

**UNIVERSITE D'ANTANANARIVO
FACULTE DE DROIT, D' ECONOMIE, DE GESTION ET DE SOCIOLOGIE
DEPARTEMENT ECONOMIE**

Second cycle, Promotion sortante

MEMOIRE DE MAITRISE ES SCIENCES-ECONOMIQUES

**LA FILIERE VANILLE
MALGACHE
ET LA FLUCTUATION
DES PRIX
A L'EXPORTATION**

Présenté par : RAHARIMANGANINDRIANA Verohanitra Tianamalalaso

Encadré par : Monsieur RAMAROMANANA Andriamahefazafy Fano

Date de soutenance : 23 Février 2007

REMERCIEMENT

D'abord, je remercie le Seigneur tout puissant pour toute sa bonté et toute sa grâce qu'il m'a déjà donné et qui m'ont permises de réaliser ce mémoire. Il me donne la santé, le courage, l'intelligence et la persévérance dans mes études.

Puis, je tiens à remercier ma famille pour leur soutien sans faille surtout pour la réalisation de ce mémoire.

Je tiens aussi à adresser mes vifs remerciements à mon encadreur : Monsieur RAMAROMANANA Andriamahefazafy Fano, pour tout les conseils et l'aide qu'il m'a offert lors de la réalisation de ce mémoire.

Ensuite, et d'une manière générale, mes meilleurs remerciements sont adressés au chef de Département Economie, en la personne de Monsieur RAVELOMANANA Mamy, ainsi qu'à tous les enseignants qui m'ont formé depuis mon entrée au sein du département Economie de la faculté de Droit, d'Economie, de Gestion et de Sociologie de l'Université d'Antananarivo.

Enfin, j'adresse mes remerciements à toutes les personnes qui ont contribuées de près ou de loin à la réalisation de ce mémoire, que DIEU vous bénisse et que DIEU vous garde tout au long de votre existence.

A vous tous merci !

ACRONYMES

PIB :	Produit Intérieur Brut
SAVA :	Sambava Antalaha Vohémar Ambanja
IVAMA :	Institut de la Vanille de Madagascar
GNIV :	Groupement Interprofessionnel de la Vanille
GES :	Groupement des Entreprises de la SAVA
GNEV :	Groupement National des Exportateurs de Vanille
Ha :	hectares
T :	tonne
cm :	centimètre
Mm :	millimètres

QUELQUES TERMES TECHNIQUES

Gousse : le fruit entier de la vanille.

Gousse fendue : gousse s'ouvrant naturellement pour libérer les graines (déhiscence).

Préparation : processus qui permet à la gousse de développer son arôme.

TK : catégorie intermédiaire entre la vanille noire et la vanille rouge.

Vanille noire : gousse de première qualité après préparation.

Vanille rouge : gousse de moindre qualité après préparation.

Vanille verte : fruit avant préparation.

Vanilline : premier composant de l'arôme de la vanille après préparation. La vanilline peut aussi être produite par synthèse chimique et par voie biotechnologique européen qui précise que l'appellation « Arôme Naturel Vanille » doit contenir exclusivement ou presque des extraits de gousses. En outre, la vanilline d'origine biotechnologique serait très difficilement détectable, voire indétectable lorsqu'elle est en mélange avec de l'extrait de vanille.

« *Kitsa* » : vanille immature préparée et à taux de vanilline moindre

Cut : morceau de gousse accidentellement cassé ou volontairement coupé afin de retirer des parties endommagées ou moisies.

Givre : exsudat cristallisé de vanilline naturelle apparaissant à la surface de la gousse.

PLAN

INTRODUCTION	1-2
--------------------	-----

Première Partie : La filière vanille à Madagascar

Chapitre I : La vanille naturelle malgache	4-14
- Section 1 : Historique	4-6
- Section 2 : Description et classement	6-8
- Section 3 : La production, préparation et conditionnement	8-14
Chapitre II : Description de la filière Vanille	15-23
- Section 1 : Place de la filière dans l'économie malgache.....	15-17
- Section 2 : La libéralisation de la filière	18-19
- Section 3 : Analyse « swot ».....	19-23

Deuxième Partie : La fluctuation des prix à l'exportation de la vanille

Chapitre I : Evolution des prix	25-37
- Section 1 : Revue des prix à l'exportation de la vanille malgache	25-26
- Section 2 : Revue des prix moyens internationaux de la vanille	26-27
Chapitre II : Explication de la variation des prix	28-36
- Section 1 : Les facteurs de production et le circuit de commercialisation	28
- Section 2 : La variation de l'offre	29-33
- Section 3 : La diminution constante de la demande mondiale de la vanille naturelle...	33-36
Chapitre III : Recommandations	37-44

	- Section 1 : Au niveau de l'offre	
37-41		
	- Section 2 : Au niveau de la demande	
41-44		
	CONCLUSION	45-46

INTRODUCTION

L'économie de Madagascar est en train de prendre des forces durant ces dernières années après les moments de croissance négative du PIB et surtout les crises de 2002. Malgré les différents redressements, la grande île appartient encore à la classe des pays les plus pauvres, et sa croissance reste faible. Le PIB de Madagascar est en moyenne 245 USD pendant les quatre dernières années et son classement est le 150ème sur 174 pays. De ce fait, Madagascar est en âpre lutte contre la pauvreté. Le gouvernement actuel consacre la grande partie de son budget à la réhabilitation et la construction des routes afin de promouvoir la libre circulation des biens et des hommes. En revanche, il est incontestable que l'agriculture reste le levier du choix de Madagascar lorsqu'il s'agit de lutte contre la pauvreté.

Avec l'ouverture accrue de l'économie malgache, le pays compte aussi sur la dynamique des branches exportatrices pour relancer la croissance. L'analyse de l'évolution de la filière vanille mérite un intérêt dans la mesure où le marché mondial est en expansion. Ainsi le développement des exportations de la vanille est à promouvoir. D'ailleurs, au sein de la filière vanille, Madagascar acquiert des avantages comparatifs au fil des années.

A Madagascar, la vanilliculture fait vivre plus de 80% de la population de la région SAVA et la superficie occupée par cette culture d'exportation atteint plus de 63 764 hectares dont 42 518 se trouve encore dans la région de SAVA. Aussi, la vanille représente plus de 60 % de la recette d'exportation dans l'agriculture du pays. Les exportations de vanille pourraient, en effet, contribuer de manière substantielle à l'amélioration de la balance commerciale.

La culture vanillière méconnue du monde extérieur, la qualité naturelle du parfum et de la saveur de la vanille malgache offrent à Madagascar une grande opportunité. Depuis de longues années, Madagascar est le premier exportateur mondial de cet arôme. La grande île assure plus de 70 % de l'offre mondiale. Les Etats-Unis sont le premier importateur de la vanille malgache. Ils importent plus de 60% de vanilles export de Madagascar suivi de la France avec 20% actuellement.

Pourtant, la vanille malgache est frappée par le marasme du marché international. En fait, l'offre n'a jamais rejoint la demande et le prix surprend toujours chaque année. En plus, les aléas climatiques ne rassurent pas vraiment les opérateurs de la filière. L'avenir de Madagascar dans cet « or vert » reste incertain. Ainsi, une crise de confiance se manifeste dans cette filière vanille de Madagascar. Le prix fluctue beaucoup. Après avoir stabilisé pendant environ 10 ans, il passe par des pics trop haut et trop bas en moins de 5 ans. Les opérateurs commencent à se désintéresser de la filière. En outre, la consommation mondiale de la vanille naturelle continue à diminuer et le produit substitut gagne le terrain.

L'avenir de la vanille malgache dépend fortement de la stratégie qui sera appliquée en matière de prix. Ce dernier a un rôle incitatif. Ce mémoire a comme objet d'étudier le mécanisme de fixation de prix d'exportation de la vanille afin de pouvoir comprendre la situation de la filière, améliorer l'exportation de la vanille, et relancer la filière à Madagascar.

Pour avoir une plus ample compréhension et répondre à la problématique, ce mémoire comporte deux parties bien détaillées. La première représente la vanille et la filière vanille à Madagascar. Quant à la seconde, elle montrera la fluctuation des prix d'exportation de la vanille pendant une dizaine d'années et analysera les déterminants de cette variation de prix avant de proposer quelques suggestions pour améliorer la situation de la filière.

Première Partie :

LA FILIERE

VANILLE

MALGACHE

Chapitre I : La vanille naturelle malgache

Section 1 – Historique

La vanille est originaire des forêts tropicales humides de la côte est du Mexique où elle vit en sous-bois. Certains auteurs la considèrent aussi comme naturellement présente en Floride et sur la côte nord de l'Amérique du Sud.

Mais la vanille est surtout connue comme plante à épice cultivée. C'est l'histoire de cette épice qui a contribué à diffuser la culture de la plante dans la plupart des régions tropicales humides du monde.

Cet épice est alors à la conquête du monde. Les Aztèques connaissent et apprécient déjà la vanille qu'ils appellent Tlilxochitl (ce qui signifie gousse noire). Ils l'utilisent en particulier pour parfumer une boisson de cacao. On raconte que l'empereur Moctezuma fait usage de ce breuvage avant de rendre visite à ses femmes. Lors de la prise de Tenochtitlan (devenue aujourd'hui Mexico), il en fait servir à Cortés dans des gobelets en or, attisant encore un peu plus la convoitise du conquérant espagnol.

La vanille fait son apparition à la cour d'Espagne dès le début du XVI^e siècle, mais son commerce international ne prend de l'ampleur qu'à partir du siècle suivant. Toutes les tentatives de faire produire cette orchidée hors de son aire naturelle d'origine se soldent par des échecs. On ignore en effet jusqu'au XIX^e siècle que les abeilles mélipones jouent un rôle fécondateur indispensable à la formation du fruit.

La vanille suscite un véritable engouement en Europe. Elle est notamment de plus en plus appréciée à la cour de France, où Madame de Montespan en parfume son bain. Sous le charme, Louis XIV décide de tenter sérieusement d'introduire la liane à l'île Bourbon. Les diverses tentatives réalisées sous son règne échouent.

La première pollinisation artificielle du vanillier est réalisée en 1836 au jardin botanique de Liège par le naturaliste belge Charles Morren, puis en 1837 par l'horticulteur français Joseph Henri François Neumann. La fécondation ne suffisait pas pour avoir une bonne vanille, il fallait perfectionner la technique pour avoir une très bonne qualité, Ernest Loupy découvrit le procédé de l'ébouillantage ce qui améliora les rendements et la qualité.

Ce n'est cependant qu'en 1841 qu'un jeune esclave bourbonnais de douze ans, Edmond, crée le procédé pratique encore utilisé de nos jours. Cette méthode de pollinisation dont Jean-Michel-Claude Richard tente de s'approprier la paternité fait de l'île Bourbon

(aujourd'hui la Réunion) le premier centre vanillier de la planète quelques décennies seulement après l'introduction de l'orchidée sur place en 1819. A l'abolition de l'esclavage en 1848, on donne au jeune Edmond le patronyme d'Albius, en référence à la couleur "blanche" (alba) de la fleur de la vanille. Edmond Albius découvre en 1841 le procédé de fécondation de la vanille. C'est ce procédé manuel qui est encore utilisé de nos jours. Pour expliquer sa découverte, certains disent qu'il avait été puni par son maître et qu'il se vengea sur les orchidées, ce qui déclencha la fécondation; d'autres disent que c'était un passionné des plantes, il travaillait comme jardinier dans une plantation. Il eut l'idée de féconder la vanille en mettant en rapport les organes mâle et femelle. Comme il était esclave, il n'a jamais pu tirer profit de sa découverte même après son émancipation en 1848.

La vanille a aussi été longtemps cultivée à la Guadeloupe et à la Martinique; mais avec le recentrage de l'agriculture sur la canne et la banane, elle a pratiquement disparu - comme de nombreuses autres espèces autrefois florissantes - pour être remplacée par des importations...

Pendant plus de deux siècles, aux XVIIe et XVIIIe siècles, le Mexique, en particulier la région de Veracruz, conserve le monopole de la vanille. Les Totonagues demeurent les premiers producteurs mondiaux jusqu'au milieu du XIXe siècle.

Introduite en 1870 à partir de l'île de la Réunion, la vanille a trouvé à Madagascar et tout particulièrement sur sa côte orientale sa terre de prédilection. Ce sont les planteurs réunionnais qui introduisent vers 1880 à Madagascar la culture de la vanille. Les premières plantations sont faites sur l'île de Nosy Be. De là, elles prennent ensuite pied dans les régions orientales de la grande île, celles d'Antalaha et de Sambava au climat humide favorable. L'engouement est rapide et la production malgache dépasse les 1 000 tonnes en 1929, soit plus de dix fois celle de la Réunion. Mais le marché manquant de régulation, la vanille connaît cycliquement des crises de surproduction.

Dans les années 1970, la Grande Ile, produisait 70% de la production mondiale ... pour dégringoler à 30% dans les années 90. Le "leadership" étant assuré par l'Indonésie. Depuis 20 ans la part du marché de Madagascar n'a cessé de diminuer suite à une politique gouvernementale de forte taxation à l'export. Actuellement, depuis l'arrivée du nouveau président M. Marc Ravalomanana, une nouvelle orientation est en train de se dessiner sur la culture de la vanille .Par rapport à la production indonésienne, les acheteurs et importateurs préféraient une qualité moindre à un prix inférieur.

Depuis une décennie, la vanille tient une place importante pour parfumer et être utilisée dans les industries agro- alimentaires, les produits laitiers, les boissons, les arômes, et même dans les industries pharmaceutiques. Malgré la concurrence d'autres pays tropicaux

comme l'Indonésie et l'émergence de nouvelles dynamiques de conquête du marché comme dans l'État du Kerala en Inde, Madagascar conserve toujours aujourd'hui largement son rang de premier exportateur mondial.

