



Etat des lieux de la filière Ylang à Mayotte

L'ylang-ylang a longtemps constitué l'une des principales cultures de rente à Mayotte. Cultivée depuis le début des années 1900, l'île en comptait plus de 1 000 ha dans les années 1950 à 1980. Une quinzaine de tonnes d'huile essentielles (HE) était exportée chaque année. S'il s'agissait alors de grands domaines (la Bambao, la SPPM, Achery-Bellemare), cette production est désormais essentiellement le fait de petits producteurs, cultivant des surfaces souvent inférieures à 1ha.

Dans cet article, nous ferons le point sur l'état de cette production en termes de surfaces, coûts de production et de distillation et sur les aides publiques mobilisables sur la filière, pour en dégager des pistes de relance.



L'île de Mayotte, un terroir de renom

Les Comores, Madagascar et Mayotte sont reconnus pour présenter des conditions privilégiées et produire des huiles essentielles (HE) de très bonne qualité. Cependant, de ces 3 pays producteurs, les caractéristiques du terroir et des variétés de Mayotte lui confèrent un avantage, notamment du fait de la qualité des fractions « Extra S » et « Extra » (fractions de tête), qui suscitent un réel intérêt pour les marchés haut de gamme de la parfumerie fine. Cette qualité est régie par la norme ISO 3063.

Un maintien des surfaces plantées grâce aux aides PAC

Un maintien des surfaces plantées grâce aux aides PAC

Le parc actuel est vieillissant, avec des plantations ayant pour la plupart entre 50 et 70 ans d'âge. Il n'y a qu'une dizaine d'hectares qui ont été replantés depuis 2005.

Les producteurs qui ont conservé leurs arbres l'ont fait par passion et par espoir que la filière se relance. Les aides agricoles récentes (2014), mises en place dans le cadre de la PAC, proposent une majoration « ylang » qui compense en bonne partie les coûts d'entretien et de taille des arbres.

Ainsi, si le recensement agricole de 2010 notait 198 exploitations sur 143 ha, les aides PAC permettent de maintenir actuellement à minima une centaine d'hectares.

Des coûts de production dominés par les coûts de main d'œuvre

En production (entretien et récolte), le poste « main d'œuvre » pèse plus

Champ d'ylang bien taillé – photo Didelot



de 80% des charges.

En entretien, le travail consiste à tailler les branches pour éviter que celles-ci ne montent et faciliter ainsi la cueillette. Il s'agit du rabattage au sécateur. Quant au débroussaillage des plantations, il se fait 2 à 3 fois par an.

En récolte, la cueillette se fait généralement de 6 h (démarrage à 5 h) à midi, d'avril à octobre (voire décembre en situation de saison sèche prolongée), en faisant appel le plus souvent à des cueilleuses, payées au kilogramme ramassé. Le rendement maximum est de 5 kg/heure (pleine période de production), avec une moyenne autour de 2,5 à 4 kg/heure.

Ainsi, le coût du travail varie du simple au triple selon qu'on considère un paiement à l'heure au SMIG mahorais (8.76 €/heure, toutes charges comprises) ou au rendement.

COUT DE PRODUCTION PAR POSTE DE DEPENSES	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	SMIG mahorais 2016: 8,76 €/heure (charges comprises) - net salarié: 6,83 €/h
	Pour 1 ha et par an		Pour 1 litre de "complète"		
Frais de plantation	50,00	50,00	1,00	1,00	Durée d'une plantation: jusqu'à 40 à 50 ans - maturité maxi entre 10 et 15 ans - 5€/plant X 400 - temps de travail ?
Débroussaillage	1 752,00	900,00	35,04	18,00	
taille	1 752,00	900,00	35,04	18,00	au chombo - 2 par an, possiblement mécanisable - 100 heures (3s) par débroussaillage et par ha
Petits matériels d'entretien	160,00	160,00	3,20	3,20	
Coût d'entretien	3 664,00	1 960,00	74,28	40,20	3 X par an, pour 50 h par ha et par taille + rabattage mensuel (50 h)
Cueillette des fleurs	4 204,80	1 440,00	84,10	28,80	
Supervision de la cueillette - pesée - contrôle qualité	420,48	420,48	8,41	8,41	Récolte tous les 10 j - rendement: 2,5 à 4 kg (5 kg maxi) par heure et par cueilleuse - 4 cueilleuses par ha de 6:00 à 12:00 - 20 récoltes par an (avril à octobre) / paiement au rendement: 0,5 à 1 €/kg (compté 0,75 €/h)
Frais de déplacements et repas	320,00	320,00	6,40	6,40	Par l'exploitant - supervision de 2,5 ha en cueillette sur 7h
coût récolte	4 945,28	2 180,48	98,91	43,61	40 € pour 2,5 ha * 20 récoltes/an
COUT TOTAL	8 609,28	4 140,48	173,19	83,81	

