



Rapport de première phase (Livrable 2) | Etude des marchés internationaux des produits de la filière vanille

Analyse du marché international de la vanille et priorisation des marchés

Novembre 2024



Sommaire

Introduction	3
1. Aperçu du marché mondial de la vanille	4
1.1. Caractérisation des produits.....	4
1.1.1. La matière première : la vanille	4
1.1.2. Utilisation et déclinaisons de la vanille préparée	5
1.2. Taille et dynamiques du marché mondial de la vanille	10
1.2.1. Dynamiques d'exportation de la vanille avant la crise de covid-2019	10
1.2.2. Position de Madagascar comme « price maker » sur le marché global.....	11
1.2.3. Du prix plancher à la libéralisation des prix	12
1.2.4. Crise du marché global depuis 2023	14
1.2.5. Perspectives et défis du marché de la vanille	15
1.3. Demande et offre de vanille à l'international.....	17
1.3.1. Principaux pays producteurs	17
1.3.2. Impact de la crise actuelle sur les Comores.....	20
1.3.3. Segmentation de l'offre en vanille mondiale	21
2. Priorisation des marchés pour la vanille des Comores	27
2.1. Perception de l'origine Comores	27
2.2. Priorisation des marchés	28
2.2.1. Analyse multicritères	28
2.2.2. Produits et marchés géographiques à privilégier	33
3. Etude approfondie des marchés cibles priorisés : les marchés européens.....	36
3.1. Tendances et pratiques de marché.....	36
3.1.1. Tendances de marché générales UE	36
3.1.2. Marchés de niche et marchés potentiels.....	39
3.1.3. Exigences qualitatives des acheteurs européens	40
3.2. Normes et standards pratiqués sur le marché européen.....	44
3.2.1. Normes et mesures de contrôle dans l'UE	44
3.2.2. Réglementations sur la traçabilité et schémas de certification	49
3.3. Aperçu d'un marché nord-américain : les États-Unis.....	53
Conclusion	56
Références	57
Annexes	59
○ Annexe 1. Guide d'entretien à distance général	59
○ Annexe 2. Potentiel d'exportation vers trois marchés	61

Introduction

Au niveau mondial, il existe trois espèces de vanille commercialisées¹ : *Vanilla planifolia* (syn. *V. fragrans*) est l'espèce la plus cultivée et la plus appréciée des consommateurs. Elle est essentiellement produite sur les îles de l'Océan indien, en particulier à Madagascar et aux Comores. Elle est aussi appelée Vanille Bourbon.

Bien que les Comores fassent office de petit producteur face au géant malgache, la vanille constitue néanmoins une filière stratégique :

- La vanille est un produit emblématique des Comores. Historiquement elle a été un produit de rente et d'exportation important jusqu'au début des années 2000. Elle demeure **importante pour l'économie globale du pays**, puisqu'elle constitue un des trois grands produits d'exportation.
- Le marché mondial, bien qu'assez instable en termes de prix, est important, tiré par de grands importateurs comme les Etats-Unis, la France, et l'Allemagne. Les acteurs sont de grands acheteurs puissants du secteur des ingrédients naturels, des arômes et extraits naturels qui fournissent l'agro-alimentaire, de la parfumerie, etc.
- La **qualité organoleptique** de la vanille Comorienne, liée à un **terroir à bon potentiel agronomique** et à au processus de préparation, semble être un critère de démarcation porteur sur un marché très concurrentiel.

Au niveau économique, la filière rencontre des défis :

- Il s'agit d'une filière de rente et d'exportation qui subit des crises cycliques liées aux marchés mondiaux instables. La filière a connu plusieurs **crises**, dont une très longue à partir de 2003-2004, qui s'est tarie autour de 2016-2017, avant une nouvelle chute des prix à partir de 2021. Ces évolutions des prix sont étroitement liées aux tendances du marché à Madagascar
- Cela explique le maintien d'une production à un faible niveau aux Comores, en deçà des 50 tonnes, contre, semble-t-il, jusqu'à 180 tonnes en 2000.
- Les prix internationaux sont volatiles. Les ventes sont également irrégulières d'un mois à l'autre et d'un trimestre à l'autre. Un des facteurs explicatifs est la substituabilité des produits de la vanille par des **substituts** de synthèse, notamment la vanilline de synthèse, et l'existence de stocks chez les acheteurs.
- Les acheteurs demandent une **traçabilité** qui n'est pas encore acquise, d'une part pour garantir la **qualité**, et d'autre part pour répondre à la mise en place du **devoir de vigilance pour les grandes entreprises européennes**, et à la demande de **responsabilité socio-environnementale** des consommateurs.

Dans ce contexte, le projet AFIDEV, financé par l'Agence Française de Développement (AFD), a été lancé pour améliorer la compétitivité des produits agricoles de rente, dont la vanille. Le projet vise non seulement à renforcer la chaîne de valeur et à promouvoir les produits comoriens, mais aussi à surmonter les obstacles rencontrés par les producteurs, transformateurs et exportateurs.

¹ *Vanilla tahitensis* est un type de vanille d'une qualité inférieure qui se destine très majoritairement à la fabrication d'extraits de vanille naturelle principalement utilisés aux Etats-Unis. Cette vanille est principalement cultivée en Indonésie et en Papouasie Nouvelle Guinée. *Vanilla pompona*. Elle est aussi appelée vanille des Antilles. A l'échelle mondiale, elle est peu cultivée et ne représente qu'une part infime du marché de la vanille.

Cette étude de marché s'inscrit dans la troisième composante du projet AFIDEV, qui concerne spécifiquement l'amélioration des débouchés commerciaux à l'international pour les produits agricoles comoriens.

Plus spécifiquement, l'étude poursuit les objectifs suivants :

1. **Cartographie des marchés internationaux**
2. **Analyse de la concurrence régionale**
3. **Promotion des produits comoriens**
4. **Diversification des marchés et des produits**

Ce rapport présente les résultats de la première étape de cette étude. Il se structure en trois parties principales :

Une première partie se concentre sur l'analyse du marché international, décrivant les différents types de produits issus de la vanille, les caractéristiques de la production dans les principaux pays comme les Comores, Madagascar, l'Indonésie et l'Ouganda, ainsi que la répartition géographique des acheteurs.

Une deuxième partie vise à prioriser les marchés pour la vanille en tenant compte des caractéristiques et positionnement de la filière comorienne.

Une troisième partie vient approfondir la connaissance des marchés prioritaires, avec en particulier une analyse des opportunités et contraintes réglementaires qui s'y appliquent.

1. Aperçu du marché mondial de la vanille

1.1. Caractérisation des produits

1.1.1. La matière première : la vanille

Le vanillier est une liane grimpante originaire d'Amérique Centrale pouvant atteindre 15 m de long et vivre 10 à 12 ans. Il appartient à la classe des monocotylédones (Diopside), la sous-classe des Liliidées, l'ordre des orchidales, la famille des orchidacées (ou orchidées) et au genre *Vanilla*. *Vanilla planifolia* G. Jackson est l'espèce la plus largement cultivée commercialement.

Le vanillier pousse en climat tropical chaud et humide, sous des latitudes comprises entre 25°N et 25°S, et dont les précipitations sont de l'ordre de 2 000 mm par an. Il peut pousser correctement jusqu'à une altitude d'environ 1000 mètres, tant que les températures se situent entre 20 et 30 °C.

Le vanillier est cultivé de façons très différentes depuis des modes très extensifs (type culture en sous-bois) jusqu'à des modes très intensifs (types culture hors-sol sous ombrage artificiel). En général, dans la plupart des pays producteurs, la culture du vanillier est réalisée en mode semi-intensif sur tuteur vivant (on utilise généralement pour cet usage le Pignon d'Inde, le Filao, le Vaquois, etc.).

Les premières floraisons ont généralement lieu après trois à cinq années de culture. Celles-ci ont lieu après un stress obtenu traditionnellement en supprimant temporairement l'ombrage (taille du tuteur) et/ou en coupant le bourgeon terminal de la liane. La floraison se déroule de mars à mai au Mexique et de juillet à novembre dans l'Océan Indien.

En dehors de l'Amérique Centrale, où la pollinisation s'effectue de manière naturelle par l'abeille *Mélipone*, la pollinisation est généralement réalisée manuellement, pendant la période de floraison durant de deux à trois mois. Après huit à neuf mois de croissance les fruits arrivent à maturité et peuvent être récoltés.

Les "gousses" sont récoltées vertes et sans parfum. Afin de faire apparaître l'arôme de vanille bien connu, elles vont subir le traitement traditionnel suivant :

- Échaudage,
- Étuvage pendant 24 à 48 heures,
- Séchage lent,
- Calibrage,
- Mise en bottes et conservation en malles en bois ou en fer blanc.

La culture de la vanille aux Comores remonte au milieu du XIXe siècle, lorsque la plante, originaire du Mexique, a été introduite dans l'archipel par les colons français. Le climat tropical humide et les sols volcaniques des Comores se sont avérés idéaux pour la culture de cette orchidée grimpante. Depuis, la vanille est devenue une ressource essentielle pour l'économie locale, jouant un rôle clé dans les moyens de subsistance des agriculteurs, particulièrement sur l'île de Grande Comore et Anjouan. Elle fait partie des principales exportations agricoles du pays, aux côtés du clou de girofle et de l'ylang-ylang.

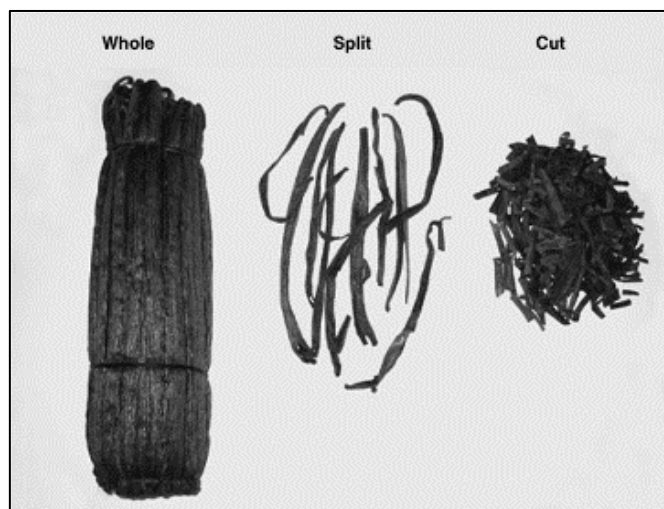
Cependant, la filière vanille aux Comores a connu des périodes de fluctuations. Après une époque prospère au XXe siècle, elle a été confrontée à des défis majeurs tels que la baisse des prix mondiaux, la concurrence accrue des autres producteurs et l'instabilité politique interne. Ces dernières années, un regain d'intérêt pour la vanille naturelle de haute qualité a offert de nouvelles opportunités. Des initiatives visant à améliorer la traçabilité, la qualité, et à promouvoir les pratiques durables, comme le projet AFIDEV, cherchent à repositionner la vanille comorienne sur le marché international et à renforcer son impact sur le développement local.

1.1.2. Utilisation et déclinaisons de la vanille préparée

Le marché de la vanille se caractérise en fonction de différents segments notamment liés à l'origine, la qualité (taux de vanilline, types de préparation, marchés finaux cibles, etc.) et à son utilisation.

