

01 ESSENTIEL LA RÉUNION

FEVRIER 2025 N° 1

FICHE FILIÈRE Filière Vanille

La vanille est une culture caractéristique de l'île de La Réunion. Elle est ancrée tant dans son histoire que dans son territoire. Avec ses 224 producteurs recensés en 2020, la filière connaît des variations de productivité. Elle est riche d'un savoir-faire traditionnel et possède un rôle important à jouer dans l'économie locale. La reconnaissance de la vanille de l'île de La Réunion par une Indication Géographique Protégée (IGP) renforce la valorisation de ce produit. En adaptant le modèle de production au réchauffement climatique, notamment en diversifiant les modes de production et en poursuivant ses efforts de recherche et d'expérimentation, l'île peut assurer la pérennité de cette culture emblématique.

I. Évolution de la filière à La Réunion

Un savoir-faire ancré dans l'histoire

La vanille cultivée sur l'île est originaire d'Amérique centrale et des Caraïbes (*Vanilla planifolia*). Elle a été introduite en 1819. Le développement de cette filière agricole est étroitement lié à l'histoire de La Réunion. En 1841, à Sainte-Suzanne, Edmond Albius a mis en pratique la technique de pollinisation de la vanille. Sa méthode est utilisée partout dans le monde. Par la suite, des producteurs de Saint-André, Ernest Loupy (1851) et David de Floris (1857), ont finalisé le procédé de transformation des gousses, en introduisant l'échaudage des fruits, l'étuvage dans des caissons de bois, ainsi que le séchage et le stockage. Ces innovations techniques ont permis d'exporter jusqu'à 100 tonnes de vanille noire vers la métropole à la fin du XIXe siècle.

Au XXe siècle, la filière a fait face à plusieurs difficultés. La concurrence des autres pays producteurs, notamment celle de Madagascar, et les progrès dans la synthèse chimique de la molécule de vanilline conduisent à

une diminution importante de la production de vanille.

La filière vanille aujourd'hui

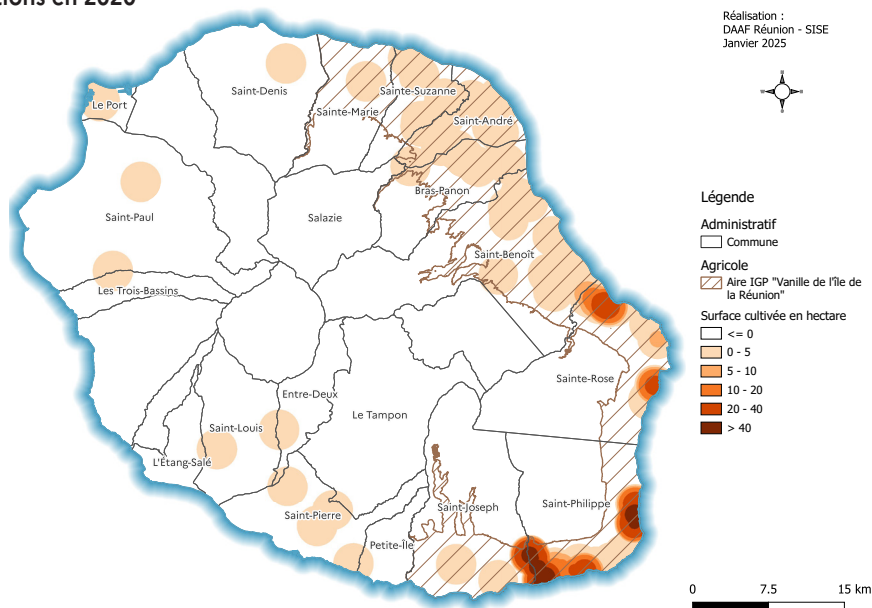
La Réunion ne produit qu'une petite partie de la production mondiale : environ vingt tonnes de vanille verte par an (4 tonnes de vanille noire). Elle reste réputée pour le dynamisme de sa filière qui sait concilier tradition, qualité et innovation.

Cultivée sur une surface de 330 hec-

tares, principalement dans l'Est et le Sud-Est, la production provient de 224 exploitations (d'après le recensement agricole 2020).

A La Réunion, 80% de la surface dédiée à la culture de vanille (270 hectares), est située en sous-bois. Cette méthode traditionnelle et extensive se caractérise par de faibles rendements (maximum 150 kg/ha/an) et une vulnérabilité à la sécheresse, en raison des sols forestiers pauvres

Fig. 1 - Répartition des surfaces cultivées en vanille au lieu-dit du siège des exploitations en 2020



Sources : IGN - BD Carto et BD Topo, Agreste - recensement agricole 2020, INAO

en réserves d'eau.

