999 500
Bouaké	117 000
Agnibilekro	95 000
Daloa	63 000
San Pedro	10 000
Divo	10 000
Gagnoa	10 000
TOTAL	15 304 500

Source : OCPV

L'Office de la Commercialisation des Produits Vivrier (OCPV) estime que la consommation en 2020 de mangue fraîche dans les grandes agglomérations était autour de 15 000 tonnes. Comparé à la production de mangue en Côte d'Ivoire (150 000 tonnes par an) mentionnée plus haut, on note que cette consommation locale est très négligeable et autour de 10% de la production totale. Environ 98% de la consommation sont réalisés dans le bassin d'Abidjan.

3. LA TRANSFORMATION DE LA MANGUE EN 2021 EN CÔTE D'IVOIRE

3.1 RÉPARTITION DES UNITÉS PAR PRODUIT TRANSFORMÉ

Au cours de l'étude, trois types d'unités de transformations de la mangue fraîche ont été répertoriés :

1. Les unités de transformation de mangue séchée ;
2. Les unités de transformation de jus et de nectar de mangue ; et
3. Les unités de transformation des autres produits comme la confiture de mangue.

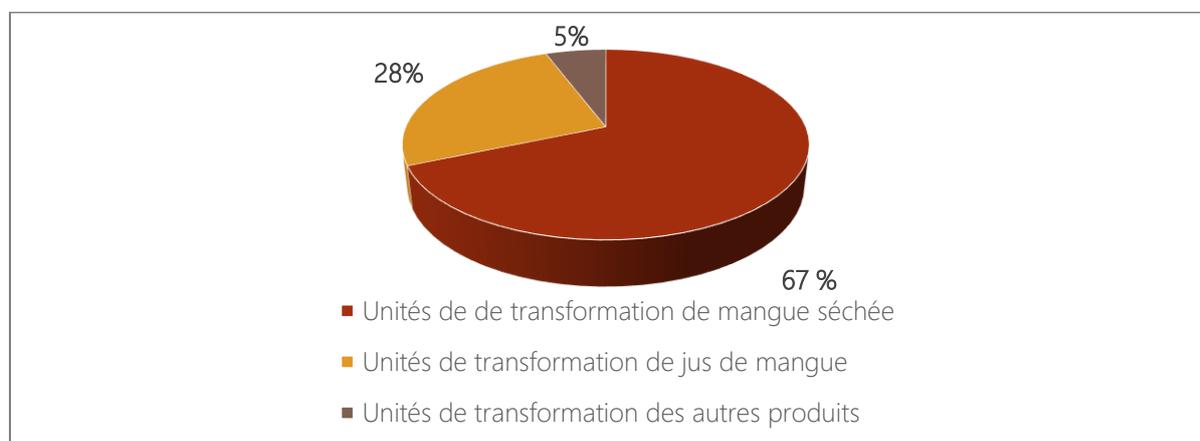
Tableau 3 : Nombre d'unités de transformation par produit transformé

Type d'unités	Unités de de transformation de mangue séchée	Unités de transformation de jus de mangue	Unités de transformation des autres produits
Nombre	24	10	2
Pourcentage	67%	28%	5%

Source : Enquête du consultant

En Côte d'Ivoire, l'étude montre que 24 unités transforment la mangue séchée (67 %) contre 10 unités pour les jus de mangue (28 %) et 2 unités pour les autres transformations comme la confiture (5 %). Par ailleurs, nous avons constaté que de plus en plus d'opérateurs s'intéressent à la production de la mangue séchée par rapport aux autres méthodes de transformations de la mangue. Selon le FIRCA, la demande mondiale de mangue séchée est importante et l'offre actuelle n'arrive pas à la satisfaire. C'est donc une opportunité de transformer la mangue ivoirienne qui n'est pas exportée en mangue séchée pour réduire les pertes post-récoltes chez les producteurs.

Figure 6 : Répartition des unités de transformation de mangue par produit transformé



Source : Enquêtes auprès des transformateurs

3.2 ANNÉE DE CRÉATION DES UNITÉS DE TRANSFORMATION DE MANGUE SECHÉE

Cette étude nous a permis de classer les unités de transformation en quatre grandes périodes de création, la période entre 1998 et 2003, la période entre 2004 et 2009, la période entre 2010 et 2015 et enfin, la période entre 2016 et 2022. Mais la période la plus remarquable est celle entre 2016 et 2022 où le nombre des unités a triplé par rapport à la période précédente.

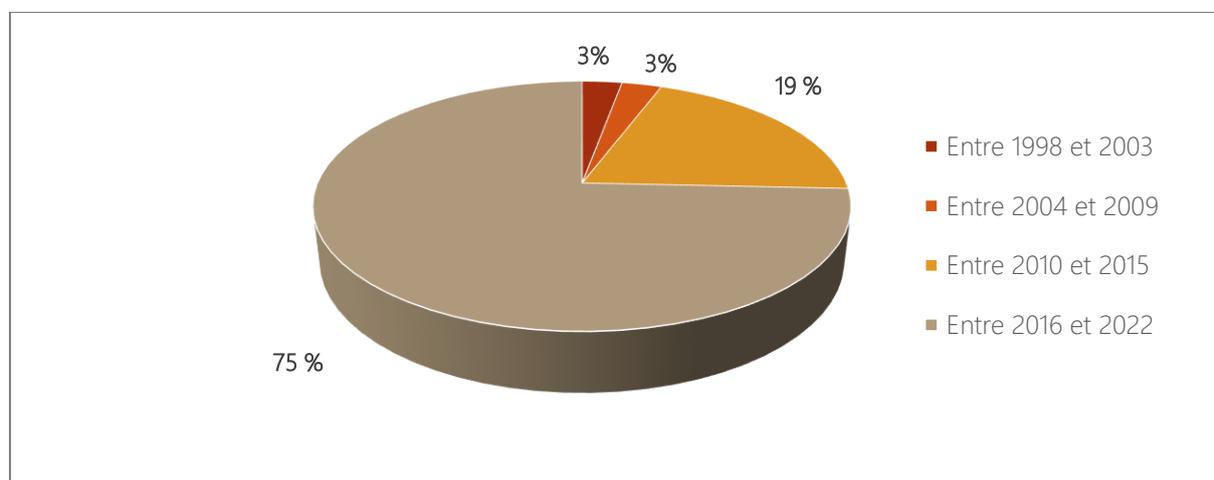
Tableau 4 : Nombre d'unités de transformation par produit transformé

