

Revaloriser l'or noir de Mayotte

Epice la plus chère au monde après le safran, la vanille est la deuxième culture phare d'exportation de Mayotte derrière l'Ylang, ce qui lui vaut le surnom d'« Ile aux parfums ».

Introduite durant la période coloniale par les grandes sociétés domaniales (Bambao et SPPM), à la suite du déclin de la production sucrière, elle est aujourd'hui cultivée par moins d'une centaine de producteurs (enregistrés à la PAC) dans de petites exploitations familiales diversifiées sur une surface totale réduite à 60 Ha .

Depuis 1975, Mayotte a enregistré de nombreux bouleversements sur le plan social et économique qui ont conduit à la baisse progressive de la production de vanille (augmentation des niveaux de vie et des activités extra-agricoles, baisse de compétitivité avec les îles voisines...). Il existe pourtant un fort potentiel de développement de cette filière puisque la faible offre disponible (zone de culture restreinte et cours très volatils difficiles à gérer pour une majorité de producteurs) et la forte demande internationale ont provoqué une flambée du cours de la vanille (autour de 500 €/kilo et jusqu'à 800 €/kilo de vanille noire en 2018) et que la **qualité de la vanille « made in Mayotte » a plusieurs fois été reconnue par des médailles d'or au concours agricole de Paris et la 2^{ème} place cette année**. Le contexte mondial et local est donc particulièrement favorable au déploiement d'une filière vanille de haute qualité, représentant un enjeu de taille pour l'île.

Dans cet article, nous ferons le point sur l'état de cette production, des

pratiques de conduite du vanillier à son ancrage dans le paysage mahorais et sur les aides publiques mobilisables sur la filière pour en dégager des pistes de relance.



Vanilla Planifolia, appelé communément Vanille Bourbon, est une liane vigoureuse que l'on observe dans tous les pays producteurs de la Région dont le principal producteur, Madagascar. A Mayotte, elle est cultivée en association dans un système agroforestier multi étage et multi strates, on la retrouve préférentiellement sur les pentes douces où le sol est plus profond et riche en colluvions.

La culture du vanillier est exclusivement faite à la main par les soins du producteur puisque sa conduite requiert une grande technicité et une attention particulière tout au long de l'année. **Environ 90% des vanilliculteurs sont des producteurs-transformateurs**, c'est-à-dire qu'ils transforment eux-mêmes la vanille verte, selon un savoir-faire ancestral, afin de maximiser

leur productivité à la terre et au travail. En dépit d'un travail intensif, les rendements de vanille verte chez les producteurs mahorais sont très faibles et variables, de l'ordre de 80 kg/Ha, comparés à leurs voisins ultra-productifs, Madagascar et la Réunion qui peuvent monter jusqu'à 800 kg/Ha.

Plusieurs facteurs peuvent être responsables de l'inertie de la filière :

- les techniques de production qui ne favorisent pas la fertilité des sols ni les rendements (peu de bouclage et densité très élevée sans compensation par apports organiques suffisants tels fumier ou bourres de coco sur les plants) ;

- une perte des savoir faire ancestraux avec le vieillissement des producteurs de vanille et le manque de liens avec la nouvelle génération ;



- un marché de la vanille noire déstructuré et déconnecté du marché officiel et une grande hétérogénéité des prix (de 50 à 400 €/ kilo selon le producteur) puisque les vanilliculteurs n'ont pas accès à l'information sur les cours mondiaux ;

- une qualité des gousses de vanille transformées très inégale car les étapes du processus de transforma-

tion ne sont pas toujours bien maîtrisées et nuisent ainsi à la notoriété de la vanille mahoraise face à celle de l'île Bourbon ;

- la concurrence avec les autres pays producteurs plus compétitifs et la fabrication massive de « vanilline » artificielle bien moins chère que la naturelle.

La culture de vanille ouvre pourtant droit à des aides spécifiques majorées du POSEI pour la production, la transformation et la commercialisation et du PDR pour la structuration de la filière. Ces aides de la PAC permettent de compenser la concurrence régionale.

De nombreuses politiques de relance se sont succédées, en vain. En cause, l'effondrement du cours mondial ou la mauvaise gestion financière des structures collectives qui ont contribué au découragement et à la méfiance des producteurs face aux projets de relance de la filière.