Le premier niveau de classification de la vanille préparée est caractérisé par la forme sous laquelle elle se présente. Les différentes **forme de présentation** sont les suivantes :

- Gousses entières (*whole* en anglais) : pour le marché « gourmet » européen et japonais mais aussi pour l'extraction en fonction des types (voir ci-dessous).
- Gousses fendues (*split* en anglais) : surtout pour l'extraction aux Etats-Unis mais aussi en Europe.
- Gousses coupées en morceaux (*cut* en anglais) : surtout pour l'extraction aux Etats-Unis.



La qualité de la vanille est une question clé pour les importateurs et acheteurs. Elle comprend les aspects de sécurité alimentaire (contaminations, résidus de pesticides, etc.) mais aussi la qualité

intrinsèque du produit (y compris son taux de vanilline). Les **grades de qualité** reconnus sur le marché international sont les suivants :

- Grade A, qualité gourmet : gousse humide, souple, pleine de pépins, de couleur très sombre. Sur le marché européen et japonais de la vanille gourmet, la qualité des gousses est entre autres déterminée par leur longueur qui peut varier entre 10 et 25 cm. En termes de taille, au-delà de 16 cm, on considère que la qualité gourmet est respectée. On l'appelle aussi « gousses noires » (*black beans* en anglais).
 - Grade A-1 : arôme profond et capiteux, humidité de 30 à 35%.
 - Grade A-2 : humidité entre 25% et 30%.
- Grade B, grade industriel : pour l'industrie alimentaire, les boissons et les parfums. Les gousses peuvent être pleines ou fendues, avec un contenu en humidité moindre que la qualité gourmet (15–20%).

La demande sur les **produits certifiés Bio et/ou équitables** est généralement plus haut de gamme en termes de qualité, par exemple concernant la longueur des gousses.

Chaque pays producteur a sa propre norme de classement des qualités de vanille. A l'échelle internationale et notamment à Madagascar, il existe d'autres types de classements (Salvaterra, 2018²) :

- Sur le marché européen et japonais de la vanille gourmet, la qualité des gousses est entre autres déterminée par leur longueur qui peut varier entre 12 et 25 cm. En termes de taille, au-delà de 16 cm, on considère que la qualité gourmet est respectée.
- A Madagascar, le classement³ est effectué par ordre décroissant de qualité (mais considérant que chaque qualité dispose d'un segment de marché différent) (RANADIVE, 2011)⁴ :

La classification de la vanille comorienne

Il n'existe à ce jour pas de norme spécifique applicable à la vanille aux Comores. Cependant, les statistiques issues de l'ONAV répertorient les exportations de vanille selon trois catégories :

- « 3ème Noire » (vanille noire non fendue),
- « 4ème Rouge »⁵ (vanille rouge non fendue),

² Salvaterra, 2018. Mission d'analyses pour la sélection et l'identification d'appuis à des filières agricoles porteuses dans les zones d'intervention du Projet PIC2, Rapport de diagnostic de la filière vanille, 167 p.

³ **Vanille TK** : TK (ou TeKa) est un terme malgache pour les gousses de vanille dont la qualité se situe entre gousses noires et gousses rouges. L'humidité dans ces gousses est de 25 à 30%. / **Gousses rouges** (*Red fox* en anglais) : Qualité européenne. Légèrement plus mince que la vanille TK, avec une couleur brun chocolat rougeâtre, 20 à 25% d'humidité (max 27%). / **Qualité américaine** (*American Quality* en anglais) : Comparable à la qualité de gousses rouges mais avec 22 à 25% d'humidité voir moins de 20%, et légèrement plus d'imperfections. / **Morceaux** (*cuts* en anglais) : Gousses courtes, coupées, fendues avec un arôme et une couleur inférieurs aux normes. Une nouvelle qualité de « cuts » issue du Quick Curing Process (QCP) tend à augmenter en volumes ces dernières années (Salvaterra, 2018)

⁴ Ranadive and A. S. Vanilla-Cultivation, "Curing Chemistry, Technology and Commercial Products," Elsevier Scientific Publication, Amsterdam, Vol. 34, 1994, pp. 517-577.

⁵ La vanille « 4ème Rouge » correspond à un défaut qualitatif d'origine mal connue qui consiste en l'apparition de filets de couleur rouge brun sur les gousses ; beaucoup d'hypothèses sont avancées par les professionnels de la vanille (température de l'eau d'échaudage, degré de maturité des fruits, etc.) qui sont parfois contradictoires. A ces hypothèses, nous ajouterons celle d'une hydrolyse incomplète de la glucovanilline en vanilline, qui donne au séchage une couleur brun clair ; c'est un point qui mériterait d'être vérifié car des solutions pourraient être apportées par une meilleure maîtrise des étapes d'échaudage / étuvage (voir partie « Guide la préparation traditionnelle de la vanille » du rapport sur la vanille réalisé par le projet AFIDEV). Il apparaît également que le stockage de la vanille noire sur des temps longs mène à une perte d'humidité et concentration de vanilline et une conversion en vanille rouge.

- « Vrac »⁶ (mélange de vanille fendue et de morceaux de vanille cassées accidentellement au stade vert ou pendant la préparation = « cuts »).

Une autre catégorie, plus confidentielle, semble également trouver écho auprès de fins connaisseurs et importateurs de la vanille, il s'agit de la vanille « soleil », où l'échaudage est absent du procédé, et les différents stades de séchage ne sont réalisés uniquement au soleil.

Si la qualité intrinsèque de la vanille des Comores semble connue par les fins connaisseurs du milieu, la qualification de l'ensemble de la production nationale par niveau de qualité n'a jamais fait l'objet d'une évaluation spécifique, menant à des doutes quant à l'homogénéisation de la qualité de la part des acheteurs, et des questionnements par rapport à l'offre produite globale de la vanille comorienne.

Le marché des extraits de vanille naturelle et des oléorésines de vanille reste très mal documenté.

Sur le marché mondial, on distingue différents types d'extraits de vanille en fonction des niveaux de concentration : Extrait de vanille, oléorésine, absolue et concrète.

Il existe très peu de données fiables sur le commerce international d'oléorésine et d'extraits de vanille. Ces produits concentrés sont identifiés par différents codes internationaux mais les données sont difficiles à identifier.

Produits sous appellations et label (IGP, AB...)

Il n'existe à ce jour pas d'IGP vanille aux Comores, mais les études de préféabilité sont sur le point d'être lancées par le projet AFIDEV mené par Expertise France et financé par l'Agence Française de Développement (AFD).

L'établissement d'une marque collective est également en cours d'étude par le projet APILE (ONUDI / Commission Européenne), avec l'appui de l'Agence Nationale de Promotion de l'Investissement (ANPI) et du CAPEX, mais concerne pour le moment une marque collective globalisée du made in Comores, pas spécifique à la vanille ni aux produits de rentes ou épices.

Vanille biologique

Si la production de vanille aux Comores est réalisée sans intrants chimiques ni phytosanitaires, plusieurs producteurs et opérateurs autrefois certifiés bio ont désormais mis entre parenthèses la certification. Cette dernière est en effet à la fois coûteuse, et les sources de contamination, lorsque existantes, se font souvent au niveau d'autres étapes de la chaîne d'approvisionnement, lors du stockage dans les maisons ou entrepôts, etc.

La certification bio, à l'heure actuelle de crise de la vanille, est devenue un levier additionnel actionnable lorsque faisant partie du cahier des charges des acheteurs, sur commande. Plusieurs opérateurs fournissent cependant, d'office, de la vanille certifiée bio, notamment auprès de l'association des producteurs de vanille biologique des Comores, PROVABE.

Commerce équitable

Si les structures de prix établies annuellement par l'Etat depuis quelques années, établissent un prix d'achat minimum pour la vanille verte, garantissant un prix minimum au producteur, la conjoncture couplée au surstockage de la vanille et endettement des préparateurs sur les deux dernières années ont engendré des retards de paiement colossaux des préparateurs vers les producteurs.

De plus, le prix minimum d'achat de vanille verte, bien qu'élevé, notamment comparativement au prix minimum malgache (de 20€/kg en 2022 à 14€/kg en 2023, versus actuellement en-dessous de 2€/kg à

⁶ Les gousses de vanille fendues de la catégorie « vrac » sont en revanche totalement corrélées au degré de maturité du fruit, ce qui pose question sur les dates d'ouverture de la campagne si l'objectif était de monter en gamme de qualité et d'éviter une proportion de « vrac » trop importante.

Madagascar, avec un prix Fairtrade situé à 5€/kg), n'est pas basée sur une analyse poussée et échantillonnée des coûts de production couplée au revenu décent et à la marge à la sortie de ferme.

Certains rares opérateurs sont cependant certifiés, à travers les standards Hand in Hand (Rapunzel), ou FairForLife. D'autres schémas de certification, globalement utilisés sur le marché des ingrédients naturels, sont également utilisés, tels que le standard Union for Ethical Biotrade (UEBT)⁷, à travers des audits de vérification ponctuels, ou des certifications de plus long terme. Cependant, UEBT a récemment classé l'Union des Comores comme pays « à haut risque », notamment suite au retentissement d'articles de presse pour d'autres filières matières premières naturelles, tels que l'ylang-ylang (Mediapart, 2018⁸).

⁷ L'UEBT est une association à but non lucratif qui promeut l'approvisionnement avec respect. L'UEBT soutient et vérifie les engagements des entreprises en matière d'approvisionnement en ingrédients naturels. Il s'agit de l'un des standards de sourcing durable le plus utilisé dans l'industrie des ingrédients naturels et aromatisants. Le standard UEBT définit les bonnes pratiques en matière d'approvisionnement éthique en ingrédients naturels.

⁸ Florence Loève, Mediapart, 2023. *Derrière les flacons Dior, l'exploitation de celles qui cueillent les fleurs d'ylang aux Comores.*

→ RÉSUMÉ : CARACTERISATION DE LA VANILLE

La vanille, l'une des épices les plus prisées au monde, est obtenue à partir du vanillier, une liane grimpante originaire d'Amérique centrale. *Vanilla planifolia* est l'espèce la plus cultivée commercialement, notamment dans les régions tropicales humides. Après une pollinisation manuelle, les gousses récoltées vertes sont soumises à un long processus de préparation (échaudage, étuvage, séchage, calibrage), qui révèle leur arôme distinctif. Aux Comores, la culture de la vanille, introduite au XIX^e siècle, repose sur les sols volcaniques et le climat tropical, contribuant significativement à l'économie locale aux côtés du clou de girofle et de l'ylang-ylang.

Le marché de la vanille préparée se divise en plusieurs segments selon la présentation des gousses (entières, fendues, coupées) et leur qualité (gourmet ou industrielle). La qualité gourmet, prisée sur les marchés européens et japonais, se distingue par des gousses longues, souples et riches en vanilline. Aux Comores, la production est classée en "3^e noire", "4^e rouge", et "vrac", bien que des efforts de normalisation et de traçabilité soient nécessaires pour uniformiser la qualité. La filière souffre également d'un manque de données fiables sur des produits comme les extraits et oléorésines, bien que ceux-ci représentent une part importante du commerce mondial.

