



RÉPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Alimentation
&
Agriculture



FRUITS SECS



TURQUIE
www.trade.gov.tr

FRUITS SECS

La Turquie est l'un des rares pays au monde à avoir une production agricole aussi conséquente, et sa supériorité inégalable à cet égard lui permet de produire de nombreux produits agricoles. Mis à part certains produits tropicaux, presque tous les types de produits agricoles peuvent être produits à grande échelle en Turquie.

Les fruits secs sont l'un des secteurs agricoles majeurs de la Turquie, qui est le pays le plus important du monde tant en termes de production que d'exportation dans ce domaine. La production et l'exportation turques de fruits secs sont extrêmement élevées et dominent les marchés mondiaux. Parmi les fruits secs produits en Turquie, ce sont les raisins secs (sultanas), les abricots secs et les figues sèches qui détiennent la part du lion. En raison de leur importance majeure pour les exportations agricoles, ils sont considérés comme des éléments d'exportation agricoles turcs traditionnels. La Turquie produit et exporte également d'autres types de fruits secs tels que des pruneaux, des raisins de Corinthe, des pommes secs, poires secs, mûres secs et pêches secs, etc.

Fruits secs, nutrition et santé

Les raisins, les figues et les abricots sont des miracles du point de vue de leur composition, et ils ont été acceptés comme fruits sacrés au cours de l'histoire. Les fruits secs sont appelés « friandises de la nature » et ils font partie des aliments les plus nutritifs du monde. Ils sont sans cholestérol, riches en vitamines et minéraux, et totalement sans matière grasse.

Les fruits secs sont aussi une bonne source de fibres, et ils sont riches en antioxydants.

Ils sont précieux pour la santé humaine et fournissent aux consommateurs de nombreux avantages nutritifs. Les fruits secs, qui sont composés de beaucoup de vitamines et minéraux majeurs, s'avèrent être bénéfiques pour de nombreuses fonctions du corps humain.

FORMES DE CONSOMMATION DES FRUITS SECS

Les fruits secs sont largement utilisés dans le secteur alimentaire, et sont aussi consommés en guise de collation. Ils peuvent notamment être consommés des manières suivantes :

Raisins (Sultanas)

Les raisins secs sont des ingrédients indispensables dans les pains, les gâteaux, les biscuits, les tourtes, les tartes et différentes pâtisseries du secteur de la boulangerie. Ils viennent parfaitement compléter une grande variété de friandises, de desserts et d'autres confiseries savoureuses.

Abricots secs

Les abricots secs sont principalement consommés directement en guise de collation après avoir été calibrés et éventuellement mélangés à d'autres fruits. Ils sont également utilisés dans des produits de boulangerie, dans la production de chocolat et de friandises, et comme ingrédient dans la préparation de certains bonbons particuliers tels que les pâtes.

Figues sèches

Les figues sèches sont consommées dans les cuisines internationales sous de nombreuses formes différentes telles que des tartes, des desserts, des gâteaux, du pain ou d'autres produits de boulangerie après cuisson ; ou en confiture, marmelade ou dans plein de produits sucrés et de confiseries en tant qu'ingrédient délicieux.

PRODUCTION

Raisins (Sultanas)

La Turquie possède 1 200 différents types de raisins frais et fait partie des cinq plus grands producteurs de raisins du monde, avec une production annuelle moyenne d'environ 4 millions de tonnes. Parmi ces variétés, celles qui sont le plus utilisées pour les raisins secs sont les « Yuvarlak et Sultani » sans pépin. Les raisins sans pépin sont notamment cultivés dans la région égéenne de la Turquie, qui jouit de l'une des terres les plus fertiles au monde, de beaucoup de soleil et de réserves en eau abondantes.

Le nom d'origine des célèbres raisins secs sans pépin turcs, « Sultana, Sultanna, Sultanine » provient du fait qu'ils étaient servis sur les tables magnifiques des sultans ottomans lors de la période de l'Empire ottoman.

Les raisins secs sans pépin représentent environ 60% de la production totale dans cette région. Selon la demande extérieure, la tendance de la Turquie s'oriente vers une augmentation de la production sans réduire la qualité. Cela a été possible en accroissant la superficie viticole dans l'ensemble du pays et en utilisant des techniques de viticulture modernes pour augmenter le rendement. Avec une production totale de raisins secs atteignant les 270 mille tonnes en 2017, la Turquie représente près de 22% de la production mondiale de raisins secs.