C'est dans ce contexte que le projet « structuration

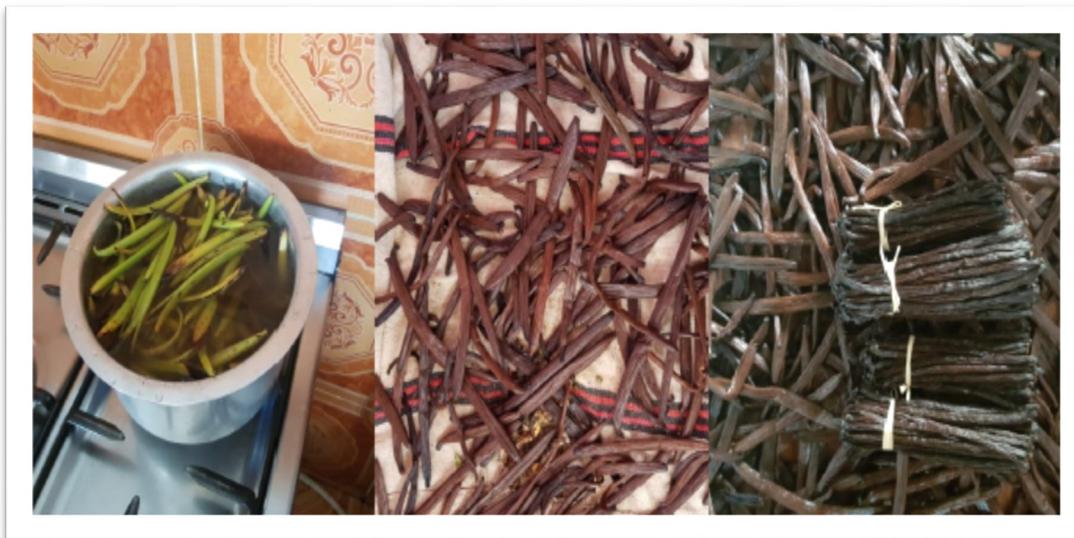
de la filière vanille de Mayotte », financé par les fonds européens FEADER (axes 16.1.1, 16.4.1 et 121), voit le jour en 2018. Ce projet, porté par l'EPN de Coconi et l'Association Saveurs et Senteurs de Mayotte (ASSM), vise à renforcer les capacités de production des agriculteurs en terme organisationnel, quantitatif et qualitatif afin d'approvisionner le marché local puis celui d'exportation en produisant une vanille « Pays » de haute qualité certifiée Bio. La contractualisation des producteurs et la fixation des prix permettent de sécuriser les revenus de ces derniers à travers une structure qui assure la traçabilité et la qualité des produits.

L'association, qui avait débuté avec 7 agriculteurs et une soixantaine de kilos de vanille verte produite la première année (2018), compte aujourd'hui 18 producteurs concentrés dans la zone centre/nord de l'île avec une production avoisinant les 300 kg de vanille verte.

Les producteurs souhaitant intégrer le projet doivent s'engager à fournir à l'association au minimum 20% de leur production de vanille verte qui leur sera payée directement lors de la livraison au prix de 50 € le kilo.

Cette année, 9 000 € de vanille ont été pré-vendus assurant ainsi un revenu et des débouchés aux producteurs partenaires.

L'association continue de se lancer des défis en ayant engagé un travail collaboratif avec les autres DOM lors



Une fois les gousses vertes collectées, Julie Moutet, Coordinatrice de l'association, se charge elle-même de la transformation de la vanille selon un cahier des charges précis avec l'appui des adhérents de l'ASSM et d'amis bénévoles. Ce procédé permet de s'assurer de la bonne qualité du produit et ainsi dégager ce temps de travail pour le producteur.

La vanille transformée en noire est ensuite commercialisée par internet et sur le marché paysan entre 500 et 800€/kilo selon la qualité des gousses.

L'ASSM a mis en place un système de pré-vente en ligne sous forme de cagnotte où les amateurs de vanille peuvent réserver leur produit en mars et être livrés en décembre à la veille des fêtes de Noël. La pré-vente permet aux producteurs d'être payés à la livraison de la vanille verte et non plus après la vente de la vanille noire, une sécurité financière non négligeable.

du Salon de l'Agriculture afin de valoriser le patrimoine français dans sa diversité. Plus localement, convaincre d'autres vanilliculteurs de rejoindre le mouvement afin d'accroître les volumes de production sera un objectif prioritaire afin de multiplier les points de vente pour offrir à tous une vanille de qualité, à un prix juste pour le producteur et pour le consommateur.

