

L'Hibiscus Africain (*Hibiscus sabdariffa*) : Propriétés Santé, Dynamiques de Marché et Défis pour les Producteurs Africains

Auteur et affiliation

Atoumasamba SISSOKO : Chercheuse indépendante en agroéconomie et phytothérapie. Fondatrice de la marque Trésors d'Afrique (tresorsdafrique.fr).

Résumé :

L'Hibiscus sabdariffa, plus connu sous le nom de "bissap" en Afrique de l'Ouest, est une plante aux propriétés médicinales avérées et un produit agricole stratégique en pleine expansion. Riche en antioxydants, polyphénols et autres composés actifs, il est reconnu pour ses bienfaits sur la santé cardiovasculaire, la digestion et l'immunité.

Parallèlement, le marché mondial de l'hibiscus connaît une croissance soutenue, avec une augmentation de 25 % de la demande depuis 2021, notamment en Europe et aux États-Unis. L'analyse des tendances via Google Trends révèle une saisonnalité des recherches, atteignant un pic entre février et juillet, corrélée à une hausse de la consommation de boissons à base d'hibiscus.

Toutefois, malgré ces opportunités, les producteurs africains doivent surmonter plusieurs défis : accès aux certifications biologiques et équitables, maladies des cultures, contraintes logistiques et structuration insuffisante des filières.

Cette étude propose une analyse approfondie des bienfaits santé de l'hibiscus, des dynamiques du marché mondial et des stratégies permettant aux producteurs africains de renforcer leur position sur ce secteur en expansion.

Mots-clés : *Hibiscus sabdariffa*, *bissap*, *Afrique de l'Ouest*, *phytothérapie*, *marché des superaliments*, *commerce équitable*, *exportation agricole africaine*, *agriculture biologique*, *google trends*

1. Contexte et importance de l'étude

L'Hibiscus sabdariffa est une plante cultivée pour ses calices séchés, utilisés en infusion, en potentiel aliment fonctionnel (c'est-à-dire un aliment apportant un bénéfice santé au-delà de sa valeur nutritionnelle) et en cosmétique. Longtemps

consommé localement, l'hibiscus a récemment gagné en popularité sur les marchés internationaux, notamment en Europe et en Amérique du Nord, en raison de ses propriétés antioxydantes (Ali et al., 2005), de ses effets potentiels sur la santé cardiovasculaire (McKay & Blumberg, 2010), et de son utilisation comme ingrédient naturel dans divers secteurs industriels.

Croissance du marché de l'hibiscus

Le marché mondial de l'hibiscus est en pleine expansion, porté par une demande croissante pour des produits naturels et biologiques. Selon des estimations récentes, le marché de la poudre d'hibiscus affiche un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 6,1 % entre 2019 et 2025, avec une forte demande en Europe et aux États-Unis (voir Figure 1).

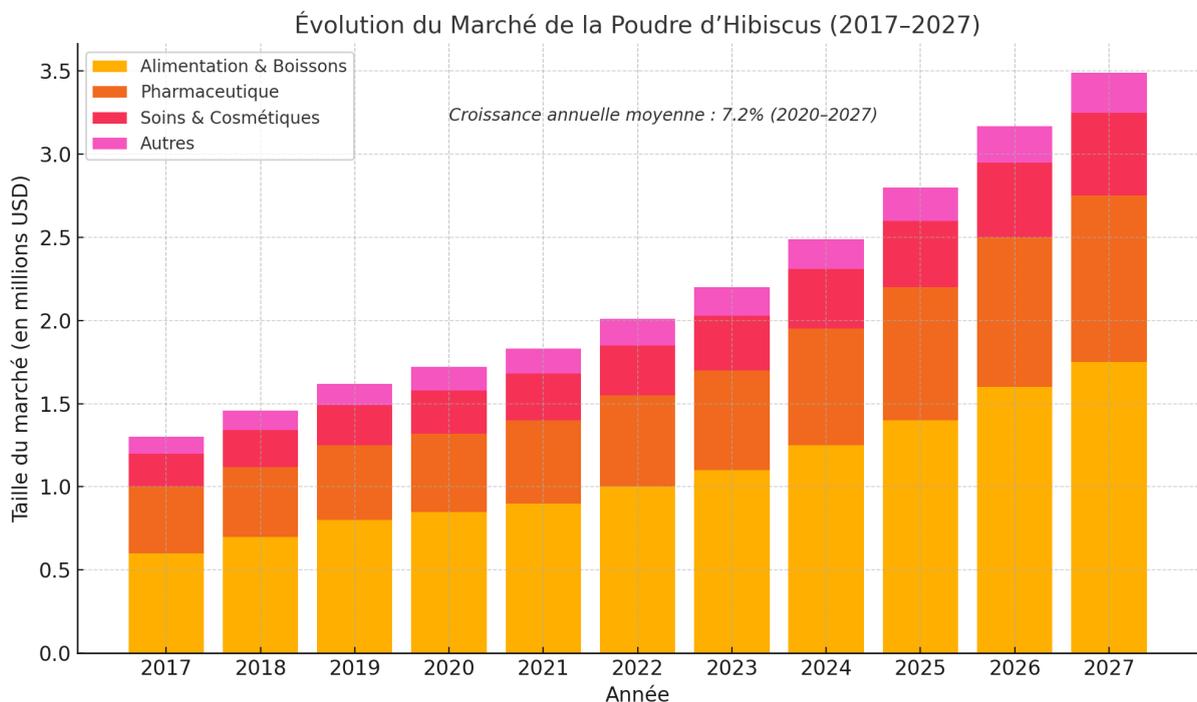


Figure 1 – Évolution estimée du marché mondial de la poudre de fleur d'hibiscus, par secteur d'application (2017–2027), en millions USD.

Ce graphique illustre la tendance globale de croissance, principalement portée par les secteurs de l'alimentation, de la pharmacie et de la cosmétique. **Visualisation originale réalisée par Atoumasamba Sissoko à partir des tendances publiées par Grand View Research (2020).** Données simulées à des fins pédagogiques. Source de la tendance : www.grandviewresearch.com.

Cette expansion est attribuée à plusieurs facteurs :

- **Une sensibilisation accrue aux bienfaits des superaliments** : Les consommateurs sont de plus en plus enclins à privilégier des produits naturels et riches en antioxydants.

- **Un engouement pour les alternatives aux sodas** : L'hibiscus est de plus en plus utilisé dans les boissons bio, les thés fonctionnels et les boissons énergisantes naturelles.
- **Une intégration croissante dans l'industrie cosmétique** : Grâce à ses propriétés anti-âge et hydratantes, il est incorporé dans divers produits de soins de la peau et des cheveux (Dufresne et al., 2021).

Les principaux pays producteurs et les défis du marché

L'Afrique demeure le principal producteur mondial d'hibiscus, avec des exportations majeures provenant du Nigeria, du Soudan, du Sénégal et du Burkina Faso. Le Nigeria, par exemple, représentait environ **50 % des exportations totales africaines d'hibiscus séché en 2021**. (Les Agriculteurs d'Afrique, 2021).

Cependant, malgré cette croissance soutenue, le développement du marché est freiné par plusieurs contraintes structurelles :

- **Accès limité aux certifications bio et équitables** : L'obtention de labels tels que AB (Agriculture Biologique), USDA Organic ou Fairtrade est cruciale pour accéder aux marchés premium, mais représente un coût élevé pour de nombreux producteurs.
- **Vulnérabilité des cultures** : L'hibiscus est sensible aux maladies et aux conditions climatiques, ce qui peut affecter le rendement et la qualité de la production.
- **Contraintes logistiques et commerciales** : Le manque d'infrastructures de stockage et de transport adapté freine l'exportation vers les marchés internationaux.

Face à ces défis, la structuration du secteur, l'amélioration des standards de production et l'adoption de stratégies d'exportation optimisées apparaissent comme des priorités pour garantir une croissance durable du marché de l'hibiscus africain.

2. Problématique de l'étude

Bien que l'hibiscus sabdariffa soit reconnu pour ses bienfaits nutritionnels et médicaux, son marché reste dominé par des contraintes structurelles qui limitent la compétitivité des producteurs africains. L'accès aux marchés dits premium, en particulier en Europe et aux États-Unis, repose sur le respect de normes strictes en matière de qualité, de traçabilité et de certification (AB, USDA Organic, Fairtrade), souvent difficiles à atteindre pour les petits producteurs en raison des coûts et de la complexité des démarches.

En France, la demande s'exprime de plus en plus sous les termes de "bissap bio", "hibiscus certifié biologique", ou encore "jus d'hibiscus équitable", témoignant d'une appétence croissante pour des produits à la fois naturels, identifiés culturellement et

porteurs de valeurs éthiques. Ces nouvelles attentes accentuent les enjeux liés à la standardisation des procédés, à la conformité réglementaire et à la différenciation sur les rayons.

Par ailleurs, les tendances de recherche via Google Trends montrent une forte saisonnalité de la demande, avec un pic marqué entre février et juillet, période correspondant à une consommation accrue de boissons rafraîchissantes à base d'hibiscus. Cette dynamique impose aux acteurs du secteur une gestion optimisée de la production, de la transformation et de l'exportation, en phase avec les cycles de consommation du Nord.

