

FILIERE MANGUE

I-DESCRIPTION

Fer de lance de la diversification fruitière de la Côte d'Ivoire, la mangue tient aujourd'hui une place importante pour le développement économique de la région nord du pays, jusqu'à présent essentiellement sur la culture du coton.

C'est le troisième fruit exporté par la Côte d'Ivoire après l'ananas et la banane. Sur le marché international, la Côte d'Ivoire occupe le deuxième rang des pays fournisseurs de mangue après le Brésil. Aujourd'hui, la mangue fait partie des cinq fruits les plus consommés dans le monde après l'orange, la banane, le raisin et la pomme.

La crise ivoirienne a occasionné en 2002 environ 3 milliards de perte pour ce fruit dont l'exportation procurait 7 milliards par trimestre aux populations du nord avant le conflit armé.

1- Organisation de la filière

Depuis 1995, l'OCAB a pris en main la filière et s'attelle à organiser et à promouvoir les exportations de mangues, avec le soutien du gouvernement et de l'Union européenne.

Afin d'augmenter ses parts de marché dans la commercialisation des mangues en Europe, la Côte d'Ivoire a entrepris la réorganisation de la filière mangue. Enfin une politique de coopération avec les autres producteurs (mali, Burkina Faso) est mise en place afin de coordonner la réorganisation de la filière.

II-PERFORMANCES

1- Recherche

Une technique de conservation de la pulpe fraîche de mangue par infusion humide sucrée a été étudiée sur les fruits des variétés Keitt et Brooks ; Des infusions de différentes compositions ont été testées. Cette méthode, qui conserve la fraîcheur de la pulpe de mangue en augmentant l'arôme, pourrait s'appliquer à d'autres fruits périssables. De nouvelles formulations ont été proposées pour lutter contre les cochenilles farineuses et l'antracnose.

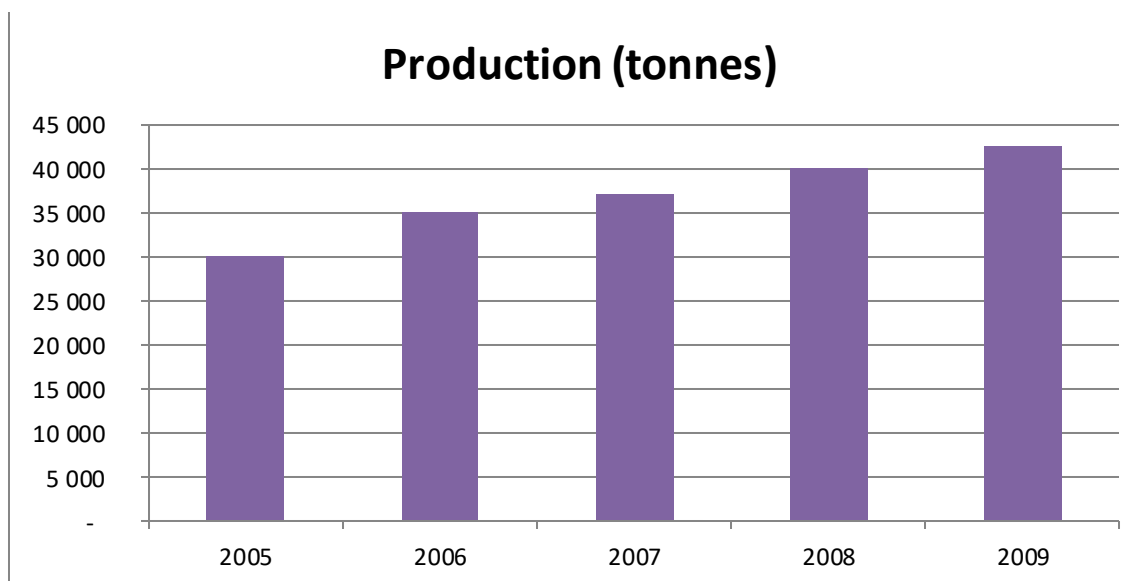
2- Zones de production

Le verger de manguiers est principalement concentré dans la zone nord du pays, notamment dans les régions de Korhogo, Sinématiali et Ferkessedougou (2 000 ha) ; Boundiali (200 ha), Odienné (150 ha) et Bouaké (1 500 ha). Cette zone est très favorable à la culture de la mangue en raison de la bonne alternance qui existe entre saison sèches et saisons humides. La majeure partie de ces vergers se situe aux environs immédiats des villes, et le long des axes routiers ou de pistes praticables.