De plus, l'intégration du projet au PER (Pôle d'Excellence Rural) en cette fin d'année à Coconi permettra le développement d'une politique de promotion, de diversification et d'innovation spécifique à la filière.

**Informations et illustrations tirées du mémoire « Bistoni, Charlotte, 2019. *Entre Déclin et relance quelles perspectives pour la filière vanille à Mayotte? Analyse des conditions et des performances de production, transformation et commercialisation.* Mémoire de Master, option RESAD, IRC Montpellier SupAgro, 93 p ».

Glossaire

1)	SPPM	Société de Plantes à Parfum de Madagascar
2)	PAC	Politique Agricole Commune
3)	POSEI	Programme d'Options Spécifiques à l'Eloignement et à l'Insularité
4)	PDR	Programme de Développement Rural
5)	EPN	Etablissement Public National
6)	FEADER	Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

Suivi de l'évolution des prix des produits agricoles

Comme tous les ans, novembre est le début des plantations, profitant de l'arrivée des premières pluies. Retour des mangues Nounou et Réfa.

On observe naturellement, sur les marchés, les variations de prix des produits locaux de base, à la hausse ou à la baisse, dictées par la disponibilité en production. Le prix du kanga à 26,29 € (+3%/octobre) reste sur la trajectoire de 2018.

Ce mois-ci, ce sont les légumes qui poussent le kanga à la hausse avec jusqu'à +25% pour les tomates qui, avec les bananes vertes et les brèdes morelles, constituent le tiers du prix du Kanga.

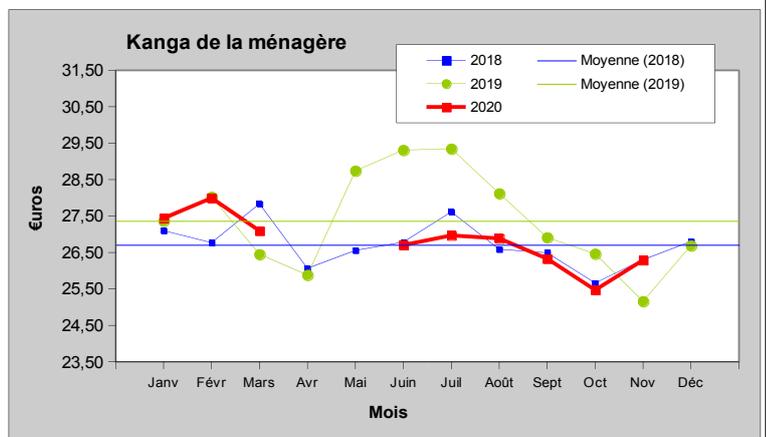
Fruits (15.37% du prix du kanga) : stabilité globale ; peu de variations.

Légumes (61.13% du prix du kanga) : fruits à pain et brèdes sont nettement au-dessus des valeurs des années précédentes.

