

FILIERE VANILLE

Sommaire

FILIERE VANILLE	1
FILIERE VANILLE	2
1. DESCRIPTION DU DOMAINE D'APPLICATION	2
1.1. Le milieu naturel	2
1.2. Les acteurs	2
1.3. Les techniques et les produits	2
1.4. Les structures et modes d'organisation	3
1.5. L'économie globale de la filière	5
2. ANALYSE DE LA PROBLEMATIQUE	6
2.1. Analyse externe	6
2.2. Analyse interne	6
3. POLITIQUE	6
ANNEXES	8
Abréviations et acronymes	8
Documents utilisés	8

FILIERE VANILLE

1. DESCRIPTION DU DOMAINE D'APPLICATION

Trois souches de vanille en provenance du Mexique ont été introduites à la Réunion entre 1819 et 1822. La fleur de la vanille ne peut être fécondée que par une abeille ne vivant qu'au Mexique, il en résulte que le développement de sa culture n'a pu être effectif qu'en 1841 quand un jeune esclave de 12 ans nommé Albius a trouvé le moyen de rendre fertile les plants de vanillier. Découverte de la plus grande importance et par la suite on a pu améliorer le geste de la fécondation artificielle.

Début d'une ère de prospérité pour la Réunion avec une production de vanille de plus en plus importante : 50 kg en 1848, 3 tonnes 10 ans après et 200 tonnes en 1888.

La méthode a été ensuite exportée vers d'autres pays de l'Océan Indien. A Madagascar, son introduction a eu lieu vers 1880 à Nosy Be et 1890 sur la côte Est.

1.1. Le milieu naturel

La vanille exige un environnement spécifique :

- Climat tropical,
- De la chaleur et du soleil,
- Une humidité élevée,
- Beaucoup de pluies,
- Un sol très sableux, très humifère et bien drainé

Les zones de production sont concentrées à l'Est, de Sambava à Manakara. La superficie est estimée à 29 500 ha

Depuis 2001, période à laquelle les prix aux producteurs se sont envolés, la culture de la vanille s'est développée sur tout le littoral Est au travers d'initiatives privées et d'ONG. L'insuffisance de techniciens compétents et de matériel végétal de qualité pose de nombreuses inquiétudes sur l'avenir de cette filière étroitement dépendante de la qualité de sa production (produit biologique, taux de vanilline élevé).

1.2. Les acteurs

La filière vanille est très segmentée. Outre (i) les planteurs, avec la présence indispensable des femmes pour la fécondation artificielle des fleurs, on trouve (ii) les préparateurs qui assurent l'échaudage, l'étuvage et le séchage, (iii) les conditionneurs-stockeurs qui effectuent le triage et la mise en boîte et (iv) les exportateurs qui assurent le tri final avant l'exportation

Malgré des intérêts pouvant être contradictoires, le travail avec les professionnels permet d'étudier les besoins collectifs en matière de production, de préparation et d'exportation.

1.3. Les techniques et les produits

La filière vanille malgache dispose de 2 variétés hybrides stabilisées : « Manitra Ampotony » et « Tsy Taitra ». La première est la plus répandue à cause de sa très haute teneur en vanilline.

La filière vanille a la particularité d'avoir une station de recherche et d'appui au développement implantée dans la Sous-Préfecture d'Antalaha.

La plantation de la vanille s'effectue par bouturage avec des lianes de diamètre variant entre 8-10 mm prélevées sur la partie jeune d'un pied-mère. La distance entre les lignes est de 2 m et les pieds sont espacés de 2 m sur la ligne. Comme toutes les orchidées, la vanille vit en symbiose avec un support riche en humus ; c'est pour cette raison que la technique préconisée par le Programme de Relance des Cultures d'exportation (PRCE) consiste à apporter du matériel végétal au pied des vanilliers, soit de la fibre de noix de coco, soit des tiges et feuilles préalablement fanées d'une plante intercalaire telle que le *flemingia*.

Les différentes étapes du cycle de la vanille en rapport sont :

- mi-septembre-mi-octobre : floraison et fécondation,
- novembre-février : poinçonnage des jeunes gousses,
- juin-septembre : récolte des gousses.

Les gousses mures récoltées vont subir les différentes étapes de préparation :

- **Echaudage** : effectuer 48 heures après la récolte. Il a pour but de « stopper la vie végétale » de la gousse. On place les gousses dans un bain chaud (température 65°C) pendant 3 minutes.