Section 2 - Description et classement de la vanille

Les Orchidées: c'est la plus grande famille de plantes à fleur sur terre (environ 35000 espèces), on les retrouve presque partout dans le monde. Les fleurs d'orchidées, sont les plus riches et les plus évoluées de la botanique, mais aussi très diversifiées tant par la forme, la dimension et la couleur. La vanille est une Orchidée vivace grimpante (épiphyte). Plus précisément, elle est de la famille des orchidacées- néotties, une liane fragile qui s'attache au tronc des arbres des régions tropicales chaudes (entre 20° et 30°) et humide (précipitations de 2000 mm réparties sur toute l'année). On compte plus de 1700 espèces sur la terre mais le genre vanilla qui est le seul produisant des gousses et qui répartit sur toutes les parties tropicales du globe ne compte que 110 espèces.

A Madagascar, deux espèces poussent: le vanillier sauvage (*Vanilla phalaenopsis*) localisé dans des forêts primaires humides, qui donne une superbe fleur blanche au cœur orangé avec la particularité de ne pas avoir de feuilles, et le vanillier de culture très prisé pour sa gousse qui entre dans la fabrication des confiseries, des yaourts, glaces et du célèbre Coca Cola. Les feuilles du vanillier ont une forme losange aux contours arrondis. Elles sont alternées, verdâtres et épaisses. Leur taille maximale est déjà atteinte au bout d'un mois et demi tandis que la maturité du fruit n'est obtenue qu'au bout de neuf mois. Le fruit nommé gousses est une capsule cylindrique d'un jaune verdâtre à maturité mesurant de 10 à 25 centimètres de long et de 8 à 15 millimètres de diamètres. Il contient une multitude de petites graines noires.

La vanille Bourbon, un label de qualité, existe depuis 1964. Il regroupe toute la production du sud ouest de l'Océan indien. La vanille bourbon représente 80% de la production mondiale avec 1200 Tonnes.

Comment se fait le classement de la vanille ?

Les gousses dressées sont d'abord séparées en deux grandes catégories : les « entières » et les « fendues ». Cette deuxième catégorie provient de fruits ouverts à complète maturité, avant préparation

Les gousses entières sont réparties en plusieurs qualités (généralement cinq) sans tenir compte de sa longueur :

-Extra : Belles gousses, d'une préparation parfaite, grasses, souples onctueuses, d'une belle couleur brun chocolat, ne comportant aucun défaut, ni aucune rague ou cicatrice, sauf celle résultant de la marque au poinçon du propriétaire, d'un parfum suave et franc de bonne vanille :

-Première qualité : Gousses présentant les mêmes qualités que ci-dessus, mais un peu moins grasses

-Deuxième qualité : Gousses plus fines, d'une belle couleur brun chocolat, pouvant porter quelques tâches ou ragues d'importance moyenne, exhalant un parfum franc de bonne vanille

-Troisième qualité : Gousses assez maigres, boisées, d'une couleur brun chocolat ou légèrement rougeâtre (filets rouge) pouvant présenter des tâches ou ragues plus importantes, bon parfum. Les cicatrices ou ragues sont dues à des piqûres d'insectes, aux escargots, ou encore au frottement des balais sous l'action du vent.

Les gousses « boisées » sont durcies, elles ont une coloration plus ou moins rousse. Elles proviennent des gousses récoltées avant complète maturité ou préparées avec de l'eau trop chaude au moment de l'ébouillantage.

-Quatrième qualité : Gousses plus sèches, parfois même très sèches, de couleur rougeâtres, portant de nombreuses tâches ou ragues. Le parfum de ces gousses est sans finesse. Il est dit « sauvage », mais il n'est pas désagréable et ne doit comporter aucune mauvaise odeur. Les vanilles de la quatrième qualité constituent « les inférieures »

Les gousses fendues sont classées de la même manière, mais elles sont toujours présentées à part en qualité « fendues ».



Vanille Bourbon ou Vanille « Gasy »

« *Vanilla planifolia* » est le nom scientifique officiel actuel de la vanille

Comment utiliser une gousse de vanille ?

L'intérieur d'une gousse est rempli de petits grains noirs, qu'on appelle le caviar de la gousse. On l'extrait à l'aide d'un couteau, en grattant le fond de la gousse. À ce moment-là, on va chercher tout le caviar à l'intérieur, qui forme une espèce de pâte. Lorsqu'on a une gousse de vanille, on ne jette absolument rien. On peut l'utiliser et la réutiliser plusieurs fois. C'est l'avantage, elle a une longue vie. On peut utiliser le caviar pour faire une recette. Par la suite, on peut utiliser la gousse pour faire un sucre vanillé : on dépose simplement l'écorce de la gousse dans un contenant de sucre, et environ une semaine plus tard, on obtient un sucre vanillé complètement exquis, qu'on peut mettre dans notre café matinal.

Dans les recettes, une cuillerée à table de sucre bien vanillé peut remplacer une cuillerée à thé d'extrait de vanille. On peut profiter longtemps d'une gousse de vanille, à condition de bien la choisir. Pour les conserver longtemps, l'idéal est de les mettre dans un bocal hermétiquement fermé.

Section 3 - La production, préparation et conditionnement de la vanille à Madagascar

Les régions limitrophes de Antalaha sont de grandes productrices de la vanille à Madagascar: Sambava, Andapa, Vohémar ainsi que l'île de Nosy Be au nord ouest. Mais, Antalaha est la première région productrice. La variété cultivée par 98% des ménages est la vanille Bourbon, appelé aussi vanille « Gasy ».

La production et la préparation de la vanille pour l'exportation exigent beaucoup de main-d'œuvre et demandent environ 18 mois.



Plants de vanille

1) La production

A Madagascar, toutes les opérations culturales de la vanille sont assurées par une main d'œuvre essentiellement familiale. Très peu de producteurs utilisent le salariat. 97 % des chefs de ménages au SAVA travaillent dans la culture de vanille, assistés par près de 93% des cas de leurs conjoints, et 47% des ménages y font participer leurs enfants.

Aussi, la vanille, un produit biologique par excellence, se cultive avec des équipements très limités sans utilisation d'engins ni pesticides. Toutes fois, des techniques élémentaires sont parfois négligées par les producteurs malgaches. Les matériels de production font généralement défaut à cause de leur coût relativement élevé. D'une manière générale, la culture de vanille occupe 0.28 ha par exploitant.

Le bouturage

Il constitue le meilleur procédé pour reproduire le vanillier. La reproduction par les graines contenues dans la gousse est trop longue et aléatoires. Le bouturage se fait à la fin de la saison sèche (Juin juillet), car la période des grandes pluies en assure un bon racinement. La croissance de la liane est de 0.60 centimètre à 1.10 centimètre par mois en période favorable.

Plantes grimpantes, la vanille a besoin de tuteur pour s'y accrocher et pour y avoir de l'ombrage. Les tuteurs les plus utilisés sont les vaqua, filao. Ces plantes fixent admirablement l'azote dans l'air et enrichit le sol.

Un peu de biologie

Les fleurs sont grandes aromatiques, d'aspect cireux, jaunes verdâtres avec des pétales de 5 à 7 centimètres de long.

Les organes mâles et femelles de la plante sont séparés l'un de l'autre par une large membrane qui se pose à leur rapprochement. La vanille est donc une plante naturellement stérile.

L'intervention d'un pollinisateur est indispensable. Les fleurs poussent en grappe courte en inflorescence de 6 à 15 fleurs dont 2 fleurs ne sont jamais à maturité le jour même sur une même inflorescence.

La floraison

La première étape de la floraison est la griffe. La griffe est un ensemble de bourgeon qui donnera une fois éclos fécondé et fructifié le balai. La floraison est variable dans le temps et dans l'espace. A Madagascar elle se situe entre le mois de Septembre à Janvier.



La fécondation

La fleur est close pendant la nuit se fane avant 14 heures. La fécondation, se fait à partir de 6 heure tous les jours de Septembre à Janvier. La fécondation doit toujours être assurée manuellement fleur par fleur Heureusement que toutes les fleurs ne s'ouvrent pas en même temps.

Travail exclusivement féminin, la fécondation artificielle est un geste plein de délicatesse exigeant endurance et patience. Chaque plante est contrôlée quotidiennement pour y déceler les meilleures fleurs propices à être fécondées. Munies d'un petit stylet en bambou ou d'une épine, les femmes relève la lamelle charnue séparant les organes mâles et femelles. Puis, elle presse sur l'anthere pour amener les masses polliniques sur les stigmates. Une bonne ouvrière arrive à féconder 1000 à 1500 fleurs par jour. 2 à 3 semaines après la fin de la fécondation, on supprime les gousses les moins belles pour ne laisser que 8 à 12 gousses de balai de qualité.

La cueillette

Environ 7 à 9 mois après la floraison et la fécondation artificielle, la tête des gousses commence à jaunir. C'est le bon moment pour la récolte. Il est très important que la cueillette se fasse au bon moment. Trop tôt, la teneur en vanilline sera inférieure et les goûts seront susceptibles de moisir, malgré une préparation soignée. Trop tard, on obtient un plus bon taux de vanilline mais un fort taux de gousses fondues dont l'apparence inférieure ne peut que diminuer la valeur marchande : utilisation ou fabrication des extraits et essence. Les gousses sont cueillies à la main par une légère torsion.

A la récolte, les gousses vertes sont inodores. C'est la préparation qui développe l'odeur inoubliable de la vanille.

2) La préparation

La préparation se divise en quatre opérations fondamentales. Après l'achat des vanilles vertes auprès des planteurs ou intermédiaires, les gousses sont triées en *grosso modo*, pesées et stockées en tas de 1 mètre d'épaisseur au maximum. Ce stockage ne doit pas excéder les 48 heures pour éviter le ramollissement et les fermentations. Comme la floraison, la récolte s'échelonne sur 2 à 4 mois, à Madagascar : Juin à Août.

La mortification ou échaudage

Après triage, les gousses sont plongées pour 2 à 3 minutes dans de l'eau chaude (60 à 65°C). Ce procédé sert à réduire la vitalité de la gousse (arrêt de la chaleur du processus de maturation) tout en conservant celles des ferments. Les préparateurs de la SAVA mesurent la température de l'eau en y immergeant leur doigt et jugent de l'état de cuisson de la gousse en la pétrissant légèrement des doigts.

L'étuvage

Les gousses égouttées et encore chaudes sont placées dans des caisses recouvertes ou capitonnées de couverture de laine où la température se maintient autour de 50°C et maintenues fermées durant 24 heures. Les gousses « suent » en perdant une bonne partie de leur poids en eau et prennent une couleur marron chocolat. Les diastases commencent à s'exercer. L'étuvage dure 48 heures.

Le séchage

Une fois les gousses sorties des caisses d'étuvage, on les dispose sur des claies pour être exposés en plein soleil durant une semaine. La route de la vanille en ce moment mérite bien ce nom avec le parfum indéfinissable de la vanille. Au cours du séchage à l'ombre, les vanilles sont périodiquement descendues des claies et triées en catégories. Les vanilles du type « secs » sont mises en malles.

Entre ces expositions à l'air libre, les claies sont rentrées à l'atelier de préparation et superposées afin de conserver une température qui favorise l'action enzymatique. Le séchage se fait sur une aire assez importante ou tout simplement le long des routes pour les paysans préparateurs.

La bonne odeur de la vanille embaume le paysage : la SAVA mérite son titre de triangle de la vanille en cette période.

Conservation ou mise en malle

Le stade du séchage fini, la vanille est conservée dans des malles fermées deux à trois mois, afin d'affiner le parfum des gousses. Durant cette opération, une surveillance soutenue est de mise pour éviter les moisissures qui peuvent compromettre tout le contenu de la malle. Les meilleures gousses sont classées en quatre catégories : premières au quatrième avec pour chacune un type « fendue ». Il y aura donc deux sortes de vanille : la vanille industrielle et la vanille ménagère (la meilleure).

Le calibrage et triage

Les gousses ménagères sont triées par taille. Selon leur catégories ou grades, une botte de gousse de vanille contient 120 à 80 gousses et ont un poids de 200 à 450 grammes.

Le triage consiste à écarter les gousses de mauvaises qualités qui seront en principe destinées à l'industrie (poudres de vanille, extraits...).

L'affinage

Les gousses sont remises dans des mailles en bois capitonnées cette fois-ci de papier sulfurisés afin d'isoler l'humidité extérieure qui pourrait les faire moisir. Pendant les deux premiers mois, les malles seront ouvertes toutes les semaines pour en examiner le contenu et en écarter les gousses moisies. L'affinage durera environ 8 mois.

