



## **Le commerce équitable, porteur d'espoir pour les producteurs de vanille**

Le tri de la vanille verte © Ndali Estate, Ouganda

**La culture de vanille est une des cultures nécessitant le plus de temps et de main-d'œuvre, ce qui en fait l'épice la plus chère au monde après le safran. Et pourtant, les paysans de Madagascar et des autres pays où elle est cultivée vivent dans la misère la plus noire. La chaîne est d'une grande complexité et souffre de la concurrence de la vanille de synthèse. Heureusement, grâce au commerce équitable, certains producteurs de vanille envisagent aujourd'hui l'avenir avec espoir.**

### **L'orchidée de la vanille**

La vanille est un aromate provenant d'une plante de la famille des orchidées, originaire d'Amérique centrale. C'est d'ailleurs la seule orchidée au monde à produire un fruit comestible. Dans le vieux Mexique, le peuple amérindien des Totonagues fut le premier à utiliser la vanille à grande échelle. À l'apogée du royaume aztèque, la vanille constituait même le moyen de paiement des impôts levés par l'empereur. Celui-ci s'en servait notamment pour aromatiser sa boisson à base de cacao, le « xocoatl ».

Bien entendu, Cortez et ses conquistadors n'ont pas manqué de rapporter des gousses de vanille en Europe, pour le plus grand enthousiasme de la noblesse européenne. Ce n'est toutefois qu'à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle que les colonisateurs européens ont propagé cette culture exotique dans toute la zone équatoriale, après la découverte de la possibilité de polliniser manuellement cette plante hermaphrodite. En dehors de l'Amérique centrale, elle ne portait en effet pas de fruits, un nombre très limité d'espèces d'abeilles étant en mesure de la polliniser.

### **Une culture à haute intensité de main-d'œuvre**

Aujourd'hui encore, les producteurs de vanille sont tenus de féconder manuellement chacune des fleurs de vanillier, dans les huit heures après leur ouverture. Un travail délicat, qui nécessite une main-d'œuvre importante, les producteurs étant tenus d'inspecter les champs presque en permanence. Il faut ensuite en moyenne 6 mois pour que les longs fruits jaune verdâtre inodores appelés gousses - alors que ce sont en fait des baies - arrivent à maturité. De même, le moment de la récolte - juste avant qu'elles ne s'ouvrent - est essentiel.

Suivent alors les phases d'échaudage, d'étuvage et de séchage lent. Ce processus de fermentation prend également plusieurs mois et requiert lui aussi de l'expertise : une trop longue exposition au soleil les assèche, une trop courte exposition nuira aux arômes et au goût. Le produit final, ce sont de petits bâtonnets noirs et brillants. Parmi les centaines de composés aromatiques, c'est la vanilline et ses cristaux en aiguille qui forment et caractérisent le parfum de la vanille.

## Vanille naturelle ou de synthèse

La vanille est réputée être la deuxième épice la plus chère au monde, après le safran. Toutefois, du fait de sa culture à forte intensité de main-d'œuvre, de sa sensibilité aux conditions climatiques, de l'instabilité de l'offre et de la demande toujours plus grande, les prix fluctuent considérablement. Le marché est en outre en proie à une forte concurrence.



Vanille avant la récolte dans une ferme d'épices à Zanzibar © Kevin Harber.

La vanille de synthèse – ou plus exactement la vanilline de synthèse – est produite à partir de la lignine, un composé chimique qui constitue un des principaux composants du bois. Cette lignine est récupérée des eaux résiduelles de l'industrie de la pâte à papier. Les applications industrielles de ce composé sont légion, en ce compris donc une forme synthétique de vanilline. Il y a toutefois des différences de qualité notables entre les deux, vu que la vanille naturelle contient beaucoup plus de composants odorants et aromatiques. Mais, pour l'industrie, le prix justifie les moyens : la variante de synthèse est jusqu'à 15 fois moins chère. Le prix en étant de plus très stable, il n'est donc guère surprenant que les industries alimentaire et cosmétique recourent surtout à la version de synthèse. L'introduction par Coca Cola de son « New Coke » à base de vanille de synthèse en 1985 a précipité le marché dans la crise. La situation ne s'est

stabilisée qu'après le retrait du produit de l'assortiment. Aujourd'hui, le marché de la vanille naturelle représente quelque 2.000 à 3.000 tonnes de gousses, équivalant à une production de quelque 50 tonnes de vanille, tandis que le marché de la vanille de synthèse avoisine les 50.000 tonnes. Il y a donc de fortes chances que votre glace, pâtisserie, boisson soft, yaourt, chocolat ou friandise contienne de la vanilline à base de lignine. Il en va de même pour l'essence de vanille vendue dans les supermarchés. Il ne s'agit de vanille naturelle que si l'étiquette mentionne explicitement « extrait de vanille ».

