

MINISTERE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE

SERVICE DE GESTION DES MICRO PARCS INDUSTRIELS



Rapport de présentation globale de la mangue francisque



Préparé par
BERNABÉ Manno

Contexte

La mangue est un fruit très demandé sur le marché local et sur le marché international, ce fruit qui joue un rôle important sur le plan nutritionnel et économique contribue à la création de richesse du pays. Cependant, depuis bien des temps le niveau d'exportation ne cesse de diminuer, d'une part à cause d'une compétition accrue sur les marchés et d'autre part à cause qu'il y a certaines normes sanitaires qui ne sont pas respectées.

En effet, il est important de souligner que depuis quelques années, il s'est développé des techniques de traitement par irradiation des fruits et de produits frais. Il serait, quant à présent, souhaitable de s'informer sur les limites, les potentialités et les perspectives de développement de cette nouvelle technologie.

Dans un contexte où les coûts de production (collecte et usinage particulièrement) sont à la hausse, ceci implique, d'une part, une recherche et des efforts constants d'amélioration de la compétitivité et de la productivité et le développement de stratégies intelligentes de commercialisation et de fidélisation de la clientèle et, d'autre part, la mise en œuvre de stratégies innovantes de valorisation des installations avec notamment l'ouverture vers l'exportation de produits agricoles non traditionnels.

C'est donc pourquoi le Ministère du Commerce et de l'Industrie (MCI) à travers le Service de Gestion des Micro-Parcs Industriels (SGMPI) se donne la mission de répertorier les potentielles filières, dans le but d'augmenter l'exportation des produits du pays.

Présentation de la filière : Mangue Francisque

Description

Selon Jedele et al., 2003, cité dans Assessment of Haitian Mango Value Chain, la Mangue serait considérée comme un des fruits tropicaux les plus cultivés dans le monde, et représenterait 50% du volume des fruits cultivés à travers le monde. La mangue est surtout produite dans les pays en développement et émergents. Dans de nombreux pays du Sud, les politiques de développement de cette culture ont visé tant l'exportation que le renforcement de la Sécurité Alimentaire. Il est important de souligner que les pays disposant de grands espaces de plantation se sont très vite imposés sur le marché international notamment au niveau des volumes exportés.

En Haïti, la mangue est produite dans tout le pays et se retrouve dans tous les Départements géographiques. À l'instar d'autres filières agricoles, la mangue est l'une des cultures une fois établie, peut rester en terre sur plusieurs dizaines d'années. Cela lui confère des performances économiques durables et rentables sur une vingtaine d'années.



CARACTÉRISTIQUES	DESCRIPTION
	
Nom de la Mangue (1)	Madame Francisque
Origine (1) (2) (3)	Haiti (Gros-Morne)
Saison principale (2)	Mars à Août
Flaveur (2)	Sucré, épicé
Forme (1)	Fruit : oblongue réiniforme ; base du fruit : légèrement aplatie ; Insertion pédoncule : verticale ; cavité : légère ; bec : légèrement proéminent ; épaule ventrale : arrondie ; épaule dorsale : courbe longue ; sinus : profond ; apex : arrondi
Couleur (2)	Verdâtre à Jaune vif
Texture (2)	Douce et Juteuse, avec quelques fibres
Poids unité (4) (2)	450 à 750 grammes ; médium à large
Poids caisse (4)	4.5 Kg

Sources : (1) Laroussilhe de, 1980 ; (2) Mango Board USA ; (3) Enquête propre ; (4) OMC

En Haïti

- Niveau de la production annuelle de mangue francisque : 500,000 tonnes, équivalent à 10 millions dollars us
- Durant la saison des mangues on estime à 500000 le nombre emplois créés dans cette filière

- Haïti est le 9eme producteur mondial de mangue
- En 2014 Haïti a exporté que de 2 231 141 boites vers les Etats-Unis, alors que du 11 avril au 25 juillet 2015 on a exporté encore vers les Etats-Unis 2 451 420 boîtes de mangues Francisque, d'où une augmentation.
- Environ 6% sont vendus sur des marchés extérieurs et plus de 75% sont écoulées sur le marché local.