La vanille de plein champ, cultivée sur tuteurs artificiels ou naturels (des pignons d'Inde ou des Bois de chandelle plantés à cet effet), permet d'intensifier la culture et d'en augmenter les rendements (500 à 700 kg/ha/an). Environ 50 hectares sont utilisés pour la production de vanille de plein champ.

La vanille sous ombrières, cultivée sur tuteurs artificiels ou naturels, permet de maîtriser l'itinéraire technique et d'obtenir des rendements nettement supérieurs, allant de 3 à 6 tonnes de vanille verte par hectare par an. A La Réunion, moins de 10 hectares sont consacrés à ce mode de culture.

Ces deux dernières techniques n'altèrent pas la qualité du produit. La vanille cultivée sous ombrières et en plein champ est mieux protégée des aléas climatiques.

Ces dernières années, un nouveau mode de culture s'est développé : la culture de vanille sous ombrières photovoltaïques (voir encadré).

Une Indication Géographique Protégée (IGP)

L'IGP désigne un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Ce label d'origine garantit des pratiques culturelles de qualités et assure un soutien financier aux agriculteurs. Pour prétendre à l'obtention de l'IGP, la production et la transformation de la vanille doivent être réalisées dans l'**aire géographique délimitée** (figure 1). Cette zone a été sélectionnée pour son climat favorable, dans l'Est de l'île, l'humidité élevée contribue à la qualité des gousses.

La « **Vanille de l'île de La Réunion** » a été enregistrée en Indication Géographique Protégée (IGP) par

la Commission européenne le 27 août 2021. Le cahier des charges, pensé par les acteurs de la filière, porté par l'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de La Réunion (A2VR) et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), prévoit trois formes de commercialisation de la vanille: la vanille « sèche », la vanille « fraîche » et la vanille « givrée » (développement de cristaux de vanilline à la surface des gousses au cours de l'étape de maturation aromatique).

Actuellement, 106 producteurs de vanille sur les 224 détiennent la reconnaissance IGP.

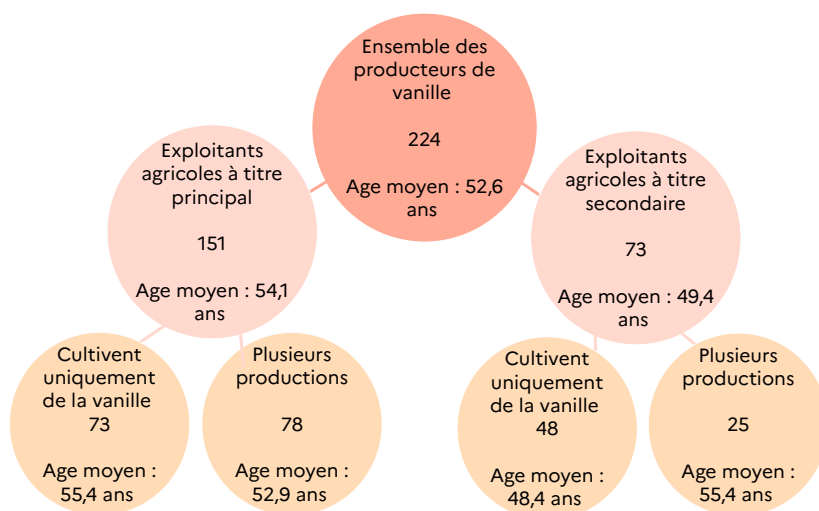
Le label IGP vise à protéger et à valoriser la production de vanille de La Réunion. Afin d'assurer aux consommateurs une traçabilité et un produit de qualité, le label IGP « Vanille de l'île de La Réunion » interdit l'utilisation du terme « Réunion » pour désigner des productions non labellisées.

L'appellation « Vanille Bourbon », qui englobe la vanille produite à Madagascar, aux Seychelles, aux Comores et à La Réunion reste autorisée.