Dès lors, une question centrale se pose :

Comment les producteurs africains peuvent-ils tirer parti de la demande croissante en hibiscus tout en surmontant les obstacles liés à la certification, à la logistique et à la structuration du marché ?

3. Objectifs et méthodologie

L'objectif de cette étude est de fournir une analyse approfondie de l'hibiscus africain en abordant trois axes principaux :

- **Les bienfaits scientifiquement prouvés de l'hibiscus** sur la santé humaine, en s'appuyant sur des études cliniques et des publications en phytothérapie.
- **L'évolution du marché mondial de l'hibiscus**, à travers une analyse des tendances de consommation, des principaux acteurs et des perspectives de croissance.
- **Les défis et opportunités pour les producteurs africains**, en mettant en lumière les stratégies permettant de mieux structurer la filière et d'accéder aux marchés internationaux.

L'étude s'appuie sur une approche mixte combinant :

- L'analyse des publications scientifiques en médecine, en nutrition et en agroéconomie.
- Les données de marché et d'exportation issues de sources officielles (FAO, Trade Map, European Market Observatory).
- L'étude des tendances de recherche sur Google Trends, afin de comprendre les fluctuations de la demande en fonction des saisons et des marchés.

Cette recherche ambitionne de fournir des recommandations stratégiques aux acteurs du secteur, en mettant en lumière les actions prioritaires pour maximiser la compétitivité de l'hibiscus africain sur le marché international.

4 Les bienfaits de l'hibiscus pour la santé : une approche fondée sur la recherche scientifique

L'Hibiscus sabdariffa, principalement cultivé en Afrique, est utilisé depuis des siècles pour ses vertus médicinales. Ses calices séchés sont consommés sous forme d'infusion, d'extrait ou de poudre, et sont couramment employés en phytothérapie traditionnelle en Afrique, en Asie et en Amérique latine pour traiter diverses affections, notamment l'hypertension, les troubles digestifs et les inflammations.

De nombreuses études scientifiques ont cherché à valider empiriquement ces propriétés. Parmi les axes de recherche majeurs, on distingue quatre bienfaits principaux : effets antioxydants et anti-âge, régulation de la pression artérielle, effets digestifs et métaboliques, et renforcement du système immunitaire.

4.1 Effets antioxydants et prévention du vieillissement cellulaire

L'hibiscus est une source riche en anthocyanes, polyphénols et flavonoïdes, des composés aux propriétés antioxydantes puissantes. Ces molécules jouent un rôle clé dans la neutralisation des radicaux libres, responsables du stress oxydatif, un phénomène impliqué dans le vieillissement cellulaire et le développement de maladies chroniques telles que les maladies cardiovasculaires et neurodégénératives.

Comparé à d'autres superaliments riches en anthocyanes, l'hibiscus se distingue par une concentration particulièrement élevée. En effet, il contient jusqu'à 1500 mg d'anthocyanes pour 100 g de matière fraîche, selon des études, bien que cette teneur puisse varier en fonction de la maturité, de la variété et des méthodes d'extraction. Cette concentration est supérieure à celle de l'acérola et de l'açaï, positionnant l'hibiscus comme une source exceptionnelle d'anthocyanes (Rodríguez-Werner, M. A. 2016)

Une étude a comparé l'activité antioxydante de l'hibiscus à celle d'autres extraits et a conclu que les extraits d'hibiscus présentaient une capacité antioxydante élevée, attribuée à leur forte concentration en anthocyanes. De plus, des recherches ont montré que les polyphénols de l'hibiscus participent à la régénération cellulaire et réduisent l'inflammation chronique, suggérant ainsi un potentiel dans la prévention des maladies liées au vieillissement (Oancea, S. 2021)

Applications et perspectives

Grâce à ces propriétés, l'hibiscus est aujourd'hui intégré dans de nombreux produits cosmétiques et pharmaceutiques, notamment dans les formules anti-âge et hydratantes. Son rôle dans la protection cellulaire pourrait également intéresser le secteur des compléments alimentaires et de la nutraceutique, qui cherchent à exploiter ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires.

4.2 Régulation de la pression artérielle et santé cardiovasculaire

L'hibiscus est particulièrement étudié pour ses effets hypotenseurs. Plusieurs recherches cliniques ont confirmé qu'une consommation régulière d'infusion d'hibiscus pouvait réduire la pression artérielle systolique et diastolique (Hopkins et al., 2015).

Une méta-analyse publiée dans *Phytomedicine* (2015), regroupant cinq études cliniques, a révélé que l'administration de tisane d'hibiscus entraînait une réduction moyenne de **7,58 mmHg** de la pression artérielle systolique et de **3,53 mmHg** de la pression diastolique (Hopkins et al., 2015). Ces résultats ont été confirmés par une étude clinique menée par l'**American Heart Association (AHA)** en 2019, qui a montré que des patients souffrant d'hypertension légère ayant consommé trois tasses d'hibiscus par jour pendant six semaines ont enregistré une baisse significative de leur tension (McKay et al., 2019).

Une étude plus récente a consolidé ces observations, montrant que l'hibiscus réduit efficacement la pression artérielle systolique et diastolique chez les patients hypertendus (PubMed, 2021). De plus, une étude comparative avec un médicament antihypertenseur couramment utilisé, le **lisinopril**, a révélé que l'hibiscus possède une action hypotensive bien que légèrement inférieure à celle du médicament (Herrera-Arellano, A., et al.).

Impact sur le marché des produits naturels

Avec la montée des maladies cardiovasculaires et la recherche d'alternatives naturelles aux médicaments antihypertenseurs, l'hibiscus devient un ingrédient clé dans l'industrie des infusions fonctionnelles, des compléments alimentaires et des boissons santé. Son profil naturel et ses effets scientifiquement validés renforcent son attrait auprès des consommateurs soucieux de leur santé.

4.3 Effets digestifs et métaboliques

L'hibiscus est traditionnellement utilisé pour ses propriétés digestives et hépatiques. Il favorise la digestion des graisses, agit comme un diurétique naturel et possède des effets hépatoprotecteurs (Chang et al., 2020).

Une étude menée par l'Université de Taipei a montré que l'extrait d'**Hibiscus sabdariffa** stimule la lipolyse, contribuant ainsi à la réduction du stockage des graisses et à l'amélioration du métabolisme lipidique (Chang et al., 2020). Ces résultats sont confortés par une méta-analyse récente qui souligne que les polyphénols présents dans l'hibiscus participent à la régulation du métabolisme des lipides et du glucose (Norouzzadeh et al., 2025).

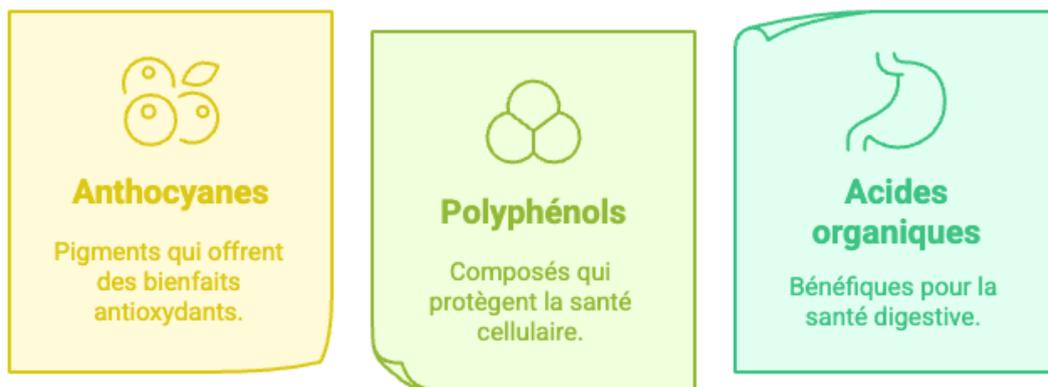
En particulier, cette méta-analyse a démontré que la consommation d'hibiscus est associée à une amélioration significative de plusieurs paramètres

cardiométaboliques, dont la pression artérielle, le profil lipidique et la glycémie à jeun. Par ailleurs, García-Muñoz et al. (2023) ont mis en évidence que l'hibiscus, combiné à d'autres extraits de plantes, contribue à la prévention du syndrome métabolique en améliorant les indicateurs anthropométriques et lipidiques.

Également, des travaux publiés dans le *Journal of Medicinal Food* (2018) ont démontré que les extraits d'hibiscus avaient un effet protecteur sur le foie, en réduisant l'accumulation de lipides dans les cellules hépatiques et en améliorant les fonctions enzymatiques hépatiques (Alarcon-Aguilar et al., 2018).

Opportunités pour le marché de la nutrition

Composants nutritionnels de l'hibiscus



En raison de ces effets scientifiquement validés, l'hibiscus est de plus en plus intégré dans des formules de thés minceur, des cures de détox et des boissons bien-être. Son action sur le métabolisme des graisses et la santé hépatique le positionne comme un ingrédient attractif dans le secteur des compléments alimentaires.

4.4 Impact sur le système immunitaire et l'inflammation

L'hibiscus contient des composés bioactifs capables de moduler la réponse immunitaire et de réduire l'inflammation chronique (El-Sayed et al., 2022).

