

UNIVERSITE D'ANTANANARIVO

Faculté de Droit, d'Économie, de Gestion et de Sociologie

(Domaines : Sciences de la Société)

Département ECONOMIE

(Mention Économie)

Mémoire de groupe de fin d'études pour l'obtention du Diplôme de Licence en Sciences
Économiques

Option : ECONOMIE GENERALE

LE COMMERCE DE LA VANILLE

Par :	numéro :
Mlle RAZAFINDRABE Harinjanahary Bakolinirina	128
M. RAZAFITRIMO NyAinaLazaharijaona	129
Mlle RAZANAMANGA Soambolaniaina Maholy	130
Mlle RAZARIELY Mamy	131
Mlle RAZOELIARIMINO Jemima Flavienne	132

Encadreur : Monsieur RAMIARISON Herinjatovo (Maître de conférences)

Examineur : Monsieur RAMAROMANANA ANDRIAMAHEFAZAFY Fanomezantsoa
(Maître de conférences)

Promotion : TSIRESY

Date de dépôt : 10 Janvier 2017

Date de soutenance : 11 Janvier 2017

AU : 2015-2016

REMERCIEMENTS

Dans le cadre de ce mémoire, Nous tenons tout d'abord à remercier en premier lieu Dieu Tout Puissant de nous avoir donné la santé et la force pour terminer ce mémoire.

Nous aimerions exprimer par la présente nos sincères remerciements aux différents responsables qui nous ont permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour la réalisation de ce mémoire, pour notre formation universitaire en générale :

- le Président de l'Université d'Antananarivo, M. RAMANOELINA Armand René Panja ;

- le Doyen de la Faculté de Droit, d'Économie, de Gestion et de Sociologie, M. RAKOTO David Olivaniaina ;

- le Chef de Département ECONOMIE de l'Université d'Antananarivo, M. RAMAROMANANA ANDRIAMAHEFAZAFY Fanomezantsoa ;

- le responsable du parcours L3, Mme RANDRIAMANAMPISOA Holimalala

- tous les enseignants et le personnel du Département Economie.

- M. RABARIJAONA Rindra, chef de service de documentation au sein de l'INSTAT et Mme RANDRIAMASY LalainaHenintsoa Commissaire du Commerce et de la Concurrence, chef de service de la promotion des Exportations de Madagascar au Ministère du Commerce et de la Consommation et Mme RAKOTOARISON Mialinirainy ingénieur agronome au sein du Ministère de l'Agriculture rattaché à la présidence de la république département agri pour leur contribution à notre documentation.

Nos profondes reconnaissances sont adressées particulièrement à notre encadreur docteur RAMIARISON Herinjatovo pour ses précieux aides et conseils dans la réalisation de ce mémoire.

Que tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de ce mémoire, notamment nos collègues de la promotion et nos familles, trouvent aussi ici l'expression de nos gratitude.

SOMMAIRE

INTRODUCTION.....	1
PARTIE I :EVOLUTION DU COMMERCE DE LA VANILLE	2
I. HISTOIRE DE LA VANILLE.....	3
1. Origine de la vanille	3
2. Essor de la culture de vanille.....	3
3. Présentation de la vanille.....	5
II. LES ACTEURS.....	6
1. Les producteurs	6
1.1. L'Ouganda	6
1.2. L'Indonésie	7
1.3. L'Inde.....	7
1.4. Papouasie Nouvelle Guinée (PNG).....	8
1.5. Le Mexique et la Polynésie Française	8
1.6. Madagascar.....	8
2. Les consommateurs	9
2.1. Pays consommateurs et importateurs de vanille.....	10
2.1.1. Les États-Unis	12
2.1.2. L'Europe.....	12
2.1.3. Le Japon	12
2.2. Utilisations.....	13
2.2.1. L'industrie agro-alimentaire.....	13
2.2.2. La pharmacie et les produits cosmétiques	14
2.2.3. La parfumerie	14
3. QUELQUES ORGANISMES CONCERNÉS	15
3.1. La caisse de stabilisation	15
3.2. L'alliance vanille.....	15
3.3. International Natural Vanilla Organisation (INVO).....	15
III. Évolution du prix de la vanille	16
PARTIE II :LES PROBLÈMES DU COMMERCE DE LA VANILLE ET DES SOLUTIONS ET RECOMMANDATIONS.....	19
I. LES PROBLÈMES DU COMMERCE DE LA VANILLE	20
1. Les problèmes liés aux pays producteurs	20
1.1. MADAGASCAR.....	20
1.2. L'Inde.....	23

1.3.	Papouasie Nouvelle Guinée.....	23
1.4.	Comores.....	23
1.5.	Indonésie	23
2.	Problèmes liés à l'environnement externe des pays producteurs.....	24
2.1.	Menace des produits de synthèse.....	24
2.2.	Instabilité du marché	24
II.	LES SOLUTIONS ET RECOMMANDATIONS.....	25
1.	Mesures prises	25
1.1.	Cas de Madagascar	25
1.2.	Cas des autres pays.....	27
2.	Recommandations	27
	CONCLUSION	29

LISTE DES ABREVIATIONS

CURSA : Centre Universitaire Régional de SAVA

FAO : Food Agriculture Organization

FOB : frêt on Board

GPEVM : Groupement des Producteurs et Exportateurs de Vanille de Madagascar

INSTAT : Institut National de la Statistique

INVO International Natural Vanilla Organisation

MinAGRI : Ministère de l'Agriculture

MVDEC : Madagascar Vanilla Development Corporation SA

MVFA : Mukubu Vanilla Farmers Association

PNG : Papouasie Nouvelle Guinée

RFI : Radio France internationale

SAVA : Sambava Antalaha Vohemar Andapa

TIC : Technologie de l'Information et de la Communication

USD : United State Dollar

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: Exportation de Madagascar	11
--	----

LISTE DES FIGURES

Figure 1: Historique des prix de la gousse	16
Figure 2: Circuit de la vanille et de son marché	22

INTRODUCTION

La vanille est le fruit du vanillier, une plante issue de la famille des orchidées. Elle a été découverte pour la première fois au Mexique en 1519 puis s'est introduite dans quelques régions du monde vers le milieu du XIX^{ème} siècle. La vanille est d'une importance capitale. Cette épice est très utilisée dans le domaine culinaire et surtout dans le secteur industriel notamment les industries agroalimentaires, cosmétique et médicinale. Sa culture nécessite une certaine quantité d'humidité et de chaleur, des soins longs et attentifs pour une épice richement aromatique. Ainsi, la plantation du vanillier n'est adaptée que dans les régions tropicales humides ce qui fait de la vanille un des produits agricoles les plus chers au monde (deuxième épice plus chère après le safran).

Malgré son importance, la capacité à cultiver de vanille ne profite pas à tous les pays du monde. Compte tenu des conditions climatiques favorables à sa plantation, les zones de culture de vanille s'avèrent rares. Cependant, les grandes firmes utilisateurs de vanille comme matière première se trouvent généralement hors de ces zones. La vanille constitue ainsi un objet de transaction internationale. Les pays producteurs (offreurs) sont peu nombreux par rapport aux pays consommateurs (demandeurs), d'où l'apparition de la vanille synthétique. Au fil du temps, le marché de la vanille n'a pas cessé d'évoluer. Mais sur quoi cette évolution se manifeste et quels sont ses enjeux ? Le présent support constitue des éléments de réponse à cette question. Pour cela, on a adopté le plan suivant :

Premièrement, on étudiera l'évolution du commerce de vanille avec laquelle on va voir d'abord l'historique de la vanille puis les acteurs économiques sur ce commerce et l'évolution du prix de la vanille ;

Deuxièmement, les problèmes à l'encontre du commerce de la vanille ainsi que les solutions et recommandations pour faire face à ces divers problèmes.

PARTIE I :

EVOLUTION DU

COMMERCE DE LA

VANILLE

I. HISTOIRE DE LA VANILLE

1. Origine de la vanille

La vanille est une épice constituée par le fruit de certaines orchidées lianescentes tropicales d'origine mésoaméricaine du genre *Vanilla*, de l'espèce *Vanilla planifolia* (vanille Mexique, vanille Indonésie, vanille bourbon dont celle de Madagascar, de La Réunion, de Comores, Mayotte et Seychelles), principale espèce productrice de vanille. La *Vanilla pompona* (vanille des Antilles) est également susceptible de produire de la vanille avec un fruit court lui valant ainsi l'appellation de vanillon et aussi la *Vanilla tahitensis* (la vanille de Tahiti). Les plantes qui produisent la vanille portent elles-mêmes le nom de « vanille », ou parfois de « vanillier ». Avec la culture et la préparation de la vanille nécessitant des soins longs et attentifs pour obtenir une épice richement aromatique, elle est l'un des produits agricoles les plus chers au monde. La vanille, se présentant sous forme de bâtonnets noirs et luisants est appelée « gousses de vanille ». Botaniquement, il s'agit cependant de capsules.

