



Enabling poor rural people  
to overcome poverty

## Etude de marché des produits ethniques dérivés du Manioc dans 3 pays de l'U.E.

Une étude financée par  
"The Regional Cassava Processing and Marketing Initiative"

### Rapport de mission

Avril 2008

Réalisée par :



CORNUEJOLS Consultants SARL  
4, rue du Torrent de Toulouse  
34380 ST MARTIN DE LONDRES - France  
Tél/fax: +33 (0)4.67.55.30.51  
Mail: [mail.cc@wanadoo.fr](mailto:mail.cc@wanadoo.fr)  
Web: [Http://www.reseau-case.com/cc](http://www.reseau-case.com/cc)



LES CONSULTANTS  
AGRICOLE  
&  
AGRO-ALIMENTAIRE  
DU SUD-EST

## Table des matières

<b>1. Résumé exécutif</b>	<b>4</b>
<b>2. Introduction</b>	<b>7</b>
2.1. Contexte de l'étude	7
2.2. Objectifs de l'étude et méthodologie	7
2.3. Echantillon d'opérateurs interrogés	9
2.4. Définition du champ des produits étudiés	10
<b>3. Caractérisation du marché des produits exotiques et ethniques en Europe</b>	<b>16</b>
3.1. Définition préliminaire: produits "exotiques" et produits "ethniques"	16
3.2. Dynamique du marché des produits exotiques et ethniques dans les pays étudiés	18
<b>4. Les importations des PEDM en Europe</b>	<b>21</b>
4.1. Remarque générale sur le contexte réglementaire pour l'importation de PEDM dans l'UE	21
4.2. Droits de douane	22
4.3. Obligations réglementaires d'application générale	22
4.3.1. Définition des produits et normes sanitaires selon le Codex Alimentarius	22
4.3.2. Réglementation européenne d'application générale	27
4.4. Variations et barrières spécifiques à l'importation par pays de l'étude	29
4.4.1. Variations nationales	29
4.4.2. Variations individuelles par opérateur	29
4.4.3. Pour éventuellement commercialiser demain les PEDM en GMS : les normes supplémentaires de sécurité alimentaire demandées par la Grande Distribution	30
4.5. Les mouvements de produits alimentaires dérivés du manioc tels qu'appréhendés au travers des statistiques de commerce extérieur de l'UE	32
4.5.1. Données Eurostat	32
<b>5. Structuration du marché et caractéristiques de la demande sur les 3 marchés étudiés</b>	<b>35</b>
5.1. Etude du marché français	35
5.1.1. Analyse de la demande des produits ethniques d'origine africaine	35
5.1.2. Structure actuelle des filières d'importation et de distribution des PEDM	37
5.1.3. Caractéristiques des importateurs	40
5.1.4. Caractéristiques du marché parallèle	49
5.1.5. Caractéristiques des filières de distribution aval	51
5.1.6. Structure des prix	60
5.1.7. Conclusion sur la structure du marché français	60
5.2. Etude du marché anglais	62
5.2.1. Analyse de la demande des produits ethniques d'origine africaine	62
5.2.2. Structure actuelle des filières d'importation et de distribution des PEDM	63
5.2.3. Caractéristiques des importateurs	65
5.2.4. Caractéristiques du marché parallèle	75
5.2.5. Caractéristiques des filières de distribution aval	76
5.2.6. Structure des prix	90
5.2.7. Conclusion sur la structure du marché anglais	91
5.3. Etude du marché belge	92
5.3.1. Analyse de la demande des produits ethniques d'origine africaine	92
5.3.2. Structure actuelle des filières d'importation et de distribution des PEDM	93
5.3.3. Caractéristiques des importateurs	95
5.3.4. Caractéristiques du marché parallèle	99
5.3.5. Caractéristiques des filières de distribution aval	100
5.3.6. Structure des prix	107

