

## POSSIBILITÉ DE DÉBOUCHÉS DES MANGUES

Les débouchés que pourraient trouver ces fruits sur les marchés européens sont assez limités, pour ne pas dire restreints. Les mangues, en effet, ne sont appréciées que de quelques connaisseurs. D'autre part, étant donné leur prix de vente, elles sont considérées comme un fruit de luxe. Elles sont pourtant en abondance dans les territoires à climat tropical et sub-tropical, malheureusement, la majorité sont des fruits issus de semis.

De nombreuses variétés sélectionnées existent cependant dans tous les territoires, principalement aux Indes, aux Antilles, en Egypte, où l'on trouve les variétés Bombay, Pairi, Julie, qui n'ont nullement le goût de térébenthine comme les fruits provenant de variétés de semis.

De tous les marchés européens, c'est le marché anglais qui est le mieux adapté pour assurer des débouchés aux exportations. En Hollande et en France, de petites quantités arrivaient déjà avant-guerre. Par contre, des marchés très limités pourraient s'ouvrir en Suisse, en Belgique et dans les autres pays.

Depuis le second conflit mondial, un certain courant d'affaires a eu lieu pour ce fruit entre la Guinée et la Métropole où il fut importé 750 kg en 1951, 600 kg en 1952 et pour le premier semestre 1953, 1.200 kg par avion.

Aux Etats-Unis, les débouchés sont également assez limités, malgré le nombre de consommateurs, par suite de la réglementation phytosanitaire, ce qui aurait permis aux fruits en provenance des Antilles de se créer une place.

Actuellement, un petit tonnage de mangues de Floride est vendu sur les marchés des Etats du Nord, où il est difficile de connaître les quantités commercialisées, mais il semble toutefois que ce trafic se développerait.

Pour atteindre le marché des mangues, il faudrait faire de la propagande et vendre à un prix de détail raisonnable, mais il faudrait surtout résoudre le problème du transport qui est le point capital de la commercialisation.

C'est sur le marché anglais, que l'on peut dire être le seul débouché des mangues, que différents territoires producteurs du Commonwealth Britannique ont exporté et c'est vers ce marché que les essais de transport ont été faits.

Des essais approfondis ont été faits par des spécialistes, tels WARDLAW et LEONARD à la Trinité, SMITH à la Jamaïque, CHEEMA aux Indes: Les températures optima de conservation seraient de 7°2 et 7°8. Les exportations commerciales se sont toujours révélées difficiles par suite des petites quantités expédiées. De ce fait, en Jamaïque, les fruits ont bien souvent voyagé à des températures complètement différentes car elles étaient chargées conjointement avec des expéditions de bananes, donc à des températures trop élevées; ou avec des agrumes, à des températures trop basses.

Comme pour tous les fruits tropicaux, le problème de l'exportation est de connaître le point de coupe au stade de maturité convenant à la fois au transport et à sa maturation ultérieure. Ce stade a été à peu près mis au point dans les différents pays. Il est variable suivant les variétés. Les mangues sont très sensibles à l'action du froid. Elles frisent. La température de 7° est généralement le point critique.

Au cours des différents transports, on a constaté des pourritures diverses et nombreuses. Aussi, des spécialistes qui se sont penchés sur le problème et tout spécialement WARDLAW, estiment que pour transporter des mangues, il est indispensable qu'elles proviennent de plantations très saines. Celles-ci doivent être traitées contre l'anthraxose.

Le marché anglais.- Dès avant-guerre, des expéditions furent faites à destination de ce pays en provenance du Commonwealth. Les Indes, dès 1932, firent des expéditions d'avril à juin, environ une tonne en dix expéditions; les dégâts furent considérables. En 1933, d'autres expéditions eurent lieu et, à l'époque, les fruits se vendaient au prix de gros, de 4 à 9 pences pièce, soit, au taux actuel de la livre, de 20 à 45 Fr. En 1937, il y en eut également, les fruits

voyageant en pontée, mais ils furent considérés de qualité inférieure à ceux de Jamaïque.

Après le second conflit mondial, des expéditions par avion furent faites, mais sans aucun succès économique.