Étymologiquement, le nom vanille dérive de l'espagnol *vainilla*, diminutif de *vaina* « gousse », lui-même issu du latin *vagina* dont sont issus en français « gaine » et « vagin » signifiant gousse. On le désigne « *Vanilla* » en anglais, « *Wanilia* » en polonais, « *Vanilje* » en suédois.

La vanille vit dans les sous-bois des forêts tropicales humides. Elle est originaire de Mexique, s'étendrait sur une région couvrant pour parties le sud du Mexique, le Guatemala, le Belize et le Honduras. C'est l'histoire de cette épice qui a contribué à diffuser la culture et à installer la plante dans la plupart des régions tropicales humides du monde.

L'histoire de la vanille est associée à celle du chocolat. Les Aztèques, et auparavant les Maya, agrémentaient de vanille une boisson à base de cacao appelée *xocoatl* destinée aux nobles et aux guerriers. Ils ne cultivaient cependant eux-mêmes ni le cacao, ni la vanille, en raison d'un climat inadapté. Ces denrées de luxe provenaient d'un commerce avec les régions voisines. Ce sont les Totonèques, occupants des régions côtières du golfe du Mexique autour des actuelles villes de Veracruz et de Papantla, qui produisaient la vanille et en approvisionnaient l'empire aztèque.

2. Essor de la culture de vanille

Les Espagnols découvrent la vanille au début du XVI^{ème} siècle à l'occasion de leur conquête du continent américain. La connaissance décisive de la vanille est effectivement liée

à l'arrivée des Espagnols à Tenochtitlan, l'actuelle Mexico et à la rencontre en 1519 de Hernán Cortés avec l'empereur aztèque Moctezuma II, dont Sahagún décrit les mœurs et en particulier l'usage de la vanille pour parfumer son chocolat. La première référence écrite connue à la vanille, ainsi que la première illustration, figurent dans le Codex de Florence, aussi connu sous le nom du Codex mésoaméricain Badianus, écrit par les médecins aztèques Martinus de la Cruz et Juannes Badiano en 1552. Cet ouvrage constitue à la fois la première référence concernant une orchidée du Nouveau Monde et le premier livre médical écrit aux Amériques.

Le commerce international ne prend de l'ampleur qu'à partir du XVII^{ème} siècle. La vanille est introduite auprès de la reine Élisabeth d'Angleterre par son pharmacien, Hugh Morgan. Celui-ci en fait parvenir un échantillon à Charles de l'Écluse qui publie en 1605 pour la première fois en Europe une description naturaliste de la gousse en la dénommant *Lobus oblongus aromaticus*, l'écale allongée aromatique.

Plus de deux siècles, aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, le Mexique, en particulier la région de Veracruz, conserve le monopole de la vanille. Les Totonèques demeurent les premiers producteurs mondiaux jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle. 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^{ème} siècle que des pollinisateurs indigènes 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. Sous le charme, Louis XIV décide de tenter sérieusement d'introduire la liane à l'île Bourbon (aujourd'hui La Réunion). 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. Ce n'est cependant qu'en 1841 qu'un jeune esclave de l'île Bourbon de douze ans, Edmond Albius, 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 le premier centre vanillier de la planète quelques décennies seulement après l'introduction de l'orchidée sur place en 1819.

La vanille a aussi été longtemps cultivée à la Guadeloupe et à la Martinique depuis 1724 ; mais avec le recentrage de l'agriculture sur la canne à sucre et la banane, elle a pratiquement disparu pour être remplacée par des importations.

Les planteurs réunionnais introduisent vers 1880 à Madagascar la culture de vanille. Les premières plantations sont faites sur l'île de Nosy Bé. 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.

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. Madagascar produit 60 % de la vanille dans le monde.

3. Présentation de la vanille

La molécule de vanilline 4-hydroxy-3-Methoxybenzaldéhyde forme de manière dominante l'arôme de la vanille. Le profil aromatique dépend des conditions de culture et de préparation mais aussi des variétés ou des espèces utilisées. Le vanillon et la vanille de Tahiti ont des teneurs en vanilline relativement faibles. Cependant, le vanillon dégage une forte odeur de coumarine. Quant à la vanille de Tahiti, riche en composés divers, elle bénéficie de la réputation d'une qualité supérieure à la vanille planifolia.

L'appellation commerciale « vanille » s'applique aux gousses préparées de longueur au moins égale à quinze (15) centimètres. Les plus beaux fruits, dits « vanille ménagère », sont destinés à la vente au détail ; ils ne doivent être ni fendus, ni ragués, ni secs. Une gousse de qualité doit pouvoir être enroulée autour du doigt sans s'abîmer. La qualité la plus exceptionnelle est formée par la vanille givrée, C'est la vanille la plus intensément et la plus délicatement parfumée. Les qualités moindres sont destinées au commerce de gros, pour le marché alimentaire industriel, ou sont utilisées pour la préparation de l'extrait de vanille ou de la poudre de vanille

La vanille, un des produits agricoles les plus chers au monde est utilisée dans l'industrie agro-alimentaire (chocolatiers industriels, glaciers industriels, fabricants de sodas et Coca-Cola, les particuliers, les artisans chocolatiers et glaciers, les cuisiniers, les pâtisseries); dans l'industrie du cosmétique fabriquant des parfums et autres produits de soins (Jicky, créé par Guerlain en 1889, Must de Cartier, Shalimar de Guerlain, Coco de Chanel, Tocade de Marcel Rochas, Hypnotic Poison de Dior, Vanilla Field de Coty, Jean-Paul Gaultier de Jean-

Paul Gaultier). Ayant des vertus médicinales, elle est répandue dans le monde de la médecine. Connue comme stimulant du système nerveux, elle était utilisée sous forme d'huile essentielle, de teinture, ou d'infusion contre l'hystérie, la dépression ou la mélancolie. Elle était aussi recommandée pour favoriser les efforts musculaires ou contre les rhumatismes.

4. La vanilline industrielle (vanilline de synthèse)

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. C'est en employant l'eugénol, extrait des clous de girofle que se développe la production et le commerce de la vanilline de synthèse. La vanilline produite industriellement est qualifiée de « arôme identique-nature ».

II. LES ACTEURS

1. Les producteurs

La vanille est une orchidée spécialement cultivée dans les régions tropicales humides. Aujourd'hui plusieurs pays se lancent maintenant dans sa production comme l'Ouganda, la Polynésie Française, Tonga, Mais deux pays dominent le marché mondial à savoir Madagascar et l'Indonésie.

La préparation de la vanille est d'une durée de six mois. Elle nécessite de la patience, de la rigueur et du savoir-faire car elle consiste à favoriser le développement de l'arôme et à rendre la gousse apte à une longue conservation.

1.1. L'Ouganda

L'Ouganda est l'un des rares pays capables de fournir des gousses de vanille bourbon comme Madagascar. La production de vanille en Ouganda est assurée par une Britannique Lulu Sturdy qui dirige la première plantation de vanille certifiée de « COMMERCE EQUITABLE » Sur les pentes verdoyantes de l'Ouest du pays « Ndali Factory » et travaille avec 1200 agriculteurs ougandais.

La production de vanille de l'Ouganda est très dépendante de l'extérieur. Aujourd'hui, une coopérative MVFA (Mukubu Vanilla Farmers Association) tente de changer le mode de production de vanille à être petit à petit indépendant de l'extérieur et cela a été recomposé par

l'obtention de la première certification Fair trade en 2005 et en 2009 la première certification BIO

La production de la vanille ougandaise est très marquée par l'année 2014 car la production est beaucoup plus que 60-70 tonnes mais le problème de qualité s'impose toujours. L'Ouganda plafonnerait à 100-125 tonnes de production avec une filière peu structurée mais il conserve toujours son rang de troisième mondial derrière l'Indonésie et Madagascar¹.