Rapporté au litre d'HE en « complète » (les 5 fractions mélangées), le coût de production (entretien + récolte) s'élève à 83.80 €/l pour une rémunération au rendement, contre 173 €/l pour un paiement à l'heure, ce qui est la seule forme de rémunération autorisée.

Etat des lieux des coûts de distillation

Le coût de la distillation est proportionnel au temps de chauffe.

Les fractions nobles (Extra S, Extra et 1ère qualité) sont extraites en 6 heures. Mais, les producteurs font durer jusqu'à 20 à 24 heures afin d'avoir la « complète », du fait du peu de vente actuelle aux parfumeurs et du développement d'un marché local autour des cosmétiques et de la vente aux touristes. Les fractions « 2ème » et « 3ème qualité » sont donc elles-aussi récupérées, mais la « 3ème qualité » n'est pas payée au degré, mais au poids.

	Production moyenne d'HE		pour 50 litres /ha	Prix d'achat Anjouan - Déc 15	
	pour 1 litre			pour 1 litre de chaque fraction	pour 50 l/ha
1 ha: 100kg de fleurs récoltées/ceuillette 20 ceuillette/an, soit 2 tonnes/an Rendement fleur: 2,5% >> 50L d'HE/ha/an	Extra S	0,05 - 0,1	3,0	256	768,00
	en extra	0,1 - 0,2	7,5	192	1 440,00
	en 1ère	0,05 - 0,1	3,5	138	481,60
	en 2nd	0,05 - 0,1	3,5	96	336,00
	en 3ème	0,6 - 0,7	32,5	32	1 040,00
Soit pour 1 l d'HE en déc 2015:				81,312	4 065,60
Evolution à la hausse - janv 2017: 110,00 à 120,00 €/litre de complète					

Le choix du combustible de chauffe fait aussi varier le coût. Si le bois est utilisé, il faut 3 à 5 stères (m3) pour 24 h de distillation complète pour 250 kg de fleurs, soit pour 2 t de fleurs par an et

CHARGES DE DISTILLATION	coût au SMIG mahorais (€)		SMIG mahorais 2016: 8,76 €/heure (charges comprises) - net salarié: 6,83 €/h
	Pour 1 ha et par an	Pour 1 litre de "complète"	
Amortissement alambic inox	125,00	2,50	30 k€ amortissable sur 10 ans - 1 alambic de 1500 l pour 6 ha - subventionnable à 75%
entretien alambic	83,33	1,67	500 € par an sur 6 ha
Bois de chauffe	480,00	9,60	3 à 5 stères (m3) pour 24 h pour 250 kg de fleurs - 15 €/stère
travail de chauffe et suivi extraction huile	2 803,20	56,06	250 kg de fleurs pour un alambic de 1500 l - 1 pers, rémunéré 2 jours par distillation - pas de paiement au rendement dans ce cas.
préparation et nettoyage	1 401,60	28,03	1 journée X 1 pers par distillation
Coût distillation	4 893,13	97,86	

par ha : 32 stères à 15 €/stère = 480 €. Pour une chauffe au pétrole, c'est 1.6 tonne de pétrole par an et par ha = 1200 €, mais sans avoir les problèmes et le travail d'approvisionnement.

Là encore, c'est le temps de travail, généralement de l'exploitant lui-même (au tarif SMIG), qui pèse 85% du coût, ce qui conduit à un coût de distillation d'environ 100 €/ litre d'HE « complète ».

