



La vanille à La Réunion, entre agriculture et patrimoine

La vanille, production emblématique et culture d'exportation florissante de l'île Bourbon d'un point de vue historique, passe aujourd'hui presque inaperçue dans les statistiques agricoles réunionnaises. Elle n'en reste pas moins une production identitaire pour La Réunion. Se transmettant aujourd'hui majoritairement sur des logiques patrimoniales, elle peut néanmoins offrir une opportunité de diversification à condition de conjuguer maîtrise technique de la production et valorisation du produit sur des stratégies de niche.

Une histoire agricole de la vanille liée à celle de La Réunion

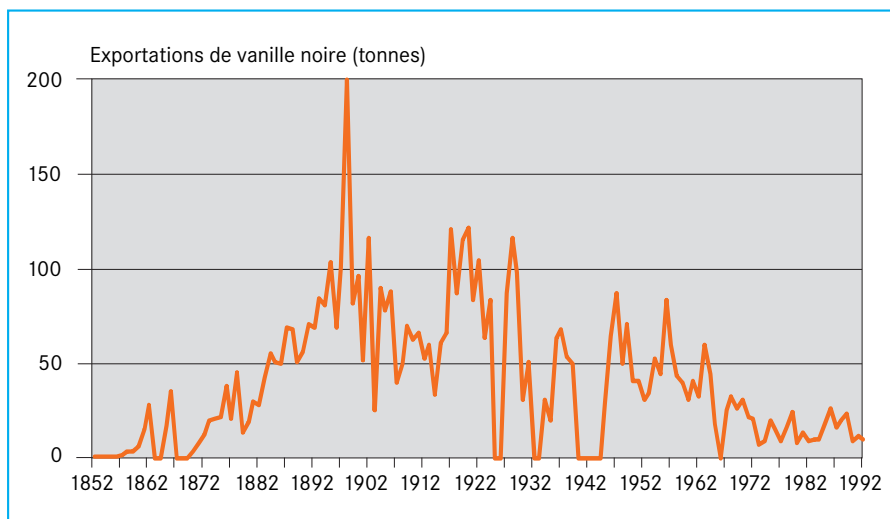
Originaire du Mexique, la vanille a été introduite à La Réunion il y a bientôt deux siècles, en 1819, et c'est sur cette île que s'est écrit le début de son histoire en tant que production agricole. Edmond Albius, jeune esclave natif de Sainte-Suzanne, met au point en 1841 le procédé de fécondation encore utilisé aujourd'hui, tandis que des producteurs originaires de Saint-André – Ernest Loupy, en 1851, et Davis de Floris, en 1857 – mettent au point le procédé de transformation (mortification, étuvage, séchage des gousses). À partir des 50 premiers kilos exportés en 1848 vers la France, la production augmente rapidement pour atteindre un tonnage annuel avoisinant 100 tonnes de vanille noire à la fin du XIX^e siècle, et une production record de 200 tonnes en 1898. La coopéra-

tive des producteurs de vanille, créée en 1951, fut la première coopérative agricole de l'île.

Néanmoins, à partir des années 1930, la concurrence accrue d'autres pays

producteurs, notamment de Madagascar, ainsi que celle de la vanilline de synthèse, induisent une diminution régulière de la production de vanille réunionnaise.

Figure 1 - Exportations de vanille de La Réunion de 1848 à 1992



Source : Archives départementales, données filières

Vanille verte/noire

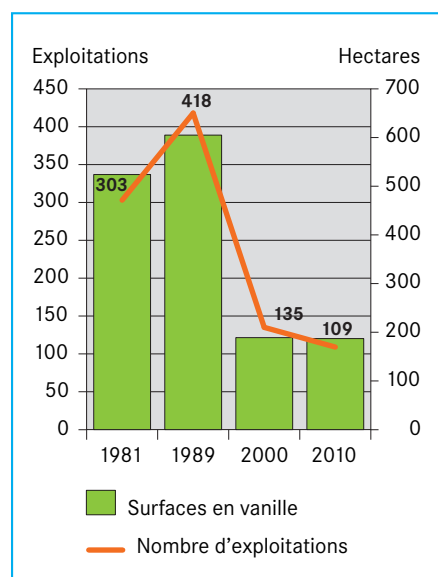
Vanille verte : gousses de vanille récoltées à maturité. On compte de 80 à 90 gousses par kg.

Vanille noire : vanille séchée et préparée, prête pour la commercialisation. Pour obtenir un kg de vanille noire il faut 4,2 à 5 kg de vanille verte.