1.2. L'Indonésie

Au cours de ces dernières années la production est à la hausse pour la vanille indonésienne. Le marché Indonésien n'est pas le résultat entre confrontations directes entre l'offre et la demande. L'offre d'aujourd'hui est le résultat d'une anticipation de la demande antérieure. À la différence de Madagascar, L'Indonésie est un pays patient et plein de volonté de changement quand il est question d'obtenir ce qu'il estime être le meilleur prix pour leur vanille.

À la différence des autres producteurs, cette vanille exportée provient des récoltes précédentes. L'évolution du commerce de vanille en Indonésie reste plus ou moins stable sur le marché car l'offre et la demande ne se confronte pas au même moment, cela évite un déséquilibre spontané du marché. Avec ces 10000 ha de surface cultivée, l'Indonésie est le deuxième plus grand pays producteur de vanille au monde après Madagascar mais reste toujours de vanille de qualité inférieure.

1.3. L'Inde

La vanille de l'Inde est de profil commercial identique à la vanille de la Papouasie-Nouvelle-Guinée ou de l'Ouganda. Cette vanille est rarement vendue sous sa véritable identité géographique avec une production de 200 à 250 tonnes qui est soutenue par une compagnie majeure de L'État visant à accroître la production nationale de vanille.

À partir de 2011, la production a chuté notamment en raison des problèmes économiques majeurs de 2010 avec l'explosion de l'inflation qui est la cause la persistance du chômage.

¹Marché/négoce commodafrica

Bien que l'Inde n'apporte pas une contribution significative à la production de vanille mondiale en 2016, il continuera d'exercer une influence en réexportant la vanille de Madagascar après traitement et leur quête de partenariat à l'avance de la production accrue prévue.

1.4. Papouasie Nouvelle Guinée (PNG)

Pour la Papouasie Nouvelle Guinée, la production de la vanille s'améliore d'année en année. Cet effort se fait déjà sentir sur le commerce international. Bien que la PNG ne soit pas un producteur majeur de gousses de vanille de type extraction, on ne peut ignorer leur impact sur le commerce de la vanille. Quoique la production n'ait probablement pas excédé 100 tonnes en 2015, nous nous attendons qu'elle dépasse ces niveaux en 2016. La vanille de la PNG a eu un impact important dans les services alimentaires et le commerce de détail durant la dernière crise de 2002 – 2004 et encore une fois, on voit cette qualité effectuée des percées majeures dans le commerce tant en Europe qu'en Amérique du Nord. Avec son arôme unique et son profil odorant, la vanille de la PNG a repris la part du marché gastronomique (gousses de vanille noires) de Madagascar et continuera de le faire en 2016.

1.5. Le Mexique et la Polynésie Française

La production de ces deux pays est minime dans le commerce international de vanille. La production de la vanille combinée de ces deux régions ne dépasse pas les 25 tonnes.

1.6. Madagascar

La vanille fait partie actuellement des activités entrepris par le groupement des entreprises de la région SAVA au même titre que le tourisme et les autres activités économiques. Pour Madagascar, le commerce de la vanille constitue un enjeu économique majeur qui demeure inexploité jusqu'à nos jours. Madagascar a le monopole de la production de vanille et par défaut contrôle le commerce mondial de la vanille.

La période de 1990-1996 : les mesures prises par l'État comme la fixation d'un prix unique annuel, la fixation de quotas à l'exportation ainsi que les taxes forfaitaires exorbitantes ont

conduit à la réduction du niveau de demande de la vanille malgache et favorisent la production chez les pays concurrents. Par conséquent, la vanille naturelle de Madagascar a perdu sa place de leader mondial au profit de l'Indonésie avec une production de 1770 tonnes pour l'Indonésie et seulement 1320 tonnes pour Madagascar² et une accumulation de stock de vanille invendue de 3100 tonnes en 1990 et une chute des prix de 73 USD/kg en 1993 à 16 USD/kg en 1996³.

La période de 1996-1999 est marquée par une réforme et une libéralisation de la filière vanille avec une application de la taxe ad valorem de 35% sur le prix FOB de la vanille à l'export.

La période de 1999-2003 : Beaucoup d'industriels agroalimentaires vont changer la formulation de leurs produits pour utiliser des arômes ou de la vanilline de synthèse. D'où il y avait baisse de la demande mondiale en vanille naturelle alors que l'offre mondiale a augmenté étant donné que beaucoup de pays ont développé la culture de vanille comme l'Ouganda, la Papouasie Nouvelle Guinée, la Chine, etc.

De 2004 à nos jours, des actions ont été prises afin de redresser le commerce de la vanille naturelle avec la reconquête du marché international. Cela a pour conséquence immédiate l'arrêt de la chute vertigineuse des cours, un retour des agro-industries vers la réutilisation de la vanille naturelle. Cette dernière a augmenté la demande mondiale en vanille naturelle de 2000 tonnes dont 1400 tonnes fournies par Madagascar.

2. Les consommateurs

La vanille fait partie des épices la plus prisée dans le monde. C'est un marché concurrentiel, sujet à la fluctuation de l'offre et de la demande. De ce fait, plusieurs pays consomment de la vanille pour différentes utilisations.

²FAOSTAT

³ibid

2.1. Pays consommateurs et importateurs de vanille

Nombreux sont les pays importateurs de vanille dans le monde. Environ 90%(Max Havelaar France)⁴ de la production est destinée aux pays du Nord. On constate que c'est l'ensemble des pays développés qui consomment la plus grande part de ce produit. Parmi les pays importateurs se trouvent alors les États-Unis d'Amérique, le continent européen, et des grands de l'Asie comme le Japon. Une grande partie de la vanille importée par les États Unis, la France et l'Allemagne est réexportée vers d'autres pays après transformation. Ils représentent la majorité du commerce mondial de vanille à eux trois.

⁴*La représentation de la vanille nécessite, pour obtenir une gousse richement aromatique, des soins longs et attentifs, disponible sur maxhavelaarfrance.org*

Tableau 1: Exportation de Madagascar

PRODUIT : VANILLE

Unité : milliers Dollar Américain

Importateurs	2006		2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013		2014		2015	
	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q	V	Q
Monde	47 373	1 679	56 705	3 085	50 116	2 228	44 183	2 048	17 625	668	11 797	627	10 189	528	40 686	1 033	118 249	2 355	208 470	2 790
Etats-Unis d'Amérique	11 910	540	18 659	1 135	8 552	476	14 329	678	4 138	154	3 299	252	1 869	135	6 847	195	21 328	483	67 097	915
France	22 805	821	24 660	1 262	21 852	875	15 635	685	6 289	224	4 867	228	5 835	296	12 971	360	45 572	866	61 368	855
Allemagne	2 839	90	1 959	98	8 199	320	4 465	197	3 890	160	1 726	77	745	30	11 341	226	20 010	337	34 165	303
Canada	6 313	133	4 927	277	4 787	241	5 756	356	975	34	366	19	474	27	4 156	130	11 837	286	13 237	246
Pays-Bas	59	1	22	1	1 907	134	384	10	182	11	4	0	2	0	511	15	2 221	47	8 551	109
Maurice	82	3	197	5	101	4	142	5	890	46	170	5	99	5	293	8	2 935	89	6 807	105
Belgique	22	1	42	2	47	2	491	23	494	17	56	2	0	0	934	15	4 984	84	6 571	78
Japon	1 574	32	390	10	356	9	904	22	311	10	484	17	216	6	572	15	3 452	54	3 959	52
Inde	2	0	41	2	0	0	0	0	0	0	26	2	7	0	506	15	391	6	2 859	76
Royaume-Uni	74	2	180	4	161	4	184	4	276	7	267	6	88	2	267	7	499	13	1 240	14

Source : Trademap

2.1.1. Les États-Unis

Les États-Unis constituent le premier consommateur et importateur mondial de la vanille. Il a importé 1404 t en 2005, soit 59% (Michel MANCEAU)⁵ du commerce mondial de la vanille. Cette importation atteint environ 1600 t en 2014 représentant 70% du commerce mondial.

Consommateurs dominants, Ce pays joue un rôle déterminant dans la définition des prix. Cette domination s'explique par deux facteurs de consommation. Le premier vient du goût des Américains pour le produit « Vanilla Ice Cream » qui reste un superbe produit tandis que le deuxième est la consommation ménagère d'extraits de vanille qui est une pratique peu usuelle dans d'autres pays

2.1.2. L'Europe

La vanille suscite un véritable engouement en Europe. Les Européens consomment plus volontiers de la vanille naturelle, en particulier la variété Bourbon.

