

ANTALAHA, UN CENTRE PRODUCTEUR DE VANILLE

Faisant partie de la Côte-Est malgache, le district d'Antalaha jouit d'un climat tropical chaud et humide toute l'année. La température moyenne annuelle est de 24°C et la hauteur moyenne annuelle des précipitations est de l'ordre de 2376 mm. C'est pourquoi Antalaha possède des atouts agricoles sur la culture de la vanille. La région fournit près de deux tiers de la production malgache.

I.1 : Pôle de concentration de la vanille

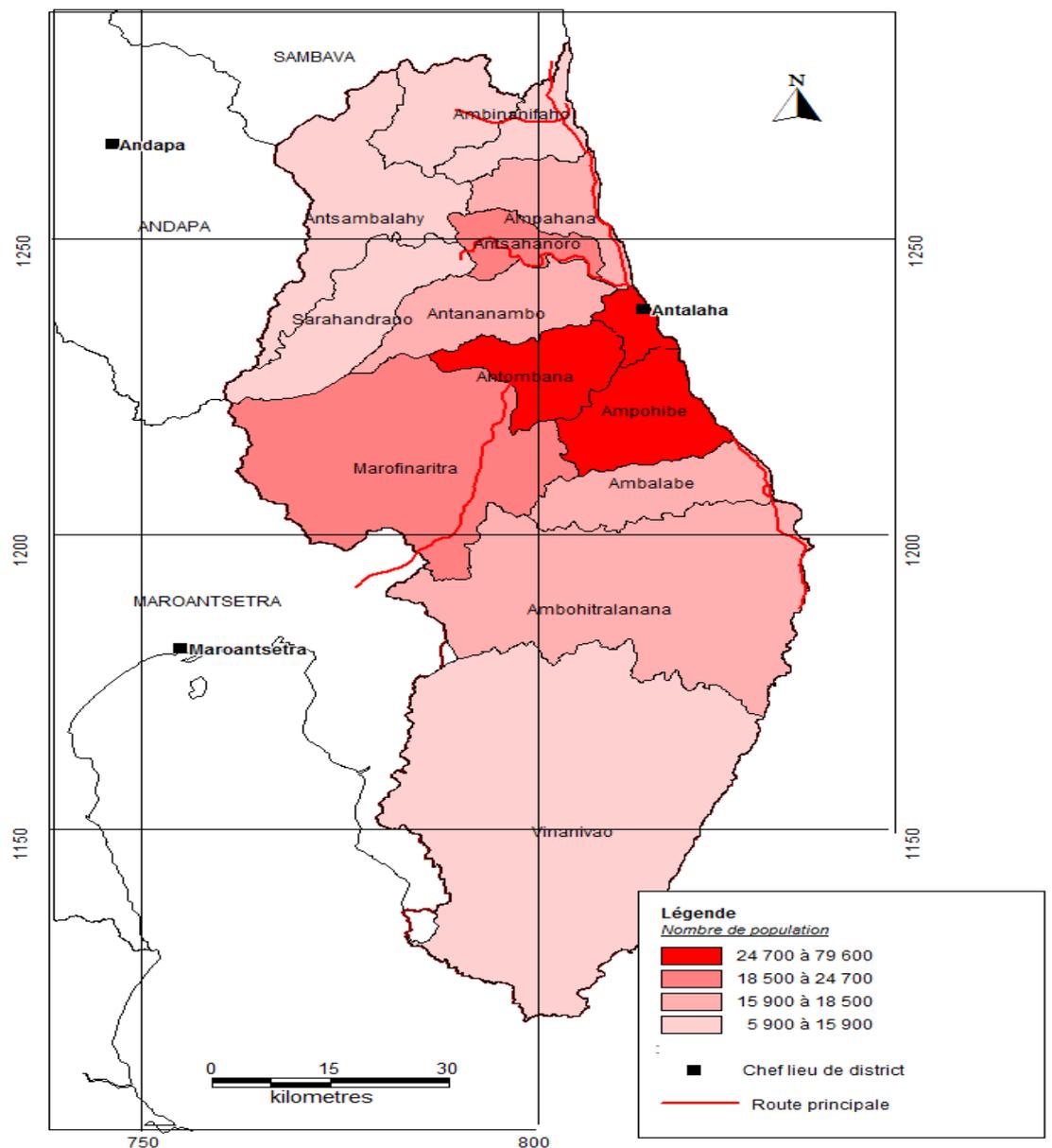
Le district d'Antalaha est représenté par sa production de vanille. Mais son principal problème concerne les cyclones. Les cyclones depuis l'an 2000 en font leur cible favorite : Hudah en 2000, Gafilo en 2004, Indlala en 2007... Ils peuvent être très dévastateurs pour les cultures et c'est l'éternel recommencement pour la population.

