Le marché international de la vanille

Le prix comme handicap majeur

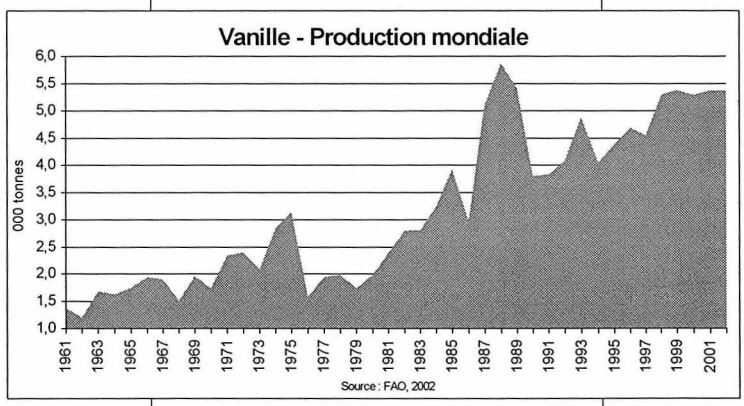
Hautement spéculatif et très réactif à la rumeur, le marché international de la vanille n'a rien de standard. Les cours peuvent varier de 1 à 10 en quelques mois pour des mises en marché stables de 2 300 tonnes. Près des trois quarts du potentiel d'exportation mondial sont détenus par Madagascar. Cependant, les cours très attractifs de ces dernières années poussent certains pays à investir dans le secteur. Cette augmentation de l'offre à moyen terme pourrait retourner le marché qui, étant donné les prix, se détourne déjà de la vanille naturelle pour s'intéresser de plus en plus aux produits de substitution. Déclin de la demande et augmentation de l'offre composent un cocktail détonnant. Reste à savoir quand il explosera.

La principale caractéristique du marché international de la vanille est sa totale opacité. Les principaux indicateurs qui permettent de définir rapidement un secteur, comme le niveau de production ou celui des importations ou des exportations, se contredisent selon les sources, sans parler des niveaux de prix qui restent du domaine du secret défense. Leur annonce sert le plus souvent à brouiller les pistes. Dans ce contexte, aborder un tel marché tient plus de la voyance que des sciences économiques.

Une production en progression mais volatile

La production mondiale est de l'ordre de 5 400 tonnes (données FAO, 2002). En forte progression ces dernières années, elle revient au niveau record de la fin des années 1980. L'effondrement de la production en 1990 et 1991 est effacé et le taux de croissance moyen sur dix ans est de l'ordre de 4 % par an. Ces indicateurs ne doivent cependant pas faire oublier la forte volatilité de la production sur le court terme. Sous l'effet d'aléas climatiques dans la plupart des cas, la production peut chuter de 20 % d'une année sur l'autre comme en 1986, 1990 ou 1994. Cette incertitude en production est le facteur clé du fonctionnement du marché.

L'autre facteur tient à la demande, que l'on peut l'estimer grâce aux données douanières des grands pays consommateurs : États-Unis, Union européenne et Japon. Selon diverses sources, le marché international en 2001 serait de l'ordre de 2 300 tonnes (hors réexportations des pays non producteurs), chiffre relativement stable sur les trois dernières années. Les États-Unis se taillent la part du lion, avec près des deux tiers des importations mondiales. L'Union européenne en absorbe quant à elle 30 %. Le Japon et le reste du monde se partagent à parts égales les 6 % restants. Les réexportations des pays non producteurs sont de l'ordre de 70 tonnes par an, les États-Unis réexportant 40 à 50 tonnes.



La France est le principal pays importateur de l'Union européenne (258 tonnes), suivie par le Royaume-Uni (151 tonnes) et l'Allemagne (144 tonnes). Ces trois pays représentent les trois quarts des importations européennes.

L'hégémonie malgache

La situation est relativement simple du côté de l'offre mondiale. Les exportations proviennent de quatre pays dans leur quasi totalité, avec un leader incontesté : Madagascar qui détenait 63 % de l'offre internationale en 2001. L'Indonésie et les Comores ont une forte présence sur le marché, respectivement de 21 et 9 %. Viennent ensuite les fournisseurs modestes comme l'Ouganda, l'Inde, la Jamaïque et la Papouasie-Nouvelle-Guinée.

