Aperçu de la filière fruits au Sénégal

(mai 1999)

1. Caractéristiques générales de la production

Le Sénégal dispose d'atouts climatiques certains. La douceur du climat sur la bande côtière permet un plus grand étalement de la production dans le temps (de novembre à juin) comparativement aux autres pays du Sahel. De plus, le pays bénéficie d'une bonne infrastructure portuaire à Dakar, le port d'Afrique de l'Ouest le plus proche d'Europe.

Ces atouts majeurs ont conduit le gouvernement sénégalais à mettre en place une politique de développement spécifique de la filière horticole, qui se traduit par la création d'une direction de l'horticulture au sein du Ministère de l'agriculture.

1.1 Les principales productions fruitières : mangue, agrume et banane

Ces cultures fruitières sont soutenues par un important programme de production de plants fruitiers avec une production nationale estimée à cinquante mille plants greffés par an (agrumes et manguiers).

Principales productions fruitières

Espèce	campagne 1994/95 %
Mangue	62,4
Agrumes	27,2
Banane	6,1
Divers	4,3
Total	100

Evolution de la production (1992 – 1998)

Volumes (t)	92	93	94	95	96	97	98
Oranges	24 000	24 000	30 500	28 000	30 800	30 000	30 000
Mangues	56 700	58 000	70 100	73 000	78 100	77 000	77 000
Bananes	5 100	5 800	6 600	7 500	8 600	8 500	8 500

Source : FAO Stat

L'essentiel de la production fruitière est assuré dans la région naturelle de la Casamance au sud du pays, et la région de Thiès.

Les zones productrices des fruits au Sénégal sont :

▹ Les régions de Ziguinchor et Kolda

Cette zone est caractérisée par une importante production de banane, d'agrumes et de mangue. La production d'avocat, d'ananas et de papaye se développe.La principale contrainte reste l'éloignement par rapport aux centres de consommation, notamment Dakar. Les difficultés logistiques pour relier le nord du pays, avec la traversée de la Gambie, freinent le développement des échanges. Cette situation engendre de fortes pertes après récolte.

▹ La région de Thiès et Dakar

Deuxième zone productrice de fruits après la Casamance, avec environ 10 à 15 % de la production nationale, elle est surtout spécialisée dans les productions d'agrumes et de mangue (variétés de saison et tardive).

▹ L'est du Sénégal

La production fruitière de cette zone se résume à la culture du bananier.

Evolution de la production de fruits

Campagne	Volume (t)
1986/87	95 000
1987/88	90 000
1988/89	114 000
1989/90	108 000
1990/91	101 000
1991/92	103 000
1992/93	107 000
1993/94	112 000
1994/95	116 000

Source : Direction de l'horticulture

1.2 Les fruits de cueillette : ditax, tamarin, made, toll, pain de singe

La zone de production reste encore le sud du pays. Les statistiques sur les fruits de cueillette sont difficiles à établir.

Quantités écoulées vers Dakar (au contrôle au poste routier de Bargny)

Volume (t)	1994	1995
Ditax	179 455	154 811
Made	284 316	328 144
Tamarin	102 635	105 361
Toll	1 750	14 960
Pain de singe	289 540	44 410

Source : Inspection forestière régionale de Dakar

2. La commercialisation des produits frais

2.1 Commercialisation sur le marché local

■ **Une irrégularité des prix et nombreux intermédiaires**

Le système de commercialisation se caractérise par de fortes variations de prix en raison de la saisonnalité des productions. L'essentiel de la production est consommé localement. Le système d'écoulement des fruits destinés au marché local n'est pas organisé ; il est complexe et peu performant. Entre le producteur et le consommateur agissent de nombreux intermédiaires qui renchérissent le coût de la matière première. Le transport en vrac dans des sacs ou des paniers non protégés, exposés au soleil, détériore fortement la qualité des fruits.

■ **Un circuit de commercialisation complexe**

Il existe plusieurs circuits de commercialisation pour l'écoulement des produits. On distingue un circuit traditionnel constitué par des petits détaillants, des grossistes, des « bana bana » (commerçants itinérants) et des transporteurs. L'ensemble de ces acteurs constitue un réseau complexe avec trois à cinq intervenants différents entre le lieu de récolte et les marchés de consommation.

Avec la structuration des producteurs en coopératives ou en groupements, les circuits d'approvisionnement des centres urbains tendent à se rationaliser.

■ **Des importations de fruit des pays voisins**

La production nationale de fruit ne suffit pas à subvenir à la demande du Sénégal. Le pays importe principalement la noix de cola, la banane, la mangue et la noix de coco en provenance des pays de la sous-région (Côte d'Ivoire, Mali, etc…).