## Derrière une des épices les plus chères se cache une misère des plus noires

Le marché de la vanille naturelle se caractérise par un monopole quasiment double. Du côté de la demande, les États-Unis sont le principal acteur et influencent largement les prix. Du côté de l'offre, Madagascar représente deux tiers des exportations mondiales. Quelque 80.000 agriculteurs y dépendent de la culture de la vanille, notamment dans l'extrême nord-est de l'île. En dépit des prix très élevés de la vanille et de leur dur labeur, ils vivent dans la misère la plus noire. Dans son dernier rapport intitulé *Recipe for Change. The Need for Improved Livelihoods of Vanilla Farmers in Madagascar*, l'ONG Fairfood précise que trois quarts de ces agriculteurs doivent survivre avec moins d'un dollar par jour et que, pendant la saison sèche, ils ne savent jamais de quoi sera fait leur prochain repas.

Pour Fairfood, plusieurs raisons expliquent la situation. Tout d'abord, le secteur malgache de la vanille est très complexe et très peu transparent. De nombreux *rabatteurs*, *collecteurs* et *commissionnaires* se rendent dans les petits villages isolés pour y acheter les gousses de vanille vertes non transformées ou noires (semi-)transformées. Les agriculteurs isolés se trouvent dans une position de négociation très faible, les contrats de vente formels constituant l'exception plutôt que la règle. Ils ont aussi souvent un besoin urgent d'argent. Il bâclent donc la cueillette et la transformation au détriment de la qualité. Un autre problème de taille réside dans les vols dans les champs, contre lesquels les cultivateurs ne peuvent guère se prémunir.

## Expansion et ralentissement

Si la situation est instable à Madagascar, le marché mondial se caractérise lui aussi par d'importantes fluctuations de prix. Suite aux cyclones ayant frappé l'île il y a une dizaine d'années, le prix a atteint jusqu'à 500 \$/kg, avant de chuter à 25 \$/kg pendant les années de crise 2007-2011 et de se stabiliser, ces dernières années, autour de 100 \$/kg.

## Une vanille OGM ?

Un troisième larron fait-il son apparition ? L'entreprise biotech suisse Evolva a en tout cas annoncé vouloir produire de la vanille « synbio » à base de levure, en recourant donc à la biologie synthétique. L'organisation de défense de la nature *Friends of the Earth* décrit cette technique expérimentale comme une forme extrême de modification génétique : « Plutôt que d'introduire un gène d'une espèce donnée dans une autre espèce, comme c'est le cas des OGM classiques, la biologie de synthèse crée des séquences d'ADN inédites et générées par ordinateur de gènes tant existants que nouveaux. » Elle appelle d'ores et déjà les fabricants de crème glacée à ne pas utiliser cette vanille.

En 2002, les exportations de vanille malgache représentaient 136 \$ millions de revenus, contre à peine 17,5 \$ millions en 2010.

Ces fluctuations sont la conséquence des cycles d'expansion et de ralentissement (*boom and bust*). Lorsque les prix sont intéressants, les cultivateurs malgaches et autres accroissent leur production. De nouveaux pays veulent alors de leur côté aussi profiter de cette manne et incitent leurs agriculteurs à se lancer dans la culture vanillière. Après quelques saisons, cette explosion de l'offre induit une chute des prix et l'abandon de la culture par les agriculteurs et les pays. Il existe en outre un deuxième cycle d'expansion et de ralentissement : lorsque les prix montent trop en flèche, les transformateurs du Nord recourent encore plus à la vanille de synthèse. Et la demande s'effondre de nouveau...

