Octobre 2011 - n°193

FRuiTROP

Version française

Dossier du mois

LA NOIX DE COCO

Tomate d'hiver : une campagne 2011-2012 précoce

Marché mondial bananier : une crise plus structurelle que conjoncturelle

Litchi de Madagascar : la voie du progrès !

Marché européen de la papaye : promesse non tenue

http://passionfruit.cirad.fr

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite

cirad

Marché européen de la papaye

Promesse non tenue

La papaye apparaissait au début des années 2000 comme un des fruits les plus prometteurs de la gamme des exotiques. Cependant, après une brève période faste, sa sortie du monde des « petits exotiques » a finalement avorté. Les importateurs spécialistes de cette gamme de fruits si particulière, qui ont repris ce marché en main, sauront peut-être lui redonner un nouvel avenir en mettant l'accent sur la qualité.

Un boom prometteur au début des années 2000

Spectaculaire ! Le terme n'est pas galvaudé et décrit bien le décollage du marché européen de la papaye durant la première partie des années 2000. Les importations, qui plafonnaient à environ 15 000 t à la fin des années 90, ont pratiquement triplé en cinq ans pour dépasser les 40 000 t en 2005. Portée par les marchés ethniques et par ses atouts santé — qui l'ont conduite des très sérieux Entretiens de Bichat à l'assiette du pape Jean Paul II — la papaye était considérée par certains professionnels comme « la mangue de demain ». Bref, un fruit qui allait sortir de la sphère étriquée du marché des petits exotiques pour connaître les affres réservées aux produits de grande consommation.

Un développement porté par une origine et une variété

C'est un changement logistique, à l'initiative des principaux producteurs et exportateurs brésiliens, qui a été à l'origine de la démocratisation de ce produit en Europe. La solidité de la variété Golden leur a permis de substituer le transport maritime au coûteux fret aérien et de rendre le produit accessible à toutes les bourses. A partir de ce moment, la papaye a pu entrer dans la grande distribution, notamment en Angleterre et en Allemagne, où même les hard discounters l'ont référencée. Les ventes ont alors connu un développement exponentiel dans ces deux pays, qui sont

© Guy Bréhinier

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite

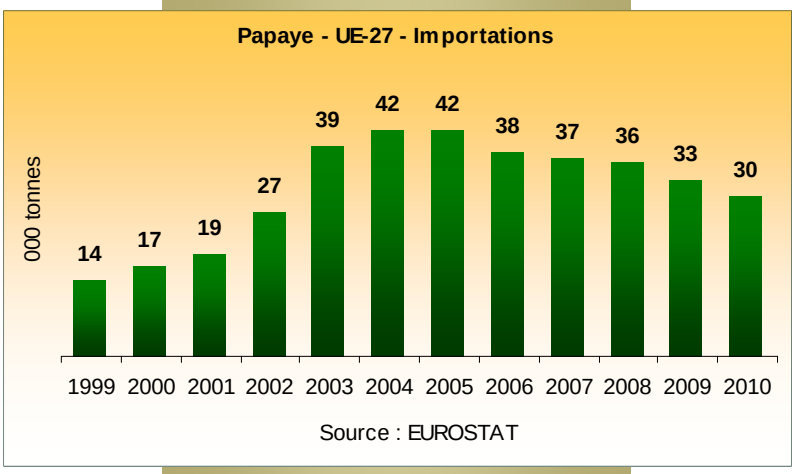
Colisage et calibrage

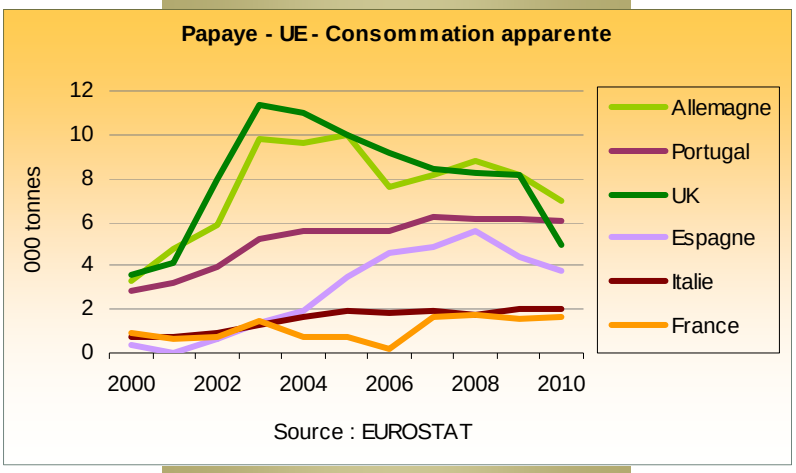
Les papayes destinées à l'exportation vers l'Europe sont le plus souvent conditionnées dans des cartons plateaux de 3.5 kg. Les papayes de la variété Formosa sont généralement conditionnées en carton plateau de 4.5 kg, les fruits étant protégés par un étui de polystyrène.