La France et l'Allemagne sont les deux plus grands consommateurs de vanille de l'Europe. Leurs importations sont respectivement de 487 t et 235 t représentant en 2005, 21% et 10% du commerce mondial. En 2014, la consommation européenne a diminué à 300t constituant 13% de l'ensemble.

2.1.3. Le Japon

Le marché japonais est le principal consommateur asiatique de la vanille. Son importation est stable aux alentours de 100 t par an. Elle représente 4 à 5 % du commerce de la vanille. Il est à la fois importateur de vanille naturelle et de vanille synthétique.

⁵la vanille en 2006, Association internationale de la vanille

2.2. Utilisations

La vanille demeure l'une des saveurs les plus capiteuses dont la popularité ne se dément pas au fil des ans. Cependant, l'usage de la vanille naturelle progresse régulièrement de 3 à 5%⁶ par an de façon stable. La demande de vanille est très diverse :

2.2.1. L'industrie agro-alimentaire

À l'échelle mondiale, une vingtaine de sociétés consomment 98 % du marché de la vanille dont principalement 10 américaines, 4 à 5 françaises, 2 allemandes.

La vanille joue un rôle important dans l'industrie alimentaire. Ce dernier représente 80 à 85 % de la demande mondiale avec les produits phares comme les chocolats et les glaces industriels et les sodas : Nestlé, Unilever, et par-dessus tout Coca Cola, sont les leaders du marché du produit « à la vanille ».

Généralement, l'arôme vanille est la plus populaire dans des secteurs comme l'agroalimentaire. La vanille est largement utilisée dans la production de crèmes glacés et la saveur de vanille est aujourd'hui considérée comme une saveur classique de la crème glacée. La vanille est également utilisée pour améliorer la saveur des autres produits tels que les crèmes et les chocolats. C'est aussi l'épice la plus employée en pâtisserie.

La consommatrice américaine, Mc Cormick ayant un produit phare tel que l'extrait de vanille en petite bouteille, continue, quel que soit le prix de la vanille à acheter ses extraits pour la pâtisserie. Le marché américain est donc très stable avec un autre facteur de développement à travers l'utilisation de la vanille en tant qu'exhausteur de goût aux États-Unis et sur le marché mondial, exhausteur et adoucisseur de goût. Cependant les États Unis sont, en termes de volume, les plus gros consommateurs de vanille.

⁶ Secteur Vanille : retour à la normale de production disponible sur www.trimeta-agrofood.com

Les quatre premiers produits alimentaires utilisant de la vanille naturelle sont la boisson, la glace et autres produits laitiers, les chocolats ainsi que les desserts et produits boulangers.

Il se trouve cependant que rares sont les industriels qui utilisent seulement de la vanille naturelle : bien souvent, les arômes sont dits « saucés » avec de la vanilline de synthèse ou de la vanilline biotechnologique, beaucoup moins chers. Généralement, la vanille naturelle, lorsqu'elle n'est pas vendue en gousse, est utilisée pour fabriquer de l'extrait ou de l'arôme naturel ou encore de la poudre, puis les résidus sont utilisés pour recréer les « grains » de vanille : c'est la vanille « épuisée » qui figure dans la composition de nombreuses glaces et autres crèmes à la vanille que grâce à l'ajout de vanilline artificielle.

2.2.2. La pharmacie et les produits cosmétiques

La vanille est réputée pour avoir des propriétés médicinales. Connue stimulant du système nerveux, elle était utilisée sous forme d'huile essentielle, de teinture, ou d'infusion contre l'hystérie, la dépression ou la mélancolie. Elle était aussi recommandée pour favoriser les efforts musculaires ou contre les rhumatismes. La vanille, reine des desserts est aussi un allié de la santé, grâce à ses vertus digestives, toniques et apaisantes.

Mais si la vanille peut avoir des propriétés pour soigner, il faut aussi savoir qu'elle est également à l'origine d'une maladie dermatologique : le vanillisme.

2.2.3. La parfumerie

La vanille est fréquemment utilisée en cosmétique, non comme principe actif, mais simplement pour aromatiser. La vanille apparaît en note de fonds dans de nombreux parfums. Depuis Jicky, créé par Guerlain en 1889, c'est le plus souvent la vanilline de synthèse qui apporte l'essentiel de la touche vanillée, mais l'utilisation de l'arôme naturel demeure appréciée pour sa capacité à donner de l'arrondi aux compositions.

En parfumerie, la vanille, employée sous forme d'oléorésine d'extraction ou de concrète, est utilisée comme fixateur et base. La vanille possède un caractère persistant qui explique son utilisation comme fixateur. En tant que base, la vanille appartient à la famille d'odeur ambrée, selon la classification établie par le comité français du parfum.

3. QUELQUES ORGANISMES CONCERNÉS

3.1. La caisse de stabilisation

La caisse de stabilisation fut créée en 1957. Elle a pour mission de régulariser le prix d'achat aux producteurs, de financer le stockage, de trouver des débouchés à l'extérieur et d'élever la productivité au sein de la filière.

La caisse de stabilisation décide seule de l'exportation de la vanille préparée. Elle est aussi propriétaire des vanilles en stock chez les stockeurs.

3.2. L'alliance vanille

L'alliance vanille est une alliance aérienne dont sa création a été annoncée fin mai 2015. Il s'agit d'un accord de coopération encouragé par la commission de l'océan indien, AirAustral, Air Madagascar, Air Mauritius, Air Seychelles et Int'Air îles pour les Comores. Parmi les priorités de l'alliance, on peut citer la recherche de formules tarifaires attractives pour les passagers mais aussi la connectivité des programmes, l'optimisation des partages de codes et la mise en commun des moyens (flotte et équipements aéroportuaires). Les cinq compagnies offrent plus de 50 destinations opérées par plus de 30 avions, emploient près de 6000 salariés et participent au transport de plus de 2,3 millions de passagers par an.

3.3. International Natural Vanilla Organisation (INVO)

L'INVO est une association à but non lucratif et à vocation internationale basée à Bordeaux avec une vision solidaire tournée vers le développement durable.

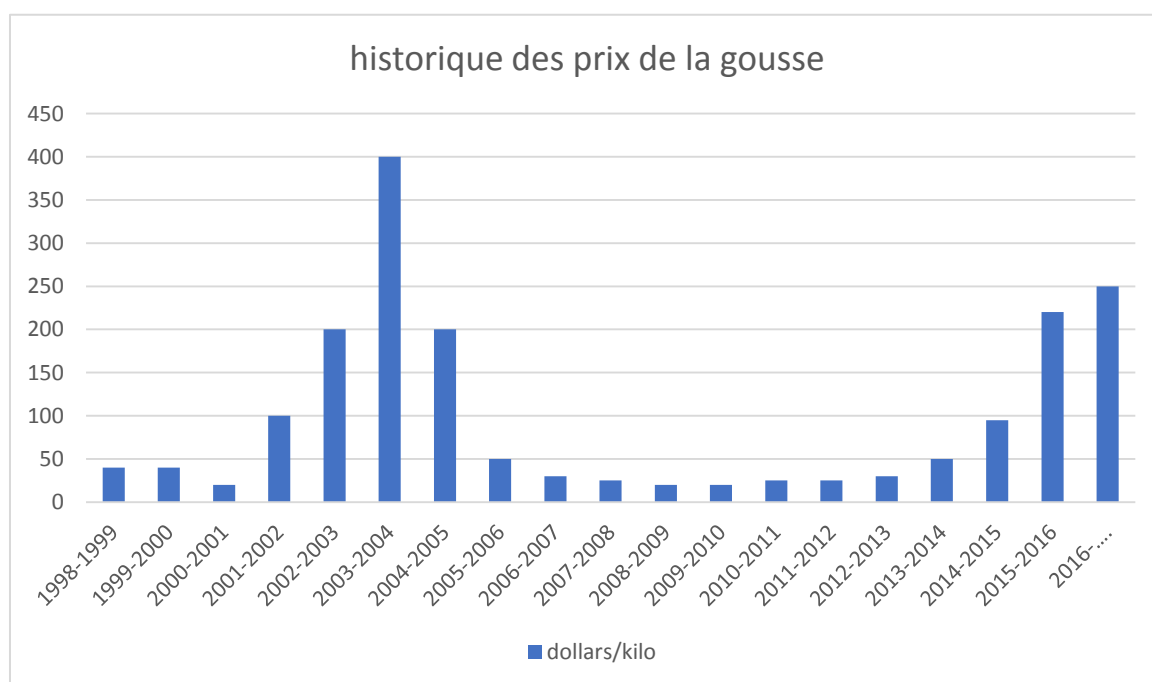
Elle a pour fonction d'encourager le développement durable du secteur vanillier, de favoriser le développement de la consommation mondiale de vanille naturelle, d'améliorer les

techniques et le développement de la production et de faciliter les échanges d'informations statistiques et économiques sur la vanille naturelle.

