

**Transformation de la tomate**

Le marché mondial de la tomate est dynamique et en constante évolution.

En 2021, la production mondiale de tomates a atteint 187 millions de tonnes, avec la Chine comme premier producteur mondial selon les données de FAOSTAT.

Selon la FAO, en 2020, la production mondiale de tomates transformées était d'environ 42 millions de tonnes. En 2021, selon International Trade Centre (ITC), la valeur des exportations de de la tomate transformée s’estimait à 12 milliards de dollars US.

Selon un rapport de *World Processing Tomato Council – WPTC*, les cinq premiers pays dont la Chine, les États-Unis, l’Italie, l’Espagne et le Portugal, représentent une part de marché d’environ 80 % de la production mondiale de tomates transformées.

Les principaux produits transformés à base de la tomate sont :

* les conserves de tomates (tomates pelées, concassées, en dés...),
* les sauces tomates,
* le ketchup,
* les jus de tomate,
* la pâte de tomate.

La demande mondiale des produits de la tomate continue d'augmenter, stimulée par la croissance démographique, l'urbanisation et l'évolution des habitudes alimentaires.

Selon un rapport de *Mordor Intelligence*, la taille du marché mondial de la tomate devrait passer de 197,76 milliards USD en 2023 à 249,53 milliards USD en 2028, avec un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 4,76 % au cours de la période 2023-2028.

**Marché de la tomate en Afrique**

Le marché de la tomate en Afrique est un secteur dynamique avec un potentiel de croissance important.

Selon le portail d’analyse des marchés *Knoema*, en 2022, la production de tomates en Afrique s'élevait à environ 22,9 millions de tonnes, représentant environ 12% de la production mondiale de tomates.

Les principaux pays producteurs en Afrique sont l'Égypte, le Nigeria, l'Algérie, le Maroc et le Cameroun. L'Égypte est le plus grand producteur africain, avec une production de 6,28 millions de tonnes en 2022, suivie par le Nigeria avec 3,68 millions de tonnes​.

Bien que la tomate fasse partie des condiments les plus consommés sur le continent, son taux de transformation reste faible, entre 10 et 15 %, contre 40 % à l'échelle mondiale, favorisant les importations. Selon le site Tomato News, en 2021, l'Afrique a importé près de 520 000 tonnes de purée de tomate, principalement de Chine et d'Italie.

Sur le continent, les principaux produits transformés sont essentiellement les pâtes et concentrés de tomates, les jus de tomate et les tomates séchées.

Cependant, au cours de la dernière décennie, le secteur de la transformation de la tomate en Afrique a vu une augmentation des investissements privés, soutenu par le développement d'infrastructures modernes.

En 2021, le Ghana a inauguré son usine de transformation de tomates *Weddi Africa* dans la ville de Domfete. D’un investissement total de 16 millions de dollars, l'usine devrait traiter 40 000 tonnes métriques de tomates fraîches par an​​.

En 2023, c’est au tour du Burkina Faso de lancer la construction d’une usine de transformation de tomate, d’un coût prévisionnel de 5 milliards de FCFA, avec une capacité de production de 5 tonnes par heure.

Plus récemment, selon le magazine [*Premium Times Nigeria*](https://www.premiumtimesng.com/agriculture/agric-news/675777-tinubu-inaugurates-africas-largest-tomato-processing-factory.html)*,* en 2024, le Nigeria a inauguré la plus grande usine de transformation de tomates d'Afrique, exploitée par *GB Foods*. L’usine située dans le village de Gafara, dans la région de Ngaski, dans l'État de Kebbi, est dotée d’une capacité de traitement de 2 400 tonnes métriques de tomates par jour. Il faut rappeler qu’au Nigéria, la plus grande usine de transformation de tomates appartient à l’emblématique homme d’affaires Aliko Dangote. Lancée en 2016 avec un investissement de 20 millions de dollars, cette installation a une capacité de transformation quotidienne de 1 200 tonnes de tomates et une capacité annuelle de 400 000 tonnes.

Au Cameroun, selon le portail *Tomato News*, des projets importants ont été annoncés pour augmenter la production annuelle de transformation des tomates, qui atteint déjà près d'un million de tonnes. Par exemple, *Delifood Agroindustries Sarl* prévoit de construire une nouvelle usine avec un investissement de 6 millions de dollars​​.

L’industrie de la tomate augure de bonnes perspectives de croissance sur le continent.

**Marché de la tomate au Burkina Faso**

La tomate figure, de façon incontestable, parmi les produits maraîchers les plus cultivés et les plus consommés au Burkina Faso.