En clair, sans subvention, le prix de revient d'1 litre d'HE (production et distillation) à Mayotte est de 182 € (avec paiement de la main d'œuvre au rendement) ou de 271 € pour un paiement au SMIG horaire.

Or, le litre de « complète » était acheté en décembre 2015 à 81 € à Anjouan.

Ce cours est aujourd'hui à la hausse à 110 à 120 € le litre, compte tenu d'une demande forte sur le marché. **Malgré cela, le prix de revient est donc 2 à 3 fois plus élevé que le prix du marché.**

A ce prix, seuls persistent ceux qui valorisent cette culture en pratiquant l'agrotourisme ou en développant une gamme de produits et de cosmétiques, vendus à un prix décollé du prix de l'HE.

Des aides compensatrices des surcoûts structurels

Pour compenser ces surcoûts structurels locaux, toute une batterie d'aides publiques sont prévues : aide PAC de base + majoration « ylang » + aides POSEI à la transformation et à la commercialisation.

En situation où toutes ces aides sont demandées et obtenues, la compensation monte à plus de 120 € par litre d'HE ou 6000 €/ha, ce qui rapproche le prix de revient du cours international.

Impact des subventions sur le prix de revient / ha ou par litre d'HE	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	Remarques explicatives
	Pour 1 ha et par an	Pour 1 litre de "complète"	Pour 1 ha et par an	Pour 1 litre de "complète"	
Prix de revient hors subventions	13 502,41	9 033,61	271,05	181,67	
Aides à la production					
Aide POSEI de base: 900€/ha	-900,00	-900,00	-18,00	-18,00	
POSEI Majo "maintien et développement"	-1 000,00	-1 000,00	-20,00	-20,00	Aide à l'entretien du potentiel des parcelles (déroussaillage - taille)
Autres aides: adhérent SC, etc					- à voir au cas par cas
Aides à la fabrication					
POSEI de base PAPAM	-70,00	-70,00	-1,40	-1,40	5€/kg de produit fini sauf pour la fraction 2 et 3 - Soit 14 l pour 1ha
POSEI majo HE ylang	-2 750,00	-2 750,00	-55,00	-55,00	55 €/kg (produit fini)
POSEI majo HE Extra S	-60,00	-60,00	-1,20	-1,20	20 €/kg d'extra S la 1ère année, soit 3 kg sur 50 l
POSEI majo HE Extra	-80,00	-80,00	-1,60	-1,60	10 €/kg d'Extra la 1ère année, soit 8 kg sur 50 l
"Contraintes particulières"	-425,00	-425,00	-8,50	-8,50	8,5 €/kg de produit fini
Autres aides: adhérent SC, etc					- à voir au cas par cas
Aides à la commercialisation					
POSEI de base pour vente à opérateur agréé	-4,25	-4,25	-0,085	-0,085	85 €/tonne
Majoration SC agréé ou non GIEE					Au cas par cas
Aide POSEI à l'acheteur hors zone de production - max 20% du prix d'achat	-715	-715	-14,3	-14,3	13% actuellement, de la valeur HT de la production commercialisée (rendue zone de destination) - sur base de 110 €/l d'HE rendu métropole
COUT Subventionné	7 498,16	3 029,36	150,96	61,59	

Perspectives

Correctement utilisé, le dispositif d'aide en place permet déjà l'équilibre économique de la filière et le retour à Mayotte d'acheteurs ou de distillateurs-vendeurs. Sa pleine maximisation nécessite cependant une organisation collective forte de la filière, avec une

inter-profession en capacité d'apporter un réel soutien technique, économique et administratif à tous les acteurs et de veiller à l'équilibre des comptes des différents maillons de la filière, répercutant au maximum les aides sur le prix de la fleur au producteur.

La mise en place à Coconi, sous l'égide du Conseil Départemental, du

PER (Pôle d'Excellence Rural) « Ylang » orienté plantes à parfum et médicinales (PAPAM), va permettre le développement d'une politique de promotion, de diversification et d'innovations spécifiques à la filière, en mettant à disposition des acteurs un pôle de recherche, un pôle économique et un pôle éco-touristique.