Il existe toutefois d'autres fournisseurs que les statistiques mondiales ne prennent pas ou peu en compte. Tahiti ou la Réunion (quelques tonnes de vanille noire) sont installés sur des marchés de niche. Leurs gousses sont utilisées pour la consommation de bouche. La vanille de Tahiti a toute sa place sur le marché du fait de son profil aromatique unique lié à la variété produite.

Cette situation quasi hégémonique de Madagascar cache pourtant des évolutions entre pays producteurs qu'il faut prendre en compte. Peut-être plus que pour d'autres secteurs, l'influence du niveau des cours sur les investissements en production se fait ressentir rapidement et durablement. Depuis deux ans, les cours sont à des niveaux très élevés. L'instabilité politique à Madagascar, la réduction de son potentiel de production après le passage des cyclones Eline, Gloria et Hudad en 2000 et une course éperdue à la diversification agricole (baisse des prix des matières premières agricoles) incitent les producteurs à entrer sur le marché. Les opérateurs commerciaux, quant à eux, souhaitent assurer leur approvisionnement et dépendre le

Vanille noire – Importations et réexportations – Estimations 2001					
En kg	Total	UE	USA	Japon	Autres
Pays producteurs	**2 284 041**	**707 000**	**1 444 900**	**70 599**	**61 542**
Madagascar	1 448 352	546 000	807 300	53 706	41 346
Indonésie	474 931	19 000	447 700	600	7 631
Comores	205 260	98 000	93 000	11 355	2 905
Ouganda	75 623	16 000	58 600	1 023	0
Inde	27 122	4 000	22 800	0	322
Jamaïque	15 400	15 000	400	0	0
Papouasie-N-G	12 587	5 000	4 300	23	3 264
Chine	7 800	2 000	100	100	5 600
Polynésie française	4 910	0	3 700	1 014	196
Tonga	3 818	0	3 000	696	122
Mexique	3 646	0	3 500	0	146
Réunion	1 946	0	0	1 946	0
Maurice	1 000	1 000	0	0	0
Turquie	1 000	1 000	0	0	0
Costa Rica	410	0	400	0	10
Vanuatu	136	0	0	136	0
Taïwan	100	0	100	0	0
Réexportations	**72 200**	**47 000**	**25 200**	**0**	**0**
États-Unis	43 000	43 000	0	0	0
Suisse	2 000	2 000	0	0	0
Norvège	1 000	1 000	0	0	0
Pays-Bas	5 000	0	5 000	0	0
France	5 100	0	5 100	0	0
Allemagne	5 100	0	5 100	0	0
Italie	100	0	100	0	0
Japon	100	0	100	0	0
Espagne	800	0	800	0	0
Royaume-Uni	9 000	0	9 000	0	0
Singapour	1 000	1 000	0	0	0

Source : douanes, sources professionnelles

moins possible des soubresauts du marché international.

L'Inde et l'Ouganda, stimulés par leurs gouvernements, des investisseurs privés (comme le géant américain du secteur Mc Cormick) et parfois par des aides au développement (pour l'Ouganda notamment), développent une production qui devrait se retrouver sur le marché international d'ici trois à quatre ans. Troisième producteur mondial, les Comores semblent être dans la même situation que les origines précédentes. Certaines informations laissent penser que la production de ce pays est en phase de croissance. Le seuil des 200 tonnes a été dépassé en 2001. D'autres projets de développement, plus restreints, voient aussi le jour, notamment au Timor oriental (financement USAid).

Vanille – Part de marché par fournisseur	
Madagascar	63 %
Indonésie	21 %
Comores	9 %
Ouganda	3 %
Inde	1 %
Jamaïque	1 %
Papouasie-Nelle-Guinée	1 %
Autres	1 %

Sources douanières

Une flambée des cours

Les nouveaux projets de développement et les possibles nouveaux pays fournisseurs ne doivent pas faire oublier la situation du premier producteur mondial, Madagascar. Selon les sources, la récolte 2000 aurait été relativement faible, de l'ordre de 850 tonnes de vanille noire (Cyclope 2001).