***Une ressource abondante, exportée à l’état brut***

Au Burkina Faso, plus de 10 000 hectares de terres sont mobilisés pour la production de la tomate, pour une quantité produite estimée à 300 000 tonnes de tomates par an.

Le pays exporte annuellement plus de 150 000 tonnes de tomates, dont 98 % à l’état frais, essentiellement vers les pays côtiers, notamment vers le Ghana, qui achète annuellement environ 80 000 tonnes de tomates au Burkina Faso.

Ces dernières années, les exportations de tomates fraîches du Burkina Faso vers le Ghana ont d’ailleurs enregistré une augmentation remarquable, atteignant 400 millions de dollars US en 2021, triplant ainsi les chiffres de 2018, selon *Ghana Vegetable Producers and Exporters Association*. Environ 90 % de la tomate fraîche consommée au Ghana serait importé du Burkina Faso, selon *Ghana Incentive-Based Risk-Sharing System for Agricultural Lending (Girsal).*

Selon les données du dispositif du CILSS sur le suivi des flux transfrontaliers, le Burkina Faso ne génère qu'environ 50 milliards de F.CFA par an grâce à l'exportation de tomates fraîches, ce qui représente une perte significative en termes de valeur ajoutée et de création d'emplois dans l’industrie de la tomate.

Au Burkina Faso, les problèmes rencontrés par les producteurs de tomates sont, entre autres, les contraintes de conditionnement et de stockage. À ces difficultés, s’ajoutait l’absence d’unité agro-industrielle de transformation de la tomate au Burkina Faso.

***Relance de l’industrie de la tomate***

Pour insuffler une nouvelle dynamique à l’industrie de la transformation de la tomate, les autorités burkinabè ont lancé la construction de la première usine de transformation de tomates à Bobo-Dioulasso en septembre 2023. D’un coût prévisionnel de cinq milliards de francs CFA, l’usine devrait permettre la création de 100 emplois directs et plus de 5 000 emplois indirects. Avec une capacité de production de 5 tonnes par heure, l’usine produira du concentré de tomates qui sera commercialisé au Burkina Faso et dans les pays de la sous-région.

Avant cette initiative, en dehors de quelques entreprises individuelles et associations féminines de transformatrices, il n’y avait pas de véritable unité industrielle de transformation de tomates au Burkina Faso.

***Commercialisation de la tomate transformée***

Le marché burkinabè est inondé de conserves de tomate concentrée importées.

Selon les données statistiques de l'ITC, le Burkina Faso a importé des produits dérivés de la tomate pour une valeur de 8 123 000 dollars US en 2022, contre 4 438 000 dollars US en 2021, ce qui représente une augmentation significative de 83 %. Ces produits proviennent principalement de la Chine, de l’Italie, du Ghana et de la Côte d’Ivoire. La Chine et l’Italie à elles seules représentent plus de 80 % de la part de marché des produits de la tomate importés au Burkina Faso.

Ces produits de la tomate importés, quand bien même, de qualité parfois douteuse, sont en concurrence directe avec les petites unités locales de transformation.

L’absence d’industries de transformation de la tomate crée un terreau fertile pour les importations anarchiques de pâtes de tomate dans le pays. Pour les entrepreneurs ambitieux, ce manque à combler représente une opportunité d’affaires considérable à saisir pour se positionner sur un marché de la tomate en pleine croissance au Burkina Faso et en Afrique.