Année de création	Entre 1998 et 2003	Entre 2004 et 2009	Entre 2010 et 2015	Entre 2016 et 2022
Nombre	1	1	7	27
Pourcentage	3%	3%	19%	75%

Source : Enquête du consultant

Comme signalé plus haut la majorité des unités de transformation de la mangue ont été créées entre 2016 et 2022 (75 %), ce qui confirme bien que la transformation de la mangue séchée est récente et jeune en Côte d'Ivoire. Par ailleurs, lors de cette étude, il a été constaté que certaines unités de transformation de mangue éprouvent des difficultés à maîtriser le processus de la transformation de la mangue, ce qui impacte la qualité des produits transformés d'où le besoin urgent d'un renforcement des capacités souhaité par certains acteurs.

Figure 7: Répartition des unités de transformation par année de création



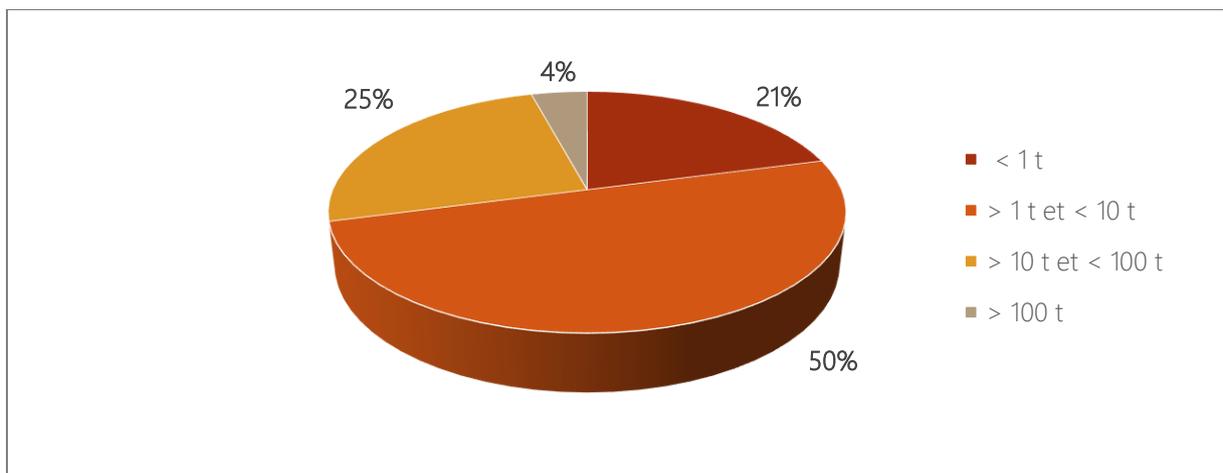
Source : Enquêtes auprès des transformateurs

3.3 TAILLE DES UNITÉS DE TRANSFORMATION DE MANGUE SECHÉE EN COTE D'IVOIRE

La taille des unités de transformation de mangue séchée est variable des plus petites en dessous d'une tonne par an de production de mangue séchée comme capacité de production au plus grandes de plus de 100 tonnes an de production de mangue séchée. Le plus grand

nombre d'unités de production de mangue séchée a une capacité de production comprise dans l'intervalle supérieure à 10 tonnes et inférieure à 100 tonnes et représentent 50 % des unités rencontrées et sont de taille moyenne. Pour les plus grandes, on en trouve qu'une seule dont la capacité de production est supérieure à 100 tonnes et représente 4 % du nombre des unités rencontrées. Il faut signaler que APEX-KO et SITAR sont de toutes nouvelles entreprises qui entrent en production en 2022. Au regard de la capacité de production installée, chacune devrait être classées parmi les entreprises moyennes pour APEX-KO et petites pour SITAR selon le classement (conf. Annexes). Quant à STEPA, la construction du bâtiment est terminée, les fours sont commandés mais elle rentrera en production en 2023.