I.1.1 : Historique de la ville d'Antalaha

Antalaha aurait été fondé par deux frères musulmans qui venaient des Comores. Après s'être installé, l'un d'eux serait parti pour une autre terre en laissant à l'autre « Ante Allah » ou « endroit d'Allah ». Jusqu'à la fin du XIXe siècle, Antalaha n'était qu'un village. L'introduction de la culture de la vanille par les colons dès 1905 ainsi que la construction d'un port de batelage a favorisé son développement. La population est composée essentiellement de Betsimisaraka (91,87%) dès la fin du XIXe siècle. Ces gens sont originaires de la région centre-Est malgache et sont à la recherche de terres cultivables. D'après les entretiens effectués auprès des personnes sages des villages, les Betsimisaraka sont très attachés au culte et à la vénération des ancêtres puis à une valeur culturelle de la forêt. La forêt « fady », forêt habitat des esprits, forêt réserve d'une espèce précieuse liée à la culture et ayant un pouvoir maléfique ou divin. La forêt d'Anjanaharibe qui se trouve dans la zone orientale de Masoala illustre bien cet état de fait. Les locaux se doivent ainsi de respecter les zones sacrées afin d'éviter à tout prix, la malédiction. Les guérisseurs y cueillent des plantes herbacées et des légumineuses pour soigner et guérir certaines maladies. La phytothérapie traditionnelle et la massothérapie sont également pratiquées pour soigner les douleurs neuromusculaires. Par ailleurs, d'autres formes de religion y sont implantées dont le christianisme dominé par les Catholiques et les Protestantes, puis la religion Musulmane. Les autres ethnies sont venues plus tard attirées par la fertilité du sol et la ressource naturelle de

cette zone. Quelques étrangers d'origine asiatiques chinois et indo-pakistanaïses sont venus s'installer parmi les malgaches, attirés par les revenus élevés procurés par la vanille. Ils monopolisent le secteur commercial. Les Merina, quant à eux, sont des marchands ambulants ou sédentaires. La population est en majorité rurale. Toutefois l'introduction de la filière vanille a contribué non seulement la croissance de la population mais également le développement de la filière.

Croquis n° 02 : Répartition de la population dans le district d'Antalaha



Source : BD 500 FTM avec arrangement de l'auteur 2009.

Le district d'Antalaha regroupe 14 communes divisées en 159 « Fokontany » répartis sur 6 127km² avec 393 170 habitants en 2008 et une densité de 34,6 hab/km². Cette population est mal répartie aussi bien en ville que dans le milieu rural. La structure sanitaire en place est déséquilibrée par rapport aux habitants du district. L'effectif de la population ne cesse de s'élever à cause de la venue des migrants et du taux élevé de natalité. Le taux d'accroissement annuel moyen de la population est estimé à 2,8% ce qui rend compte de la jeunesse de la population d'Antalaha (Croquis n°02).

Quant à l'administration forestière, Antalaha est le chef-lieu de la Circonscription de l'Environnement et des Forêts. Ce Cantonnement est structuré techniquement en six triages forestiers au nord les triages d'Ampahana et d'Antsambalahy, au centre les triages centraux d'Antalaha et de Marofinaritra et au sud les triages d'Ambohitralanana et de Vinanivao.