**Raisons d’entreprendre dans la transformation de la tomate au Burkina Faso**

* *L’abondance de la tomate :* Le Burkina Faso produit en moyenne 300 000 tonnes de tomates fraîches par an, cultivées sur plus de 10 000 hectares de superficie. Cette abondance de la matière première constitue une base solide pour le lancement d’une entreprise durable de transformation de la tomate au Burkina Faso.
* *L’augmentation de la demande de produits de la tomate transformée* : Au Burkina Faso, la tomate fait partie des légumes les plus consommés, et son marché présente un énorme potentiel. Le marché burkinabè est inondé de produits dérivés de la tomate importés. En 2022, la valeur de ces importations s’élevait à 8 123 000 dollars US. La demande locale pour des produits tels que les conserves, les sauces et les pâtes de tomate est en constante augmentation. Une production locale de ces produits pourrait combler cette demande croissante tout en offrant des produits de meilleure qualité et adaptés aux goûts locaux.
* *Le manque d’unités industrielles de transformation* : Au Burkina Faso, l'absence d'unités industrielles de transformation de la tomate crée un vide dans le marché local. Avant l’initiative de la première usine de transformation de tomates à Bobo-Dioulasso, il n’y avait que quelques entreprises individuelles et associations féminines de transformatrices, sans véritable unité industrielle. Ce manque représente une opportunité considérable pour les entrepreneurs de combler ce vide et de développer une industrie de transformation compétitive.
* *Création de valeur ajoutée et d’emplois* : Actuellement, le Burkina Faso exporte une quantité importante de tomates fraîches qui ne génèrent qu’environ 50 milliards de F.CFA par an. Cette exportation brute ne maximise pas la valeur ajoutée. En transformant les tomates localement, le pays pourrait non seulement augmenter cette valeur ajoutée mais aussi créer de nombreux emplois. En effet, la tomate transformée est généralement vendue à des prix plus intéressants que les tomates fraîches, et a l’avantage d’être conservée plus longtemps pour la vente, ce qui évite les pertes dues aux invendues. De plus, l’activité est hautement créatrice d’emplois. La première usine de transformation de tomates à Bobo-Dioulasso prévoit d’ailleurs la création de 100 emplois directs et plus de 5 000 emplois indirects.
* *Réduction des importations de produits de la tomate et amélioration de la sécurité alimentaire*: Les produits de tomate importés, bien que largement consommés, présentent parfois des problèmes de qualité. En établissant une industrie de transformation de la tomate au Burkina Faso, il est possible de réduire la dépendance aux importations et de substituer ces produits par des produits locaux sains et de qualité supérieure. Cela représente non seulement une opportunité économique mais aussi une chance d’améliorer la sécurité alimentaire du pays.
* *La valorisation de sous-produits issus du processus de la transformation* : Les résidus de la tomate, tels que la pulpe, peut être intégrée dans la formulation d'aliments pour animaux, en tant que source de fibres et de nutriments. De l'huile peut également être extraite des pépins de tomate est utilisée dans la formulation de produits cosmétiques en raison de ses propriétés bénéfiques pour la peau.
* *Le potentiel d’exportation* : Il existe un important marché sous-régional de la tomate. Tout comme la tomate fraîche, la tomate transformée pourra être exportée vers les pays d’Afrique de l’Ouest comme le Ghana qui achète annuellement environ 80 000 tonnes de tomates fraîches au Burkina Faso. De plus, les prix sont plus rémunérateurs sur les marchés régionaux où il y a une plus forte demande de produits bio. L’exportation de produits transformés vers les pays voisins représente une opportunité de croissance considérable.
* *Perspectives de croissance*: Avec la croissance démographique et l’urbanisation, la demande de produits transformés à base de tomate est en augmentation, tant au Burkina Faso que dans les autres pays d’Afrique, étant donné l’utilisation quotidienne de la tomate dans la cuisine. Cette tendance va accroître et dynamiser le marché de la tomate dans les toutes prochaines années. Investir dans une usine de transformation de la tomate au Burkina Faso est un investissement stratégique qui donne l’opportunité aux investisseurs de bien se placer pour devenir des acteurs majeurs des produits de la tomate transformé dans toute la sous-région.

Entreprendre dans la transformation de la tomate au Burkina Faso présente de nombreux avantages économiques et financiers. L’abondance des ressources locales, la création de valeur ajoutée et d’emplois, la demande croissante de produits de la tomate transformée, l’insuffisance d’unités industrielles de transformation et les perspectives de croissance intéressantes sont autant de raisons qui rendent ce secteur attractif et prometteur. Pour les entrepreneurs ambitieux, il s’agit d’une opportunité d’affaires incontournable à saisir.

**Exemples de produits que l’on peut fabriquer à partir de la tomate**

La tomate peut être transformée en une variété de produits, destinés tant à la cuisine quotidienne des ménages qu'à l'industrie agroalimentaire qui est en pleine croissance au Burkina Faso.

Exemples de produits à proposer :