### **Et la durabilité dans tout ça ?**

Fairfood lance un appel aux grands acteurs de la filière comme Nestlé, Unilever, McCormick, General Mills, Symrise et International Flavors & Fragrances Inc pour qu'ils assument leur responsabilité et s'engagent dans la voie des initiatives et labels durables. Et certains d'entre eux se sont en effet déjà lancés, concède l'organisation, même si leur principale motivation est de garantir la fourniture de vanille de qualité. « Nous avons réalisé qu'il fallait faire quelque chose », nous confie Clemens Tenge de Symrise. « De plus en plus de producteurs abandonnent la culture en raison de la fluctuation des prix, avec pour conséquence un abattage accru de la forêt, l'habitat naturel du vanillier. Aussi avons-nous repris notre fournisseur malgache et installé sur place une équipe "durabilité". D'autres entreprises misent plutôt sur la formation des agriculteurs.

Toutes les initiatives ne sont toutefois pas accueillies avec le même enthousiasme, les nouvelles techniques focalisées sur la rentabilité étant souvent en flagrante contradiction avec les valeurs et traditions locales. « Si durabilité et responsabilité sociétale sont des termes revenant à tout bout de champ dans les rapports de société, dans la pratique, la réalité est tout autre », soulignent les rapports sur le marché d'Aust & Hachmann, lui-même un acteur de la filière. Ils prennent pour exemple la *Sustainable Vanilla Initiative*, mise en place par un groupe de sociétés acquérant de plus en plus de la vanille verte. Celle-ci vise le travail des enfants, la traite des êtres humains et la dégradation de l'environnement, des aspects qui, pour autant que nous sachions, n'interviennent pas à grande échelle dans la culture de la vanille à Madagascar. Elle reste par contre muette sur le respect des méthodes de transformation traditionnelles, pourtant essentielles pour l'emploi local et l'économie malgache. De meilleures infrastructures, de meilleures formations et de meilleurs soins de santé, voilà ce dont a besoin le nord-est de Madagascar. »

Un aspect à ne pas négliger dans le contexte malgache est le chaos politique qui y règne. Aujourd'hui, après bien des années d'ingouvernabilité, l'île est de nouveau dirigée par un président élu. Il est à espérer, pour les cultivateurs de vanille comme pour l'ensemble du secteur, que le nouveau gouvernement maintiendra l'interdiction d'exportation de la vanille verte, afin de ne pas se priver de la plus-value de la transformation locale.

### **Commerce équitable et bio**

Un produit tropical, des producteurs marginalisés et des prix fluctuants : la vanille s'inscrit parfaitement dans le contexte du commerce équitable. En 2005, Fairtrade International (FLO) a élaboré des normes applicables au secteur des épices et des herbes aromatiques. Aujourd'hui, la certification FLO a été octroyée à 21 producteurs de vanille répartis dans 5 pays, à savoir : Madagascar, les Comores, l'Ouganda, l'Inde et le Sri Lanka.

De nombreuses organisations européennes de commerce équitable, dont Ethiquable, Gepa et les Magasins du monde belges, vendent de la vanille provenant de l'Association des Planteurs de Mananara (Kooperativa Mpamboly Ambanivolo Mananara, KOMAM). Cette coopérative regroupe 900 familles réparties dans 30 petits villages de Mananara Nord, une région située dans le nord-est de Madagascar et proclamée réserve de biosphère par l'UNESCO. En combinant les cultures de diverses épices telles que le clou de girofle, le poivre et la vanille, les agriculteurs cherchent à tirer un revenu de la forêt tout en contribuant à la lutte contre l'abattage illégal de bois. Grâce à leur certification équitable et bio, ils obtiennent des prix supérieurs de 40 % aux prix couramment pratiqués dans la région. La prime équitable dont ils bénéficient leur a déjà permis de se doter d'un local de réunion et d'un entrepôt.

### **Grands espoirs pour le mont Ndali**

Pays producteur alternatif, l'Ouganda incarnait tous les espoirs de l'industrie. Mais les bas prix pratiqués durant les années de crise ont fini par compromettre tant la quantité que la qualité de la production vanillière. Pourtant, les producteurs de vanille ougandais de la *Mubuku Vanilla Farmers Association* ont été les premiers à obtenir la certification équitable.



