**CAS MANGO**

Désireux de promouvoir les produits casamançais, les deux frères Balla Gaye et Sa Thiès et leur ami français David Martin ont créé la société anonyme en 1993, Mango, établie au Sénégal et plus particulièrement en Casamance.

Elle dispose d’une usine de transformation et commercialise ses produits dans 2 secteurs au Sénégal : Ziguinchor et Dakar et dans certains pays européens comme la France et l’Espagne.

Souhaitant développer ses produits la société Mango fait appel à notre expertise pour traiter les dossiers suivants :

* DOSSIER 1 : ANALYSE DE MARCHE
* DOSSIER 2 : ETUDE DE PRIX
* DOSSIER 3 : TECHNIQUES DE COMMUNICATION

**DOSSIER 1 : ANALYSE DE MARCHE**

**Question 1 : Analysez le marché sénégalais des boissons non alcoolisées (offre, demande, SWOT) (Annexe 1, 2, 3).**

**Question 2 : Le produit MANGOUT distribué par Mango, s’adresse à une clientèle particulière spécifique par sa nature (boissons aux fruits). Les 6-18 ans semblent être une cible privilégiée :**

* Justifiez ce choix de ce segment par MANGO ;
* Comment la société MANGO peut-elle atteindre ce segment ?

|  |
| --- |
| **ANNEXE 1 : Le marché des boissons non alcoolisées** |

Le marché sénégalais des boissons non alcoolisées est constitué des eaux minérales naturelles et des eaux de source, des jus de fruits, sirops et concentrés, et des boissons gazeuses non alcoolisées.

Les secteurs des eaux plates et des jus de fruits sont très dynamiques et prometteurs surtout pour les importateurs. Les boissons gazeuses, quant à elles, valorisent les productions locales.

1. **LES EAUX MINERALES**

Le marché des eaux minérales au Sénégal est l’un des plus dynamiques du secteur agro-alimentaire du pays. L’eau minérale Kirène détient 70% du marché, soit 65 millions de litres par an. Fontaine et Safi, deux marques locales et les importateurs français, Pierval et Cristaline se partagent les 30 % restants.

Longtemps dominé par les importations, le marché des eaux minérales s’est peu à peu développé au Sénégal, avec l’apparition de nouvelles entreprises. Jusqu’en octobre 2001, l’offre locale était représentée par la Société Anonyme des Eaux Minérales du Sénégal (SAEMS) dont l’activité a été reprise par la Société d’Embouteillage et de Conditionnement (SEMCO) qui produit et commercialise une eau minérale naturelle sous la marque Fontaine.

L’industrie des boissons du Sénégal connaît une croissance régulière à deux chiffres : le marché de l’eau plate croît de 15 % par an, tandis que le marché des jus et du lait UHT connaissent une croissance respective de 30 % et 25 % par an.

À travers sa marque phare Kirène, le groupe Siagro, basé à Dakar, détient plus de 70 % du marché sénégalais de l’eau minérale, soit 65 millions de litres par an. Il se diversifie désormais dans les jus de fruits et le lait. À côté des eaux embouteillées importées, notamment Evian, qui reste la marque de référence, trois eaux minérales produites au Sénégal se partagent le marché intérieur, Kirène, Safi et Fontaine.

Cependant, le secteur sénégalais de l’eau en bouteille évolue très vite. La bouteille d’eau minérale Montrolland qui fut jusqu’au début des années 2000 la seule eau minérale exploitée et commercialisée par une société nationale sénégalaise, dans la région de Thies, a aujourd’hui quasiment disparue.

Plus récemment, la bouteille d’eau Valentine, relativement connue, est devenue introuvable dans les grandes surfaces comme chez les petits détaillants sénégalais.

