

CONFERENCE DES NATIONS UNIES SUR LE COMMERCE ET LE DEVELOPPEMENT

# NOIX DE COCO

Un profil de produit de base par INFOCOMM

Fonds de la CNUCED pour l'information sur les marchés des produits de base agricoles



NATIONS UNIES  
CNUCED  
New York et Genève, 2016

## Notes

INFOCOMM est un projet extrabudgétaire financé par le gouvernement de la France. Cette plateforme de partage de l'information multilingue a été développée par la CNUCED en 2000 en réponse à la rareté des informations sur le marché des produits de base dans les pays en développement qui en sont tributaires. INFOCOMM dissémine gratuitement des profils de produits agricoles mis à jour produits librement, en trois langues: anglais, français et espagnol.

Ce profil de produit INFOCOMM a été préparé par Mme Benedicte Chatel, consultante, sous la direction de Samuel Gayi, Directeur du Groupe spécial sur les produits de base, et la supervision de Yanchun Zhang, Cheffe de la Section de mise en œuvre des politiques des produits de base, Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED, en collaboration avec Danièle Boglio et Branko Milicevic pour la publication des textes.

Cette publication n'a pas été formellement traduite ni éditée.

## Disclaimer

Les appellations employées dans ce document et la présentation des données qui y figurent n'impliquent, de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies, aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Le texte du présent document peut être cité ou reproduit sans autorisation, sous réserve qu'il en soit dûment fait mention, ainsi qu'une copie de la publication contenant la citation ou la reproduction à envoyer au secrétariat de la CNUCED: la CNUCED, Palais des Nations, CH-1211 Genève, Suisse.

## Contacts

Pour de plus amples informations sur le Groupe spécial sur les produits de base, s'il vous plaît nous contacter à:

Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED

Palais des Nations

8-14, Avenue de la Paix

1211 Geneva 10

Switzerland

Phone: +41 22 917 1648 / 6286

Fax: +41 22 917 0509

Email: [commodities@unctad.org](mailto:commodities@unctad.org)

Website: [unctad.org/commodities](http://unctad.org/commodities)

## Symbole de ce document

# 1. INTRODUCTION

## 1.1. Origine

La noix de coco est issue du cocotier (*Cocos nucifera*), un des représentants de la famille des Aracées ou Palmacées. Souvent désigné comme «arbre de vie», le cocotier est probablement originaire de la région indomalaise: des noix de coco fossiles, remontant à plusieurs millions d'années, ont été découvertes en Nouvelle-Zélande et en Inde.

Le cocotier a connu plusieurs vagues de dissémination à travers le monde. La première s'est réalisée grâce à la capacité naturelle de ses fruits à flotter et donc à traverser les milieux marins pour aller peupler les îles voisines. Au cours du Moyen Age, le commerce arabe a créé d'importants échanges au sein de l'océan Indien et a favorisé sa diffusion. Au XVII<sup>e</sup> siècle, les colons européens contribuèrent à sa dissémination à partir de la région indienne vers l'Afrique de l'Ouest et la côte Ouest de l'Amérique.

Le cocotier est aujourd'hui acclimaté dans la plupart des pays tropicaux. Il pousse principalement sur les plaines côtières des régions tropicales, en milieu humide. Le cocotier occupe des espaces difficilement utilisables pour d'autres espèces végétales: les sols sableux des plages ou les sols de tourbe des zones marécageuses.

## 1.2. Culture: récolte et transformation

Le cocotier appartient à la famille des palmiers, avec un stipe (faux-tronc) acéré. Le stipe se terminant par une couronne d'immenses feuilles en forme de plumes: les palmes. On trouve des cocotiers Nains et des cocotiers Grands. Les cocotiers Nains dépassent rarement 12 mètres de hauteur. Ils commencent à fructifier dès 4 ans après plantation et produisent de petites noix. La récolte est facile du fait de leur taille réduite. Les cocotiers Nains sont souvent utilisés comme arbres mères pour la production d'hybrides. Ils sont précoces mais, plus fragiles. On les trouve souvent près des habitations.

Les cocotiers Grands, quant à eux, peuvent atteindre 25 à 30 mètres de hauteur. Ils produisent des noix plus grosses, commencent à fructifier après 7 à 10 années de culture et restent productifs jusqu'à plus de 100 ans.

A maturité, le fruit (drupe), de couleur brun, est recouvert d'une épaisse couche de fibres ligneuses brunes, appelée «bourre», qui entourent la noix. Celle-ci est composée d'une solide coque plus ou moins sphérique, ovalisée, qui protège une amande blanchâtre comestible. Un liquide opalescent et sucré occupe jusqu'aux trois quarts de la cavité interne. On l'appelle communément «eau de coco», le terme «lait de coco» étant de préférence réservé à un liquide blanchâtre extrait de l'amande râpée et pressée. La noix de coco peut mesurer jusqu'à 30 cm de diamètre.