III. Évolution du prix de la vanille

A priori, il s'avère essentiel de connaître la particularité des marchés des produits agricoles. Au cours du XXIème Siècle, les marchés mondiaux des produits agricoles connaissent déjà des volatilités aigües. Depuis les années 1990, les cours des matières premières agricoles sont chroniquement instables. Un trait caractéristique des produits agricoles est la volatilité de ce dernier. Comme celui de toute autre matière première agricole, le prix de la vanille est loin d'être stable. Depuis 1960 jusqu'à nos jours, les cours de la vanille ont fluctué, partant des prix jugés normaux vers des prix très élevés par l'influence de nombreux facteurs.

Figure 1: Historique des prix de la gousse



Source : Auteurs

Avant 2000

Dans les années 60, le prix de la vanille variait entre 20 et 60 USD. Ces prix sont estimés être des prix naturels ou prix normaux. Pour Madagascar, la référence en prix mondial de la vanille, les prix sont historiques.

Dans les années 60 et 70, on assistait à des prix libres variant de 15 à 20 USD. Dans les années 80 et 90, la filière était administrée par le gouvernement, d'où un prix artificiel de 70 USD. Pourtant, la consommation restait indifférente à ces variations.

La période de 2000 à 2009 :

Durant l'année 2000, les prix de la vanille ont été tirés à la hausse. Le facteur principal de cette explosion des prix a été le fait que Madagascar, le plus grand producteur a été frappé par des cyclones qui ont ravagé ses cultures. À ce moment, le prix de la vanille de Madagascar a atteint 100 USD/kg, un prix influencé par une offre très faible. Incités par ce prix, les différents autres producteurs ont repris le marché.

En 2002, une grande crise politique s'est installée à Madagascar, une crise qui se pesait sur la filière vanille. Ainsi, le prix de ce pays qui est une référence pour le marché mondial, a connu sa première grande flambée. Cette année-là il a atteint 400 \$us. Par conséquent et par peur d'acheter encore plus cher, les importateurs et les traders ont constitué des stocks en particulier aux États-Unis : une raison de la chute du marché suite à cette flambée. Il y a donc le "yos yos" des prix d'amplitudes variables en 2003-2004. En effet, les acteurs ont dû changer leurs comportements professionnels et il y avait un double marché de substitution : la vanilline synthétique et les autres plantations.

En 2004, la Chine s'est introduite sur le marché avec la vanilline synthétique. Les cours mondiaux de la vanille ont baissé de 500 USD à 20 à 70 USD. Pour les vanilles bubons, les prix ont été de 65 à 70 USD et les autres de 20 à 40 USD. Cependant, les acheteurs préfèrent toujours les vanilles naturelles aux synthétiques.

En 2005, l'Inde vend assez cher des vanilles de bonne qualité (à taux de vanillines fort) car ses plantations sont liées à de grands acheteurs. L'Ouganda vend à des prix compétitifs, inférieur ou égal à ceux de Madagascar, grâce à des coûts de main-d'œuvre attractive. Pour la

PNG, ayant des difficultés à séparer les espèces, n'ont pas connu le signal du marché qui attendait le type "tahitensis" alors qu'elle proposait la variété "planifolia". De cela, le prix de la vanille de la PNG a été plus faible que ceux des autres producteurs. Pour les Comores, les coûts de revient sont élevés à cause des problèmes de devises. En fait, leur monnaie était alignée sur l'Euro. D'où des barèmes de prix obligatoires sur le marché. Ainsi, pour combler l'écart entre le prix plus bas et le coût de revient élevé, ils ont baissé leur production (< 100USD).

En 2006, les marchés de substitution ont mis leur effet sur le marché notamment sur les prix surtout pour Madagascar et l'Ouganda. En fait, les prix paysans de 1 USD/jour (1,30 USD pour Madagascar) décourageaient les paysans sur la plantation de vanille. Ces optaient aussi dans la plantation d'autres produits (banane, café robusta.... Pour l'Ouganda et pour Madagascar, le café, ...)

En 2008 et 2009, les prix continuaient de baisser. Les importateurs européens et américains ont continué de constituer des réserves qui ont du poids sur le prix. Ce dernier a baissé jusqu'à 15 à 20 USD. Les vanilles n'étaient plus de bonne qualité. Les planteurs ont été découragés par des faibles rémunérations. Les gouvernements adoptaient ainsi des politiques pour soutenir les producteurs notamment l'application des prix garantis. À Madagascar, le gouvernement tentait d'imposer des prix planches à l'exportation dont les exportateurs ont refusé l'application. Pour l'Ouganda, les exportateurs vendent au prix mondial mais le prix aux producteurs a été plus élevé.

De 2013 jusqu'à maintenant

Madagascar est redevenu l'origine déterminante du prix mondial puisque les autres concurrents ont quitté peu à peu le marché qui n'est plus rentable. En 2013, influencé par la campagne électorale, en 6 mois, les prix ont doublé. Ils variaient de 25 à 50 USD. De 2014 à 2016, on assiste à des crises de spéculation sur le marché. En effet, une pratique depuis 2011 continue à s'apercevoir, c'est la mise sous vide. Cette spéculation a gonflé artificiellement les prix de la vanille. Madagascar qui occupait 80% du marché mondial, vendait la gousse à 95 USD/kg en 2015. Cette même quantité est vendue à 220 USD en 2016 et estimée vendue à 250 USD l'année prochaine. Cette flambée a été issue du blanchiment d'argent lié au trafic de bois de rose dans la filière qui avait pour but de raréfier le produit pour stimuler la hausse de ses cours.

PARTIE II :

**LES PROBLÈMES DU
COMMERCE DE LA
VANILLE ET DES
SOLUTIONS ET
RECOMMANDATIONS**

I. LES PROBLÈMES DU COMMERCE DE LA VANILLE

1. Les problèmes liés aux pays producteurs

1.1. MADAGASCAR

« Le vrai problème aujourd'hui, c'est l'image de marque de Madagascar qui risque de périr, puisque nous avons des gens qui font carrément de la vanille pourriture, on va dire. Ils le mettent dans des sachets. Cela moisit. Ce n'est même pas de la vanille. C'est vraiment un produit qui est invendable » Sylvia Pagès, Directrice générale du Commerce extérieur du ministère du commerce et de la consommation⁷.

Aujourd'hui, la vanille de Madagascar est en dégradation progressive en termes de qualité qu'en termes de quantité. La perte de qualité est due principalement par une récolte précoce et l'utilisation du sous vide pour le séchage plus rapide. C'est une pratique qui consiste à mettre en sachet et à retirer toute l'air dans le but de faire passer une vanille qui n'est pas encore sèche à une vanille prête à l'emploi, c'est une forme d'escroquerie étant donné que l'eau encore présent dans la vanille augmente le poids lors de la vente. C'est la source principale de la dégradation de la qualité de la vanille.

Avec le termes « DRALABABA » équivalent de « monnaie mon ami » représente l'état d'esprit des acteurs économiques de la production de vanille qui ne pensent qu'à vendre à tout prix leurs vanilles sans considérer leurs qualités ni la perspective future du marché.

« La mise sous vide interrompt le processus de séchage, ce qui détériore la qualité de la vanille », Landry Njaka, secrétaire de la Plateforme nationale de la vanille, organisme privé malgache regroupant les acteurs du secteur⁸.

Le sous vide nuit à la qualité de la vanille car les cultivateurs de vanille sont dans l'obligation de récolter leur vanillier avant que la gousse de vanille soit bien mur à cause: d'un côté, l'instabilité des prix de la vanille force les cultivateurs à vendre leurs vanilles quand le prix de la vanille sur le marché est élevé avec une anticipation collective d'une baisse future,

⁷ RFI

⁸ RFI

de l'autre côté, avec l'insuffisance des mesures de sécurité, les cultivateurs sont obligés de récolter leurs plantation avant le temps nécessaire d'une cueillette à cause des voleurs.