Acteurs

De nombreux acteurs sont impliqués sur les différents circuits de la filière mangue dans le pays : producteurs, fournisseurs de services et d'intrants, cueilleurs, fournisseurs et voltigeurs, transporteurs et manutentionnaires, exportateurs, transformateurs, consommateurs.

Agents et sous-systèmes

La variété francisque se prête très bien à toutes les utilisations, par exemple : la Famosa en fabrique du jus, ORE dans le Sud, la Coopérative UCOOPEDSA et la « Delicious Fruits », une compagnie privée, produisent de la mangue séchée.

Les lignes de transformations de mangues permettront de faire des jus de mangues, des concentrés de jus de mangues, de la purée de mangues ou des confitures.

Situation de la filiere de mangue francisque dans un contexte géographique

La mangue est présente dans les dix départements géographiques du pays. Il faut toutefois souligner que la production de mangue Francisque est concentrée principalement dans l'Artibonite, l'Ouest, le Plateau Central et à un degré moindre dans le Sud. En effet, plus de 60% des mangues exportées sont produites dans le Département de l'Artibonite dont 45 à 50% proviennent du Haut Artibonite, et un peu plus de 30% et de 10% respectivement de Gros-Morne et des Gonaïves. En seconde position on retrouve le Département du Centre et notamment le Bas-Plateau Central avec Saut- d'eau (10%), et Mirebalais. Le Département de l'Ouest arrive en 3ème position avec Cabaret et l'Arcahaïe et dans une moindre mesure de Léogane dont les fruits sont en majorité vendus sur le marché intérieur (Carvil et al. 2010)

La mangue Francisque est l'unique variété d'Haïti exportée sur les marchés internationaux formels, notamment les marchés nord-américains. Elle serait la seule capable de subir le traitement à l'eau chaude imposé par le Département de l'Agriculture des Etats Unis d'Amérique (USDA) pour protéger leur territoire contre la mouche des fruits¹³. (Carvil et al., 2010)

L'exportation

La mangue constitue l'une des rares denrées agricoles qui maintiennent un rythme d'exportation croissant.

Selon les chiffres de la National Mangos Board, du 11 avril au 25 juillet 2015, Haïti a exporté vers les Etats-Unis 2 451 420 boîtes de mangues Francisque. Alors qu'en 2014 on a exporté que 2 231 141 boites, d'où une augmentation.

Or, la boîte se situe entre 6.5 à 9 dollars américains, en tenant compte des couts moyens des transactions, d'où une estimation a environ de 19 millions de dollars les exportations de mangue vers les Etats-Unis.

Les mangues produites en Haïti sont utilisées pour l'autoconsommation et la vente sur le marché. L'autoconsommation représente entre 10 et 20% de la production globale, environ 6% sont vendus sur des marchés extérieurs et plus de 75% sont écoulées sur le marché local.

Destination de la production de la mangue

Espèce	Production	Consommation interne	%	Exportation	%	Destination des exportations
Mangue	261.000	247.500	95	13.500	5	USA, R.D., I. Turques, Bahamas

Source: FAO, 2005; RESAL, 2001, Capital Consult 2004, LAREHDO, 2005

La consommation interne est beaucoup plus élevée que l'exportation.

Volume de mangues Francisque exportée de 2000 à 2009 par caisses et en TM

Année	Nombre de caisse	Poids en TM
2000/2001	1 175305	5 288,8725
2001/2002	2 190 335	9 856,5075
2002/2003	1 773 158	7 979,211
2003/2004	2 077 030	9 346,635
2004/2005	2 440 495	10 982,2275
2005/2006	2 512 555	11 306,4975
2006/2007	2 153 002	9 688,509
2007/2008	1 963 814	8 837,163
2008/2009	2 178 011	9 801,0495
TOTAL	18 463 705	83 086,6725