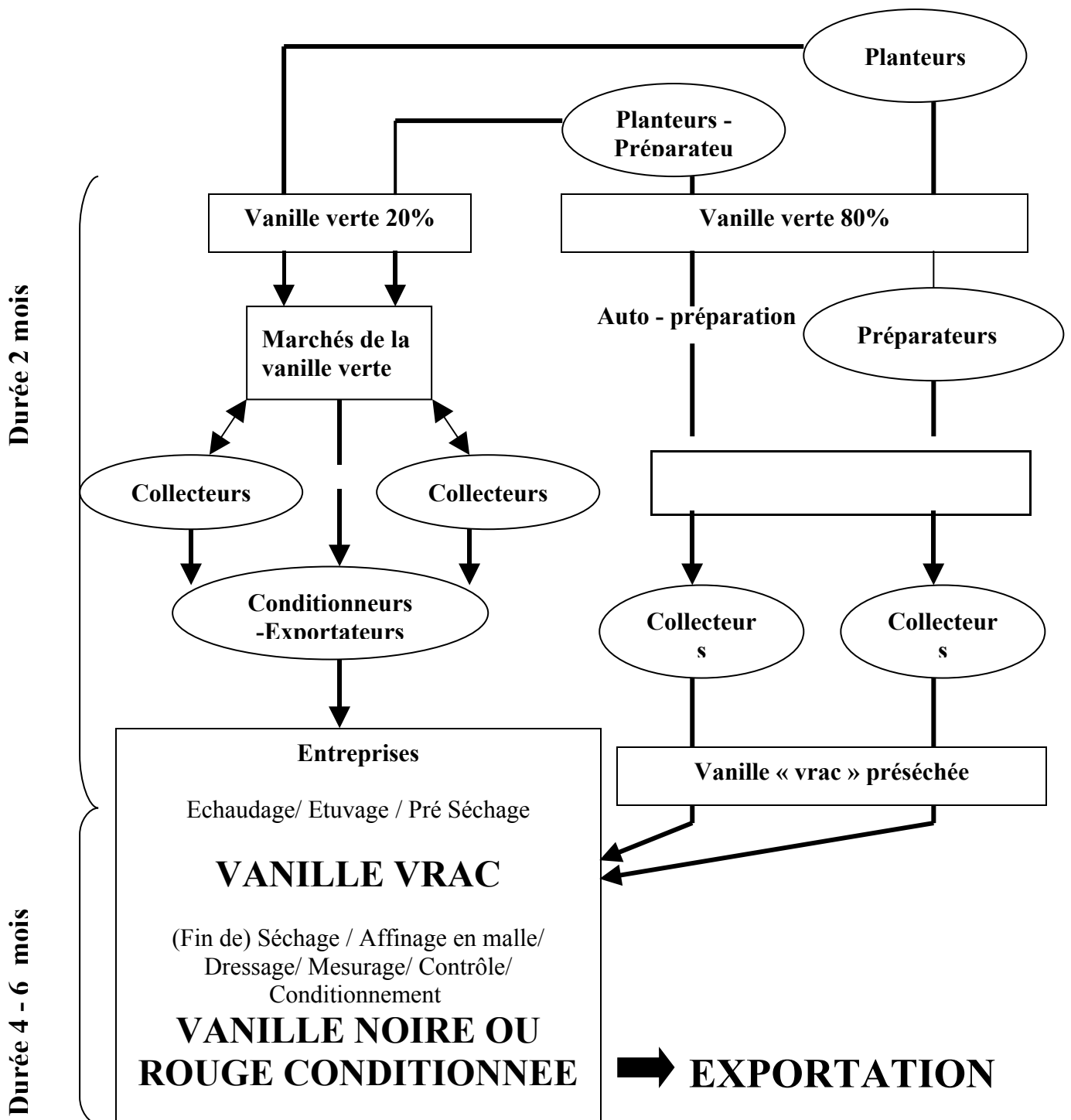
En sortant du stockage, les gousses sont classées en :

- Vanille fendue
- Vanille de moins de 12 centimètres (vanillon)
- Vanille immature
- Vanille de deuxième catégorie
- vanille de première catégorie

Restockée en malles, si les gousses ressortent sans moisissures au bout d'un mois, la vanille se conservera pendant plusieurs années, un phénomène garanti.

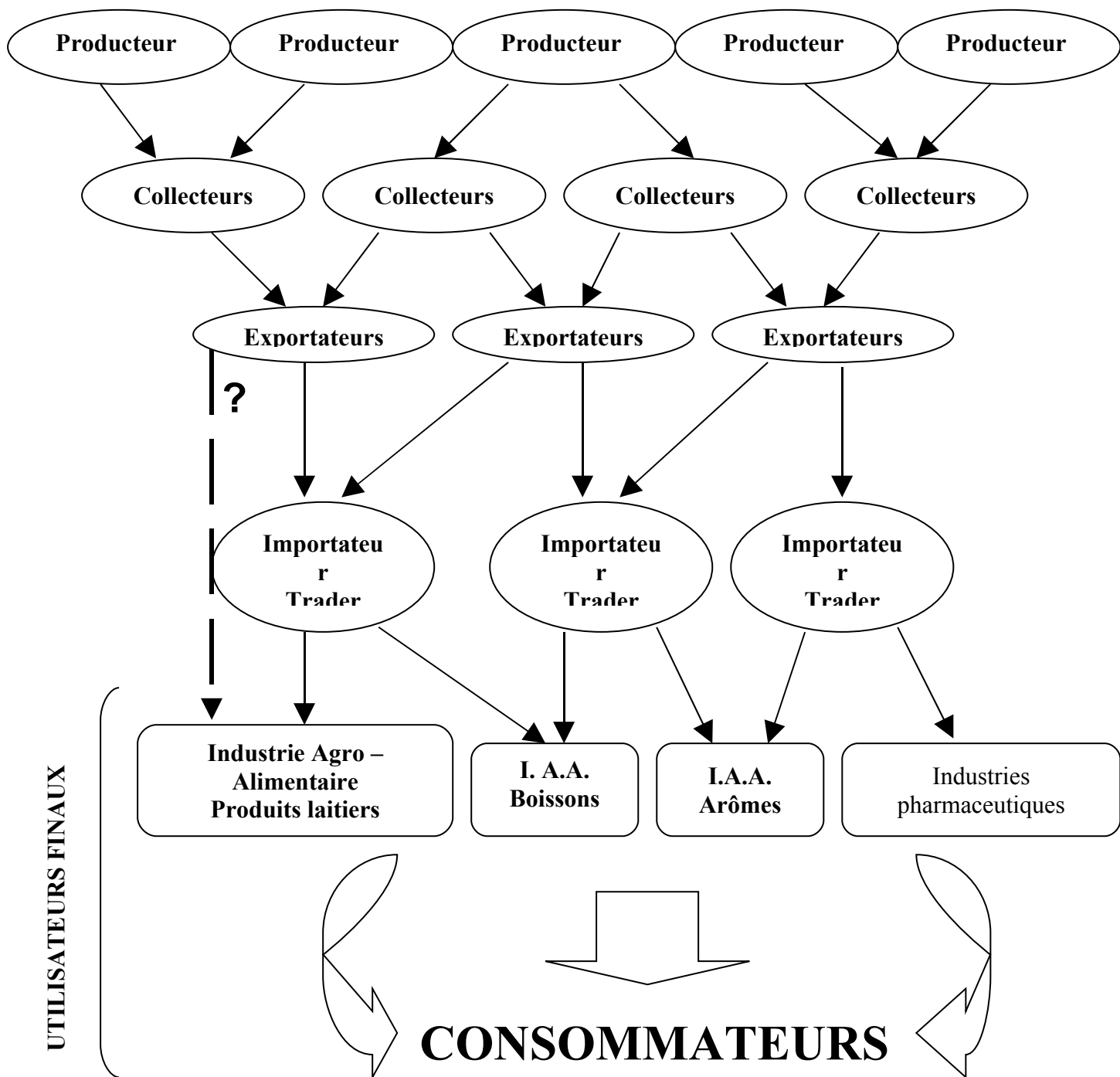
3) Les différents circuits de la vanille gousse

LE CIRCUIT DE LA VANILLE GOUSSE A MADAGASCAR



Source : Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 Septembre 2006)

CIRCUIT DE LA VANILLE ET DE SON MARCHÉ



Source : Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 Septembre 2006)

CHAPITRE II: Description de la filière Vanille

Section 1 – Place de la filière dans l'économie malgache

La vanille, une des principales cultures d'exportation, est essentiellement cultivée dans la région septentrionale de SAVA. En moyenne, environ 1 000 tonnes de vanille sont exportées chaque année, ce qui constitue une source importante de revenus pour la population de cette région.

La vanille, malgré tous ses problèmes, demeure toujours l'un des principaux produits d'exportation de Madagascar, et à ce titre, elle a une importance capitale. Et, son poids dans l'économie nationale s'agrandit dans la mesure où d'autres régions se lancent actuellement dans la culture de ce produit dit riche.

1) Les opérateurs de la filière

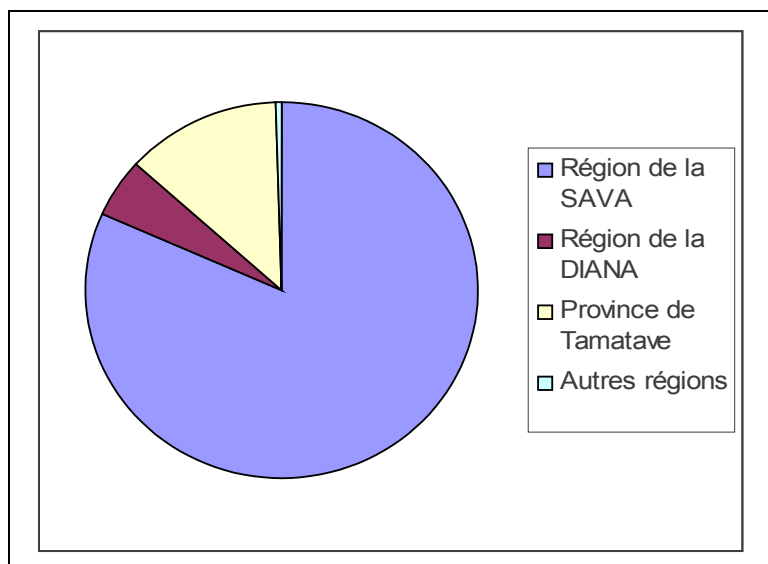
La filière vanille fait vivre actuellement environ 80.000 planteurs (dont 70.000 pour la région SAVA), fait travailler 6.000 collecteurs et préparateurs et aussi une trentaine d'exportateurs « professionnels » (33 exportateurs en 2005 dont 5 seulement exportent plus de 100 tonnes). La vanille arrive en tout cas largement en tête des sources de revenus des paysans à Madagascar.

2) Evolutions des surfaces et des productions

Localisation des zones de culture de la vanille en 2005 (Superficies plantées)

Région de la SAVA	24500 ha
Région de la DIANA	1500 ha
Province de Tamatave	3800 ha
Autres régions	200 ha
Total Madagascar	30000 ha

Source : Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 Septembre 2006)



En 2005, les plantations de vanille couvrent à Madagascar une superficie totale de 30.000Ha dont 24.500Ha se trouvent dans la région SAVA (Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa) - la principale zone de production de la vanille.

3) L'évolution des valeurs

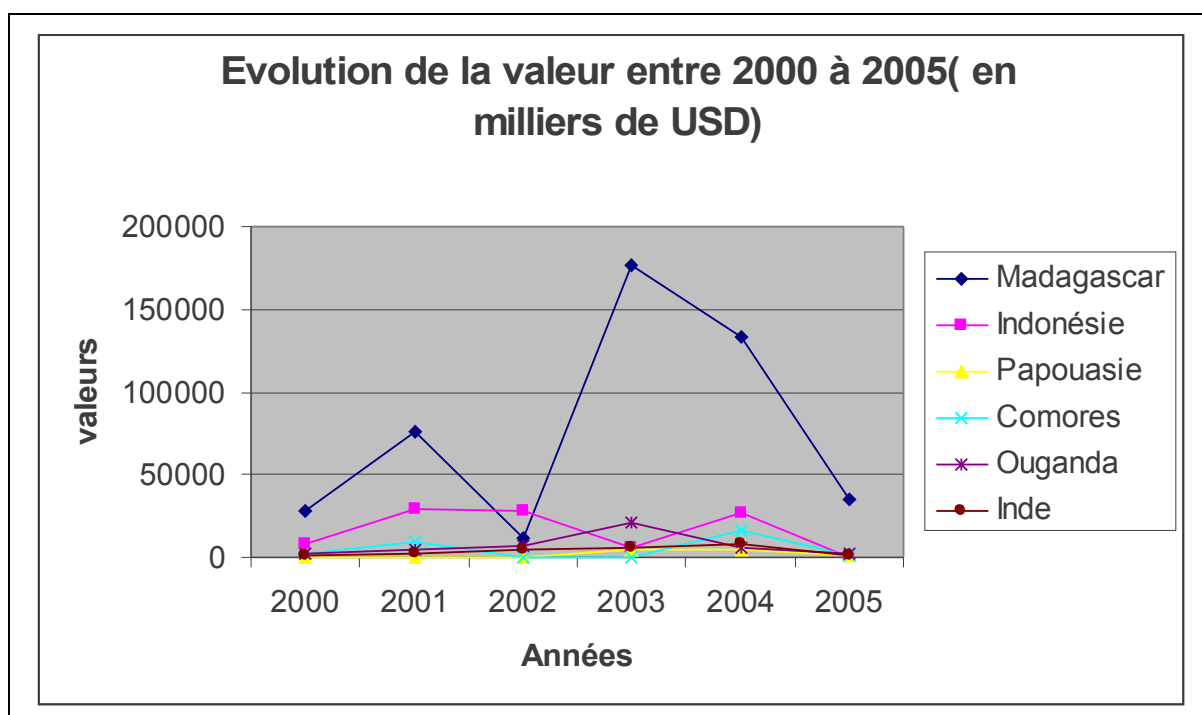
Au terme du rapport économique et financier 2004-2005, la vanille reste la principale source de revenu d'exportation agricole de Madagascar avec Ariary 242,76 milliards. Cela constitue 62 % de la recette du secteur agricole et 37,7 % du secteur primaire.

Par opposition à tout autre pays, la vanille représente véritablement une source de croissance et de richesse pour Madagascar. Le solde de la balance commerciale en dépend fortement. D'ailleurs, Madagascar est le premier pays bénéficiaire de l'exportation et du commerce international de la vanille, surtout que le pays en est le premier exportateur mondial depuis de longues années.

Evolution de la valeur entre 2000 à 2005(en milliers de USD)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Madagascar	27959	75517	11460	177016	133299	35101
Indonésie	7636	29527	28487	6258	27304	294
Papouasie	527	342	287	5097	4975	1149
Comores	2826	9645	397	361	15921	838
Ouganda	1956	5083	7028	21543	5428	2735
Inde	1352	2568	4172	5319	8353	1063

Source : Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 Septembre 2006)



Section 2 - La libéralisation de la filière

La période de 1996-1999 était une période de la réforme et de libéralisation de la filière vanille .En Mai 1995 se fait la libéralisation de la commercialisation de la vanille (décret n°95 346 du 9 mai 1995) en abandonnant le fonds de stabilisation et le système de contrôle des licences. Aujourd'hui, la licence est toujours exigée pour les opérateurs, mais le système actuel n'est plus une barrière aussi importante que dans le passé. Au niveau local qu'à l'export sont libéralisés et la taxe à l'exportation va être supprimée en 1997 :

Art 1 : les prix de la vanille verte et préparée tant au niveau local qu'à l'export sont libéralisés

Art. 3 : La loi des finances fixe chaque année la taxe forfaitaire à percevoir par kg de vanille exportée. Elle était de 21 US\$/kg en 1995.

