

Vanille de Madagascar : rencontre au bout du monde avec un nouveau partenaire

Elle est le parfum indispensable de nos glaces, cannelés et crèmes anglaises. Mais avant de sublimer nos desserts, la vanille parcourt une route semée d'embûches. Pour la SIDI, Gabrielle Orliange a remonté le chemin de la vanille à la rencontre des coopératives productrices, depuis Tananarive, capitale de Madagascar, jusqu'à Mananara, au bout de la « RN 5 »

Gabrielle Orliange réside à Madagascar où elle est chargée de partenariat à mi-temps pour la SIDI. Elle nous raconte son périple hors du commun pour remonter la route de la vanille et nouer un nouveau partenariat pour la SIDI

Identification d'un nouveau partenaire

A mon arrivée sur l'île en 2023, mon objectif était d'identifier de nouvelles structures du secteur agricole, afin de diversifier le portefeuille de la SIDI à Madagascar. Sur une douzaine d'organisations identifiées, c'est la PME familiale MVE (Madagascar Vanilla Export), découverte grâce au Syndicat d'agriculture biologique de Madagascar (Symabio) qui a finalement été sélectionnée. MVE est une PME qui transforme la vanille pour l'exportation. Elle achète la vanille à deux coopératives de producteurs et productrices qu'elle aide aussi à se structurer.

Elle est basée à Tamatave, à environ 400 kilomètres de Tananarive, la capitale de Madagascar où je vis. Après quatre mois d'échanges par mail, et la rédaction d'un premier rapport, j'organise une mission de sept jours sur place afin de présenter un rapport détaillé au Comité de financement de la SIDI dans la perspective d'un prêt.

Chiffres clés Madagascar

- 70% de la population vit de l'agriculture
- 80% vit sous le seuil de pauvreté
- L'île est la première exportatrice de vanille.
- Elle produit 70 à 80% de la production mondiale
- Les principaux pays importateurs sont les Etats-Unis, la France et l'Allemagne
- Le marché mondial de vanille est estimé à 5 000 tonnes.
- La filière représente plus du quart de la rentrée de devises et 5% du PIB du pays.
- Elle ferait vivre plus de 150 000 familles productrices
- La production de vanille est principalement assurée par de petits exploitants

Taxi brousse ou avion ?

Le fait d'habiter sur place m'évite un long trajet en avion. Mais pour aller à Tamatave, j'ai le choix entre un vol intérieur de 45 minutes ou 12 heures de taxi brousse. Le voyage en avion me ferait gagner deux journées, mais son impact carbone pour un vol si court est désastreux. Je veux aussi me rendre compte du circuit emprunté par la vanille. Je choisis la route.

Première étape : Tamatave, à la rencontre de la PME MVE

Après une journée de taxi brousse, je commence par passer un jour et demi au siège de MVE. C'est important pour moi de rencontrer les différents services : financiers, exports, ressources humaines.

Dans le secteur agricole à Madagascar, beaucoup d'entreprises sont détenues par des expatriés ou des couples mixtes. Dans ce contexte, MVE, créée et dirigée par des Malgaches (ou malagasy), est un peu une exception. Lorsque je les rencontre, je trouve le fondateur transparent. Il n'hésite pas à me faire part de leurs difficultés. Ils n'ont jamais eu de liens avec des bailleurs internationaux, et n'ont pas le langage des habitués des bailleurs. Ils sont très investis et passionnés par leur activité.

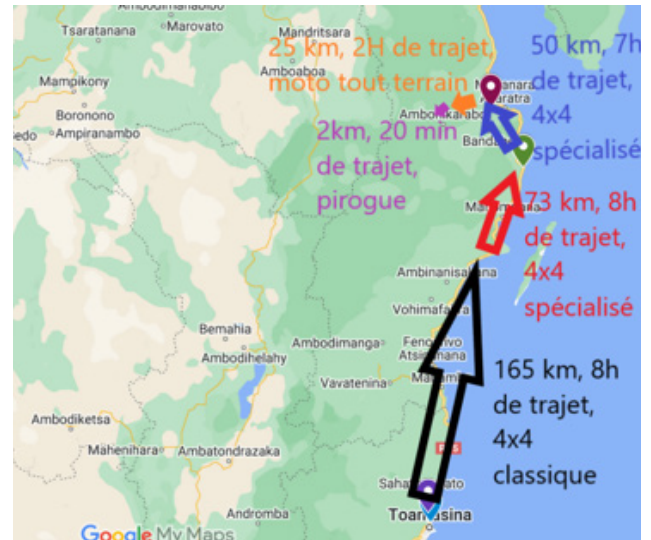
Nous échangeons sur leurs besoins. Leur activité requiert de la trésorerie pour acheter la vanille aux producteurs. Une fois achetée, la vanille est affinée pendant un processus qui prend plusieurs mois avant la revente à l'exportation. C'est cette revente qui permettra à MVE de pouvoir rembourser le prêt de la SIDI utilisé pour acheter la vanille.