I.1.2 : Historique de la vanille

Le vanillier est une plante appartenant à la famille des orchidées et donne une épice très recherchée dans le monde. C'est une liane hydrophile, robuste, qui peut atteindre 10 à 15 mètres de longueur fixant sur des supports tels que le caféier et le jatropha. La tige est cylindrique, charnue, de 10 à 15 mm de diamètre et composée d'éléments de 12 à 15 cm de long, soudés entre eux par un nœud. Les fleurs sont grandes et éphémères et ne durent qu'environ 8 heures. Elles poussent en grappes courtes ou inflorescence de plusieurs fleurs. Deux fleurs ne sont jamais en maturité le même jour sur une même inflorescence. Ces fleurs contiennent à la fois les organes mâle et femelle qui sont séparés par une languette charnue qu'il faut soulever pour permettre la fécondation. Le fruit de la vanille que l'on appelle gousse est une capsule cylindrique mesurant de 10 à 20 cm de long et ayant 8 à 15 mm de diamètre. Il est charnu et d'un jaune verdâtre en maturité et contient une multitude de petites graines noires. L'ensemble des gousses forme un balai. Le vanillier ne prospère que dans les régions tropicales chaudes et humides dont la température idéale se situe entre 25°C et 28°C et des précipitations supérieures à 1500 mm réparties sur toute l'année. C'est ainsi que la région S.A.V.A fournit la majeure partie de la vanille malagasy. Il existe 110 espèces plus ou moins localisées. Certaines sont aromatiques mais seules trois espèces sont commercialisables : la *vanilla fragrans* la plus répandue, connue sous le nom de vanille de Bourbon, la *vanilla pampouna* et la *vanilla tahitiensis*.

Cette plante a été découverte en Mexique vers le XIV^e siècle. Ce sont les Aztèques³ qui en furent les premiers utilisateurs. Par son odeur incomparable, elle conquiert facilement le monde. Dès le milieu du XVI^e siècle l'aromate était utilisé en Europe. En 1812, A.THOUIN avait introduit cette épice dans la serre Muséum de Paris. Des boutures furent ensuite envoyées à l'île de la Réunion en 1822 où la culture devient très prospère sans donner cependant des gousses puisque la fécondation artificielle était encore inconnue.

En Amérique, la fécondation est assurée par des abeilles sauvages « Mellipone », alors que la première fécondation artificielle fut pratiquée par le belge Morren en 1826 dans le jardin botanique de Liège. Mais ce fut un jeune esclave réunionnais appelé Edmond Albus qui imagina en 1841 la méthode actuelle de pollinisation artificielle plus simple et utilisée partout jusqu'à nos jours.

Ce sont les colons réunionnais qui introduisent, le vanillier à Madagascar dans le but d'y faire une grande plantation. La première plantation d'envergure fut réalisée à Nosy-Be en 1872. Ensuite, les cultures se répandent à l'île Sainte-Marie en 1882. En 1905 un centre a été implanté dans le Fokontany d'Ambohitsara, district d'Antalaha dans le but d'améliorer le secteur vanille et actuellement plusieurs hybrides y sont présents à savoir : *la vanilla madagascariensis* qui ne possède pas de feuille, *la vanilla pampona scheide* de vigueur végétative forte et qui donne de grosses gousses, *la vanilla tahitiensis* dont les variétés sont précoces, *la vanilla phaenta reichenbach* stérile mais à fleurs très grandes et aux fruits courts, *la vanilla fragrans* dont le capsule est très aromatique et présente des givres. Grâce à la fertilité du sol dans la zone, la vanilliculture a connu une réussite spectaculaire. La dénomination de la capitale mondiale de la vanille est alors donnée au district d'Antalaha par l'importance de la production réalisée dès 1929.

I.2 : Production et exportation de la vanille

Un pied de vanille commence à produire après trois années de plantation. Il faut renouveler les pieds huit années plus tard pour garder la qualité de la production. En moyenne à Madagascar, chaque pied donne quatre cent grammes de vanille verte par an.

Les gousses sont longues et aromatiques et après 6 mois de préparation, elles présentent des givres⁴ indice de qualité haut-de gamme. Plus de 80% de la population agricole vivent de cette filière. La superficie cultivée ne cesse de s'élargir passant de 19 050 ha en

³ Ancien peuple du MEXIQUE

⁴ La meilleure qualité des gousses présente des cristaux fins blancs perlés appelés givre, une preuve de la bonne qualité due à une préparation biologique et naturelle unique pour Madagascar.