Le calibrage des papayes correspond au nombre de fruits par colis. Pour les fruits conditionnés en colis de 3.5 kg, les calibres les plus fréquents sont de 6 à 10 fruits par carton. Pour les emballages télescopiques, le nombre de fruits par carton varie de 8 à 14 pièces. Pour la variété Formosa à gros fruit, le calibrage est de 3 à 4 fruits par carton de 4.5 kg.

© Guy Bréhinier

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite





rapidement devenus les deux premiers marchés de l'UE en absorbant près de la moitié des volumes importés dans la Communauté.

Un changement de tendance à partir du milieu des années 2000

Cependant, cet âge d'or de la Golden par bateau n'a été qu'un feu de paille. Malgré l'emploi de l'atmosphère contrôlée et les efforts pour réduire le temps de transport de 15-16 jours à une douzaine de jours, la qualité du produit a commencé à dériver. Les écarts de triage se sont multipliés à l'arrivée, alors que les qualités organoleptiques, aussi difficiles à garantir que déterminantes pour ce produit au profil aromatique si particulier, se sont elles aussi dégradées (qualité gustative, coloration externe). Pour parachever ce sombre tableau, le coût du fret bateau est fortement remonté alors que Greenpeace faisait figurer la papaye du Brésil dans la liste noire de son recueil « Manger sans pesticides ». Le résultat ne s'est pas fait attendre : la consommation a commencé à fortement reculer à partir de 2006 sur les deux marchés moteurs qu'étaient l'Allemagne et le Royaume-Uni, mettant fin au mouvement de changement d'échelle du marché de la papaye en Europe.

La plupart des grands marchés européens toujours en récession

Ces dernières années, les effets de la crise économique sur un produit qui reste cher au

Papaye — UE à 15, puis à 25 et 27 — Importations

tonnes	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Total Extra UE	**14 021**	**16 802**	**18 848**	**26 724**	**38 910**	**41 939**	**41 856**	**37 916**	**36 520**	**35 972**	**32 554**	**29 775**
Brésil	10 322	13 505	15 304	20 332	29 111	29 344	31 855	26 942	24 660	23 288	20 527	21 626
Equateur	2	88	25	14	1 272	4 367	3 387	4 078	4 740	3 661	5 230	5 070
Thaïlande	230	244	362	645	789	495	671	700	949	1 007	998	889
Ghana	1 790	1 859	1 937	1 414	1 649	1 860	1 334	1 223	1 042	1 061	797	841
Costa Rica	0	23	0	0	4	0	3	20	22	71	78	264
Jamaïque	318	259	226	235	181	52	32	30	136	100	149	250
Pakistan	2	0	1	1 301	2 007	1 676	1 152	785	885	669	1 550	154
Afrique du Sud	292	67	79	95	41	31	1	21	45	33	81	145
Côte d'Ivoire	382	317	236	340	232	1 164	1 398	1 857	1 806	3 574	1 061	-
Inde	4	13	23	1 288	2 004	1 722	1 067	519	622	992	857	64
Autres	680	426	655	1 060	1 622	1 229	956	1 741	1 614	1 517	1 224	472

Source : EUROSTAT

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite

© Guy Bréhinier

Post-récolte

La papaye est un fruit climactérique. Fragile, elle demande beaucoup de soins à la cueillette et lors du transport. Elle est sensible aux basses températures (à partir de 7°C). Il se forme alors de petites taches vert foncé déprimées, facilement colonisées par des moisissures.

Les papayes sont cueillies vert-mature et peuvent être conservées 3 à 4 semaines à des températures de 8 à 12°C. Mûres, elles ne peuvent être stockées que 2 semaines à 8°C. Elle mûrit en 2 à 3 jours quand elle est stockée à des températures de 12 à 18°C. Sa durée de vie en rayon est de 3 à 5 jours.

PAPAYE Valeur nutritionnelle (pulpe/100 g)	
Energie	47 Kcal
Glucides	11.6 g
Vitamine C	60 mg

Nutrition

La papaye est pauvre en calories et en sodium, mais riche en potassium et en vitamines C et A.

détail se sont surajoutés aux problèmes évoqués précédemment et ont renforcé la tendance à la baisse des ventes. L'analyse de la consommation apparente montre que trois des quatre principaux marchés de l'UE sont en récession : Allemagne, Royaume-Uni et Espagne. Seul le Portugal résiste, notamment grâce à une forte base consommatrice ethnique. Les volumes sont eux aussi stables en France et en Italie, mais demeurent limités avec environ 2 000 t par an. Ainsi, le marché européen a perdu un peu plus d'un quart de sa consommation ces cinq dernières années, le niveau des importations étant repassé sous la barre des 30 000 t depuis 2009.

Un retour à une politique de qualité porteuse d'espoir ?