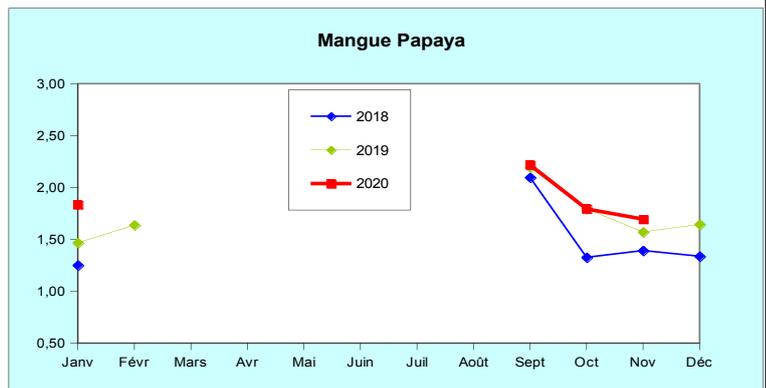
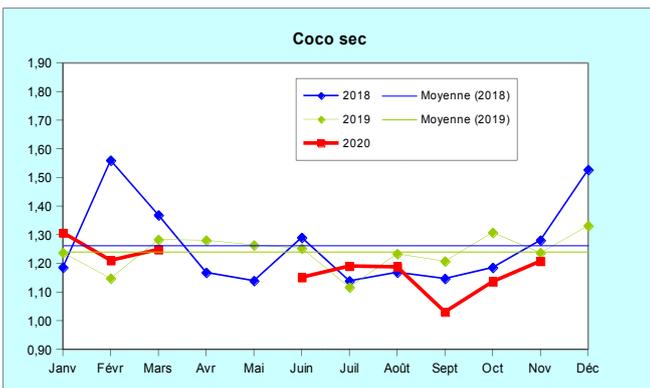
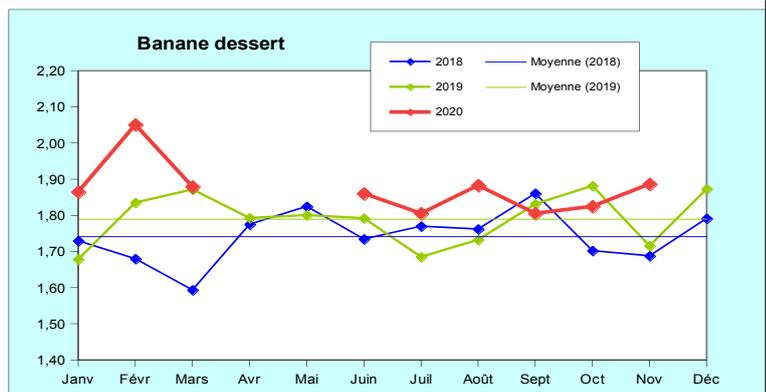
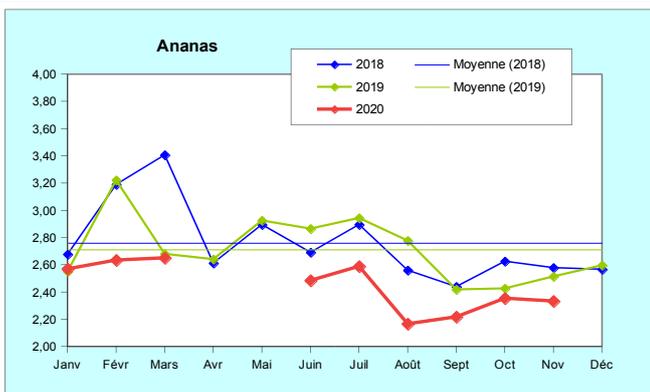
Condiments et produits transformés (23.50% du prix du kanga) : Stabilité de l'ail, poursuite de la baisse du piment Bébéro et forte hausse des oignons.

Constitution du kanga (10 kg)

FRUITS (2 kg)	LEGUMES (7 kg)	CONDIMENTS (1 kg)
<ul style="list-style-type: none"> Ananas = 400 g Banane dessert = 400 g Cocos = 400 g Papaye = 400 g Orange = 400 g 	<ul style="list-style-type: none"> Aubergine = 400 g Banane verte = 1,5 kg Mafanes = 1kg Morelles = 1kg Concombre = 300 g Manioc = 1,5 kg Fruit à pain = 200 g Salade = 500 g Tomate = 600 g 	<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