En 1996 :-Application de la taxe ad valorem de 35% sur le prix FOB de la vanille à l'exportation ;

-Suppression de l'Institut de la Vanille de Madagascar (IVAMA) et du Groupement Interprofessionnel de la Vanille (GNIV)

Pendant cette période de réforme, le GES (Groupement des Entreprises de la SAVA) va alors -initier (avec la cellule d'Appui STABEX) plusieurs démarches pour améliorer la quantité et la qualité de la vanille produite dans la SAVA;

- servir de catalyseur dans la création du GNEV (Groupement National des Exportateurs de Vanille) en 1997.

Deux manuels techniques de vulgarisation (à 20 000 exemplaires de chaque) sont éditées à l'époque. Puis il y a conception et confection de « Carte -planteur » et outils de marquage (poinçons) des gousses de vanille.

Avant la libéralisation, une politique de prélèvements publics démesurée a sérieusement ponctionnées les revenus des acteurs privés de la filière. Le taux de prélèvement sur les prix à l'exportation est passé de 40% dans la deuxième moitié des années 70 à plus de 80% à la fin des années 80. On assiste à une diminution progressive de ce taux depuis 1992, avec notamment la mise en place d'une taxe forfaitaire de 21 \$/kg.

Le retrait de l'Etat de la filière peut entraîner aussi bien une hausse qu'une baisse des prix aux producteurs donc à l'exportation. La commercialisation demeure plus facile, mais avec le risque majeur d'une dégradation de la qualité des produits vendus. Le souhait d'une libéralisation partielle de la filière transparait, avec notamment le maintien d'un prix plancher

de la vanille verte. La mise en place de structures d'appui et de contrôle efficaces est demandée.

La libéralisation de la commercialisation de la vanille a eu des effets positifs et a apporté des avantages indéniables à la filière, mais elle a entraîné aussi une certaine anarchie notamment dans le suivi des normes de qualité et dans le respect des modalités d'exercice de la profession afférente à la vanille (planteur, préparateur, exportateur...) Afin d'assurer une libéralisation ordonnée de la filière vanille, il, faut :

- actualiser les normes et la qualité de la vanille (vanille verte et vanille à l'exportation)
- une fiscalité (ristournes, taxes ou redevances) et textes réglementaires afférents aux modalités d'exercice de la profession.
- assurer la sécurité et l'environnement juridique.

- améliorer la commercialisation internationale et la relation avec les institutions financières.

Section 3 - Analyse « swot »

1) Les forces et les opportunités de la filière

En ce qui concerne la production :

- Des microclimats de type tropical humide et un environnement physique sain, naturellement favorables à la culture de la vanille (la période de maturation en saison fraîche est idéale pour la récolte des gousses de vanille) ;
- De grandes surfaces cultivées (30.000ha) et un grand nombre de planteurs (80.000) qui maîtrisent la culture ;
- Une culture presque exclusivement familiale de par son importance, ce qui permet aussi de faible coût de production ;
- Conception et délivrance de cartes de planteur et d'outils de marquage de gousses (poinçons) qui seront utiles pour le suivi de la traçabilité des vanilles exportées ;

- Mise en place par le GES d'une méthode de suivi de la floraison pour une détermination scientifique et optimum des dates d'ouverture des campagnes de récoltes.

En ce qui concerne la préparation :

- Un « savoir faire » conservé et transmis aux descendants. La culture et la préparation sont pratiquées par des générations successives de producteurs; et il y a une sécurisation du « savoir-faire » par la publication de manuels de vulgarisation faciles à comprendre par les paysans et par le retour des jeunes dans la vanilliculture (26% des producteurs ont moins de 35 ans) ;

- Le label qualité «vanille de Madagascar » encore reconnu mondialement.
- La vanille malgache peut encore prétendre, de par ses qualités intrinsèques (taux élevé de vanilline naturelle et arôme caractéristique de la vanille type Bourbon), à une prime de qualité sur le marché mondial.

En ce qui concerne les marchés:

- La vanille aujourd'hui, est une filière libéralisée ;
- - Le marché intérieur est aujourd'hui modeste mais la capacité est loin d'être négligeable ;
- - Le marché extérieur de la vanille est un marché dynamique dont les perspectives de développement restent encourageantes.
- En effet, si la demande est actuellement concentrée sur un nombre relativement réduit de pays (les Etats-Unis, la France et l'Allemagne représentent à eux seuls, près de 90% de la demande mondiale totale) le développement de la demande chez les autres pays riches constitue une source de croissance non négligeable. Par ailleurs, la demande de vanille bénéficie, chez les pays consommateurs actuels, des tendances de la consommation: besoin croissant de produits naturels, développement des marchés des épices et des aliments préparés.
- Le sous secteur est non encore saturé tant à l'exportation qu'au niveau du marché intérieur grâce à la possibilité de diversification des produits et sous produits utilisant la vanille
- Appui des bailleurs de fonds pour la promotion du produit vers les marchés extérieurs
- Volonté affichée du Gouvernement pour la construction et réhabilitation des infrastructures routière et pour la modernisation des moyens de télécommunications

Les plus remarquables en sont :

FORCES

- Des climats favorables et un environnement physique sain ;
- De grandes surfaces cultivées (30.000ha) et un grand nombre de planteurs (80.000) qui maîtrisent la culture ;
- Délivrance de cartes de planteurs et d'outils de marquage de gousses, utiles pour le suivi de traçabilité de la vanille exportée ;
- Mise en place de méthode de suivi des floraisons par la détermination des dates de récolte ;
- Le label qualité « vanille de Madagascar » encore reconnu mondialement.

OPPORTUNITES

- Marché intérieur non encore saturé ;
- Transformation sur place envisageable, et possibilité de diversification des produits et sous produits utilisant la vanille ;
- Marché extérieur de la vanille reste un marché dynamique ;
- La tendance de la consommation vers les produits naturels est toujours croissante ;
- Appui des bailleurs de fonds pour la promotion du produit à l'exportation ;
- Volonté du gouvernement pour désenclaver les zones de production.

2) Les menaces et les faiblesses de la filière

En ce qui concerne la production et l'environnement physique :

- Les aléas climatiques: risque de cyclone ou sécheresse pendant la période de fructification ;
- Risque de prolifération des maladies par suite de l'extension des cultures ;
- Absence d'appui technique aux producteurs des régions éloignées (situées hors région SAVA) ;
- Faiblesse des programmes de recherche Développement appliquées à la filière vanille.

En ce qui concerne l'environnement réglementaire :

- Existence de nombreux textes réglementaires obsolètes (relatifs à l'organisation de la filière vanille) nécessitant une urgente mise à jour et mise en cohérence ;
- Non respect ou non application des textes en vigueur ;
- Existence encore d'interventions intempestives des (hommes) politiques dans la filière ;
- Faiblesse de l'Etat dans ses rôles sécuritaire de contrôle et d'arbitrage.

En ce qui concerne les marchés :

- Menace des produits de synthèse. La vanille est l'épice la plus fortement concurrencée par les produits synthétiques bon marché (les substituts biotechnologiques et « autres arômes naturels ») qui sont utilisés comme succédanés de la vanille dans les mélanges d'arômes)
- Manque de perspicacité des différents intervenants de la filière face à l'évolution du marché mondial (qu'ils ont souvent eux-mêmes en partie provoquée) ;
- Capacité limitée des opérateurs locaux dans la conquête de nouveaux marchés mondiaux ;
- Non maîtrise (par les nouveaux venus dans la filière) de la qualité, pouvant entraîner la vente de produits ne répondant pas aux normes internationales de consommations alimentaires. Donc nécessité d'assurer une libéralisation ordonnée du secteur, tenant compte des spécificités du marché de la vanille ;
- Faiblesse des activités de lobbying pour faire respecter aux Etats-Unis et en Europe les mesures législatives favorables à la vanille naturelle et ce, conformément aux réglementations nationales (toujours) en vigueur dans ces pays. En effet, le silence observé vis-à-vis de l'administration des grands pays consommateurs tels que les USA et la France a créé une véritable tolérance en matière (entre autres) d'étiquetage.
- Absence d'actions de « défense de la vanille naturelle » auprès des consommateurs (en mobilisant les leaders d'opinion)
- Manque d'action de coordination et de promotion de la part des îles de l'Océan Indien autour du label commun « vanille type Bourbon »

En effet l'abus d'utilisation de l'appellation Bourbon est généralisé dans les grands pays consommateurs et une mise en garde commun ne peut qu'avoir un effet bénéfique.

Les plus graves sont :

FAIBLESSES

- Les aléas climatiques (cyclones, sécheresse) ;
- Le risque de prolifération de maladies liée à l'extension des cultures ;
- La faiblesse des programmes de recherche, développement appliquée à la filière vanille ;
- les textes réglementaires obsolètes nécessitant une mise à jour et une mise en cohérence ;
- la capacité limitée des opérateurs locaux dans la conquête de nouveaux marchés ;
- la faiblesse des activités de lobbying pour la défense et la promotion de la vanille naturelle.

MENACES

- La concurrence des autres pays ;
- La menace des produits de synthèse, substituts biotechnologiques et autres arômes naturels ;
- La tolérance des autorités administratives des grands pays consommateurs vis-à-vis du

non respect des textes réglementaires régissant l'utilisation de la vanille naturelle dans les produits alimentaires ;

-croissance non négligeable et abus de l'utilisation de l'appellation « vanille Bourbon» dans les pays consommateurs.

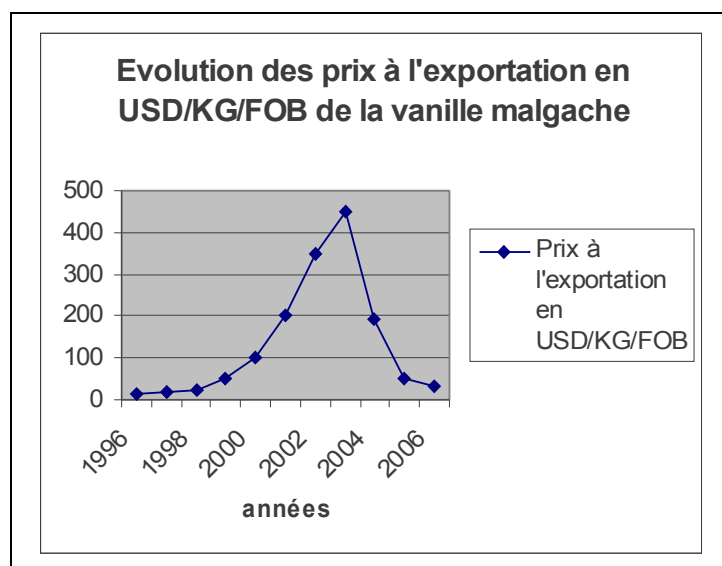
Deuxième Partie :
LA FLUCTUATION
DES PRIX
A
L'EXPORTATION
DE LA VANILLE

Chapitre I : Evolution des prix

Section 1 : Revue des prix à l'exportation de la vanille malgache

Années	Prix à l'exportation en USD/KG/FOB
1996	16
1997	20
1998	25
1999	50
2000	100
2001	200
2002	350
2003	450
2004	191
2005	50
2006	30

Source : Rapport Atelier National de la filière vanille 22 Août 2005 : «Pour une vanilliculture Responsable et durable »



L'évolution des prix à l'exportation de la vanille malgache reste imprévisible. Entre 1984 et 1994, les prix à l'exportation de la vanille avaient connu une certaine stabilité, ils oscillaient entre 60 et 74USD/kg/FOB. Pourtant, ces prix vont subir une importante chute en 1996 (16USD/kg) pour remonter petit à petit jusqu'en 1999. Alors que tout le monde s'attendait à une reprise de la stabilité des cours, ces prix vont pratiquement doubler d'une

année sur l'autre et le prix d'un kilo de vanille noire ont décuplé en cinq ans .Il atteint son sommet vertigineux en 2003.

Puis, actuellement la filière vanille espère une stabilité du cours. Les prix ont brusquement chuté mais le cours trouve sa stabilité entre 40 à 50 USD/KG/FOB les deux dernières années. Le prix à l'export de 25 USD / KG /FOB rencontré l'année dernière est un minimum en deçà duquel, les planteurs risquent de se désintéresser complètement de la vanilliculture (comme cela s'est passé pour la caféiculture) et sans paysans producteurs motivés, il est utopique de parler de promotion de la qualité.

Mais s'il faut fixer un « prix plancher», il est aussi primordial de définir un « prix plafond » à respecter pendant un certain temps. Ces prix permettront en effet aux décideurs des entreprises agro-alimentaires et aux autres utilisateurs finaux de la vanille, de connaître en toute transparence, les futures marges de fluctuation des cours de la vanille malgache, et ce, pendant un temps bien déterminé.