Une étude de l'Université du Caire (2022) a démontré que les polyphénols de l'hibiscus stimulent la production de cytokines anti-inflammatoires, renforçant ainsi les défenses immunitaires (El-Sayed et al., 2022). Ces effets ont été confirmés par une revue systématique qui a montré que les extraits d'Hibiscus sabdariffa inhibent

la production de médiateurs inflammatoires impliqués dans certaines pathologies chroniques, notamment via des mécanismes immunomodulateurs (Umeogaju et al., 2021).

D'autres recherches ont également mis en évidence un potentiel antiviral de l'hibiscus contre certaines souches de grippe, notamment le virus Influenza A de sous-type H5, grâce à son activité inhibitrice démontrée in vitro (Baatartsogt et al., 2021).

Applications dans l'industrie des compléments alimentaires

Avec l'essor des **produits naturels de renforcement immunitaire**, l'hibiscus est intégré dans les **formules de compléments alimentaires** et les **boissons fonctionnelles** ciblant l'immunité et l'inflammation chronique. Cette tendance est particulièrement visible dans le secteur des thés et infusions bien-être, ainsi que dans les extraits végétaux utilisés pour le renforcement immunitaire.

4.5 Synthèse des bienfaits et implications économiques

En résumé, les recherches actuelles confirment plusieurs bénéfices clés de l'hibiscus :

- Effet antioxydant puissant, contribuant à la protection contre le vieillissement cellulaire.
- Action hypotensive prouvée, en faisant un allié naturel dans la gestion de l'hypertension.
- Propriétés digestives et métaboliques, favorisant la digestion et la gestion du poids.
- Effets immunomodulateurs et anti-inflammatoires, renforçant le système immunitaire.

Ces bienfaits expliquent pourquoi l'hibiscus suscite un intérêt croissant de la part des industries agroalimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques, renforçant ainsi son positionnement stratégique sur le marché des produits naturels.

Secteur	Applications spécifiques
Agroalimentaire	- Boissons : infusions, thés glacés, sirops, boissons fermentées (Aroma-Zone, 2022) - Produits alimentaires : confitures, gelées, confiseries, desserts
Cosmétique	- Soins de la peau : crèmes anti-âge, hydratants, produits éclaircissants (Natural Poland, 2023) - Soins capillaires : shampoings, après-shampoings, masques nourrissants
Pharmaceutique	- Compléments alimentaires : capsules antioxydantes, produits minceur (Bivea, 2023) - Médicaments traditionnels : traitements de l'hypertension, diurétiques naturels (Aroma-Zone, 2022)

Ce tableau illustre la polyvalence de l'hibiscus et son intégration croissante dans différents secteurs industriels. Son positionnement sur le marché des produits naturels repose à la fois sur ses vertus scientifiquement prouvées et sur une forte demande en alternatives végétales dans l'industrie agroalimentaire et cosmétique.

Toutefois, des défis subsistent pour une meilleure structuration de la filière, notamment en ce qui concerne les certifications, la traçabilité et l'optimisation de la production pour répondre aux standards du marché international.

4.1 Pourquoi les grandes marques investissent dans l'hibiscus issu de l'agriculture biologique ?

L'hibiscus d'Afrique, longtemps considéré comme un produit traditionnel, s'est imposé comme un ingrédient stratégique dans les industries agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique. Grâce à son positionnement en tant que "superaliment", il répond à plusieurs tendances fortes du marché : recherche de naturalité, de bienfaits santé et d'engagement écologique.

Les études récentes confirment que la demande pour des produits fonctionnels naturels est en forte croissance, incitant les grandes marques à diversifier leurs sources d'ingrédients biologiques. L'hibiscus se distingue par :

- Ses bénéfices scientifiquement prouvés : antioxydant, hypotenseur, anti-inflammatoire, il s'intègre parfaitement dans les boissons fonctionnelles et les produits bien-être.
- Son potentiel marketing : son image de produit naturel et issu du commerce équitable permet aux marques de valoriser leurs engagements environnementaux et sociaux.
- Sa capacité à remplacer certains additifs chimiques : sa couleur rouge intense et ses propriétés conservatrices naturelles en font une alternative aux colorants et conservateurs artificiels, dont l'utilisation est de plus en plus restreinte (EFSA, 2023).

Face à ces évolutions du marché, les entreprises du secteur agroalimentaire et cosmétique intègrent désormais l'hibiscus dans leurs formulations pour répondre aux attentes des consommateurs et aux nouvelles réglementations en matière d'alimentation et de cosmétiques biologiques.

Cette section explore les stratégies mises en place par les grandes marques pour capitaliser sur l'hibiscus biologique, en analysant :

- Son intégration croissante dans les industries agroalimentaire et cosmétique.
- Les opportunités pour les producteurs africains face à cette demande en hausse.
- Les défis liés à la certification bio et à la structuration de la filière.

4.1.1 Un marché agroalimentaire en pleine expansion

L'hibiscus est devenu un ingrédient clé dans l'industrie agroalimentaire, en particulier dans le secteur des boissons naturelles et fonctionnelles. Sa popularité croissante est portée par des tendances de consommation favorisant les produits sains, naturels et biologiques. Cette dynamique s'observe notamment dans l'essor des infusions bio, des boissons énergisantes naturelles et des substituts aux colorants artificiels, trois segments stratégiques dans lesquels l'hibiscus joue un rôle majeur.

4.1.2 Une demande croissante pour les boissons naturelles

L'industrie des boissons naturelles connaît d'ailleurs une expansion rapide, portée par la recherche d'alternatives aux sodas et aux boissons énergisantes synthétiques. Les consommateurs privilégient désormais des boissons à forte valeur nutritionnelle et aux ingrédients issus de l'agriculture biologique. Le marché mondial des boissons fonctionnelles est estimé à 344,36 milliards USD en 2023 et devrait atteindre 408,80 milliards USD d'ici 2028, avec un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 3,49 % (Mordor Intelligence)

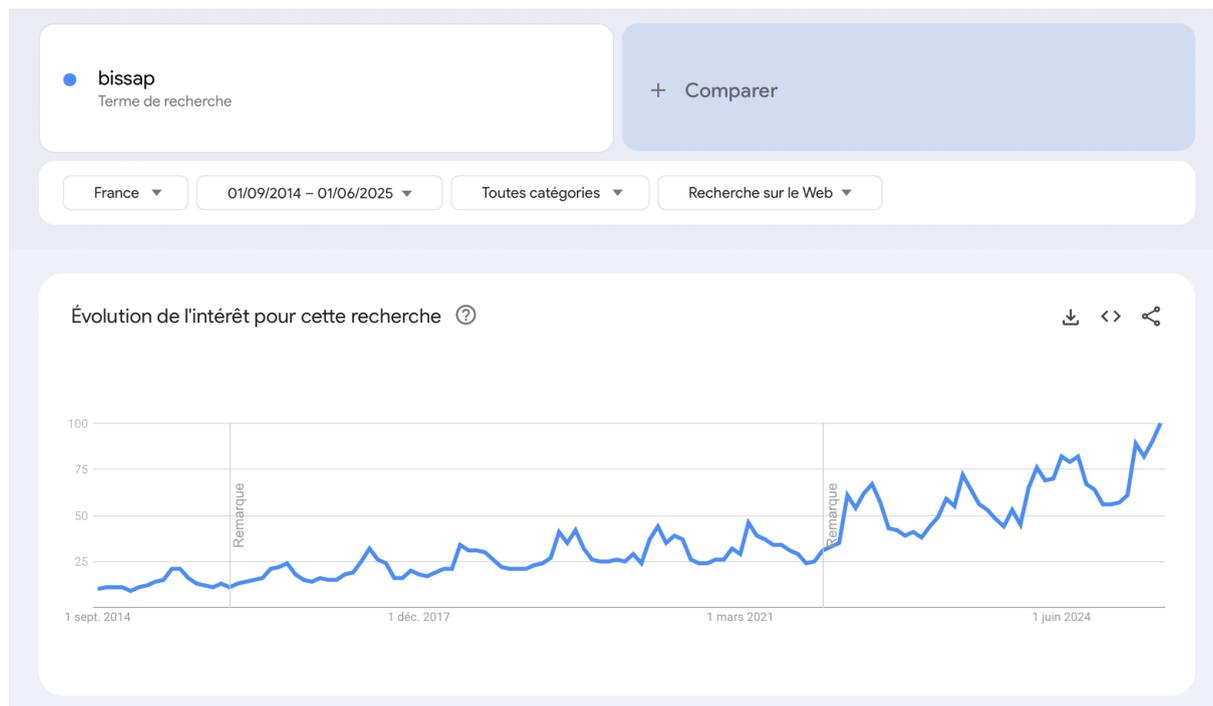
Dans ce contexte, l'hibiscus est devenu un ingrédient de choix pour plusieurs raisons :

- Ses propriétés antioxydantes et hypotensives, qui en font un ingrédient apprécié pour les infusions bien-être et les thés fonctionnels .
- Son acidité naturelle et sa couleur rouge intense, qui lui permettent de jouer un rôle d'aromatisant et de colorant naturel .
- Son image de produit bio et traditionnel, en adéquation avec les attentes des consommateurs recherchant des alternatives naturelles aux additifs chimiques.