- **Etuvage** : égoutter les gousses en les mettant dans des caissons en bois et en les enveloppant de couvertures.

- **Séchage** : exposer les gousses pendant une semaine (3-5 heures/jour).

- **Triage** : effectuer le tri des gousses suivant leur qualité (longueur, couleur).

- **Affinage** : étape importante, envelopper préalablement les gousses dans un papier spécial avant de les enfermer dans des boîtes en fer blanc.

Le rendement moyen actuel de vanille verte se situe entre 300-400kg/ha de vanille préparée. Pour une plantation respectant l'itinéraire technique, il peut atteindre 1000- 1400kg/ha. 1 kg de vanille verte permet d'obtenir 250 g de vanille préparée.

Actuellement, l'extrait de vanille est fabriqué dans les pays importateurs. L'extrait de vanille peut être produit à Madagascar mais il faudrait entreprendre une étude de faisabilité. Dans la région de la SAVA, on peut trouver des extraits de vanille obtenus par une méthode artisanale qui mérite une étude approfondie pour en déterminer le taux d'extraction et la qualité du produit obtenu.

Pour ce qui est de la vanille de synthèse, les Etats-Unis sont les principaux producteurs. Aussi, Madagascar devrait-il entreprendre une campagne de sensibilisation sur la qualité de la vanille naturelle.

1.4. Les structures et modes d'organisation

Depuis mai 1995, la filière est libéralisée par la suppression de la Caisse vanille. Les taxes à l'exportation qui ont avoisiné 80% du prix FOB ont été réduites. Les primes sur les quantités stockées aussi ont été supprimées. Dans un premier temps, l'Institut Malgache de la Vanille (IVaMa) a pris la relève. Cet institut n'a pas fait long feu car il a été dissout au cours de la deuxième partie de la décennie 90. La vanille fait partie actuellement des activités entreprises par le Groupement des Entreprises de la SAVA au même titre que le tourisme et les autres activités économiques.

Le Gouvernement malgache a favorisé la politique de privatisation de la filière en supprimant la taxe à l'exportation en 1997. Cette initiative a permis la constitution d'un Fonds d'Action et de Relance de la filière constitué principalement à partir des cotisations des professionnels. Actuellement logé au sein du GES, il doit permettre de financer des opérations d'encadrement et de structuration au bénéfice des producteurs et des préparateurs.

La structuration de cette filière a abouti dans la région de la SAVA, grâce à la mise en place :

- du Groupement des Entreprises de la SAVA (GES), qui joue un rôle important dans l'organisation des marchés et de la filière (dates de récolte et d'ouverture de la campagne, suivi des marchés de vanille verte, renforcement des systèmes de contrôle, mise en place des cartes professionnelles des planteurs et des préparateurs...);

- du Groupement National des Exportateurs de la Vanille (GNEV) ;

- d'environ 240 groupements regroupant plus de 15 000 planteurs mis en place par le PRCE et le PADANE autour de la mise en application des techniques semi-intensives de culture (mise en place de parcelles, financement des lianes, fourniture de matériel de préparation, encadrement technique des groupements, crédit de campagne) ;

- d'un réseau de préparateurs individuels ;

- l'équipement partiel du laboratoire d'analyses de la DNQ à Toamasina et des postes de contrôle décentralisés de Sambava et d'Andapa.

Concernant plus particulièrement les planteurs, seuls 26% d'entre eux sont des préparateurs, mais ils perçoivent 36% des revenus totaux tirés de la filière de par la valeur ajoutée obtenue de la préparation de la vanille.

Durant la campagne 2003, des problèmes d'organisation ont été constatés :

- l'identification des vrais planteurs,

- l'achat des gousses vertes à cause des vols sur pied de gousses de vanille, les planteurs ont tendance à récolter des gousses immatures, ce qui porte préjudice à la qualité de la vanille.

Pour faire face à ces problèmes, la première opération entreprise consiste à distribuer des cartes de planteurs. A la fin de 2003, seuls 60% des planteurs dans la zone du projet possèdent la carte, délivrée initialement par la caisse vanille. Depuis la suppression de la caisse, on a négligé l'utilisation de cette carte. Depuis la mise en œuvre du PRCE, le GES s'est efforcé d'exiger la carte qui mentionne le nom, la localisation, la superficie cultivée et surtout la griffe du planteur, griffe à marquer sur les gousses par poinçonnage lorsque les gousses sont encore vertes.