* *La purée de tomates* : il s'agit de tomates qui ont été cuites, écrasées et filtrées pour éliminer les peaux et les graines. La purée de tomates est généralement utilisée comme ingrédient de base dans les sauces, les soupes et bien d'autres mets.
* *La pâte de tomates (ou concentré de tomates)* : c'est une variante beaucoup plus épaisse de la purée, où l'eau a été évaporée pour obtenir une consistance plus dense. Elle est utilisée pour épaissir les sauces et leur donner une bonne saveur.
* *La sauce tomate* : elle est généralement plus assaisonnée et peut contenir d'autres ingrédients comme des oignons, de l'ail, des herbes ou des épices. Elle est prête à être utilisée dans divers plats. À titre d’exemple, on a le Ketchup qui est une sauce à base de tomates, vendue dans les alimentations et couramment utilisée dans les préparations.
* *La tomate pelée, en conserve* : ce sont des tomates entières ou coupées et conservées dans leur jus. Elles sont le plus souvent utilisées dans les soupes, les ragoûts et les sauces.
* *La tomate séchée* : ce sont des tomates déshydratées afin de prolonger leur durée de conservation. Elles peuvent être réhydratées et utilisées dans diverses préparations.
* *La tomate en poudre* : il s’agit de tomates déshydratées et moulues en une poudre fine, généralement utilisées pour donner une saveur de tomate aux plats.

Les possibilités de transformation sont nombreuses et les promoteurs pourront choisir de se spécialiser dans la production d’un ou de plusieurs produits, en fonction de la demande et de la technologie accessible. En diversifiant leurs produits, les entrepreneurs pourront mieux exploiter la matière première et réduire les déchets.

**Marché cible**

Au Burkina Faso, la tomate transformée peut trouver preneur auprès de différents groupes de clients potentiels.

Ci-dessous les segments de marché que l’on pourra cibler :

1. **L’industrie de la restauration**
	* *Les fast-foods* : ils utilisent la tomate transformée (ketchup, concentré, etc.) dans la préparation de plats tels que les pizzas, les lasagnes, les plats en sauce, etc.
	* *Les producteurs de snacks et de produits de boulangerie* : la tomate transformée est parfois ajoutée comme ingrédient aux snacks, biscuits et produits de boulangerie, pour la saveur.
	* *Les restaurants* : de nombreux restaurants utilisent les tomates transformées pour préparer une diversité de plats tels que les soupes et les sauces, entre autres.
	* *Les services de restauration (cantines, écoles, hôpitaux, orphelinats, internats, etc.)* : ces établissements ont généralement besoin de grandes quantités d'ingrédients pour préparer des repas pour un grand nombre de personnes, et la tomate transformée est généralement un ingrédient de choix en raison de sa facilité d'utilisation et de sa longue durée de conservation.
2. *L’hôtellerie* : les hôtels, en particulier ceux qui disposent de leurs propres services de restauration, sont également de gros consommateurs de tomates transformées.
3. *Les ménages* : les ménages sont de grands consommateurs de pâtes et de concentrés de tomates, quotidiennement utilisées pour la cuisine.
4. *Supermarchés et alimentations* : ces commerces vendent une variété de produits à base de tomates transformées, tels que les sauces, le ketchup, les pâtes de tomates, etc., aux consommateurs finaux.
5. *Le marché sous-régional* : si la tomate transformée répond à certaines normes, elle pourra être exportée vers les pays de la sous-région comme le Ghana et le Niger.

Les produits de tomate transformée répondent à une demande variée provenant de l'industrie de la restauration, de l'hôtellerie, des ménages, des supermarchés et alimentations, ainsi que du marché sous-régional. Ces segments multiples offrent de riches opportunités de croissance et de développement.

Pour maximiser leur succès, les entrepreneurs doivent identifier et répondre aux besoins spécifiques de chaque segment avec des produits et des stratégies marketing adaptés.

**Conseils et recommandations**

**1. Approvisionnement régulier en tomates de qualité**

La saisonnalité de la production de tomates au Burkina Faso va entraîner des variations dans l'approvisionnement, ce qui peut causer des pénuries de la matière première à certains moments de l'année. La qualité des tomates fraîches peut varier selon les fournisseurs, ce qui peut affecter la qualité des produits transformés.

* **Précautions à prendre :**
	+ Etablir des contrats d'approvisionnement durable avec les producteurs locaux pour garantir une livraison continue et stable de tomates.
	+ Investir dans des solutions de conservation et de stockage, telles que les chambres froides, pour prolonger la durée de vie des tomates fraîches.
	+ Établir des normes de qualité strictes et former les agriculteurs partenaires aux meilleures pratiques agricoles pour assurer une matière première de haute qualité.
	+ Cultiver ses propres champs de tomates pour s’assurer de la disponibilité et de la qualité de la matière première à transformer.

**2. Capacités de transformation et technologies**

L'utilisation de technologies modernes et efficaces est indispensable pour garantir des produits de qualité compétitive. Cependant, l'investissement initial en équipements peut être élevé.