Le contexte international met en avant les certifications biologiques et équitables comme des leviers de différenciation. Aux Comores, bien que la culture soit naturellement biologique, les certifications sont souvent suspendues en raison des coûts élevés et des difficultés logistiques. De rares opérateurs se distinguent par des standards équitables (Fairtrade, FairForLife), mais l'Union des Comores est classée "à haut risque" par certains labels. La filière reste marquée par des retards de paiement, des prix volatils et un surstockage, limitant sa compétitivité par rapport à des producteurs comme Madagascar.

Malgré ces défis, la vanille comorienne bénéficie d'une qualité intrinsèque reconnue et d'initiatives comme le projet AFIDEV, qui vise à améliorer la traçabilité, à promouvoir des pratiques durables et à repositionner ce produit emblématique sur le marché international. L'obtention de labels de qualité, comme une Indication Géographique Protégée (IGP), pourrait consolider sa réputation et ouvrir de nouvelles opportunités pour les producteurs locaux.

1.2. Taille et dynamiques du marché mondial de la vanille

1.2.1. Dynamiques d'exportation de la vanille avant la crise de covid-2019

Le marché international de la vanille naturelle se distingue globalement entre la vanille « gourmet » et la vanille destinée à l'extraction utilisée dans l'industrie agro-alimentaire et la parfumerie. Au sein de chacune de ces catégories, il existe des sous-catégories de produits et de qualité pour lesquelles on ne dispose malheureusement pas de données spécifiques concernant les échanges internationaux. De même, les exportations internationales d'extraits de vanille et d'arômes à base de vanille ne sont pas documentées avec précision (SalvaTerra, 2018).

Les niveaux de la demande mondiale de vanille ne sont pas connus, et une certaine opacité de marché prédomine toujours. Cependant, les connaisseurs de la filière s'entendent sur un chiffre compris entre 2 500t et 4 500t par an. Si l'offre mondiale était insuffisante pour satisfaire la demande il y a une dizaine d'années, contribuant à la flambée des prix, les dynamiques se sont inversées (voir 1.3 Dynamiques récentes du marché mondial de la vanille).

Les statistiques de l'International Trade Center (ITC) distinguent uniquement deux catégories de produits de la vanille (0905) :

- 090510 Vanille, non broyée ni pulvérisée : Correspond aux gousses entières de vanille préparée
- 090520 Vanille, broyée ou pulvérisée : Correspond à la poudre de gousses de vanille et les graines de vanille (caviar).

Entre 2008 et 2017, les volumes totaux de vanille (broyée et entière) échangés au niveau international ont fluctué entre un minimum de 4 954 t en 2010 et un maximum de 7 672 t en 2014. Sur la période 2008-2017, les volumes de vanille échangés sur le marché mondial étaient en moyenne de 6 197 t/an avec une légère tendance à la hausse sur la période 2013-2017 (6 361 t/an) par rapport à 2008-2012 (6 033 t/an) (ITC Trademap, 2018).

En ce qui concerne la répartition des exportations mondiales de vanille en volumes sur la période 2013-2017, elles sont représentées à 75% par la vanille non broyée ni pulvérisée (050910) et à 25% par de la vanille broyée ou pulvérisée (090520).

En termes de valeurs, le marché mondial connaît une croissance importante ces dernières années notamment lié à la forte augmentation des prix à la tonne de la vanille. Entre 2008 et 2012, les exportations mondiales de la vanille fluctuait entre 87 M\$US/an et 126 M\$US/an. A partir de 2013, le marché a fortement augmenté en termes de valeurs. De 163 M\$US en 2013, 296 M\$US en 2014, 412 M\$US en 2015 et 763 M\$US en 2016 et un record de 1,15 milliard de \$US en 2017. L'augmentation de la valeur des exportations de vanille de 2013 à 2018 était donc de 600% (ITC Trademap, 2018).

Il convient de noter qu'une part importante des volumes de vanille exportés au niveau international concerne des pays non producteurs. Les statistiques présentées précédemment intègrent donc des réexportations et doivent de ce fait être interprétées avec précaution.

En effet, sur la période 2013-2017, si on ne prend en compte que les principaux pays producteurs de vanille reconnus au niveau mondial (Madagascar, Indonésie, Ouganda, Papouasie NG, Inde, Maurice, Comores et Polynésie française), les volumes moyens exportés annuellement sont de l'ordre de 2 680 t/an soit moins de 42% des volumes d'exportation référencés mondialement sur la même période.

Sur la période 2008-2017, ces volumes moyens exportés par huit principaux pays producteurs sont légèrement inférieurs, de l'ordre de 2 470 t/an soit 40% des volumes mondiaux moyens exportés annuellement sur la même période.

Les premières années après que les prix de la vanille aient atteint un sommet de plus de 600,00 \$/kg il y a environ 6 ans, un déclin lent et régulier s'en est suivi. Initialement, ce déclin était le résultat d'une

combinaison de facteurs, à savoir un prix élevé insoutenable combiné à une qualité médiocre et à une demande en chute libre, tout comme en 2004 - 2005, après que les prix aient culminé à plus de 500,00 \$/kg.

Il est important de noter que les estimations du marché en valeur mondial de la vanille diffèrent d'une source à l'autre, reflétant une nouvelle fois l'opacité des dynamiques de marché.

Le marché mondial de la vanille entière, en cuts (morceaux découpés) ou en poudre est évalué à plus de 1 milliards de dollars US (USD) par an en moyenne sur la période 2018-2022 (ITC Trademap, 2023), et ceci en dépit d'une crise majeure de la filière qui a fait plonger les prix à la baisse. Cette valeur n'intègre évidemment pas les produits transformés à base de vanille, notamment les extraits et compositions aromatiques destinées au secteur agroalimentaire et de la parfumerie qui sont sans valorisés à plusieurs milliards de dollars.

En 2023, le marché mondial de la vanille entière **en cuts (morceaux découpés) ou en poudre est évalué à 1,4 milliards de dollars US (USD)**, et les projections de croissance montrent une potentielle évolution jusqu'à 1,46 milliards de dollars US (USD) en 2032.

La pandémie de COVID-19 a affecté les économies et les industries de divers pays en raison des confinements, des interdictions de voyager et des fermetures d'entreprises. Au cours des premiers jours de la pandémie, diverses entreprises avaient annoncé de possibles retards dans les livraisons de produits et une baisse des ventes futures de leurs produits. Les interdictions mondiales de voyager imposées par les pays d'Europe, d'Asie et d'Amérique du Nord ont affecté les collaborations commerciales et les opportunités de partenariat. Tous ces facteurs devraient affecter négativement l'industrie agroalimentaire, freinant ainsi la croissance de divers marchés liés à cette industrie, y compris le marché mondial de la vanille. De plus, les prix de la vanille ont considérablement baissé en raison d'une baisse de la demande dans diverses industries, telles que l'alimentation et les boissons, les soins personnels, entre autres. Ce facteur a également affecté la rentabilité des acteurs du marché et des agriculteurs engagés dans la culture de la vanille. Plusieurs secteurs industriels ont néanmoins stratégiquement prévu d'avancer leur investissement dans des produits pour maximiser leurs revenus. Ce facteur devrait a, au lendemain de la pandémie, donné une impulsion à la croissance du marché mondial de la vanille.

1.2.2. Position de Madagascar comme « price maker » sur le marché global

Sur le marché international de la vanille, Madagascar est un « price maker », c'est-à-dire qu'en raison des volumes conséquents exportés et des parts de marché considérables, le pays peut à lui seul influencer les cours mondiaux de la vanille.

Les prix de la vanille fluctuent beaucoup et ces fluctuations sont souvent cycliques. De manière générale, lorsque les prix sont élevés, de nouveaux producteurs plantent de la vanille et l'offre mondiale de vanille augmente quelques années plus tard. Cette augmentation de l'offre entraîne une baisse des prix, ce qui fait que certains producteurs quittent à nouveau le marché, etc.

Entre 2012 et 2022, le marché mondial de la vanille a traversé des fluctuations importantes, principalement en raison des variations de l'offre et de la demande, surtout à Madagascar, le principal producteur mondial.

De 2012 à 2018, les prix mondiaux de la vanille ont connu une hausse spectaculaire, culminant en 2018. Cette augmentation a été causée par des conditions climatiques défavorables, des vols massifs de vanille, et une production réduite à Madagascar.

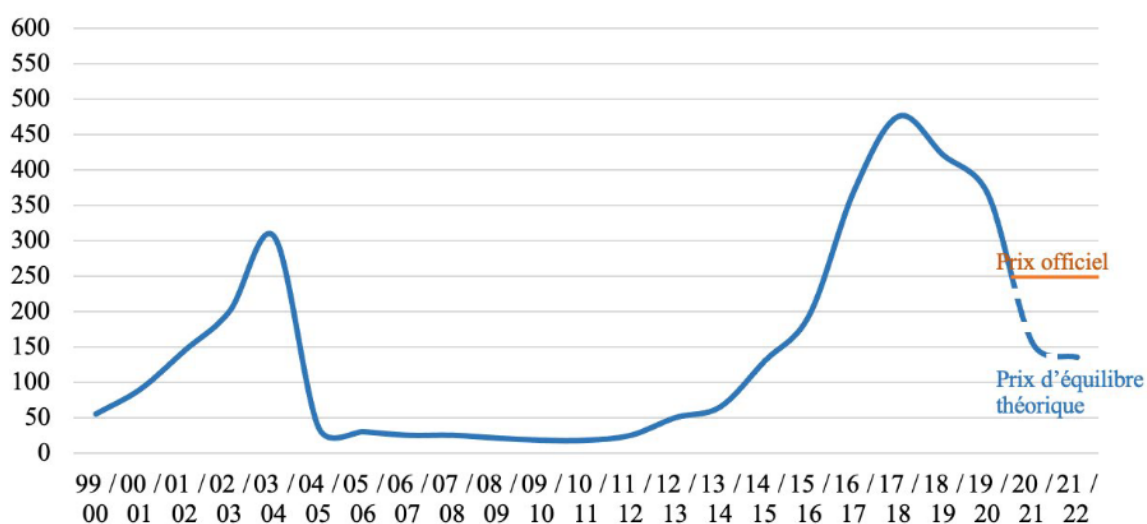
En 2017, les prix ont atteint un record de plus de 600 USD/kg, alors que les volumes exportés de Madagascar chutaient en dessous des niveaux attendus.

Après 2018, les prix ont commencé à baisser, atteignant environ 150-200 USD/kg en 2020. Cette chute est liée à la normalisation de l'offre mondiale, notamment avec une augmentation de la production dans des pays comme l'Ouganda et l'Indonésie. Les volumes exportés de Madagascar sont restés relativement stables, malgré une demande encore forte.

Le marché mondial de la vanille traverse, depuis 2022, une phase extraordinaire de baisse des prix et de surabondance de vanille dans toutes les principales régions productrices (Aust & Hachmann, 2023⁹). Si les circonstances sont différentes de la situation de 2004, l'impact en est similaire, alors que les prix avaient chuté de 90% passant d'environ 500,00 \$/kg à environ 50,00 \$/kg en l'espace de 12 mois, pour ensuite baisser lentement au cours des années suivantes et atteindre des niveaux inférieurs à 20,00 \$/kg en 2010 (Vanille Bourbon de Madagascar, qualité G1).