La germination de la noix de coco dure entre 4 et 10 mois. Le cocotier donne ses premiers fruits à l'âge de 5 ou 6 ans. Il atteint sa production maximale au bout d'une quinzaine d'années. Un cocotier adulte peut porter entre 50 et 500 noix de coco. À partir de l'âge de 50 ans, sa production baisse sensiblement. La récolte peut intervenir sur les fruits verts, directement dans l'arbre, ou par ramassage des noix mûres tombées à terre. On pratique normalement six récoltes par an. Le cocotier est souvent associé à d'autres cultures comme le bananier, le giroflier, le cacaoyer, sans compter toutes les cultures vivrières utilisées selon les traditions locales. Près des habitations, il fournit un ombrage favorable à la culture des légumes et des plantes médicinales.

Avant d'ouvrir une noix de coco, il est d'usage de la percer afin d'en recueillir l'eau. Une fois vidée, la coque est ouverte à l'aide d'un marteau ou d'une machette, voire cassée d'un coup sec contre une pierre.

Pour la récolte de l'amande ou coprah, qui donnera l'huile de coco, la noix est ouverte et laissée une journée au soleil. L'amande se détache alors plus facilement. Elle est ensuite mise à sécher dans des fours artisanaux, essentiellement le fait de petits planteurs, jusqu'à la disparition quasi totale de sa teneur en eau qui ne doit pas dépasser 6 %. L'huile de coprah est extraite à partir du coprah broyé (60 % en poids).

La production du coprah se fait généralement sur les lieux même de la récolte. C'est une opération manuelle longue, peu mécanisée, qui conduit à un produit stable, stockable et facilement transportable. L'huile est obtenue selon le schéma classique de trituration des graines oléagineuses. L'huile de coprah brute n'est pas comestible en l'état. Elle doit impérativement subir un raffinage avant d'être utilisée en alimentation humaine.

Les noix de coco sont produites dans plus de 90 pays dans le monde, notamment dans de nombreuses petites îles tropicales, isolées, ce qui complique singulièrement leur transport et leurs exportations vers les marchés étrangers.

### 1.3. Variétés, normes de qualité; classement

De façon simplifiée, on peut classer les variétés en deux grands groupes: le type «Nain» et le type «Grand». Plus de 95 % de la cocoteraie mondiale appartient au deuxième groupe. Les principaux cultivars sont le «Grand de Malaisie», le «Grand de l'île Rennell», le «Grand du Vanuatu», le «Grand de Jamaïque», le «Grand Ouest Africain» (variété GOA) et le «Grand Est Africain». Ce type de palmier peut atteindre des hauteurs de 30 mètres, porte de grosses noix, mais ne fructifie qu'à partir de 5 à 7 ans.

Le type «Nain» est plus rare et se caractérise par un tronc plus mince, une succession plus rapide d'inflorescences ainsi qu'une meilleure précocité (au bout de deux ans). Parmi les variétés les plus courantes, on peut citer le «Nain jaune de Malaisie», le «Nain Vert du Brésil», le «Nain Jaune Ghana» et le «Nain Vert Guinée Equatoriale».

Les croisements Nain x Grand (variétés hybrides) permettent de combiner voire d'amplifier les avantages agronomiques de ces deux groupes. On estime que 15 % de tous les cocotiers plantés au cours de ces dix dernières années sont des variétés hybrides. Parmi eux, on trouve les séries «KB» et «KINA» d'Indonésie, la série «PCA 15» des Philippines et la série «PB» (comme «PB 121») de Côte d'Ivoire.

Il n'existe aucune norme spécifique pour la noix de coco commercialisée à l'état frais. En revanche, il existe plusieurs textes internationaux sur le produit transformé.

Selon la norme Codex Alimentarius Stan 177 de 1991 révisé en 2011, la noix de coco desséchée désigne le produit préparé à partir de l'amande de coco blanche, substantiellement saine, provenant de la noix entière (*Cocos nucifera*), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation et n'ayant pas subi de traitement d'extraction d'huile. Le produit doit avoir été traité d'une façon appropriée, soumis à des processus de transformation tels que le décorticage, le hachage, l'épluchage, le lavage, le

broyage, le séchage et le tamisage. La couleur doit aller du blanc naturel au blanc-crème pâle.

La noix de coco desséchée peut être calibrée en fonction de sa granulométrie: noix de coco desséchée «extra-fine», noix de coco desséchée «fine», noix de coco desséchée «moyenne». Les autres granulométries comprennent tous les autres modes de présentation, notamment les «coupes-fantaisie» ou coupes spéciales (tranches longues et fines, lanières extra-fantaisie, lanières longues, lanières standard, etc.).