SECTION 2 - Revue des prix moyens internationaux de la vanille

Période 2000-2005

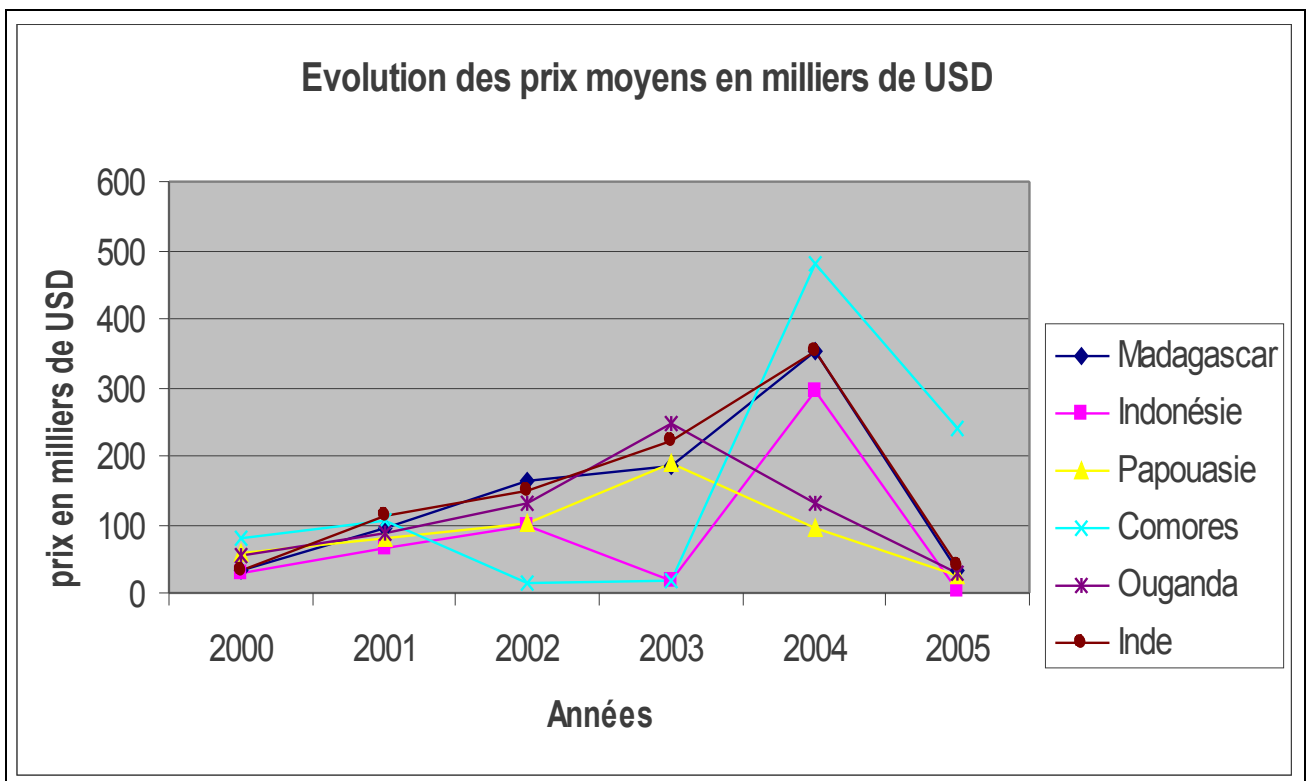
Les prix moyens internationaux, comme à Madagascar, montent petit à petit depuis 2000 jusqu'à atteindre son sommet en 2003 ou 2004, sauf pour Comores qui a des prix en continuelle fluctuation. Les prix moyens mondiaux diminuent ensuite.

L'Indonésie est le principal concurrent de Madagascar. La variation des cours moyens se ressemble mais les prix moyens à l'exportation dudit concurrent restent inférieurs à ceux de Madagascar. Aussi, l'Inde inquiète la Grande île. Mais, Madagascar reste le premier exportateur mondial de la vanille. Visiblement il détermine les prix mondiaux de la vanille, ainsi il tient le rôle de « Price - maker ». Depuis, il tient toujours le leadership en matière de fixation de prix de la vanille naturelle sur le marché mondial ; les autres exportateurs comme l'Ouganda, les Comores et les autres suivront la cadence qu'on leur impose.

Evolution des prix moyens (en milliers de USD)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Madagascar	31,42	93,54	165,08	185,45	351,25	31,15
Indonésie	29,21	65,95	99,47	18,6	292,96	2,91
Papouasie	58,56	79,53	102,5	190,9	96,04	27,1
Comores	81,44	103,71	16,27	16,64	481	239,43
Ouganda	55,67	86,74	130,15	247,34	130,17	30,7
Inde	31,08	112,63	150,07	221,63	352,45	39,96

Source : Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 Septembre 2006)



Chapitre II : Explication de la variation de prix

Les opérateurs de la filière vanille commencent à s'en retirer faute de la fluctuation des prix. Les déterminants des prix de la vanille export sont multiples

Mais l'instabilité de prix au niveau de l'offre est aussi d'origine des moyens même de la production : caractère cyclique de la production, la complication de la préparation et du conditionnement, main d'œuvre élevée, les aléas climatiques... Ces dernières années, les situations mondiales, la concurrence et les politiques en vigueur (crise de 2002 et politiques interventionnistes du gouvernement Ravalomanana...) ne profitent pas à la stabilité des prix.

Section 1 : Les facteurs de production et le circuit de commercialisation

. Pour obtenir une vanille de qualité, il faut du temps et une énorme main-d'œuvre, ce qui rend son coût élevé. Chaque plant doit être fertilisé à la main et prend trois ans avant de produire de grosses gousses. Au total, il faut 6 kilos de vanille verte pour avoir 1 kg de vanille préparée ou vanille noire, ainsi que 18 mois entre la fécondation et la vente. La première partie de ce mémoire a déjà décrit les différentes étapes de la production, de la préparation et du conditionnement de la vanille. Ces derniers occasionnent tant d'intervenants et ont une durée assez longue.

Quant à la collecte, le stockage et l'exportation de vanille, ils nécessitent d'importants financements. Le cercle fermé des exportations n'a pas évolué ni en nombre ni en stratégie. Ceux-ci financent les moyens et petits préparateurs acheteurs en argent et en matériel en imposant des contrats de livraison dont la marge est très réduite. Les petits et moyens collecteurs achètent à prix bradé la vanille aux paysans pour combler leur manque à gagner vis-à-vis de leur acquéreur mais aussi pour constituer leur propre marge de bénéfices ou de superbénéfices. Ce système a toujours existé et continue à exister jusqu'à aujourd'hui. On comprend pourquoi le prix de la vanille bourbon est assez élevé. Alors, avec les prix exorbitants, les paysans gagnent mais la filière en court un risque de perte de marché.

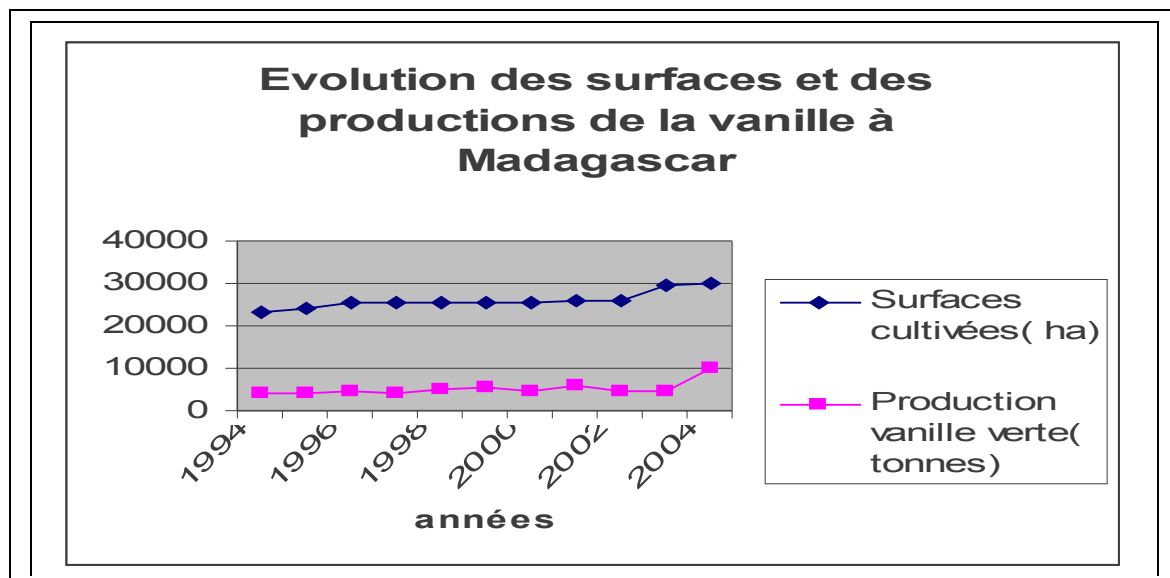
Section 2 : La variation de l'offre en vanille naturelle

Les surfaces occupées par la vanilliculture ne cessent d'augmenter. La vanille gagne du terrain. Plus précisément, la production vanillière de Madagascar ne fait qu'essayer de s'améliorer tant en quantité qu'en qualité.

Evolution des surfaces et des productions de la vanille à Madagascar

Années	Surfaces cultivées (ha)	Production vanille verte (tonnes)
1994	23000	4000
1995	24275	4200
1996	25430	4400
1997	25300	4300
1998	25400	5000
1999	25500	5500
2000	25620	4390
2001	25750	6000
2002	25900	4580
2003	29500	4410
2004	30000	10000

Source : Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 Septembre 2006)



1) Les problèmes climatiques

La vanille pousse sous un climat chaud et humide. Malgré le climat favorable à Madagascar, la situation de la filière vanille reste critique. La Grande île exporte en moyenne

1000T de vanille préparée. Mais, pendant toutes ces années, même la production de Madagascar n'est pas stable. Par exemple 1000 T en 2002, 600 T en 2003, 1700 T en 2004, et 2000T en 2005 faute, surtout, des perturbations d'ordre climatique (cyclone, sécheresse).

Les aléas climatiques dans le pays apportent plus qu'une panique à la production. En Mars et Avril 2000 se sont succédés les cyclones « Gloria » et « Hudah » qui ont détruit les plantations de la région de SAVA. C'est un facteur qui explique l'augmentation des prix: l'Île de Madagascar, le plus grand producteur de vanille au monde, a été victime de sécheresse et d'ouragans qui ont décimé les vanilliers et fait chuter les récoltes. Résultat : le prix des gousses de vanille a flambé, pour atteindre entre 150 \$ et même 200 \$ jusqu'à 450\$ le kilo jusqu'en 2003.

Compte tenu de la bonne floraison observée en Novembre/Décembre 2000, avant l'arrivée des cyclones, on prévoyait une récolte quasiment record. Les inondations qui ont suivi la tempête tropicale Gloria, ainsi que les vents causés par le cyclone Hudah, ont gravement endommagé la vanilliculture malgache. Dans les plantations inondées, la pourriture a causé des dégâts irréversibles aux sarments et aux gousses. Les superficies détruites sont estimées à 4 355 hectares, pour une production estimée à 870 tonnes. Il y aura de graves répercussions sur les exportations des années 2001, voire dans les deux années suivantes. Les vanilles transformées qui ont été exportées en 2002 provenaient de la récolte de la campagne des années précédentes.

En 2003, la récolte a diminué de 50% par rapport à 2002. L'offre de Madagascar s'est diminuée. La vanille de 2003 était rare et cher au niveau national et mondial. La reprise de la production, suite à la plantation de nouvelles lianes en 2002, ne sera observée que trois ans après, c'est-à-dire à partir de 2004. En plus, Madagascar en tant que « leader » sur le marché mondial a pu bousculer ce marché. Puis, la demande mondiale était plus forte. Par exemple, de nouveaux produits contenant de la vanille, comme le Coke vanille, ont fait monter les prix. Tout ceci va provoquer une envolée spéculative et finalement une hausse des prix de la vanille à l'époque. En effet, la vanille coûte beaucoup plus cher en 2003 que lors des années précédentes. C'est la loi du marché.

Pour la récolte 2004, le suivi phénologique, effectué depuis fin juillet 2003, promettait une production record par rapport aux campagnes passées. Plusieurs facteurs conjugués expliquent ce phénomène :

* La floraison, considérée comme exceptionnelle par les producteurs. 75 % des plants suivis en zone littorale portaient des fleurs et 68 % en zone intérieure. Cette émission record

de fleurs a été favorisée par la faible production de la campagne passée (les pieds de vanille ont pu se reposer) et par les conditions climatiques.

* la flambée des prix de la vanille verte et préparée, lors de la dernière campagne 2003, a fait que les planteurs ont eu tendance à surféconder les pieds de vanillier. Le pourcentage de fleurs fécondées, dans les parcelles suivies, variait de 66 à 95 % avec une moyenne à 80 %. Alors que les pieds devraient porter 8 à 10 grappes, ils en supportaient 20 à 30.

Il faut noter que cette surcharge a provoqué des chutes de gousses assez conséquentes, aggravées, dans certaines zones, par les effets du cyclone Gafilo, le 7 mars 2004. En moyenne 22 % de gousses sont tombés. On peut noter également la chute plus rapide dans les communes de Ampohafana et Ambinanifaho, Gafilo ayant touché ces localités plus fortement que les autres. Il faut dire que 4 ans plus tôt, en avril 2000, le cyclone Hudah avait déjà suivi cette trajectoire. Le potentiel de production touché est donc peu important. Au 30 avril 2004, la chute de gousses correspond à un maximum de 400 tonnes de produits exportables. Le potentiel de production brute est donc évalué à 1 600 tonnes de vanilles noires l'année 2004, soit un minimum à 1 300 tonnes de vanilles exportables.

En parallèle, puisque 2004 était une très bonne année de production, l'offre était importante: en plus des 1 300 tonnes que Madagascar devrait produire, plus de 1 000 tonnes provenant des pays concurrents sont à ajouter. L'offre serait donc supérieure à la demande. Elle serait de 900 tonnes au moins. Et, selon la loi de marché, les prix ont chutés.

Par ailleurs, les 400 observations réalisées dans la région de SAVA en mi-2003 révèlent que les gousses de plus de 14 cm représentent 45 % au lieu de 79 % l'année précédente. Au contraire, 10 % des gousses mesurent moins de 10 cm contre 2, 61 % en 2003. Cette répartition peu favorable est à relativiser en considérant l'offre et la demande prévue pour 2004. Au cours du 9ème atelier vanille, tenu le 4 et 5 mai 2004 à Sambava, Monsieur Michel MANCEAU, expert international en arôme et épices, a confirmé que la tendance du marché mondial de la vanille est à la baisse. .