* **Précautions à prendre :**
	+ Rechercher et investir dans des équipements de transformation modernes, durables et supportant les conditions locales.
	+ Former le personnel sur l'utilisation et l'entretien des machines pour maximiser optimiser la production et assurer la durée de vie des machines.
	+ Planifier des maintenances ou des mises à jour régulières des équipements et des machines pour rester compétitif.
	+ Encourager l'innovation et l'amélioration continue des processus de production.

**3. Gestion des déchets et valorisation des sous-produits**

La transformation de la tomate génère une quantité significative de déchets, tels que les peaux, les graines et les pulpes résiduelles.

* **Précautions à prendre :**
	+ Mettre en place des stratégies efficientes de gestion des déchets dès le début du projet.
	+ Valoriser les sous-produits issus de la transformation, par exemple, en utilisant les résidus de tomate dans la formulation d'aliments pour animaux d’élevage.
	+ Extraire l'huile des pépins de tomate pour la fabrication de produits cosmétiques. Cette huile, riche en antioxydants, possède des propriétés anti-âges, hydratantes et anti-inflammatoires.
	+ Investir dans des technologies qui minimisent le gaspillage de la matière première et l'impact environnemental.
	+ Collaborer, dès la conception du projet, avec des experts en gestion des déchets pour prévoir des solutions écologiques et durables.

**4. Normes sanitaires et sécurité du produit final**

Les produits transformés doivent répondre à des normes sanitaires strictes pour être acceptés sur le marché local et international. La contamination croisée et les mauvaises pratiques d'hygiène peuvent compromettre la sécurité alimentaire des produits.

* **Précautions à prendre :**
	+ Mettre en place des protocoles d'hygiène rigoureux dans toutes les étapes du processus de transformation.
	+ Obtenir des certifications de qualité et de sécurité alimentaire reconnues, pour gagner la confiance des consommateurs.
	+ Former régulièrement le personnel aux meilleures pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**5. Formation et développement des compétences**

Le manque de main-d'œuvre qualifiée peut jouer négativement sur la production et la qualité des produits.

* **Précautions à prendre :**
	+ Confier le recrutement du personnel initial à un cabinet de recrutement compétent.
	+ Collaborer avec des cabinets de formation locales pour créer des programmes de formation spécialisés, pour une formation régulière des agents.

**6. Accès au marché et concurrence**

Dans un contexte de concurrence avec de nombreuses marques de pâtes de tomates importées, il est nécessaire de proposer des produits de qualité en mettant en avant leur origine locale et bio.

* **Précautions à prendre :**
	+ Développer des stratégies de marketing efficaces pour promouvoir la tomate transformée, en s’alignant sur la tendance « made-in-Burkina ».
	+ Établir des partenariats durables avec des distributeurs et des détaillants pour assurer une présence sur le marché national.
	+ Explorer les possibilités d'exportation vers les pays de la sous-région, tels que le Ghana, où il existe une forte demande pour la tomate du Burkina Faso.

Pour réussir dans la transformation de la tomate au Burkina Faso, une planification minutieuse, des investissements stratégiques et une gestion rigoureuse et proactive de l’exploitation sont nécessaires.

D’autre part, la qualité du produit et la stratégie de marketing et de distribution seront cruciales pour atteindre la clientèle cible.

En adoptant ces mesures, les entrepreneurs pourront optimiser leurs chances de succès, générer de la richesse et contribuer significativement au développement économique du pays.

**Points saillants**

* *Marché mondial* : un marché mondial des produits de la tomate transformée en pleine augmentation.
* *Marché en Afrique* : une forte production de tomates, avec un taux de transformation faible, favorisant les importations.
* *Potentiel de production au Burkina Faso* : une production importante de tomates, pour une industrie de transformation durable.
* *Taux de transformation* : un taux de transformation très faible, la tomate étant massivement exportée à l’état frais vers le Ghana.
* *Demande comblée par les importations* : le Burkina Faso importe des quantités importantes de produits dérivés de la tomate, pour satisfaire sa demande intérieure.
* *Potentiel de diversification* : la tomate peut être transformée en une vaste gamme de produits dérivés pour différents segments de marchés.
* *Manque d’unités industrielles de transformation* : le pays compte une seule unité industrielle de transformation de la tomate, ce qui laisse une grande place aux nouveaux investisseurs.
* *Opportunité d’exportation* : le marché sous-régional, notamment vers le Ghana, offre des opportunités d'exportation de la tomate transformée au Burkina Faso.
* *Perspectives de croissance* : augmentation de la demande de produits à base de tomate, notamment les pâtes, favorisée par la croissance démographique et l'urbanisation, offrant des perspectives très prometteuses.