Pour les produits aqueux à base de noix de coco, la norme Codex Alimentarius Stan 240 de 2003 s'applique. La dénomination «lait et crèmes de coco» désigne le produit préparé en utilisant une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré, macéré ou finement haché du fruit du cocotier et pressé, dans lequel la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau. Ce peut être aussi en reconstituant de la crème de coco en poudre à l'aide d'eau potable. On obtient alors du lait de coco, de la crème de coco ou du concentré de crème de coco

### 1.4. Utilisations

Que ce soit dans les pays de production ou dans les pays développés, le cocotier a de multiples usages. Le cœur du palmier, à la chair blanche et tendre, est un mets très apprécié. Les noix de coco jeunes apportent une boisson rafraîchissante et désaltérante. Les fruits du cocotier sont une source alimentaire abondante et représentent généralement pour les populations des atolls le principal apport de matière grasse d'origine végétale. La pulpe peut être consommée crue ou transformée en divers sous-produits. Une fois séchée, elle donne le coprah avec lequel on obtient, après pressage, l'huile de coco.

L'huile de coco est la 7ème ou 8ème huile végétale la plus commercialisée dans le monde. L'huile de première pression est utilisée pour la confection de produits alimentaires. En revanche, l'huile obtenue par pression à chaud est transformée en savons, shampoings, cosmétiques, détergents, peintures, produits pharmaceutiques. Dans l'industrie alimentaire, elle entre dans la composition de nombreux articles sous le terme d'huile végétale: huile de coprah et margarine. Outre ses qualités gustatives, l'huile est aussi appréciée pour d'autres propriétés, notamment sa capacité à rester à

l'état solide à des températures élevées (24°C) grâce à sa composition en acides gras saturés. L'huile de coprah est largement utilisée comme huile de cuisson en Asie du Sud-Est et dans le Pacifique.

Le coco est utilisé dans l'industrie agroalimentaire pour parfumer les pâtisseries, les biscuits, les barres chocolatées, les produits lactés, les crèmes glacées, etc. Le lait et la crème de coco sont obtenus par pression d'un mélange d'albumen frais râpé et d'eau. C'est un ingrédient traditionnel de plusieurs plats africains et asiatiques.

Les tourteaux de coprah, résidus issus de la fabrication de l'huile de coprah, sont utilisés pour l'alimentation du bétail.

La coque est utilisée comme récipient, mais elle trouve aussi des usages industriels comme la fabrication de charbon actif pour le filtrage des gaz et vapeurs par exemple (filtre de cigarette, filtrage de certaines radiations nucléaires, etc.). On utilise aussi le cocotier comme combustible, brut ou à l'état de charbon.

Enfin, le bois du cocotier est utilisé pour la fabrication de sculptures, de manches d'outils, d'ustensiles domestiques, de pilotis pour les maisons, de ponts, de bateaux, de parquets ou encore de meubles. Les feuilles du cocotier sont utilisées en couverture des toitures. Une fois tressées, elles permettent la confection de nattes, de chapeaux, de balais, de paniers, d'éventails et de géotextiles. Avec les fibres de la bourre, on élabore des tapis, des paillassons, des balais, des cordes, des matelas, des substrats horticoles et même des sièges de voiture.

### 1.5. Ravageurs, maladies

Le cocotier est touché par une multitude de nuisibles, entraînant des dégâts plus ou moins importants. Une des maladies les plus menaçantes pour la production est le «jaunissement mortel». Causée par une bactérie, elle entraîne une dépigmentation des palmes, une chute prématurée des noix, la mort du bourgeon unique et enfin celle du palmier. Le flétrissement du Kerala (nom indien du cocotier) en Inde et le cadang-cadang aux Philippines sont des maladies graves dues à un virus. Les conditions de culture du cocotier sont idéales au développement de certains champignons pathogènes comme le

*Phytophthora palmivora*, *Ganoderma boninense*, *Pestalotia palmarum*, etc.

Parmi les ravageurs, on trouve de nombreux insectes comme les coléoptères, les chenilles, les punaises, les termites. Les noix de coco sont en général cueillies directement sur l'arbre afin d'éviter des pertes de production dues aux attaques de rats et aux vols dans les plantations.

### 1.6. Impacts environnementaux et sociaux

Le cocotier montre une grande adaptabilité vis-à-vis du sol puisqu'il est capable de pousser sur des terrains marginaux, voire inadaptés pour d'autres cultures. Ainsi on retrouvera ces palmiers sur les terrains sableux à forte salinité, les sols sulfatés acides de mangroves ou les tourbes profondes. Le sel a même un effet bénéfique sur la dimension de la noix de coco. Avec son stipe mince et ses longues feuilles pennées, le cocotier offre peu de prise au vent et est donc capable de résister à des vents violents, voire à des cyclones.