Exemples de marques utilisant l'hibiscus dans les boissons naturelles

- Kusmi Tea, Yogi Tea, Pukka : développement de gammes de thés et d'infusions bio à base d'hibiscus.
- Hiball Energy, Bai Antioxydant Infusions : incorporation d'hibiscus dans des boissons énergisantes naturelles, sans additifs artificiels.
- Starbucks : certaines gammes de boissons glacées intègrent de l'hibiscus pour son goût acidulé et sa couleur naturelle.

Analyse des tendances de consommation via Google Trends



Les données issues de Google Trends révèlent un pic saisonnier récurrent entre février et juillet, période durant laquelle la consommation de boissons rafraîchissantes à base d'hibiscus connaît un net regain, notamment en Europe et aux États-Unis. En France, les requêtes liées au "bissap", terme d'usage courant pour désigner l'infusion d'hibiscus d'origine ouest-africaine, connaissent une hausse notable à l'approche de l'été.

On observe également une montée en puissance de recherches spécifiques telles que "bissap bio", "hibiscus certifié biologique", ou "jus de bissap équitable", traduisant une appétence croissante pour des produits naturels, traçables et éthiquement sourcés. Cette dynamique impose aux entreprises agroalimentaires d'ajuster leurs stratégies de production, de transformation et d'exportation, en anticipant les pics de consommation et en valorisant des labels de qualité attendus par les consommateurs engagés.

4.1.3 L'hibiscus comme substitut naturel aux colorants et conservateurs artificiels

L'hibiscus est également de plus en plus utilisé comme colorant et conservateur naturel, en réponse aux réglementations plus strictes sur les additifs chimiques.

Pourquoi l'hibiscus est-il un substitut naturel intéressant ?

- Une couleur rouge profonde 100 % naturelle, idéale pour remplacer des colorants artificiels comme le E120 (cochenille), sujet à controverse .
- Des propriétés antioxydantes, qui aident à prolonger la conservation des aliments sans recourir aux conservateurs synthétiques .
- Un effet acidifiant naturel, qui stabilise certaines préparations alimentaires sans nécessité d'additifs chimiques (Imbarex, 2023).

Exemples d'applications dans l'industrie agroalimentaire

- Produits de boulangerie et pâtisserie : utilisation de l'hibiscus pour colorer naturellement des gâteaux, macarons et biscuits (Actia-asso, 2022)
- Yaourts et produits laitiers : ajout d'hibiscus pour rehausser la couleur et le goût des desserts lactés .
- Confiseries et snacks sains : incorporation d'hibiscus dans les gummies et les barres énergétiques bio .

Conclusion de la section 4.1

Le développement de l'hibiscus dans l'industrie agroalimentaire est étroitement lié à l'évolution des comportements des consommateurs et aux contraintes réglementaires de plus en plus strictes sur l'usage des additifs artificiels. Son rôle stratégique dans le marché des boissons naturelles et des colorants bio explique pourquoi de nombreuses grandes marques investissent dans cet ingrédient. Toutefois, la filière doit encore se structurer pour répondre aux exigences croissantes en matière de qualité et de certification bio, un enjeu qui sera abordé dans les sections suivantes.

4.2 L'essor de l'hibiscus dans l'industrie cosmétique

L'hibiscus s'est imposé comme un ingrédient clé dans les cosmétiques naturels, notamment dans les soins capillaires et anti-âge. Sa richesse en polyphénols, acides de fruits (AHA) et vitamines lui confère des propriétés hydratantes, régénérantes et protectrices (Dufresne et al., 2021). Cette demande croissante pour des cosmétiques naturels et biologiques explique pourquoi les grandes marques intègrent désormais l'hibiscus dans leurs formulations.

4.2.1 Un ingrédient clé dans les soins capillaires et anti-âge

Les propriétés antioxydantes et hydratantes de l'hibiscus en font un ingrédient prisé dans les produits cosmétiques naturels. Plusieurs études ont démontré son effet bénéfique sur la peau et les cheveux :

- **Action anti-âge** : Les polyphénols de l'hibiscus stimulent la production de collagène, contribuant à réduire l'apparence des rides et à améliorer l'élasticité de la peau (Chaudhary et al., 2020).
- **Effet exfoliant doux** : Grâce à sa richesse en AHA, l'hibiscus favorise le renouvellement cellulaire, offrant un effet illuminateur et un teint unifié.
- **Fortifiant capillaire** : Ses composés bioactifs renforcent la fibre capillaire, réduisent la casse et stimulent la pousse des cheveux.

Exemples de marques utilisant l'hibiscus en cosmétique

- **L'Oréal** : Intègre l'hibiscus dans des soins capillaires fortifiants et des crèmes anti-âge.
- **Klorane** : Développe des shampoings et après-shampoings à base d'hibiscus pour protéger et nourrir les cheveux.
- **SheaMoisture** : Propose des masques capillaires et hydratants enrichis en hibiscus et en beurre de karité.

Le marché mondial des cosmétiques naturels connaît une croissance continue, avec une hausse de 12 % en 2022 en Europe. Cette tendance confirme l'attrait des consommateurs pour des formulations à base d'ingrédients végétaux et écoresponsables.

4.2.2 Un argument marketing fort pour les marques bio et écoresponsables

L'hibiscus s'inscrit pleinement dans la tendance des cosmétiques éthiques et biologiques, en raison de son origine naturelle et de ses propriétés multiples.

Pourquoi l'hibiscus est-il un atout pour les marques bio ?

- **Origine végétale et traçabilité** : Issu du commerce équitable et de l'agriculture biologique, il répond aux attentes des consommateurs en matière de responsabilité sociale et environnementale.
- **Polyvalence cosmétique** : Hydratant, fortifiant et exfoliant, il s'intègre facilement dans les soins de la peau, des cheveux et du corps.
- **Valorisation du zéro déchet** : Certaines marques utilisent la poudre de calices séchés d'hibiscus pour créer des masques et gommages naturels, réduisant ainsi le recours aux ingrédients synthétiques.

Exemples de labels et certifications valorisant l'hibiscus bio

- **Cosmos Organic & Ecocert** : Garantissent des cosmétiques contenant un minimum de 95 % d'ingrédients d'origine naturelle.

- Fair for Life : Met en avant les produits issus du commerce équitable, valorisant les producteurs africains d'hibiscus bio.
- USDA Organic : Certification incontournable pour le marché américain des cosmétiques naturels.

L'intérêt des marques pour ces certifications s'explique par l'attrait des consommateurs pour la transparence et les produits sans additifs chimiques. Le marché mondial des cosmétiques bio devrait atteindre 54,5 milliards de dollars d'ici 2027, avec un taux de croissance annuel composé (CAGR) de 9,2 % (Allied Market Research, 2023).

4.3 Les opportunités et défis pour les producteurs africains

L'Afrique représente **environ 80 % de la production mondiale d'hibiscus**, avec des pays comme le Sénégal, le Nigeria, le Soudan et l'Égypte en tête des exportations. Malgré cette position dominante, **la structuration de la filière reste insuffisante** pour garantir un accès optimisé aux marchés internationaux, en particulier ceux à forte valeur ajoutée, où les **certifications biologiques et équitables** sont devenues un critère déterminant.

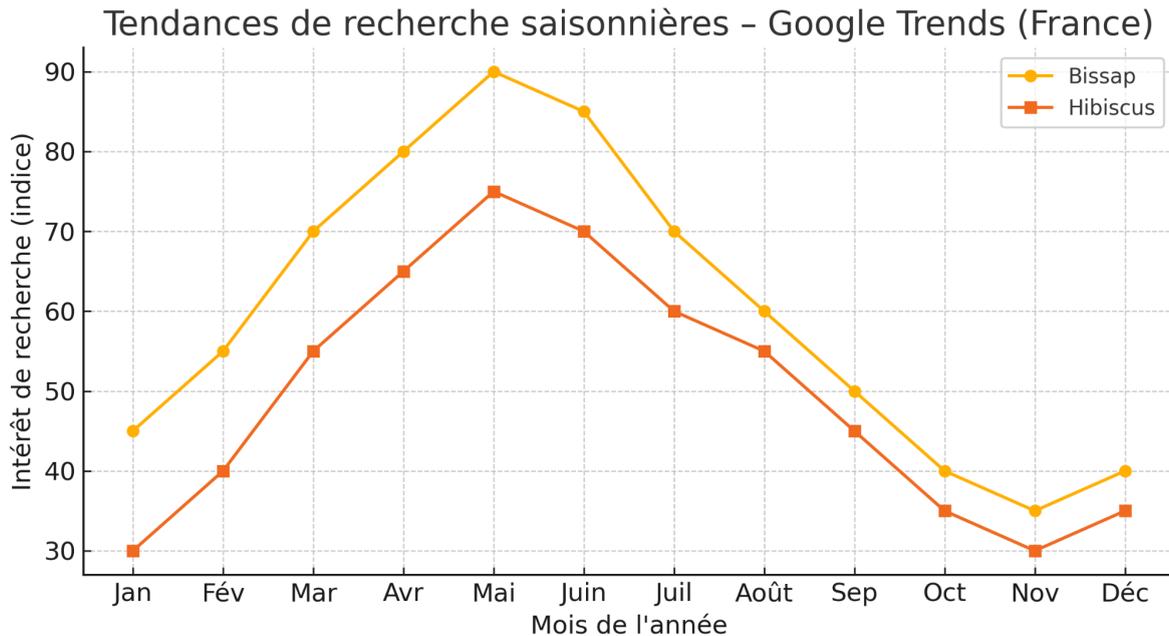
Méthodologie et sources utilisées

Cette étude repose sur une analyse croisée de différentes sources :

1. **Données commerciales issues de Trade Map (2023)**, FAO et European Market Observatory pour évaluer la dynamique des exportations.
2. **Études scientifiques et rapports institutionnels** concernant les bienfaits de l'hibiscus et son rôle dans les secteurs agroalimentaire et cosmétique.
3. **Analyse des tendances de consommation via Google Trends** pour comprendre les variations saisonnières et la montée en popularité des produits à base d'hibiscus.
4. **Cas d'entreprises comme Les Jardins de Gaïa, Kusmi Tea et Shea Moisture**, qui intègrent l'hibiscus bio dans leurs stratégies commerciales.