Notre discussion précise leurs besoins de renforcement technique. La SIDI pourra financer la formation du nouveau responsable financier pour les aider à construire des tableaux de bord de gestion.

Nous abordons aussi les questions marketing pour voir comment les aider à développer leur visibilité auprès des acheteurs européens.

Enfin ils me font part de leurs relations avec les producteurs et de leurs besoins pour les aider à se structurer et leur permettre d'accéder aux certifications environnementales par exemple.

Le lendemain nous partons à la rencontre des producteurs et des coopératives. Soit encore trois jours de trajets avec des haltes. Heureusement ce n'est pas la saison des pluies, sinon nous aurions mis six jours !



Deuxième étape : la rencontre des productrices et producteurs sur la côte à Antanambe

Nous prenons la « route nationale 5 » qui longe la côte. Cette route ressemble surtout à un chemin de randonnée non goudronné. A gauche, la jungle, comme un mur, et à droite, la mer.

Ce n'est pas une route ouverte au public, seules deux ou trois entreprises de transport sont habilitées à l'utiliser. Son étroitesse expose tout véhicule particulier en panne au risque de bloquer le passage pendant des jours. Chaque véhicule qui s'engage sur cette route doit être équipé de matériel pour pouvoir réparer en cas de panne.

A plusieurs reprises, nous traversons des mares. Nous sommes en 4x4 mais je vois l'eau passer à travers le plancher. J'ai l'impression que nous irions plus vite à pied ou à vélo.

Au cours de cette journée, nous empruntons quatre ou cinq bacs pour traverser des rivières. Certains sont des bacs modernes, capables d'accueillir des voitures. D'autres sont de précaires radeaux de bambous. Arrivée à Antanambe, je rencontre des représentants de la coopérative Coproma, à qui MVE achète la vanille. Coproma compte 300 membres dont 175 femmes.

Ici, la vanille des zones littorales mûrit plus rapidement en raison de conditions climatiques plus chaudes, mais ses gousses sont de taille inférieure. Pour cette raison, la vanille est considérée d'un peu moins bonne qualité comparée aux autres sites de production.

Les producteurs et productrices de la vanille littorale m'expliquent qu'ils pratiquent également la pêche. Ils cultivent du riz et d'autres cultures pour leur subsistance. Leurs parcelles de vanille sont plus petites que celles que je vais voir par la suite.

Antanambe est aussi un point de rassemblement et de première transformation de toute la vanille collectée dans la région. L'échaudage permet de stopper l'état végétatif des gousses par un choc thermique humide, de 60 à 75°C pendant quelques secondes à quelques minutes. Il se fait dans des gros paniers en rafia naturel, chauffés par du bois. L'étuvage, qui consiste à égoutter les gousses tout en gardant la chaleur se fait dans des gros caissons en bois entourés de couverture. Puis le séchage se fait au soleil. Cette étape permet l'initiation du processus de développement de la vanilline.



Troisième étape : les producteurs de la zone intermédiaire

Le lendemain nous repartons pour une journée de 4X4 et nous éloignons de la côte. Des producteurs me montrent leurs cultures. Je vois comme des gros haricots verts qui pendent des lianes enroulées autour des arbres.

Originnaire du Mexique, la plante grimpante dont la fleur produit la vanille a été apportée par les Français. La vanille a besoin d'un environnement forestier et humide et se plaît à Madagascar. C'est le pistil de la fleur, une fois fécondée, qui forme la vanille. Seule une abeille qui vit au Mexique peut féconder les orchidées. A Madagascar, il faut le faire à la main. La culture de la vanille nécessite un vrai savoir-faire technique, c'est différent du cacao par exemple. Il faut faire très attention à la manière dont la plante se développe. Pour faciliter la récolte, les producteurs privilégient des arbres au tronc droit.