Une filière qui a surmonté des crises successives

La Réunion comptait en 1981 selon le RGA 309 exploitations productrices de vanille pour un peu plus 500 ha plantés. Le plan de relance du début des années 1980 (aide à la replantation, action de formation) contribue à l'augmentation des surfaces et du nombre de producteurs observée en 1989. Cette relance permet à la production de vanille noire de dépasser la barre des 30 tonnes en 1987.

Figure 2 - Évolution des surfaces et du nombre d'exploitations productrices de vanille



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 1981, 1989, 2000, 2010

Le début des années 1990 sera néanmoins difficile pour la filière. En 1992, la chute des cours mondiaux, passant de 70 à 30 \$/kg entre 1990 à 1995, va la modifier profondément. La production est divisée par 5 entre 1992 et 1995 (passant de 94 tonnes à 18 tonnes de vanille verte).

De nombreux producteurs abandonnent la culture, notamment dans l'est, induisant une reconfiguration des systèmes de production : si au début des années 1990, la production semi-intensive, en plein champ, représentait 60 % de la production, à la fin de la décennie la production est majoritairement issue de systèmes de production extensifs, en sous-bois (60 % de la production).

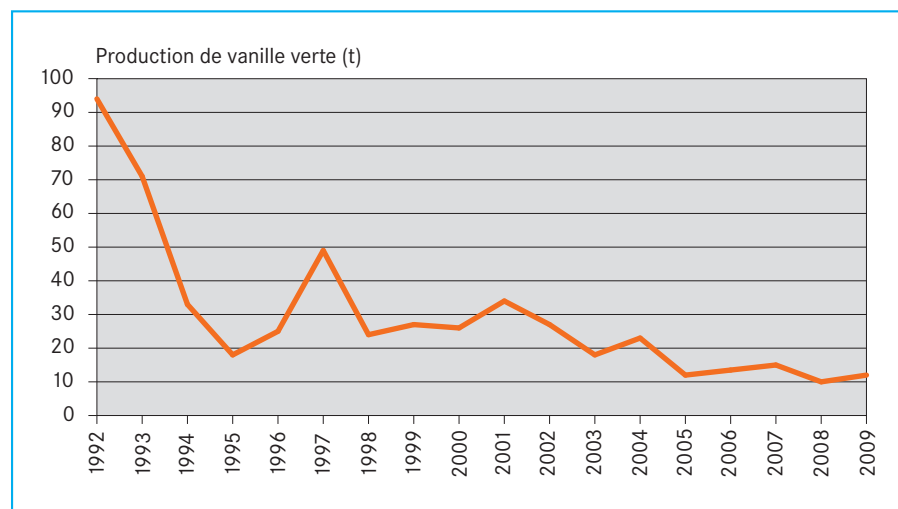
Les années 1990 voient une nouvelle orientation de l'organisation économique de la filière, qui se repositionne sur le marché local à partir du milieu de la décennie. Certains producteurs démarrent également à cette époque une production intensive (culture sous ombrières), qui représentera 10 % de la production à la fin des années 1990. Conjugué à partir de 1997 avec les premières aides versées sur fonds POSEI, cela permet une remontée légère de la production (34 tonnes de vanille verte en 2001).

À partir de 2001, la production baisse

Au début des années 2000, les mauvaises conditions climatiques sur Madagascar entraînent une flambée des

cours mondiaux, qui atteignent en 2004 jusqu'à 600 \$/kg, mais cette conjoncture favorable n'est pas suffisante pour relancer la production locale. En effet, les difficultés techniques rencontrées sur les systèmes intensifs, la crise de 2006 liée au chikoungunya (qui affectent le marché local, essentiellement touristique) et la coulée volcanique de 2007 qui détruit une partie des plantations, ne permettent pas à la filière de trouver un nouvel essor. Ainsi, en 10 ans, malgré la stabilisation des surfaces en vanille autour de 190 ha, la production a quant à elle fortement chuté. Les producteurs ont conservé leur plantation, mais ils rencontrent des difficultés phytosanitaires, qui sont des freins importants à une conduite intensive de la production et aux travaux de pollinisation en particulier.

Figure 3 - Évolution de la production de vanille verte à La Réunion 1992-2009



Source : Programmes sectoriels vanille et PPAM



Aujourd'hui, la production de vanille noire atteint à peine 4 tonnes (en 2009), pour une demande locale d'environ 12 tonnes. L'organisation économique de la filière s'est également modifiée ces dernières années ; elle compte actuellement 4 transformateurs privés importants, en plus de la coopérative Provanille (qui transforme environ 1/3 des volumes produits).