Mais il y a aussi les problèmes économiques et sociales. Plus précisément, l'exploitation de l'homme par l'homme à cause de la réticent des acheteurs, pour ne pas ramener sa vanille invendue au village, les producteurs doivent le vendre à un prix très bas.

D'après Irène Souchaud, présidente de la Plateforme Nationale de la Vanille : « *C'est un savoir-faire qui est en train de se perdre. On a besoin de professionnalisation, que chacun prenne ses responsabilités* »⁹

Les pratiques culturelles sont insuffisantes et c'est l'un des facteurs qui entraînent le vieillissement des plantations et diminuent considérablement leurs rendements. Ceci est due à une connaissance limitée des pays producteurs. Cette ignorance les met dans l'impossibilité d'agir et entraîne la démotivation vis-à-vis de la culture. A Madagascar, l'âge moyenne des plantations est de 15 ans or, en théorie générale celle-ci ne doit dépasser les 10 à 12 ans¹⁰.

Il y a aussi la démotivation des paysans car ils ne tirent pas assez de bénéfice sur leur dur labeur. De plus, ils se sentent en insécurité à cause du contre bande. Avec le manque d'appui, face au problème de l'épuisement du sol vienne la maladie des vanilliers, les paysans se convertis à la culture du riz qui est une culture d'autosubsistance.

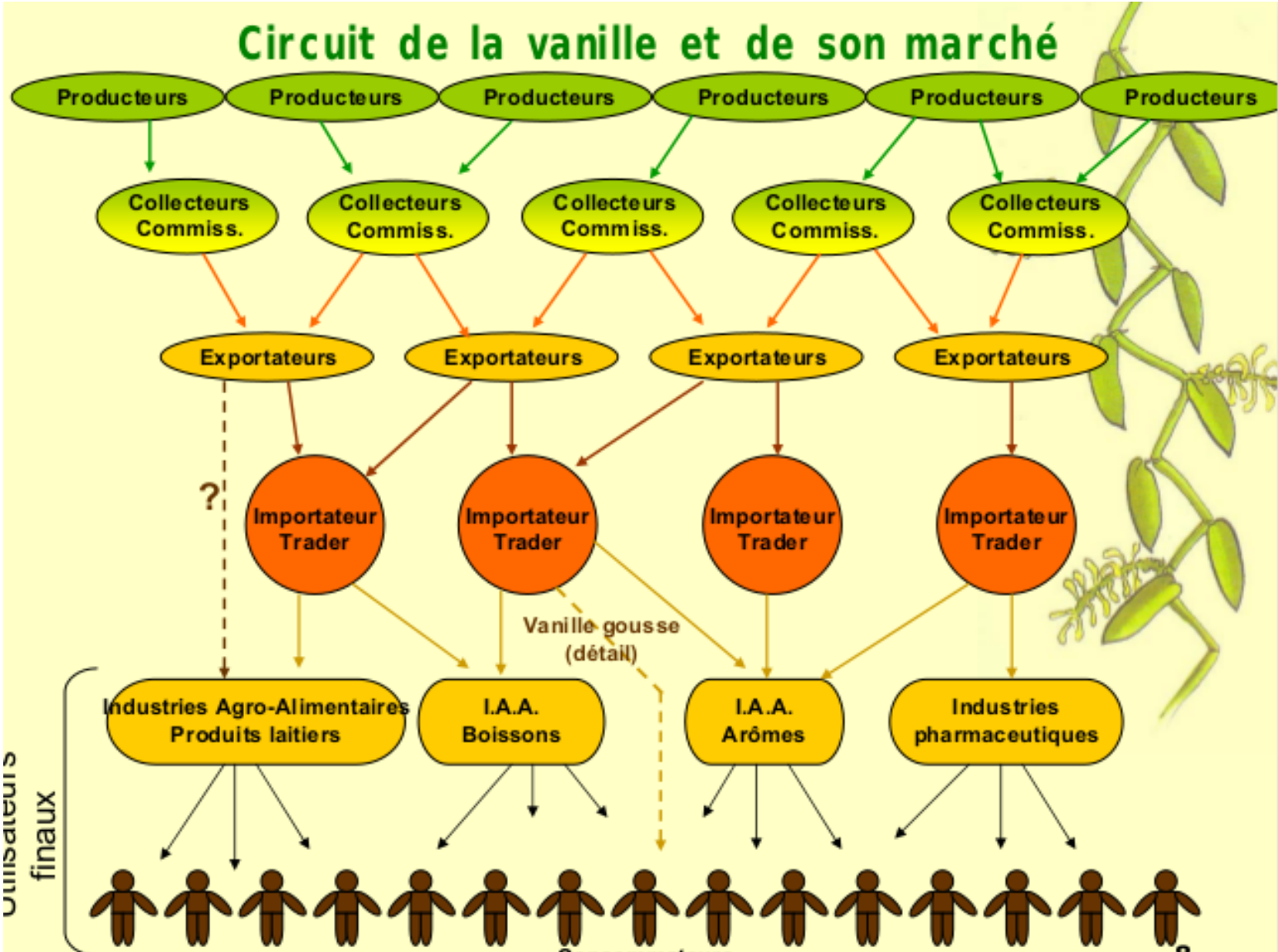
Étant donné que la vanille de Madagascar domine le marché du monde, cet avantage n'engendre pas la croissance même de la région de SAVA qui est le capital de la vanille car avec un manque d'effcience du secteur vanille, les gains sur le commerce international ne favorisent qu'aux profits de quelque minorité d'exportateur et de collectionneur et c'est la cause principale de la pauvreté de la majorité de la population savanienne.

Le revenu des producteurs est faible par rapport à celui des investisseurs à cause d'un long processus à suivre du lieu de production jusqu'au marché. En effet pour Madagascar, les paysans sont rémunérés de 1,5USD/jour, un prix qui n'arrive pas à subvenir leur besoin quotidien. Par ailleurs, les prix à l'exportation grimpent jusqu'à 250USD. On observe une distorsion des prix.

⁹ RFI

¹⁰ MinAGRI

Figure 2: Circuit de la vanille et de son marché



Source : 2ème atelier national vanille « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar » (Antananarivo, le 28 septembre 2006)

1.2. L'Inde

L'Inde est un pays naissant dans la plantation de vanille. Actuellement, son rendement reste faible par rapport à d'autres pays producteurs mais comme l'Inde en 2014 a lancé une campagne majeure visant à accroître leur production de vanille a cultivé plusieurs hectares de surface supplémentaire.

Vu que c'est un secteur naissant, la vanille indienne n'est pas encore capable de subir les aléas du marché de la vanille. Avec l'instabilité du marché, ce pays n'arrivera pas à concurrencer et à suivre Madagascar lorsque les prix basculeront à niveaux inférieurs

1.3. Papouasie Nouvelle Guinée

Pour ce pays, le problème est surtout lié à la vente en consignation c'est-à-dire sa vanille est livrée avant d'être vendue. De plus, les papoues font toujours des erreurs de sélection d'espèces en cofondant la vanille tahitensis alors que le marché demande surtout la vanille planifolia ce qui diminue le gain d'efficacité sur le commerce international.

1.4. Comores

Même s'il y a une bonne compréhension du marché, le Comores est sous l'emprise des problèmes de devises. Avec un produit de haut de gamme, les Commerciens tirent un prix de revient très important avec les barèmes de prix obligatoire sur le marché intérieur mais peut-être bloquer par la valeur de leur devise.

1.5. Indonésie

Étant donné que les fournisseurs indonésiens peuvent être très patients quand il est question d'obtenir ce qu'ils estiment être le meilleur prix pour leur vanille, cela a pour conséquence de rendre la production passive

2. Problèmes liés à l'environnement externe des pays producteurs

2.1. Menace des produits de synthèse

À la fin des années 90, le kilo de vanille s'échangeait autour de 50 dollars sur le marché international. Mais en l'an 2000, le cyclone Hudah a ravagé une partie du nord-est de Madagascar. Cela a créé un affolement sur les marchés. Les clients pensaient que cela allait entraîner une forte baisse de la production. Et donc les prix ont commencé à flamber. 100 dollars en 2000-2001, puis 200 dollars l'année suivante, jusqu'à 450 dollars le kilo en 2003. Avec des prix aussi intéressants, beaucoup de pays ont voulu en profiter, en se lançant dans la culture de vanille. La quantité de ce produit sur le marché a donc augmenté. Mais parallèlement, la qualité s'en est trouvée pénalisée, avec de la vanille vendue de manière précoce, sans que les normes ne soient toujours respectées. Par conséquent, les utilisateurs en Europe ou aux États-Unis notamment les grandes industries agro-alimentaires se sont donc tournées vers la vanille dite « de synthèse ». Il s'agit de produits issus de processus biotechnologiques qui extraient de la molécule de vanilline. Ces produits sont autorisés par les réglementations européennes ou américaines, pour entrer très graduellement dans les compositions des arômes. Ces produits ont pris une part de marché colossale. Le marché s'est ainsi retrouvé fin 2003 avec une quantité de vanille naturelle bien supérieure à la demande mondiale. D'où l'effondrement des cours.