Cette opération a pour but de restaurer la sécurité, notamment contre les vols sur pied. Le Décret N° 2001/234 du 24 mars 2001 réglementant les professions de planteur et de préparateur de vanille à Madagascar a été promulgué le 24 mars 2001. L'Arrêté N° 2001-6472 du 12 juin 2001 mandate le GES pour la délivrance des cartes professionnelles pour la région de la SAVA.

Outre les services déconcentrés des ministères (Agriculture et Commerce), des projets/programmes œuvrent dans la SAVA, notamment le Programme de Relance des Cultures d'Exportation (PRCE) -financement Union Européenne- et le Programme d'Amélioration et de Développement Agricole dans le Nord-Est (PADANE) -financement FIDA. Pour le projet PADANE, le nombre de groupements encadrés est de 138 avec 2295 membres pour une superficie de 1 500 ha environ. Ces groupements sont en même temps planteurs et préparateurs.

1.5. L'économie globale de la filière

Sur les 29 500 ha estimés d'emblavures à Madagascar, chaque exploitant possède en moyenne 0,5 ha. Suivant l'enquête menée par MADIO dans deux villages de la Sous-Préfecture d'Antalaha, 540 planteurs occupent une superficie de 270 ha ; 53% ont moins de 50 ares et seuls 0,5% des planteurs ont plus de 5ha.

Dans le cadre du PRCE sur financement Union Européenne (Fonds STABEX), plus de 11 600 planteurs de vanille, répartis en une centaine de groupements ont adhéré au programme dans la région de la SAVA. La superficie emblavée est estimée à 3 400 ha. Un dispositif du PRCE assure l'encadrement et le suivi des plantations en vue de l'amélioration de la qualité.

La production nationale oscille entre 900-1 200 tonnes. La production mondiale est estimée à 2 500 tonnes dont 2 000 tonnes pour la vanille Bourbon, label qui existe depuis 1964 et regroupe Madagascar, Comores, Seychelles et la Réunion.

Avec un revenu moyen annuel de 3 500 000 FMG à l'hectare, la vanille constitue l'une des cultures qui procure le plus de revenu aux paysans producteurs. Concernant plus particulièrement les planteurs, seuls 26% d'entre eux sont des préparateurs mais ils perçoivent 36% des revenus totaux tirés de la filière de par la valeur ajoutée obtenue de la préparation de la vanille.

La production de vanille préparée et exportée est évaluée en moyenne à 1 100 t/an. Depuis la suppression de la caisse vanille, le prix FOB est en moyenne de 30 US\$ le kg.

Le marché mondial de la vanille est assez étroit : 2 000 t/an environ. Les principaux importateurs sont les Etats-Unis, la France et l'Allemagne. Les principaux pays exportateurs sont : Madagascar 60%, Indonésie 30%, Comores, Ouganda, la Réunion et la Chine se partagent le reste.

Première source de devises (70 millions US\$ en moyenne du temps de la caisse vanille) pour Madagascar pendant une longue période, la vanille constitue l'un des piliers de l'économie.

La hausse des prix de la vanille préparée a été exponentielle depuis 2000, ils sont passés de 70-90 US\$/kg à 150-170 US\$/kg en 2001 pour frôler 500 US\$/kg en 2003. Cette pression sur les prix est opportuniste car principalement liée au poids de Madagascar dans les échanges de ce produit, et à une exploitation exagérée des accidents climatiques et biologiques qui favorise les « enchères ».

Cette double évolution (envolée des prix et extension des superficies) révèle deux dangers : le premier est de stimuler la concurrence d'autres pays dont la production actuelle est encore marginale (Indonésie, Chine, Inde...) ou n'atteint pas le niveau de qualité actuel de la vanille de la SAVA ; le second est l'alternative offerte par les produits de synthèse (en 2001 certains experts estimaient qu'une gamme de prix inférieurs à 100US\$/kg garantirait l'utilisation de la vanille naturelle) bien que ces dernières années les exigences des consommateurs aient changé.

En 2001, 1412 t sont exportées, 57% vont aux USA, 15% en France, 7% en Allemagne, le reste en Europe.

Pendant encore une période d'environ 3 à 5 ans, le marché international continuera de dépendre de Madagascar, de sa politique et de ses aléas climatiques... Mais il est souhaitable qu'il adopte un profil productif tant en quantité qu'en qualité, la concurrence se développant.