1997 à 27 030 ha pour l'ensemble de la SAVA en 2003 dont 4 005 ha pour le district d'Antalaha.

▪ **Les méthodes de culture de la vanille**

Il existe deux méthodes de culture de la vanille, la plus ancienne est la technique traditionnelle qui se pratique dans la forêt dont les arbres servent d'ombrage et de tuteurs naturels. Les cultures n'utilisent ni engrais chimiques ni engrais organiques. La méthode moderne et intensive est née de l'adaptation des modes de culture proposés par les vulgarisateurs de Stabilisation de Baisse des recettes à l'Exportation(STABEX). Elle se pratique sur les plaines ou sur les pentes avec des tuteurs vifs plantés servant d'ombrage, de préférence à proximité des lieux d'habitation pour mieux surveiller la culture. Ici l'ombrage joue un rôle très important.

Dans la majorité des cas, lorsqu'il est cultivé, la tige est enroulée sur elle-même par les planteurs pour faciliter la pollinisation et la récolte.

Tableau n°01 : Le calendrier cultural de la vanille

Phase des travaux	Janv	Fev	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc
Défrichage												
Drainage												
Achat et transport de tuteur												
Achat de liane												
Plantation de tuteur												
Plantation de liane												
Curage de canaux												
Fauchage												

3 ans plus tard

Fécondation et floraison												
Récolte												
Echaudage												
Etuvage												
Séchage												
Triage												
Par tête												
Mesurage												
Classement												
Emballage												
Exportation												

Source : Auteur 2008.

D'après ce tableau la date de plantation de la vanille dépend du climat de la zone. Pour les zones littorales y compris Antalaha, la culture peut se faire dès le mois de juillet. Elle commence au mois de septembre jusqu'au mois de mars pour les zones montagneuses et intérieures.

Les dates de récolte sont arrêtées par les autorités concernées. C'était, lors de l'atelier national du 03-04 juin 2010 à Sambava pour la relance de la filière vanille réunissant les agriculteurs, les collecteurs, les exportateurs. La collecte commence en juin-juillet pour la zone littorale, au climat chaud et humide plus propice à la floraison et à la maturation. Elle est fixée au mois d'août dans les zones montagneuses et intérieures. Si les dates ne sont pas respectées par les producteurs, les conséquences s'en ressentiront sur la qualité et fatalement sur l'écoulement des exportations.

Dès la fin du mois de juin toutes les régions productrices de vanille, en particulier celle de la SAVA vivent au rythme de ce produit car un grand centre de traitement arrive à conditionner entre 600 et 800 tonnes de vanilles noires en vrac. Ce qui requiert une main-d'œuvre relativement importante. La période de pointe de recrutement des travailleurs pour le traitement des gousses de la vanille se fait dès le mois de juillet. En cette période un centre de traitement peut facilement recruter jusqu'à cinq cent personnes. Elles sont rémunérées individuellement suivant la quantité traitée. Chaque travailleur gagne en moyenne, entre 60 000 et 200 000 Ariary par mois.

Par ailleurs, le mois de septembre et octobre est le moment choisi par les importateurs pour venir visualiser la production qui leur sera offerte pour que les exportations débutent aux mois de janvier et février. C'est également la période de floraison de la vanille pour la prochaine récolte.

Tableau n°02 : Evaluation de la production et d'exportation de la vanille dans le district d'Antalaha de 1999 à 2004

