Février 2011 - n°186

FRuiTROP

Version française

DOSSIER DU MOIS :

LA MANGUE

Melon de contre-saison :
encore quelques ajustements !

Prix des jus et pulpes
de fruits en Europe

http://passionfruit.cirad.fr

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

Fiche pays producteur

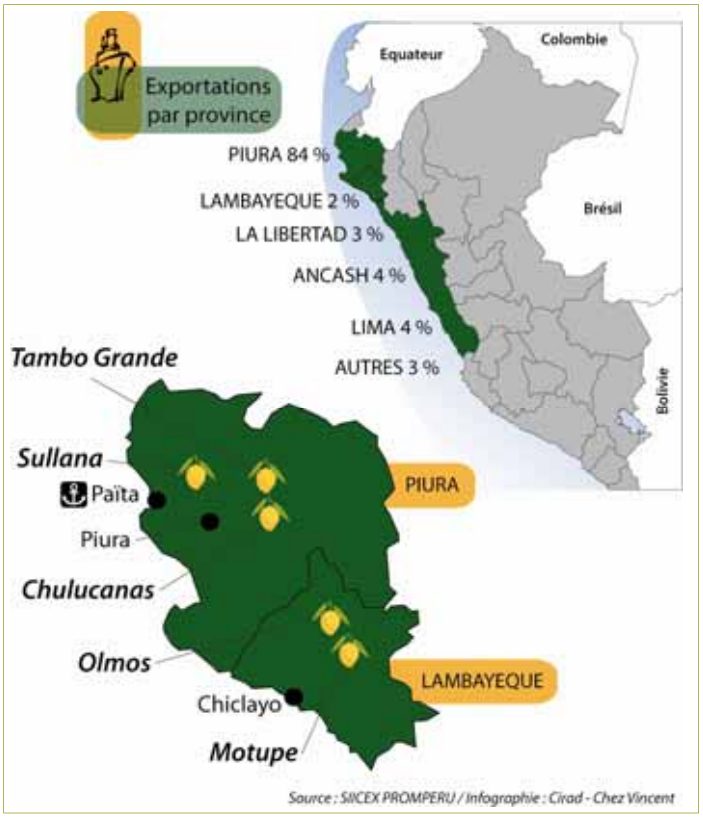
La mangue au Pérou

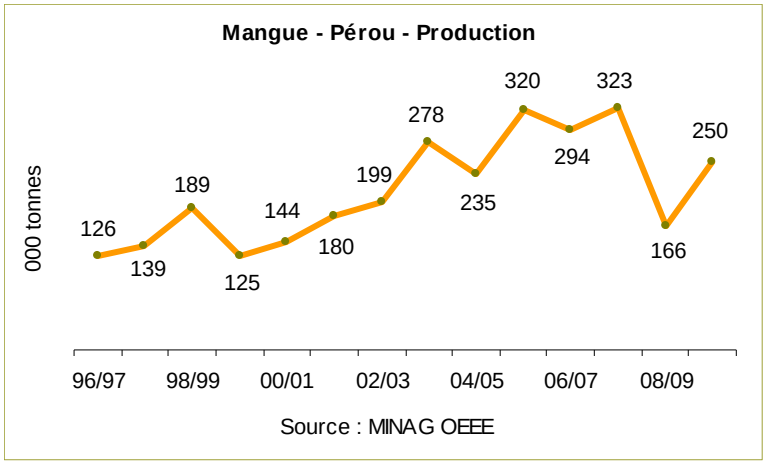
par Eric Imbert

Bénéficiant de conditions pédoclimatiques originales favorables et d'un créneau de contre-saison porteur sur le marché international, la filière mangue péruvienne s'est rapidement développée grâce à l'export vers les Etats-Unis et l'Europe durant les années 90 et 2000. Elle s'est hissée parmi les cinq premiers exportateurs mondiaux, avec des volumes dépassant les 100 000 t. Face à une baisse de rentabilité due à une concurrence internationale plus âpre, la filière cherche des relais de croissance en diversifiant ses marchés et travaille au renforcement de son organisation, encore marquée par un grand éclatement tant en amont qu'en aval.