Cette approche permet d'examiner à la fois **les opportunités économiques et les défis structurels** qui freinent l'optimisation du marché africain de l'hibiscus.

4.3.1 Une demande mondiale en forte croissance : une opportunité pour les producteurs africains



L'hibiscus est de plus en plus prisé à l'échelle mondiale, notamment sous forme d'infusions, de poudres et d'extraits intégrés dans des boissons fonctionnelles, des cosmétiques et des compléments alimentaires.

Quelques chiffres clés sur la demande mondiale :

- Les importations d'hibiscus ont doublé en volume entre 2015 et 2023, avec une forte hausse de la demande pour les produits issus de l'agriculture biologique (Trade Map, 2023).
- Les principaux marchés importateurs sont les États-Unis, la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni.
- L'Union européenne a connu une augmentation significative de la demande d'hibiscus séché entre 2020 et 2023, portée par le secteur des boissons naturelles et des compléments alimentaires. Cette augmentation serait stimulée par une sensibilisation accrue à la santé et une population vieillissante (CBI 2021).

Cette dynamique représente une opportunité majeure pour les producteurs africains, à condition qu'ils puissent garantir une qualité irréprochable et répondre aux exigences des certifications bio et équitables.

Un produit à forte valeur ajoutée

L'hibiscus est un produit à forte valeur économique, notamment lorsqu'il est certifié biologique et équitable.

Exemples de prix du marché en 2023 :

- L'hibiscus séché en vrac non certifié est vendu entre 3 500 et 5 000 euros la tonne.
- L'hibiscus bio certifié peut atteindre 6 500 euros la tonne (FAO, 2023).

Exemple d'intégration à la filière bio et équitable

La marque française "Les Jardins de Gaïa" s'approvisionne directement en hibiscus bio auprès de coopératives sénégalaises, garantissant ainsi une traçabilité du produit et une rémunération équitable aux producteurs locaux.

Conclusion partielle

Le potentiel de croissance du marché mondial de l'hibiscus est indéniable, avec une hausse constante de la demande, notamment pour les produits biologiques et équitables. Cependant, cette expansion ne bénéficie pas pleinement aux producteurs africains, qui doivent encore surmonter **plusieurs obstacles structurels et réglementaires** pour s'imposer durablement sur les marchés internationaux.

4.3.2 Les défis structurels et économiques

Certification et normes d'exportation : un obstacle majeur

L'exportation d'hibiscus vers les marchés occidentaux requiert le respect de normes de qualité strictes, notamment pour les produits certifiés biologiques et équitables. Ces certifications assurent la traçabilité et l'authenticité du produit, ouvrant l'accès aux segments premium du marché. Toutefois, leur obtention représente un investissement financier et technique conséquent.

Pour accéder aux marchés dits premium, les producteurs et transformateurs doivent souvent obtenir des certifications reconnues à l'échelle internationale, telles que :

- AB (Agriculture Biologique – Europe),
- USDA Organic (États-Unis),
- Fairtrade (Commerce équitable),
- ou encore Cosmos Organic pour les produits cosmétiques.

L'obtention de ces labels implique des contrôles documentaires, des audits de terrain et une mise en conformité stricte avec les cahiers des charges. Pour un producteur individuel ou une petite unité de transformation, les coûts initiaux peuvent sembler accessibles : environ 500 € HT pour un producteur et entre 700 et 800 € HT pour un transformateur, selon l'Agence Bio. Toutefois, et toujours d'après l'Agence Bio, ces montants ne couvrent que la validation de base aux standards bio.

Et pour cause, dans la réalité du terrain, ces dépenses s'avèrent souvent plus élevées à moyen terme, notamment en raison :

- de l'adoption de nouvelles pratiques agricoles (ex. : fertilisation naturelle, rotation des cultures),
- de l'achat d'intrants certifiés (semences, produits de traitement, emballages),
- de la formation du personnel,
- et des audits de suivi annuels obligatoires.

Pour les structures souhaitant transformer ou commercialiser des produits certifiés, d'autres certifications spécifiques, comme Cosmos Organic, peuvent s'ajouter. Le coût annuel de cette dernière peut atteindre 1 200 € pour une petite structure artisanale. Ces montants, bien que parfois ajustés au chiffre d'affaires, représentent une charge supplémentaire importante, notamment pour les entreprises en phase de démarrage ou celles à faible volume de production.

En outre, le respect des standards biologiques ne se limite pas à la production. Il doit être garanti tout au long de la chaîne de valeur, y compris lors du conditionnement. Cela signifie que les entreprises de transformation ou d'emballage doivent également être certifiées afin d'assurer la traçabilité et l'intégrité biologique des produits finis.

En conséquence, la filière hibiscus bio est souvent confrontée à la gestion simultanée de plusieurs niveaux de certification, ce qui multiplie les audits, les contrôles et les formalités administratives. Cette complexité renforce les obstacles structurels que doivent affronter les producteurs africains et leurs partenaires commerciaux pour accéder durablement aux marchés bio et équitables internationaux.

Témoignage terrain : Les défis de certification pour une coopérative burkinabè

Mein Eugène Millogo, président de la coopérative UPROMABIO/HBS, témoigne des difficultés rencontrées en 2023 :

« Parmi nos 53 producteurs, seule une dizaine cultive l'hibiscus. L'an dernier, certains de nos lots ont été contaminés, entraînant la suspension de notre certification bio. Nous faisons tout notre possible pour lever ces non-conformités, mais pour le moment, nous ne savons pas ce que Ecocert va décider. Cette situation a découragé plusieurs producteurs, limitant notre production à 1,5 tonne en 2023. »

“Correspondance privée entre Trésors d'Afrique (tresorsdafrique.fr) avec UPROMABIO/HBS, 2023”

Ce cas illustre comment une non-conformité ponctuelle peut impacter durablement une filière, en bloquant les ventes et en fragilisant les producteurs.

Problèmes logistiques et impact des maladies agricoles

Outre les défis liés à la certification, les maladies des cultures menacent également la production. La Jasside, un insecte ravageur, a gravement affecté les champs d'hibiscus en 2023, réduisant de près de 50 % la production de certaines coopératives (IRC - Institut de Recherche sur le Coton – Bénin).

Ce témoignage souligne la double vulnérabilité des producteurs :

- Face aux normes d'exportation strictes, qui peuvent interrompre des ventes sur plusieurs années.
- Face aux risques agricoles, comme la Jasside, qui compromettent le rendement et la rentabilité.

Exemple de rejet à l'importation

En 2021, le Système d'Alerte Rapide pour les Denrées Alimentaires et les Aliments pour Animaux (RASFF) de l'Union européenne a signalé un nombre significatif de notifications liées aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires. Environ 27 % des alertes sanitaires émises cette année-là concernaient des non-conformités aux seuils réglementaires pour les pesticides, notamment l'oxyde d'éthylène, un produit chimique interdit dans l'UE mais encore utilisé dans certains pays exportateurs (RASFF, 2021).

Ces alertes ont entraîné des contrôles renforcés pour certains pays d'origine, y compris ceux exportant de l'hibiscus, et ont eu un impact négatif sur la réputation des producteurs africains. Dans ce contexte, la mise en conformité avec les réglementations phytosanitaires européennes constitue un enjeu majeur pour les filières africaines souhaitant accéder aux marchés bio ou de bien-être en Europe.

Qualité post-récolte et impact sur l'exportation

En plus des défis réglementaires, certaines pratiques post-récolte non encadrées compromettent la qualité de l'hibiscus destiné à l'exportation. L'une des pratiques que nous pouvons observer aux calices séchés avant la pesée, afin d'augmenter artificiellement le poids du lot vendu.

Conséquences de cette pratique :

- Une augmentation du taux d'humidité qui favorise le développement de moisissures et altère la qualité du produit.
- Un risque élevé de rejets lors des contrôles sanitaires à l'importation, entraînant des pertes financières.
- Une détérioration de la réputation des fournisseurs africains, limitant leur accès aux marchés premium et réduisant la confiance des acheteurs internationaux.