Ces données montrent que le marché de la vanille reste sensible aux conditions climatiques et aux perturbations de l'offre, tandis que la demande pour la vanille naturelle demeure forte malgré les alternatives synthétiques.

Figure 1 Prix moyen FOB de la vanille industrielle malgache (par campagne, en USD/kg (Source : TOUTON in JEGOUREL, 2021).



Source : Touton S.A.

Actuellement, la filière vanille fait face à une crise majeure de surproduction et d'effondrement des prix. En effet, avec la flambée des prix dans les années 2015-2018, des dizaines de milliers de producteurs à travers le monde (en particulier à Madagascar) ont planté plus de vanille. Les stocks des grands acheteurs sont actuellement suffisants et les commandes tendent à baisser alors que l'offre est au plus haut. Ainsi, les prix sur le terrain s'effondrent comme nous avons pu le constater récemment à Madagascar et aux Comores...

1.2.3. Du prix plancher à la libéralisation des prix

En 2020 et au pic de la crise de covid-2019, la demande en vanille industrielle a rebondi, de par l'essor de l'activité des épiceries de détail. De 2020 à début 2022, les prix de la vanille ont été stables et les exportations de toutes les origines se sont renforcées. La production de vanille a donc suivi la hausse de la demande, et de nouvelles plantations ou exportateurs légalisés ont émergé dans de nombreux pays producteurs, ce qui laissait présager une nouvelle érosion des prix à venir.

⁹ Aust & Hachmann, 2023. VANILLA MARKET UPDATE – MAY 2023. 6p.

Depuis 2017, le marché de la vanille a connu et connaît encore des dynamiques très fortes de hausse et de baisse des prix. Jusqu'en 2018, le prix de la vanille à Madagascar a connu de fortes hausses, jusqu'à atteindre une moyenne de 455 USD/kg FOB (Trademap, 2022) ou encore 1,55 millions de MGA (DGD, 2022) en 2018. Depuis 2019, on observe une baisse tendancielle des prix du marché que le gouvernement malgache tente de freiner depuis 2020 en fixant un prix plancher de 250 USD/kg FOB à l'export en 2021 (Aust & Hachmann, 2023). En 2023, le prix plancher officiel était toujours autour de 250 USD, mais plusieurs connaisseurs du marché signalaient que les prix de marché internationaux étaient plutôt de l'ordre de 150 USD/kg. Si les exportateurs étaient en effet tenus de vendre officiellement à 250 USD/kg, il semble que des pratiques « douteuses » se soient développées pour contourner cette obligation.

Quelques mois avant le début de la campagne 2022/2023, le gouvernement malgache était optimiste quant au succès de sa politique de prix minimum pour la vanille, fixée à 250 USD/kg. Cette confiance reposait sur des engagements d'achat pour plus de 5000 tonnes et une exportation record de 3000 tonnes durant la campagne précédente. Cependant, cette analyse du marché s'est révélée erronée. Les acheteurs avaient anticipé la hausse des prix en sécurisant leurs approvisionnements bien avant la campagne, ce qui a artificiellement gonflé les chiffres d'exportation. Lorsque la nouvelle saison a commencé, la demande était presque inexistante, ce qui a conduit à un retard dans l'ouverture des exportations, sans réel impact sur le marché.

En 2023, six mois après le début de la campagne, Madagascar n'avait exporté qu'un tiers de la récolte estimée à plus de 2200 tonnes, en plus d'un important stock reporté de la campagne précédente. L'offre excédentaire et la faible demande ont fait chuter les prix, aggravés par une récolte 2023/2024 qui s'annonçait également abondante. Pour stabiliser le marché et éviter un effondrement, il était suggéré que Madagascar interdise temporairement l'exportation de vanilles de qualité inférieure, comme les coupes ou G3, où la baisse des prix était la plus marquée. Cette mesure avait déjà été appliquée lors d'une précédente politique de prix fixe et pourrait atténuer la crise actuelle.

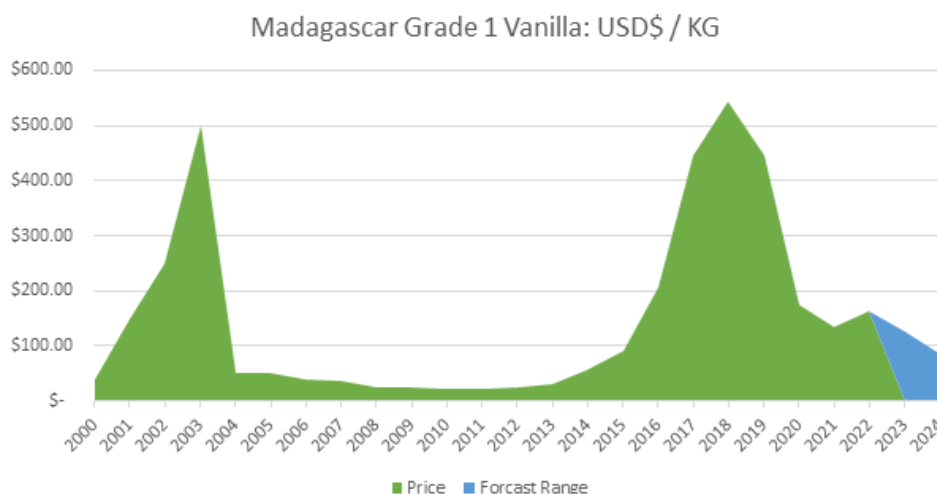


Figure 2 Madagascar price evolution since 2000 as global price maker (Aust & Hachmann Canada 2023)

En parallèle de la hausse des prix de vanille, et dans un contexte d'inflation globalisé, les industriels incorporant de la vanille Bourbon dans leurs recettes ont revu les recettes afin de diminuer les quantités de vanille, ou les remplacer (source : ancien acheteur international). Les besoins en vanille ont donc été considérés comme en baisse par rapport aux années précédentes.

1.2.4. Crise du marché global depuis 2023

Libéralisation des prix de marché et effondrement des prix malgaches et globaux

En 2023, Madagascar a amorcé une libéralisation des prix de la vanille, marquant une rupture avec la politique de prix minimum imposée depuis 2020. Cette décision visait à réagir aux défis croissants du marché mondial, notamment une surproduction persistante, une demande stagnante et une chute des prix sur le marché informel. Sous le système précédent, un prix minimum de 250 USD/kg avait été fixé pour la vanille exportée, dans le but de stabiliser les revenus des producteurs et de préserver la valeur de la vanille malgache. Cependant, cette mesure a entraîné des distorsions importantes : accumulation de stocks invendus, réduction de la compétitivité face à d'autres pays producteurs, et diminution de la confiance des acheteurs internationaux.

La libéralisation des prix avait pour objectif de redonner de la flexibilité au marché en permettant aux acteurs de négocier librement les prix en fonction de la qualité et de la demande (Aust & Hachmann Canada, mai 2024¹⁰). Ce changement visait également à favoriser un écoulement plus rapide des stocks et à stimuler la compétitivité de Madagascar sur le marché international. Toutefois, cette transition comportait des risques : les prix, désormais soumis aux lois de l'offre et de la demande, pouvaient tomber à des niveaux insoutenables pour les producteurs, aggravant leur précarité. La libéralisation devait s'accompagner de mécanismes de soutien aux producteurs et d'une stratégie claire pour valoriser les différentes qualités de vanille, afin d'assurer un équilibre entre compétitivité économique et durabilité sociale.

Cependant, depuis la libéralisation des prix à Madagascar en 2023, les cours ont chuté de manière significative, impactant l'ensemble du marché international et de ses origines. Le prix minimum de 250 USD/kg, en vigueur depuis 2020, a été abandonné pour permettre un écoulement des stocks excédentaires, estimés à plus de 1000 tonnes, incluant les récoltes précédentes. Cette situation a conduit à une baisse des prix, tombant jusqu'à 50-60USD/kg FOB. La surabondance de vanille, associée à une faible demande, a aggravé la précarité des producteurs et généré une crise dans la filière.

Etant donné que le contexte malgache observe souvent une dynamique de prix corrélée négativement avec la qualité de sa vanille, la qualité et le rendement ont été largement améliorés en 2023-24. Cette corrélation est en effet liée à une augmentation des vols sur les plantations lors d'une hausse de prix, la vanille devant plus attractive à la vente. Cela mène à des récoltes prématurées des producteurs qui, pour échapper aux vols, récoltent la vanille à maturité précoce, ce qui a des incidences directes sur le taux de vanilline et la qualité des gousses.

Avec une situation de prix historiquement bas, et d'une qualité supérieure (peu de vols, maturité complète), les grands acheteurs en ont profité pour sécuriser leurs besoins pour l'avenir, potentiellement jusqu'en 2025. Certains exportateurs ont également choisi de stocker de la vanille en dehors de Madagascar. De janvier à juillet 2024, Madagascar aurait donc exporté un volume considérable de 4,300 tonnes de vanille, soit près de 50% de plus que la demande mondiale annuelle estimée en vanille (Aust & Hachmann Canada, novembre 2024¹¹).

Malgré l'annonce d'une libéralisation totale du marché de la vanille, une politique de prix minimum non officielle semble perdurer. Les exportateurs doivent fournir des documents aux douanes pour valider leurs transactions, ce qui rend difficile la confirmation d'un prix minimum clair, estimé entre 50 et 70 USD/kg selon la qualité. Cette incertitude, accentuée par le manque de transparence sur cette politique, complique la planification des exportateurs, qui doivent également faire face à des coûts supplémentaires pour assurer leur conformité.

¹⁰ Aust & Hachmann Canada, 2024. Vanilla market update, May 2024.

¹¹ Aust & Hachmann Canada, 2024. Vanilla market update, November 2024.

Deux phénomènes s'ajoutent à ces dynamiques : d'une part, de nombreux commerçants de vanille ayant interprété le volume élevé d'exportations de la saison dernière comme un signe de demande accrue, achetant des volumes substantiels de vanille verte en anticipation, alors que ceux ayant attendu le marché du « vrac » font face à des prix nettement inférieurs, continuant de baisser. D'autre part, une préoccupation majeure demeure autour des pratiques d'emballage sous vide précoce, qui dégradent la qualité globale de vanille.

1.2.5. Perspectives et défis du marché de la vanille

Dans le contexte actuel de surabondance de vanille et prix historiquement bas, les craintes s'orientent vers une possibilité que cela dure de façon prolongée, à moins d'une intervention gouvernementale, ou de perturbations climatiques. Si cela vaut du moins pour la vanille industrielle, il est à prévoir que la vanille noire traditionnelle, se vendant à des prix supérieurs, puisse bénéficier de moins de patience de la part des exportateurs et fin connaisseurs, alors que dans cet environnement à bas prix, certains exportateurs tenteront de vendre de la vanille de qualité industrielle supérieure comme de la qualité gourmet.