Actuellement, le choix se pose entre la vanille issue de la plante vanillée, consistant en un mélange de différents parfums, et la vanille de synthèse qui est une molécule à peu près pure fabriquée selon un procédé chimique. Son goût est néanmoins différent de la vanille naturelle, mais qui peut remplacer cette dernière dans un certain nombre d'applications. Les industriels hésitent donc entre un produit avec une qualité supérieure mais des prix fluctuants, et un produit plus basique sans cette connotation "produit naturel" disponible en quantité illimitée et dont le prix est très faible et stable.

2.2. Instabilité du marché

-D'abord il y avait une diminution de l'offre mondiale :

Le marché global de la vanille est tombé en mode « crise », Cela est dû principalement à la concurrence de la vanille de synthèse. Entre l'année 2000 et 2003 le prix de la vanille

s'élevait encore à plus de 400€/kg (source : soa vanila), les consommateurs se détournent de la vanille naturelle trop chère et généralement de mauvaise qualité au profit de la vanille de synthèse quatre fois moins chère et qui représente la même caractéristique que la vanille naturelle

-Maintenant on assiste à une augmentation de la demande mondiale de la vanille :

Ces dernières années on assiste à une augmentation résultant du différentiel entre l'offre et la demande notamment grâce au retour à la consommation de la vanille naturelle. La demande pour la vanille naturelle est soutenue, tandis que l'offre diminuée entraîne une hausse du prix et qui conduit directement à la mauvaise qualité de la production principalement à cause des pratiques aberrantes sur la récolte.

Au regard de cette hausse de prix, le problème réside dans la qualité de la vanille qui serait moindre à l'heure actuelle de plus la tendance à venir sur le marché de la vanille avec une floraison moindre et tardive, anticipation d'une récolte avant pleine maturité, spéculation sur le marché nous incite à penser à une prochaine récolte est plus qu'incertaine.

II. LES SOLUTIONS ET RECOMMANDATIONS

1. Mesures prises

1.1. Cas de Madagascar

Pour le cas de la vanille malgache, des actions ont été menées de 2004 à ce jour dont on peut citer :

- La remise en confiance des utilisateurs de la vanille naturelle

Cela consiste à faire des publications marketing dans les différents articles et journaux internationaux, faire aussi des assises internationales de la vanille pour fidéliser les consommateurs (ex : 11 au 13 octobre 2004 à Madagascar) et enfin une participation au congrès Mondial du marché de la vanille comme à Nice en France en 2004.

- Action de promotion

L'action de promotion est une procédée du marketing opérationnel dans le but de faire connaître les produits. Il existe 2 types de promotion à l'intérieur et à l'extérieur du pays.

Pour la promotion à l'intérieur du pays on peut procéder par une organisation d'atelier national comme le cas à Madagascar le 22 août 2005 à Antananarivo ensuite une mise en place du comité de suivi vanille et enfin facilitation de la sortie par les touristes et voyageurs de la vanille en gousse.

Pour la promotion à l'extérieur du pays on peut procéder ainsi :

-participation à des expositions

-participation à des salon

-rencontre avec les hauts responsables du commerce extérieur des autres pays afin d'améliorer la relation commerciale

- Assurer la compétitivité du pays

Améliorer la liaison en TIC des zones de production, faciliter la circulation de l'information avec l'international. Rattraper les retards dans la mise en conformité avec les normes internationales. Assurer la traçabilité des produits pour toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

- Création de coopérative dans la région de SAVA

Afin de protéger les cultivateurs des exploitations des collectionneurs comme par exemple : « l'élite groupe », la coopérative dans la région de SAVA a décidé d'entamer un programme relatif au redressement de la filière vanille à Madagascar. Il s'agit d'un projet qui s'intitule « M.V.D.E.C : MADAGASCAR VANILLA DEVELOPMENT COORPORATION SA ». Ce projet consiste à aider et à renforcer la capacité des paysans et des producteurs de la vanille en améliorant la qualité de leur production.

«G.P.E.V.M : GROUPEMENT DES PRODUCTEURS ET EXPORTATEURS DE VANILLE DE MADAGASCAR » ayant pour rôle rassembler les professionnels de la vanille de Madagascar pour se protéger des aléas du marché.

- Création du projet SAVAMA de revalorisation de la culture de vanille

Ce projet a pour objectif d'améliorer la prise en charge des maladies des vanilliers et contribuer au sauvegarde des espèces par : la mise en place des laboratoires fonctionnelles des

diagnostiques des maladies de vanillier au sein du Centre Universitaire Régional de SAVA(C.U.R.SA) et l'identification ainsi que la création des lignées de vanillier à caractère hybride.

1.2. Cas des autres pays

Pour les autres pays, on assiste à une intervention directe de l'État en vue de protéger les producteurs c'est le cas de l'Ouganda par l'intermédiaire d'imposition des prix planchés à l'exportation, une politique de soutien pour les producteurs en Inde.

2. Recommandations

Quelques recommandations pour améliorer la qualité de la vanille offerte par les producteurs sur le marché pour qu'ils puissent bénéficier d'un prix élevé et pour avoir le maximum de profit, mais aussi pour avoir plus d'avantage concurrentiel au détriment de la vanilline de synthèse :

- Afin d'obtenir une meilleure qualité, il est nécessaire de donner une formation sur les techniques de production aux agriculteurs et les encourager à se concentrer dans la filière vanille en soutenant leurs revenus. D'où une nécessité de l'intervention de l'État (apport de l'État). En effet, le cours de la vanille est très fluctuant, des fois à la hausse et des fois à la baisse. Alors que les revenus des agriculteurs en dépendent, être confronté à une baisse de prix, cela a d'impact sur la production de la vanille (manque de moyens de production). L'État doit donc verser des subventions aux agriculteurs pour soutenir directement la production du vanillier en cas de baisse de prix.
- À Madagascar, les agriculteurs sont dans l'inquiétude d'un éventuel vol, les agriculteurs de vanille en font partie. Alors, ils pratiquent la mise sous vide et la récolte prématurée pour éviter le risque de vol. Pour sanctionner ces mauvaises pratiques dégradants la qualité de la vanille, l'État doit prendre des mesures législatives (normes de qualités) mais aussi à la fois refreiner l'insécurité c'est à dire aider les agriculteurs à sécuriser leurs cultures puisque le secteur vanille fait vivre près de 100000 paysans sans parler des préparateurs et des exportateurs et constitue la troisième source de devises après le nickel et la girofle (Express de Madagascar publié le 11 Avril 2016).

- Afin de préserver la qualité de la vanille à offrir sur le marché, il faut assurer le contrôle de la qualité. Il est radical de mettre en place un système de contrôle efficace avec des mesures prises contre la corruption pour que la vanille vendue sur le marché soit de qualité supérieure. Pour ce, il est d'une importance capitale de réserver au secteur formel la production et l'exportation de la vanille.
- L'insécurité foncière à Madagascar règne, l'État doit passer à une valorisation foncière. La valorisation foncière permettrait aux planteurs d'assurer des revenus stables et sécuriserait les investissements, ce qui incitera ces planteurs à accroître la production de vanille et attirera des investisseurs à investir dans la filière vanille.
- La vanille de Madagascar tient une place important sur le marché mondial (60% du marché mondial). La grande île a de l'avantage comparatif dans la production de ce produit agricole, elle devra donc exploiter cet avantage afin de garder la compétitivité et de rester leader sur le marché.
- Les pays exportateurs traitent avec les pays réexportateurs qui eux revendent la vanille après traitement à des grandes entreprises en tirant beaucoup plus de bénéfice. Pour tirer le maximum de profit, les producteurs devraient commercialiser directement avec les grandes firmes multinationales (créer de la valeur ajoutée) qui utilisent la vanille comme matière première. Et aussi, augmenter la surface à cultiver afin d'améliorer la rente sur la vanille.
- Face à la concurrence de la vanilline de synthèse, il faut améliorer la production de la vanille pour une meilleure qualité afin de fidéliser les consommateurs de la vanille naturelle et aussi faire une campagne contre l'utilisation de la vanille synthétique et favoriser la vanille naturelle.