Le cocotier est une culture de petits paysans, généralement pauvres, qui sont confrontés à de nombreuses difficultés: la faiblesse des cours du coprah, le vieillissement des plantations, les risques de maladies mortelles et les difficultés de reconversion.

Plus de 80 % des surfaces plantées de cocotiers se situent en Asie: Inde, Philippines, Indonésie, Sri Lanka, Thaïlande. Le reste se répartit entre l'Afrique, l'Amérique latine, l'Océanie et la Caraïbe. Les plantations de plus de 4 hectares sont rares. L'immense majorité des producteurs dispose en moyenne d'un hectare, guère plus d'une centaine d'arbres.

### 1.7. Propriétés nutritionnelles

La noix de coco est riche en éléments nutritifs et minéraux: potassium, fer, magnésium, phosphore, cuivre et zinc. Elle se conserve longtemps. La noix de coco fraîche contient un aliment très complet: l'amande immature. C'est un gel riche en eau et en sucre que l'on trouve dans les noix, 8 à 9 mois après la fécondation. La noix de coco mûre, un an après la fécondation, est souvent la seule source de matière grasse végétale pour les populations tropicales. L'eau de coco est, quant à elle, riche en sel minéraux et en sucres.

La valeur nutritionnelle de 100 grammes de noix de coco correspond à 353 kilocalories. Sur 100 grammes, on trouve en moyenne 3,4 grammes de protéines, 5,9 grammes de glucides, 35,1 grammes de lipides et 9,5 grammes de fibres.

L'huile de coprah se classe dans le groupe des huiles lauriques (39 à 54 % d'acide gras laurique). Riche en acides gras à chaînes courtes fortement saturés, elle est réputée moins diététique que la plupart des autres huiles de table d'origine végétale.

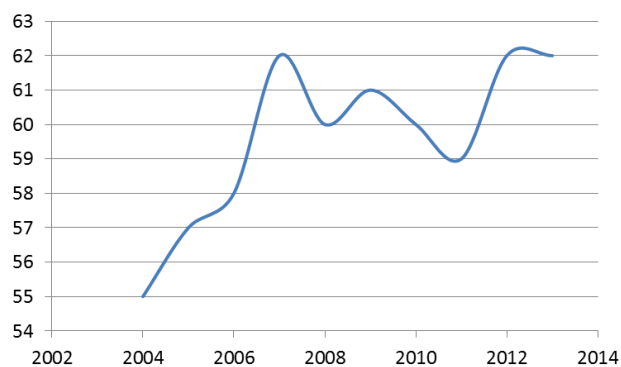
## 2. OFFRE

### 2.1. Production

En dix ans, la production de noix de coco a augmenté de 13,5 % pour atteindre 62 millions de tonnes en 2013 (Figure 1). Une production dominée par trois pays, l'Indonésie, les Philippines et l'Inde qui représentaient 73 % du total mondial en 2013. Loin derrière, on trouve le Brésil, le Sri Lanka, le Vietnam, la Papouasie-Nouvelle Guinée. Selon la FAO, près de 94 pays dans le monde cultivent des noix de coco, dont de nombreuses petites îles.

Entre 2004 et 2013, la superficie totale consacrée à la production de noix de coco est passée de 11,1 millions d'hectares à 12 millions.

**Figure 1: Production mondiale de noix de coco sur dix ans, en millions de tonnes, 2004-2013**

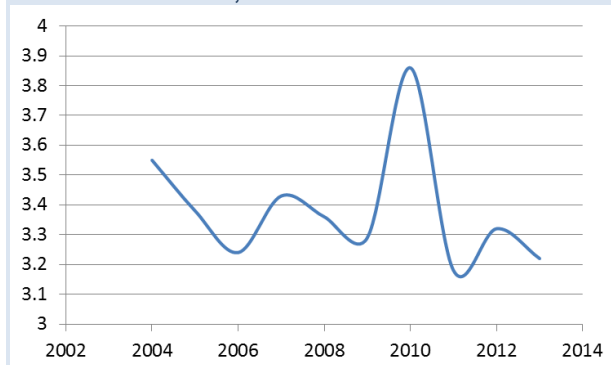


Source: FAO Statistics

La production mondiale d'huile de coprah a connu un pic en 2010 pour atteindre 3,856 millions de tonne (Figure 2). Depuis, elle est retombée à 3,224 millions en 2013, ce qui dénote un marasme certain face à la croissance très soutenue des autres huiles végétales majeures. La

production d'huile de palme a notamment rattrapé, puis dépassé, celle d'huile de coprah.