Localisation

La quasi-totalité des 24 000 hectares de manguiers du pays se concentre à l'extrême nord de la bande côtière comprise entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes. Le climat particulier, à la fois chaud et sec, qui prévaut dans cette région septentrionale permet de produire des mangues de qualité tout en limitant l'incidence de certains problèmes sanitaires comme l'anthracnose. Le département de Piura regroupe à lui seul près des deux tiers des surfaces. Le périmètre irrigué de la vallée de San Lorenzo, créé dans les années 60 dans ce désert caractéristique du littoral péruvien grâce aux eaux du fleuve Piura, constitue le coeur du verger du pays (district de Tambogrande). Le reste des plantations de ce département se situe dans la vallée du fleuve Chira (district de Sullana) et dans l'Alto Piura (petits producteurs du district de Chulucanos). Le département de Lambayeque abrite environ 15 % des surfaces, principalement autour de Olmos et surtout Motupe. Le reste du verger se situe dans les départements de Ancash (Casma), de Lima (vallée de Huaral), Cajamarca et Ucayali. Les systèmes de production sont hétérogènes et vont de la très petite exploitation (minifundio) au verger industriel, environ 90 % des 14 500 producteurs du pays disposant de surfaces inférieures à 10 ha. La présence de la mouche des fruits est une contrainte forte pour accéder à certains marchés. Par ailleurs, les aléas climatiques liés aux phénomènes El Niño et La Niña provoquent des chutes sporadiques de production.





Production

La production est restée modérée et principalement constituée de cultivars autochtones destinés au marché local jusqu'au début des années 90. L'ouverture des frontières des Etats-Unis en 1992, après l'agrément par l'APHIS (autorité phytosanitaire américaine) du protocole hydro-thermique de désinsectisation, a donné une impulsion décisive à la filière. De nouvelles plantations de variétés monoembryonnées greffées comme Kent, Haden ou Tommy Atkins ont été mises en place, notamment dans la vallée de San Lorenzo, pour alimenter la demande en mangue de contre-saison des Etats-Unis et de l'UE. La production nationale est passée d'environ 60 000 à 70 000 t au début des années 90 à plus de 300 000 t en 2006. Cependant, la baisse de la rentabilité de la culture depuis le milieu des années 2000 a mis fin au mouvement de croissance du verger. La concurrence s'est accrue sur le marché international (Equateur, Brésil). Par ailleurs, la grande hétérogénéité des structures de production est un point faible, tant en termes de qualité que d'organisation de marché. Cinq associations, notamment l'APEM et PROMANGO, appuient la filière et travaillent à fédérer les producteurs.

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

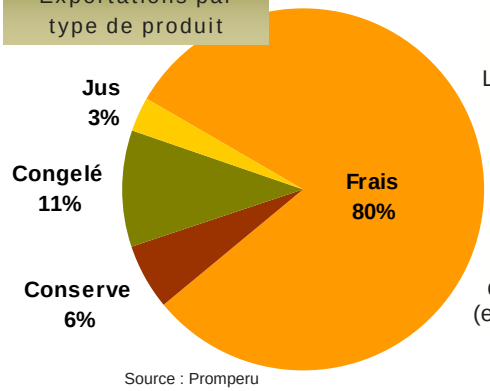
Calendrier et variétés

La Kent domine largement la production et représente près de 90 % des exportations. Les variétés Haden, Tommy Atkins, Keitt et Edward complètent l'offre export. Les variétés locales, comme Criollo de Chulucanas ou Chato et Rosado de Ica, sont principalement destinées à la transformation. La saison s'étend de la toute fin novembre à début mars, l'essentiel des volumes étant exporté entre mi-décembre et début février. Les zones les plus septentrionales sont les plus chaudes et les plus précoces.

Mangue — Pérou — Calendrier d'exportation

	N	D	J	F	M
Piura					
Lambayeque					
Ancash					

Mangue - Pérou
Exportations par type de produit



Source : Promperu

Débouchés

L'exportation en frais absorbe 25 à 30 % de la production. Le reste des volumes est commercialisé localement ou transformé. Le Pérou est aussi un acteur important sur le marché international du jus (environ 3 000 t/an), des conserves (4 000 à 5 000 t/an) et des mangues congelées IQF (environ 20 000 t/an).