Tableau 1 : Production mondiale de raisins secs par pays (Tonnes)

Rang	Pays	2016	2017	Evolution (%)	Part(%) 2017
1	Turquie	313,000	270,000	-13.7	22
2	États-Unis	243,000	230,000	-5.3	18
3	Iran	180,000	165,000	-8.3	13
4	Chine	130,000	160,000	23.1	13
5	Inde	135,000	135,000	0	11
6	Chili	60,000	60,000	0	5
7	Afrique du sud	45,000	57,000	26.7	5
8	Ouzbékistan	50,000	50,000	0	4
9	Afghanistan	45,000	50,000	11.1	4
10	Argentine	18,000	33,500	86.1	3
11	Grèce	27,000	27,000	0	2
12	Australie	12,000	17,000	41.7	1
Total		1,258,000	1,254,500	-0.3	100

Source : Conseil international des fruits secs – INC

Abricots secs

La Turquie est le plus grand producteur d'abricots frais et secs, avec une production d'environ 730 mille tonnes et 103 mille tonnes respectivement en 2016. À elle seule, la Turquie satisfait près de 20% de la production mondiale d'abricots frais et 68% de la production mondiale d'abricots secs en 2017.

Tableau 2 : Production mondiale d'abricots secs par pays (Tonnes)

Rang	Pays	2016	2017	Évolution Evolution (%)	Part Part (%) 2017)
1	Turquie	103,250	145,000	30,2	62
2	Iran	15,000	15,000	0	9
3	Ouzbékistan	9,000	10,000	5,9	5
4	Chine	6,000	6,000	20,0	3
5	Afghanistan	3,500	3,500	-12,5	2
6	Afrique du sud	1,500	1,500	3,7	1
7	États-Unis	1,200	1,500	-40,0	1
Autres		30 300	30,000	30,000	17
Total		169,450	212,500	16,9	100

Source: Conseil international des fruits secs - INC

Le meilleur environnement pour la culture d'abricots, qui est répartie sur la plupart des régions agricoles de la Turquie, se trouve dans le centre-est de l'Anatolie où près de la moitié des cultures sont produites. Depuis des années, grâce à l'écologie de la province, les abricots de Malatya gagnent de la valeur économique sous la forme d'abricots secs. Quasiment toutes les récoltes fraîches de cette région sont soumises au processus de séchage, et 90-95% des abricots secs produits sont exportés.

Les variétés les plus importantes en termes de quantité produite sont « HACIHALILOGLU », « SOGANCI », « KABAASI » et « CATALOGLU ».

Figues sèches

Bien que la production de figues sèches ait tendance à osciller entre 60 et 75 mille tonnes selon les conditions climatiques annuelles, la Turquie est le plus gros fournisseur de figues fraîches et sèches au monde. Elle réalise 24% de la production mondiale de figues fraîches et près de la moitié de la production mondiale de figues sèches.

Tableau 3 : Production mondiale de figues sèches par pays (Tonnes)

Rang	Countries	2016	2017	Evolution (%)	Part (%) 2017
1	Turquie	72,000	72,000	0	53
2	Iran	30,000	25,000	-16.7	19
3	États-Unis	9,000	8,000	-11.1	6
4	Grèce	7,500	7,500	0	6
5	Afghanistan	7,000	9,000	28.6	7
6	Espagne	5,500	6,000	9.1	4
7	Italie	3,500	4,000	14.3	3
	Others	5,000	3,500	-30.0	3
	Total	139,500	135,000	-3.2	100

Source: Conseil international des fruits secs- INC

Bien que différentes variétés de figues soient cultivées dans l'ensemble de la Turquie, la variété principale pour les figues sèches est la « Sarilop » avec sa grande taille, son caractère sucré et charnu, sa couleur claire et sa peau douce. Cette variété, qui est la préférée de la majorité des pays du monde en raison de sa qualité, est uniquement produite dans les bassins fluviaux du fleuve Méandre (Menderes) dans la région égéenne.

La production de figues se concentre principalement dans les provinces d'Aydin et d'Izmir dans un large périmètre, et consiste généralement en des entreprises familiales puisqu'elle exige un travail humain sur le terrain afin de cueillir les figues dans les arbres, les sélectionner, les trier, les cribler et les transformer dans différentes formes.