Facteurs expliquant la persistance de ces pratiques :

- Un manque de sensibilisation aux exigences du marché international et aux normes de qualité.
- L'absence de contrats de vente garantis, pousse certains producteurs à privilégier des gains immédiats au détriment de la durabilité de leurs exportations.
- Des infrastructures insuffisantes pour assurer un séchage et un stockage optimal du produit avant expédition.

Problèmes logistiques et de structuration de la filière

Malgré son potentiel économique, la filière hibiscus en Afrique souffre d'un manque d'infrastructures et de structuration, ce qui limite la compétitivité des producteurs africains.

Problèmes logistiques courants :

- Manque d'infrastructures de stockage adaptées : L'hibiscus doit être conservé dans des conditions spécifiques pour éviter les moisissures et la perte de qualité. Or, beaucoup de producteurs n'ont pas d'entrepôts adaptés.
- Coût du transport élevé : L'acheminement de l'hibiscus vers l'Europe ou les États-Unis peut représenter jusqu'à environ 30 % du coût total du produit. Ce chiffre peut varier en fonction du pays d'origine et de la logistique.
- Blocages douaniers et délais de livraison longs : Des retards dans les contrôles sanitaires peuvent entraîner une perte de compétitivité.

Exemples de solutions mises en place

Au Burkina Faso, la coopérative COOPAKE a investi dans des infrastructures de transformation et de stockage spécialisées, permettant de mieux préserver la qualité du produit avant exportation et d'améliorer la rentabilité (Ethiquable)

Au Sénégal, certaines coopératives ont investi dans des centres de transformation et de stockage spécialisés, permettant de mieux préserver la qualité du produit avant exportation et d'améliorer la rentabilité.

Les défis liés aux certifications, à la logistique et aux pratiques post-récolte non encadrées limitent considérablement la compétitivité des producteurs africains sur les marchés internationaux. Toutefois, plusieurs stratégies peuvent être mises en œuvre afin de remédier à ces obstacles et d'optimiser la structuration de la filière.

La section suivante explore ces solutions en mettant en avant les approches permettant d'améliorer la qualité de l'hibiscus africain, de renforcer l'accès aux certifications et de développer des infrastructures adaptées pour soutenir la croissance du secteur à l'export.

4.3.3 Stratégies pour améliorer la compétitivité des producteurs africains

L'hibiscus produit sur le continent africain constitue une ressource économique en plein essor, mais son potentiel sur le marché international est conditionné par plusieurs facteurs clés. Les producteurs locaux doivent surmonter des obstacles structurels, améliorer leur accès aux marchés premium et exploiter les accords commerciaux favorables pour renforcer leur compétitivité face aux autres régions productrices.

Structuration des filières et rôle des coopératives

Un des défis majeurs de la filière hibiscus en Afrique réside dans son manque d'organisation et de structuration. La mise en place de coopératives agricoles permettrait de :

- Mutualiser les coûts liés aux certifications bio et équitables, facilitant l'accès aux marchés exigeants.
- Améliorer la traçabilité des produits, un critère essentiel pour garantir leur qualité et répondre aux normes internationales.
- Renforcer le pouvoir de négociation avec les acheteurs étrangers, permettant d'obtenir des prix plus justes et d'éviter la dépendance aux intermédiaires.

Par ailleurs, des programmes de formation dédiés aux bonnes pratiques post-récolte sont nécessaires pour limiter les pertes, éviter la contamination des produits et garantir leur conformité aux normes d'exportation (Agro-Insight, 2023).

Valorisation du commerce équitable et des labels bio

Les certifications biologiques et équitables représentent un levier stratégique pour accéder aux segments premium des marchés européens et nord-américains. Elles permettent notamment :

- Une meilleure rémunération des producteurs grâce à des prix plus élevés.
- Une valorisation du produit répondant à l'évolution de la demande des consommateurs, qui privilégient les ingrédients naturels, traçables et cultivés de manière éthique (Agence Bio, 2023).

Exemple de partenariat réussi

Certaines coopératives d'Afrique de l'Ouest collaborent avec des marques européennes comme Les Jardins de Gaïa pour mettre en place une chaîne d'approvisionnement transparente et équitable. Cela implique des certifications bio et équitables pour les groupements de producteurs. Les coûts pour ces certifications, qui englobent les audits collectifs, la traçabilité et le respect des standards internationaux, peuvent aller de 5 000 à 10 000 euros par groupement.

Ces montants incluent également les ajustements structurels nécessaires, tels que la formation des membres de la coopérative et la mise en conformité des pratiques agricoles. (Agro-Bio.org, 2023).

Optimisation des accords commerciaux et accès aux marchés premium

L'AGOA : un levier stratégique pour l'exportation vers les États-Unis

L'African Growth and Opportunity Act (AGOA) est une loi américaine adoptée en 2000 qui permet aux pays d'Afrique subsaharienne d'exporter certains produits vers les États-Unis sans droits de douane. Cette disposition constitue un avantage compétitif pour les producteurs d'hibiscus en facilitant l'accès à un marché en forte demande de produits bio et naturels.

En 2022, les exportations agricoles africaines vers les États-Unis dans le cadre de l'AGOA ont atteint environ **914 millions de dollars**, témoignant d'une demande croissante pour des produits naturels et biologiques (USTR 2023). Cette dynamique offre aux producteurs d'hibiscus africains une opportunité stratégique, notamment grâce à :

- La suppression des droits de douane, rendant leurs produits plus compétitifs sur le marché américain.
- Un accès facilité au secteur des compléments alimentaires et des infusions bio, en pleine expansion.
- Une incitation à la certification et à la standardisation, alignant les produits sur les exigences réglementaires américaines (FDA, USDA Organic).

Exemple de pays bénéficiant de l'AGOA

Le Sénégal, le Burkina Faso et le Ghana peuvent exporter de l'hibiscus sans droits de douane, ce qui leur confère un avantage compétitif notable. Cependant, certains pays producteurs ne figurent plus sur la liste des bénéficiaires de l'AGOA, en raison de critères politiques et économiques qui évoluent régulièrement. Une mise à jour des pays éligibles est donc nécessaire pour orienter les stratégies d'exportation.

Eligibility status as of January 1, 2024

Country	Currently eligible	Notes on suspension
 Angola	Yes	
 Benin	Yes	
 Botswana	Yes	
 Cabo Verde	Yes	
 Chad	Yes	
 Comoros	Yes	
 Republic of the Congo	Yes	
 Democratic Republic of the Congo	Yes	
 Côte d'Ivoire	Yes	
 Djibouti	Yes	
 Eswatini	Yes	
 The Gambia	Yes	
 Ghana	Yes	
 Guinea-Bissau	Yes	
 Kenya	Yes	
 Lesotho	Yes	
 Liberia	Yes	
 Madagascar	Yes	
 Malawi	Yes	
 Mauritius	Yes	
 Mozambique	Yes	
 Namibia	Yes	
 Nigeria	Yes	
 São Tomé and Príncipe	Yes	
 Senegal	Yes	

 Senegal	Yes	
 Sierra Leone	Yes	
 South Africa	Yes	
 Tanzania	Yes	
 Togo	Yes	
 Zambia	Yes	
 Rwanda	Partial	AGOA apparel benefits suspended on July 31, 2018, in response to the banning of second-hand clothing imports ^[24]
 Burkina Faso	No	Suspended on January 1, 2023 following coup d'états in January and September . ^[16]
 Burundi	No	Suspended on January 1, 2016, following the Nkurunziza re-election controversy . ^[18]
 Cameroon	No	Suspended on January 1, 2020, for human rights abuses. ^[19]
 Central African Republic	No	Suspended on January 1, 2024 for human rights abuses. ^[20]
 Equatorial Guinea	No	Graduated AGOA on January 1, 2011 ^[21]
 Eritrea	No	
 Ethiopia	No	Suspended on January 1, 2022, over concerns of human rights violations in the Tigray War . ^[22]
 Gabon	No	Suspended on January 1, 2024 for human rights abuses. ^[20]
 Guinea	No	Suspended on January 1, 2022, following the 2021 Guinean coup d'état . ^[22]
 Mali	No	Suspended on January 1, 2022, following the 2021 Malian coup d'état . ^[22]
 Mauritania	No	Suspended on January 1, 2019, over a failure to address forced labor . ^[23]
 Niger	No	Suspended on January 1, 2024 for human rights abuses. ^[20]
 Seychelles	No	Graduated AGOA on January 1, 2017 ^[21]
 Somalia	No	Has never requested designation as an AGOA beneficiary country. ^[25]
 South Sudan	No	Suspended on January 1, 2015 ^[26]
 Sudan	No	Has never requested designation as an AGOA beneficiary country. ^[25]
 Uganda	No	Suspended on January 1, 2024 for human rights abuses, including the Anti-Homosexuality Act of 2023 . ^[20]
 Zimbabwe	No	Has never been eligible for membership since the founding of AGOA ^[27]

Conclusion de la section 4.3.3

L'hibiscus africain dispose d'un fort potentiel sur le marché international, mais son succès repose sur plusieurs axes stratégiques :

- Une meilleure structuration de la filière via les coopératives, pour mutualiser les ressources et optimiser la qualité.
- L'accès aux certifications bio et équitables, indispensables pour capter la valeur ajoutée des marchés premium.
- L'exploitation des accords commerciaux, comme l'AGOA, afin de maximiser les exportations vers les États-Unis.
- L'investissement dans les infrastructures logistiques et post-récolte, pour garantir une conservation optimale et éviter les pertes économiques.