Figure 8 : Répartition des unités de transformation de mangue séchée par capacité de production en 2021

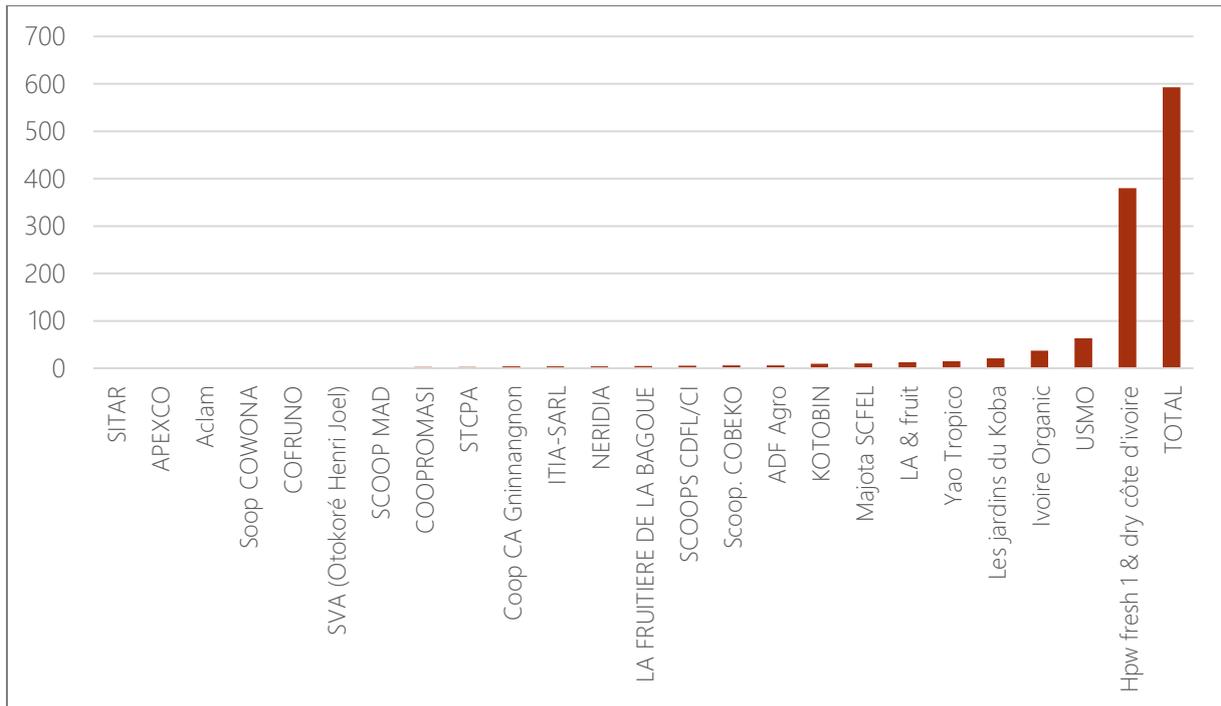


Source : Enquêtes auprès des transformateurs

3.4 TRANSFORMATION DE LA MANGUE SECHÉE PAR UNITÉ ENTRE 2016 ET 2021

Le tableau en annexe plus bas, des données collectées auprès des transformateurs, il est à noter qu'en six ans, la production ivoirienne de mangue séchée a été multipliée par dix (10). L'on note de plus en plus des entreprises qui arrivent dans le secteur de la transformation de la mangue séchée. Ce nombre est passé de neuf (9) entreprises en 2016 à vingt-quatre (24) en 2021. Parmi ces entreprises, l'on pourrait dire au regard des statistiques de production de mangue séchée collectés auprès d'elles que huit (8) se portent bien avec une croissance de leur production au cours de ces années. Certaines d'entre elles comme HPW fresh 1 & dry, Yao Tropico, Ivoire Organics et les Jardins de Koba exportent déjà leur production vers l'UE contrairement aux quatre (4) autres qui revendent localement à des agrégateurs leurs productions faute de client en Europe. Quant aux toutes petites, elles vendent soit à des agrégateurs où elles vendent directement aux consommateurs locaux. Le plus gros transformateur de mangue séchée, reste de loin HPW fresh 1 & dry qui à lui seul, produit plus de la moitié de la production totale de mangue séchée de Côte d'Ivoire en 2021.

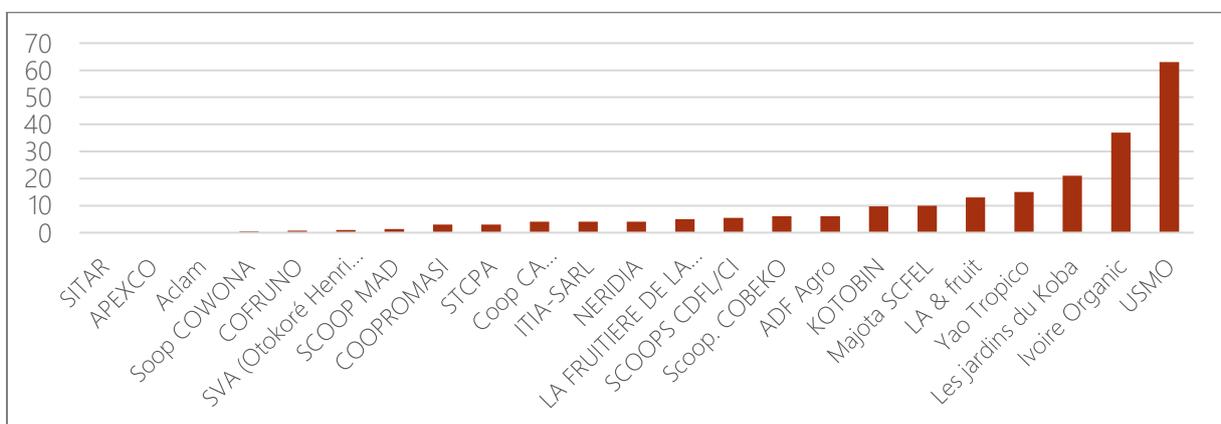
Figure 9 : Classement des unités de transformation de la mangue séchée par capacité de production en 2021 (en tonnes)



Source : Enquêtes auprès des transformateurs

En comparant la production de mangue en 2021 par unité de transformation de mangue séchée, HPW fresh 1 & dry est de loin le leader de la production de mangue séchée en Côte d'Ivoire depuis son arrivée en 2020 sur le marché, suivie d'USMO installée à Ouangolo et d'Ivoire Organics à Korhogo. En effet, la répartition des unités de mangue séchée par capacité de production montre une forte capacité de production pour ces trois unités mentionnées ci-dessus, depuis leur installation comparée aux autres qui ont une production en dents de scie. Ces dernières unités rencontrent des problèmes techniques pour certaines et d'autres financiers sauf les huit unités citées en annexe (voir Tableau 8).