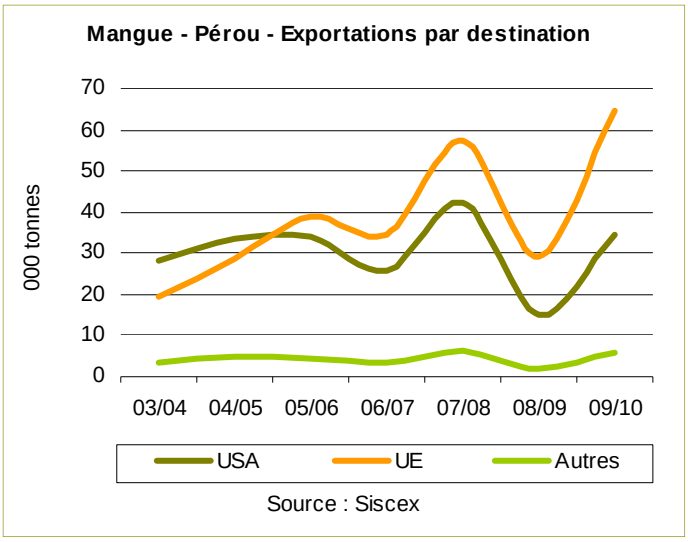
Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite

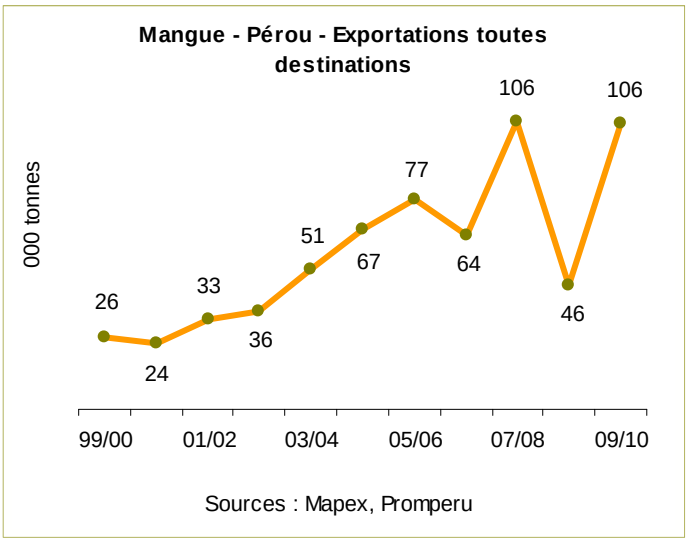
Exportations

Les exportations se sont fortement développées jusqu'en 2007-08, où elles ont dépassé les 100 000 t. Elles se sont maintenues à ce niveau en 2009-10, après une forte chute due à des problèmes climatiques en 2008-09. L'UE est devenue le premier marché de la mangue péruvienne ces dernières campagnes, face à la stagnation de la demande aux Etats-Unis. Environ 90 % des volumes exportés sont issus de la région de Piura, le reste étant aux mains des opérateurs de Ancash, Lima et Lambayeque. Le secteur de l'exportation souffre du même éclatement que celui de la production. Près de 120 exportateurs étaient référencés en 2009-10 (19 stations de conditionnement, dont 9 agréées par l'APHIS), les 5 premiers contrôlant environ 35 % des volumes. En aval, pas moins de 234 importateurs travaillaient le produit durant cette même campagne, généralement à la commission. La filière est parvenue à ouvrir de nouveaux marchés de diversification ces dernières années, grâce notamment au travail de l'APEM et du SENASA, autorité phytosanitaire péruvienne (protocoles sanitaires mis en place avec le Mexique, la Chine, le Japon, la Nouvelle-Zélande et le Chili). Les envois vers ces nouveaux pays clients sont en croissance, mais demeurent modérés (5 000 t en 2009-10). Par ailleurs, d'autres segments de marché ont aussi été développés (fair trade et bio).