II. Les acteurs de la filière et sa gouvernance

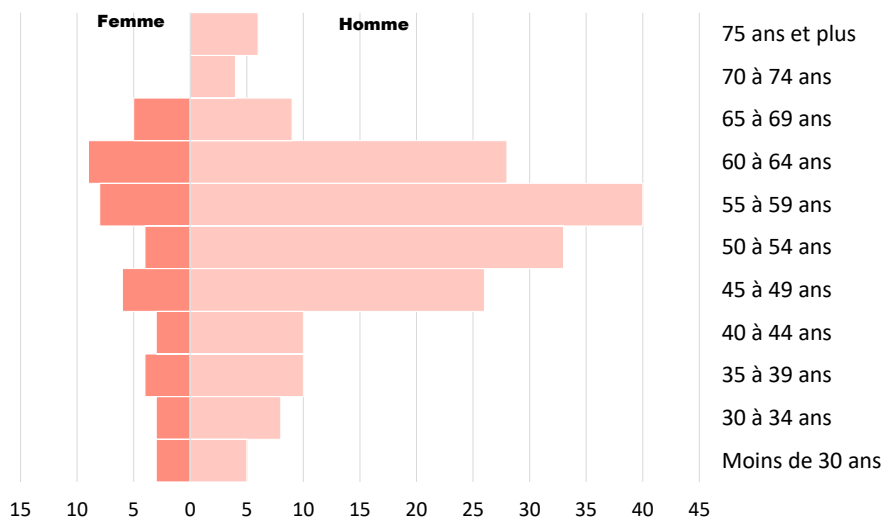
Les producteurs de vanille

Fig. 2 - Effectifs et âges moyens des producteurs de vanille selon leur diversification (en 2020)



Source : Recensement agricole 2020

Fig. 3 - Pyramide des âges des producteurs de vanille (en 2020)



Source : Recensement agricole 2020

Un tiers des producteurs de vanille exerce cette activité à titre secondaire, les deux tiers restants n'ont pas d'autre activité professionnelle rémunérée (fig.2). Cependant, la moitié d'entre eux diversifie leurs productions : 31% exploitent une ou deux autres cultures en plus de la vanille (principalement de la canne à sucre et des letchis) et 21% produisent entre 3 et vingt autres types de cultures (notamment le palmiste pour le chou, des fruits tropicaux ou de la canne à sucre).

Les producteurs de vanille sont plus âgés que la moyenne des exploitants agricoles réunionnais (53 ans contre 51 ans en 2020). Ceux qui se consacrent exclusivement à la vanille comme activité principale sont les plus âgés (55 ans en moyenne), contre 48 ans pour ceux qui pratiquent cette activité à titre secondaire (fig. 2 et 3).

Les transformateurs de vanille

La moitié de la production de l'île est réalisée par la coopérative Provanille. Le reste est produit par des producteurs / transformateurs privés. La filière vanille compte deux principales structures :

-> La coopérative Provanille

Située dans l'Est de l'île, à Bras-Panon, la coopérative Provanille a été créée en 1995. C'est l'unique coopérative de producteurs de vanille à La Réunion. Elle collecte la vanille verte et la transforme. Elle compte 25 salariés et 174 adhérents dont elle assure l'encadrement technique. Sa production varie entre 8 et 10 tonnes de vanille verte par an.

Outre la collecte, la transformation et la commercialisation de la vanille, la coopérative participe à la mise au point et au développement de techniques destinées à améliorer les conditions de culture à La Réunion, en collaboration avec les organismes de recherche.

De la vanille sous les panneaux solaires

Ces dernières années la culture de vanille sous ombrières photovoltaïques s'est mise en place à La Réunion. Plusieurs producteurs s'initient à ce mode de culture.

Ces installations sont conçues afin de recréer au mieux les conditions de luminosité et d'humidité d'un sous-bois, tout en protégeant les plants des insectes nuisibles et des aléas climatiques tropicaux. La vanille produite sous panneaux solaires ne répond pas aux critères du cahier des charges de l'IGP. L'ombrage artificiel n'est accepté que si la couverture permet le passage des précipitations, ce qui n'est pas le cas avec les ombrières photovoltaïques, où l'eau de pluie est récupérée puis utilisée pour irriguer les plants.

Cette méthode offrirait aux agriculteurs la possibilité d'étendre leur zone de culture et de diversifier leur source de revenus.

Des expérimentations continuent d'être menées afin de maîtriser l'itinéraire technique de ce mode de culture.

Culture de vanille sous ombrières photovoltaïques



Source image : Provanille

Provanille mélange innovation et tradition. Les deux tiers de ses producteurs respectent le cahier des charges IGP. En parallèle, l'année dernière, la coopérative a installé 6 ombrières photovoltaïques pour la culture de la vanille.

-> La Vanilleraie

La Vanilleraie est une structure privée située au Nord de l'île, à Sainte Suzanne. Elle regroupe 17 salariés et près de 30 producteurs sous contrat, à qui elle apporte un soutien technique. Leur production est issue de sous-bois sur des terrains de l'ONF, de cultures sous ombrières et de plein champ. Précurseur de la vanille cultivée sous ombrières, La Vanilleraie dispose d'une production de 4 000 m². Avec une culture de plein champ d'une superficie équivalente, ils assurent eux-mêmes 40% de leur production.