Figure 10 : Classement des unités de transformation de la mangue séchée par capacité de production en 2021 – excepté HPW fresh 1 & dry (en tonnes)



Source : Enquêtes auprès des transformateurs

3.5 UNITÉS DE MANGUE SECHÉE EN CRÉATION POUR 2023

Les deux unités de transformation suivantes de mangue séchée ne sont pas encore fonctionnelles. Toutefois, elles sont très avancées dans leur installation et devraient être fonctionnelles en 2023. Ce qui confirme ce qui a été dit plus que ce secteur de la mangue séchée est en pleine évolution et que des nouveaux acteurs arrivent.

Tableau 5 : Unités de transformation de mangue séchée en création pour la saison de 2023

Unité en création	Localité	Etat d'avancement de l'installation
STEPSA	Sinématiali	Bâtiment construit et attente des fours déjà commandés
2SAISONS	Tiéjorodougou S/P Bazré	Terrassement du site en cours, dépôt de l'agrément en cours au CEPICI et commande prochaine des fours à Dryers for Africa

Source : Enquêtes auprès des transformateurs

3.6 TRANSFORMATION DES JUS ET NECTAR DE MANGUE

Pour les unités identifiées, AGROCI se positionne en leader avec une part 75 % de la production totale de jus de mangue en Côte d'Ivoire, ensuite vient Africa Foodies avec 19 %. Toutefois, comme mentionné plus haut, ces chiffres devraient changer si nous avons pu obtenu les données de production de SIPROCHIM et d'ATOU qui ont aussi de grandes unités de transformation en Côte d'Ivoire. Mais ce qu'il faut signaler est que SIPROCHIM importe la totalité de son concentré de mangue du Sénégal pour la plupart et n'achète pas de mangue localement. Pour AGROCI, à ce niveau, nous n'avons pas eu d'informations sur la provenance

Tableau 6 : Production de jus de mangue en Côte d'Ivoire en 2021

N°	Unités de production de jus	Production 2021 (en litres)
1	Boisson d'Afrique	90
2	ATOU	ND
3	Africa Foodies Industries	103 000
4	Kadi Water Lognigué	30 400
5	SIPROCHIM	ND
6	Trafrule	0
7	Diaby jus	500
8	LA PASSIFLORE	500
9	SPDCI	1 000
10	AGROCI	396 708

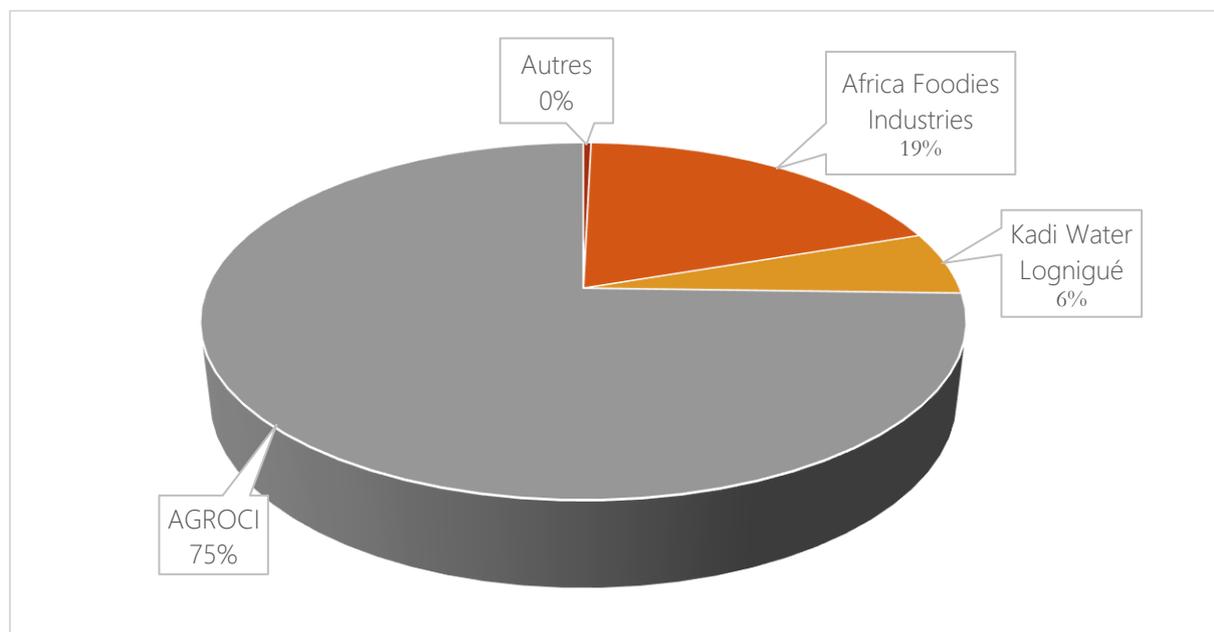
Source : Enquête auprès des transformateurs de jus de mangue

de la matière première utilisée pour leur transformation. Tout comme SIPROCHIM, Kadi Water située à Korhogo, importe son concentré de mangue du Mali. Pour le reste des unités de production de jus, la matière première est achetée localement.