5.3.7.	Conclusion sur la structure du marché belge	107
<b>6.</b>	<b>Potentialités de développement des PEDM sur d'autres segments de marché</b>	<b>108</b>
<b>6.1.</b>	<b>Potentialités de développement des PEDM dans la Grande Distribution</b>	<b>108</b>
6.1.1.	L'opinion des opérateurs	108
6.1.2.	Interrogeons la Grande Distribution	110
<b>6.2.</b>	<b>Potentialités de développement des PEDM dans la Restauration Hors Foyer (RHF)</b>	<b>111</b>
<b>6.3.</b>	<b>Potentialités de développement des PEDM pour des utilisations spécifiques</b>	<b>111</b>
6.3.1.	Amidon pour des utilisations pharmaceutiques ou industrielles	111
6.3.2.	Alimentation du bétail pour l'élevage	112
6.3.3.	Sacs et emballages biodégradables à partir d'amidon	112
<b>7.</b>	<b>Les compétiteurs : sources d'approvisionnement concurrentes pour les produits dérivés du manioc en Europe</b>	<b>114</b>
<b>7.1.</b>	<b>La compétition intra-européenne : aliments de substitution pour les PEDM</b>	<b>114</b>
7.1.1.	La concurrence des semoules de céréales	114
7.1.2.	Quel prix de revient pour les PEDM importés en Europe	115
<b>7.2.</b>	<b>La compétition sur les marchés industriels mondiaux</b>	<b>116</b>
<b>8.</b>	<b>Perspectives de développement des courants d'exportation actuels</b>	<b>117</b>
<b>8.1.</b>	<b>Pour le marché ethnique sensus stricto</b>	<b>117</b>
8.1.1.	Pour le marché ethnique de base, servant en priorité la diaspora africaine	117
8.1.2.	Pour le marché ethnique "évolué" demain	117
<b>8.2.</b>	<b>En GMS</b>	<b>118</b>
<b>8.3.</b>	<b>Les débouchés technologiques de l'amidon</b>	<b>119</b>
8.3.1.	Petites/moyennes unités de production locales de colles ou pâte à papier	119
8.3.2.	Unités de production d'emballages biodégradables à base d'amidon de manioc	119
8.3.3.	Unités de production de cossettes pour l'aliment du bétail	119
<b>8.4.</b>	<b>Améliorer l'image de l'Afrique comme partenaire commercial</b>	<b>119</b>

## 1. Résumé exécutif

---

L'étude a été réalisée dans 3 pays européens – France, Belgique et Royaume Uni – de Janvier à Mars 2008.

Elle s'intéresse aux potentiels de développement des produits ethniques dérivés du manioc (racines fraîches, feuilles de Saka-Saka, farines de Fufu, semoules de Gari, farines élaborées et autres dérivés comme l'amidon de manioc) sur ces marchés occidentaux.

L'étude commence par clarifier la distinction entre produits "exotiques" et produits "ethniques" : si les premiers ont déjà été vulgarisés auprès du consommateur occidental et ont commencé à trouver leur place dans les rayons de la Grande Distribution de masse – éventuellement après une "adaptation" au goût occidental – les seconds restent encore inconnus du grand public et/ou ne possèdent pas une attractivité confirmée en terme de goût pour le public occidental.

Le problème est que les études de marché disponibles font en général l'amalgame entre les deux types de produits, alors que les seconds ne représentent en fait que quelques pourcents du marché. Il est alors dangereusement illusoire d'extrapoler des dynamiques éventuelles de croissance des premiers aux seconds.

Les exigences réglementaires des marchés européens sont ensuite passées en revue de détail, avec leurs conséquences pour les opérations d'importations de produits dérivés du manioc. Les statistiques d'importation européennes sont également examinées – même si les faiblesses de la classification actuelle des produits empêchent de dégager des chiffres fiables sur l'évolution des courants d'importation.

L'étude décrit ensuite les caractéristiques des filières d'importation et de distribution des produits ethniques dérivés du manioc (PEDM) dans les trois pays cibles.

Elle conclut à un état d'approvisionnement actuel du marché globalement satisfaisant – voire déjà assez encombré – mais avec le problème rémanent de l'existence de filières d'importation illégales en parallèle aux filières officielles, auxquelles elles font une concurrence déloyale.