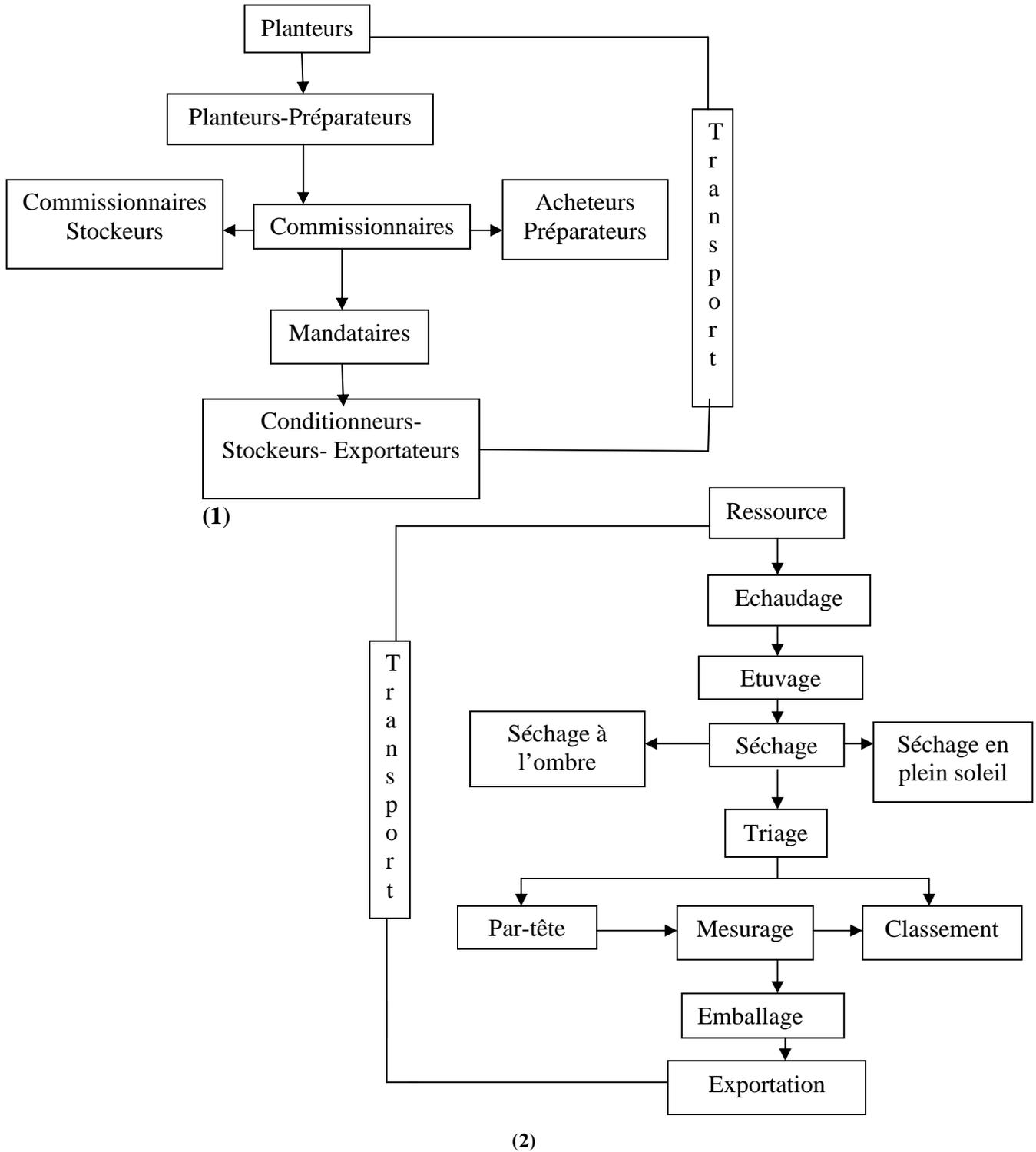
Année	1999	2000	2001	2002	2003	2004	Total
Vanille verte	3 496,2	2 381,0	2 562,0	1 986,0	2 199,0	1 027,2	13 624,4
Vanille préparée (tonne)	867,2	595,2	640,51	492,6	496,7	256,8	3 405,9
Proportions par rapport au total	25,46	17,48	8,80	14,58	16,14	7,54	100,00

Source : Circonscription de l'agriculture, d'élevage, et de la pêche, avec arrangement de l'auteur, Antalaha, 2008

Il s'avère important d'analyser la production et l'exportation de la vanille dans le district d'Antalaha de 1999 à 2004 pour comparer à la valeur marchande du bois de rose. La production de la vanille en 2004 connaît une perte de 70,39 % par rapport à l'année 1999 et représente 7,54% par rapport au tonnage des six ans. Cette perte est causée par le passage des cyclones qui ont ravagé sans répit toute la production et aussi aggravée par la chute totale de son prix.