Sur les neuf unités de transformation de la mangue en jus identifiées, nous avons pu obtenir les données de production de sept d'entre elles.

Les deux autres, SIPROCHIM et ATOU, étant indisponibles leurs données n'ont pu être collectées. Trafrule vient de s'installer en Côte d'Ivoire et devrait démarrer sa transformation en 2022.

Figure 11 : Répartition de la production de jus en Côte d'Ivoire en 2021



Source : Enquêtes auprès des transformateurs de jus

3.7 TRANSFORMATION DE CONFITURE DE MANGUE

Au cours de cette enquête, peu d'entreprises de transformation de confiture ont été rencontrées. Seulement deux entreprises produisent de la confiture. La production est destinée au marché local dans les supermarchés de la place. Ces entreprises éprouvent des difficultés pour financer leurs activités par les banques de la place, ce qui limite leur production et leur marché malgré une bonne demande locale de la confiture notamment au niveau de la classe moyenne. En ce qui concerne la production de confiture, 83% sont transformées par Carol's produits naturels, seulement 17% par La confitaria.

Tableau 7 : Production de confiture en Côte d'Ivoire en 2021

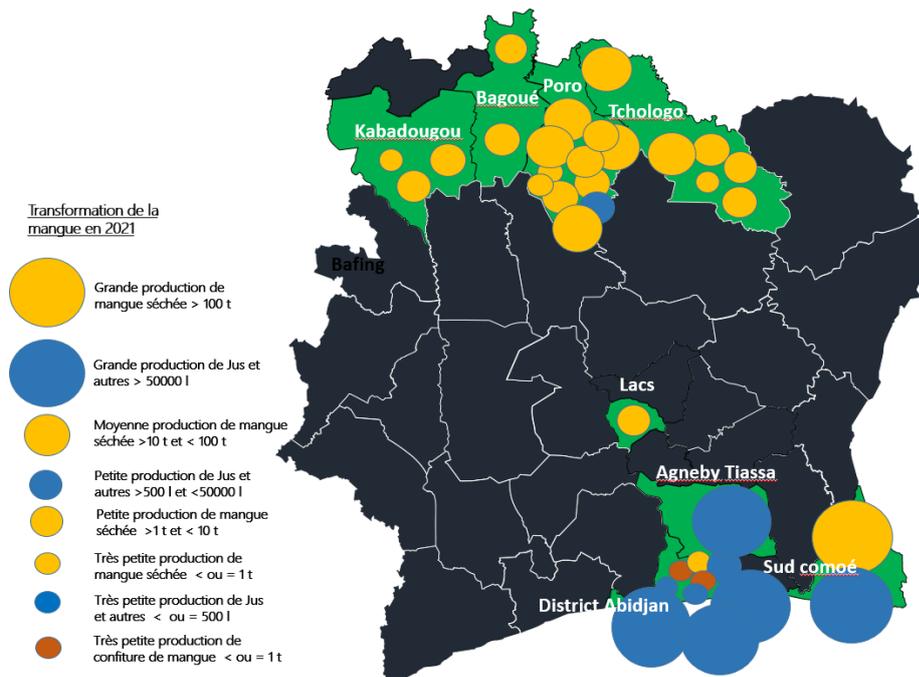
N°	Unités de production de confiture	Production en 2021 (en tonnes)
1	La confitaria	0,2
2	Carol's produits naturels	1
TOTAL		1,2

Source : Enquête auprès des transformateurs de confiture de mangue

3.8 LOCALISATION DES UNITÉS DE LA TRANSFORMATION

La transformation de la mangue est concentrée dans deux régions. Il s'agit de la région du Poro au Nord et le district autonome d'Abidjan au Sud et dans une moindre mesure dans la région du Tchologo au Nord.

Figure 12 : Localisation de la transformation de la mangue en Côte d'Ivoire 2021



Dans la zone de production de la mangue dans le Nord du pays, la transformation de la mangue séchée domine alors que dans le District d'Abidjan, c'est la transformation des jus, nectar et autres qui dominent. Les raisons de la concentration des unités de mangue séchée dans le Nord pourraient s'expliquer par le fait que la matière première y est disponible et à moindre coût d'une part et que le transport de la matière première de la zone de production vers des zones éloignées pourrait non seulement affecter la qualité d'autre part. Quant à la transformation de jus, de nectar, etc., elle est concentrée au Sud dans le District d'Abidjan où la demande est bonne.

3.9 PRODUITS A BASE DE MANGUE SUR LES MARCHÉS

L'on rencontre un grand nombre de produits en Côte d'Ivoire fabriqué soit à base de mangue ou en association avec de la mangue ou un arôme à base de mangue. Le nombre n'est pas exhaustif mais nous avons pu faire le tour des supermarchés, des superettes, des boutiques

de quartier et des marchés et nous avons identifié 47 produits. Mais à part sept produits fabriqués par des usines installées en Côte d'Ivoire, les 40 autres produits sont importés.

Pour les sept produits fabriqués sur place en Côte d'Ivoire, excepté ATOU avec sa marque Ivorio qui s'approvisionne en matière première sur les marchés locaux pour la fabrication de ses produits, les autres importent du concentré des pays comme le Sénégal, le Mali. En effet, pour l'instant, en Côte d'Ivoire, la production de concentré de mangue (pulpe) est inexistante. Mais l'installation de l'usine Trafrule qui devrait entrer en production cette campagne, devrait combler ce vide.