Plus précisément, marché par marché :

Pour le marché français, évalué entre 1.000 et 1.500 tonnes de PEDM par an :

- 3 filières de distribution au détail : une filière africaine (en régression), une filière asiatique (actuellement prédominante) et une filière indo-pakistanaise (actuellement en émergence)
- 4 filières d'importation :
  - la filière "historique" française
  - concurrencée par des petits entrepreneurs africains, dont certains se développent assez dynamiquement actuellement
  - et par les nouveaux venus de la filière d'Asie du Sud Est, en croissance rapide
  - mais tout ce monde étant sujet à la concurrence déloyale des importations "sauvages" de produits hors normes de qualité
- Un bon développement des ventes de Gari – qui font presque jeu égal avec les ventes de farine de Fufu, et une place également importante pour le bâton de manioc, ainsi que l'Attieke sur le marché spécifique Ivoirien (en fort développement)
- Un marché globalement bien approvisionné actuellement, mais avec des prix de détail relativement élevés, et avec des perspectives de croissance relativement limitées.

Pour le marché anglais, évalué entre 8.000 et 10.000 tonnes :

- Deux principales filières de distribution, l'une indo-pakistanaise, l'autre africaine ou afro-caribéenne
- Trois filières d'importation de PEDM correspondantes :
  - Les importateurs indo-pakistanaise, au premier rang desquels Wanis, qui approvisionnent largement à la fois les cash & carry et les boutiques de tout type (mais notamment les détaillants

- indo-pakistanaïens situés hors des quartiers de forte immigration, qui ne savent pas se mettre en contact direct avec les importateurs nigériens)
- Les importateurs nigériens ou ghanéens sous marque déposée, positionnés plus ou moins haut en qualité et niveau de prix, approvisionnant les cash & carry et livrant en direct à la fois les boutiques africaines et les boutiques indo-pakistanaïennes situées directement dans les zones de forte chalandise africaine
  - Battus en brèche par les importations sauvages sans marques, qui dégagent in fine une marge supérieure pour les détaillants – difficile d'y renoncer pour les détaillants africains<sup>1</sup>, même si leurs collègues indo-pakistanaïens préfèrent ne pas y toucher.
- Un marché qui est en croissance encore relativement dynamique – même si certains opérateurs prédisent un ralentissement de la consommation liée aux changements d'habitudes de consommation des jeunes générations
  - Par contre, un marché "encombré" par une multitude d'opérateurs, notamment importateurs nigériens – déclarés ou non.

Pour le marché belge, évalué à environ 1.000 tonnes :

- La forte concurrence actuelle entre les filières de distribution africaines et indo-pakistanaïennes.
- La présence relativement sensible des opérateurs français sur le marché, en complément d'opérateurs belges d'un côté, indo-pakistanaïens de l'autre
- L'importance prédominante de la farine de Fufu, au contraire des marchés français et anglais
- Enfin, un marché approvisionné de façon satisfaisante – y inclus là aussi une part d'importations "sauvages" venant peser sur le marché officiel.

Sur les trois marchés, l'étude note la concurrence potentielle de la semoule de blé dur, venant en partie déplacer la consommation des PEDM selon les niveaux de prix relatifs observés. Cette concurrence s'estompe avec le renchérissement actuel du prix des céréales, mais il n'empêche que les PEDM restent un produit "cher", dont le prix d'objectif devrait s'établir aux alentours de 1,6-1,8 €/kg plutôt qu' 2-2,5 €/kg comme actuellement, pour en favoriser la consommation.

L'étude examine ensuite les potentialités de développement des PEDM dans les filières de la Grande Distribution Européenne. Elle utilise pour ce faire à la fois l'expérience des opérateurs – importateurs rencontrés, l'expérience propre des consultants et des interrogations directes de quelques acheteurs de grandes chaînes européennes.