Certains rapports indiquent une chute de fleurs en raison du climat et de la sur-pollinisation, ce qui ne risque cependant pas de modifier la dynamique générale du marché, même si des variations climatiques pourraient venir déréguler le marché. La culture de la vanille est effectivement très sensible aux conditions climatiques, et fait face à des menaces liées aux changements climatiques, dont les fluctuations de températures, les pluies irrégulières, et les événements météorologiques extrêmes, pouvant réduire considérablement les rendements de vanille.

La culture de la vanille, représentant un pilier économique vital pour les producteurs de vanille de Madagascar, représentant jusqu'à 70% de leurs bénéfices, mais aussi d'autres origines telles que les Comores, l'Ouganda, l'Indonésie, etc., la baisse drastique des prix risque d'exposer les communautés à des impacts socio-économiques importants. Il est donc clé de promouvoir à la fois des filières de qualité certifiées, moins sensibles à la fluctuation des prix, et une diversification des activités économiques (Vanilla Fair, 2024). Les effets dévastateurs de la crise climatique se font de plus en plus ressentir à Madagascar, ayant des conséquences dramatiques sur la sécurité alimentaire de l'île, mais aussi perturbant la récolte de la vanille.

Le marché mondial exige également de plus en plus de produits éthiquement sourcés et écologiquement durables, notamment avec la mise en place de nombreuses réglementations (voir 3.4 Normes et standards pratiqués sur le marché européen) en faveur d'une agriculture zéro-déforestation (RDUE), stricte sur les résidus de pesticides, de contrôle accru des chaînes d'approvisionnement de la part de tous les acteurs impliqués jusqu'à l'acheteur final (CSDD), et les normes RSE. Au-delà de l'aspect réglementaire, les pratiques durables sont cruciales pour la préservation à long terme de l'environnement, en faveur de la biodiversité. Le commerce équitable est également clé pour garantir des bénéfices partagés entre toutes les parties prenantes, en particulier les agriculteurs locaux, garants de la production mondiale de vanille.

Si les premières prévisions pour 2025 sont correctes, ce sont 3,000 tonnes supplémentaires de vanille qui pourraient être introduites d'ici fin 2025 ou début 2026 sur le marché malgache. Ce niveau d'approvisionnement, qui dépasserait la demande mondiale, met à risque le positionnement des autres origines sur le marché global.

Si les prix ont légèrement augmenté en début de saison 2024, ils sont déjà à nouveau en baisse, en phase avec les réalités du marché : *« Une fois les prix stabilisés, les acheteurs pourraient envisager des contrats d'un ou deux ans avec un risque minimal. En l'absence d'événements imprévus – qui ne sont pas rares à Madagascar – nous anticipons peu de chances d'une augmentation significative des prix de la vanille de qualité industrielle à court ou moyen terme. Le marché mondial de la vanille reste très favorable aux acheteurs. »* (Aust & Hachmann Canada, novembre 2024).

➔ **RÉSUMÉ : DYNAMIQUES DU MARCHÉ MONDIAL**

Le marché mondial de la vanille naturelle se divise entre la vanille « gourmet » et celle utilisée pour l'extraction, bien que des données spécifiques par qualité ou usage restent limitées. Les exportations mondiales se concentrent principalement sur deux catégories : gousses entières non broyées (75 % des volumes exportés) et vanille broyée ou pulvérisée (25 %). Entre 2008 et 2017, les volumes échangés ont oscillé entre 4 954 t et 7 672 t/an, avec une moyenne de 6 197 t/an. Les exportations mondiales ont vu une augmentation notable en valeur, passant de 87-126 M\$US/an (2008-2012) à un pic de 1,15 milliard de \$US en 2017 (+600 %).

Cependant, les données d'exportation incluent des réexportations. En isolant les huit principaux pays producteurs (Madagascar, Indonésie, Ouganda, Comores, etc.), leurs exportations ne représentent que 40 à 42 % des volumes mondiaux. Madagascar, en tant que premier exportateur, joue un rôle de « price maker », influençant fortement les fluctuations cycliques des prix. Entre 2012 et 2018, les prix ont connu une hausse record due à une offre réduite (climat, vols, faible production), atteignant 600 \$US/kg en 2017. Depuis, les prix ont chuté à environ 150-200 \$US/kg (2020), avant de s'effondrer en 2023 à 50-60 \$US/kg, sous l'effet d'une surproduction mondiale et d'une demande stagnante.

La pandémie de COVID-19 a initialement ralenti les échanges, mais la demande a rebondi en 2020-2022. Cette reprise a encouragé une augmentation de la production, entraînant une nouvelle baisse des prix. En 2023, Madagascar a abandonné son prix plancher (250 \$US/kg) pour libéraliser le marché et écouler ses stocks excédentaires. Cette décision, bien qu'orientée vers la compétitivité, a exacerbé la crise, avec une offre excédentaire de plus de 1 000 t et des prix historiquement bas.

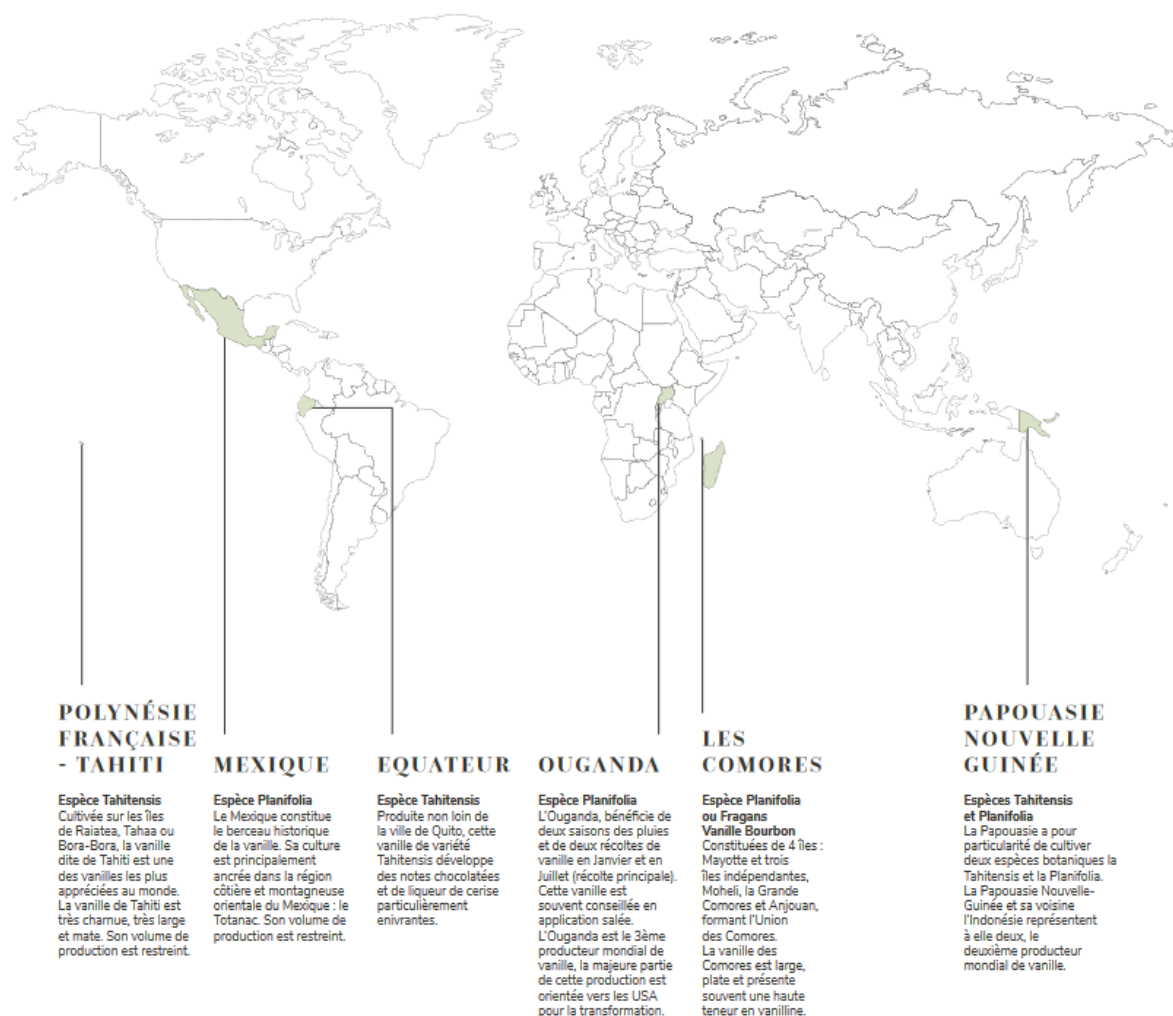
Crise actuelle (2023-2024)

La surabondance de vanille, combinée à des stocks mondiaux élevés, a aggravé la précarité des producteurs. Paradoxalement, la qualité des récoltes s'est améliorée grâce à une baisse des vols liée à la chute des prix. Les grands acheteurs profitent de cette conjoncture pour sécuriser leurs approvisionnements à long terme. Toutefois, une reprise des prix reste incertaine, et le marché mondial demeure sous tension face à ces déséquilibres structurels.

1.3. Demande et offre de vanille à l'international

1.3.1. Principaux pays producteurs

Figure 3 Aperçu des origines de la vanille dans le monde (Authentic Products, 2023¹²)



Madagascar

Madagascar est le leader mondial incontesté de la production et de l'exportation de vanille, et fournit en moyenne 80% de l'offre mondiale de vanille (voir 1.2.2 Position de Madagascar comme price maker sur le marché global). C'est la deuxième source de devises pour ce pays dont la dépendance à la vanille a des répercussions profondes.

Avec des volumes annuels exportés compris entre 1500 et 3000 tonnes, le pays assure 60 à 70% de la production mondiale de vanille. La production y est assurée par des milliers de producteurs essentiellement basés en région SAVA, le long de la côte Est et plus marginalement en région DIANA dans la zone d'Ambanja et Nosy Bé. La filière y est complexe, SalvaTerra l'a étudiée en profondeur depuis 2019. De grands **exportateurs malgaches** travaillent en partenariats avec des **multinationales**

¹² Authentic Products, 2023. Rapport Source. 32p.

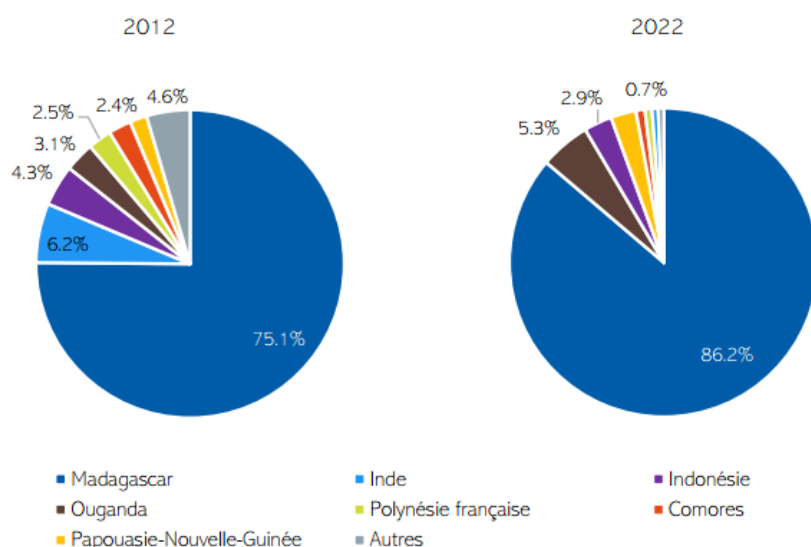
européennes, nord-américaines ou japonaises qui achètent l'essentiel de la production. Des exportateurs petits et moyens vendent aussi sur des marchés de niches.