Par ailleurs, dans les supermarchés visités, nous avons vu seulement à Sococe de la mangue séchée de l'unité d'Ivoire Bio Fruits. Si les jus, le nectar sont les produits les plus distribués sur les marchés en Côte d'Ivoire, il n'en est pas de même pour la mangue séchée qui se trouve juste dans quelques supermarchés et superettes à Abidjan et en petites quantités dans les zones de production. Il faut dire que non seulement la mangue séchée est peu connue du public ivoirien mais aussi que les gros transformateurs produisent exclusivement pour l'export.

Tableau 8 : Produits transformé à base de mangue vendus en Côte d'Ivoire en 2021

N°	Nom du Produit	Pays d'origine	Contenance	Prix/FCFA
1	Juver nectar mangue	Espagne	1 l	1100
2	Darci mangoe drink	SIPROCHIM-CI/Côte d'Ivoire	200 ml	160
3	Darci mangoe drink	SIPROCHIM-CI/Côte d'Ivoire	1 l	1100
4	Marackech cocktail	Maroc	1 l	875-1100
5	Cristolor	SIPROCHIM-CI/Côte d'Ivoire	1 l	1850-2050
6	Ivorio cocktail mangue	ATOU Côte d'Ivoire	Cannette	500
7	Présséa nectar	Agroci/Côte d'Ivoire	1 l	800-1000
8	Présséa Jus	Agroci/Côte d'Ivoire	33 ml	275
9	Akadi jus de mangue	Agroci/Côte d'Ivoire	200 ml	1000
10	Dafani	Burkina Faso	1 l	1500
11	Ceres jus	Afrique du Sud	1 l	1600
12	Fruteli	Ghana	1 l	1500
13	Jus Xana	Espagne	1 l	1850
14	Bonjus	Eurolait/France	200 ml	250/1 et 1250/6
15	Delisse nectar mangue	Tunisie	1 l	1000
16	Marakech saveur du monde jus	Maroc	1 l	900
17	Aruba mangoe	Liban	750 g	1410
18	Jocker muliti fruits	Danemark	2 L	3700
19	Jocker jus multifruits	France	25 Cl	790
20	Sunquick	Danemark	1 l	3900

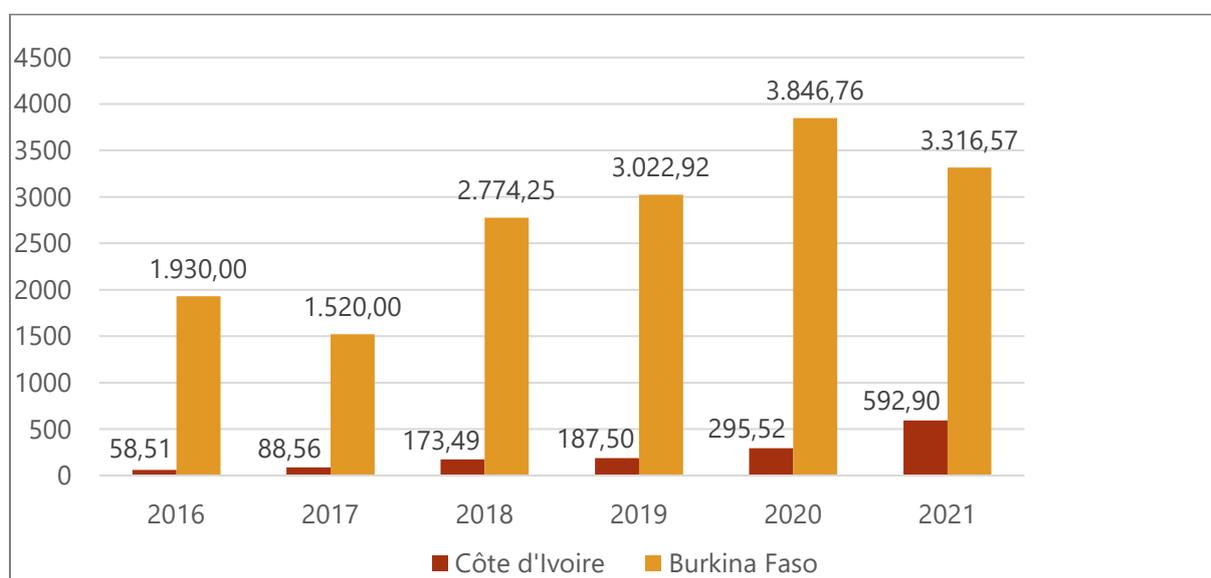
N°	Nom du Produit	Pays d'origine	Contenance	Prix/FCFA
21	JunetNectar mangoe	Liban	1 l	1210
22	Distruta mocitos nectar mangoe	Espagne	1 l	1100
23	Don simon	Espagne	1 l	875
24	Réa multivitamins	France	2 L	3150
25	Distruta mocinos Multifrutas	Espagne	1 L	1100
26	Piko Mangoe drink	Italie	200 ml	200
27	Piko jus cocktail drink	Liban	100 ml	375
28	Top Saho Mangoe Juice	Togo	330 ml	400
29	Valencia Nectar Mangue	Maroc	1 l	1850
30	Compal Cannet	Portugal	330 ml	350
31	Jocker le pur jus multi fruit	Danemark	2 L	1650
32	Réa Tropical Source de vitamine C	France	2 L	2675
33	Darina instant drink mix tropical (poudre) – aromatisé à la mangue	Liban	Sachet 30 g	200
35	Darina instant drink mangoe	Liban	Sachet 30 g	200
36	Aromatisé à la mangue (poudre)	Malte	Sachet 30 g	200
37	Foster clarks mangoo	Chine (H and H company)	Sachet 60 g	200
38	Aromatisé à la mangue (poudre)	Indonésie (good food)	Sachet 10 g	100
39	Fruit jus mangoe (poudre) – aromatisé à la mangue	Turquie	Sachet 10 g	100
40	Gega (poudre) – aromatisé à la mangue	Malte	Sachet 10 g	100
41	Taama drink (poudre) – aromatisé à la mangue	Colombie	1 bonbon	50
42	Tiara (Fooster clark)	Malte	Sachet 10 g	100
43	Bonbons sucette « Bonbon bum mangoe	Colombie	1 bonbon	50
44	Mocitos nectar mango	Espagne	1 L	1000
45	Paradise nectar mango	Egypte	1 L	1000
46	Toujours jus	Burkina Faso	250 ml	150
47	Fruiti-O mangoe	Pakistan	500 ml	500