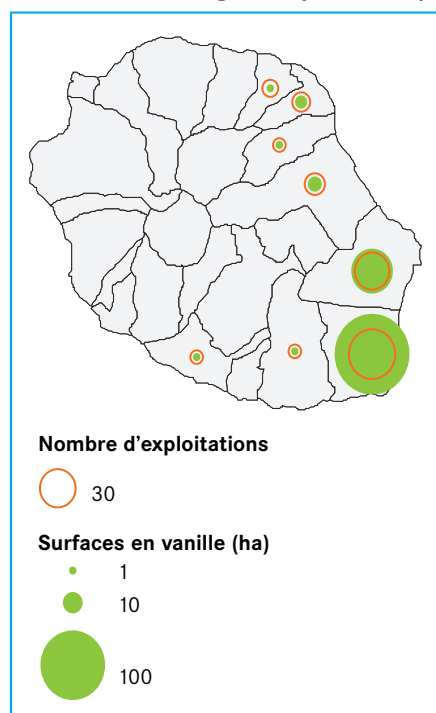
Des systèmes de production très diversifiés

En 2010, 187 hectares de vanille ont été recensés avec le RA, répartis sur 109 exploitations (soit 0,4 % de la SAU cultivée, et 1,4 % des exploitations recensées sur le département).

Elles se répartissent sur les côtes est et sud de La Réunion, depuis Sainte-Suzanne jusqu'à Saint-Joseph. Les

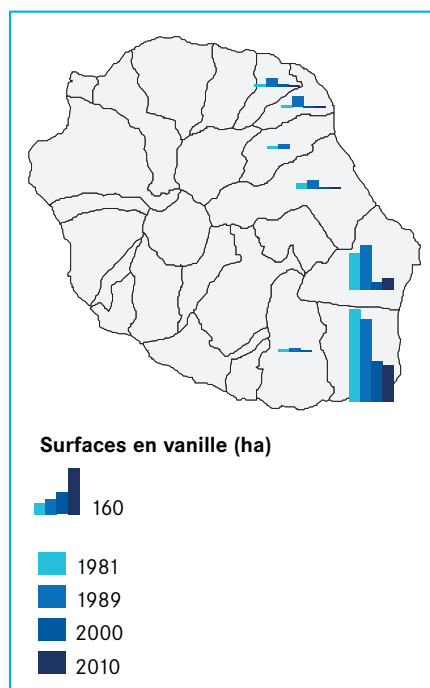
communes de Sainte-Rose et de Saint-Philippe concentrent 93 % des surfaces, et 71 % des exploitations. Les exploitations ont une surface moyenne en vanille de 1,7 ha, cette surface est plus élevée dans le sud (2,7 ha en moyenne à Saint-Philippe, contre 0,2 ha à Sainte-Suzanne). La sole vanillière se répartit entre le sous-bois (90 % des surfaces), le plein champ (9 %) et la culture intensive sous ombrières (1 %), selon les chiffres du programme sectoriel. Les surfaces en sous-bois sont en grande majorité situées sur de la forêt départementale-domaniale, dans le cadre de concessions attribuées par l'ONF qui gère ces espaces forestiers publics.

Figure 4a - Les exploitations qui déclarent avoir de la vanille en 2010
Répartition géographique (selon la commune du siège d'exploitation)



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010

Figure 4b - Évolution des surfaces en vanille par commune de 1981 à 2010



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 1981, 1989, 2000, 2010

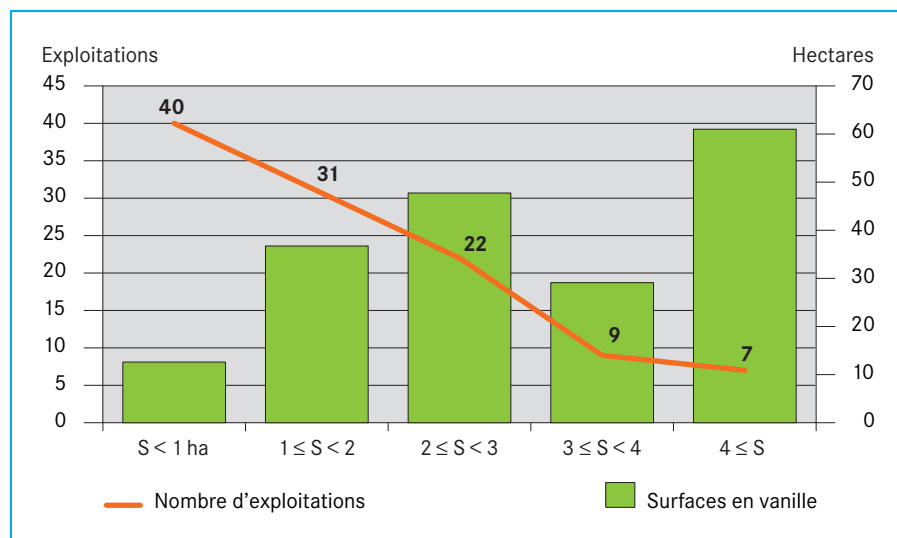
La répartition de la surface en vanille déclarée par exploitation est hétérogène, elle varie fortement selon les systèmes de production (voir détails ci-joints) de 1 are pour les systèmes sous ombrières à 18 hectares en sous-bois.