La structure transforme environ 3.5

tonnes de vanille verte par an (1 tonne de vanille noire).

La Vanilleraie a accueilli en 2024 sur son site 46 000 touristes. Ces derniers assurent la totalité de l'écoulement de la production.

Les organismes de recherche

-> L'ARMEFLHOR

C'est l'Association Réunionnaise pour la Modernisation de l'Economie Fruitière, Légumière et Horticole. Il s'agit d'un institut technique agricole pluridisciplinaire créé en 1992 par les professionnels de La Réunion.

L'Armeflhor accompagne la modernisation et la création de filières diversifiées de production végétale (hors canne à sucre) en conduisant des travaux d'expérimentation.

En 2023, l'ARMEFLHOR a travaillé avec la coopérative Provanille pour

optimiser l'itinéraire technique du vanillier dans différents systèmes de production (sous ombrière et en sous-bois) par la fertilisation organique et la nature du substrat.

-> Le CIRAD

C'est le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement. Présent à La Réunion depuis 60 ans, le Cirad contribue au développement du territoire et à son rayonnement en océan Indien.

Le CIRAD a mené des recherches sur le génome du *Vanilla planifolia*, espèce de vanillier responsable de la majeure partie de la production mondiale de vanille. Quatre années de travail ont permis d'identifier plus de 59 000 gènes. Ce séquençage va faciliter la création de nouvelles variétés de vanilliers, notamment pour rendre la filière plus résiliente.

A2VR

L'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de La Réunion a porté le projet de labellisation IGP de la « Vanille de l'île de La Réunion » qui a abouti en août 2021. A ce jour l'A2VR compte 1 salarié et regroupe 106 producteurs labellisés dont 5 indépendants et 101 membres de la coopérative Provanille.

Aujourd'hui l'A2VR se consacre à la gestion et la promotion du label IGP. Ses missions incluent le montage de dossier pour l'obtention de l'IGP, un appui technique aux pro-

ducteurs, des contrôles d'exploitations pour garantir le respect du cahier des charges ainsi que la protection et la communication de la Vanille de l'île de La Réunion.

L'association assure le contrôle et la protection du label IGP.

III. Les chiffres de la production

La filière vanille a enregistré des baisses de production plus ou moins fortes ces dernières années. Pour fleurir et fructifier, la plante a besoin de températures fraîches et d'une période sèche en hiver austral. Ces conditions météorologiques ne sont pas toujours réunies.

Fig. 4 - Production de vanille verte en tonnes à La Réunion

2019	2020	2021	2022	2023
22	8	12	7,9	21

Source : Statistique Agricole Annuelle

La filière doit faire face à deux problématiques importantes : le renouvellement des générations de producteurs et l'adaptation aux conséquences du réchauffement climatique. L'île de La Réunion, grâce à la diversité de ses microclimats, offre des opportunités pour pérenniser la filière à long terme.

Les perspectives d'avenir peuvent reposer sur le développement de la culture sous ombrières qui permet un meilleur rendement et donc de meilleurs revenus pour les agriculteurs, sur la production de plans pour le renouvellement des souches, et sur la montée en altitude des nouvelles plantations. Ces

différentes variables pourraient inciter de jeunes producteurs à assurer la relève.

Par ailleurs, une mesure agro-environnementale et climatique du FEADER incite les producteurs à maintenir leur production en sous-bois. Il s'agit de la mesure «Agriculture sous couvert forestier» (3 000 €/ha) qui assure une reconnaissance de la production de vanille en sous-bois.

IV. Le marché de la vanille

La vanille réunionnaise est principalement commercialisée sur les sites de production et les marchés de l'île, ainsi qu'à l'export. La clientèle est avant tout touristique.

La vanille de La Réunion n'est pas compétitive sur le marché mondial. Elle est concurrencée principalement par la vanille malgache (premier producteur mondial), présente à La Réunion et dans le monde sous l'appellation « vanille Bourbon » sans étiquetage de la provenance et à un coût très inférieur.

Fort de ce constat et de son savoir-faire, la filière réunionnaise a pris l'orientation d'une filière de niche locale et de qualité.

Importations

La vanille est un ingrédient de la cuisine locale mais les grandes surfaces et les industries agroalimentaires réunionnaises et internationales s'approvisionnent souvent en vanille Bourbon produite à Madagascar.