Demeurent encore des doutes quant aux volumes exacts produits à ce jour, avec des données variables entre les rapports et les sources. En 2023, l'ensemble des sources semblaient toutefois estimer des volumes globaux supérieurs à 2000 tonnes : Terroir vanille fait état d'une production de 2926 tonnes en 2023, Aust & Hachmann estimait en 2024 que les exportations dépassaient 2500 tonnes. Au niveau des exportations, Trademap table exemple sur 1399 tonnes de vanille exportées depuis Madagascar en 2023, et la Banque Mondiale (Banque Mondiale, WITS 2023) indique également des volumes proches de 1409 tonnes exportés la même année.

Si Madagascar reste le *price maker* du marché global, d'autres origines avec leurs spécificités (voir Figure 3 Aperçu des origines de la vanille dans le monde (Authentic Products, 2023)) tentent de se frayer une place de choix.

Au cours de la dernière décennie, l'offre de vanille a eu tendance à observer une concentration des exportateurs nets (voir Figure 4 Evolution des parts de marché des exportateurs nets de vanille entre 2012 et 2022 (Trade Map, 2023)), avec cinq pays assurant 90% des exportations mondiales en 2012, pour deux pays seulement en 2022 (ITC, 2023). Cela est notamment dû à Madagascar approvisionnant en 2022 86% du marché mondial de la vanille, et une multiplication par huit de la valeur de ses exportations sur la dernière décennie, atteignant 725 millions USD en 2022.

Figure 4 Evolution des parts de marché des exportateurs nets de vanille entre 2012 et 2022 (Trade Map, 2023¹³)



La crise actuelle avec l'effondrement des prix à Madagascar a cependant largement ralenti la croissance des autres origines, et l'émergence d'origines de niches sur le marché.

Comores

A côté du géant de la vanille que constitue Madagascar, les Comores font office de petit producteur. En effet, d'après les statistiques, les Comores ont exporté une moyenne de 33,1 t de vanille par an entre 2013 et 2022 pour des valeurs moyennes de l'ordre de 5,3 millions de dollars US par an. En 2022, l'Union des Comores occupe la cinquième place parmi les exportateurs mondiaux de vanille, représentant 0,9% des exportations totales, pour 2,4% en 2012. Malgré la croissance de la valeur des exportations

¹³ ITC 2024. *Le marché international de la vanille et de l'huile essentielle d'ylang-ylang. Tendances post-COVID et orientations pour les Comores*. Genève, Suisse : International Trade Center. 70p

comoriennes au cours de la dernière décennie, la part de marché du pays a donc diminué. Cela s'explique à la fois par une croissance des exportations plus marquée chez ses concurrents, et par l'évolution des cours, dynamiques d'exportation et de prix dans le pays (voir Impact de la crise actuelle sur les Comores).

Selon la banque centrale des Comores, la vanille constitue le troisième produit d'exportation du pays (Banque Centrale des Comores, 2023). D'après les données de douanes centralisées par ITC Trademap, les Comores ont exporté en moyenne 32 tonnes de vanille par an sur la période 2013-2021. A l'exception de l'année 2013 (88 tonnes), ces quantités fluctuent entre 17 et 38 tonnes par an.

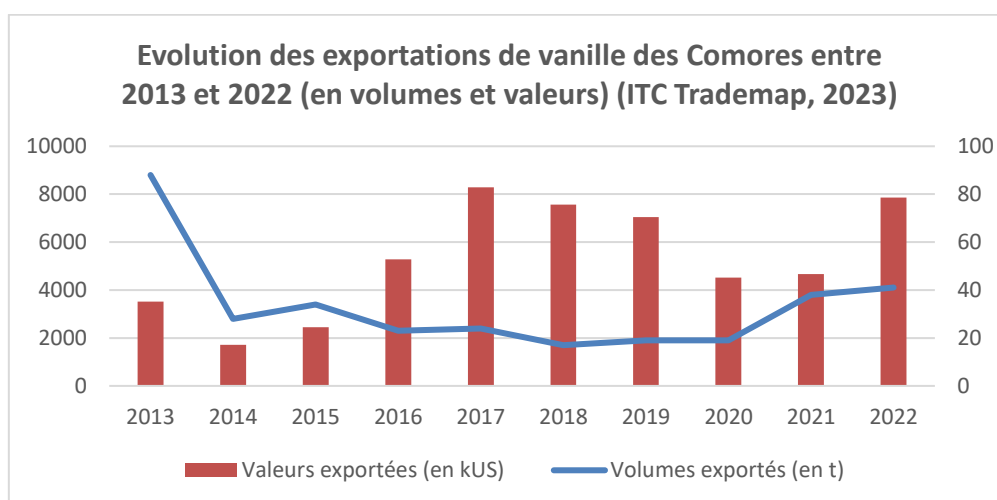
En termes de valeurs d'exportations, les Comores ont bénéficié de la flambée des prix de la vanille à partir de 2016. En effet, les prix d'exportation au kg sont passés de l'ordre de 18 USD/kg en 2012 à plus de 445 USD/kg en 2018, soit une multiplication par 25 du prix au kg FOB. En 2021, ces prix moyens FOB n'étaient plus que de 123 USD/kg et la tendance en 2022 et 2023 est plutôt à une poursuite de la baisse...

Les valeurs d'exportations de vanille des Comores sont ainsi passées de 1,7 MUSD en 2014 à près de 8,3 MUSD en 2017 et 7,6 MUSD en 2018. Le marché a ensuite fait face à une surproduction croissante notamment à Madagascar qui a entraîné une baisse graduelle des prix de la vanille. En 2021, les Comores ont tout de même exporté 4,7 MUSD de vanille.

Historiquement, la France était le principal marché d'exportation de la vanille des Comores, ceci jusqu'en 2013. Mais les volumes exportés vers la France ont fluctué et la France est maintenant en moyenne le deuxième pays d'exportation de la vanille Comorienne (avec environ 21% des valeurs sur 10 ans).

Ces dix dernières années, le principal marché de la vanille des Comores est l'Allemagne avec près de 1,8 MUSD d'exportations par an (soit 39% en moyenne des valeurs exportées). Les proportions d'exportation vers l'Allemagne ont fortement augmenté à partir de 2016.

Enfin, le troisième pays majeur d'exportation de la vanille des Comores sont les Etats-Unis. Ces derniers représentent en moyenne 11,5% des exportations de vanille des Comores sur les dix dernières années, soit en moyenne 533 kUSD/an. On peut également citer le Canada qui a importé de la vanille des Comores à partir de 2017 et qui représente tout de même 5,9% des valeurs en moyenne sur 2013-2022. Maurice a aussi été un gros importateur de vanille comorienne entre 2015 et 2017 mais ces flux se sont arrêtés. On peut supposer que certaines de ces exportations vers Maurice servaient à des réexportations ou à des montages financiers en plein boom des prix de la filière.



Autres pays producteurs

Au niveau international, les autres principaux pays producteurs-exportateurs de vanille sont **l'Indonésie, la Papouasie Nouvelle-Guinée, l'Ouganda, la Polynésie Française et les Comores**. On note également l'émergence de productions en **Afrique du Sud et en Tanzanie**. **Mayotte et La Réunion**

produisent de toutes petites quantités essentiellement valorisées directement auprès des touristes et sur de petits marchés de niche.

Il convient de noter que les productions d'Indonésie, de Papouasie Nouvelle-Guinée et de Polynésie Française concernent de la vanille d'une autre espèce *Vanilla tahitensis*, qui ne présente pas les mêmes caractéristiques organoleptiques que la vanille bourbon de l'Océan Indien.

L'Indonésie est le deuxième plus grand producteur de vanille au monde, avec une production de 2304 tonnes en 2023, représentant environ 32,9% de la production mondiale. Contrairement à l'agriculture artisanale et culture de la vanille effectuée par des petits exploitants dans les pays de l'Océan Indien, l'industrie de la vanille en Indonésie est plus industrialisée, avec une plus grande proportion de vanille de qualité industrielle, souvent utilisée pour l'extraction de vanilline. La production indonésienne de vanille a augmenté ces dernières années, et le pays semble moins touché que les origines de l'Océan Indien, de par des prix ajustés à la conjoncture, et des économies d'échelle réalisées sur les plantations industrielles de plus en plus optimisées avec des technologies de culture améliorées. La traçabilité est néanmoins un défi de taille pour la vanille indonésienne, auprès des acheteurs mondiaux, notamment hors continent asiatique.

La Papouasie-Nouvelle-Guinée est un pays producteur en pleine expansion, avec une production de 502 tonnes en 2023, soit 7,2% de la production mondiale, se démarquant notamment sur le marché mondial par une vanille aux arômes floraux uniques. Le pays bénéficie notamment d'un climat favorable et de pratiques agricoles privilégiant la qualité.

L'Ouganda, deuxième pays producteur de vanille en Afrique, a produit autour de 211 tonnes en 2023, et montre un potentiel de croissance, notamment de par la qualité de sa vanille, et malgré une production limitée, et une image de marque encore méconnue.

Les petits producteurs que représentent la Polynésie Française (24 tonnes) et de la Réunion (21 tonnes) jouent un rôle mineur mais significatif dans l'industrie premium de la vanille, se distinguant sur les marchés luxe et de niche avec des qualités stables et hautement appréciées, ainsi que des profils aromatiques distincts, des IGP et une traçabilité impeccable, et des marchés locaux importants, alimentés par le tourisme de luxe. Ces origines n'ont été que très peu touchées par la crise mondiale actuelle.

Revendeurs

Les principaux pays producteurs-exportateurs de vanille sont peu nombreux mais de grands pays importateurs (non producteurs) jouent un rôle important (mais en baisse) sur le marché international.

Les statistiques internationales sur les exportations de vanille mettent en évidence l'importance de plusieurs pays non producteurs dans le commerce international de vanille. Ces derniers sont donc à la fois importateurs et exportateurs de vanille. Cette particularité vient du fait que de grands traders de vanille et autres épices basés dans ces pays ont longtemps joué un rôle important sur le marché mondial.

Il s'agit notamment des Pays-Bas, de la France et de l'Allemagne qui ont exporté en moyenne respectivement 834 t/an, 685 t/an et 359 t/an sur la période 2008-2017. Un peu plus loin, le Canada et les Etats-Unis ont exporté respectivement en moyenne 309 t/an et 234 t/an sur la même période. Ces cinq pays ont donc exporté en moyenne 2 420 t/an de vanille (soit 39% des exportations mondiales) tandis qu'ils importaient 4 213 t/an en moyenne sur la période 2008-2017 (soit 68% des volumes mondiaux exportés).

