

## Le marché des super-aliments au Pérou : opportunités commerciales

*Quinoa, Kiwicha, Maca, Camu Camu, Sacha Inchi... Le Pérou est l'un des pays les plus riches en biodiversité de la planète. En effet, le pays possède 28 des 32 climats du monde, 84 des 103 différentes « zones de vie » et près de 4500 espèces natives. Cette caractéristique géographique a permis aux « super-aliments » de se développer sur son territoire. Ce terme marketing utilisé pour désigner des produits ayant des bienfaits pour la santé couvre une grande diversité d'aliments entre fruits, légumes, racines, graines, poissons, herbes, racines et épices.*

### Des exportations en pleine croissance

Les exportations de super-aliments ne cessent de croître. En **2016**, les principaux produits exportés étant les **asperges** (580 M USD), le **quinoa** (134,1 M), les **myrtilles** (245,2 M), l'**avocat** (430,3 M), le **cacao** (287,7 M), la **maca** (18,9 M), la **grenade** (40 M), les **châtaignes** (41,4 M), entre autres.

De même, le taux de croissance de ces super-aliments, augmente de manière forte et stable, emmenée par exemple (sur les 5 dernières années) par les **avocats** (19%), le **cacao** (21,5%), le **quinoa** (39,1%), la **myrtille** (217,2%), le **maca** (17,3%), la **grenade** (28,1%), les **châtaignes** (7,7%), le **sacha inchi** (20,8%), le **lucuma** (28,4%), le **camu camu** (26,9%) ou bien l'**aguaymanto** (33,4%).

### L'agriculture au Pérou:

- Le Pérou dispose de 8 millions d'hectares de terres fertiles.
- 1er exportateur mondial de myrtilles, d'asperges fraîches, de bananes bio et de quinoa.
- Autres produits forts de l'exportation: bananes, café, mangues, raisins, olives et paprika.
- Les cultures de contre-saison et l'ensoleillement permettent aux produits péruviens d'être commercialisés toute l'année et à des prix très compétitifs.
- Les exportations agricoles représentaient 5 Mds EUR en 2017.



### Les Céréales

Les propriétés nutritives des céréales andines ont été la principale raison de leur consommation ancestrale et de leur expansion dans le monde moderne, convaincu de la valeur nutritionnelle de ces aliments. Le **quinoa**, le **cañihua**, le **sacha inchi**, le **kiwicha** et le **tarwi** ont représenté en 2018 **60 millions** de tonnes en exportation soit une valeur de **125 M de dollars** (en augmentation d'environ **8% annuels**). A noter que les céréales poussant dans le pays, comme le **maïs géant**, sont reconnus pour leur équilibre exceptionnel en protéines, graisses et amidon, ainsi que pour leur degré élevé d'acides aminés essentiels et de leurs propriétés nutraceutiques.

## Les fruits

Les fruits originaires du Pérou ont des saveurs exotiques très agréables à déguster. Ils constituent un complément alimentaire riche en vitamines et en antioxydants. **L'aguaymanto** (un puissant antioxydant à haute teneur en vitamines A, B et C, en calcium, en fer et en phosphore) le **camu camu** (20 fois plus riche en vitamines C que l'orange), le **chirimoya** et le **lucuma** (antioxydant et diététique), qui poussent principalement en Amazonie et au pied des Andes, contribuent à la prévention de nombreuses maladies.



## Les racines & tubercules

La production des « super » racines et tubercules profite du dynamisme du marché des boissons énergétiques et des boissons fonctionnelles (**93 milliards USD** estimés en **2019**) où de nombreux consommateurs recherchent des rafraîchissements aux propriétés énergisantes bénéfiques pour la santé et la nutrition. Dans cette catégorie de produits, on trouve des aliments péruviens tels que la **caroube**, la **maca**, le **maïs violet** et le **yacon**, des ingrédients exceptionnels pour ces boissons, une source de **protéines**, de **glucides** et **d'acides aminés**.

## Les légumes

Le Pérou produit des fruits et des légumes reconnus pour leurs qualités en termes de saveur, de couleur, d'arôme et de consistance. Les produits phares comprennent les **asperges** vertes (**1<sup>er</sup>** exportateur mondial) et blanches, ainsi que les **artichauts**, les **poivrons** et le **paprika** en conserve

## Les poissons

La tradition de pêche au Pérou remonte il y a plus de **cinq mille ans** et demeure une activité très importante pour le pays, fournissant près de **2,1 Millions de tonnes** de poisson par an (**6<sup>ème</sup>** producteur mondial). Les produits de la mer et des rivières constituent un élément fondamental du régime alimentaire des habitants du pays et, grâce aux conditions climatiques, privilège naturel du pays, la pêche péruvienne dispose

d'un réservoir à la fois varié et de qualité. Parmi cette diversité sont à citer les **anchois**, **maquereaux**, **calamars géants**, **anguilles** et **truites**.

## Super piments

Le Pérou possède une large gamme de piments doux andins et le plus **grand nombre de cultivars de piment rouge dans le monde**, appelés **ajis**. Parmi ceux-là les plus connus sont le piment jaune péruvien (aji amarillo), le aji rocoto, le aji panca et une grande diversité d'autres piments indigènes. Ces piments sont très riches en nutriments essentiels à la santé humaine et contribuent à une alimentation saine permettant d'allonger l'espérance de vie, de soulager la douleur et diminue l'appétit. En outre, des chercheurs péruviens ont souligné le potentiel du **rocoto** dans la prévention du cancer et des ulcères de l'estomac.

Chaque année le Pérou exporte plus de **240 millions USD** de piments à travers le monde.

## Super herbes

Au Pérou, des herbes telles que le **muña** et la **griffe de chat** sont utilisées depuis l'époque précolombienne et sont devenues de nos jours le centre de l'attention en raison de leurs vertus médicinales capables de traiter des maladies complexes telles que les troubles digestifs, le mal des montagnes, les douleurs d'os (ostéoporose), les rhumatismes, les troubles de la vieillesse ainsi que les cancers. Elles se consomment principalement sous forme de **thés** et **d'infusions** mais existent également en **pastilles** et **huiles**.

## PROMPERU

La Commission pour la promotion du Pérou pour les exportations et le tourisme (PROMPERU) est l'organisation en charge de la promotion des produits péruviens et donc des supers aliments à l'international. Ils ont organisé en 2018 la conférence économique **Centro Exporta**, une édition entièrement consacrée aux super-aliments, qui s'est conclue par des engagements commerciaux de **5,5 millions de dollars**, à destination principalement d'Allemagne, d'Australie, du Brésil, du Canada, d'Espagne, d'Italie, et du Japon.

**PROMPERU** a également lancé la marque « Super Foods Peru » qui réunit des délégations de producteurs et commerciaux (jusqu'à 70 entreprises). La délégation a vocation à être présente sur les plus grands salons internationaux comme en 2017 sur « Asia Fruit Logistica » le plus grand salon fruitier d'Asie-Pacifique.