**Les marques sénégalaises d’eaux minérales**

* [**Fontaine**](https://www.facebook.com/pages/SEMCO-Eau-Min%C3%A9rale-Naturelle-Fontaine/140973459300774)  
  L’eau minérale naturelle Fontaine est issue de la source de Thiaye, un village situé à 20 km de Bayakh dans la région de Thies au Sénégal. Produite par Semco.
* [**Kirène**](http://kirene.sn/kirene/)  
  Kirène est le leader de l’eau minérale sénégalaise. Embouteillée et commercialisée par la Société Sénégalaise Industrielle Agroalimentaire (SIAGRO), l’eau du village de Kirène est la plus célèbre des eaux minérales du Sénégal.
* [**Mana**](https://www.facebook.com/pages/Mana-Eau-min%C3%A9rale-naturelle/219625538217264)  
  L’eau minérale Mana est la seule eau produite au Sénégal selon les normes Européennes à mériter le nom d’Eau Minérale naturelle selon les normes Européennes bénéficiant de la qualification d’Eau Minérale.
* **La casamancaise, O’royal, plaisir, Zara entre autres**

1. **LES JUS DE FRUITS ET SIROPS**

Le secteur des jus de fruits et produits associés s’est considérablement développé ces dernières années avec l’arrivée de petites structures locales (GIE) qui se sont spécialisées dans la transformation des fruits locaux.

Cependant les boissons au fruit produites artisanalement se trouvent en concurrence avec les boissons fabriquées sous licence par des industries nationales, comme Kirène, les jus industriels importés ou fabriqués localement à partir de concentrés importés et parfois de fruits locaux.

Pour développer leur marché, les entreprises artisanales doivent améliorer leurs procédés de transformation et la qualité des produits en adoptant des bonnes pratiques d’hygiène, de production et de distribution, afin que les consommateurs soient rassurés.

Les sachets soudés, transportés dans des glacières et pousse-pousse et vendus frais, avec des pailles, ont fait une percée importante sur les marchés urbains, grâce à l’amélioration de la qualité et de la durée de conservation par la pasteurisation et la conservation au froid. Ils doivent maintenant trouver leur place dans le réseau de vente des boutiques de quartier.

Fondé en 2001, le Groupe Kirène est rapidement devenu une référence dans le secteur de l’industrie agroalimentaire en Afrique de l’Ouest. En 2005, le Groupe Kirène est devenu le leader des ventes d’eau minérale sur un marché jusque-là dominé par les importations. La même année le Groupe diversifie ses activités en créant deux marques de jus de fruits, Présséa et Jip.

En lançant Minute Maid en Janvier 2014, en partenariat avec le leader mondial Coca-Cola, le Groupe Kirène diversifie encore son offre de boisson aux fruits. Produits à l’usine de Diass, les jus Minute Maid contiennent du vrai jus de fruit.

**Production des jus de fruit sénégalais**

L’industrie agroalimentaire sénégalaise est la deuxième en Afrique après celle de la Côte d’Ivoire. Depuis les années 2000 on a vu naître de nombreuse petites et moyennes entreprises de transformation et commercialisation des produits issus du terroir. Ces sociétés créent des emplois et contribuent au tissu économique local.

Mais le Sénégal n’est pas un grand producteur de fruits en raison d’une pluviométrie faible sur une bonne partie du pays, mais on trouve en production locale des mangues, des papayes, des oranges, des melons, des goyaves, des bananes et des ananas.

L’artisanat agroalimentaire est très présent sur l’ensemble des filières agricoles sénégalaises. Le développement des artisans et petites entreprises, qui visent surtout le marché intérieur permet de répondre pour partie à l’explosion de la demande urbaine sur la base de produits locaux comme les produits laitiers, les jus de fruits, les légumes, les céréales…

On peut citer l’entreprise Free Work Service avec sa marque Kumba qui transforme et vend 4 000 sachets de 25 cl de jus par jour à Dakar et l’entreprise Maria Distribution qui a établi un contrat avec des groupements de la région de Tambacounda pour ses approvisionnements en matières premières. Avec d’autres petites entreprises, comme les GIE Afbar, Takku Liggeey, Safna, Shivet Fruit, elles ont créé une association professionnelle nationale, Transfruleg.