Elle conclut que :

- Le développement des PEDM sur les marchés de masse européens est une perspective largement illusoire, dont il ne convient pas de faire une priorité. Ceci est dû au fait que :
  1. les PEDM sont peu ou pas connus des consommateurs européens
  2. les PEDM sont relativement peu attractifs pour le goût des consommateurs européens
  3. le niveau de normes qualité respectées actuellement est complètement inadapté aux exigences de la GMS – sauf pour les quelques produits positionnés sur le segment "haut de gamme" – et encore
- Le référencement de quelques PEDM dans les rayons de magasins GMS situés en pleine zone de chalandise de la diaspora africaine (référencement "local" et non pas national) serait éventuellement envisageable, mais va être freiné par :
  1. la très grande dispersion de la demande entre différentes variantes et origines des produits, limitant les rotations des produits
  2. là aussi le niveau insuffisant des normes de qualité en place
  3. et la concurrence déloyale des importations "sauvages", préjudiciable à l'implication des GMS

Cette deuxième forme de référencement pourrait néanmoins être éventuellement testée, sous réserve de réorganiser d'abord les modes de production.

<sup>1</sup> en fait les plus petits d'entre eux : y aurait-il une corrélation directe entre le chiffre d'affaires et l'importance du magasin, et la probabilité qu'il a d'être contrôlé ?

L'étude examine ensuite les potentialités de développement des PEDM dans la restauration hors foyer (RHF). Elle conclut que ces perspectives sont à peu près nulles, tant que les produits ne sont pas mieux connus et vulgarisés auprès des consommateurs européens. La demande spécifique s'exprimant au travers des restaurants ethniques africains (relativement peu développés de toute façon, en proportion des autres cuisines) s'exprime simplement au travers des filières actuelles d'approvisionnement du marché.

L'étude passe enfin en revue les potentialités de développement sur le terrain des utilisations industrielles de l'amidon, des aliments du bétail, de l'industrie pharmaceutique, et de la fabrication d'emballages biodégradables.

La principale difficulté sur ces créneaux est de pouvoir lutter contre les industries de grande taille et très intensives bâties par les autres acteurs du marché mondial, au premier rang desquels la Thaïlande, le Brésil, et en émergence la Chine.

Par contre, la fabrication d'emballages biodégradables à partir d'amidon de manioc (déjà travaillée par les chinois) pourrait avoir de réelles potentialités, notamment si elle était estampillée "commerce équitable"

En conclusion, l'étude propose de concentrer les efforts de développement amont de la filière de production sur :

1. la mise en place de structures de production combinant production artisanale et process d'emballage industriel, susceptible de produire des produits attractifs en goût mais à un prix modéré – tout en respectant l'exigence des normes d'hygiène et de traçabilité minimum requises par la réglementation européenne  
Cette mise en place pouvant ensuite déboucher à terme sur des tests de référence locaux GMS dans les zones de chalandise de la diaspora africaine...
2. la réalisation d'études de faisabilité actualisées pour la production d'aliments du bétail intégrant des cossettes ou pellets de manioc
3. la réalisation d'une étude de faisabilité complète pour la fabrication d'emballages biodégradables à partir d'amidon de manioc.

## 2. Introduction

### 2.1. Contexte de l'étude

L' « Initiative Régionale pour la Transformation et la Commercialisation du Manioc (IRPCM) » pour l'Afrique de l'Ouest et du Centre (AOC) est une initiative du FIDA en réponse à l'appel lancé par les dirigeants africains dans le cadre du Nouveau Partenariat pour le Développement de l'Afrique (NEPAD), demandant d'accorder une priorité à la filière manioc dans les stratégies régionales de développement agricole.

L'IRPCM, financée par le Gouvernement Italien à hauteur de 1,3 million de dollars américain (\$US), sera exécutée sur une durée de trois (3) ans.

L'IRPCM a pour principaux objectifs:

- d'accroître les échanges de données et de savoirs dans le domaine de la transformation et de la commercialisation du manioc entre les différents projets financés par le FIDA (prêts et dons) en AOC;
- de développer de nouveaux débouchés commerciaux pour les dérivés, nouveaux et existants, du manioc;
- de soutenir le dialogue politique, à la fois au niveau national et régional, pour appuyer les efforts de développement de la filière manioc.