Parmi ces exploitations, 65 % ont moins d'un hectare de vanille, tandis que 7 exploitations ont plus de 4 hectares affectés à cette production, et représentent presque un tiers (32,6 %) de la surface en vanille recensée sur le département.

29 % de ces exploitations ont de la canne

Les exploitations qui produisent de la vanille en 2010 représentent une SAU cultivée de 538 hectares au total (soit 1,25 % de la SAU cultivée du département). Cela correspond à une surface moyenne (4,9 hectares) légèrement inférieure à la SAU moyenne départementale (5,8 hectares).

Figure 5 - Les exploitations qui déclarent avoir de la vanille en 2010
Répartition par classes de surface



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010

La production de vanille nécessite un climat chaud et humide, un support d'accrochage et de l'ombre. Trois techniques de plantation sont principalement mises en œuvre à La Réunion, de la plus extensive à la plus intensive :

- en sous-bois, en utilisant les troncs des arbres comme supports ;
- en plein champ, en culture intercalaire, par exemple entre les cannes à sucre ;
- sous ombrière, structures métalliques supportant une toile pour doser l'ensoleillement (50 à 60 % d'ombrage) et un filet de protection pour limiter l'accès des différents parasites.

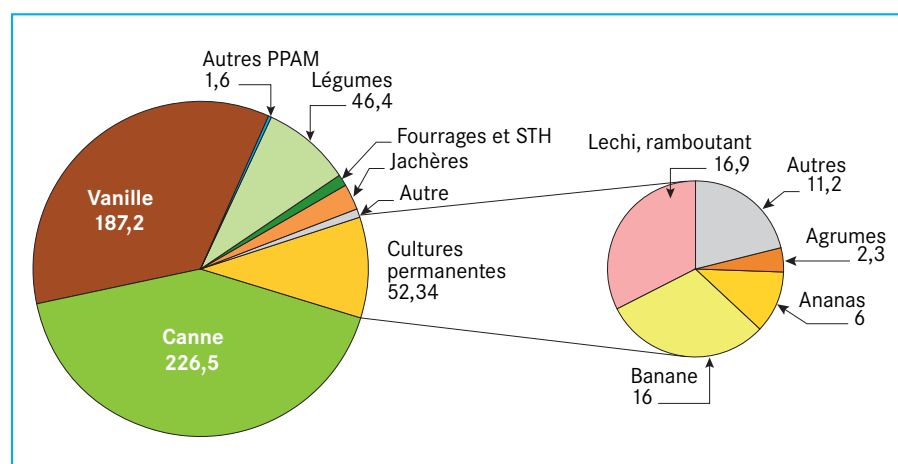
À côté des 35 % de cette surface consacrée à la vanille, 42 % sont affectés à la canne. Néanmoins, cette surface en canne est répartie sur seulement 32 exploitations (parmi les 109 au total qui ont de la vanille). 36 exploitations ont également des cultures permanentes, principalement en banane (17 exploitations) et litchis (18 exploitations). La figure 6 cache ainsi une forte hétérogénéité des profils d'exploitation comme le montre la figure 7.

Les exploitations se répartissent en trois grands groupes : les spécialisées, les diversifiées, et celles produisant de la canne

Les exploitations ont été regroupées par type (figure 7) selon la répartition de leur SAU. Celle-ci est principalement consacrée à la vanille pour les 2 premiers types représentés sur la graphique. Elle est la seule production pour le

premier type qui regroupe 40 exploitations qui ont en moyenne 1,9 ha de vanille, et elle est majoritaire dans la SAU pour le second type, qui correspond à des exploitations qui ont plus de 5 ha de vanille, auxquelles elles associent un autre atelier (apiculture, arboriculture ou maraichage). Les trois dernières classes correspondent aux exploitations qui ont de la canne à sucre (au moins 1 ha), regroupées en fonction de l'importance de leur surface cannière. Parmi elles, les plus grandes exploitations ont de