Le Kanga de la ménagère est à 24,61 €, en baisse depuis plusieurs mois.

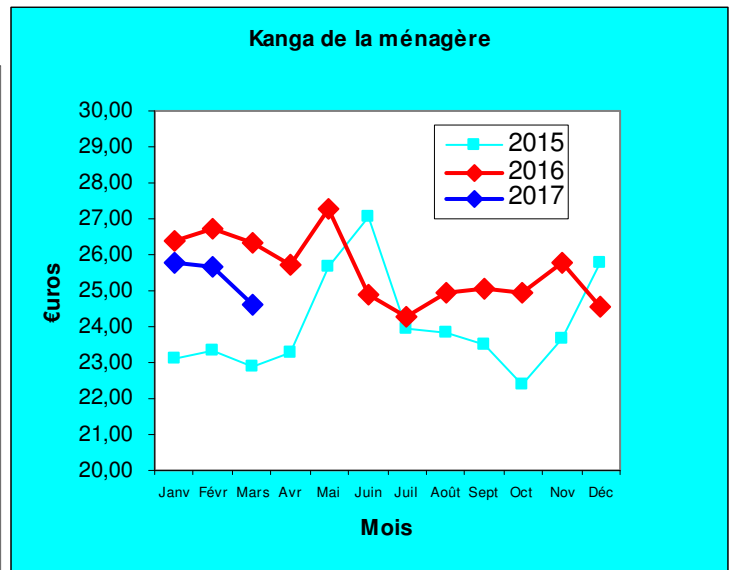
Fruits : Une baisse de prix général d'environ 15 % sur beaucoup de produits. Les mangues disparaissent du marché et dans le kanga d'avril, elles seront remplacées par les oranges.

Légumes : La banane, le concombre et la salade poursuivent leur hausse de prix entamée depuis le début de l'année 2017. En revanche, le prix