Concernant les prix, on observe une différence énorme entre le prix de l'extrait de vanille naturelle et celui de la vanille artificielle, l'extrait de vanille pure coûte 8 fois plus cher. Pour

2003, le prix de la vanille a connu une véritable flambée par rapport aux années précédentes parce que la demande est plus forte à cause de l'apparition de nouveaux produits intégrant de la vanille tel que le COKE vanille. L'autre raison qui logiquement a fait grimper le prix est d'origine climatique, rappelons que Madagascar a été victime de la sécheresse et des cyclones depuis 2001 et que l'impact a été rude sur les plantations de vanille de la SAVA, entraînant une importante baisse de la production.

Lors de l'Atelier de mai 2003, la commission a proposé une modification de l'ancien arrêté relatif à la collecte de la vanille et aux montants des ristournes¹ :

- 2500 FMG/kg de vanille verte à payer par l'acheteur préparateur qui est soumis à un marché contrôlé par le percepteur, le chef de quartier, le maire et le sous-préfet ;
- 12 500 FMG/kg de vanille en vrac.

2. ANALYSE DE LA PROBLEMATIQUE

2.1. Analyse externe

Opportunités	Contraintes
<ul style="list-style-type: none"> • Apparition de nouveaux produits contenant de la vanille. • Qualité très appréciée du parfum et de la saveur de la vanille malgache. • Consommateurs ayant une préférence pour la vanille naturelle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Présence sur le marché de nouveaux pays producteurs entraînant une forte augmentation de l'offre et par voie de conséquence, une pression à la baisse sur les prix. • Vanilline artificielle.

2.2. Analyse interne

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Taux de vanilline élevée pour la vanille malgache. • La vanille malgache est un produit bio. • Inscription de la vanille malgache au Label « vanille Bourbon ». 	<ul style="list-style-type: none"> • insécurité des planteurs (vols, agressions). • manque d'organisation des marchés. • Problème de qualité : récoltes en vert. • Incompréhension de l'utilité des cartes de planteurs et préparateurs. • Manque de professionnalisme des nouveaux planteurs. • Présence des opportunistes pouvant détériorer la qualité du produit car ils misent plus sur la quantité que la qualité.

3. POLITIQUE

Les grandes lignes de la politique de la filière vanille se résument en les points suivants :

- Maintien de la qualité de la vanille malgache ;
- Campagne internationale sur la qualité de la vanille malgache ;
- Augmentation de l'offre et amélioration de la qualité du produit exporté ;
- Structuration et réorganisation de la filière ;

¹ Arrêté interministériel N° 9425/2003 du 18/07/03.

- Conception des textes réglementaires permettant de se mettre au niveau de la concurrence mondiale.

Le développement de la filière vanille dans la SAVA est le fruit des efforts de tous les acteurs. Madagascar doit chercher à maintenir ce niveau de production et de qualité pour conserver son avantage.

L'interprofession et en particulier les organisations de producteurs ont un rôle à jouer dans la définition et l'application d'une politique de développement de la filière à long terme. Cela passe par des mesures « conservatoires » qui préservent Madagascar d'un cycle de crise et d'une perte durable de ses avantages comparatifs (en particulier sur l'aspect qualité).

ANNEXES

Abréviations et acronymes

DNQ	Direction des Normes et de la Qualité.
GES	Groupement des Entreprises de la SAVA.
GNEV	Groupement National des Exportateurs de la Vanille.
IVAMA	Institut de la Vanille Malgache.
PADANE	Projet d'Amélioration et de Développement Agricole dans le Nord-Est.
PRCE	Projet de Relance des Cultures d'Exportation.
SAVA	Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa.

Documents utilisés

Mémento de l'agronome.

RAZAFINDRAKOTO Mireille. MADIO. Quel avenir pour la vanille malgache à l'heure de la libéralisation ? Mai 1996.

Rapports d'activités GES. Situation jusqu'au mois de septembre 2003.

Procès Verbal du 8^{ème} Atelier Vanille. 12-13 mai 2003.

Revue Fruitrop. Le marché International de la vanille. Janvier 2003.

Rapport de mission dans le cadre du projet d'appui à la relance régionale de la filière vanille. 19-23/01/03.

Appui scientifique et technique ponctuel à la filière vanille. 4^{ème} trimestre 2003.

Revue de l'Océan Indien. Avril 2004.

Internet, site : Production VANIPRO.