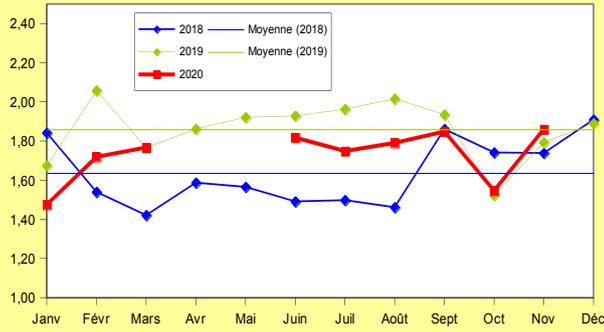


Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

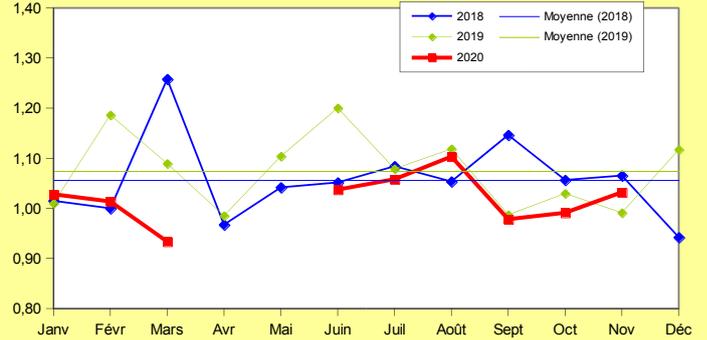


Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

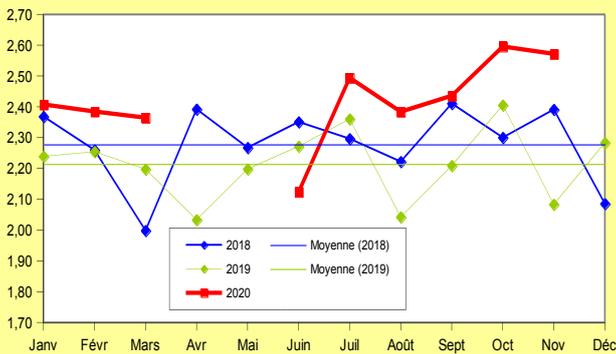
Banane verte



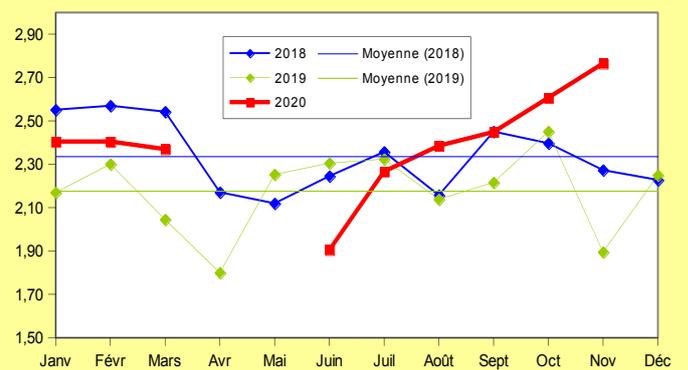
Manioc (racines)



Brèdes mafanes

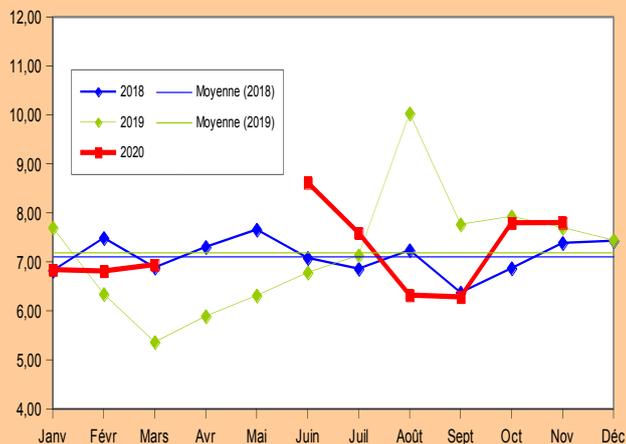


Brèdes morelles

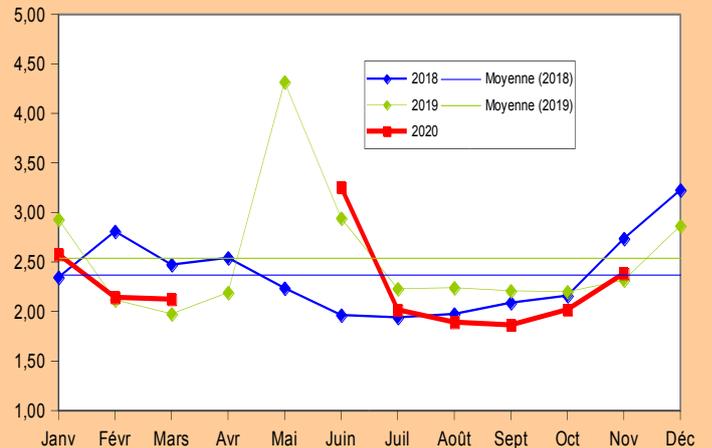


Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

Ail import



Oignons (rouges et jaunes)



www.agreste.agriculture.gouv.fr



PREFET
DE MAYOTTE

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 : sise.daaf976@agriculture.gouv.fr
Site Web : <http://daf.mayotte.agriculture.gouv.fr>

Directeur de la publication :
Bertrand WYBRECHT
Rédaction et Composition : DAAF SISE
Impression : DAAF SISE
Dépôt légal : à parution