Pour atteindre ces objectifs, l'IRPCM envisage la mise en œuvre d'un ensemble d'activités visant à:

- développer les débouchés commerciaux aussi bien pour les nouveaux produits dérivés du manioc que pour ceux déjà existants;
- identifier les meilleures technologies et les bonnes pratiques de production/transformation et commercialisation du manioc (à l'intérieur et en dehors de l'AOC) et les adapter aux conditions locales;
- renforcer l'intégration des acteurs de la filière manioc ainsi que leur interaction;
- promouvoir le dialogue politique avec les décideurs nationaux et régionaux, en construisant et/ou en consolidant les partenariats existants; et
- renforcer les mécanismes d'échange d'informations et de savoirs sur les technologies et les marchés en s'appuyant sur le réseau FIDAfricaine.

Les activités mentionnées ci-dessus seront mises en œuvre dans le contexte et au bénéfice des quatre projets « Racines et Tubercules » (R&T) financés par le FIDA en AOC, en particulier au Bénin, au Cameroun, au Ghana et au Nigéria.

Après l'approbation de son plan d'action sur trois (3) ans élaboré et présenté en juillet 2007, l'IRPCM a commencé à mettre en œuvre les différentes activités planifiées.

La présente étude s'inscrit parmi celles inscrites dans son programme de travail.

### 2.2. Objectifs de l'étude et méthodologie

#### a) Termes de référence de l'étude

Selon les termes de référence fournis par le FIDA, les objectifs de l'étude sont les suivants :

- Réaliser une étude de marché dans les capitales des trois pays de l'Union Européenne sélectionnés – France, Belgique et Royaume Uni – afin d'établir, pour les principaux dérivés du manioc exportés depuis l'Afrique de l'Ouest et l'Afrique Centrale :
  - i. Les tendances du commerce
  - ii. Les barrières de marchés actuelles ou projetées

- iii. L'organisation des filières de distribution
- iv. Le comportement des compétiteurs
- v. Les potentiels de croissance du commerce à travers les débouchés existants ou à créer (commerce de détail de masse) dans les pays importateurs
- vi. Les stratégies et moyens nécessaires pour voir les dérivés du manioc commencer à pénétrer les nouveaux segments de marché ou niches où des débouchés ont été identifiés
- Identifier et collecter les données et informations supplémentaires nécessaires pour la réalisation de l'étude – que ce soit à travers l'Internet (selon disponibilités), ou à travers diverses institutions et opérateurs dans les pays exportateurs et importateurs
- Collecter, dans les pays ciblés, les données et informations primaires sur l'organisation de ces marchés à travers des visites aux institutions et à un échantillon représentatif des principaux opérateurs déjà impliqués dans le commerce des dérivés du manioc (importateurs, détaillants tenant boutique sur les marchés ethniques ou dans les zones de chalandise principales des différentes capitales), ou qui pourraient être impliqués dans le futur (chaînes de grande distribution ou autres débouchés susceptibles d'être identifiés durant l'étude de marché)
- Rédiger le rapport d'étude correspondant présentant l'information collectée et résumant les principaux enseignements de l'étude de marché

Les produits visés par l'étude sont les suivants :

<b>Produits</b>	
<i>Saka-saka (feuilles fraîches ou pelées/congelées)</i>	<i>Gari</i>
<i>Bâton de manioc</i>	<i>Fufu</i>
<i>Myondo</i>	<i>Farine de manioc</i>
<i>Tapioca</i>	<i>Amidon de manioc</i>
<i>Lafu</i>	<i>Kwanga</i>
<i>Kokonte</i>	<i>Abelima</i>

#### **b) Méthodologie utilisée**

L'étude a été réalisée en mobilisant un pool de 3 consultants professionnels agro-alimentaires spécialisés (2 français/ 1 anglais) – ayant chacun une expérience confirmée dans l'organisation et le suivi des marchés et notamment des opérations commerciales d'import-export.

Elle a également bénéficié du pool de compétences du réseau CASE (les Consultants Agricoles et Agro-alimentaires du Sud-Est – [www.reseau-case.com](http://www.reseau-case.com)), réseau de 11 consultants professionnels français à même de répondre à l'ensemble des problématiques de culture, préparation, contrôle qualité, référencement et promotion des produits agricoles et agro-alimentaires, de la fourche à la fourchette – y compris avec une expérience confirmée en matière de référencement auprès de la Grande Distribution Européenne.