Fiche de synthèse de la filière de la mangue francisque

Nom scientifique	Mangifera indica
Famille	Anacardiaceae
Origine	Inde, Birmanie, Népal, Bangladesh, Pakistan, Tahiti, Polynésie française,
Principale zone de production en Haïti	La mangue est produite dans tout le pays et se retrouve dans tous les Départements géographiques.
Contraintes de la filière	D'une part la concurrence de la mangue francisque avec d'autres mangues des pays de l'Amérique du sud et l'Amérique centrale peut dans un certain sens provoquer une diminution de l'exportation, car en 1997 Haïti occupait la place de second fournisseur des USA et se retrouve aujourd'hui à la neuvième place, d'autre part si nous appliquons les exigences de qualité et de standardisation la

Sous-filière/Utilisations	<p>concurrence pourra être bien avantageuse pour nous.</p> <p>La mangue est largement consommée fraîche, Notamment dans les pays producteurs. La mangue est principalement transformée en jus et Nectars, conserves de joues, segments ou morceaux Avec adjonction de sirop pour la conservation. Les purées ou pulpes congelées, marché en croissance, sont utilisées dans la fabrication de produits lactés (yaourts, etc.), de crèmes glacées et dans la biscuiterie (barres chocolatées, muesli, etc.). Les mangues séchées ou confites connaissent un regain d'intérêt dans la composition d'assortiments apéritifs ou en snacking. On trouve aussi des confitures, pâtes de fruits, chutneys et sauces.</p> <p>Le bois de manguier est peu utilisé pour la construction ou le mobilier, mais plus fréquemment en bois de chauffe dans les pays producteurs, les déchets (épiderme et noyau) permettent la fabrication de biogaz par fermentation et l'huile extraite de l'amande du noyau est utilisée en cosmétique.</p>
Circuit	<p>On distingue ici principalement deux circuits. Le premier est celui des exportations de fruits, mangues surtout, vers l'Amérique du Nord. Il concerne les agents du secteur formel. Le second est celui des opérations conduites par des intermédiaires informels en direction de la République Dominicaine et, d'une manière plus limitée, vers les îles adjacentes au nord, Iles Turques et Bahamas. Celui-ci est aussi beaucoup plus diversifié : avocat, tamarin, grenadia, noix de cajou...</p>
Remarques	<p>La mangue francisque est très demandée sur le marché international mais nous ne sommes pas encore en mesure de satisfaire cette demande et une instabilité au niveau de l'évolution des valeurs de l'exportation.</p>

Filière	Sous filières/résidus	Acteurs	Service Etatique et autres	Transformations/Utilisations	Association de consommateurs	Zones de production	Ma
		Producteurs	MARNDR	Jus	ADECOH	L'Artibonite	Pre tou

Mangue Francisque	Jus de mangue	Cueilleurs			AHMAQ	L'ouest	ma
		Transporteurs	SYFAAH		APROCO		dét
		Manutentionnaires			FENADECH	Plateau	pay
		Voltigeurs	IICA	Concentrées	ANAMDECH	central	pér
		Fournisseurs	ONG				prc
		Transformateurs					(m
		Exportateurs	OMC				
		Vendeurs	ANATRAF	Purées/confiture			
		Consommateurs					
				...			

Tableau résumant la filière de la mangue Francisque.

Sitographie et bibliographie

- 1- PROJET SYFAAH : « *filière mangue et opportunités pour un crédit sécurisé* » (mars 2012).

- 2- « *Priorisation des filières agricoles système de financement et d'assurance agricole* »
PREPARÉE POUR LA IICA Par Jules Stuart Pierre, PhD., CFA (23 août 2011).

- 3- ÉTUDE DES FILIERES AGRICOLES HAÏTIENNES : PROJET
« Appui au renforcement de la capacité des caisses du réseau de l'ANACAPH dans
la réduction de pauvreté en Haïti » Réf : 9 ACP HA 12/8 (rapport final de septembre
2008)

- 4- LIGNES DE TRANSFORMATION DE MANGUES
<http://www.biaugeaud.com/lignes-de-transformation-de-mangues/>

- 5- <https://lenouvelliste.com/lenouvelliste/article/148173/Exportation-de-mangues-Haiti-est-en-nette-progression-par-rapport-a-2014>

- 6- http://mci.gouv.ht/index.php?option=com_content&view=article&id=242%3Ale-mci-aide