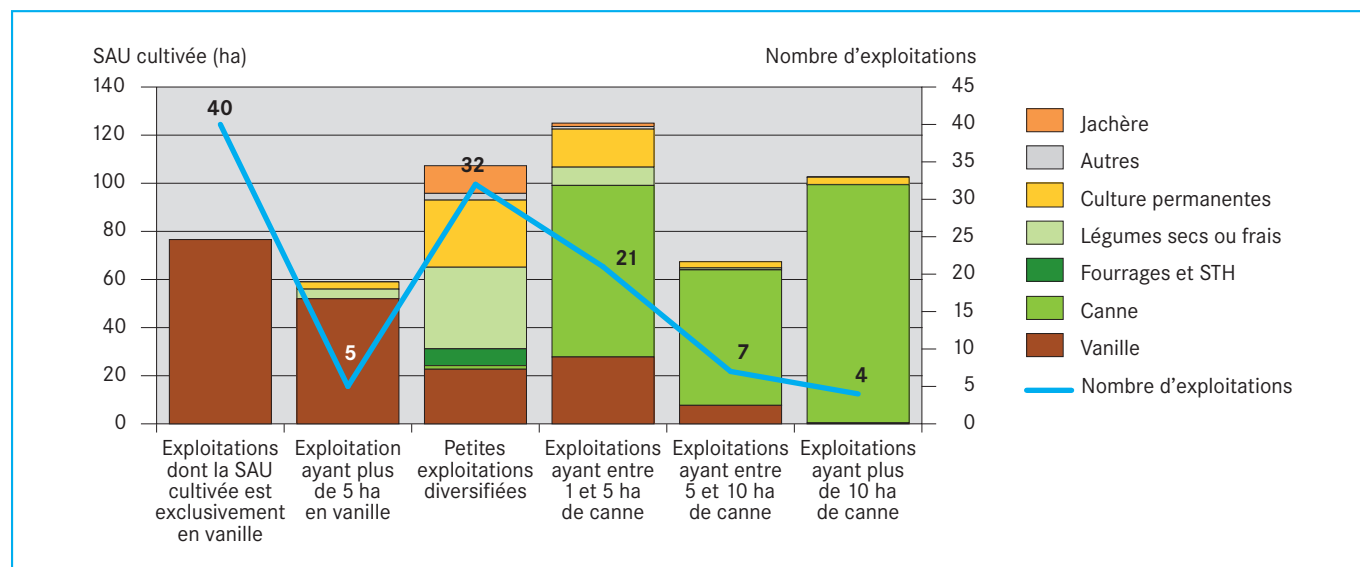
Figure 6 - Répartition de la SAU des exploitations qui déclarent avoir de la vanille en 2010



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010



Figure 7 - Répartition de la SAU par type d'exploitation



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010

petites surfaces en vanille (moins de 1 ha, sous ombrières généralement) Enfin, au centre, on trouve une classe de petites exploitations diversifiées (surface moyenne de 3,4 ha), associant la vanille à des productions maraichères ou à des cultures permanentes.

Parmi ces exploitations, 48 ont également un atelier élevage, dont 21 ont de l'apiculture, et 33 ont au moins un atelier volaille, caprin, ou porcin (on a donc 6 exploitations qui ont à la fois de l'apiculture et un autre atelier élevage). La plupart d'entre elles sont tournées vers l'élevage de volailles. Ce sont pour la

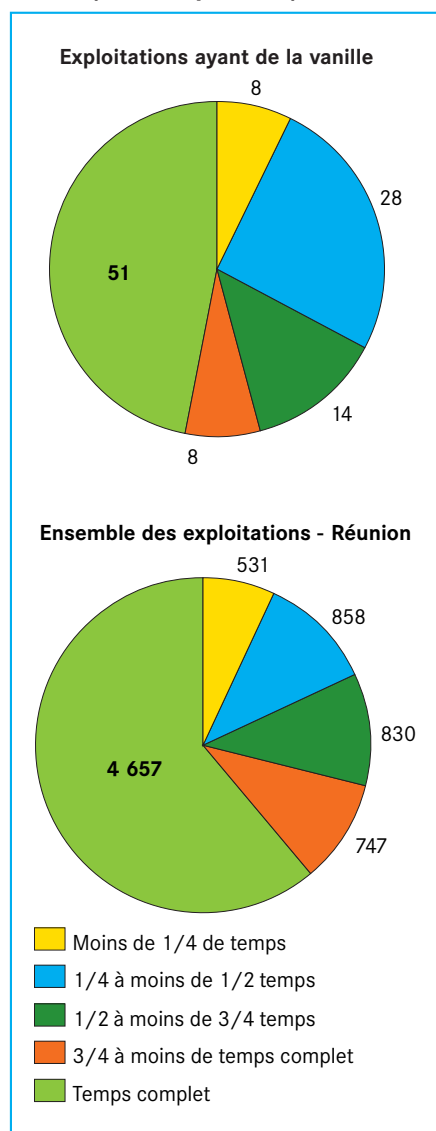
plupart de petits effectifs (16 exploitations ont moins de 25 volailles). On recense également 4 élevages de taille importante en volaille.