Elle a mis en œuvre la méthodologie suivante :

- Interrogation des sources de données Internet disponibles (suivi de marché, prospective marchés exotiques et ethniques, données et sites web des opérateurs)
- Recherche bibliographique et interrogation Centres de Recherche universitaires (CIRAD/ Leeds University)
- Interrogation des bases de données Eurostat sur les statistiques du commerce extérieur des pays de l'U.E.
- Interrogation du Codex Alimentarius et identification des normes de qualité applicables (y compris textes réglementaires européens d'application générale)
- Identification des principaux opérateurs à travers un premier round d'enquêtes sur les marchés de détail
- Sélection d'un échantillon d'opérateurs à interroger



- Enquêtes de terrain (échantillon de demi-grossistes et détaillants) et rencontres en face à face avec les principaux acteurs (importateurs/grossistes)
- Interrogation directe d'un certain nombre d'acheteurs nationaux de la Grande Distribution
- Synthèse des données collectées

Les temps de travaux suivants ont été consacrés aux enquêtes directes sur le terrain :

- **Marché français**
  - Identification : 1,5 jours
  - Enquêtes terrain sur les zones de chalandise de Paris : 2x2 jours
  - Interviews opérateurs : 3 jours
- **Marché anglais :**
  - Identification : 2 jours
  - Enquêtes terrain sur les zones de chalandise de Londres : 2x2 jours
  - Interviews opérateurs : 3 jours
- **Marché belge :**
  - Identification : 2 jours
  - Enquêtes terrain sur les zones de chalandise de Bruxelles : 2x2 jours
  - Interviews opérateurs : 1 jour

Les questionnaires d'entretien non directifs utilisés sont joints en annexe.

### 2.3. Echantillon d'opérateurs interrogés

Les opérateurs suivants ont été interrogés, en face à face ou par téléphone :

#### a) En France

<b>Importateurs et grossistes spécialisés :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Racines S.A., Montpellier (face à face)</li> <li>– Tai Yat, Garches les Gonesses (face à face)</li> <li>– Pro-Exo-Com, Paris (face à face)</li> <li>– Tropic Exo, Paris (face à face)</li> </ul>
<b>Marché de gros - Rungis :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Anarex, Rungis (face à face)</li> <li>– ABCD Exotique, Rungis (face à face)</li> <li>– Maxi Sec, Rungis (face à face)</li> </ul>
<b>½ grossistes/ cash &amp; carry :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Deux demi-grossistes asiatiques du quartier Châteaurouge à Paris (face à face)</li> </ul>
<b>Acheteurs supermarchés nationaux :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Carrefour – Responsable national achats épicerie (téléphone)</li> <li>– Auchan (téléphone)</li> </ul>
<b>Points de vente supermarchés nationaux :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Un point de vente Carrefour Montpellier (visite du magasin et entretien chef rayon)</li> </ul>
<b>Points de vente supermarchés spécialisés :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Supermarché chinois Tang – Paris Porte d'Ivry (visite du magasin et entretien chef rayon)</li> <li>– Supermarché chinois Paristore – Paris Porte d'Ivry (visite du magasin et entretien chef rayon)</li> <li>– Supermarché indien G.and.Co – Paris Stalingrad (visite du magasin et entretien chef rayon)</li> </ul>
<b>Détaillants :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plusieurs petites boutiques du quartier Châteaurouge (boutiques africaines/ indo-pakistanaïses/ chinoises)</li> </ul>

#### b) En Angleterre

<b>Importateurs et grossistes spécialisés :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wanis, Londres (face à face)</li> <li>– Oluolu Foods, Londres (face à face)</li> </ul>
<b>Marché de gros - SpitalFields :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plusieurs grossistes de produits frais, Londres (face à face)</li> </ul>
<b>½ grossistes/ cash &amp; carry :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Demi-grossiste (anglais) ADES, Londres (face à face)</li> <li>– Demi-grossiste (nigérian) TOPMOST FOOD, Londres Woolwich (face à face)</li> </ul>
<b>Acheteurs supermarchés nationaux :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Morrison's – acheteur produits frais (téléphone)</li> </ul>
<b>Points de vente supermarchés nationaux :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Un point de vente Morrison's quartier Peckham (visite du magasin et entretien chef rayon)</li> </ul>
<b>Supermarchés spécialisés :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Deux supérettes spécialisées quartier Peckham (visite du magasin et entretien face à face)</li> </ul>
<b>Détaillants :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plusieurs petites boutiques des quartiers Peckham et Woolwich (boutiques africaines/ indo-pakistanaïses)</li> </ul>