Toutefois, la compétitivité des producteurs africains dépendra également de leur capacité à s'adapter aux exigences changeantes des marchés internationaux, à anticiper les évolutions réglementaires et à renforcer la coopération entre les différents acteurs de la filière hibiscus.

Conclusion générale et perspectives d'avenir

Grâce à son positionnement en tant que super-aliment, l'hibiscus suscite un intérêt croissant auprès des industries agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique, qui l'intègrent dans des produits à forte valeur ajoutée. Toutefois, l'Afrique, bien qu'elle soit le premier producteur mondial, ne parvient pas encore à exploiter pleinement cette filière en raison de contraintes structurelles et économiques persistantes.

Bilan des opportunités et défis

Les opportunités pour l'hibiscus africain reposent sur plusieurs dynamiques favorables :

- Une consommation mondiale en augmentation, avec une progression notable des ventes d'hibiscus bio et équitable.
- Une intégration croissante dans des segments premium, notamment les infusions bio, les boissons fonctionnelles et les cosmétiques naturels.
- Un potentiel exportateur pour les pays africains, qui disposent d'une tradition de culture et d'un savoir-faire reconnu.

Cependant, des défis importants restent à surmonter :

- Des normes strictes en matière de certification bio et équitable, qui représentent un obstacle financier et technique, notamment pour les petits producteurs.
- Des contraintes logistiques et post-récolte, responsables de pertes de qualité et de difficultés d'exportation.
- Une concurrence mondiale accrue, avec l'émergence de nouveaux producteurs comme l'Inde et la Thaïlande.

Bien que ces pays aient récemment accru leur production, leurs initiatives restent modestes par rapport aux volumes et à la domination des principaux producteurs africains. Ces nouvelles filières, souvent destinées à leur consommation régionale, commencent cependant à explorer des opportunités d'exportation.

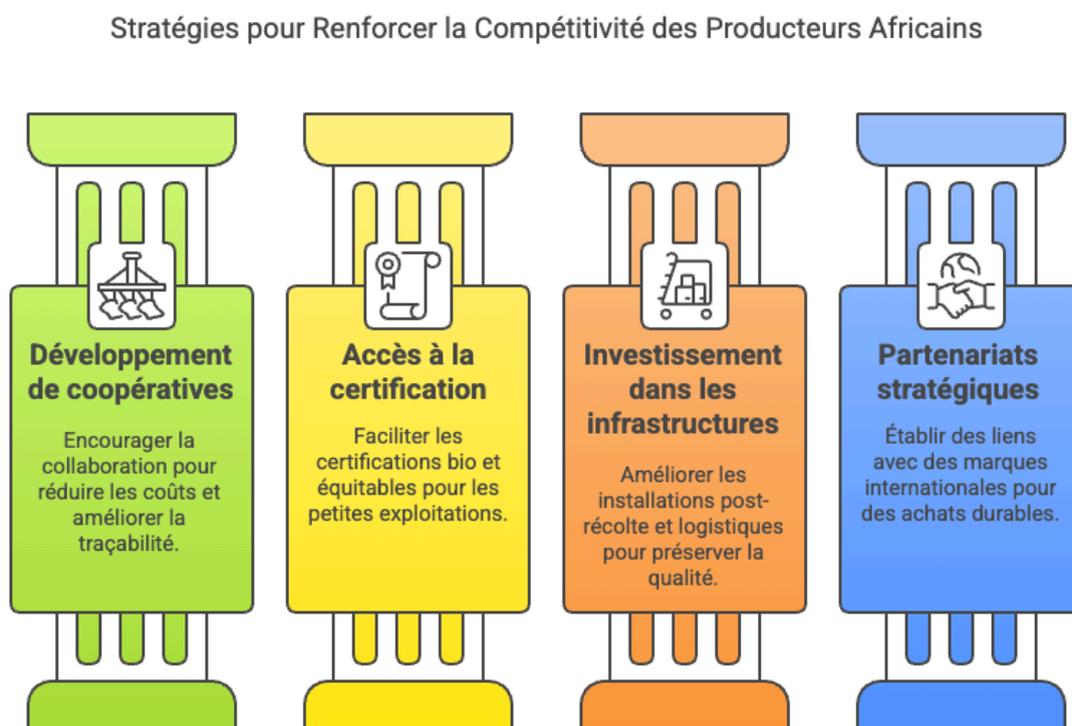
Si l'Inde et la Thaïlande parviennent à standardiser leurs processus, améliorer leurs rendements et se conformer aux normes internationales, elles pourraient un jour s'imposer comme des concurrents crédibles. Pour l'instant, l'Afrique conserve son avantage grâce à son savoir-faire, ses volumes établis et sa position historique sur le marché de l'hibiscus.

Recommandations stratégiques pour une meilleure compétitivité

Pour que les producteurs africains puissent renforcer leur position sur le marché mondial et capter davantage de valeur ajoutée, plusieurs actions stratégiques s'imposent :

- Structurer la filière en développant des coopératives et des organisations professionnelles, afin de mutualiser les coûts et garantir une meilleure traçabilité.
- Faciliter l'accès aux certifications bio et équitables à travers des programmes de financement et d'accompagnement technique adaptés aux petites exploitations.
- Investir dans des infrastructures post-récolte et logistiques pour préserver la qualité des produits et réduire les pertes lors du transport.
- Établir des partenariats stratégiques avec des marques internationales, s'engageant à des achats durables et équitables.

Figure 2 – Stratégies pour renforcer la compétitivité des producteurs africains dans la filière hibiscus.



Perspectives d'avenir pour la filière hibiscus en Afrique

Si les recommandations techniques, commerciales et structurelles évoquées sont mises en œuvre, l'Afrique pourrait consolider son rôle de leader mondial sur le marché de l'hibiscus et accroître significativement ses revenus issus de cette culture stratégique. À long terme, l'essor de la filière passe par :

- L'industrialisation de produits dérivés comme les extraits liquides, les poudres concentrées ou les ingrédients nutraceutiques destinés aux marchés de la santé et du bien-être ;
- L'exploration de nouveaux usages, tels que les boissons fermentées à base d'hibiscus ou les compléments alimentaires ciblant les troubles métaboliques ;
- L'adoption de pratiques agricoles durables, en faveur d'une transition vers une agriculture biologique, régénératrice et éthique.

Mais au-delà de ces leviers techniques, plusieurs dimensions transversales méritent une attention particulière :

En France, le terme « bissap » reste largement plus recherché que « fleurs d'hibiscus séchées », traduisant une forte empreinte culturelle et une familiarité croissante avec l'hibiscus dans sa version traditionnelle. Cet ancrage sémantique constitue une opportunité précieuse pour les producteurs africains, qui pourraient capitaliser sur cette reconnaissance tout en adaptant leur communication aux codes des marchés bio internationaux.

De leur côté, les consommateurs ont un rôle essentiel à jouer. En choisissant des produits issus de filières équitables, traçables et durables, ils participent à la transformation des modèles agricoles et à la consolidation de filières locales encore fragiles. Sensibiliser davantage le public aux enjeux structurels et humains de la production d'hibiscus devient donc un enjeu de justice économique et de souveraineté alimentaire.

Enfin, la filière gagnerait à investir dans une stratégie digitale cohérente, incluant :

- Une meilleure visibilité des coopératives africaines en ligne ;
- Une valorisation des savoir-faire locaux et des procédés artisanaux ;
- Et l'identification de caractéristiques distinctives (variétés locales, conditions pédoclimatiques, méthodes de séchage) susceptibles de justifier une différenciation tarifaire, voire une protection géographique à moyen terme.

En structurant leur présence numérique, en adoptant un langage professionnel et en mettant en avant ce qui rend leur produit unique, les producteurs africains pourraient réduire l'asymétrie de représentation sur

les marchés internationaux, et accéder à des débouchés plus justes, alignés sur la qualité réelle de leurs produits.

La structuration et la modernisation de la filière hibiscus ne constituent donc pas seulement un levier économique : elles ouvrent la voie à un développement rural durable, à la création d'emplois décents et à une reconnaissance mondiale des savoir-faire africains dans le domaine des superaliments et de la phytothérapie.