La pluriactivité des chefs d'exploitation est assez fréquente

Sur les 109 exploitations recensées, seuls 47 % des chefs d'exploitations consacrent un temps complet à l'activité agricole, tandis que 52 exploitations mobilisent moins d'une UTA (main-d'œuvre familiale comprise). Ces exploitations ont par ailleurs recours de façon importante à la main-d'œuvre familiale (non salariée), en particulier pour celles qui mobilisent entre 1,5 et 2,5 UTA (la main-d'œuvre familiale non salariée y représente 37 % de la main-d'œuvre). Enfin, 6 exploitations mobilisent plus de 2,5 UTA chacune (sur l'ensemble de leurs productions), elles ont recours à de la main-d'œuvre salariée (ces emplois salariés permanents sont présents sur les plus grandes exploitations, pour lesquelles il faut noter que l'activité vanille est très minoritaire, à côté d'ateliers comme la canne ou l'élevage, voir figure 7).

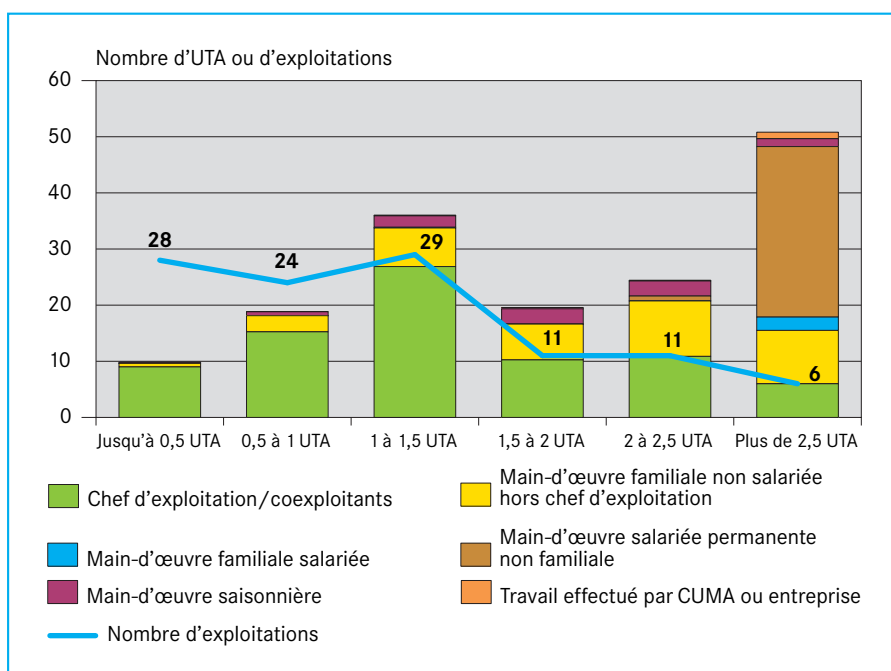


Figure 8a - Temps consacré à l'exploitation agricole par le chef d'exploitation (ou coexploitant)



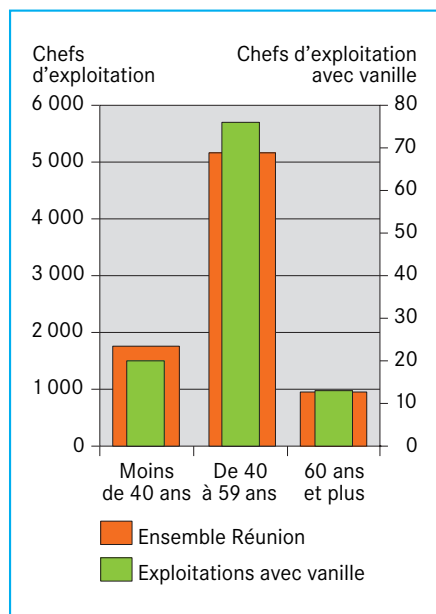
Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010

Figure 8b - La main-d'œuvre sur les exploitations qui déclarent avoir de la vanille en 2010



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010

Figure 9 - Âge des chefs d'exploitation qui déclarent avoir de la vanille en 2010



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010

Les chefs d'exploitation qui déclarent avoir de la vanille sont légèrement moins formés que la moyenne départementale (cela peut être lié à leur âge un peu plus élevé, car âge et formation sont corrélés pour les chefs d'exploitations réunionnais). Ainsi, 52 % d'entre eux ont un niveau de formation inférieur à V, tandis que 18 % ont une formation au moins de niveau IV (baccalauréat, BTA, brevet professionnel), contre 21 % sur La Réunion. Enfin, 17 d'entre eux ont suivi une formation agricole en formation continue, un BEPA pour la plupart.