1.3.2. Impact de la crise actuelle sur les Comores

En 2017, les prix ont atteint un record de plus de 600 USD/kg, avec des volumes exportés de Madagascar qui ont chuté en dessous des niveaux attendus. Au même moment, les Comores ont également vu leur

production réduite, avec une baisse notable des exportations passant de 72 tonnes en 2012 à seulement 24 tonnes en 2017. Cependant, la hausse des prix a compensé en partie cette baisse de volume, permettant aux exportateurs de maintenir la valeur globale des ventes.

Après 2018, les prix ont commencé à baisser, atteignant environ 150-200 USD/kg en 2020. Cette chute est liée à la normalisation de l'offre mondiale, notamment avec une augmentation de la production dans des pays comme l'Ouganda et l'Indonésie. Les volumes exportés de Madagascar sont restés relativement stables, malgré une demande encore forte.

Aux Comores, les volumes ont également montré des signes de reprise à partir de 2020, atteignant 41 tonnes en 2022, mais les prix étant plus bas, la valeur des exportations a stagné à environ 7,7 à 7,8 millions de dollars.

Depuis 2021, la filière de la vanille aux Comores est entrée dans une crise profonde, après les répercussions de la pandémie de covid-19 et une demande globale en baisse. Le gouvernement comorien (par arrêté conjoint des ministres de l'Agriculture et de l'Economie) a appliqué un prix minimum par kilo de vanille, fixé à 120 USD/kg aux Comores, contre 250 USD/kg à Madagascar à la même période.

En 2022, les préparateurs ont acheté la vanille verte (s'endettant auprès des banques) au prix minimum fixé par l'Etat, soit 20€/kg, et ont spéculé sur cette base. Cela a mené, avec des prix minimums de la vanille préparée autour de 180-200€/kg en 2022, à l'impossibilité de vendre à ce prix (au vu des prix malgaches en baisse au même moment), et au stockage de la vanille invendue. En 2023, la structure de prix a été revue à la baisse et publiée, avec un prix de la vanille verte revu autour de 14€/kg, et un prix minimum de vanille préparée autour de 120€/kg, toujours au-dessus d'un marché en effondrement.

La fixation de ces prix minimums, censés structurer les marges dans la filière et garantir un prix minimum au producteur, ont été vivement critiqués par les exportateurs, préparateurs, et gros importateurs, dans un contexte de conjoncture lié à la chute des prix mondiaux, et à un prix déconnecté de la réalité du marché par rapport à Madagascar, leader mondial.

Les exportations réalisées en 2023 sont probablement faibles, et méconnues, avec peu de sources fiables sur les volumes d'exportation réalisés cette année-là. Entre les deux campagnes de 2022 et 2023, les préparateurs ont stocké autour de 22T de stocks en 2022, et 15 à 18T de stocks en 2023, soit 37-40T de vanille en stock.

Cette situation offrant peu de visibilité, avec une situation d'endettement critique des préparateurs et une cession d'activité de certains des trois gros exportateurs principaux, a mené les producteurs de vanille comoriens, impayés depuis 2022 pour la majorité, à arracher les lianes de vanille, menaçant la prochaine production de gousses, ce qui se fait déjà sentir sur la campagne 2024, et se fera sentir d'autant plus sur les futures campagnes. La majorité des préparateurs issus de l'association des préparateurs, réalisant environ 60% de la vanille préparée au niveau National, ne comptait pas préparer de vanille pour la campagne 2024.

1.3.3. Segmentation de l'offre en vanille mondiale

L'offre de vanille se décline en plusieurs formes, adaptées à des usages spécifiques :

- **Gousses entières** : Utilisées dans les secteurs gastronomiques et artisanaux, elles sont souvent perçues comme le produit phare pour leur intensité aromatique.
- **Extraits et concentrés** : Destinés aux industries alimentaires et cosmétiques, ces produits offrent une solution économique et standardisée.
- **Poudre de vanille** : Issue de gousses broyées, elle est populaire dans la boulangerie et les mélanges d'épices.
- **Vanilline synthétique** : Bien que non naturelle, elle représente une part importante de l'offre mondiale pour des applications industrielles à grande échelle.

La vanille est classée selon sa qualité, déterminée par sa teneur en vanilline, son apparence, et ses propriétés aromatiques :

- **Grade A (gourmet)** : Longues gousses charnues, destinées au marché premium.
- **Grade B (extraction)** : Gousses plus courtes ou moins visuellement parfaites, mais riches en composés aromatiques, idéales pour les extraits.
- **Vanille fendue ou inférieure** : Utilisée dans des applications industrielles ou des mélanges.

Le mode de culture de la vanille est également un critère déterminant pour l'offre à l'export :

- **Vanille conventionnelle** : Cultivée avec des intrants chimiques dans des plantations à haut rendement, elle répond aux besoins industriels.
- **Vanille biologique** : De plus en plus prisée, elle répond aux attentes de durabilité et de santé des consommateurs.
- **Vanille équitable** : Garantissant des conditions de travail éthiques pour les producteurs, elle est populaire dans les marchés européens et nord-américains.

Enfin, les certifications jouent également un rôle majeur dans la différenciation de l'offre :

- **Biologique** : Gage de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.
- **Équitable** : Garantit des prix justes et des conditions de vie décentes pour les producteurs.
- **Origine protégée** : Comme la vanille Bourbon de Madagascar, qui valorise le terroir. Les Indications Géographiques Protégées et les marques collectives peuvent également venir renforcer l'image terroir.

La vanille est un ingrédient à la fois précieux et polyvalent, et consommé dans plusieurs industries et secteurs clés :

1. Industrie agroalimentaire (75-80% de la consommation)

Confiserie et pâtisserie : La vanille est utilisée pour aromatiser des produits tels que les gâteaux, biscuits, glaces, et bonbons. Ces segments préfèrent les extraits ou la poudre de vanille pour leur facilité d'utilisation et leur coût réduit.

Boissons : Les arômes de vanille entrent dans la composition de sodas (notamment colas), cafés aromatisés, liqueurs, et thés.

Produits laitiers : Les yaourts, crèmes glacées, et desserts lactés sont parmi les plus grands utilisateurs de vanille en tant qu'arôme principal ou secondaire.

Produits transformés : La vanille est également utilisée dans les mélanges d'épices, les sauces et certaines préparations culinaires.

2. Industrie cosmétique et parfumerie (10-15% de la consommation)

Parfumerie : La vanille est un ingrédient clé dans de nombreux parfums, où elle est appréciée pour ses propriétés enveloppantes. Elle est souvent utilisée comme note de fond dans les fragrances orientales ou gourmandes.

Cosmétiques : Dans les produits de soin, comme les crèmes, lotions et baumes, la vanille est ajoutée pour ses propriétés apaisantes et son odeur agréable.

3. Industrie pharmaceutique (5-10% de la consommation)

Arômes pour médicaments : La vanille est utilisée pour améliorer le goût de certains médicaments, en particulier ceux destinés aux enfants.

Effets thérapeutiques : On retrouve également la vanille dans des produits relaxants ou apaisants grâce à ses propriétés aromathérapeutiques.

4. Secteur des arômes et ingrédients naturels

Les industries spécialisées dans les arômes exploitent la vanille naturelle pour développer des mélanges personnalisés adaptés aux besoins des autres secteurs industriels. Ce segment est crucial dans l'extension de la chaîne de valeur de la vanille.

5. Artisanat gastronomique et restauration haut de gamme

- **Chefs et pâtisseries** : La vanille Bourbon (notamment celle de Madagascar ou des Comores) est prisée dans les cuisines haut de gamme pour son arôme complexe et sa qualité supérieure.
- **Produits artisanaux** : Glaciers, chocolatiers, et fabricants de produits artisanaux utilisent la vanille pour différencier leurs créations.

6. Marchés émergents et niches

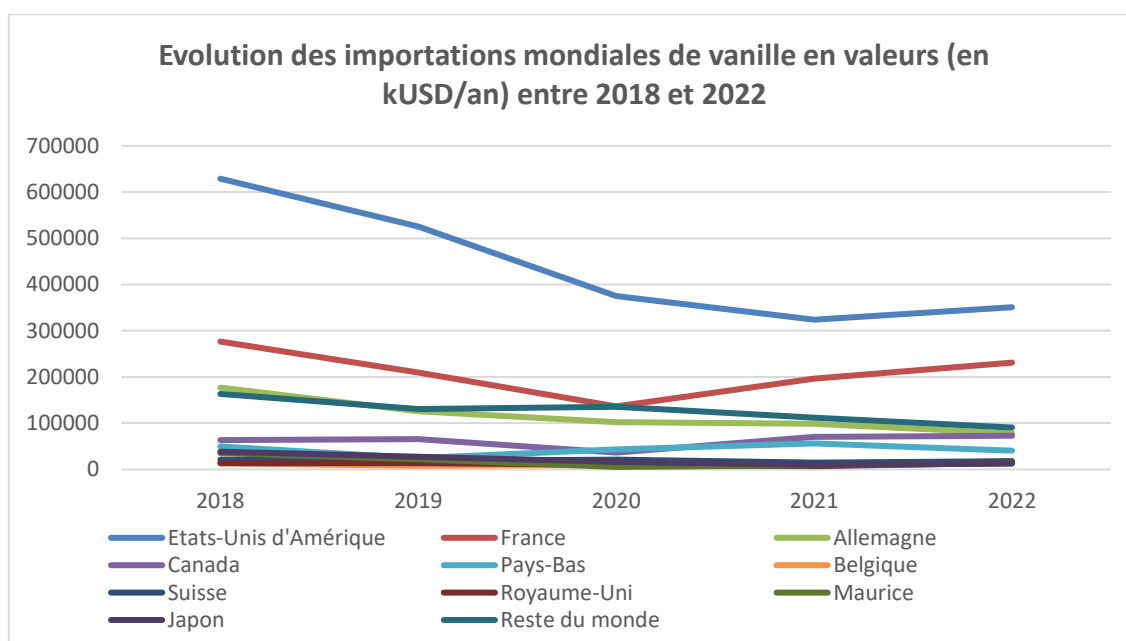
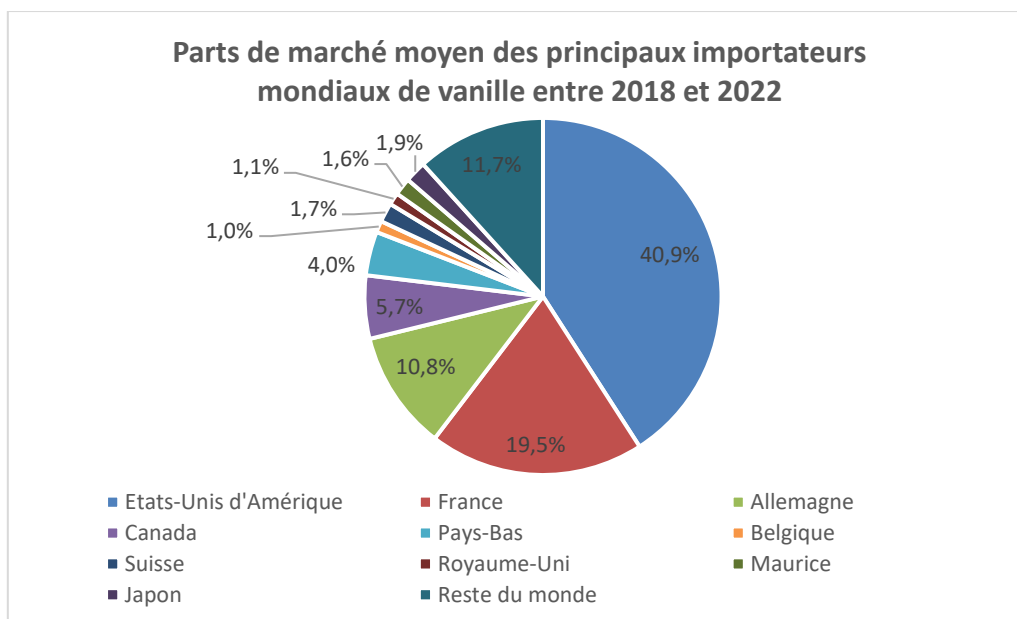
- **Alimentation biologique et équitable** : Les consommateurs soucieux de durabilité privilégient les produits contenant de la vanille certifiée biologique ou équitable.
- **Arômes alternatifs** : Les mélanges avec des épices ou arômes naturels font de la vanille un ingrédient clé dans des produits innovants.