Sources et Références

1. Ali, B. H., Wabel, N. A., & Blunden, G. (2005). *Phytochemical, pharmacological and toxicological aspects of Hibiscus sabdariffa L.: A review. Phytotherapy Research, 19(5), 369–375.*
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/ptr.1628>
2. McKay, D. L., & Blumberg, J. B. (2010). *Hibiscus sabdariffa L. tea (tisane) lowers blood pressure in prehypertensive and mildly hypertensive adults. The Journal of Nutrition, 140(2), 298–303.*
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022316622069632?via%3Dihub>
3. *Les Agriculteurs d'Afrique, 2021:*
<https://www.facebook.com/lesagriculteursdafrique/posts/le-nig%C3%A9ria-est-le-plus-grand-producteur-de-fleurs-dhibiscus-s%C3%A9ch%C3%A9es-en-afrique-l/3563236697105076/>
4. *Grand View Research. (2020). Hibiscus Flower Powder Market Size, Share & Trends Analysis Report By Application (Food & Beverages, Pharmaceuticals, Personal Care), And Segment Forecasts, 2020 – 2027. Disponible sur :*
<https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/hibiscus-flower-powder-market>
5. *Rodríguez-Werner, M. A. (2016). Anthocyanins and copigments from fruits, vegetables and flowers: Characterization, separation and isolation by membrane and countercurrent chromatography. Göttingen: Cuvillier Verlag.*
<https://cuvillier.de/get/ebook/5035/9783736994263.pdf>
6. *Oancea, S. (2021). A review of the current knowledge of thermal stability of anthocyanins and approaches to their stabilization to heat. Antioxidants, 10(9), 1337.* <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC8468304/>
7. *Hopkins, A.L., et al. (2015). Clinical effects of Hibiscus sabdariffa on blood pressure: a meta-review. Phytotherapy Review.*
8. *Phytomedicine (2015). Meta-analysis of hibiscus tea consumption and blood pressure reduction. Vol. 22(1), pp. 1–8.*
9. *McKay, D.L., et al. (2019). Daily hibiscus tea intake lowers blood pressure in mildly hypertensive adults. American Heart Association Conference Proceedings.*
10. *Abdelmonem, M., Ebada, M. A., Diab, S., Ahmed, M. M., Zaazouee, M. S., Essa, T. M., ElBaz, Z. S., Ghaith, H. S., Abdella, W. S., Ebada, M., & Negida,*

- A. (2023). *Efficacy of Hibiscus sabdariffa on reducing blood pressure in patients with mild-to-moderate hypertension: A systematic review and meta-analysis of published randomized controlled trials*. *Cureus*, 15(3), e35514. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34694241/>
11. Herrera-Arellano, A., et al. (2007). *Comparative effectiveness of Hibiscus extract and lisinopril in lowering blood pressure*. *Planta Medica*, Vol. 73(1), pp. 6–12. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17315307/>
 12. Chang, Y.C. et al. (2020). *Traditional uses of Hibiscus sabdariffa in digestive and hepatic disorders*. Taipei University Press.
 13. *Polyphenols from Hibiscus sabdariffa in metabolic syndrome prevention*. PMID: 35422877.
 14. Alarcon-Aguilar, F.J. et al. (2018). *Hepatoprotective effects of Hibiscus sabdariffa in fatty liver disease*. *Journal of Medicinal Food*, 21(5), 503–510.
 15. El-Sayed, A. et al. (2022). *Immunomodulatory effects of Hibiscus sabdariffa polyphenols*. *Journal of Natural Immunology*.
 16. Université du Caire (2022). *Hibiscus polyphenols and immune cytokine production*. Clinical Botany Unit, Cairo.
 17. Umeoguaju, F. U., Ephraim-Emmanuel, B. C., Uba, J. O., Bekibele, G. E., Chigozie, N., & Orisakwe, O. E. (2021). *Immunomodulatory and mechanistic considerations of Hibiscus sabdariffa (HS) in dysfunctional immune responses: A systematic review*. *Frontiers in Immunology*, 12, 550670. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34040600/>
 18. Baatartsogt, T., Bui, V. N., Trinh, D. Q., Yamaguchi, E., Gronsang, D., Thampaisarn, R., Ogawa, H., & Imai, K. (2021). *High antiviral effects of hibiscus tea extract on the H5 subtypes of low and highly pathogenic avian influenza viruses*. *Frontiers in Veterinary Science*, 8, 623850. https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC5059367/?utm_source=chatgpt.com
 19. EFSA (2022). *Scientific Opinion on the re-evaluation of anthocyanins (E 163) as a food additive*. European Food Safety Authority. <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.2903/j.efsa.2013.3145>
 21. Mordor Intelligence (2024). *Functional Beverages Market – Global Forecast 2023–2028*. <https://www.mordorintelligence.com/fr/industry-reports/global-health-drinks-industry>
 22. Imbarex (2023). *Hibiscus extract as a natural substitute for red food colorants*. <https://imbarex.com/fr/lhibiscus-dans-les-aliments-et-les-boissons/>
 23. ACTIA (2022). *Ingrédients innovants dans les produits de boulangerie et pâtisserie artisanale*. https://www.actia-asso.eu/wp-content/uploads/guideline_bissap.pdf
 24. Dufresne, M. et al. (2021). *Polyphenols and natural compounds in anti-aging skin care: The role of Hibiscus sabdariffa*. *Journal of Botanical Dermatology*.
 25. Chaudhary, A. et al. (2020). *Hair growth potential of Hibiscus sabdariffa extracts in topical applications*. *International Journal of Phytocosmetics*.

26. *Observatoire des Cosmétiques (2022). Tendances du marché européen des cosmétiques naturels.*
27. *Allied Market Research (2023). Organic Cosmetics Market by Product Type and Region – Global Forecast 2027.*
28. *Ecocert (2023). Certification des cosmétiques biologiques : exigences et évolution des référentiels.*
29. *Trade Map (2023). Global hibiscus exports and imports database. International Trade Centre. <https://www.trademap.org/Index.aspx>*
30. *European Market Observatory for Fisheries and Aquaculture Products (2023). EU imports of hibiscus: Trends and volumes.*
31. *FAO (2023). Market value of dried hibiscus in certified organic trade channels.*
32. *Centre for the Promotion of Imports from developing countries (CBI). (2021, August 11). The European market potential for hibiscus. <https://www.cbi.eu/market-information/natural-ingredients-health-products/hibiscus/market-potential>*
33. *Agence Bio (2023). Coûts et exigences des certifications bio et équitables en filière végétale. <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2023/03/AgenceBIO-DATA-HD-Nu-3.pdf>*
34. *Ecocert (2022). Certification biologique : obligations et processus de contrôle en Afrique de l'Ouest.*
35. *OMC (2023). Rapport sur l'impact des bioagresseurs sur les filières agricoles africaines : cas de la jasside sur l'hibiscus. https://www.wto.org/english/tratop_e/agric_e/dg_cons_170523_ben_e.pdf*
36. *European Commission. (2022). RASFF – The Rapid Alert System for Food and Feed – Annual Report 2021. <https://www.food-safety.com/articles/7867-eu-reports-on-2021-food-safety-notifications-pesticides-fraud-highlighted>*
37. *Ethiquable (2022). Filières équitables et enjeux de transformation au Burkina Faso : le cas de l'hibiscus.*
38. *COOPAKE (2023). Présentation des investissements structurants pour l'exportation. <https://www.ethiquable.coop/fiche-producteur/coopake-commerce-equitable-burkina-faso-hibiscus-mangue-cajou-sesame>*
39. *Agro-Insight (2023). Good Post-Harvest Practices for Hibiscus in Sub-Saharan Africa. https://agroinsight.com/fr/index_fr.php*
40. *Agence Bio (2023). Données sur l'évolution de la demande de produits certifiés bio en France et en Europe. <https://www.agencebio.org/>*
41. *Agro-Bio.org (2023). Financement des certifications bio et équitables : état des lieux dans les filières africaines.*
42. *United States Trade Representative. (2023). The African Growth and Opportunity Act: 2023 Biennial Report. <https://ustr.gov/sites/default/files/2024%20AGOA%20Biennial%20Report%206-27-2024%20PDF.pdf>*

43. African Growth and Opportunity Act. <https://agoa.info/>

À propos de l'autrice

Atoumasamba Sissoko est diplômée en travail social, avec une spécialisation dans l'accompagnement des parcours de santé et d'insertion. Formée en médecine prophétique, elle mène également des recherches en tant qu'agroéconomiste et phytothérapeute indépendante. Son expertise se concentre sur les liens entre agriculture durable, valorisation des plantes médicinales et dynamiques des marchés africains.

En 2022, elle fonde **Trésors d'Afrique**, une marque engagée qui met en lumière les trésors naturels du continent africain. À travers ses contenus pédagogiques, souvent étayés par des sources fiables, elle transmet des savoirs sur les plantes médicinales africaines, les rituels de bien-être traditionnels et les enjeux de production responsable.

Son approche croise recherche appliquée, éducation populaire et entrepreneuriat éthique, avec une volonté affirmée de reconnecter les savoirs ancestraux aux besoins contemporains.

 Site web officiel : [Trésors d'Afrique - Plantes Médicinales & Produits Naturels Africains](https://tresorsdafrique.fr/)

 Page autrice : <https://tresorsdafrique.fr/atoumasamba-sissoko>

 Contact : contact@tresorsdafrique.fr

Autres publications populaires :

Lexique de la phytothérapie, de l'herboristerie et des plantes médicinales :

<https://tresorsdafrique.fr/pages/lexique-phytotherapie-plantes-medicinales>

Les 7 bienfaits du bissap pour les femmes :

<https://tresorsdafrique.fr/produits-naturels-africains/bienfaits-bissap-rouge-femme>

Infusion ou Décoction : Quelle est la meilleure méthode pour préparer l'hibiscus ? :

<https://tresorsdafrique.fr/produits-naturels-africains/infusion-decoction-hibiscus>

Les 15 bienfaits du khamaré pour les femmes :

<https://tresorsdafrique.fr/khamare-racines-vetiver/bienfaits-conseils-utilisation/racine-khamare-vetiver-bienfaits-femme>