Des planteurs relativement âgés, reprise et installation ralenties

Les producteurs de vanille sont en moyenne un peu plus âgés que l'ensemble des chefs d'exploitation du département. 39 % d'entre eux ont plus de 50 ans, et seulement 18 % ont moins de 40 ans (contre 22 % sur La Réunion). Parmi les plus de 50 ans, un tiers environ (34 %) a un reprenneur connu.

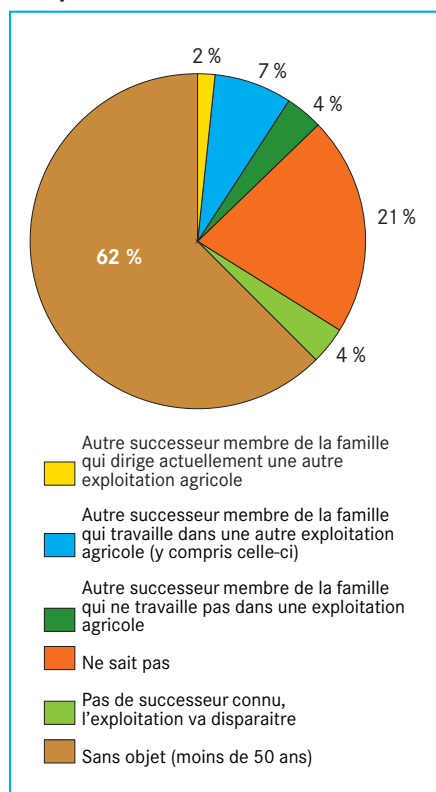
Parmi les jeunes qui s'installent, ceux qui font le choix de la vanille comme culture de diversification se font plus rares depuis le début des années 1990, en particulier pour ceux qui s'inscrivent dans le parcours à l'installation. Sur les 109 chefs d'exploitation recensés, seuls 14 ont bénéficié de la DJA. Parmi eux, 8 se sont installés avant 1990, et on

compte donc seulement 6 chefs d'exploitation qui ont bénéficié de la DJA depuis 20 ans, et qui ont de la vanille aujourd'hui.

Consolider la filière autour de stratégies de niche

Aujourd'hui, la filière réunionnaise n'a pas vocation à se placer sur un marché mondial cyclique, spéculatif, et très concurrentiel, dominé par Madagascar (plus de 2 000 tonnes de vanille exportée en 2009, source FAO stats). La vanille noire s'y échange à un prix au moins dix fois inférieur à celui de la vanille réunionnaise (entre 21 et 25 \$/kg en 2009). À l'instar de la vanille de Tahiti, la vanille de La Réunion, dont le prix est d'au moins 300 €/kg, doit donc s'appuyer sur des stratégies de différenciation, vers le marché local en se démarquant par la mention valorisante « produit pays » (secteur coopératif), une caractérisation visuelle du produit avec la vanille gourmande (grosse gousse hydratée) par les producteurs privés de St-Philippe et d'autre part touristique avec une valorisation d'une production de vanille multifonctionnelle et durable au travers de l'inscription de la Réunion au patrimoine mondial de l'Unesco, du concept « des îles vanille » développé par l'IRT, mais également vers d'autres marchés de niche (gastronomie, épicerie fine, cosmétique, le bio...).

Figure 10 - Perspectives de reprise d'exploitation



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010



Le marché local présente des marges de progression pour la filière : la production réunionnaise couvre à peine un tiers de la demande locale, estimée à 12 tonnes de vanille noire. La vente sur site agrotouristique, pratiquée par les principaux transformateurs (coopérative et privés) permet d'accéder à la clientèle touristique.

Certains transformateurs privés se démarquent également par la participation aux concours agricoles (obtention pour l'un d'eux d'une médaille d'or au SIA 2011), certains visant notamment le marché de la haute qualité. La filière est en outre engagée depuis 2000 dans une démarche de labellisation, le dossier IGP « Vanille de l'île de La Réunion » a été déposé à l'INAO en 2008.