**Consommation de jus de fruit au Sénégal**

Les données sur la consommation sénégalaise des fruits transformés sont pratiquement inexistantes, on doit se contenter d’estimations. On constate néanmoins que la vente de boissons obtenues par des procédés artisanaux se développe. Elle permet de valoriser des produits tels que les fleurs de bissap, le gingembre, le tamarin et le pain de singe.

Au Sénégal, la plus connue des boissons locales est le jus de bissap. Les fleurs, préparées en infusion, font une excellente boisson et les feuilles sont utilisées comme condiment dans les sauces. Le jus de tamarin, le dakkar, et le jus de gingembre également très populaires, mais le goût piquant de ce dernier ne plaira pas à tout le monde. On trouvera également des boissons plus originales comme le jus de goyave, le jus de mangue ou le jus de ditakh.

**Les marques sénégalaises de jus de fruits**

* [**Esteval**](http://esteval.net/)  
  Esteval est une PME familiale dans le domaine de la transformation et la commercialisation de produits alimentaires sénégalais et africains, créée en avril 2008. Esteval est spécialisée dans la transformation de fruits locaux en jus, nectars et sirops pasteurisés, en bouteilles.
* [**Ibs**](https://www.facebook.com/IBS2533cl/info/?tab=page_info)  
  Créée en 2012, la Société IBS, Industrie des Boissons du Sénégal, est spécialisée dans la production et commercialisation de boissons gazeuses et jus de fruits Uno en canettes.
* [**Présséa**](http://www.pressea.sn/)  
  Les jus Présséa vous apportent le meilleur des fruits avec la promesse de qualité du Groupe Kirène. Pressea Classic : Orange, Ananas, Mangue, Goyave, Pomme, Cocktail, Bissap. Pressea Mix : Coco-Ananas/Mangue-Orange-Ananas/Pêche-Abricot-Orange.
* [**Top**](http://www.soboa.sn/index.php/produits/boissons-gazeuses-coca)  
  Top mangue, Top tropical, Top orange et Top ananas forment la gamme des jus de fruits Top de la Soboa, créée en 1928 à Dakar et propriété du groupe Castel.
* [**Zena**](http://www.zenaexoticfruits.com/)  
  Zena Exotic Fruits, une entreprise sénégalaise évoluant dans le secteur agroalimentaire, propose une gamme de boissons & nectars de fruits : Boisson au Bissap (Hibiscus), Boisson au Bouye (Baobab), Nectar de Mangue, Boisson au Gingembre, Boisson au Ditakh, Boisson au Madd, Boisson au Tamarin, Boisson à la Pomme de Cajo, Nectar de Corossol.

1. **LES BOISSOS GAZEUSES**

Le marché des boissons gazeuses est également dynamique au Sénégal. La production locale répond à toute la demande, estimée à 800 000 hl pour l’année 2010 et en constante progression.

**Une offre renouvelée**

La SOBOA, implantée à Dakar depuis 1929, est une filiale du Groupe Castel France, et produit, sous licences, des boissons gazeuses de marque Coca Cola, Schweppes, Fanta et Sprite. Elle produit et commercialise également une boisson gazeuse sucrée sous sa propre marque « Gazelle ».

La SOBOA produit environ 12 millions de bouteilles par an et écoule annuellement près de 7 millions de bouteilles de Coca Cola et 700 000 de Sprite. Jusqu’alors dominé par les bouteilles en verre, le conditionnement des boissons gazeuses en polyéthylène téréphtalate (PET) prend de plus en plus d’ampleur. D’après les estimations, ce marché des bouteilles en PET représenterait 3,5 millions de casiers soit 42 millions de bouteilles. La SOBOA a donc décidé d’investir environ 1 milliard de FCFA (1,524 million d’euros) pour se doter d’une chaîne de production de produits en emballage perdu avec une capacité d’environ 6 000 bouteilles par heure.