**Figure 2: Production mondiale d'huile de coco sur dix ans, en millions de tonnes, 2004-2013**



Source: FAO Statistics

### 2.2. 10 premiers producteurs

**Tableau 1: Les dix premiers producteurs de noix de coco, en millions de tonnes, 2013**

Les dix premiers producteurs de noix de coco	Quantité produite en tonnes en 2013
Indonésie	18 300 000
Philippines	15 353 200
Inde	11 930 000
Brésil	2 890 286
Sri Lanka	2 513 000
Vietnam	1 303 826
Papouasie-Nouvelle Guinée	1 200 000
Mexique	1 064 400
Thaïlande	1 010 000
Malaisie	646 932

Source: FAO Statistics

**Tableau 2: Les dix premiers producteurs d'huile de coco, en millions de tonnes, 2013**

Les dix premiers producteurs d'huile de coprah	quantité produite en tonnes en 2013
Philippines	1 208 952
Indonésie	868 000
Inde	433 000
Viet Nam	154 888
Mexique	129 100
Sri Lanka	55 200
Papouasie-Nouvelle-Guinée	36 900
Thaïlande	29 300
Mozambique	29 000
Bangladesh	14 768

Source: FAO Statistics

## 2.3. Exportations

Premier producteur, l'Indonésie est aussi le premier exportateur de noix de coco. En volume, sa part dans les exportations mondiales représente 62 % en 2014. En valeur, elle atteint 38,6 %. Ses débouchés sont la Malaisie, la Chine et la Thaïlande qui absorbent 99 % de ses exportations.

En dehors de l'Indonésie, les principaux producteurs n'écoulent pas franchement leur production sur le marché international. Les Philippines, le Brésil, l'Inde n'exportent quasiment pas. En revanche, le Vietnam et le Sri Lanka sont présents à l'international.

Au cours de ces dernières années, les exportations ont significativement augmenté, passant de 222 293 tonnes en 2000 à 536 908 tonnes en 2012 (source FAO), soit une hausse de 141 %.

**Tableau 3: Exportations de noix de coco en coques internes (endocarpe) en 2014**

Exportateurs en 2014	quantité exportée en tonnes	valeur exportée en milliers USD	Croissance des exportations en quantité entre 2013-2014, %	Part en valeur dans les exportations du monde, % en 2014
Indonésie	311 020	50 479	102	38,6
Viet Nam	155 860	58 973	N/D	45,1
Sri Lanka	24 720	14 936		11,4
Inde	3 686	2 104	102	1,6
Guatemala	2 080	88	130	0,1
Tonga	1 317	580		0,4
Pays-Bas	821	641	-2	0,5
Hong Kong	766	875		0,7
Thaïlande	743	560	23	0,4
Espagne	536	364	-32	0,3
Malaisie	374	100		0,1
Mexique	328	248	11	0,2
Royaume-Uni	138	138	12	0,1
USA	136	170	-21	0,1
Belgique	76	76	204	0,1
<b>Monde</b>	<b>502 942</b>	<b>130 807</b>	<b>N/D</b>	<b>100</b>

Source: Trade Map, ITC



**Tableau 4: Exportations d'huile de coco en 2014**

Exportateurs en 2014	Quantité exportée en 2014	Valeur exportée en 2014 en milliers USD	Croissance des exportations en quantité entre 2013-2014 (%)	Part dans les exportations mondiales (%)
Philippines	578 213	764 063	-11	51,8
Indonésie	443 268	533 739	6	36,2
Sri Lanka	8 640	48 723	48	3,3
Malaisie	32 514	35 754	2	2,4
Pays-Bas	9 583	15 877	-34	1,1
Allemagne	3 314	15 056	110	1
Papouasie	11 290	14 732	-31	1
USA	8 963	7 323	-7	0,5
Thaïlande	695	6526		0,4
Polynésie	4 986	5 407	-5	0,4
Viet Nam	2 900	2 932	187	0,2
Côte d'Ivoire	5 113	2 899	-8	0,2
Mozambique	2 199	2 504	-8	0,2
République tchèque	175	2 169	145	0,1
Canada	809	2 136	103	0,1
<b>Monde</b>	<b>1 119 335</b>	<b>1 475 232</b>	<b>-6</b>	<b>100</b>

Source: Trade Map, ITC

**Tableau 5: Principaux exportateurs d'huile de coco en tonnes (2005-2014)**

Exportateurs	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Philippines	864422	754996	608656	547201	575699	1058791	563030	546390	609511	578213
Indonésie	640440	383809	606827	479805	409043	362189	324244	549578	388058	443268
Malaisie	54037	65138	37682	42606	26019	19353	28077	29919	12533	32514
Monde	1734813	1348977	1410998	1273891	1140955	1586746	1109598	ND	1070740	1119352