Importations de fruits (campagne 1994/95)

Fruits	Volume (t)
Noix de cola	2 394
Banane	2 031
Noix de coco	1 376
Agrumes	444
Mangue	608
Total fruits	**6 853**

Source : étude filière fruits et légumes PNUD : cadre II

2.2 Commercialisation sur le marché régional et européen

■ **Des échanges inexistants avec les pays de la sous-région**

Le coût de transport très élevé, l'absence de moyen de transport adéquat, la concurrence entre pays africains limitent les possibilités d'exportation de fruits et légumes vers les pays de la sous-région.

■ **Des exportations marginales de fruits vers l'Europe**

Les produits exportés sont essentiellement les légumes (haricot, melon, tomate). Les exportations de fruits sont minimes.

L'Union européenne est le premier acheteur mondial de fruits et légumes importés. Cependant ce marché devient de plus en plus exigeant en terme de qualité et de prix.

Les contraintes à l'écoulement des produits sont nombreuses :

- insuffisance de planification engendrant des périodes de surproduction et de pénurie ;
- système peu performant d'évaluation des prix de revient et de fixation des prix au producteur ;
- insuffisance de logistique pour le transport des produits ;
- coût du transport élevé ;
- insuffisance de structures de conservation (notamment chambres froides) ;
- insuffisance du système d'information sur le marché (demande, offre) ;
- absence de prime de qualité pour le producteur ;
- manque d'emballage adéquat.

3. La transformation

Le marché des fruits se caractérise par une grande variété de produits : concentré, boisson, confiture, conserve et sirop.

Depuis quelques années, des unités de transformation se développent pour offrir aux consommateurs des produits naturels locaux. Ces unités industrielles et artisanales sont peu nombreuses et ont pour l'instant peu d'impact sur la filière.

3.1 Un secteur industriel embryonnaire

Ce secteur est représenté par trois entreprises :

- la Soca (Société de commercialisation agricole) fabrique des jus à base de bissap, mangue, orange et tamarin ;
- Casajus, (capacité de production de 920 000 l/an) ;
- Unisali (Unité industrielle sénégalaise agro-alimentaire) fabrique des confitures à base de papaye, mangue, goyave et des sirops de tamarin et bissap.

3.2 Des unités artisanales bien implantées sur le marché local

Les unités artisanales sont essentiellement constituées par les groupements féminins. Ces unités très diversifiées incorporent généralement des activités de transformation de légumes et de céréales. Afin de valoriser les excédents de production fruitière, elles proposent des boissons traditionnelles (tamarin, bissap…), des sirops, des confitures et des produits séchés (produits en développement au Sénégal).

Les techniques de transformation utilisées au sein de ces groupements féminins sont simples et assurent des produits de bonne qualité, compétitifs sur le marché. Ces unités sont encadrées par des ONG ou des programmes de développement.

Cette catégorie d'entreprises contrôlerait la part la plus importante du marché des boissons traditionnelles, sirops et confitures. Les régions de Ziguinchor, Thiès et Dakar compteraient une cinquantaine de groupements féminins de transformation de fruits et légumes à petite échelle. Le marché-cible de ce groupe est en général un marché de proximité.

Pour améliorer la qualité de présentation de leurs produits, les entreprises sont confrontées à des difficultés pour trouver des emballages adaptés :

- La gamme des emballages offerte par les industries locales est très restreinte et ne permet pas de faire un choix adapté aux produits ou aux nouveaux modes de conditionnement et de distribution.
- Les emballages bien adaptés à certains produits ont un coût très élevé et représentent une part importante du prix de revient.
- Il est nécessaire d'importer certains emballages et d'acquérir de nouveaux équipements de conditionnement pour élargir la gamme des emballages et fournir des produits adaptés au pouvoir d'achat des consommateurs.

Offre des produits issus de la transformation des fruits

Produits issus de la transformation des fruits	Principales entreprises	Marché	Observations
Boissons aux fruits : • ananas ; • orange.	Soca, Casajus, NBA	Marché local	Produits moins importants que les boissons traditionnelles.
Boissons traditionnelles : • bissap ; • tamarin ; • gingembre.	Soca, Casajus, Sonia, FWS, NBA Micro-entreprises (GIE)	Marché local	Marché local important. Forte concurrence du secteur informel. Production domestique très importante pour le jus de bissap. Marché très important pour le jus de bissap.
Confitures : • mangue, papaye, bissap, ditax agrume ; • tamarin ; • bissap fraise.	Unisali Production dominée par les micro- entreprises et initiatives d'ONG.	Marché local	Faible industrialisation de l'activité. Production très faible par unité.
Sirop : • bissap ; • gingembre ; • tamarin.	Unisali De nombreuses micro - entreprises et initiatives d'ONG.	Marché local	Production assez faible. Faible rentabilité de l'activité : coûts très élevés des facteurs de production (fruits, sucre, emballages).
Concentrés : • bissap ; • tamarin.	Soca (par sous - traitance)	Marché local	Produit semi-fini destiné au marché industriel ; Marché très important, moins ouvert à la concurrence, d'où l'intérêt de certains industriels. L'ITA joue un rôle important dans le transfert de technologie.
• Fruits séchés	ONG et groupements féminins.	Exportation en perspective	Nouveau créneau suscitant beaucoup d'intérêt. Le Sénégal dispose d'avantages comparatifs limités par rapport à d'autres pays de la région (Burkina Faso, Mali et Guinée).