C'est une culture très gourmande en main d'œuvre, mais aussi à faible impact environnemental : elle ne menace pas le couvert forestier, ses besoins en eau sont couverts par l'irrigation naturelle et l'utilisation des pesticides est compliquée.

Il y a quelques années, la vanille avait atteint un prix très élevé et beaucoup de producteurs ont essayé d'en faire. Avec la baisse des prix, beaucoup ont arrêté car la culture est tellement longue et fastidieuse que les producteurs se découragent vite. Certains se lancent aussi dans la girofle pour diversifier leurs activités.

Quatrième étape : la vanille des hauts plateaux et du bout du monde

Pour ce dernier jour nous allons à la rencontre des producteurs des « hauts plateaux » un peu plus en altitude (mais rien à voir avec la région des hauts plateaux malagasy qui culminent à 1500 m) et dans une forêt très dense. C'est ici, dans cette zone particulièrement reculée, que pousse la vanille de meilleure qualité.

Impossible de continuer en 4X4 après Mananara, le chef-lieu de la zone. Nous commençons par deux heures de moto dans la boue.

Lorsque j'arrive au village, une quinzaine de producteurs de la coopérative Label Vavasaha, qui en compte environ 500, sont réunis dans la salle commune du village. MVE me laisse seule avec eux, afin que je puisse leur

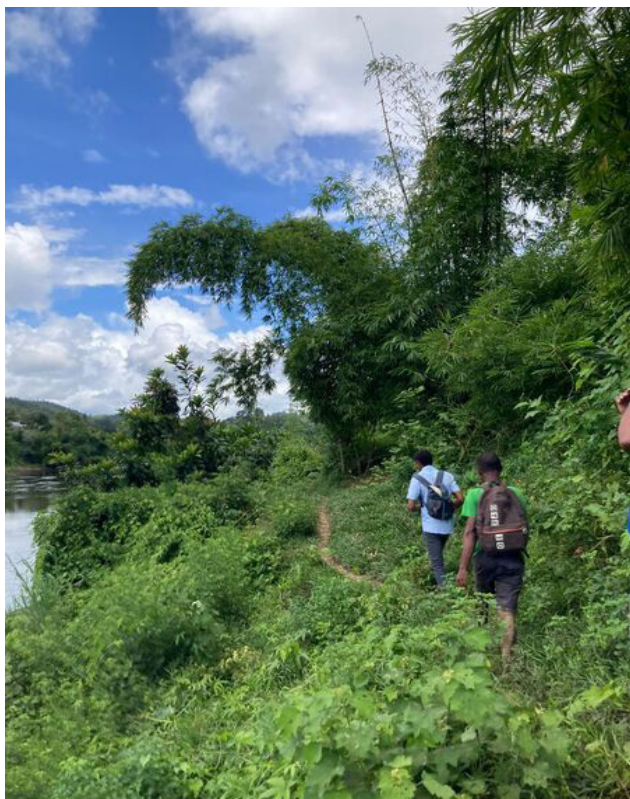
parler en toute liberté. Mais ce n'est pas évident ! Il fait très chaud. Je sens qu'ils ne comprennent pas bien ce que je fais là, ni ce qu'est un bailleur de fonds. En plus je leur pose des questions plutôt indiscrettes : combien gagnez-vous avec la culture de la vanille ? cela vous suffit-il pour vivre ? est ce que les enfants vont à l'école ?



Je sens qu'ils ont surtout très envie de me montrer leurs plantations. Je les suis et nous repartons pour un nouveau périple. Nous commençons par emprunter une pirogue. Ensuite ils finissent par ouvrir le chemin à la machette.

Une fois arrivés, ils sont très fiers de me montrer leurs parcelles, là où se cultivent la plus belle vanille de Madagascar ! Je suis frappée par leur isolement. On a l'impression d'être au bout du monde. Madagascar est déjà une île solitaire. L'immensité de son territoire – c'est la 4ème plus grande île du monde – et le manque d'accessibilité de la zone accroissent encore cette sensation.