▪ La production et la préparation de la vanille

Schémas n°01 et 02 : Acteurs(1) et traitements(2) de la vanille



Source : Auteur 2008.

D'après l'enquête menée auprès des commissionnaires : préparateurs et acheteurs de la vanille la production et la préparation se font comme suit : d'abord, l'échaudage consiste à

trier les gousses vertes, on les met dans un panier et on les trempe dans de l'eau chaude de 70°C pendant 15 mn. Les gousses deviennent plus souples, glissantes et dégagent extérieurement de l'huile essentielle. Ensuite, l'étuvage consiste à couvrir les gousses dans un caisson en bois bien propre et sec. Les planches favorisent une température stable utile à l'enrichissement de l'huile essentielle des gousses de vanille en augmentant le taux de vanilline.

Photo n°01 : L'étuvage de la vanille



Source : Cliché de l'auteur, Août 2008.

24 heures après le couvrement, les gousses doivent être ensoleillées et aérées. Le séchage se fait en deux étapes : le séchage en plein soleil et le séchage à l'ombre sur des claies en bambou ou en grillage. Le séchage au soleil se fait toute la matinée dès qu'il fait chaud et dure 2 à 3 semaines.

Photo n°02 : Le séchage de vanille en plein soleil



Source : Cliché de l'auteur, Antalaha Août 2008.

Il faut ici des sècheries ou des terrains larges et plats et des couvertures. Les gousses sont étalées sur les couvertures pendant 2 à 3 heures par jour. Elles sont ensuite enroulées dans la couverture même et laissées en plein soleil pendant une heure. En même temps on fait le triage des gousses noires séchées ou moisies afin d'éviter la prolifération de la maladie. Quant au mode de séchage sur claies à l'ombre, les gousses sont laissées sur claies pendant 2 semaines à un mois et rangées par tête.

Photo n°03 : Traitement de vanille à l'ombre



Source : Cliché de l'auteur, Antalaha Septembre 2008.

On procède ensuite, aux différents traitements par-tête, de mesurage, de classement, de triage et au contrôle général pour vérifier l'état des gousses. Les gousses préparées doivent enfin être emballées par un emballage spécial et enfermées dans des boîtes en aluminium pour garder la qualité du produit. La vanille est prête à l'exportation.

▪ **Les critères d'exportation de la vanille**

Quant à l'exportation⁵, les importateurs exigent un taux de vanilline élevé et un taux d'humidité bas entre 15 à 25%. Le taux de vanilline⁶ de l'ensemble de la région de Madagascar se situe entre 2 à 4 % avec un taux d'humidité idéal de 20% mais ce dernier diminue au cours de la préparation ce qui lui permet de produire la meilleure qualité de gousses au monde. C'est le mode de culture biologique et de préparation naturelle des gousses qui sont à l'origine de cette performance.

Les tableaux suivants montrent la variation du taux de vanilline et d'humidité selon la demande des clients.

Tableau n°03 : variation du taux de l'humidité selon la demande des clients

Client	Humidité	Vanille	Couleur
Américain	15-20%	Sèche	Brun rouge
Européen	20-25%	Fraîche	Brun noir

Source : Ministère de Commerce

Tableau n°04 : comparaison du taux de vanilline

Pays d'origine	Taux de vanilline	Espèce de vanille
Madagascar	2-4%	<i>Vanilla fragrans</i>
Indonésie	2 - 3,4%	<i>Vanilla fragrans</i>
Comores	1,5 - 3,2%	<i>Vanilla fragrans</i>
Seychelles	1,9 - 2,4%	<i>Vanilla fragrans</i>
Mexique	1,8 - 2,2%	<i>Vanilla fragrans</i>
Tahiti	1,3%	<i>Vanilla tahitiensis</i> ⁷
Guadeloupe	1 - 0,7%	<i>Vanilla pampona</i>

Source : Ministère de l'agriculture.