*c) En Belgique*

<b>Importateurs et grossistes spécialisés :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tropical Taste, Kraainem (face à face)</li> <li>– Clara Exotic – antenne de Bruxelles de Pro-Exo-Com (face à face)</li> </ul>
<b>Marché de ½ gros – Halles de Anderlecht :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Un grossiste de fruits exotiques (face à face)</li> </ul>
<b>Détaillants :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plusieurs petites boutiques des quartiers Matongé et Clemenceau (boutiques africaines/ indo-pakistanaïses)</li> </ul>


## 2.4. Définition du champ des produits étudiés

*Nota bene : pour plus de rapidité, on désignera régulièrement dans le texte qui suit les produits ethniques dérivés du manioc, objets de la présente étude de marché, sous l'abréviation **PEDM**.*


*Nota bene 2 sur les noms des produits : un certain nombre de produits étudiés sont connus sous plusieurs noms et/ou plusieurs orthographes selon le pays d'origine, sans pour autant constituer des produits différents en soi. Dans ce cas, une et une seule dénomination et orthographe "standard" a été retenue pour caractériser chaque produit.*

Sous cette réserve, les produits suivants ont été étudiés dans le cadre de cette étude :

*a) Racine de manioc fraîche*

Origine	Afrique de l'Ouest – Afrique centrale Origine concurrente prédominante = Costa Rica	
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Racine	
Mode d'obtention et expédition	Racine fraîche nettoyée Expédition par bateau	
Utilisation	Toutes préparations ultérieures	


*b) Feuilles de manioc – Saka-saka*


Origine	Afrique de l'Ouest – Afrique centrale	
Autres synonymes (par pays d'origine)	Ravitoto (Madagascar)	
Aspect physique	Feuilles	
Mode d'obtention et expédition	Feuilles fraîches emballées sous sachet plastique (éventuellement congelées) Expédition par avion	
Utilisation	Préparation à base de feuilles de manioc et de jus de noix de palmier	

*c) Fufu frais*


Origine	Afrique de l'Ouest – Afrique centrale	<i>(non commercialisé en Europe)</i>
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Pâte	
Mode d'obtention et expédition	Le Fufu frais est une pâte humide produite en laissant tremper des racines de manioc pelées entières ou tranchées dans l'eau pendant un maximum de 3 jours. Selon les régions d'origine, la pâte est laissée fermenter plus ou moins longtemps, ce qui en modifie le goût. La pâte est ensuite tamisée filtrée, expurgée de son eau puis pressée. Elle sert ensuite à préparer soit le bâton de manioc, soit la farine de Fufu, par déshydratation au soleil. <b>Ce produit frais n'est pas expédié en Europe</b>	
Utilisation	Bouillie comme à partir de farine de Fufu réhydratée	

*d) Bâton de manioc*


Origine	Afrique de l'Ouest – Afrique centrale	Miondo : bâton fin
Autres synonymes (par pays d'origine)	"Ebobolo" chez les Bétis "Miondo" chez les Doualas "Chicouangue" (Chikwanga, Kwanga) au Congo et au Zaïre	
Aspect physique	Pâte de manioc semi molle enrobée dans des feuilles de bananier	
Mode d'obtention et expédition	Pâte de manioc légèrement fermentée (cf supra) puis pressée enrobée dans des feuilles de bananier, puis cuite rapidement à la vapeur Expédition par avion, DLUO d'environ 1 à 2 semaines	

Utilisation	Substitut naturel du pain, accompagne souvent le bouillon, les sauces et les fritures, notamment le n'dolé, le poisson braisé, les viandes sous toutes les formes... A conserver au froid. Pour le consommer, il faut le débarrasser de son enveloppe de feuilles. On peut également le passer aux micro-ondes ou le faire bouillir avec son enveloppe de feuilles pour le réchauffer	Chikwanga : bâton épais 
-------------	---	---