Les cyclones qui touchent fréquemment la côte orientale de Madagascar peuvent en effet détruire une part importante des vanilleraies ou de la récolte annuelle engendrant la fluctuation des prix. Mais, la vanille préparée peuvent être conservée plusieurs années, les groupements de producteurs ou les négociants, s'ils en ont les moyens, peuvent constituer des stocks d'attente, pour amortir cette variation de prix ou au contraire en profiter.

Si les chiffres doivent interpellent, ils ne doivent surtout pas décourager les producteurs. Il existe encore des moyens pour inverser, à moyen terme, le phénomène :

* en misant sur la qualité,

- * en pratiquant des prix raisonnables et stables des ventes,
- * en informant régulièrement les clients de la vanille sur les évolutions économiques et agronomiques,
- * en organisant davantage la filière pour rendre sa pérennité moins aléatoire.

2) La concurrence

En moyenne, les potentialités en offre mondiale de vanille -gousses se répartissent à peu près comme suit :

PAYS	POTENTIALITES EN OFFRE
Madagascar	1000 T
Indonésie	800T
Ouganda	100T
Papouasie Nouvelle Guinée	100 T
Comores	80 T
Inde	50 T
Mexique	20 T
Divers (Réunion, Tonga, Fidji Tahiti.. .)	50T
TOTAL	2200 T

Généralement, Madagascar assure plus que la moitié de la demande mondiale. Aussi, elle connaît souvent une surproduction de vanille noire .A titre d'exemple, lors de la campagne 2004-2005, la quantité de vanille invendue, était de 500 tonnes. Une quantité qui s'ajouterait à la production de la campagne 2005-2006 qui est évaluée à 1 000 tonnes.

En 2003, le prix de la vanille export de Madagascar est trop élevé. En, effet L'île commence à perdre une grande partie de sa part de marché au profit de l'Indonésie, surtout. D'ailleurs, la part de marché malgache n'a cessé de diminuer. Par exemple, si en 2000, la Grande Ile détenait 75% de part de marché au niveau mondial, une année après cette proportion se chiffrait à 63%, jusqu'à 50% maintenant.

De même, la flambée des prix engendre une augmentation progressive de la production des autres pays concurrents de Madagascar. Beaucoup vont développer la culture vanillière (Inde, Ouganda, Papouasie Nouvelle Guinée, Chine etc.) soit en réhabilitant d'anciennes vanilleraies, soit en démarrant d'ambitieux programmes de mise en place de nouvelles plantations, nonobstant l'apparition de nouveaux producteurs, ainsi que l'amélioration de la qualité de leur production. A Madagascar même, de nouvelles plantations ont vu le jour et la culture de la vanille a débordé des régions traditionnelles du Nord-Est de Madagascar pour couvrir toutes les zones côtières orientales de l'île en 2004. Par la suite, la

production s'est gonflée. Alors tout cela montre que la vanille de Madagascar n'est pas à l'abri.

A la suite d'une telle augmentation de l'offre et de la concurrence, les prix diminuent et continuent même à se stagner. C'est ce qui s'est passé pendant les années 2004-2006. Depuis début 2004, les cours mondiaux de la vanille naturelle ont chuté dans des proportions inquiétantes, son cours passant de 500 dollars à 25-70 dollars : 65/70 dollars pour la Bourbon, 25/40 dollars pour les autres variétés. Malgré ces nouveaux prix historiquement bas, les acheteurs continuent à bouder les gousses de vanille naturelle. Madagascar qui produisait 60% de l'offre globale a dû baisser de 40% le volume de sa production mise sur le marché.

Section 3 -La diminution constante de la demande mondiale de la vanille naturelle

1) Description de la demande mondiale de la vanille naturelle

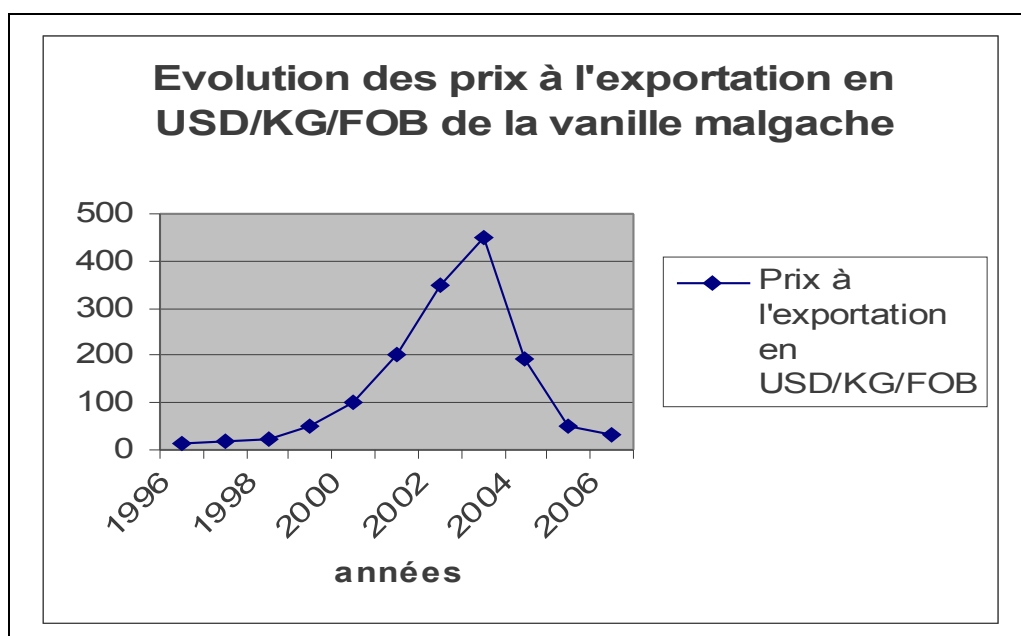
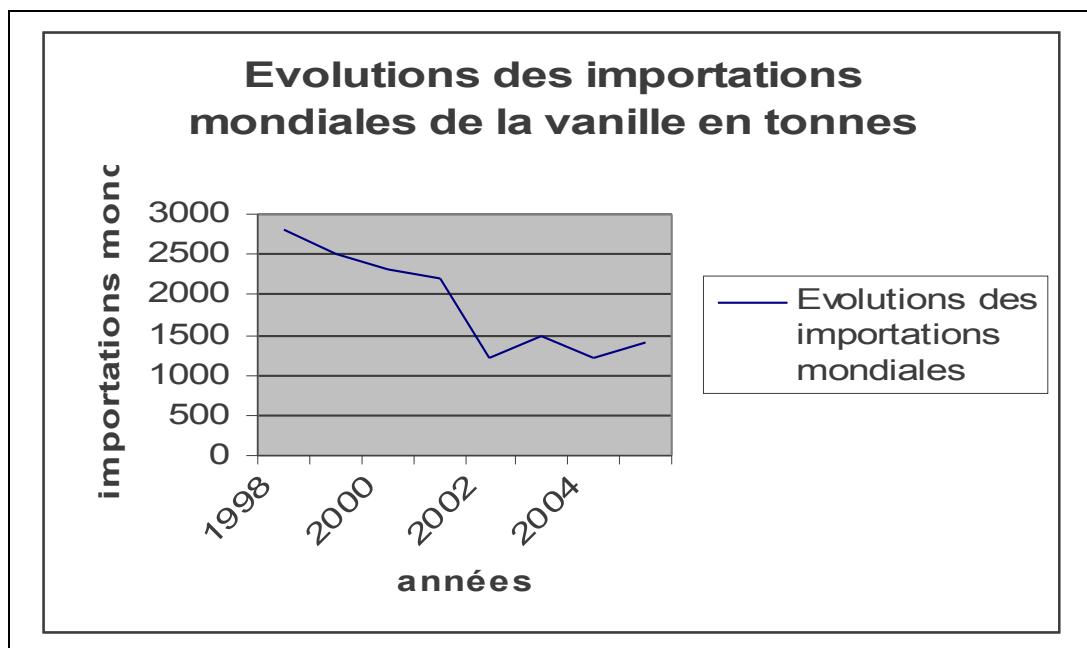
La demande de vanille est très diverse, pour :

* l'industrie agro-alimentaire, qui représente 80 à 85 % de la demande mondiale, avec les chocolatiers industriels, les glaciers industriels comme Nestlé ou Unilever et les fabricants de sodas. Ainsi, la seule décision de Coca-Cola de proposer sa boisson gazeuse parfumée à la vanille a suscité une hausse de 10% de la demande mondiale. Or, la recette originale utilise déjà de la vanille naturelle. L'entreprise est dès lors le plus grand consommateur au monde ;

* les particuliers, les artisans chocolatiers et glaciers, les cuisiniers ;

* l'industrie du cosmétique fabriquant des parfums et autres produits de soins.

Chaque année, l'offre mondiale de la vanille naturelle atteint plus de 2000 tonnes contre une demande autour de 1300tonnes seulement. Et si l'offre mondiale en vanille naturelle a augmenté, la demande par contre a baissé, puis elle s'est stagnée ces dernières années. Elle est passée de près de 3.000 tonnes en 1998 à moins de 1.500tonnes actuellement (contre une offre de plus de 2.200tonnes). L'importation américaine connaît une baisse notable entre 2000-2004 de moins de 12%, et la France de moins de 10%.D'où l'effondrement des cours et la mévente de la vanille de Madagascar.



Source : Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 Septembre 2006).

2) Utilisation de plus en plus accrue de produits de synthèse et biotechnologiques

En 1874, le Docteur Wilhelm Haarmann, chimiste allemand, réalise la première synthèse artificielle de la vanilline à partir de coniférine extraite de la résine d'épicéa. Mais d'autres substances à noyau aromatique peuvent aussi servir de base à une synthèse de la vanilline. Pour expliquer la tendance à la baisse de la consommation mondiale de la vanille naturelle et la baisse de son prix, on peut avancer, entre autres, la percée de la vanilline de synthèse. En effet, avec un prix dépassant largement les 250 USD/KG, l'utilisation de la

vanilline naturelle extraite de la gousse n'était plus supportable pour les industriels de l'agro-alimentaire, qui ont décidé de changer la formulation de leurs produits (glace, yaourt, boissons...) pour utiliser la vanilline de synthèse et tout particulièrement la vanilline « biotechnologique» appelée aussi « nature identique» extraite de la betterave.

A signaler que la vanille biotechnologique a des composés aux spectres aromatiques voisins de ceux de la vanille naturelle et donc très largement supérieur à ceux de la vanilline chimique de synthèse (éthyl -vanilline). Parce que la molécule est chimiquement la même que celle présente dans la nature, la vanilline produite est qualifiée d'arôme nature- identique.

L'extrait naturel de vanille est traditionnellement obtenu par trempage (durant une à 12 semaines) des gousses dans une solution alcoolique variant entre 30 et 70°. La décoction est enfin sucrée et parfois glycinée. Cette technique donne de meilleurs résultats gustatifs que les différentes méthodes de distillation proposées ultérieurement. Les extraits sont bien sûr réalisés à partir des gousses de faible grade, bourbon, tahiti, mexicaine...ce sont néanmoins des extraits totalement naturels. La fraude est fréquente. Au Mexique par exemple, il est rare de ne pas être ébloui par le prix particulièrement bas de certains extraits de vanille trouvés sur les marchés. Une odeur de vanille s'en dégageant il est facile d'être trompé par des préparations frauduleuses, notamment issue de poix de tonka. Il faut savoir que ces dérivés de coumarine, à l'odeur « vanillée », sont d'ailleurs utilisés comme anti-coagulants.

La vanilline de synthèse prend alors peu à peu une place de plus en plus importante dans l'alimentation comme dans l'industrie de tous les produits parfumés. Grâce à son faible coût de production, elle permet de populariser universellement l'arôme de la vanille, mais en imposant en même temps à la vanille naturelle une concurrence sans merci qui fait diminuer tendanciellement son cours. On estime actuellement la production mondiale de vanilline industrielle à environ 12.000 tonnes par an, alors que toute la vanilline naturelle qui pourrait être extraite de la production commerciale mondiale de vanille ne représente que 40 tonnes par an.

En 2003, l'écart de prix entre la vanilline naturelle et celle de synthèse est devenu tel que, les industriels les plus fidèles ont décidé d'abandonner la vanille naturelle pour la marginaliser au profit de formules plus «marketing», c'est-à-dire, utiliser les « processus biotechnologiques » pour « saucer» (comme on le dit de plus en plus) les arômes.

D'autre part, les cours atteints ont eu un important effet de découragement des utilisateurs et les ont incité à développer la fabrication directe de la molécule de vanilline par des procédés de plus en plus diversifiés. D'autres procédés industriels de fabrication de la vanilline ont de plus permis de tirer profit de matières premières de moins en moins chères :

synthèse pétrochimique, synthèse à partir de la lignine des résidus de papeterie, oxydation de la curcumine extraite du curcuma ou préparation biotechnologique par fermentation contrôlée des résidus de pulpe de betterave des sucreries.

Les Européens consomment plus volontiers de la vanille naturelle, en particulier l'Allemagne et la France (75% de la variété Bourbon), alors que les États-Unis consomment plus d'extraits de vanille. Ils n'en restent pas moins les plus gros consommateurs mondiaux de vanille naturelle devant les deux autres pays cités. C'est une entreprise américaine du nom de Zink & Triest qui était début 2003 le numéro un du négoce international de ce produit. Un autre importateur majeur est McCormick & Company, entreprise fondée en 1889 à Baltimore.

