

**Centre International de Coopération pour le Développement Agricole CICDA -
Etude de la filière mangue et des produits issus de l'agriculture paysanne de
l'oasis côtier de Chulucanas, Piura (Pérou), C. Eberhart, C. Paz, mars 2001. (114
Ep)**

Synthèse de l'étude

La production de mangues de variétés sélectionnées se concentre au Pérou dans la région nord, en particulier dans trois vallées de la côte pacifique : San Lorenzo, Chulucanas et Lambayeque. Les variétés les plus répandues, outre la mangue locale, sont les mangues Edward destinées au marché national et les mangues Kent exportées vers les Etats-Unis et l'Europe. La superficie du verger de variétés exportables est d'environ 7.500 ha à l'heure actuelle. L'exportation a démarré au début des années 90. Elle concerne aujourd'hui environ 25.000 tonnes par an.

L'étude des systèmes de production des vallées de San Lorenzo et Chulucanas montre que le nord du Pérou dispose d'avantages comparatifs incontestables pour la production de mangue, en raison de son climat tropical sec et de la pratique de l'irrigation. La qualité du fruit est exceptionnelle et les problèmes fongiques ont peu d'incidences. Par contre, la mouche du fruit représente une forte contrainte, même si l'état mène un vaste programme qui devrait dans l'avenir conduire à son éradication. Des améliorations des techniques de production sont nécessaires, notamment dans la vallée paysanne de Chulucanas. Elles concernent surtout la pratique de la taille des arbres, la fertilisation et l'irrigation. Enfin, l'absence d'utilisation d'intrants chimiques par les paysans de Chulucanas constitue un avantage pour une éventuelle certification biologique de la production.

Les variétés locales et la variété Edward, cultivées principalement dans la vallée de Chulucanas, sont destinées au marché national. Ces mangues sont acheminées vers le marché de gros de Lima, en général par des circuits courts. En effet, les producteurs expédient les produits tout au long de la campagne directement à leurs grossistes qui perçoivent une commission de 10% à la vente. Cette filière rémunère les producteurs de manière satisfaisante, puisque les marges sont similaires à celles des mangues destinées à l'exportation. Cependant, la rentabilité de la mangue pour le marché local est beaucoup plus basse lorsque les producteurs commercialisent à travers des intermédiaires locaux.

La mangue d'exportation est produite principalement à San Lorenzo, et dans une moindre mesure à Chulucanas. Les filières d'exportation sont mises en œuvre par une dizaine d'entreprises qui disposent de stations d'emballage. La collecte est effectuée soit directement auprès des producteurs qui disposent de volumes importants, soit à travers des intermédiaires locaux. La vente sur le marché européen ou américain s'effectue par un importateur qui se rémunère à la commission. Les risques élevés sont principalement assumés par les exportateurs péruviens. Cela explique leurs marges importantes et la pratique de prix aux producteurs les plus limités possibles. Cette situation est également la conséquence d'une faible capacité de négociation des producteurs face aux acteurs de la filière. Contrairement à San Lorenzo, dans la vallée de Chulucanas, les caractéristiques actuelles des systèmes de production paysans et les conditions d'accès au marché ne permettent pas une rémunération satisfaisante des producteurs de mangues d'exportation. En effet, à Chulucanas les marges des producteurs pour l'exportation ne représentent que 60% de celles de la mangue destinée au marché national.

L'organisation des producteurs de mangues de Chulucanas a tenté une première action en faveur d'une meilleure insertion des agriculteurs dans les marchés nationaux et internationaux. Celle-ci a été un échec. Pourtant, le potentiel d'amélioration de la production et de la commercialisation existe. Dans la perspective d'un éventuel projet d'appui à cette association de producteurs, l'étude recommande d'envisager une action centrée principalement sur l'appui à l'exportation des mangues issus de cette agriculture paysanne. Il s'agirait d'accompagner l'amélioration de la qualité des produits par une intervention sur les systèmes de production, et de générer une nouvelle concurrence sur le marché de la collecte de la mangue d'exportation, par la mise en œuvre d'une commercialisation directe par l'association de producteurs.

Commentaires sur le rapport remis au F3E

Frédéric Apollin, directeur des programmes CICDA

L'étude répond aux termes de référence fixés par le document initial aux personnes en charge de sa réalisation.

Elle confirme notamment l'intérêt d'un travail d'appui aux producteurs de Chulucanas sur l'amélioration de la production de la mangue et une meilleure insertion dans les filières de commercialisation péruviennes et d'exportation, pour éviter une exclusion ou une marginalisation future, dans un contexte marqué par une concurrence accrue de grands entrepreneurs ou d'agricultures d'implantation plus récentes et à capital d'investissement plus élevé (San Lorenzo).

Elle met notamment en évidence des phénomènes et dynamiques qui modifient la perception par CICDA de l'orientation d'un travail futur de coopération dans cette zone :

1. Le potentiel sur la mangue d'exportation existe bel et bien, et a été confirmé par les importateurs - ne serait ce que français - du marché de Rungis. Le développement de ce marché d'exportation met en péril à moyen terme l'agriculture paysanne de Chulucanas si celle-ci se maintient uniquement sur de la mangue pour le marché national, notamment par mise sur le marché d'une quantité toujours plus importante de mangue de rejet pour l'exportation, d'où des baisses de prix attendus à court terme.

2. Même si aujourd'hui, les calculs économiques démontrent que, dans les conditions actuelles de Chulucanas, produire pour l'exportation n'est pas plus rentable que pour le marché national en raison d'une organisation de la filière défavorable (vente aux intermédiaires avec une faible capacité de négociation) et d'écarts de triage importants, parallèlement, l'étude souligne :

- la bonne organisation de la filière principale de commercialisation sur le marché national, et donc le peu de marge pour son amélioration ;
- le potentiel existant pour la mangue d'exportation, et pour l'amélioration technique de la production de Chulucanas, de par un savoir-faire paysan existant et des pratiques de conduites à améliorer somme toute simples et uniquement demandeuses de main d'oeuvre familiale.

3. Une action innovante d'appui à l'agriculture côtière paysanne devrait donc s'intéresser prioritairement à la mangue d'exportation, même si l'étude souligne deux niches de marché au niveau national pour les agriculteurs de Chulucanas :

- les supermarchés de la ville de Lima
- l'approvisionnement des entreprises de fabrication de pulpe et jus de mangues.

4. Enfin, l'étude souligne la faiblesse actuelle de l'organisation des petits producteurs de mangue de Chulucanas, et ses récents échecs. D'où le défi à relever de consolider des capacités de gestion et de participation au sein de cette association, sur la base d'une analyse avec les producteurs des raisons et causes des échecs passés.

On peut simplement regretter que la taille effective du marché potentiel pour de la mangue d'exportation n'ait pas pu être dimensionnée.

De par les résultats obtenus, l'étude confirme donc à CICDA l'intérêt d'engager maintenant une phase d'identification et formulation d'une action de coopération dans la région de Chulucanas avec l'association des producteurs de mangue.