Au côté de la SOBOA, le groupe Kirène a officialisé, le 16 juillet 2020, le lancement de la gamme de boissons gazeuses, fruit de son partenariat avec le géant américain PepsiCo. Cet accord de franchises va se matérialiser par le retour sur le marché de la production locale de Pepsi, Seven Up, Mirinda, les produits phares de la marque bleue de soda.

Le groupe Kirène a officialisé, ce jeudi, 16 juillet 2020, le lancement de la gamme de boissons gazeuses, fruit de son partenariat avec le géant américain PepsiCo. Cet accord de franchises va se matérialiser par le retour sur le marché de la production locale de Pepsi, Seven Up, Mirinda, les produits phares de la marque bleue de soda.

1. **La distribution**

Les circuits de distribution sont assez variés, allant de l’hypermarché Exclusive, les supermarchés, aux boutiques de stations services en passant par les supérettes de quartier.

Ces boissons sont également présentes dans les sites touristiques (hôtels et restaurants) mais également les bars et discothèques, lesquels s’approvisionnent directement auprès des industriels locaux ou des grossistes/importateurs localisés à Dakar.

La distribution se fait généralement par le biais de grossistes.

|  |
| --- |
| **ANNEXE 2 : l’agro alimentaire au Sénégal** |

Les besoins sont considérables dans ce pays de 13 millions d’habitants, où le secteur de l'agroalimentaire constitue potentiellement l'une des clefs au développement économique du pays, au coté du secteur industriel. Les ménages consacrent 70 % de leur budget à l’alimentation.

Evian pourrait se lancer dans le conditionnement d’eau minérale au Sénégal avec Leader Price, partenaire incontournable dans l’industrie et le négoce local. A l’instar de cette marque réputée, le groupe Youssef Saleh devait se décider à investir dans ce domaine, par la mise en activité prochaine de la Société sénégalaise de jus de fruit, SENJUS, qui conditionnera des produits en Berlingots pour le marché de l’UEMOA.

L’eau minérale et les jus de fruit constituent ainsi deux secteurs porteurs. A l’heure actuelle, une société sénégalaise occupe la moitié du marché, le reste se répartisse entre une multitude d’importateurs représentants une quinzaine de marques, essentiellement françaises. En revanche, la production de jus de fruit compte plusieurs acteurs, tels que la CASA jus qui utilise le potentiel fruitier de la Casamance.

Alors que le Sénégal compte 13 millions d’habitants, seules deux fermes (600 à 700 vaches au total) proposent du lait, au total quelques 2000 litres par jour ; c’est pourquoi le gouvernement vient de mettre en place un programme de développement laitier dans le pays. De même, une seule société, Safina, transforme en charcuterie de la viande qu’elle importe désossée (environ 400 tonnes par an). La consommation actuelle de lait et de viande est estimée respectivement à 25 litres et à 10 kg par habitant.

L’agro alimentaire est un secteur essentiel dans l’économie sénégalaise, puisqu’il occupe le deuxième rang après la chimie, avec un CA de l’ordre de 8 milliards de francs CFA représentant ainsi 8% à 10% du PIB brut en 2010. La fabrication d’huile arrive largement en tête, avec des ventes de 800 millions, devant la minoterie, avec 500 millions, et le secteur du sucre, avec 470 millions.

« Un phénomène phare dans le secteur de l’agro alimentaire est l’explosion du micro conditionnement », remarque Frédérique Monjanel. Mais, surtout, le pouvoir d’achat restant faible, il est plus aisé d’acquérir des produits de 1ère nécessité de cette manière. De façon générale, les africains sont très sensibles à la communication » souligne Laurent Yizzanova. Pour le directeur Afrique de l’Ouest et du centre chez Prepac.

|  |
| --- |
| **ANNEXE 3 : Production de jus de fruit** |

Le sénegal à l’heure des nouvelles techniques de valorisation et de conservation des jus de fruit.