Source : Enquête sur les marchés en Côte d'Ivoire

3.10 LA TRANSFORMATION DE MANGUE SÉCHÉE IVOIRIENNE COMPARÉE A CELLE DU BURKINA FASO ENTRE 2016 ET 2021

Comparé à la production de mangue séchée au Burkina Faso (leader de la transformation de mangue séchée en Afrique de l’Ouest), la transformation en Côte d’Ivoire représente environ 18 % en 2021 de la transformation de totale de mangue séchée du Burkina. En observant la croissance de la production de mangue séchée au Burkina Faso ces six dernières années, la Côte d’Ivoire pourrait s’inspirer de leur modèle de succès pour lancer sa transformation. D’ailleurs, pour rappel, les premiers transformateurs de la mangue séchée en Côte d’Ivoire ont été influencer par ceux du Burkina Faso.

Figure 13 : Comparaison de la production de mangue séchée de la Côte et du Burkina Faso entre 2016 et 2021 (en tonnes)



Source : Statistique d'APROMAB du Burkina et enquêtes auprès des transformateurs ivoiriens

3.11 DIFFICULTÉS DES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION

Pour rappel, les objectifs de cette étude étaient de faire l’inventaire des unités de transformation de mangue séchée en Côte d’Ivoire, d’évaluer la capacité de production installée de chaque unité et enfin d’évaluer leur capacité de production réelle. Pendant cette étude, certains transformateurs ont été entretenus physiquement avec visite de leurs unités et d’autres l’ont été par appel téléphonique car ils étaient indisponibles pour les visites physiques. Tous ces entretiens nous ont permis de ressortir des difficultés dans le secteur, ce qui nécessite d’autres réflexions et soutien du politique pour rendre la filière mangue plus forte et dynamique en Côte d’Ivoire.

- 1- Les unités de transformation manquent souvent de fonds de roulements au bon moment. Pour l'achat de la matière première pendant la courte campagne, les fonds sont nécessaires. En effet, pendant la campagne de mangue, la matière première est disponible en abondance mais dans un bref délai car ne peut être conservée.
- 2- Il n'y a pas de spécialistes locaux qualifiés pour la maintenance et la réparation des fours. Les fours rencontrés sont pour la plupart de fabrication sud-africaine. Il n'y a pas beaucoup de personnes ressources locale pour les réparer en cas de panne. Les entreprises devront faire appel aux fabricants en Afrique de Sud. Ce qui engendre un coût élevé pour le transformateur. Une telle situation peut être très préjudiciable car le transformateur ne peut plus continuer la campagne de transformation dans ces conditions (panne pendant la campagne). Par conséquent, la matière première déjà achetée peut être perdue. L'entretien du matériel est donc un grand défi qui ne peut être relevé que par un effort commun du secteur.
- 3- Dans plusieurs unités, la maîtrise du process de la mangue séchée est encore faible. Beaucoup de transformateurs se sont engagés par effet d'entraînement insuffisant et n'ont reçu aucune formation de base sur les techniques de la transformation de la mangue séchée. Cela se voit sur la qualité du produit transformé, sur la gestion de l'unité et sur la performance de l'unité. Souvent les unités reportent des pertes financières en fin de campagne.
- 4- Un problème est aussi la gestion des déchets sur les sites de transformation. Elle cause un problème d'environnement avec une attraction de parasites sur le site des déchets. La plupart des transformateurs ne savent que faire de ces déchets et ont en fait besoin d'une formation continue et d'un entraînement pour valoriser les déchets (compostage, etc.).
- 5- Quand on regarde la durabilité économique, le marché local est en fait non rémunérateur par rapport au coût de production. En même temps, il est difficile d'avoir accès aux marchés internationaux. La qualité du produit transformé n'étant pas bonne en termes de coloration ou goût et sans une certification, il est souvent impossible d'entrer sur certains marchés comme l'UE, les États-Unis, le Canada. Cela pousse certains transformateurs à soit sous-traiter avec des grands exportateurs en Côte d'Ivoire ou au Burkina soit à vendre localement.
- 6- Un autre défi économique est que les transformateurs n'ont pas de fonds de soutien ni de garantis leurs permettant d'investir dans le matériel de transformation moderne et performant. Beaucoup d'unités ont encore des fours à système ancien, moins performant, plus consommateur en énergie, avec des pannes récurrentes.
- 7- La transformation de la mangue est en plus une activité saisonnière sur trois à quatre mois, voire cinq mois au maximum pour les unités bien organisées. Pour rentabiliser les investissements, les unités devront diversifier leurs activités de transformation à d'autres produits sur le reste de l'année.

4. CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

L'un des objectifs du gouvernement est de transformer 50 % des produits agricoles de Côte d'Ivoire dont la mangue. A ce jour, la transformation locale de la mangue de Côte d'Ivoire est estimée à moins de 10 % de la production totale de mangue fraîche. Autour de la moitié de la production de mangue ivoirienne pourrait sous les arbres comme l'affirme aussi le FIRCA.