Vanille noire - Prix importation			
$US/kg	1999	2000	2001
Etats-Unis	21	34	87
France	27	41	86
Allemagne	27	36	102

Source professionnelle

Cette récolte modeste a contribué à entretenir la situation de pénurie dans laquelle le marché vit depuis deux ans. L'analyse du prix sur le marché international est là pour le confirmer. En 2001, les prix à l'importation sur le marché de l'UE ont atteint les 100 euros/kg et 150 euros/kg en 2002 (huit premiers mois de l'année).

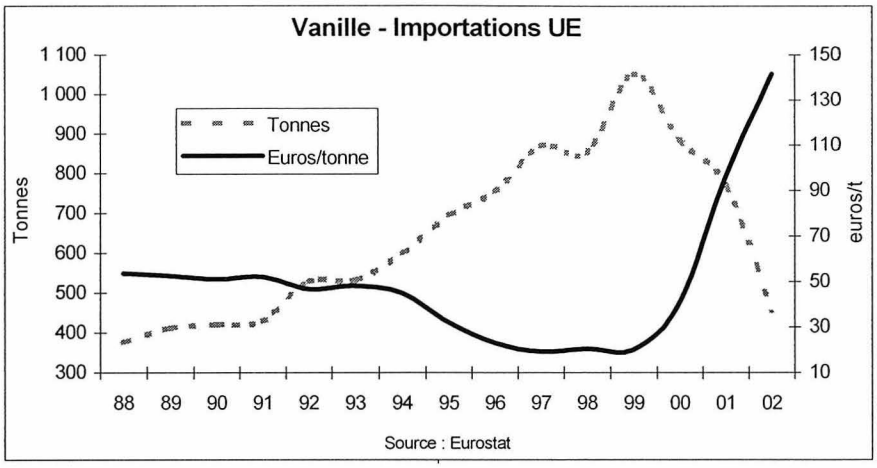
Ces chiffres officiels (Eurostat) sont confirmés par d'autres études. L'Allemagne a importé ses gousses de vanille à 102 $US le kg en 2001, la France à 86 $US et les États-Unis à 87 $US. Les premières données pour 2002 confirment l'envolée des cours puisque l'on parle généralement de 180 à 200 $US la tonne (prix import États-Unis). C'est pratiquement un rapport de 1 à 10 entre les cours de 1999 et ceux pratiqués en 2002.

La vanille entre dans la composition de nombreuses préparations alimentaires. Deux secteurs absorbent une grande part de l'offre mondiale : les glaces et les boissons, notamment les colas. L'actualité récente a mis en éveil l'ensemble du secteur. D'ores et déjà grand consommateur de vanille, le géant américain Coca Cola a décidé en mai 2002 de lancer un nouveau soda à la vanille naturelle, le *Vanilla Coke*. Les opérateurs ont aussitôt calculé l'effet qu'aurait le lancement réussi de ce nouveau produit sur la consommation de vanille déjà importante du groupe. Selon certaines sources, Coca Cola utiliserait environ 200 tonnes de vanille par an. Si l'on table sur une augmentation de 10 % de ses achats de vanille (lancement réussi) et du mimétisme dont devraient faire preuve ses concurrents en cas de succès (*Pepsi Vanilla*, *Virgin Vanilla*, etc.), la demande mondiale pourrait augmenter de 20 à 40 tonnes. Nous sommes loin de la révolution annoncée.

Vanille naturelle contre vanilline de synthèse

Le changement pourrait bien venir d'une autre direction. La vanilline de synthèse est largement répandue et utilisée. La concurrence sur les marchés est ancienne et elle s'intensifie lorsque les prix de la vanille flambent. C'est évidemment le cas depuis deux ans. Le rapport est de 1 à 10, voire à 15 entre les deux produits. Pourtant, les forces en présence sont très différentes. La consommation de vanilline de synthèse est de 12 000 à 15 000 tonnes par an alors que les échanges mondiaux de vanille (2 300 tonnes) ne correspondent qu'à moins de 50 tonnes de vanilline naturelle. Les deux produits sont nettement différents. La vanille n'est pas uniquement composée de vanilline, mais aussi de plusieurs dizaines de composés aromatiques qui en font toute sa valeur.