Dans ce contexte, il est important que l'ensemble des opérateurs se coordonnent afin de mettre en place une adéquation entre la production et les besoins de l'ensemble de la filière.

Enfin, la valorisation en « Agriculture Biologique » fait partie de ces stratégies

de différenciation, défendues en particulier par le secteur coopératif. La majoration de 500 € de l'aide POSEI au maintien des surfaces dans le cas d'une culture certifiée AB (pour une aide d'un montant de base de 500 €/ha sous ombrières, et de 750 €/ha en sous-bois) pourrait inciter les planteurs à s'inscrire dans cette démarche, qui permet par ailleurs de dégager un prix supérieur au prix moyen de la vanille verte.



La production est également encouragée, via l'aide POSEI à la production de vanille verte, fixée à 7,50 €/kg pour les producteurs qui vendent leur production à des préparateurs agréés, qui sont au nombre de 3 en 2010 (la coopérative et 2 privés). Elle est portée à 10 €/kg dans le cadre d'une démarche de labellisation IGP. Le prix moyen de la vanille verte payé au producteur était ainsi en moyenne de 25 € en 2010.

Ces soutiens n'ont cependant pas permis de stopper la diminution de la production, qui, plus que la question de l'écoulement de la vanille noire, risque de fragiliser la filière dans les années à venir. Inciter les agriculteurs à mettre en place cette production, en conjuguant une réflexion sur les systèmes et les techniques de production, sur les systèmes d'activité, et sur les perspectives de valorisation du produit, sera indispensable si l'on veut maintenir cette production agricole qui reste l'une des plus emblématiques de La Réunion.

Bibliographie indicative

Côme B. (2011) *Recognizing the quality and Origin of vanilla from Reunion Island*, in Grisoni, M. and E. Odoux, Vanilla, Ed. CRC Press, pp. 273-281.

Klein J. (2004) *La vanille Bourbon à La Réunion, les enjeux de la culture marginale d'une épice dans l'île éponyme*, Géographie et cultures n° 50, pp. 91-108.

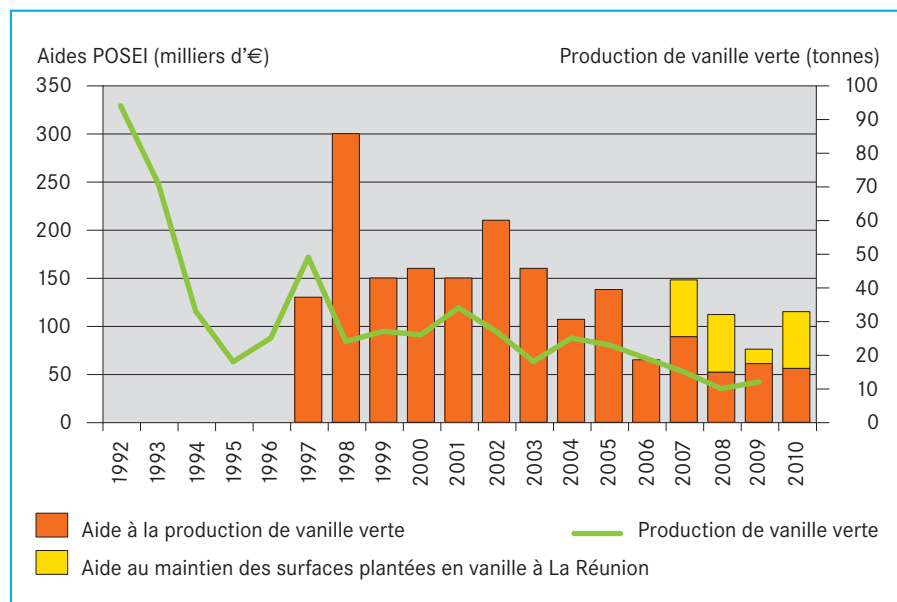
Loeillet D. (2003) *Le marché international de la vanille*, Fruitrop, n° 98, pp 4-7.

Lucas R. (1990) *La Réunion, île de vanille*. Saint-André, Océan Editions. 141 p.

ODEADOM, ONIPPAM (2008) *Rapport général de la mission sur les perspectives de développement des filières PPAM en outre-mer français*, Octobre 2008. 63 p. Programmes sectoriels vanille (2002-2004 ; 2007-2009) Programme sectoriel Plantes à parfums, aromatiques et médicinales 2011-2013.

Site de la FAO www.faostats.fao.org

Figure 11 - Aides POSEI versées aux producteurs de vanille - 1997 à 2010



Source : ODEADOM