La transformation est donc un aspect important qui pourrait profiter à l'ensemble du secteur, on peut presque dire à l'ensemble du pays. Par rapport au pays voisin du Burkina Faso, le secteur de la transformation est encore sous-développé en Côte d'Ivoire.

Un aspect important est l'évolution du marché au sein du pays et de la sous-région. Il ne devrait pas être acceptable que des produits à base de mangue soient importés d'autres pays, où tant de mangues fraîches des producteurs ivoiriens ne sont pas utilisées. Il existe également de nombreuses régions dans le pays où les produits à base de mangue sont peu consommés, alors qu'ils pourraient constituer un bon complément au régime alimentaire. A la fin de cette étude, nos recommandations aux décideurs politiques et aux acteurs de la filière sont que :

- 1- Une volonté politique puisse accompagner la transformation locale de la mangue ivoirienne pour la permettre d'être compétitive dans la sous-région. Pour booster la transformation de la mangue en Côte d'Ivoire il est recommandé d'appuyer les transformateurs à la recherche de financements ou mettre en place un fond de garantie auprès des banques pour permettre aux transformateurs de bénéficier des prêts afin d'améliorer leur plateau technique et acquérir un fond de roulement pour l'achat de la matière première.
- 2- Le renforcement des capacités des unités de transformation dans les bonnes techniques de transformation de la mangue est fortement souhaité afin d'améliorer la qualité du produit et de les rendre compétitifs sur le marché international.
- 3- Subventionner le matériel de transformation et faciliter les procédures douanières pour l'entrée de ce matériel de transformation en Côte d'Ivoire est aussi une bonne possibilité de soutenir la transformation dans le pays.
- 4- Pour améliorer la qualité non seulement de la mangue fraîche mais aussi transformée, il est conseillé d'intensifier la lutte contre la mouche des fruits et rechercher des variétés résistantes à la piquûre de la mouche.
- 5- Enfin, Il sera intéressant de rechercher une technique pour retarder le murissement de la mangue afin de prolonger la campagne de transformation à au moins six mois.

ANNEXES

Tableau 9 : Classement des unités de transformation de mangue séchée par capacité de production

N°	Unités de Séchage	Production 2021 (t)	Taille de l'unité (capacité de production par an)
1	SITAR	0	Très petite < 1 t
2	APEX-KO	0	
3	Aclam	0,1	
4	Scoop COWONA	0,5	
5	COFRUNO	0,8	
6	SVA (Otokoré Henri Joel)	1	Petite 1 t et < 10 t
7	SCOOP MAD	1,3	
8	COOPROMASI	3	
9	STCPA	3	
10	Coop CA Gninnangnon	4	
11	ITIA-SARL	4	
12	NERIDIA	4	
13	LA FRUITIERE DE LA BAGOUE	5	
14	SCOOPS CDFL/CI	5,5	
15	Scoop. COBEKO	6	
16	ADF Agro	6	
17	KOTO-WOBIN	9,7	
18	Majota SCFEL	10	Moyenne > 10 t et < 100 t
19	LA & fruit	13	
20	Yao Tropico	15	
21	Les jardins du Koba	21	
22	Ivoire Organic	37	
23	USMO	63	
24	HPW Fresh 1 & Dry Côte d'Ivoire	380	Grande > 100 t

Source : Enquête auprès des unités identifiées

Tableau 10 : Production de la mangue séchée en Côte d'Ivoire entre 2016 et 2021

N°	Unités de séchage	Production de mangue séchée (en tonnes)					
		2016	2017	2018	2019	2020	2021
1	USMO	2	16	18	23	46	63
2	Ivoire Organic	18	30	48	40	38	37
3	Majota SCFEL	2,75	3,6	4,35	4,67	5,19	10
4	Scoop. COBEKO	4,5	4,5	9,1	5	7,3	6
5	SCOOPS CDFL/CI	5,86	0	0	0	2,7	5,5
6	LA FRUITIERE DE LA BAGOUE	8,463	6,797	8,097	7,777	8,932	5
7	ITIA-SARL	8	7	8	3	2	4
8	Coop CA Gninnangnon	5,932	5,461	7,03	5,088	6,0705	4
9	COOPROMASI	3	3,5	3,6	2,9	4	3
10	Les jardins du Koba	0	10,9	31,017	42,292	48,729	21
11	ADF Agro	0	0,8	3	4,5	2,5	6
12	Yao Tropico	0	0	4	6	10,4	15
13	LA & fruit	0	0	25,3	34,295	22	13
14	KOTOWOBIN	0	0	3,927	7,887	10,564	9,7
15	SCOOP MAD	0	0	0,07	0,24	0	1,3
16	SVA (Otokoré Henri Joel)	0	0	0	0,1	0,17	1
17	Scoop COWONA	0	0	0	0,754	0,352	0,5
18	Hpw fresh 1 & dry	0	0	0	0	80,61	380
19	STCPA	0	0	0	0	0	3
20	NERIDIA	0	0	0	0	0	4
21	COFRUNO	0	0	0	0	0	0,8
22	Aclam	0	0	0	0	0	0,1
23	SITAR	0	0	0	0	0	0
24	APEXCO	0	0	0	0	0	0
TOTAL mangue séchée		58,505	88,558	173,491	187,503	295,5175	592,9
Equivalent mangue fraîche transformée		819,07	1239,812	2428,874	2625,042	4137,245	8300,6

Source : Enquêtes auprès des transformateurs de mangue séchée