Source: Trade Map, ITC

**Tableau 6: Principaux exportateurs d'huile de coco en valeur, en milliers USD (2005-2014)**

Exportateurs	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Philippines	482 754	402 112	508 160	665 063	407 789	978 801	962 456	643 867	535 893	764 063
Indonésie	345 960	196 889	466 538	565 426	267 907	357 238	530 942	639 648	315 916	533 739
Sri Lanka	109	216	513	2 705	3 634	6 661	6 408	8 789	12 986	48 723
Malaisie	31 445	33 085	31 053	50 450	18 402	17 083	42 212	36 367	10 529	35 754
Monde	976 802	723 149	1 125 456	1539628	812528	1501055	1777282	1434106	951596	1477365

Source: Trade Map, ITC

## 2.4. Facteurs impactant l'offre

La production de noix ou d'huile de coco dépend dramatiquement des aléas climatiques. Chaque année, les Philippines, notamment, sont frappées par une vingtaine de typhons et de tempêtes. Fin 2013, le super typhon Haiyan s'est ainsi abattu sur le centre de l'archipel et provoqué des dégâts sur 600 000 hectares de terres cultivées. La filière coco a été très affectée. Le typhon a rasé des millions d'arbres, ravageant les Visayas orientales, deuxième région productrice de noix de coco

du pays. Dans cette seule région, près de 33 millions de cocotiers ont été endommagés ou détruits et plus d'un million de cultivateurs sinistrés. Si les producteurs sont en train de replanter les cocotiers, il faudra entre six et huit ans pour que les arbres arrivent à maturité et que la production puisse reprendre à plein régime. Aux Philippines, 26 % des terres agricoles totales sont consacrées à la culture des cocotiers, selon la Philippine Coconut Authority.



## 2.5. Perspectives

La production de noix de coco recule, les cocotiers vieillissants n'étant pas remplacés. Pour remédier à ce déclin, les activités de transformation se développent, visant à faire des noix de coco des produits à forte valeur ajoutée, en exploitant les parties peu considérées jusque là. Certains produits, comme le coco caoutchouté utilisé pour le garnissage des voitures ou encore le charbon actif fabriqué avec la coque du fruit et utilisé pour purifier l'eau et dans les masques à gaz, ont un fort potentiel sur les marchés internationaux. Dans certaines régions, les noix de coco servent de plus en plus à produire du carburant.

## 3. DEMANDE

### 3.1. Consommation

La noix de coco se consomme principalement sous trois formes: fraîche, huile de coco et coco râpé. La consommation globale de noix fraîches augmente ces dernières années, tirée par le succès de l'eau de coco et par la demande chinoise.

**Tableau 7: Consommation domestique de coco aux Philippines (coprah)**

Années	En millions de tonnes
2001	0.513
2002	0.513
2003	0.506
2004	0.444
2005	0.468
2006	0.600
2007	0.625
2008	0.825
2009	0.957
2010	0.922
2011	0.740
2012	0.900
2013	0.800

Source: UCAP, United Coconut Associations of the Philippines

La majeure partie de l'huile de coco est consommée directement dans les pays producteurs (Philippines, Indonésie et Inde). Parmi les pays importateurs: l'Union européenne arrive en tête, suivie des Etats-Unis.

En Europe, la consommation des noix de coco n'est pas très élevée. Un foyer consomme en moyenne un fruit

tous les 4 ans. La noix de coco reste un complément de la gamme des fruits exotiques, souvent peu valorisé par les distributeurs. Le principal frein à sa consommation réside dans son manque évident de praticité. La dureté de sa coque et la méconnaissance des consommateurs des méthodes d'ouverture de la noix la relèguent à un rôle secondaire.

### 3.2. Importations

L'Asie, première région exportatrice de noix de coco, est aussi la première zone d'importation. La Chine absorbe 90 % de la totalité des importations. Entre 2012 et 2014, les importations chinoises ont augmenté de 65 % pour atteindre 291 488 tonnes en 2014.

L'Europe est le second pôle importateur, comptant pour 2,8 % du total mondial en 2014, soit 9 219 tonnes. La demande y est tirée par l'Italie, les Pays Bas, le Royaume Uni et la France. Entre 2012 et 2014, les importations européennes ont augmenté de 10,6 %.

Troisième région importatrice: l'Océanie. Entre 2012 et 2014, les importations australiennes ont augmenté légèrement, de 6 %, pour s'établir à 4 581 tonnes. Enfin, la demande américaine semble émerger: les importations sont passées de 24 tonnes en 2012 à 2 457 tonnes en 2014.