Les industriels des arômes développent des produits de synthèse qu'ils veulent toujours plus proches du modèle naturel. Pourtant, la demande en produits alimentaires labellisés « arôme naturel de vanille » ou « à la vanille » est toujours aussi forte. Reste



à savoir si les prix mondiaux démesurément élevés ne vont pas rebuter les utilisateurs industriels. Certains importateurs déploraient déjà une chute très forte de leurs ventes début 2002. La demande en produits de synthèse progresse. Une étude du journal *The Public Ledger* signalait que les importations mondiales de vanille de synthèse avaient fortement augmenté depuis 2000. Pourtant certains observateurs pensent que les marchés des deux spécialités, vanille naturelle et vanilline de synthèse, sont étanches. Les industries agroalimentaires n'arbitreraient pas leur choix sur le seul critère du prix. Il n'en reste pas moins que les utilisateurs finals se plaignent d'une qualité médiocre des gousses proposées sur le marché international. Le standard minimum de 2 % de vanilline aurait du mal à être assuré. Pour preuve, la répression des fraudes en France a baissé la limite acceptable à 1,6 % en 2001.

L'étiquetage vanille

La réglementation française pourrait ouvrir une brèche si elle permettait d'appliquer la mention « Arôme Naturel Vanille » non plus aux seuls arômes extraits de gousses. En effet, la vanilline obtenue par fermentation à partir d'une source naturelle (vanilline biotechnologique) selon un procédé naturel peut être incorporée à hauteur de 10 % en poids de la vanilline totale (*Arômes, Ingrédients, Additifs*, n°40).

En l'autorisant, la France interprèterait assez librement un règlement européen qui précise que l'appellation « Arôme Naturel Vanille » doit contenir exclusivement ou presque des extraits de gousses. En outre, la vanilline d'origine biotechnologique serait très difficilement détectable, voire indétectable lorsqu'elle est en mélange avec de l'extrait de vanille, ce qui inquiète les défenseurs du tout naturel.

Quelques définitions

Cut : morceau de gousse accidentellement cassé ou volontairement coupé afin de retirer des parties endommagées ou moisies.
Givre : exsudat cristallisé de vanilline naturelle apparaissant à la surface de la gousse.
Gousse : le fruit entier de la vanille.
Gousse fendue : gousse s'ouvrant naturellement pour libérer les graines (déhiscence).
Préparation : processus qui permet à la gousse de développer son arôme.
TK : catégorie intermédiaire entre la vanille noire et la vanille rouge.
Vanille noire : gousse de première qualité après préparation.
Vanille rouge : gousse de moindre qualité après préparation.
Vanille verte : fruit avant préparation.
Vanilline : premier composant de l'arôme de la vanille après préparation. La vanilline peut aussi être produite par synthèse chimique et par voie biotechnologique.

Vanille noire — Importations de l'Union européenne en 2001

En tonnes	FRA	GBR	DEU	NLD	IRL	AUT	DNK	GRC	PRT	ESP	BEL	SWE	FIN	ITA	Total
Extra-UE	301	156	154	85	72	1	0	1	0	0	1	0	0	0	771
Madagascar	209	86	102	79	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**546**
Comores	39	36	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**98**
États-Unis	26	4	8	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**43**
Indonésie	3	7	7	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	**19**
Ouganda	6	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**16**
Jamaïque	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**15**
Canada	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**11**
Mexique	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**6**
Papou. N.G.	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**5**
Inde	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**4**
Suisse	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**2**
Chine	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**2**
Norvège	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1**
Turquie	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1**
Maurice	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**1**
Singapour	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	**1**
Intra-UE	109	208	43	153	90	104	48	3	14	36	19	1	6	21	855
France	0	129	16	5	43	0	0	0	14	1	12	0	0	11	**231**
Pays-Bas	0	42	17	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	**61**
Allemagne	35	24	0	81	43	104	44	0	0	2	2	0	0	10	**345**
Italie	0	6	0	0	0	0	0	0	0	25	2	0	0	0	**33**
Royaume-Uni	1	0	0	67	4	0	2	3	0	1	1	0	0	0	**79**
Danemark	0	1	10	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	**13**
Espagne	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**6**
Belgique	60	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	**66**
Suède	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	6	0	**8**
Autriche	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**13**