D'une certaine façon, cet isolement arrange les producteurs, car il protège leurs parcelles des vols. Mais en allant chaque jour plus loin, je comprends le coût logistique de la culture de la vanille. J'ai encore plus de respect pour MVE, obligé de faire avec cette réalité et son lot d'imprévus : les voitures en panne, les problèmes d'approvisionnement en carburant. Ce n'est pas évident d'aller chercher la vanille aussi loin.



La deuxième chose qui me marque, c'est de voir comment la vanille, par sa valeur, a permis de générer de la richesse. Même si ces zones sont très enclavées, on y voit des motos un peu partout, souvent des antennes paraboliques, des 4X4. Des biens très rares sur les plateaux agricoles proches de Tananarive, une région moins enclavée, mais plus pauvre, essentiellement productrice de riz.

Ici, tout le monde fait de la vanille, de quelques gousses à plusieurs kilos. Cette manne profite à tous même si certains en profitent beaucoup plus que d'autres.

Pour les producteurs et productrices, la différence vient de la manière d'écouler leur production. Ceux qui sont seuls et isolés ont plus de difficultés à vendre leur marchandise à bon prix. Ils risquent de la vendre au premier collecteur venu, surtout s'ils ont besoin d'argent à ce moment-là, et de se faire arnaquer. Les petits producteurs qui arrivent à se mettre en coopérative parviennent à vendre leur production à un meilleur prix. A plusieurs, ils ont un pouvoir de négociation plus fort. MVE est aussi soucieux d'acheter aux producteurs des coopératives la vanille à un prix plus élevé que les prix du marché. Au minimum 10%, et jusqu'à 50%.

Il existe donc un vrai enjeu de les aider à se structurer en coopératives. Pour les aider à s'organiser, MVE travaille avec des techniciens, souvent eux-mêmes producteurs et bien implantés sur place. Ils sont chargés d'identifier les producteurs, d'animer les coopératives. Ces 34 techniciens locaux sont une force pour MVE.



Cinquième étape : Retour à Tamatave, visite du site de transformation

Sur la route du retour je passe voir le site de la transformation finale, à Tamatave. L'entrepôt est situé dans un lieu discret, sain et sécurisé, avec des gardes.

Ici la vanille est séchée, alternativement au soleil et à l'ombre, pendant plusieurs semaines. Ensuite les gousses sont triées avant d'être affinées dans des caissons en bois ou des boîtes en fer blanc pour développer leur arôme. Après plusieurs mois (cela dépend de la qualité recherchée) elles sont contrôlées et classées par qualité avant d'être conditionnées pour l'exportation.

Dernière étape, la vanille est envoyée à Tananarive avant d'être expédiée en Europe. Les gousses, fragiles, sont expédiées en avion. La poudre, plus résistante, peut voyager en bateau. Il ne faut pas moins de 90 jours en moyenne pour rejoindre la France depuis Tananarive.



Epilogue

Cette mission est une découverte pour moi qui vit à Madagascar. Jamais je ne me suis enfoncée aussi loin dans le pays. Avec l'augmentation du portefeuille de la SIDI, il est rare que nous ayons du temps disponible pour des missions longues de ce type. Les autres partenaires avec qui nous travaillons à Madagascar dans le secteur de la microfinance sont beaucoup plus accessibles. Cette facilité d'accès des autres partenaires permet de trouver un équilibre. Le partenariat avec MVE est plus risqué financièrement comparé aux autres mais il répond aussi à sa vocation de soutenir le secteur agricole et de consolider ce genre d'entreprises.

Comme c'est une structure qui n'a jamais bénéficié d'investissements, le prêt de la SIDI représente une vraie valeur ajoutée pour elle. C'est ce que nous appelons un « partenaire à impact », dont j'ai pu mesurer sur place l'engagement social et environnemental.

Le prêt a été décaissé à l'été 2024. Grâce à lui, la vanille a pu être achetée aux producteurs. Comme chaque année à cette époque, MVE est en attente de l'agrément d'exportation aux acheteurs européens. La vente leur permettra de rembourser le prêt de la SIDI. S'ils arrivent à rembourser et à tenir les délais, le prêt pourra être renouvelé en 2025 pour leur permettre d'acheter la vanille cet été.

Propos recueillis par Anne-Isabelle Barthélémy