Si la vanille noire est bien conditionnée c'est-à-dire récoltée à maturité, elle est conservable pendant cinq ans. Les clients potentiels notamment les Européens ont une préférence singulière à la vanille de couleur noire car elle est de meilleure qualité et très parfumée. C'est pourquoi beaucoup des préparateurs retremper les gousses de vanille sèche déjà préparée dans l'eau chaude à 70°C pendant une heure puis les sécher avant de les vendre.

⁵ Enquête effectuée auprès d'un préparateur-Exportateur de la vanille, Antalaha 2008.

⁶ Principe odorant de la vanille

⁷ La *vanilla tahitiensis* est la plus aromatisée mais la méthode de préparation de l'espèce *fragrans* à Madagascar la différencie.

Avantage : le poids des gousses augmente. Les gousses prennent la couleur noire. Mais ceci favorise la fermentation des gousses.

Tableau n° 05 : Les pays importateurs de la vanille

PAYS	QUANTITE DES IMPORTATIONS (en Tonnes)
Etats-Unis	750
France	550
Japon	200
Afrique du Sud	200
Grande-Bretagne	150
Chine	90
Australie	90
Suisse	70
Canada	50
Allemagne	50

Source : Ministère du commerce.

Les besoins mondiaux annuels en vanille naturelle tournent autour de 2 500 tonnes et Madagascar peut en assurer plus de la moitié. La région SAVA peut offrir au moins mille (1000) tonnes de vanille préparée soit 75% de l'exportation mondiale. Il faut rappeler qu'il faut six kilos de vanille verte pour obtenir un kilo de vanille noire préparée. Actuellement le kilo de vanille préparée se vend à vingt-sept dollars (27\$) en moyenne. Son exportation procure annuellement 14% des recettes totales d'exportation de Madagascar.

Les pays européens et les Etats-Unis restent des clients fidèles de Madagascar tandis que la Chine et l'Afrique du Sud sont de nouveaux importateurs de la vanille malagasy. Certes le prix est encore assez bas car depuis 2004, c'était la vanilline de synthèse qui était surtout utilisée en raison d'un prix trop élevé de la vanille naturelle malagasy sur le marché international. C'est de là qu'est apparu le problème.

I.3 : Problème du secteur vanillier

Le prix de la vanille a été bien protégé par la mise en place du STABEX dans les années 80. Il dépend de l'offre et de la demande sur le marché international après la libéralisation du commerce de la vanille Malgache en 1997. L'augmentation spéculative du

prix de la vanille au marché international de 100\$ le kilo en 2000 jusqu'à 500\$ en 2003⁸ a incité d'autres pays à entrer dans la production de la vanille : Ouganda, Inde, Chine populaire, etc. A Madagascar de nouvelles plantations ont vu le jour. Actuellement, l'offre de la vanille naturelle a gonflé alors que la demande mondiale a régressé car le prix élevé a poussé les clients de se tourner vers les produits de substitution comme la vanille synthétique. La concurrence la plus connue existe entre Madagascar et l'Indonésie qui a eu une croissance spectaculaire en matière de vanille exportable. Sa politique commerciale visant à une conquête planétaire du marché de la vanille se base sur l'augmentation de sa production et de la politique de qualité, ensuite sur l'extension de la couverture géographique du marché et enfin sur la diminution de la qualité du produit introduit sur le marché international en fournissant des qualités inférieures à prix compétitif vis à vis des pays concurrents⁹.

Par ailleurs, le respect du délai de livraison et des normes marchandes et phytosanitaires¹⁰ est souvent remis en cause par la peur des producteurs de se voir voler leur production sur pieds. Ensuite, faisant référence aux actes de sabotage perpétrés en 2003 par les opérateurs qui ont mis des clous dans des gousses de vanille exportées dans le but d'augmenter le poids. Les pays importateurs ont reculé devant la détérioration de la qualité de la vanille malagasy car la vanille malagasy a perdu son image de marque sur le marché international. Le prix de ce produit à l'exportation ne cesse de s'effondrer passant de 30\$ en 2006 à 27\$ en 2009.