Bâtons de vanille séchés © Ndali Estate, Ouganda

C'est sur les versants du Mont Ndali, aux confins du Rwanda et du Congo, qu'un major anglais crée, dans les années 1920, la grande plantation de thé Ndali Estate. À la fin des années 1970, le domaine est confisqué par les milices d'Idi Amin Dada et il faudra attendre vingt ans avant que les terres ne soient restituées à une petite nièce du fondateur. Très vite, celle-ci s'engage aux côtés des agriculteurs locaux dans la culture de la vanille. Ndali Estate achète la vanille verte aux 1.200 producteurs regroupés au sein de la *Mubuku Vanilla Farmers Association*, récemment rebaptisée *Rwenzori Farmers Cooperative Union* (RFCU), et prend en charge la transformation et la commercialisation de l'épice. Outre la certification équitable, la coopérative obtient aussi une certification bio, ce qui permet à ses membres d'accroître leurs revenus. Les premières primes Fair Trade sont consacrées à des projets éducatifs, le niveau des écoles publiques dans cette région isolée étant plutôt médiocre.

Avec l'appui du Trade for Development Centre de l'Agence belge de développement, un programme d'action a été lancé avec un double objectif : d'une part, la formation des paysans doit permettre une amélioration de la qualité de la culture de la

vanille tandis que, d'autre part, une diversification est envisagée vers le café et le cacao. Les deux objectifs sont sur le point d'être atteints. Si les cultivateurs croient de plus en plus en la vanille et élargissent les superficies cultivées, c'est principalement grâce à la vente à des conditions équitables et bio, laquelle leur a permis d'accroître considérablement leurs revenus au cours des deux dernières années.

Grâce aux efforts de marketing de Ndali Estate, de grands chefs anglais recommandent aujourd'hui leur produit de qualité et de nouveaux gros clients ont été acquis, comme la marque réputée de crèmes glacées Ben & Jerry's. Cette dernière est même disposée à financer un projet de construction d'un centre de formation et de rencontre dans la région, assorti d'un entrepôt pour le café et le cacao. Car, à cet égard aussi, l'avenir du Mont Ndali s'annonce plein d'espoir : la certification du café et du cacao est en voie d'acquisition et les contacts commerciaux engagés avec les entreprises américaine et britannique Great Lakes Coffee et Divine Chocolate sont très prometteurs.

Trade for Development Centre, septembre 2014



E.R.: Carl Michiels, CTB, Rue Haute 147, 1000 Bruxelles

Le processus de séchage de la vanille est également un travail délicat © Ndali Estate Ouganda



**CTB TRADE FOR DEVELOPMENT**

[WWW.BEFAIR.BE](http://WWW.BEFAIR.BE)

**LA COOPÉRATION  
BELGE AU DÉVELOPPEMENT .be**

Les opinions exposées dans cet article ne représentent pas forcément celles de la CTB ou de la Coopération belge au Développement.

**Sources:**

- Fairtrade Evolva: [www.evolva.com/products/vanilla](http://www.evolva.com/products/vanilla)
- Friends of the Earth: [www.foe.org/projects/food-and-technology/synthetic-biology/No-Synbio-Vanilla](http://www.foe.org/projects/food-and-technology/synthetic-biology/No-Synbio-Vanilla)
- Fairfood: [www.fairfood.org/hotspots/madagascar](http://www.fairfood.org/hotspots/madagascar)
- Recipe for Change. *The Need for Improved Livelihoods of Vanilla Farmers in Madagascar*, rapport Fairfood, 2014.
- Vanilla Market Report, Aust & Hachmann, [www.austhachcanada.com/market-reports/](http://www.austhachcanada.com/market-reports/)
- Future of rural vanilla farming at risk as market for synthetic alternative grows, The Guardian, 3 maart 2014, [www.theguardian.com/sustainable-business/vanilla-farming-rural-future-risk-synthetic](http://www.theguardian.com/sustainable-business/vanilla-farming-rural-future-risk-synthetic)
- Fairtrade International: <http://maxhavelaarfrance.org/epices-et-vanille/vanille.html>
- Ethiquable: [www.ethiquable.coop/fiche-produit-equitable-et-bio/vanille-madagascar-equitable-bio](http://www.ethiquable.coop/fiche-produit-equitable-et-bio/vanille-madagascar-equitable-bio)
- RFCU (voorheen MVFA): [www.befair.be/nl/content/mubuku-bio-en-fairtradevanille-uit-oeganda](http://www.befair.be/nl/content/mubuku-bio-en-fairtradevanille-uit-oeganda); [www.fairtrade.net/meet-the-producers-details+M588c93a451e.html](http://www.fairtrade.net/meet-the-producers-details+M588c93a451e.html)
- Ndali Estate: [www.ndali.net](http://www.ndali.net)