L'entreprise NABISCO, leader dans le marché mondial de la biscuiterie est citée comme ayant donné instruction pour « déréferencer » la vanille dans ses produits compte tenu de « l'instabilité des prix, des qualités et des disponibilités ». Il faut en effet signaler que, si les niveaux totalement excessifs des prix à l'export ont été déterminants dans la prise de décision des utilisateurs de changer la formulation de leurs produits, les instabilités de l'offre tant en quantité qu'en qualité ont été aussi des éléments non négligeables dans l'orientation de nombreuses industriels de l'agro-alimentaires vers des produits moins nobles utilisant moins de vanille naturelle. En effet, la vanilline « biotechnologique » et « nature identique » sont bien en place dans l'industrie agro-alimentaire et suffisamment acceptée par les consommateurs. La biotechnologie constitue la menace la plus grave pour l'industrie de la vanille. Dans l'avenir, si les recherches aboutissent, si la législation est favorable, et si les consommateurs acceptent ces nouveaux produits, ces substituts biotechnologiques pourraient remettre en cause le marché de la vanille naturelle. D'ailleurs, un tel impact est déjà palpable actuellement, le cours de la vanille naturelle chute déjà du fait du gain de marché de ces produits substitués.

Chapitre III – RECOMMANDATIONS

La vanille figure parmi les principales sources de recettes d'exportation avec les produits halieutiques. Les aléas climatiques ont entraîné de très fortes fluctuations de la production agricole, ce qui a provoqué des variations des recettes d'exportation. A cette situation s'ajoute l'arrivée d'autres exportateurs sur le marché mondial comme l'Indonésie, la Papouasie, l'Inde, l'Ouganda, les Comores... ; ainsi que la concurrence des produits de synthèse. Lors de la dernière campagne de la vanille (2006), le cours a chuté à 25 dollars, surtout expliqué par la surproduction, alors que le cours a été à 450 dollars en 2003.

L'or vert se trouve dans une mauvaise passe. Avec la fluctuation des prix à l'exportation, la situation de la filière vanille à Madagascar reste précaire. Pourtant, le nombre d'acteurs impliqués démontre encore une fois son importance aussi bien pour l'économie du pays que pour les personnes qui vivent de ce produit, générant chaque année plus d'un milliard de milliards de francs malgaches. De ce fait, ce dernier chapitre tient à proposer quelques solutions en vue de relancer la filière et stabiliser les prix à l'exportation. Toutes les actions qui seront proposées pour être menées sont interdépendantes.

Une garantie de stabilité que ce soit au niveau de la quantité des productions qu'au niveau de prix et une maintenance de la meilleure qualité naturelle peuvent assurer le retour de confiance des utilisateurs mondiaux vis-à-vis de la vanille malgache. Alors, la relance de la filière et la stabilité des prix en dépendent incontestablement. Donc, tous les opérateurs de la filière et le gouvernement doivent faire en sorte que ce soit fait pour l'essor de la filière et à l'avantage du pays.

Section 1 : Au niveau de l'offre

1) Appui et soutien aux producteurs

A quel prix la vanille de Madagascar devrait être proposée sur le marché international ? Cela dépend de plusieurs facteurs mais il dépend aussi du niveau de production de la vanille verte. L'appui et le soutien des producteurs s'avèrent indispensable dans la mesure où l'exportation dépend fortement de cette dernière. L'augmentation des prix engendre une réaction excessive des producteurs, même temporairement. Elle est bénéfique à court terme pour eux, ce qui les incite à produire davantage. Pourtant, cela constitue une

menace pour la survie de la filière. Dans le cas contraire, lorsque le prix est trop bas, tous les opérateurs de la filière en font une perte. La situation est assez délicate. Néanmoins, le gouvernement devra éviter d'intervenir directement dans le secteur. Dans le passé son intervention et l'existence d'un monopole d'achat ont conduit au déclin du secteur. Aujourd'hui les efforts doivent être consacrés à augmenter la concurrence dans la chaîne de production des exportations et à renforcer le pouvoir de négociation des petits exploitants agricoles. Les mesures à prendre devraient comprendre l'appui au préfinancement des exportations, l'établissement d'une « bourse de vanille », l'appui continu aux organisations des producteurs, et l'assistance aux producteurs de vanille de façon à leur permettre de diversifier leurs sources de revenu et assurer qu'ils produisent sans problèmes avec des récoltes satisfaisantes.

Concernant les conditions de développement de la culture vanillière elle supposent un certain nombre d'actions concrètes à réaliser dont :

- résoudre des problèmes techniques par un service efficace de vulgarisation. A noter que le rendement moyen par hectare est actuellement de 200 kilogrammes et la palme de la productivité revient à Sambava avec 600 kilogrammes/ha. Faut-il atteindre ce dernier rendement dans toutes les cultures vanillières malgaches.

- faire en sorte que l'administration résolve les problèmes fonciers qui limitent l'extension des cultures et des superficies cultivées ;

- assurer la sécurité dans le monde rural pour limiter les vols qui découragent les producteurs. C'est que le grand problème de l'insécurité qui, sans prise de responsabilité de la part des pouvoirs publics, pourrait tuer la filière. En 2003 où le prix a été trop élevé, il ne se passe plus un jour à Sambava sans que les médias locaux ne parlent d'attaques à main armée. Les collecteurs et les villageois en brousse sont les plus touchés. Les membres du GNEV demandent dès lors l'autorisation expresse et urgente de rapatrier dans leurs magasins la vanille en cours de préparation encore aux mains des préparateurs en brousse. Ils estiment que finir la préparation dans les magasins est le meilleur moyen de sécuriser les produits et donc de ne pas mettre en péril les financements. Certains malfaiteurs osent même s'attaquer à des maisons situées en centre ville dans lesquelles sont stockés quelques kilos de vanille. Outre une possible démotivation des planteurs et des collecteurs, l'insécurité grandissante dans la région fait hésiter les organismes de préfinancement qui donnent pourtant l'essentiel des fonds destinés à la collecte, les banques n'étant pas en mesure de tenir ce rôle bien que la

Banque centrale de Sambava décaisse chaque semaine en période de campagne à l'époque plus de 20 milliards Fmg pour alimenter les comptes des différentes banques de la région. Et souscrire une police d'assurance pour la vanille semi préparée gardée au fin fond de la brousse n'est pas une solution, car le prix de revient de la vanille à l'exportation en serait aggravé.

- favoriser l'accès au crédit par des organisations spécialisées.

Au moins, ces actions sont possibles par opposition à l'évitement des aléas climatiques.

2) Meilleure organisation de la commercialisation

Il importe de faire appel à une professionnalisation plus accrue de la commercialisation. En fait, des pratiques malsaines (mouillage ou clouage des gousses de vanille) perpétrées par une poignée d'exportateurs qui interprètent mal la libéralisation de la filière depuis 1997, peuvent porter gravement atteinte à la crédibilité de tous les acteurs.

C'est principalement la collecte de vanille immature qui est fondamentalement à la source de la mauvaise réputation de la vanille malgache à l'extérieur. Mais outre ces problèmes internes perturbent le marché local (récolte de vanille verte immature, vols des gousses de vanille verte sur pied...), la vanille malgache doit faire preuve de vigilance vis-à-vis de deux facteurs externes qui peuvent, à terme, lui être fatals: le premier est l'augmentation progressive de la production des autres pays producteurs traditionnels de vanille (Indonésie, Vietnam, Comores...), nonobstant l'apparition de nouveaux producteurs, ainsi que l'amélioration de la qualité de leur production.

En effet, il est indispensable pour les opérateurs économiques l'assainissement et la professionnalisation de la collecte des vanilles vertes. L'existence de trop de collecteurs même occasionnels, depuis plusieurs années, avait contribué à l'apparition de lots de vanille dénaturés. Certains fraudeurs, pour obtenir le maximum de poids, n'hésitent point à insérer des clous dans les gousses de vanille. C'est surtout lorsque la filière rapporte gros d'importants actes de banditisme.

Le nombre trop élevé de collecteurs (intermédiaires) sur les marchés de la vanille constitue le mal de cette filière. Certains d'entre eux fixent un prix arbitrairement établi et souvent élevé pour pouvoir honorer les commandes des exportateurs. Quoi qu'il en soit, la vanille de Madagascar est loin de se porter à merveille. La solution à son problème ne pouvait venir que des opérateurs eux-mêmes. Il est également important d'assurer la disponibilité de crédits suffisants aux exportateurs de petite et de moyenne importance de façon à éviter la

situation qui a prévalu dans le passé, situation dans lequel le secteur a été dominé par un cartel d'exportateurs - transformateurs.

3) La recherche de la compétitivité

Le 21ème siècle est placé sous la double égide du "produit naturel" et de "la normalisation". Madagascar veut gagner la bataille du "bon goût"! Les études le prédisent : le consommateur est à la recherche de la "naturalité". L'excellente qualité de la vanille malgache n'est plus à démontrer. La préservation de la qualité et la normalisation des produits permettent un regain de la confiance des utilisateurs.

Il est nécessaire pour les acteurs de la filière de s'organiser. Il faut tout faire pour préserver la qualité de la vanille de Madagascar surtout pour profiter et conserver la place de leader. La vanille, en tant que produit d'exportation, doit être soumise à un régime strict en matière de qualité. Il est donc nécessaire de mettre la vanille malgache aux normes. Les pays d'Europe constituent les principaux importateurs du produit malgache. Alors, à titre d'exemple, il y a des normes européennes auxquelles nous devons nous conformer. Il faut mettre en place un système de normalisation qui permettra à Madagascar de mieux se positionner sur le marché mondial. Les Européens exigent une réglementation stricte sur la traçabilité des denrées alimentaires, dont la vanille, et ceci selon la loi 178-2002.

Bon nombre d'exportateurs ne respectent pas les dispositions prises. Faut-il signaler que certains planteurs ne respectent guère le délai légal fixé par les autorités pour atteindre la maturité des produits. Et, certains commencent la campagne bien avant la date prévue, d'autres mélangent toujours les vanilles d'exportation avec des vanilles hors normes. La convention de traçabilité exigée par les Etats de l'Union européenne depuis 2003 servirait à renforcer le respect de la qualité dans la production.

L'année 2005, Sambava a accueilli l'atelier sur la vanille. Au mois d'octobre se sont tenues des assises internationales organisées par le Groupement des entreprises de la SAVA (GES). Les 17 et 18 mai s'est tenu un atelier sur la vanille. De nouvelles résolutions ont été prises, mais la préservation de la qualité reste une préoccupation pour les différents acteurs de la filière. Mais en fin de compte, l'État hésite à s'immiscer dans la filière déjà libéralisée. Dans ce cas, il faut voir d'autres issues car actuellement, la vanille se trouve dans une situation critique. Les exportations frauduleuses de "kitsa" (de la vanille immature préparée et à taux de vanilline moindre), pourtant interdites, continuent à se faire. Madagascar a intérêt à redresser la filière vanille. C'est que, l'Indonésie, l'Ouganda et même Tahiti commencent à talonner le pays. Certes, Madagascar a toujours des produits de bonne qualité, mais les

importateurs se tournent aussi vers ces pays. On dénonce, par ailleurs, la concurrence déloyale" exercée par l'Indonésie et l'Ouganda qui ont importé des technologies et même des hauts techniciens malgaches pour leur culture de vanille. Il fut un temps où les Américains ont voulu importer des lianes de vanille de Madagascar pour des Colombiens, histoire de les initier à autre chose qu'à la plantation de pavots.

Tous les intervenants (planteurs, préparateurs et exportateurs) doivent donc être aux normes et respecter les exigences sanitaires (existence des analyses bactériologiques de tous les produits). Que tout le monde prenne ses responsabilités. Tout atelier de la vanille organisé doit pencher sur l'actualisation des normes et la qualité de la vanille ainsi que la fiscalité et les textes réglementaires sans pour autant oublier la commercialisation et la relation avec les institutions financières.

Section 2- Au niveau de la demande

Les principaux demandeurs de la vanille naturelle sur le plan mondial, les industriels de l'agroalimentaire, ont demandé à ce que Madagascar arrive à maintenir une production régulière au-delà des 1 000 tonnes et un prix stabilisé autour de celui de la vanille biotechnologique tirée essentiellement à partir des pulpes de betteraves. En fait, tant que le prix de la vanille naturelle flambe, cet autre dérivé, tout aussi naturel, risque fort bien de devenir le plus rentable, ce qui constitue une perte énorme pour l'économie nationale puisque la vanille est le deuxième pourvoyeur de devises de la Grande Ile, tout juste derrière les produits halieutiques. Cette hypothèse suppose un cours moyen qui va tourner autour des 100 dollars le kilo. A l'heure actuelle, le problème se situe au niveau des exportateurs, contraints de proposer une vanille à prix élevé mais qui ne devrait aussi, surtout pas, trop bas. Madagascar, premier producteur mondial de vanille, souffre de la baisse de la consommation au niveau mondial.

1) Actions de promotion

C'est dans l'optique de remise en confiance des clients que le Groupements des Entreprises dans la SAVA (GES) a organisé les assises internationales de la vanille naturelle le 11 et 12 octobre 2004 à Sambava et Antalaha. Des grands opérateurs, en provenance de 15

pays, ont été conviés à cette réunion. Comme l'atelier national et toute autre exposition de la vanille, une telle assise internationale est une occasion pour lancer la demande. Alors, elle doit être régulière. A cette occasion, les utilisateurs de la vanille naturelle, constitués par les industriels de l'agroalimentaire et de la parfumerie ainsi que des chercheurs pourront découvrir la principale région de production de la vanille au monde et découvrir la qualité de la vanille malgache. Ainsi, des visites dans les villages de production et des rencontres avec les cultivateurs et préparateurs de vanille dans la SAVA, des démonstrations de la culture semi intensive étaient au programme. Une réunion entre les invités et des spécialistes sur la vanille naturelle a bouclé l'événement à Antananarivo le 13 octobre.