3- Evolution des superficies

Le verger de manguiers en Côte d'Ivoire occupe au total environ 46 000 ha repartis de la façon suivante.

4- Evolution des productions



Etant donné les conditions dans lesquels ils sont implantés et cultivés, les manguiers ont un rendement maximum de trois à sept tonnes par hectare, c'est-à-dire 1/3 de celui que permettraient des conditions optimales de culture (10 à 15t/ha pour la variété Kent, 15 à 20t/ha pour les variétés Keitt et Palmer).

Les densités de plantation restent très variables, avec 100 à 200 plants à l'hectare.

5- Typologie des exportations

La Côte d'Ivoire dispose d'un important verger de manguiers traditionnels et de quelques plantations de type moderne. La production actuelle de mangue est assurée essentiellement par des petits producteurs individuels dont les superficies cultivées varient entre 2 à 3 ha et des coopératives la production dans le nord de la Côte d'Ivoire. A cette production s'ajoutent celles provenant de deux plantations de type industriel de 60 et 350 ha.

III- CONSERVATION / TRANSFORMATION

La transformation de la mangue fraîche en sous-produits de la mangue a forte valeur ajoutée pourrait contribuer à l'amélioration du revenu des producteurs et à la création de PME de transformation. La filière mangue subit des pertes considérables entre production exportable et exportations. Les pertes post-récolte sont en effet estimées à environ 30 à 35 % de la production totale (soit 16 500 tonnes perdues en 2001, pour l'équivalent de 3,3 milliards de F CFA/an). Un programme de production de pulpe de mangue destinée à l'exportation avait été initié. Mais cette production aux bonnes perspectives d'écoulement à l'exportation est arrêtée depuis la cessation des activités du complexe en 1985. Les produits dérivés : -concentré à 62°brix- pulpe à 25-0°- cubes de mangues pour les fabricants de yaourts et de crèmes glacées.

La transformation était assurée par l'unité SODEFEL de Sinématiali dont la capacité de traitement était de 40 tonnes/ jour durant deux mois. Cette usine est fermée depuis plusieurs années.

IV- COMMERCIALISATION

Principalement destinée à la consommation locale jusqu'aux années 80, la production de mangue est aujourd'hui tournée vers l'exportation. Les quantités exportées sont passées de 6 000 tonnes en 1996 à plus de 10 000 tonnes en 2001. Les mangues non exportées sont acheminées sur les marchés locaux. Mais ces fruits se détériorent rapidement, occasionnant d'importantes pertes après récolte, estimées à 40% de la production.

V- ANALYSE PROSPECTIVES

1- Faiblesse

- Filière non organisée
- Absence d'unités de transformation

- Perte post récolte élevées
- Coût de revient des fruits trop élevé
- Productivité encore moyenne à faible.
- Pression fiscale sur la filière
- Promotion insuffisante sur les marchés extérieures

2- Menaces

Nombreux problèmes sanitaires dont la mouche des fruits, la cochenille farineuse, l'anthracnose.

3- Opportunités / enjeux

Existence d'un marché mondial et sous régional

VI- PERSPECTIVES

1- Actions menées pour le développement de la filière mangue

- Formation aux nouvelles techniques de lutte contre les mouches des fruits de la mangue (CNRA)
- Renforcement des capacités techniques des producteurs de mangues et la préparation à la certification (FIRCA / CABINET ENVAL)
- Concertation pour la relance du conseil et de l'encadrement des producteurs de mangues (FRICA / MINAGRI / OCAB / CNRA).

2- Interventions spécifiques identifiées dans le PNIA / PID

- Installation d'unités pilotes de transformation de la mangue et de l'ananas