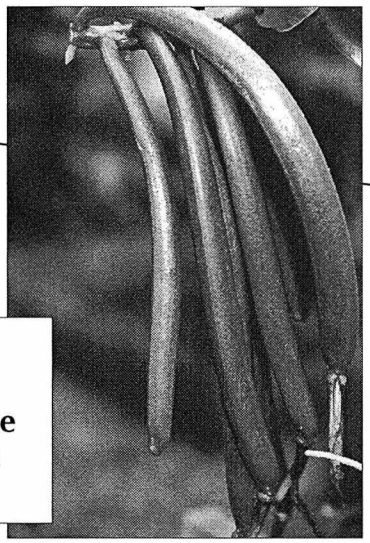
Source : Eurostat / Code douanier 0905

La qualité : un remède contre la crise

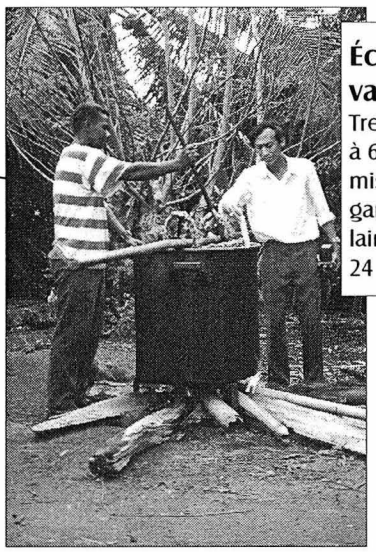
Avec un prix exagérément élevé favorisant une augmentation de l'offre à moyen terme et une baisse de la demande en vanille naturelle à court terme, la filière se trouve prise dans un cercle vicieux. Marché cyclique très spéculatif, qualité de la matière première insatisfaisante et concurrence plus ou moins directe de la vanilline de synthèse sont trois des traits qui résument ce marché international. Dans un contexte de marché qui pourrait se retourner aussi brusquement à la baisse qu'il l'a fait à la hausse, jouer la carte d'un relèvement du niveau qualitatif des produits proposés et augmenter la productivité au champ paraît être le bon choix ■

Denis Lœillet, Cirad-flhor
denis.loeillet@cirad.fr

Préparation des gousses de vanille à Madagascar



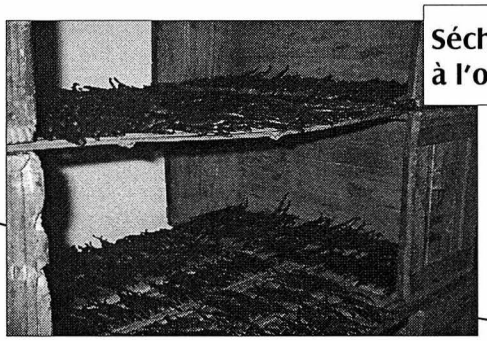
Balai de gousses de vanille au stade récolte



Échaudage de la vanille
Trempage dans l'eau chaude à 60°C pendant 3 mn, puis mise en caisses en bois garnies de couvertures de laine pour étuvage pendant 24 à 72 heures.

Gousse en sortie d'étuvage
Début de séchage sur claie.

Séchage sur claie au soleil



Séchage à l'ombre

Affinage en malle en bois
Pendant 2 à 3 mois.
Avec du papier paraffiné pour éviter une trop forte dessiccation.

Le processus

La préparation des gousses de vanille consiste en un échaudage à 60°C pendant 3 mn, un étuvage de 24 à 72 heures, un séchage sur claie au soleil puis à l'ombre pendant 3 à 4 mois et un affinage en malle en bois pendant 2 à 3 mois. Tout au long de leur séjour dans les malles, les gousses sont triées et classées en fonction de leur longueur, de leur couleur et selon qu'elles sont fendues ou non (déhiscence). Ainsi le premier choix est représenté par une gousse de grande taille, entièrement noire et non fendue. Il existe ensuite plusieurs catégories jusqu'au bas de gamme qui est une gousse petite, rouge et fendue. Les écarts de triage, appelés « cuts », sont eux aussi commercialisés.

La vanille au fil des mois à Madagascar

O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J
Pollinisation									Récolte — Séchage — Affinage						

Photos et textes :
Eric Odoux, Cirad-flhor
eric.odoux@cirad.fr