CONCLUSION

La vanille est réfutée comme étant la reine des épices. Cette plante exclusivement trouvée dans les régions tropicales, exige une longue durée pour sa plantation et sa préparation. La vanille est d'une utilité importante, elle est utilisée comme matière première dans les industries agro-alimentaires, comme les produits cosmétiques, médicinales, ainsi que comme les recettes culinaires. Dû à ces différentes utilités avec sa rareté elle constitue un des produits échanger dans le monde

La production de la vanille est assurée par quelques pays du monde dont les principaux producteurs sont l'Indonésie et Madagascar qui couvrent à eux seul 80 % du marché mondial et les 20 % restant se divisent entre l'Ouganda, l'Inde, La Papouasie Nouvelle Guinée, le Mexique et la Chine qui s'est introduite avec la vanilline synthétique. Parmi les consommateurs et réexportateurs, on inclut les États-Unis, la France, l'Allemagne et le Japon. Le cours de ce produit fluctue d'un prix normal à un prix flambant.

Derrière une des épices les plus chères se cache une misère des plus noires. En fait, malgré son évolution, de nombreux problèmes entravent le bon développement de la filière comme les manques de mesure et de précaution qui sont les causes principales de la dégradation de la qualité d'aujourd'hui, la concurrence de la vanilline de synthèse et l'abus de l'appellation « arôme nature ». Face à ces problèmes, quelques solutions et recommandations ont été avancés afin d'éviter les entraves empêchant l'épanouissement du marché de la vanille.

Le traitement de ce thème nous a permis d'approfondir nos connaissances de la filière vanille et de voir que Madagascar y occupe une place importante. De plus, le marché n'est pas encore saturé, donc cela peut offrir à Madagascar une opportunité pour sa croissance économique si le pays arrive à maîtriser sa production. On a pu constater que la plupart des producteurs font partie des pays en développement. Ainsi, quelles mesures doivent-ils prendre pour pouvoir jouir des avantages que procurent la production de la vanille ?

BIBLIOGRAPHIE ET WEBOGRAPHIE

- Rapports, documents officiels et revues spécialisés
- ATELIER « Pour une meilleure compétitivité de la vanille de Madagascar »Antananarivo, le 28 septembre 2006
- BEAVY Marie Victoria. OBSTACLES, PERFORMANCES ET PERSPECTIVES DE LA FILIERE VANILLE A MADAGASCAR 02 avril 2012
- BE Christophe. Intervention de l'Etat Malagasy dans la filière vanille 02 novembre 2009
- ETC GROUP :La vanille et la biologie synthétique étude de cas
- MAEP UPDR-OCEAN CONSULATANT (116 fillière vanille.doc)
- Max Havelaar France, *la représentation de la vanilla nécessite, pour obtenir une gousse richement aromatique, des soins longs et attentifs*, disponible sur maxhavelaarfrance.org
- Mémento de l'économiste.
- **Michel Manceau, la vanille en 2006, Association internationale de la vanille**
- Radio France International
- RAPPORT DU MARCHE DE LA VANILLE NO. 48 – MARS 2016 Aust & Hachmann (Canada)

- site internet
- <http://www.fairfood.org/bittersweet-vanilla/>
- Vanilla Market Report, Aust & Hachmann, www.austhachcanada.com/market-reports
- Fairtrade International: <http://maxhavelaarfrance.org/epices-et-vanille/vanille.html>
- <http://www.soa-lavanila.com/spip.php?article21>
- <http://www.planetoscope.com/Flore/1345-production-mondiale-de-vanille.html>
- [http://www.trimeta-agrofood.com/Secteur Vanille : retour à la normale de production](http://www.trimeta-agrofood.com/Secteur_Vanille:_retour_à_la_normale_de_production) disponible

ANNEXE 1: SUPERFICIE ET PRODUCTION DE VANILLE PAR DISCRICIT

Région	District	Superficie (Ha)				Production (T)			
		2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
Vatovavy Fitovinany		990	1000	1000	1000	60	60	55	35
	Nosy Varika	200	210	210	210	10	10	10	5
	Mananjary	250	250	250	250	5	5	5	5
	Manakara	180	180	180	180	30	30	25	15
	Ikongo	250	250	250	250	10	10	10	5
	Vohipeno	110	110	110	110	5	5	5	5
Atsimo Atsinanana		550	550	550	550	25	25	25	15
	Farafangana	360	360	360	360	10	10	10	5
	Vangaindrano	180	180	180	180	10	10	10	5
	Midongy Atsimo	10	10	10	10	5	5	5	5
	TOTAL	1 540	1 550	1 550	1 550	85	85	80	50

Région	District	Superficie (Ha)				Production (T)			
		2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
Atsinanana		770	775	775	775	10	10	10	10
	Mahanoro	130	135	135	135	5	5	5	5
	Toamasina II	640	640	640	640	5	5	5	5
Analanjirifo		14 790	14 920	14 920	14 920	400	265	245	195
	Nosy Boraha	120	125	125	125	5	5	5	5
	Maroantsetra	4 690	4 730	4 730	4 730	155	100	90	75
	Mananara Avaratra	5 530	5 575	5 575	5 575	200	130	125	95
	Fenoarivo Atsinanana	2 650	2 670	2 670	2 670	5	5	5	5
	Vavaotenia	1 110	1 120	1 120	1 120	15	10	10	5
	Soanierana Ivongo	690	700	700	700	20	15	10	10
	TOTAL	15 560	15 695	15 695	15 695	410	275	255	205

Région	District	Superficie (Ha)				Production (T)			
		2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
Sofia		1820	1835	1835	1835	650	960	925	860
	Mandritsara	70	70	70	70	5	10	10	5
	Analaava	870	870	870	870	15	20	15	10
	Befandriana Avaratra	610	620	620	620	590	870	850	800
	Bealanana	270	275	275	275	40	60	50	45
	TOTAL	1 820	1 835	1 835	1 835	650	960	925	860

Région	District	Superficie (Ha)				Production (T)			
		2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
Diana		1 870	1 880	1 880	1 880	50	45	45	30
	Nosy Be	570	570	570	570	30	25	25	15
	Ambarja	1 300	1 310	1 310	1 310	20	20	20	15
Sava		43 280	43 680	43 680	43 680	4 630	3 915	3 515	2 765
	Antalaha	6 010	6 070	6 070	6 070	140	120	115	75
	Sambava	22 840	23 050	23 050	23 050	1 870	1 580	1 450	1 050
	Andapa	5 460	5 510	5 510	5 510	540	460	450	390
	Vohimarina	8 970	9 050	9 050	9 050	2 080	1 755	1 500	1 250
	TOTAL	45 150	45 560	45 560	45 560	4 680	3 960	3 560	2 795

Auteurs :	numéro :
Mlle RAZAFINDRABE Harinjanahary Bakolinirina	128
M. RAZAFITRIMO Ny Aina Lazaharijaona	129
Mlle RAZANAMANGA Soambolaniaina Maholy	130
Mlle RAZARIELY Mamy	131
Mlle RAZOELIARIMINO Jemima Flavienne	132

Titre : COMMERCE DE LA VANILLE

Nombre de pages : 29

Tableaux :1 Figures : 2 Annexes : 1

Contact du premier auteur : Email : bakolyraz7@gmail.com ; tel : 0346347908 (mademoiselle Bakoly)

Adresse du premier auteur : II V 78 FA Ampandrana

Résumé

Depuis sa découverte en 1519, la vanille est l'une des épices les plus échangées au monde grâce à son utilité en vertu de sa bonne fragrance. Au cours de son évolution, le commerce de la vanille ne cesse de connaître des fluctuations. L'objectif est de démontrer cette évolution qu'on atteint grâce à l'analyse générale du marché de la vanille en se basant sur l'étude de l'évolution des différents acteurs économiques sur le marché et le prix de la vanille à partir des données acquises de différentes sources qui sont des années 90 jusqu'à maintenant ainsi qu'à l'identification des différents problèmes assistés sur le marché de la vanille et les différentes solutions et recommandations.

Mots clés : évolution, fluctuations, acteurs économiques, problèmes et solutions

Encadreur : Monsieur RAMIARISON Herinjatovo (Docteur)