Différentes techniques de valorisation et conservation des fruits et légumes : confitures de fruits, boissons à base de fruits, sirops de fruits, fruits séchés, conserves de légumes et conserves de concentrés de tomate et de piment

|  |  |
| --- | --- |
| **TRANSFERT DE TECHNOLOGIE SUR LES FRUITS ET LEGUMES**  **Le concentré de fruits (fleur d'hibiscus et tamarin)** |  |

Bien apprécié par sa couleur et son goût, le jus de fleur d'hibiscus ou " [**bissap**](http://www.ita.sn/bissap.htm) " est très consommé au Sénégal. Pour cette raison, le concentré a été développé; la commodité de préparation du jus à partir de ce produit rend ce dernier plus populaire. Mis au point il y a 6-7 ans, le concentré de bissap est un produit à haute valeur commerciale. De plus il est très économique car avec 1 litre de concentré, on peut préparer 90 à 100 litres de boisson. Quatre grandes unités industrielles modernes utilisent largement ce résultat de la recherche. Il s'agit de la SOCA, de la Société Industrielle Agro Alimentaire Kirène et de la Ferme Wayembam qui fabriquent la boisson à partir du concentré préparé par l'ITA. Le second concerne le transfert de la technologie de production du concentré à la SNTI qui dispose d'un matériel performant et de grande capacité jusqu'ici utilisé pour la production de concentré de tomate (capacité industrielle de 10 000 tonnes/an).

**Les boissons, les sirops et les confitures**

Les petites unités artisanales en milieu rural et urbaines sont les principales bénéficiaires. Ce sont des femmes réunies en Groupement de Promotion Féminine Rurale (GPFR) et en Groupements d’Intérêt Economique qui ont été encadrées par l'ITA. Pour 10 GPFR, l'ITA avec l'appui du FCCAA  et du PAOA qui ont fourni le matériel de production aux femmes, et ont assuré la formation et le suivi pour une bonne application des connaissances pratiques données. Les équipements de production sont assez simples, peu chers et familiers aux femmes. Ces groupements ont souvent bénéficié de l'appui financier d'ONG ou d'organisations internationales.

**Les fruits séchés**

L'installation d'un séchoir solaire et l'application des procédés de fabrication de fruits séchés (mangue, papaye, banane, coco) et de légumes (tomate, haricot vert, gombo, oignon) ont été réalisées dans le cadre d'un projet financé par l'ONUDI au niveau d'un groupement féminin rural de NDAME LO (région de Thiès) composé de 105 membres. Les objectifs visés sont entre autres la réduction des pertes post récoltes et l'augmentation du niveau de revenu des femmes. Cette unité a rencontré un très grand succès auprès des GPFR, des ONG qui souhaiteraient reproduire ce modèle dans d'autres groupements de femmes, de la Banque Mondiale et de l'ACCT. Ce dernier a d'ailleurs apporté son appui financier aux femmes destiné à améliorer la qualité et la commercialisation de leurs produits.

**La pâte de mangue séchée**

Financée par la FAO, la fabrication de pâte de mangue séchée après des tests concluants avec un séchoir mixte (énergie solaire le jour et électricité la nuit) a été reproduite à l'aide d'un séchoir électrique monté sur un camion fourni par un promoteur privé pour constituer une unité mobile capable de transformer les fruits sur les lieux de production.

**Le déverdissage des fruits**

Pour valoriser sa production fruitière notamment les agrumes (clémentines, mandarines) vendues sur le marché local et le melon (variété Galia) exporté vers l'Europe, l'une des plus grandes exploitations maraîchères du Sénégal SAFINA AGROCAP a appliqué le déverdissage qui améliore nettement la couleur des fruits traités et augmente ainsi leur prix.