Tableau 8: Importations de noix de coco en coques internes (endocarpe) en 2014

Importateurs en 2014	quantité importée en tonnes	valeur importée en milliers de dollars E.-U.	Croissance des importations en quantité entre 2013-2014, %	Part en valeur dans les importations du monde, % en 2014
Chine	291 488	104 530	58	81,6
Australie	4 581	3 337	11	2,6
EAU	4 076	2 365	N/D	1,8
Iran	4 021	2 543	N/D	2
Italie	2 937	2 298	8	1,8
USA	2 457	1 883	237	1,5
Salvador	2 060	112	116	0,1
Pays-Bas	1 608	971	-31	0,8
Royaume-Uni	1 589	1 277	-42	1
Népal	1 547	655	N/D	0,5
Hong Kong	1 090	1 210	657	0,9
France	955	746	18	0,6
Thaïlande	931	215	-27	0,2
Allemagne	841	1 120	204	0,9
Oman	815	520	1 438	0,4
<b>Monde</b>	<b>324 733</b>	<b>128 099</b>	<b>N/D</b>	<b>100</b>

Source:

Trade

Map,

ITC

Tableau 9: Importations d'huile de coprah brute en 2014

Importations en 2014	Quantité importée en tonnes	Valeur importée en milliers de dollars E.-U.	Croissance annuelle en valeur entre 2013-2014 (%)	Part dans les importations mondiales (%)
Pays-Bas	330 464	382 453	1	26,3
USA	262 893	359 257	67	24,7
Allemagne	193 472	255 096	47	17,5
Malaisie	130 770	161 712	36	11,1
Italie	38 267	44 168	5	3
Chine	30 650	40 246	58	2,8
France	26 560	33 223	29	2,3
Espagne	22 505	27 570	13	1,9
Royaume-Uni	10 066	18 844	84	1,3
Suisse	6 263	12 284	15	0,8
Ukraine	8 603	11 783	47	0,8
Singapour	7 263	9 384	110	0,6
Taipei Chinois	6 685	9 109	37	0,6
Thaïlande	6 476	7 771	247	0,5
Belgique	4 743	6 490	-31	0,4
<b>Monde</b>	<b>1 127 997</b>	<b>1 456 257</b>	<b>30</b>	<b>100</b>

Source: Trade Map, ITC

### 3.3. Perspectives

La demande de coprah, dont on extrait l'huile de coco, diminue face notamment à la progression de l'huile de palme. Aujourd'hui, le coprah représente seulement 2 % environ du marché mondial des huiles alimentaires.

Le marché des noix de coco «fruits» est, quant à lui, en pleine expansion. Le marché du coco râpé est également soutenu.

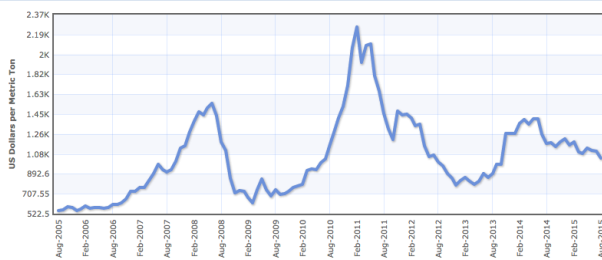
De son côté, l'huile vierge obtenu à partir du lait de coco après centrifugation apparaît de plus en plus comme un

**Tableau 10: Prix annuels de la noix de coco en USD/tonne (2004-2013)**

Prix en dollars E.-U./tonne	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
<b>Indonésie</b>	54.27	106.53	125.17	130.21	166.30	155.05	179.66			
<b>Philippines</b>	64.06	65.00	65.71	87.51	118.90	87.06	118.46	185.87	133.38	124.99

Source: FAO Statistics

**Figure 3: Prix de l'huile de coco en USD/tonne (2005-2015), moyenne Philippines-Indonésie, USD per tonnes, 2005-2015**



Source: Index Mundi, à partir des données de la Banque mondiale

### 4.2. Perspectives de prix

**Tableau 11: Projections prix de l'huile de coco en USD/tonne**

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Prix	115	115	115	115	115	115	115
x	200	166	133	101	070	039	010

Source: Banque mondiale

## 5. MARCHES

Il existe deux marchés principaux pour la noix de coco: en frais et en huile. Une infime part de la production de noix de coco est exportée. L'Indonésie a produit 18,3 millions de tonnes de noix de coco en 2013 et en a exporté 154 230 tonnes seulement, soit 0,8 %.

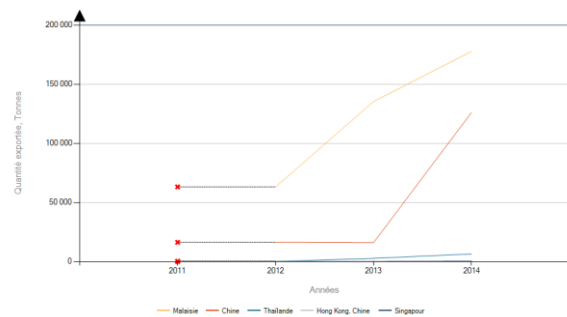
marché de niche en attirant de nombreux adeptes sensibles à ses vertus: lutte contre l'obésité, l'hypothyroïdie, le diabète, le vieillissement de la peau, le cholestérol... Cette huile est limpide et conserve tous les arômes de l'amande fraîche.