Source : séminaire CDI sur la filière fruits et légumes 1998

4. marché des produits transformés

4.1 Le marché local

■ Des produits locaux compétitifs de qualité insuffisante

Les produits locaux sont plus compétitifs que les produits importés en terme de prix depuis la dévaluation. Cependant, les unités de transformation locales doivent encore consentir des efforts pour améliorer la qualité des produits : emballages appropriés, étiquettes informatives.

■ Deux segments de consommateurs

- *Les consommateurs à haut revenu* **:** expatriés, cadres supérieurs, professions libérales et entrepreneurs. La population expatriée au Sénégal est évaluée à près de quatre cent mille personnes. Elle constitue une clientèle à très fort pouvoir d'achat. Cependant, cette clientèle est restreinte et exige des produits de qualité irréprochable.

- *Les couches sociales à faible revenu* : elles représentent en terme d'effectif le marché le plus important mais leur pouvoir d'achat limité ne leur permet pas d'accéder régulièrement à la consommation des fruits transformés. Avec la dévaluation du Fcfa en 1994, la consommation de ce segment de marché a diminué. Ce contexte conduit les industriels du secteur à adopter de nouvelles stratégies commerciales pour conserver leur part de marché. En développant les petits conditionnements (micro-doses), le prix unitaire du produit devient accessible à une clientèle à faible pouvoir d'achat.

■ Les boissons traditionnelles : un marché à part

Ces produits sont largement consommés par toutes les couches de la population. Une part importante de la fabrication est domestique, destinée à l'auto-consommation. Les unités artisanales, jusqu'alors les plus importants fournisseurs de ce marché, entrent en concurrence avec un secteur industriel en quête de nouveaux débouchés.

■ Des circuits de distribution différenciés selon les clientèles

- *Le réseau de chaînes de magasins*

Les industriels locaux utilisent ce circuit de manière privilégiée pour toucher une clientèle à haut revenu. Très peu d'unités artisanales utilisent ce circuit pour diverses raisons : délai de paiement long, clientèle inadaptée au positionnement du produit, marges de distributeurs élevées.

- *Les commerces de détail*

Il comprend les grossistes et les demi-grossistes établis dans les centres commerciaux, se fournissant auprès des industriels pour compléter une gamme de produits importés.

- *Le circuit des micros-détaillants*

Il est constitué de marchands ambulants, de revendeurs, de marchés et d'épiceries de quartier. Il s'agit du circuit privilégié par les unités artisanales pour toucher une clientèle populaire.

4.2 Le marché régional et européen

L'exportation des produits transformés, en dehors du bissap séché (2,5 tonnes en 1995), est très insignifiante au Sénégal. Cependant, des initiatives se développent, en lien avec les marchés biologiques et solidaires en Europe.

5. Les opérateurs de la filière

Les structures citées dans ce paragraphe sont des exemples. La liste complète des opérateurs de la filière (organisme d'appui conseil, formation, information, recherche, analyse, financement) est reprise dans le fichier d'adresses du Sénégal.

Les entreprises sénégalaises sont appuyées dans leur développement par plusieurs organismes diffusant informations, formations, appui conseil, études et diagnostics : Enda Graf, Procelos, la CAEE (Cellule d'appui à l'environnement des entreprises), la FSP (fondation du secteur privé), Trade Point, le GES (Groupement économique du Sénégal), etc.

Les professionnels s'organisent en se regroupant au sein de structures collectives pour chercher de nouveaux débouchés, animer et favoriser les échanges d'informations, avoir une capacité de représentation vis à vis du secteur politique : relais du réseau TPA, l' Unacois (Union nationale des commerçants et industriels du Sénégal), le ROES (Rassemblement des Opérateurs Economiques du Sénégal)…

Les chambres consulaires renforcent le dispositif d'appui : la CCIAD (Chambre de commerce, d'industrie et d'agriculture de Dakar), la CM (chambre des métiers). La direction de l'Agriculture et la direction de l'horticulture apportent informations et assistance aux entreprises.

Le secteur de la recherche au Sénégal est très actif. Les résultats de recherche de l'ISRA (Institut sénégalais de recherche agricole) sont à la base des performances acquises au niveau de la production.