Des essais d'expédition furent faits en Jamaïque par le Service de Commercialisation du Département des Sciences et de l'Agriculture, sous le contrôle de la Station de recherche du froid, en 1935. Les expéditions eurent lieu de mi-mai à mi-juillet. A l'époque, le bénéfice net, compte tenu des avaries, fut de 10 pences à 1 shilling 6 par douzaine de fruits pour les transports effectués à 11°, et de 3 sh. 8 à 4 sh. 11 pour les températures inférieures (soit, au taux actuel de la livre, de 46 à 75 fr la douzaine

et de 185 à 250 fr). Au même moment, les expéditions faites également sur le Canada eurent un succès bien inférieur, sans doute parce que les consommateurs étaient moins habitués à ce fruit. A partir de 1935, des expéditions de 1,5 T par semaine furent faites régulièrement et les prix réalisés sur le marché de Londres furent de 9 à 12 sh. (450 à 600 fr la douzaine pendant les mois d'avril et mai) et de 4 à 7 sh. en été (200 à 350 fr la douzaine).

On estimait que pour toute la saison d'expédition, tous frais déduits, le producteur avait touché en moyenne 2 shilling (100 fr) par douzaine de fruits (sur arbre).

Voici quelles ont été les expéditions de mangues fraîches faites en colis de 15 fruits:

Destination	(en nombre de fruits)				
	1935	1936	1937	1938	1939
Royaume-Uni	9.780	29.310	72.735	55.215	112.110
Canada	3.390	1.695	2.940	360	705
Bermudes	1.965	480	420	555	195
Autres pays	330	60	30	-	330
Total :	15.465	31.545	76.125	56.130	113.340

Pour avoir une comparaison, nous avons estimé le fruit à 200 gr., ce qui donne le tableau suivant :

Destination	(en kilogs) - estimation -				
	1935	1936	1937	1938	1939
Royaume-Uni	1.956	5.862	14.547	11.043	22.422
Canada	678	339	588	72	141
Bermudes	393	96	84	101	39
Autres pays	66	12	6	-	66
Total :	3.093	6.209	15.225	11.126	22.668
Valeur :	488 £	917 £	2.018£	1.101£	2.984£
En valeur kg Fob (au taux actuel de la £ : 1.000 fr)	157,8	147,6	132,5	98	131,6

Depuis la guerre, le trafic a été repris. Nous donnons ci-dessous les expéditions faites au cours de ces dernières années :

	1947	1948	1949
Nombre de fruits	16.188	7.391	30.566
Poids (estimation en kg.)	3.237	1.478	6.113
Valeur en £	132	90	360
En valeur kg Fob, environ	40 fr,80	60 fr,9	58 fr,9

A Londres, en 1950, la mangue se vendait de 10 pences à 2 Sh. 6, pièce, au stade grossiste, ce qui fait, au taux actuel de la livre 45 à 113 Fr pièce.

Au cours de ces toutes dernières années, la Jamaïque n'avait pas une production suffisante de mangues dites "de dessert" pour ses exportations. En 1950, les mangues coûtaient localement de 150 à 200 Fr la douzaine. Il ne faut pas oublier que seulement 30% des fruits étaient exportables. On songea à les expédier par avion, mais les taux de fret rendaient les prix exorbitants.

A la Dominique, il y a toujours eu un important commerce d'exportations de la mangue principalement vers les autres îles des Antilles et les Bermudes.

Les mangues ordinaires sont exportées en caisses d'agrumes de 180 fruits, alors que les mangues à dessert sont expédiées en plateaux de 35 fruits. En 1939, le bénéfice net pour les producteurs était de 2 Sh.2 (109 Fr) pour les fruits ordinaires et, pour les fruits à dessert, 7 pences, soit 32 Fr en 1948, il était respectivement de 533 Fr et 340 Fr.

A Sainte-Lucie, on exportait des mangues vers les Bermudes en 1939 - 14.000 colis, environ 717 T furent exportées. Dès 1930, des expéditions eurent lieu vers Londres.

Avant-guerre, la mangue Julie coûtait environ  $\frac{1}{2}$  pence, soit 2,25 Fr. Les meilleurs bénéfices réalisés par les producteurs furent de 2 pences par fruit, soit 9 Fr, mais le

coût des expéditions en plateaux, à l'époque (emballage, fret, frais de commercialisation) était en moyenne de 4 Sh., soit 200 Fr.

En 1939, on s'aperçut que le type d'emballage utilisé (caisse à tomates) était impropre étant trop grande. On estima qu'il fallait adopter le système du plateau utilisé en Jamaïque.