Pour autant, si le marché reste difficile aux dires des professionnels, des changements en amont et en aval laissent penser qu'il est peut-être en passe de retrouver de meilleurs fondements. Pour une grande partie des opérateurs, le maître-mot est redevenu la qualité et non plus la quantité. En amont, le marché est toujours très concentré. Le Brésil reste le principal fournisseur et continue d'assurer les deux tiers de l'approvisionnement. Cependant, l'avion est redevenu la règle pour le transport de la Golden. De plus, une variété réputée pour ses qualités gustatives, la Formosa, tend à occuper une place croissante dans les exportations. Ses fruits de grande taille, qui séduisent notamment la restauration hors domicile et les marchés ethniques, sont eux aussi transportés par avion. L'Equateur, seul autre grand fournisseur de l'UE avec des parts de marché d'environ 15 à 20 %, reste sur des fruits transportés par bateau. Cependant, la variété proposée, issue de Solo, donne satisfaction au niveau gustatif, même si sa coloration externe

Papaye — Etats-Unis — Importations

tonnes	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Mexique	55 124	68 891	66 965	74 613	94 213	80 182	91 158	92 628	84 901	124 742	115 214
Belize	5 565	5 837	11 021	15 723	24 217	27 716	33 889	33 489	28 170	23 747	28 569
Guatemala	-	148	328	349	415	1 243	1 020	1 540	3 721	2 112	3 882
Brésil	4 672	5 089	5 815	7 178	4 854	4 597	3 662	4 165	3 793	2 923	2 984
Rép. dominicaine	2 531	2 877	2 414	2 481	1 201	1 089	987	5 138	2 142	1 791	2 228
Jamaïque	1 547	1 579	1 900	1 494	996	1 033	1 319	992	1 096	785	755
Panama	-	-	-	7	-	22	-	99	507	265	205
Costa Rica	324	-	-	-	-	-	-	51	-	-	17
Autres	124	20	83	31	114	187	137	6	24	30	39

Source : douanes USA

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite

Description de la papaye

Le papayer est un arbre semi-ligneux de 5 à 7 mètres de haut, se terminant par une couronne de larges feuilles s'apparentant à celles du figuier. Il se développe dans des zones tropicales chaudes et humides. Sa durée de vie est courte, de trois à cinq ans, mais il produit en permanence dès la première année de plantation. Le papayer est une plante sexuée rendant difficile le contrôle d'une production de fruits homogènes. Pour pallier cet inconvénient, les fruits destinés au commerce international proviennent normalement de plants hermaphrodites permettant une autofécondation. Les fruits « femelles » sont généralement de forme plus ronde et sont peu commercialisés à l'exportation. Les papayes poussent en grappes directement attachées au tronc sous la couronne de l'arbre.

La papaye est une baie ovoïde, oblongue à globuleuse, de 10 à 30 cm de long selon les variétés. Le fruit vert devient jaune en mûrissant. L'épiderme d'une épaisseur de quelques millimètres est lisse et fragile. La coupe transversale fait apparaître une chair orangée à rouge, entourant une cavité centrale remplie de graines sphériques, non comestibles, grises ou noires.

© Denis Loeillet

Parmi les multiples variétés existantes, celles que l'on rencontre le plus fréquemment sur le marché européen sont la Solo 8, la Sunrise et la Golden pour les variétés à petit fruit (300 à 700 g) et la Formosa pour les variétés à gros fruit (supérieur à 1 kilo).

Le fruit se consomme généralement à l'état frais, mais peut être utilisé pour la fabrication de jus, confiture, fruits secs, crème glacée, etc. L'arbre et le fruit contiennent une enzyme protéolytique, la papaïne, aux propriétés digestives, également utilisée en pharmacopée et dans certaines industries (tannerie).

© Clio Delanoue

est un frein pour certains marchés. Des points positifs émergent aussi en aval. Le commerce de ce produit tend à se reconcentrer autour des professionnels des exotiques. Certains d'entre eux développent des stratégies visant à privilégier la qualité.

Un des axes de travail est la maturité : garantie de fruits largement colorés ou même « mûrs à point » présentés en barquettes. L'autre est de redonner une place plus large à la Solo africaine, réputée pour ses qualités organoleptiques, mais fragile. Cependant, elle est devenue plus que marginale après l'arrêt des exportations ivoiriennes en 2009. Une initiative isolée, qui montre cependant la volonté de montée en gamme d'un distributeur sur ce produit, est aussi à souligner : en Allemagne, Aldi a remis la papaye brésilienne dans ses linéaires, en référençant cette fois-ci des marchandises avion.

L'exemple du marché des USA

Sans parier sur une reprise d'envergure de la consommation européenne, on peut néanmoins penser que ces changements vont dans la bonne direction. C'est sur une politique de qualité que s'est basé le développement du marché des Etats-Unis, qui lui a su rester spectaculaire : les importations ont doublé en dix ans, pour dépasser les 150 000 t en 2009 et 2010. Certes, ce marché dispose d'atouts que n'a pas le marché européen : la présence d'une large frange de population d'origine hispanique familière du produit et un fournisseur de proximité, le Mexique, permettant de garantir un niveau qualitatif similaire à celui des fruits par avion, avec les coûts d'une logistique routière. Cependant, ce sont des initiatives permettant de tirer la quintessence de ces avantages comparatifs, comme la segmentation par la maturité, qui ont été les principaux leviers de la croissance de la consommation. Un exemple à méditer ! ■

Eric Imbert, CIRAD
eric.imbert@cirad.fr

Réglementation

La papaye fait l'objet d'une norme du Codex Alimentarius : Codex Stan-183/1992 amendée en 2001.

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite