

## Myrtille du Chili

### Face à la concurrence, la qualité

**La production chilienne de myrtille a explosé ces dernières années et continue de s'étendre grâce à de nouvelles plantations au sud du pays. Cependant, l'origine fait face à un nouvel acteur sur ce marché concurrentiel : le Pérou. Même si ses débouchés traditionnels poursuivent leur développement, la filière chilienne devra en trouver de nouveaux pour écouler les volumes de myrtille disponibles. Pour cela, elle a fait le choix de se tourner vers les marchés d'Asie et la diversification biologique et qualitative.**



© Chilean Blueberry Committee

## La progression continue

Le bilan de la saison 2017-18, qui s'est achevée courant mars, confirme la tendance de ces dernières années : le Chili continue de produire beaucoup de myrtilles. Ses envois en frais ont marqué une progression de 6 %, atteignant 115 000 tonnes, tout comme ceux en surgelé qui s'élèvent à 40 000 tonnes, soit une augmentation de 14 %.

La saison précédente avait été houleuse, avec la perturbation de la production par des épisodes de gel et des ventes de surgelés très limitées et à bas prix vers leur marché principal, les États-Unis, qui en avaient déjà beaucoup en stock. Cette saison fut plus souriante, avec des prix plus bas mais bien plus stables, grâce à un meilleur étalement des envois et à une meilleure prévision de leur calendrier. Cette stabilisation des prix a également été aidée par la présence, tout au long de l'année, des produits péruviens sur les étals, concourant à soutenir la consommation de myrtille et à en faire un produit du quotidien.

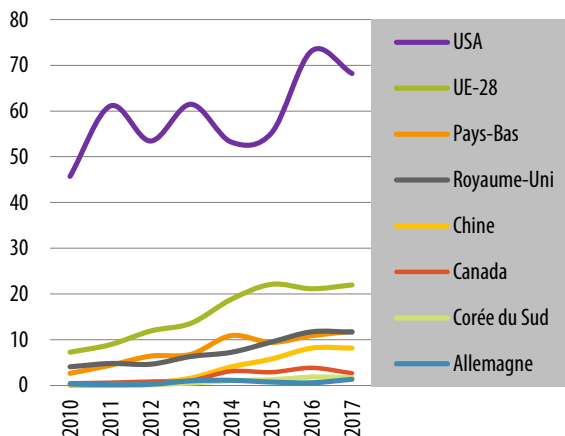


## Des marchés de prédilection très concurrencés

Cette année encore, les deux marchés de prédilection des myrtilles chiliennes ont été les États-Unis et l'Europe, mais avec une nette perte de souffle.

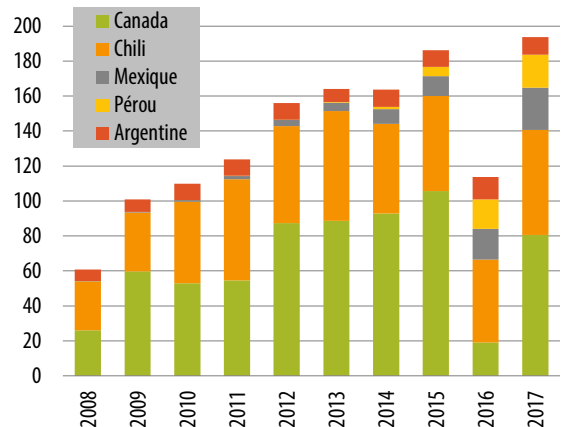
Les États-Unis se placent toujours en acheteur principal, et de loin : ils absorbent 64 % des exportations chiliennes en frais, soit 70 220 tonnes lors de la dernière campagne (+ 40 % par rapport à 2013-14). Sur ce marché en expansion faible mais régulière, le Chili reste un acteur clé mais ne profite plus de son développement : l'augmentation des importations américaines de myrtille se fait aujourd'hui au profit du Pérou et du Mexique. En effet, en ce qui concerne le frais, le Mexique bénéficie de sa proximité et a l'avantage de produire toute l'année. Par ailleurs, les Américains sont particulièrement preneurs de myrtilles congelées. Ainsi, en 2016, des stocks trop importants aux États-Unis de myrtilles congelées ont provoqué une réelle paralysie des ventes. Celles-ci ont depuis repris à la hausse, mais restent donc difficilement prévisibles.

**Myrtille - Chili - Exportations**  
(en 000 tonnes / source : Comtrade)



Photos © Chilean Blueberry Committee

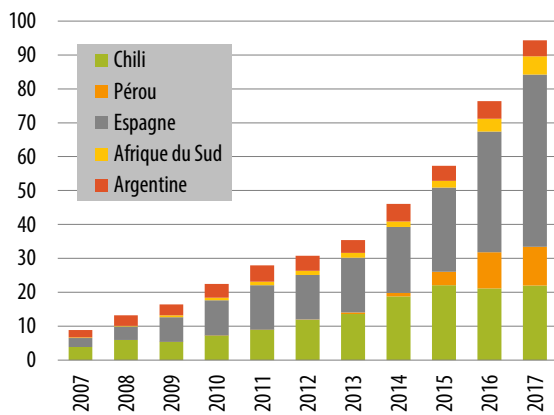
**Myrtille - Etats-Unis - Importations**  
en provenance des principaux pays fournisseurs  
(en 000 tonnes / source : Comtrade)





L'Europe a capté 20 % des volumes chiliens (25 896 t) lors de la dernière campagne (+ 50 % par rapport à 2013-14). Si les importations globales européennes continuent d'augmenter fortement (+ 24 % cette année), celles provenant du Chili stagnent depuis trois ans et représentent 27 % des volumes. Les nouvelles parts de marché se dégagent au profit du Pérou (depuis trois ans) et des origines méditerranéennes qui bénéficient de leur proximité. Ainsi, grâce à cet avantage et à des fruits de qualité, l'Espagne, déjà fournisseur principal, continue sa franche prise de vitesse. Le Maroc, toujours en phase de croissance soutenue (+ 40 % par an ces 5 dernières années), propose ses fruits à des prix compétitifs (7 000 USD la tonne, contre 9 000 USD pour le Chili). Cette progression ne s'essouffle pas grâce à l'impulsion du plan Maroc Vert, qui développe la compétitivité et les investissements du secteur agricole : les surfaces en myrtille s'étendront sur 3 000 hectares d'ici 2020, pour atteindre plus de 30 000 tonnes de production.

**Myrtille - UE-28 - Importations  
en provenance des principaux pays fournisseurs**  
(en 000 tonnes / source : Eurostat)



## Le Pérou, ce voisin très présent

Le Chili reste un acteur fort du secteur de la myrtille dans l'hémisphère Sud : il représente 62 % des exportations d'Amérique du Sud, contre 27 % pour le Pérou, 10 % pour l'Argentine et 1 % pour l'Uruguay. L'arrivée du Pérou en seconde position de ce classement ne date que de trois ans et s'est faite selon une croissance exponentielle de 77 % à l'exportation en un an. Pour ce faire, les surfaces en myrtille ont bondi de 400 hectares en 2012 à plus de 3 200 en 2016. La production a l'avantage de s'étaler sur toute l'année, avec un pic en octobre-novembre, grâce à des variétés et des technologies adaptées.

Ainsi, le marché se remplit et les calendriers de production commencent à se densifier. Ceux du Chili et du Pérou se superposent, mais restent encore relativement complémentaires, le gros de la production chilienne arrivant vers la fin du pic péruvien. En octobre et novembre, les pics de production de l'Argentine et du Pérou ont lieu en même temps, ce qui engendre des baisses de prix juste au début de la saison chilienne.

Par conséquent, dans ce contexte de concurrence accrue sur ses deux débouchés primordiaux, l'industrie chilienne travaille dans plusieurs directions pour se démarquer.

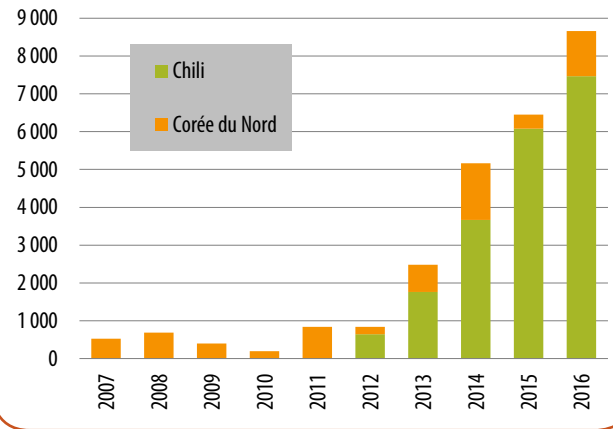


## Cap sur la Chine

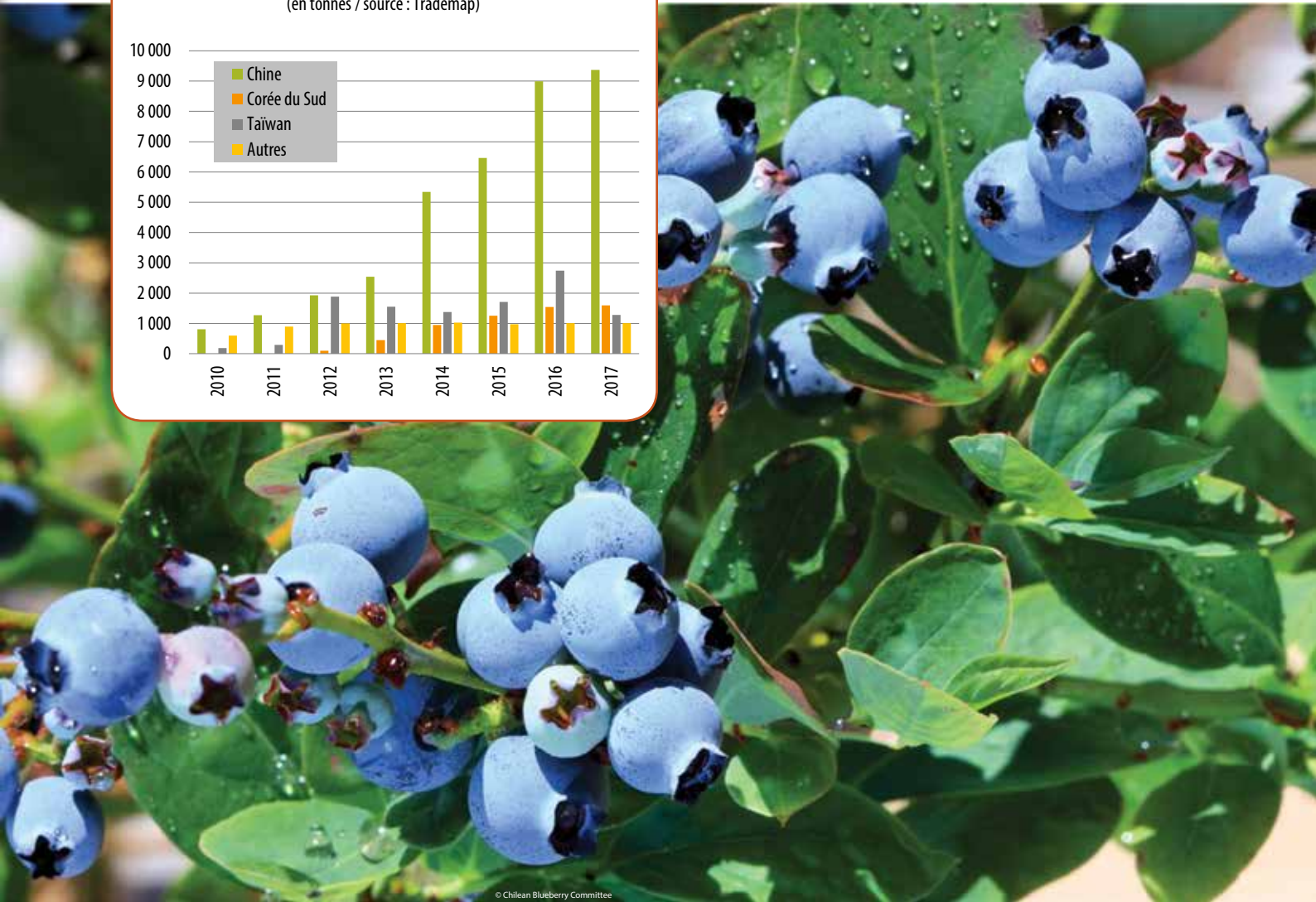
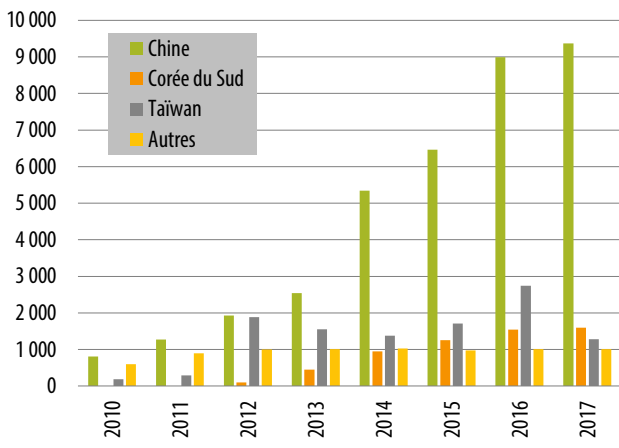
De nouveaux marchés se sont ouverts, depuis quelques années seulement, en Asie : Chine, Corée du Sud, Taïwan notamment captent 13 138 tonnes de myrtilles chiliennes, une augmentation de 120 % par rapport à 2013-14. Cette progression est à mettre à l'actif principalement de la Chine, dont les importations de myrtille ont suivi une croissance exponentielle ces dernières années. Par chance, le Chili a su s'y positionner rapidement. Pour y exporter ses 10 000 t annuelles, il a créé une ligne maritime directe rapide qui a réduit le temps de transport de 30 à 15 jours.

Cependant, il existe une fenêtre de marché entre la fin de la saison de production locale en août et le début de la saison chilienne en décembre. On peut imaginer que le Pérou ne saurait tarder à convoiter ce marché de choix.

**Myrtille - Chine - Importations**  
en provenance des principaux pays fournisseurs  
(en tonnes / source : Comtrade)



**Myrtille - Chili - Exportations vers l'Asie**  
(en tonnes / source : Trademap)



© Chilean Blueberry Committee



## ASOEX et CBBC, un plus pour la filière chilienne

L'ASOEX (association des exportateurs chiliens) a pour but de faciliter l'exportation de fruits frais du Chili et rassemble 96 % des volumes exportés, issus de plus de 6 000 producteurs. Les missions de l'association sont multiples : négociation d'accords de libre-échange pour de nouveaux produits vers de nouveaux marchés, veille sur les modifications des normes phytosanitaires et, surtout, grandes actions de promotion. Par exemple, l'ASOEX a financé, en partenariat avec le gouvernement américain, les sites d'inspection phytosanitaire des fruits par l'APHIS pour valider leur exportation vers les États-Unis, premier partenaire commercial. L'ASOEX est séparée en plusieurs pôles chargés d'un fruit particulier, comme le Chilean Blueberry Committee qui se charge de la promotion de la myrtille.

En tant que deuxième plus grande contribution au PIB national, le secteur de l'export fruitier bénéficie de la bienveillance du gouvernement chilien, avec qui l'ASOEX est en proche coopération. Dans ce pays où plus de 90 % des fruits sont exportés, les décisions de production sont prises en fonction du marché et de ses demandes, en jouant sur les avantages compétitifs des produits.



## Montée en gamme biologique et qualitative

Pour se démarquer, la piste de la myrtille biologique est intéressante pour la filière chilienne. La demande est déjà bien présente et en croissance aux États-Unis, où les Chiliens expédient 85 % de leur production biologique en frais. Cependant, les envois sont limités par les autorisations phytosanitaires qui ne sont accordées qu'à certaines régions chiliennes. En effet, pour éviter l'introduction de l'EGVM (*Lobesia botrana* ou Eudémis), l'APHIS demande la fumigation des fruits provenant des régions VI, VII et VIII qui sont les plus grandes productrices. Ces fruits ne sont donc plus considérés comme biologiques et doivent être orientés vers d'autres marchés, comme en Europe où la demande aurait besoin d'être suscitée par des campagnes promotionnelles. Les autres régions de production du Chili sont autorisées à exporter, à condition de subir des inspections d'autorisation renforcées avant envoi.

En termes de surfaces, selon les chiffres officiels de cette année, le bio représente 20 % des 15 785 hectares de plantation, soit 3 230 hectares. Grâce au réchauffement climatique, le verger a pu se développer au sud du pays qui, tout en conser-

vant une relative fraîcheur et un climat sec, permet techniquement la culture biologique. Dans cette veine, le CORFO a initié et financé un projet visant à développer de nouvelles variétés adaptées au changement climatique.

D'une manière générale, une attention plus particulière sur la qualité permettra aux exportateurs chiliens de mieux valoriser leurs myrtilles, mais aussi de faire moins de surgelé, dont les stocks sont importants aux États-Unis, et plus de frais qui se vend plus cher. En effet, à l'heure actuelle une certaine partie de la production est transformée en surgelé, non pas pour des questions de variété, mais à cause de défauts de qualité, notamment lorsque la récolte ne se fait pas au moment optimal. Ainsi, le Chili met le cap sur le frais de qualité. Les efforts se focalisent sur le soin apporté lors de la récolte, ainsi que sur le conditionnement. La qualité du produit semble aujourd'hui primordiale pour qui aspire à survivre et à se démarquer sur ce marché très compétitif ■

Manon Pulliat, CIRAD  
info@fruitrop.com