## 4. PRIX

### 4.1. Historique

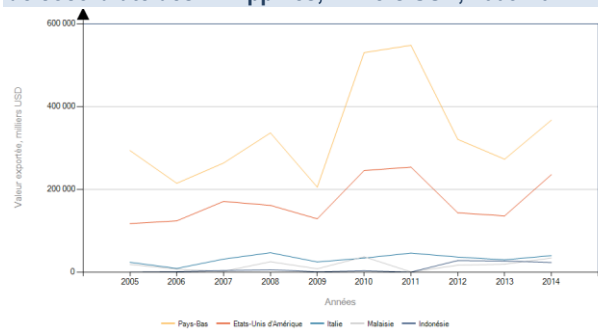
Les prix sont peu rémunérateurs et variables.

**Figure 4: Les principaux marchés importateurs de noix de coco d'Indonésie, tonnes, 2011-2014**



Sources: Trade Map, ITC

**Figure 5: Les principaux marchés importateurs pour l'huile de coco brute des Philippines, milliers USD, 2005-2014**



Sources: Trade Map, ITC

L'huile de coco est davantage échangée; les Philippines et l'Indonésie exportent environ la moitié de leur production. Ces dernières années, les exportations sont en hausse, avec un pic en 2010 et 2011. Le premier

exportateur d'huile de coco sont les Philippines (51,8 % des exportations mondiales) avec pour principaux marchés les Pays Bas, les USA et l'Italie. Pour autant, l'offre d'huile de coco sur les marchés mondiaux est compromise par les problèmes de production tels que les ravageurs, les maladies, le vieillissement des plantations et les problèmes de récolte. Elle subit, en outre, la concurrence de la demande en noix fraîches pour l'eau de coco.

## 6. COMMERCE

Pour soutenir les filières, des organisations telles que l'Union européenne apportent de l'assistance sous la forme de préférences tarifaires, ainsi que de soutien des prix, en faveur des importations en provenance des Îles du Pacifique.

### 6.1. Les plus grandes entreprises du secteur

L'un des plus gros opérateurs du secteur de la noix de coco est Franklin Baker Company of The Philippines (FBCOP). Le groupe détient quatre usines aux Philippines et doit inaugurer une nouvelle ligne de production en 2016. Le groupe vend ses produits, coco fraîche, crème de coco, huile et eau de coco, farine et sucre, dans plus de 50 pays à travers le monde. Anciennement détenu par General Foods et Kraft Foods, Franklin Baker fournit aujourd'hui Kraft Foods, Kellogg's, General Mills et Nestlé notamment.

Dans le segment de l'eau de coco, plusieurs compagnies se disputent un marché en pleine expansion. L'un des plus gros producteur, Vita Coco, contrôle environ 40 % du marché américain. Outre les Etats Unis, les marchés européens, japonais et chinois sont très prometteurs. En Chine, Coconut Palm Group est un des premiers fabricants de boissons.

### 6.2. Initiatives Fairtrade

En 2014, Fair Trade USA, troisième certificateur en Amérique du Nord, a lancé un label Fair Trade Certified pour les produits à base de coco, en démarrant avec l'eau et l'huile de coco. Il s'agit d'améliorer les conditions de vie des petits paysans qui récoltent les noix de coco et les ouvriers employés dans les usines de transformation. Les paysans qui récoltent les noix de coco sont parmi les plus pauvres dans leur pays d'origine. Les prix payés aux paysans sont faibles et très variables.

## 7. LIENS UTILES ET SOURCES

### 7.1. Statistiques

<http://www.trademap.org>

<http://faostat3.fao.org/home/E>

<http://www.worldbank.org>

[www.indexmundi.com](http://www.indexmundi.com)

### 7.2. Organisations internationales, associations, centres de recherches

FAO: <http://www.fao.org/home/fr/>

FruitTrop: <http://www.fruitrop.com/>

USDA: <http://gain.fas.usda.gov/Pages/Default.aspx>

Asian Pacific Coconut Community (APCC):

<http://www.apccsec.org/>

Philippine Coconut Authority: <http://pca.da.gov.ph/>

United Coconut Associations of the Philippines:

<http://ucap.org.ph/>

Coconut Development Board of India:

<http://coconutboard.nic.in/sites.htm>

Coconut Development Authority of Sri Lanka:

<http://www.cda.lk/>

Cirad: <http://www.cirad.fr/>

### 7.3. Autres sources

USDA, Gain report 2015: Oilseeds and products  
Philippines