Encore faut-il que la séance de travail du 13 octobre a été un moment crucial au cours duquel les demandeurs de vanille naturelle (les industriels) vont exprimer d'une manière concise leurs véritables critères quant à la qualité ou à la quantité de vanille qu'ils souhaitent. En tout cas, au niveau du prix, les industriels sont prêts à payer jusqu'à 800 000 Fmg par kilogramme. Actuellement, le cours de la vanille naturelle tourne autour de 50 dollars (environ 550 000 Fmg). Alors, il faut à tout prix faire connaître au monde entier l'or vert de Madagascar.

En tout, l'objectif est actuellement de maintenir le cours de la vanille à un niveau régulier et à éviter à tout prix de brusque accroissement comme ce fut le cas l'année 2003 où le cours a atteint les 2 millions de Fmg (450 dollars). Cette régularité sera la seule garantie de la pérennisation de cette culture qui a fait la renommée de Madagascar.

2) Les stratégies à mettre en œuvre :

Ils favorisent la demande en motivant les importateurs mondiaux de consommer plus de vanille naturelle quel que soit le prix. Il s'agit d'une promotion à l'intérieur et à l'extérieur du pays. La promotion interne concerne une promotion de la vanille de Madagascar auprès des consommateurs à Madagascar. Elle doit en effet permettre de conquérir un marché et une connaissance précise et très large du produit vanille et assurer surtout la plus large information sur les divers lieux d'approvisionnement ainsi que la promotion des produits dérivés issus de la vanille (promotion des utilisations et des conditionnements les plus diversifiés du produit). Sont ainsi envisagés la promotion et la diffusion des multiples utilisations ménagères et recettes à l'intention des professionnels de la restauration valorisant du même coup le produit tant au niveau des plats cuisinés que les boissons. Ces produits sont

tous exportables et offre au pays une source de revenu. Le but primordial est de permettre au plus grand nombre de consommateurs nationaux et étrangers de passage (entre autre les touristes) d'éprouver le besoin de consommer davantage de vanille de Madagascar. Pour cela, il faudra assouplir au niveau des douanes aéroportuaires, les réglementations afférentes à l'autorisation de sortie des gousses de vanille achetées comme cadeau souvenir par les touristes.

Quant à la promotion à l'extérieur, elle est surtout pour la reconquête du marché international. La reconquête des parts de marché nécessitera la mise en place, dans les pays acheteurs de vanille (Europe - USA -Asie), de différentes actions pour informer le grand public des bienfaits (saveur, diététique, santé) de la vanille naturelle au détriment des autres produits de synthèse. Ces actions se feront à travers les prescripteurs et autres leaders d'opinion, c'est-à-dire ceux qui contribuent, de par leurs conseils et influences, à orienter les décisions d'achat des consommateurs. Ces « prescripteurs » qui peuvent être des journalistes, cuisinier de renom, responsables d'organisme de défense des consommateurs, pédiatres ou diététiciens, fréquentent souvent les foires et salons de l'agro-alimentaires et il est donc nécessaire de participer à des manifestations bien ciblées.

Il faudra aussi faire apparaître régulièrement des articles sur la « vanille de Madagascar » dans les revues touristiques, les revues féminines à grands tirages (sur les saveurs, santé et cuisines) et celles destinées à la défense des consommateurs (« que choisir »...), faire paraître d'articles dans différents médias internationaux : exemple Magazine de Bord Air France –Février 2006.

Alors, il faut lancer la vanille naturelle :

- optimiser la qualité
- rester compétitif et renforcer l'intégration dans le marché mondial car du fait de la hausse continue des prix du produit de Madagascar et à cause du développement de la fabrication de la vanille de synthèse, la part de marché malgache n'a cessé de diminuer.
- lancer une action de défense de la vanille auprès des autorités des pays importateurs avec les représentations diplomatiques de Madagascar et auprès des responsables vanille des pays producteurs de l'océan indien (Réunion, Comores, Mayotte) afin d'adopter une position commune de défense du label «vanille Bourdon »

Ainsi, si les cours doivent baisser face à une offre mondiale plus élargie et délocalisée, chuteront-ils pour revenir et rester, vraisemblablement, au niveau d'il y a 4/5 ans jugé correct et suffisamment rémunérateur de 50 à 75 dollars le kg, cours d'avant les années de spéculation. Madagascar devrait négocier avec les organisations et opérateurs internationaux

de commerce. C'est vraiment avantageux pour la conquête de marchés et le développement général de la filière. Par exemple, l'Union européenne, qui est très présente et active dans le secteur de la vanille par son soutien d'un programme de réhabilitation des cycles culturaux et de préparation/conditionnement sur les fonds STABEX, a déjà financé, après des brochures sur les méthodes culturales, un film de promotion de la vanille naturelle de Madagascar. Son titre en anglais en dit long sur la... filière : "Vanilla Connexion", sans citer la réhabilitation et la construction de la route vanille, beaucoup d'autres...

CONCLUSION

La Vanille "reine des épices", est un des produits naturels les plus précieux du monde. A la faveur d'un climat très favorable à cette orchidée cultivée sur un immense territoire et du savoir-faire réputé de ses paysans, Madagascar est le premier producteur et exportateur de vanille au monde . Cette réputation sera-t-elle encore valable pour les prochaines campagnes ? C'est en tout cas la question que se posent actuellement les opérateurs de cette filière.

Le fait que la vanille est une importante source de revenus pour Madagascar, donc un moyen excellent de lutter contre la pauvreté, les opérateurs économiques doivent, en tout cas, être motivés à appuyer sur cette filière. En effet, la vanille doit garder sa renommée, sa qualité, sa saveur, elle doit rester naturelle. C'est d'ailleurs la qualité de son parfum naturel qui différencie la vanille de malgache. Seuls les producteurs, les vrais, peuvent la préserver.

Madagascar représente plus que la moitié de l'offre mondiale de la vanille naturelle. Ainsi, le pays influence beaucoup le marché international de la vanille. A propos de l'offre, les nombreux opérateurs malgaches de la filière ne peuvent rien faire lorsqu'il s'agit d'éviter les dégâts climatiques endommageant la production. Les principaux demandeurs de la vanille naturelle sur le plan mondial, les industriels de l'agroalimentaire, ont demandé à ce que Madagascar arrive à maintenir une production régulière au-delà des 1 000 tonnes et un prix stabilisé autour de celui de la vanille biotechnologique tirée essentiellement à partir des pulpes de betteraves. Aujourd'hui, l'arôme vanille est l'arôme le plus consommé au monde dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la parfumerie. Mais le consommateur est-il toujours bien informé de l'origine naturelle ou synthétique de cet arôme? La menace de la vanille artificielle ou biotechnologique est très préoccupante. Avec la hausse des prix des produits naturels, les utilisateurs se tournent petit à petit vers l'extrait de vanille tiré de molécules de betterave ou de la vanille de synthèse, moins cher.

La filière vanille malgache est loin d'être rassurante, surtout que les prix d'exportation fluctuent beaucoup avec la variation de l'offre malgache et de la demande mondiale, ainsi que

la montée de la concurrence et bien d'autres encore. Apporter une explication sur le contexte causant la montée et puis la chute libre du prix de la vanille naturelle sur le marché mondial s'avère, en effet, difficile du fait de la coexistence de plusieurs facteurs.

Avec un prix exagérément élevé favorisant une augmentation de l'offre à moyen terme et une baisse de la demande en vanille naturelle à court terme, la filière se trouve prise dans un cercle vicieux. Marché cyclique très spéculatif, qualité de la matière première insatisfaisante et concurrence plus ou moins directe de la vanilline de synthèse sont trois des traits qui résument ce marché international. Dans un contexte de marché qui pourrait se retourner aussi brusquement à la baisse qu'il l'a fait à la hausse, jouer la carte d'un relèvement du niveau qualitatif des produits proposés et augmenter la productivité au champ paraît être le bon choix. Et par tous les moyens, il faut stabiliser le cours de la vanille.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Andréas C. (2006) ; « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » ; Rapport (2^{ème}) Atelier National Vanille ; MICDSP, CTHT, Union Européenne, GES et Comité de Suivi Vanille, maep ; Antananarivo; 71 p
- Andréas C., (2005) ; « Pour une Vanilliculture Responsable et Durable »; Rapport Atelier National de la filière vanille, Sambava; Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage, et de la Pêche ; 6p
- Droy I., Rasolofo P. (2001) ; « Entre cyclones et marchés mondiaux : la vulnérabilité des ménages ruraux de la cote Est de Madagascar » ; 18 p
- FAO, PAM (2000) ; « Evaluation de l'incidence des cyclones et de la sécheresse sur les disponibilités alimentaires à Madagascar »; Système mondial d'information et d'Alerte rapide sur l'alimentation et l'agriculture - Rapport spécial
- Fourmann E. (2003) ; « Madagascar après la crise, perspectives économiques 2003-2004 » Agence française de Développement- Direction de la stratégie / Département des politiques générales / Division des études macro-économiques ; 80p
- INSTAT (2003) ; « Bulletin bibliographique Août- Décembre 2003 », INSTAT, 153p
- Loeillet D. ; « Le marché international de la vanille. Le prix comme handicap majeur ». FRuiTROP- Le point sur... vanille; 4p
- Loeillet D., Sanchez C (2003), Revue de presse international N° 98, 20 p
- Milaso C., Robson, Minten B. (2003); « Risques, production agricole et pauvreté à Madagascar » ; FOFIFA- Centre National de la Recherche Appliqué au Développement Rural, Conférence- Agriculture et pauvreté-, Antananarivo ;10 p
- Nations Unies (2001) ; *Rapport de la réunion d'expert sur les incidences de la réforme de l'agriculture sur les PMA et les pays en développement importateurs nets de produits alimentaires, et les moyens de répondre aux préoccupations de ces pays dans le cadre des négociations commerciales multilatérales* ; Conseil du Commerce et du Développement ; Commission du Commerce des biens et services et des produits de base- cinquième session- Genève ; 30 p
- Planet Rating Transparency For Microfinance Development (2004); *le réseau des OTIV de la SAVA*. Madagascar ; 41 p, disponible sur www.planetrating.org
- Programme ILO (2003), *Risques, production agricole et pauvreté à Madagascar* ; FOFIFA, SICIAV, CORNEIL; BRIEFN.2 ; 9p

Rasiah S. (2006) « Situation économique et financière de Madagascar, actualisation Avril 2006 », Fiche de synthèse ; MINEFI, DGTPE, Ambassade de France à Madagascar, Mission Economique de Tananarive ; 4 p

Razafindrakoto M. (1996), *Quel avenir pour la vanille malgache à l'heure de la libéralisation ? Analyse de l'observatoire d'Antalaha*, INSTAT ,30 p

Razafindravonona J., Stifel D., Paternostro S. (2001) ; *Evolution de la pauvreté à Madagascar : 1993-1999*, INSTAT, Antananarivo, 97 p.

ROR, 2001, *Les observatoires ruraux à Madagascar, Fiches Signalétiques 2000*, ROR, 32 p
Services des Statistiques Agricoles, *Enquêtes annuelles sur la production agricole 2002-2003*, INSTAT

REVUES

- Dmd N° 78-828 du 09 Août 2003
- Dmd N° 121-869 du 16 Juillet 2004
- Dmd N° 130-878 du 01 Octobre 2004
- Dmd N° 140-888 du 07 Janvier 2005
- Dmd N° 144-892 du 04 Février 2005
- Dmd N° 898, 19 années du 18 Mars 2005
- Dmd N° 902 du 15 Avril 2005
- Dmd N° 903 du 22 Avril 2005
- Dmd N° 908 du 27 Mai 2005
- Dmd N° 911 du 17 Juin 2005
- Dmd N° 915 du 15 Juillet 2005
- Dmd N° 918 du 05 Août 2005
- Dmd N° 927 du 07 Septembre 2005
- Dmd N° 944 du 10 Février 2006
- Dmd N° 945-946 du 10-17 Février 2006
- Dmd N° 954 du 14 Avril 2006
- Dmd N° 955 du 21 Avril 2006
- Dmd N° 963 du 16 juin 2006

NOM : RAHARIMANGANINDRIANA

Prénoms : Verohanitra Tianamalalaso

TITRE : « La filière vanille malgache et la fluctuation des prix à l'exportation »

Nombre de pages : 46

Nombre de tableaux : 6

Nombre de graphiques : 9

Mots clés : Vanille, prix à l'exportation, filière, production, exportation, importation

Résumé analytique

L'agriculture reste le levier du choix de Madagascar dans la lutte contre la pauvreté. La vanille est l'un des arômes naturels le plus recherché par les industries agro-alimentaires dans le monde. Madagascar est le premier producteur et exportateur mondial de vanille. En plus, la vanille malgache a des qualités intrinsèques incomparables de celle des autres pays exportateurs concurrents. La filière vanille constitue 62 % de la recette du secteur agricole et 37,7 % du secteur primaire. Pourtant, les prix à l'exportation fluctuent beaucoup ces derniers temps. C'est seulement en 1984 jusqu'en 1996 que le prix à l'exportation a connu une certaine stabilité autour de 60 USD/KG/FOB. Mais à partir de l'année 1996, le cours a varié fortement allant de 16 USD jusqu'à atteindre son sommet vertigineux 500 USD/KG/FOB en 2003. Ces trois dernières années (2003-2006), le prix a chuté et oscille autour de 30 USD. La surproduction, les aléas climatiques, la concurrence des produits de synthèse sont surtout les sources de la variation de ces prix à l'exportation. Ce qui n'est pas à l'avantage des producteurs malgaches, et du pays en général. Pour relancer la filière et stabiliser le prix, il faut améliorer et promouvoir la production et la qualité de la vanille naturelle sur le marché mondial, et ce, quelque soit son prix. Aussi, tout en favorisant la production, la commercialisation doit être bien organisée à travers l'implication des acteurs directs (planteurs, collecteurs et préparateurs, exportateurs), ainsi que l'Etat.

Adresse de l'auteur : Lot II N11 AMPASANISADODA
Antananarivo- 101 –

Encadreur : Monsieur RAMAROMANANA Andriamahefazafy Fano