Sur le plan local, la filière vanille est monopolisée par certains opérateurs proches du régime en l'occurrence : TOYOTA RASETA, Société RAMANANDRAIBE, à partir de l'année 2004. Ce produit est devenu une affaire de lobby étatique car ils sont les seuls acteurs ayant droit à la collecte et à l'exportation. Cette situation se manifeste sous forme de refus de financement pour les autres opérateurs. Une boîte privée qui a réalisé une vente à l'extérieur en 2003 est sanctionnée d'utilisation des devises rapatriées créditées dans son compte bancaire. Les fonds de trésorerie laissés à sa disposition ne sont plus suffisants et il se trouve exclu dans la campagne de collecte ce qui conduit à la fermeture des magasins et à l'augmentation du taux de chômage dans la localité. La désorganisation des marchés locaux a aggravé cette situation. Les paysans producteurs se sentent victimes par rapport aux exportateurs. Cependant, ce sont les intermédiaires qui décident en proposant des prix dérisoires pour acheter la vanille verte entre 1000 Ar à 4000 Ar. Par conséquent, les ventes

⁸ Le quotidien Economie du 29 septembre 2006

⁹ La vanille dans le monde : in www.ac-reunion.fr.

¹⁰ La maturité des gousses et sa longueur supérieure ou égale à 14 cm.

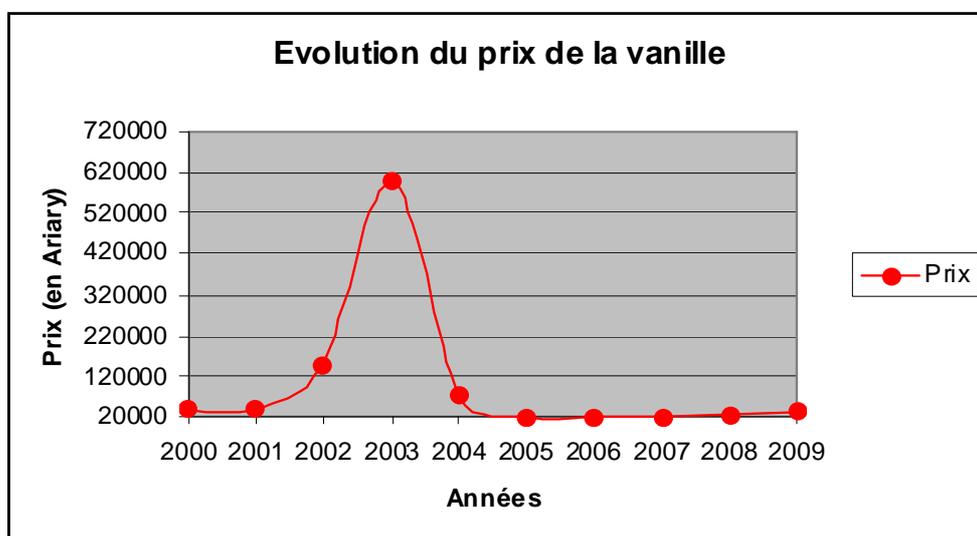
clandestines de vanille en gousse se fait à grande échelle au niveau local voire international à l'exemple de la prolifération de la vente illicite de la vanille préparée à Analakely (Antananarivo).

Tableau n°06 : L'évolution des prix de la vanille au niveau local de 2000 à 2009

Année	Prix (Ar)
2000	40 000
2001	40 000
2002	150 000
2003	600 000
2004	70 000
2005	22 000
2006	20 000
2007	20 000
2008	27 000
2009	35 000

Source : Conception de l'Auteur décembre 2009.

Graphe n°01 : L'évolution des prix de la vanille au niveau local de 2000 à 2009



Source : Ministère du commerce avec arrangement de l'auteur, 2009.

La filière vanille ne permet plus aux habitants d'Antalaha de subvenir à leurs besoins fondamentaux à cause de la baisse du prix passant de 600 000 Ar en 2003 à 35 000 Ar en 2009. De nombreuses personnes voire les ex-commissionnaires de la vanille s'adonnent ainsi au métier de forestier tel que l'exploitation abusive du bois de rose, pour pouvoir affronter à la pénurie.