des autres produits sont en baisse d'environ 10 %, même pour la tomate.

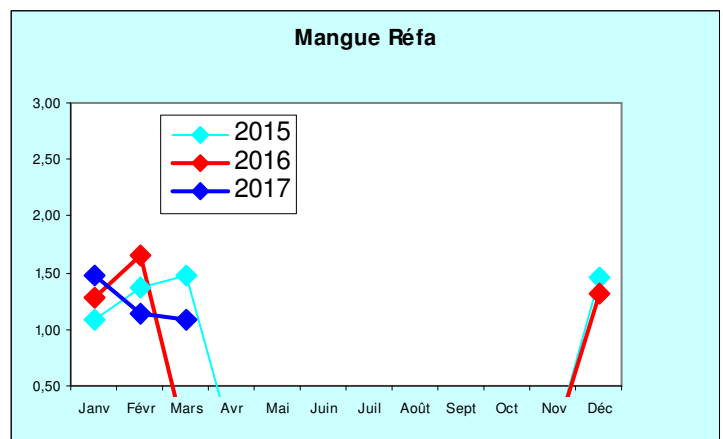
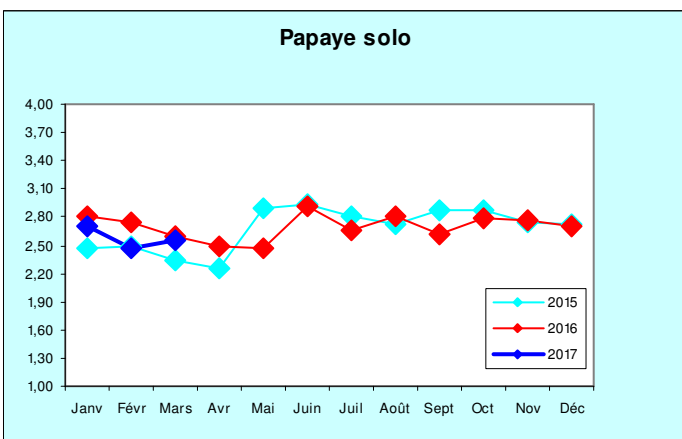
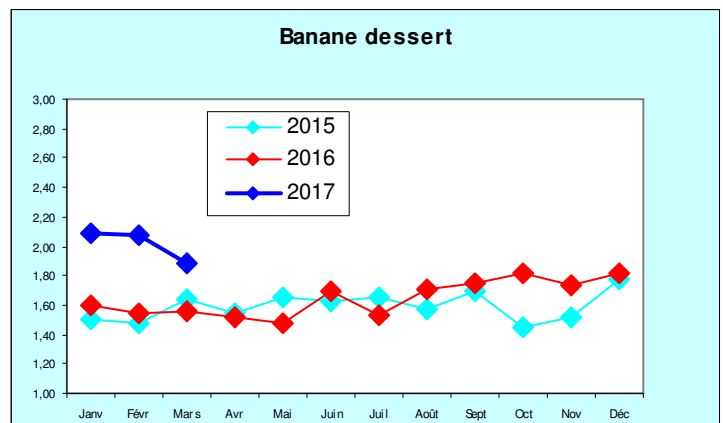
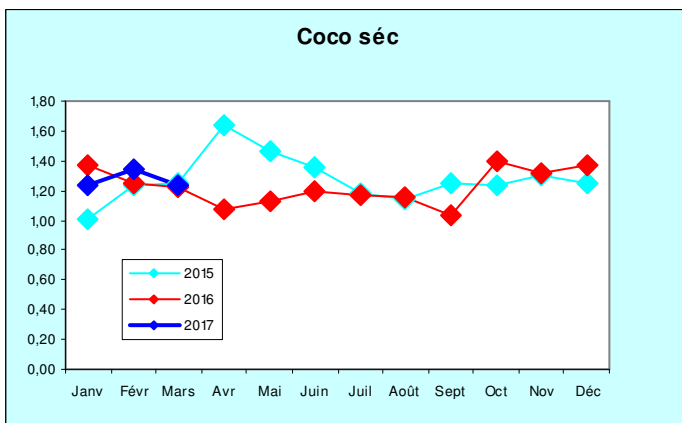
Condiments et produits transformés : Les produits à base de piments connaissent une légère hausse de prix d'environ 5%. Cependant, les prix des autres produits sont en légère baisse d'environ 5%.

Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :

<p>FRUITS (2 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ananas = 400 g • Banane dessert = 400 g • Cocos = 400 g • Papaye = 400 g • Mangues = 400 g 	<p>LEGUMES (7 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate = 600 g • Aubergine = 400 g • Banane verte = 1,5 kg • Mafanes = 1 kg • Morelles = 1 kg • Concombre = 300 g • Manioc = 1,5 kg • Fruit à pain = 200 g • Salade = 500 g 	<p>CONDIMENTS (1 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ail = 100 g • Oignon = 200 g • Piment = 200 g • Purée de piment = 200 g • Achards = 200 g • Jus de citron = 100 g
--	--	--

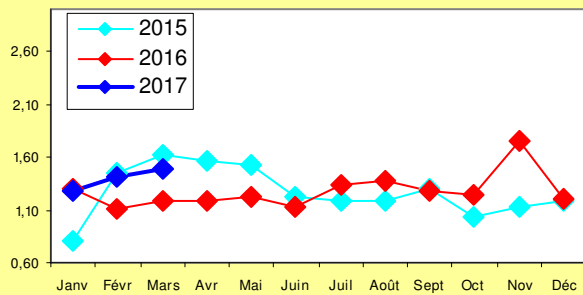


Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

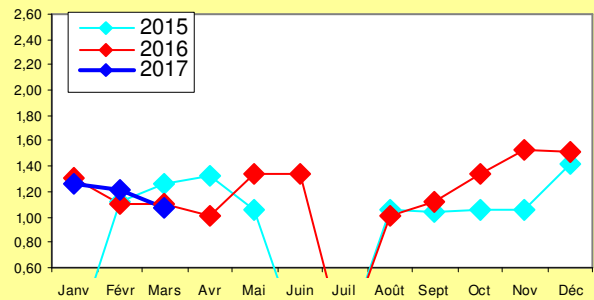


Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

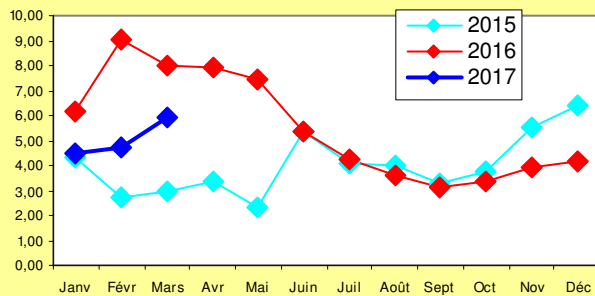
Banane verte



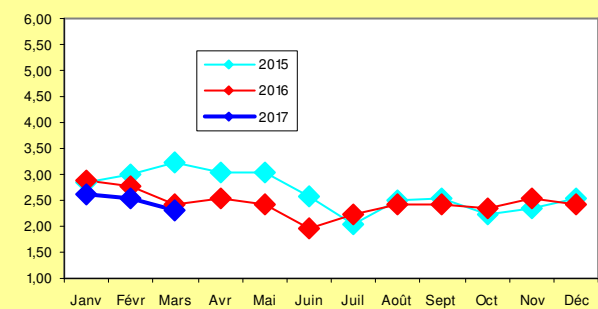
Fruit à pain



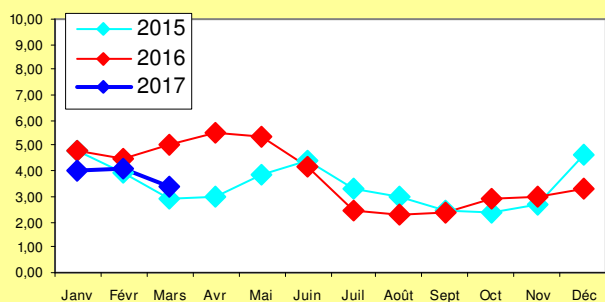
Salade



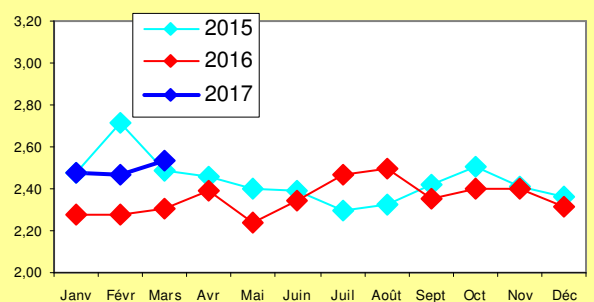
Brèdes morelles



Tomate

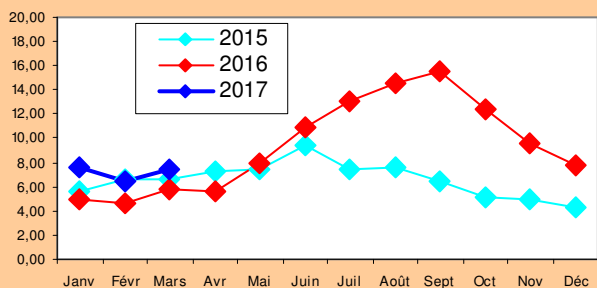


Concombre

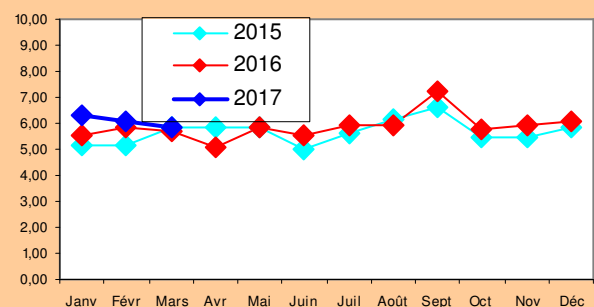


Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix)

Piment bébérou



Achard



Agreste

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Service d'Information Statistique et Économique

BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE

Tél : 02 69 61 12 13 Fax : 02 69 61 10 31

Mél : srise.daaf976@agriculture.gouv.fr

Site Web : daaf.976.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : Jean-Michel BERGES

Rédaction et Composition : DAAF SISE

Dominique Didot et Dhinou Yves

Impression : SISE



PREFET
DE MAYOTTE