Mangue — Pérou — Exportations par opérateurs en 2010	
Sunshine Export	13 %
Camposol SA	7 %
Perishable de Frutierrez Latinoamerican	6 %
Dominus SAC	5 %
Sociedad Empacadora de Frutos Tropicales	4 %
Sociedad Agricola Frontera del Peru	4 %

Source : Promperu





Logistique

La grande majorité des fruits est exportée par voie maritime depuis le port de Païta, situé à proximité de Piura et à 3 heures de route de Lambayeque. Quelques volumes sont aussi expédiés depuis le port de Callao, près de Lima (un peu moins de 10 % des envois en 2009). L'Europe est desservie en un peu moins de 20 jours. Le principal point d'entrée est Rotterdam (85 % des arrivages en 2009), suivi de loin par Tilbury et Algesiras. Le temps de transport pour les Etats-Unis est d'environ une dizaine de jours pour la côte Ouest (port de Los Angeles) et pour la côte Est (ports de Miami, Philadelphie, New York).

Mangue — Pérou — Répartition des exportations par port de sortie	
Piura	**90 %**
Callao	**8 %**

Source : Promperu 2010

Les envois par avion ont représenté entre 2 et 6 % des exportations totales en 2008 et 2009. Ils sont principalement destinés aux aéroports de Newark aux Etats-Unis et Charles de Gaulle en France.

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

Osteen

Forme : oblongue, avec une base arrondie. Apex arrondi, présentant parfois un petit bec.

Épiderme : épais et peu adhérent. Couleur de base pourpre violacé, avec quelques reflets mauve lavande. Présence de lenticelles blanches.

Chair : ferme, juteuse et de couleur jaune citron. Très bonne qualité, peu fibreuse.

Noyau : long et plat.

Poids moyen : 500 à 800 g

L'Osteen est une variété floridienne, sélectionnée en 1935 à partir d'un semis de Haden. Elle reste peu développée au niveau mondial malgré des caractéristiques commerciales intéressantes. Elle est devenue plus visible sur le marché communautaire depuis le début des années 2000, car elle représente la majeure partie de la production espagnole.

Haden

Forme : ovale à cordiforme arrondi. Épaule ventrale plus large et un peu plus haute que l'épaule dorsale. Apex largement arrondi.

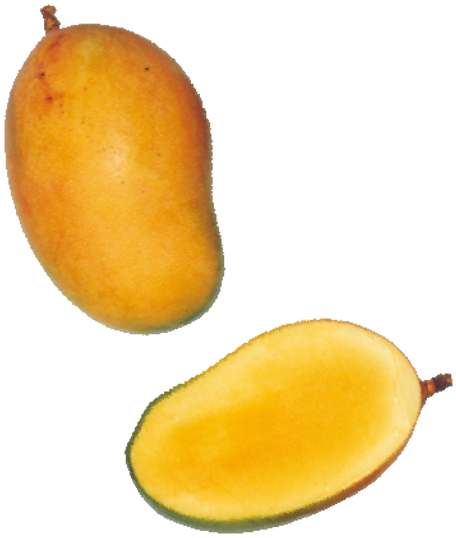
Épiderme : couleur rouge foncé sur la plus grande partie de la surface, avec de nombreuses lenticelles blanc-jaune.

Chair : jaune orange, pratiquement sans fibres. Goût agréable et un peu acidulé.

Poids moyen : 510 à 680 g

Variété obtenue à partir d'un semis de Mulgoba en 1902. Presque exclusivement transportée par avion, elle complète les approvisionnements de mangue Kent lorsqu'ils sont insuffisants pour satisfaire la demande. De belle présentation, elle a la réputation d'être fragile et nécessite une commercialisation rapide.

Valencia Pride



Forme : elliptique. Apex arrondi, bec apical de grande taille.

Épiderme : relativement fin, mais se détachant assez bien. Couleur de base jaune-vert, avec une large surface rouge à pourpre. Présence de lenticelles jaunes.

Chair : jaune profond. Aromatique et pratiquement sans fibres.

Poids moyen : 600 à 900 g

Variété obtenue à partir d'un semis de Haden en Floride en 1941. Fruits très allongés, plutôt gros, d'une couleur et d'une forme attrayantes. Productivité d'un bon niveau. Venant principalement d'Afrique de l'Ouest, elle a longtemps permis une diversification variétale en début de campagne lorsque les envois étaient surtout composés d'Amélie. Sa coloration attractive constituait une alternative. Peu à peu adoptée par une partie des consommateurs, elle représente aujourd'hui une part de marché en voie de consolidation dans la gamme des variétés avion.

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