L'ITA (Institut de technologie alimentaire de Dakar) met à la disposition des entreprises des innovations technologiques. De plus, l'Institut propose un encadrement et des formations sur les techniques de transformation et de conservation des produits agricoles.

Le LAE (Laboratoire d'analyse et d'essais) assure les analyses et le conseil en qualité.

Le financement des entreprises est encadré par le CNCAS (Crédit agricole du Sénégal), le FPE (Fonds de promotion économique), l'Acep (Alliance de crédit et d'épargne pour la production) et d'autres structures à caractère national ou international (Onudi, etc…).

6. Atouts, contraintes et potentialités de la filière

6.1 Principaux atouts

Le Sénégal possède des atouts agro-climatiques pour la culture fruitière. Le secteur connaît une progression constante, sans pour autant atteindre les objectifs de développement fixés par le gouvernement.

- Les nouveaux plans d'aménagement hydro-agricole (forage, canal du Cayor, vallées fossiles, développement de cultures intégrées dans les Niayes et le sud du Sénégal) ouvrent de nouvelles perspectives d'accroissement de la production des fruits et légumes ;
- les conditions de mise en marché sont très favorables : réseau routier performant, grande capacité de frêt maritime et aérien pour les échanges avec l'Europe ;
- le Sénégal a pris des mesures fiscales incitant les entreprises locales de transformation à exporter leurs produits (exonérations diverses, formalités simplifiées, etc.) ;
- la demande en produits transformés est importante, grâce à une importante clientèle expatriée ;
- un dispositif de recherche et développement très actif a été mis en place pour la valorisation des produits locaux ;
- les autorités ont pris en compte la filière horticole dans la stratégie de relance et de diversification des exportations ; option concrétisée récemment par le lancement d'un projet de promotion des exportations horticoles ;
- l'organisation socio-professionnelle est dynamique et bien structurée.

6.2 Les contraintes

A côté de ces atouts, des contraintes persistent à différents niveaux :

- les conditions d'accès à la terre et leur mise en valeur constituent une réelle contrainte pour les opérateurs agricoles ;
- les connexions entre zones de production de fruits au sud du pays et les grands marchés de consommation (Dakar) sont difficiles ;
- le prix des emballages et les difficultés d'approvisionnement augmentent le prix de revient des produits ;
- le coût des approvisionnements en fruits est élevé pour les industriels, à cause de la faible disponibilité des fruits ;
- les conditions d'accès au crédit sont très difficiles. En effet seul l'amont de la filière bénéficie de crédits (intrants et investissements). Les autres maillons de la filière comme la commercialisation, la conservation et la transformation ne sont pas concernés.

6.3 Les potentialités

Malgré les aléas climatiques, la production fruitière est en progression.

■ **Des résultats de recherches utilisables par le secteur de la transformation**

La recherche agricole et agroalimentaire dispose de résultats utilisables pour le développement à court terme et à différents stades de la filière (recherche variétale, détermination des conditions optimales de conservation et de transformation).

7. Bibliographie sommaire

Bal, Pierre ; Rey, J. (collab.) ; Bocquet, Michel (collab.) Les jus de fruits : fabrication familiale et artisanale, - 1998

BIT - « Conservation des fruits à petite échelle », Dossier technique n°14, BIT, CTA 1990, Editions du BIT, CH-1211 Genève 22, Suisse

Board, B. W. Le contrôle de la qualité dans l'industrie du traitement des fruits et légumes – 1987

Broutin Cécile (Gret), Sokona Khanata (Enda-Graf Sahel), Préparer et vendre des boissons tradtionnelles, Collection Guide pratique- Ministère de la Coopération- Éditions du Gret, 1994, 96 p.

Dudez P., Thémelin, André (collab.), Reynes, Max (collab.) Le séchage solaire des fruits et légumes à petite échelle,. Collection Guide pratique- IEPF, Ministère de la Coopération- Éditions du Gret, 1996, 157 p.

François, Martine - Transformer les fruits tropicaux, Ed. GRET, ministère de la Coopération, ACCT, CTA, Réf. : LPS 19, , 222 p.

Enda Graf, Gret, ITA, 1999, Fiches pédagogiques sur la transformation des fruits au Sénégal, Programme Aval

Lechevallier, Vincent Etude de marché industriel : les fruits tropicaux semi-transformés. 2 tomes, - 1990

RESEAU TPA La commercialisation des fruits tropicaux transformés - 1990-12 – www.gret.org/tpa

TDC -Etude sur la filière fruits et légumes, programme cadre II, composante III, sous composante I "appui à la maîtrise des filières industrielles" décembre 1996. 116p.

UNIFEM, Transformation de fruits et légumes, manuel de technologie du cycle alimentaire n°2.

Voisin, Jean-Luc L'emballage des jus de fruits et des boissons fruitées non gazeuses - 1998