**e) Agbelima**


Origine	Ghana, Togo, Bénin	
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Pâte fermentée de consistance liquide	
Mode d'obtention et expédition	Fermentation lactique et "aromatique" d'une pâte de manioc Expédition frais en containers plastique, par avion, ou bien sous forme déshydratée	
Utilisation	Bouillie fermentée	

**f) Farine de Fufu**


Origine	Afrique de l'Ouest – Afrique centrale	
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Farine très légère et élastique	
Mode d'obtention et expédition	Séchage du Fufu frais, broyé ensuite finement en farine Expédition en containers bateau (DLUO 6 mois ou plus)	
Utilisation	Bouillie ou pâte reconstituée avec adjonction d'eau, et cuite, donnant un produit crémeux blanc à texture fine. Le plus souvent consommé avec toutes sortes de soupes.	

**g) Variante : Farine de Lafu**



Origine	Nigéria	
Autres synonymes (par pays d'origine)	Lafu/ lafun flour (Nigeria)	
Aspect physique	Farine grossière	
Mode d'obtention et expédition	Farine grossière de manioc produite à base de cossettes (Kokonte), fermentées dans l'eau puis séchées avec leurs fibres puis ensuite seulement tamisées et broyées en farine, ce qui donne un	

	produit plus grossier Même mode d'expédition même DLUO que farine de Fufu	
Utilisation	Même utilisation que farine de Fufu	


**h) Variante : Farine de Kokonte**

Origine	Ghana	
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Farine	
Mode d'obtention et expédition	Farine de fufou plus fermentée - aspect jaunâtre plutôt que blanc Même mode d'expédition même DLUO que farine de Fufu	
Utilisation	Même utilisation que farine de Fufu	


**i) Gari**

Origine	Golfe de Guinée	 
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Semoule finement granulée	
Mode d'obtention et expédition	Fufu frais desséché et rôti au feu, dans de grandes poêles huilées, jusqu'à obtention d'une semoule croustillante. Expédition en containers bateau (DLUO 6 mois ou plus). Attention produit hygroscopique, moisissure possible si sac mal étanché	
Utilisation	Semoule trempée dans de l'eau avec du sucre, de la noix de coco, des arachides, du poisson sec ou du niébé... Ou bien pâte obtenue par adjonction d'eau chaude et mangée avec diverses sauces...	


**j) Gari jaune**

Origine	Nigeria Ghana	
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Semoule finement granulée	
Mode d'obtention et expédition	Comme Gari mais adjonction d'huile de palme lors de la cuisson de la semoule, lui conférant un aspect jaune et un parfum plus marqué. Même mode d'expédition même DLUO que Gari	
Utilisation	Même utilisation que Gari	

**k) Farine fine de manioc**

Origine		
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Farine de manioc non fermentée	
Mode d'obtention et expédition	Farine fine séchée pour en éliminer les toxines. Même mode d'expédition.	
Utilisation		


**l) Tapioca de manioc**

Origine		
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Tapioca granulé	
Mode d'obtention et expédition	Pâte humide d'amidon de manioc traitée au feu pour la faire gélifier et s'agglomérer en gruaux. Les granules obtenus peuvent être irréguliers (origine Afrique) ou meulés pour former des perles rondes (origine Thaïlande). Même mode d'expédition.	
Utilisation	Trempage/ou cuisson dans l'eau, puis adjonction de sucre ou de lait.	

**m) Amidon de manioc**

Origine	Asie (Thaïlande)	
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Amidon brut	
Mode d'obtention et expédition	Produit industriel	
Utilisation	Produit industriel	

## n) Attieke

Origine	Côte d'Ivoire	
Autres synonymes (par pays d'origine)		
Aspect physique	Semoule fine (couscous)	
Mode d'obtention et expédition	Nb: <i>Ce produit ne figure pas au sens strict dans les termes de référence de l'étude. Nous en parlerons néanmoins rapidement dans l'étude du marché français...</i>	
Utilisation	Couscous de manioc agrémenté de diverses sauces.	