Une fois traitées, les figues prennent des noms d'exportation tels que « layer », « protoben », « pulled », « lerida », « locum », « garland », « macaroni », « baglama », « cukulata », et « umbrella » en fonction de leur forme.

Le séchage prolonge la durée de conservation et améliore la valeur nutritive de la figue. Les figues fraîches contiennent 80% d'eau et 12% de sucre ; cependant, une fois séchées, leur teneur en sucre augmente à 50%.

Les fruits secs turcs sont cultivés dans des conditions naturelles, puis récoltés et séchés dans des conditions contrôlées. Ils sont calibrés, stockés, conditionnés et emballés dans des conditions d'hygiène respectant les règles strictes de systèmes de contrôle de la qualité internationalement reconnus. Concernant la sécurité de la production, avant d'être

transformés dans les usines, les fruits secs font uniquement l'objet de traitements internationaux et scientifiques.

En Turquie, l'agriculture biologique, qui a débuté en 1985, a fait d'énormes progrès et le secteur des fruits secs en a été le pionnier. Les fruits secs conservent une part importante parmi les produits agricoles biologiques, et aujourd'hui, 45% des agriculteurs biologiques font partie du secteur des fruits secs. Près de 15% des abricots secs, plus de 5% des raisins secs et environ 20% des figues sèches sont produits par des méthodes biologiques. La demande en fruits biologiques provient principalement de l'étranger (notamment de l'UE et d'autres pays occidentaux) et la production biologique augmente en Turquie afin de satisfaire la demande des marchés intérieur et étranger.

EXPORTATIONS

Les fruits secs font partie des produits agricoles d'exportation traditionnels de la Turquie. La Turquie est le plus gros exportateur de fruits secs au monde. En termes de quantité, près de 25% des exportations mondiales de fruits secs proviennent de la Turquie. Les chiffres d'exportation des fruits secs affichent généralement une tendance annuelle à la hausse, tant en termes de quantité que de valeur.

Tableau 4 : Exportations de fruits secs de la Turquie

Produits	2015		2016		2017	
	Tonnes	\$1000	Tonnes	\$1000	Tonnes	\$1000
Raisins secs	224,259	428,957	236,068	425,953	268,771	408,493
Abricots secs	65,267	302,689	78,755	288,793	95,001	266,930
Figs sèches	61,988	230,272	65,132	231,054	63,343	252,861

Source : Institut des statistiques turc

La Turquie exporte des fruits secs vers les cinq continents du monde et vers plus de 130 pays. Près de 60% des exportations sont destinées à des pays de l'Union européenne. En 2017, 45% des exportations ont été destinées à 4 pays, qui sont le Royaume-Uni, l'Allemagne, la France et les États-Unis. Outre les pays de l'UE, les autres destinations importantes pour les fruits secs turcs sont les États-Unis, l'Australie, le Canada et la Russie.

Tableau 5 : Exportations de raisins secs de la Turquie par pays

Pays	2016		2017		Evolution		Part (Valeur)
	Tonnes	\$1000	Tonnes	\$1000	Qté	Valeur	
Royaume-Uni	62,809	119,007	70,243	109,720	11.8%	-7.8%	26.9%
Allemagne	27,107	49,905	33,359	51,360	23.1%	2.9%	12.6%
Pays-Bas	23,943	43,201	29,221	43,261	22.0%	0.1%	10.6%
Italie	19,669	32,780	20,530	30,287	4.4%	-7.6%	7.4%
France	15,775	31,127	17,667	27,610	12.0%	-11.3%	6.8%
Australie	13,310	21,451	17,359	23,861	30.4%	11.2%	5.8%
Belgique	8,257	14,448	10,164	14,577	23.1%	0.9%	3.6%
Canada	9,033	15,079	9,948	14,287	10.1%	-5.2%	3.5%
Espagne	7,967	14,459	6,538	10,866	-17.9%	-24.8%	2.7%
Pologne	6,996	10,676	7,403	10,148	5.8%	-4.9%	2.5%
UE-28	191,396	349,655	216,588	331,679	13.2%	-5.1%	81.2%
Total (en comptant les autres pays)	236,068	425,953	268,771	408,493	13.9%	-4.1%	100%

Source : Institut des statistiques turc

Dans le monde chrétien, les figes sèches turques sont l'aliment préféré pour Noël. Elles sont aussi vivement recherchées par les Musulmans, notamment pendant le Ramadan, ainsi que lors des fêtes traditionnelles américaines et juives.