L'Afrique du Sud également, dès 1926, exporta des mangues sur le marché anglais. Environ 200.000 fruits (soit 400 T) furent exportés sur ce marché

La saison d'exportation pour l'Afrique du Sud est intéressante, car elle a lieu de novembre à février et les mangues sud-africaines ne rentrent pas en compétition avec celles provenant des autres territoires du Commonwealth.

Les études faites par le Docteur MARLOTH concluent qu'il ne faut pas envoyer sur Londres des expéditions trop importantes, mais uniquement des fruits de première qualité et de maturation égale si l'on veut obtenir de bons prix.

D'après les essais qu'il a entrepris, il estime qu'il est essentiel que les mangues sud-africaines soient enveloppées séparément dans du papier placé dans de la fibre de bois.

MANGUES EXPORTÉES AUTREMENT QU'EN FRAIS

D'autres possibilités d'exportation existent pour les mangues, à savoir les mangues conservées, mais ce marché est assez limité. C'est surtout la Jamaïque qui en fait l'exportation.

Voici les exportations en ce qui concerne les mangues conservées dans la saumure pour la préparation des pickles et chutney :

	(en kilogs)			
	1946	1947	1948	1949
Royaume-Uni	238.368	198.993	245.619	303.115
Canada	23.681	27	-	2.032
Etats-Unis	14.184	23.813	32.116	28.005
Autres pays	-	-	118	2.032
Total :	276.233	222.833	277.853	335.184

La Jamaïque a expédié également des mangues au sirop en tonneaux :

	1946	1947	1948	1949
Royaume-Uni	235.834	173.238	257.767	91.895
Canada	8.546	-	-	-
	244.380	173.238	257.767	91.895

On peut dire grosso-modo que les exportations de la Jamaïque, principal fournisseur de de l'Angleterre, satisfont à peu près la totalité des besoins de ce marché.

Avant-guerre, la majorité des importations provenait des Indes. Les mangues étaient préparées à Adjapur dans la province de Bombay. Les fruits utilisés étaient surtout des mango. La fabrication consistait à prendre des fruits entièrement développés mais non mûrs. Ces fruits étaient pelés, coupés en petits morceaux et mis dans du sel, sur la

base de 4,500 kg de sel (environ 9 % du poids des tranches). Les tranches ainsi salées étaient entassées dans un baril dans lequel on ajoutait un peu d'eau. Elles restaient ainsi jusqu'à ce qu'elles soient saturées de sel, soit une huitaine de jours. La saumure était retirée et les tranches mises en baril de 250 kg. Avant-guerre, il était fabriqué 630 T de ce produit. A Bombay, le prix de vente d'un baril a été de 35 à 40 roupies. On dit aussi qu'une concentration de sel de 15% donne de bons résultats.

#### MANGUES CONSERVEES AU SIROP

Aux Indes, l'utilisation de la mangue s'est développée pour l'industrie de la conserve. D'après SAYED, ce sont surtout les variétés Alphonso et Pairi qui sont utilisées pour la fabrication au sirop.

La Jamaïque a également essayé de faire de telles conserves, mais la production n'est pas suffisante pour alimenter une telle industrie.

En 1951, les prix d'exportation des man-

gues en conserve au sirop en boîte n° 2½ étaient de 3 à 3 Sh.6 prix Fob, soit 150 à 175 Fr.

Si le marché anglais est le premier débouché pour les mangues conservées, les Etats-Unis sont au second rang. Effectivement, voici les tonnages importés par le marché anglais au cours des dernières années, mais étant donné les importations en provenance de Jamaïque, il doit s'agir de mangues en saumure et non de mangues au sirop :

Provenance	1948		1949		1950	
	Quantité (kg)	Valeur (£)	Quantité (kg)	Valeur (£)	Quantité (kg)	Valeur (£)
Jamaïque	26.890	1.559	31.961	1.971	27.863	1.868
Indes	22	4	187	31	6.217	1.450
Chine	17.893	3.959	23.763	5.356	16.448	3.056
Mexique	1.914	377	6.259	689	3.598	353
Cuba	4.419	419	4.225	502	4.524	880
Autres pays	646	152	906	187	-	-
Total :	51.784	6.470	67.301	8.736	58.650	7.607

d'après COLONIAL PLANT AND ANIMAL PRODUCTS  
(vol. II, n° 3, 1951)

R.M. CADILLAT  
Décembre 1953