Tableau 6 : Exportations d'abricots secs de la Turquie par pays

Pays	2016		2017		Evolution		Part (Valeur)
	Tonnes	\$1000	Tonnes	\$1000	Qté	Qté	
États-Unis	10,583	44,087	13,892	43,021	31.3%	-2.4%	16.1%
France	6,775	29,035	7,570	24,696	11.7%	-14.9%	9.3%
Allemagne	5,489	23,964	5,948	20,796	8.4%	-13.2%	7.8%
Royaume-Uni	5,722	22,110	5,631	16,795	-1.6%	-24.0%	6.3%
Australia	3,771	13,841	4,876	14,083	29.3%	1.7%	5.3%
Fédération de Russie	4,238	10,000	6,126	11,877	44.6%	18.8%	4.4%
Brésil	3,606	12,891	4,165	11,331	15.5%	-12.1%	4.2%
Espagne	2,399	9,992	2,523	8,439	5.2%	-15.5%	3.2%
Pays-Bas	2,467	9,962	2,722	8,278	10.3%	-16.9%	3.1%
Pologne	2,636	9,109	2,598	6,977	-1.4%	-23.4%	2.6%
UE-28	32,768	132,126	34,274	107,653	4.6%	-18.5%	40.3%
Total (en comptant les autres pays)	78,755	288,793	95,001	266,930	20.6%	-7.6%	100%

Source : Institut des statistiques turc

Comme leurs propriétés nutritionnelles et médicinales sont reconnues, on peut espérer que les exportations de fruits secs augmenteront encore davantage à l'avenir.

Avant d'être exportés, les fruits secs sont passés à la trieuse à laser sophistiquée afin d'éviter tout élément étranger. Le triage sur table est effectué par des techniciens de contrôle de la qualité qualifiés en fonction des exigences des acheteurs. Des normes strictes sont appliquées afin de s'assurer que chaque boîte de fruits secs ne contient aucune moisissure, insecte et autres imperfections. Ainsi, les fruits secs turcs sont aujourd'hui reconnus sur les marchés internationaux pour leur très grande qualité et leur extrême propreté.

Tableau 7 : Exportations de figes sèches de la Turquie par pays

Pays	2016		2017		Evolution		Part (Valeur)
	Tonnes	\$1000	Tonnes	\$1000	Tonnes	Valeur	
France	8,778	34,832	8,323	35,803	-5.2%	2.8%	14.2%
États-Unis	8,846	27,735	7,988	31,972	-9.7%	15.3%	12.6%
Allemagne	7,954	31,440	6,906	30,273	-13.2%	-3.7%	12.0%
Italie	3,002	12,654	2,142	11,064	-28.7%	-12.6%	4.4%
Suisse	1,825	9,078	1,737	10,159	-4.8%	11.9%	4.0%
Royaume-Uni	3,292	8,968	3,248	8,902	-1.3%	-0.7%	3.5%
Vietnam	1,380	5,095	2,445	8,545	77.1%	67.7%	3.4%
Japon	1,176	7,024	1,225	7,867	4.1%	12.0%	3.1%
Canada	867	3,820	1,425	7,597	64.3%	98.9%	3.0%
E.A.U.	1,152	4,871	1,513	7,230	31.3%	48.4%	2.9%
UE 28	30,751	117,232	28,054	118,051	-8.8%	0.7%	46.7%
Total (en comptant les autres pays)	65,132	231,054	63,343	252,861	-2.7%	9.4%	100%

Source : Institut des statistiques turc

Aujourd'hui, la plupart des entreprises exportatrices de fruits secs ont reçu les certificats ISO et du système HACCP.

La province d'Izmir, située dans la région égéenne, est la zone d'exportation de fruits secs turcs principale : c'est là que les plus grandes entreprises de traitement et d'exportation de fruits secs de la Turquie se sont installées.

FOIRES COMMERCIALES

- [Fairs in Turkey](#)

LIENS UTILES

- Association des exportateurs d'Istanbul
www.iib.org.tr
- Association des exportateurs égéens
www.egebirlik.org.tr
- Unions des exportateurs d'Anatolie du sud-est
www.gaib.org.tr



RÉPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Turkey

Discover
the potential

Préparé par

la Direction générale des
exportations

www.trade.gov.tr

ihticari@ticaret.gov.tr

Centre d'appel
+90 850 808 04 04