Il est important de noter que sept grands pays consommateurs absorbent plus de deux tiers des volumes. Les plus grands importateurs mondiaux de vanille au monde sont les Etats-Unis avec près de 41% de parts de marchés, la France (19,5%), l'Allemagne (10,8%), le Canada (5,7%) et les Pays-Bas (3,9%). Les principaux autres grands importateurs sont des pays Européens, la Suisse, Maurice et le Japon. En fonction des industries de transformation, des spécificités de chaque marché et des clients finaux, différents types de vanilles sont recherchées (vanille noir en gousse, vanille rouge, cuts, vanilles déclassées, extraits de vanille, etc.)

Ces données s'expliquent notamment par le fait que le marché de la vanille est fortement dominé par de grands acheteurs puissants du secteur des ingrédients naturels, des arômes et extraits naturels. Ces derniers sont basés dans ces pays ou y opèrent pour fournir les marchés de l'agro-alimentaire, de la parfumerie, etc. Ces multinationales sont bien connues des experts de la vanille, on peut notamment citer : GIVAUDAN, SYMRISE, FIRMENICH, IFF, MANE, TAGASAKO, MC CORMICK, TOUTON, AUST & HACHMANN, DE MONCHY, RODELLE, EUROVANILLE, etc.

Il faut également signaler que certains de ces derniers réexportent de la vanille, sans transformation majeure. Ainsi, on note que la France, l'Allemagne, les Pays Bas et le Canada sont de grands ré-exportateurs de vanille, puisqu'il se classent dans le top 5 des exportateurs mondiaux derrière Madagascar en 2022, en valeurs.

Les figures suivantes présentent les principaux pays importateurs de vanille et l'évolution du marché mondial en valeurs entre 2018 et 2022 (ITC Trademap).



Près de 90% de la vanille mondiale serait transformée en extraits de vanille puis en arômes destinés aux industries agroalimentaires d'Amérique du Nord et d'Europe. En aval de la filière, les industries agroalimentaires des grands pays importateurs représentent 80 à 90 % de la destination des différents produits de la vanille.

Les Comores exportent la majeure partie de leur production de vanille vers l'Europe et l'Amérique du Nord, ciblant principalement les marchés français, allemand, américain, et canadien. L'exportation se fait essentiellement sous forme de gousses entières, reconnues pour leur qualité supérieure et leur profil aromatique unique, comparable à celui de la vanille Bourbon de Madagascar. Cependant, des sous-produits tels que la poudre de vanille et des extraits concentrés commencent également à apparaître dans le commerce international, bien que dans des volumes bien moindres. Les types d'acheteurs de la vanille comorienne sont présentés tel que suit :

Multinationales des arômes et de la parfumerie. Ces grands acteurs industriels, également appelés flavor houses, achètent des gousses entières ou en morceaux (cuts) pour produire des extraits ou des concentrés utilisés dans les arômes complexes destinés aux secteurs de l'agroalimentaire et de la parfumerie. Ces entreprises sont des partenaires clés pour la valorisation de la vanille comorienne sur

des marchés exigeants comme ceux des États-Unis et de l'Europe. L'extraction de vanille n'est cependant pas encore réalisée localement.

Grands négociants et traders spécialisés. Ces entreprises, principalement européennes et nord-américaines, jouent un rôle crucial dans la chaîne de distribution. Historiquement bien implantées dans la filière, elles achètent la vanille brute auprès des producteurs comoriens pour la revendre aux utilisateurs finaux, incluant les industriels agroalimentaires, les parfumeurs et les fabricants de produits de soin.

Les exportations comoriennes, bien que modestes en volume comparées à celles de Madagascar, bénéficient d'une demande croissante pour des produits traçables, certifiés biologiques ou équitables, particulièrement recherchés en Europe et en Amérique du Nord. L'accent mis sur la qualité et la durabilité pourrait permettre aux Comores de se repositionner sur des segments haut de gamme.

➔ **RÉSUMÉ : OFFRE ET DEMANDE DE VANILLE A L'INTERNATIONAL**

La production mondiale de vanille est dominée par Madagascar, qui fournit environ 80 % de l'offre globale, soit entre 1 500 et 3 000 tonnes annuelles. La région de SAVA, à l'est du pays, concentre l'essentiel de la production. Si Madagascar joue le rôle de price maker sur le marché, d'autres pays producteurs émergent, notamment l'Indonésie, la Papouasie-Nouvelle-Guinée (PNG), l'Ouganda, les Comores, ainsi que des producteurs de niche comme la Polynésie française et La Réunion. Cependant, la crise actuelle des prix ralentit la croissance de ces origines secondaires.

Les Comores, cinquième exportateur mondial de vanille en 2022, produisent environ 33 tonnes par an sur la dernière décennie, générant une valeur moyenne de 5,3 millions USD par an. Malgré une augmentation de la valeur des exportations comoriennes entre 2014 et 2018, leur part de marché mondial a diminué, principalement en raison de la domination croissante de Madagascar et d'une chute progressive des prix après une flambée en 2018. Les principaux débouchés des Comores incluent l'Allemagne (39 % des exportations en valeur), la France (21 %) et les États-Unis (11,5 %).

L'Indonésie, deuxième producteur mondial, a produit 2 304 tonnes en 2023, grâce à une production plus industrialisée et moins exposée aux fluctuations des prix. La PNG, troisième producteur, se distingue par une vanille aux arômes floraux uniques, tandis que l'Ouganda affiche un fort potentiel de croissance malgré des volumes encore limités. Les producteurs de niche, comme la Polynésie française, valorisent une vanille haut de gamme reconnue pour sa traçabilité et sa qualité constante.

La crise des prix affecte lourdement les Comores. Depuis 2021, le marché est marqué par une surproduction mondiale, des prix déconnectés du marché global et des stocks invendus (37 à 40 tonnes entre 2022 et 2023). La fixation par l'État de prix minimums pour la vanille verte (14 €/kg en 2023) et préparée (120 €/kg) a exacerbé les difficultés, entraînant l'endettement des préparateurs et la destruction de lianes par des producteurs en détresse. La viabilité future de la filière comorienne est gravement menacée, tandis que la concurrence malgache reste forte.

2. Priorisation des marchés pour la vanille des Comores

2.1. Perception de l'origine Comores

La présente partie du rapport se base sur les entretiens, anonymisés, conduits pendant la phase 1 de l'étude avec des acheteurs internationaux, qui seront complétés par le livrable de la phase 2 (L3 – Analyse d'opportunité et de maturité du secteur de la vanille aux Comores).

L'image de la vanille des Comores auprès des acheteurs et importateurs étrangers se caractérise par des perceptions nuancées, mêlant reconnaissance pour ses qualités intrinsèques et critiques sur des enjeux structurels et de traçabilité.

Une qualité appréciée, mais un positionnement à consolider

La vanille comorienne est souvent louée pour ses arômes riches et son profil floral distinctif. Certains connaisseurs la considèrent même plus qualitative que la vanille malgache, en particulier pour des applications gourmet. Cependant, elle peine à se différencier suffisamment sur le marché international en raison de son association étroite avec l'origine Bourbon, largement dominée par Madagascar. La reconnaissance de ses spécificités pourrait passer par une stratégie d'image territoriale plus marquée, comme une Indication Géographique (IG), bien que cela implique des efforts administratifs et logistiques conséquents, qui peuvent être trop contraignants pour les acteurs locaux.

Des faiblesses structurelles et organisationnelles

Les importateurs soulignent des lacunes importantes dans la filière comorienne : manque de traçabilité, régularité limitée des volumes et de la qualité, ainsi qu'un morcellement des acteurs qui complexifie la structuration de la filière. Ces problèmes sont exacerbés par des pratiques de préparation parfois inadéquates, comme un séchage insuffisant ou des erreurs dans l'emballage sous vide. Les questions de stabilité et de conformité aux normes internationales restent également des freins à une pénétration plus forte des marchés exigeants d'Europe et d'Amérique du Nord.

L'image de l'origine Comores souffre également d'une perception de non fiabilité de certains exportateurs, de craintes concernant le risque transactionnel, ainsi que de l'homogénéité de la qualité sur l'ensemble des lots et sur la durée. Certains acheteurs importants ont par exemple eu des expériences malencontreuses avec des exportateurs intermédiaires comoriens, avec des volumes de vanille non parvenus notamment, ne les engageant pas à reproduire l'expérience. Même s'il s'agit de cas isolés, ce manque de contrôle entache la réputation de la fiabilité des exportations du pays.

La concurrence de Madagascar et d'autres origines

Malgré ses atouts, la vanille comorienne souffre de la comparaison avec la vanille Bourbon de Madagascar, bien implantée sur le marché depuis plusieurs décennies et capable de fournir des volumes conséquents à des prix compétitifs. Les importateurs notent qu'à chaque hausse des prix de la vanille, Madagascar maintient sa position dominante grâce à sa capacité à mobiliser des volumes rapidement, même si cela se fait parfois au détriment de la qualité, sauf lorsque les prix sont bas (ce qui est actuellement le cas, où l'origine malgache est imbattable). Dans ce contexte, certains acheteurs préfèrent reporter leurs achats vers des origines émergentes ou d'autres alternatives comme l'Indonésie, l'Ouganda, ou des marchés premium tels que la Réunion ou Tahiti.

Opportunités et pistes d'amélioration

Malgré ces défis, la vanille comorienne a un potentiel de valorisation, notamment en misant sur des aspects différenciateurs tels que sa culture paysanne et artisanale ou une mise en conformité anticipée avec des réglementations européennes comme le RDUE ou le CSDD (voir 3.2

Normes et standards pratiqués sur le marché **européen**). L'amélioration de la traçabilité et la mise en avant d'une production durable et éthique, éventuellement soutenue par des certifications (IFS, BRC, Fairtrade), pourraient renforcer la confiance des importateurs. De plus, certains acheteurs spécialisés reconnaissent l'intérêt de la vanille des Comores pour des niches de marché où ses arômes spécifiques et son image pourraient être davantage mis en valeur.

En somme, la vanille des Comores, bien que moins connue et confrontée à des obstacles structurels (notamment prix élevés et faibles volumes), bénéficie d'un attrait certain auprès des acheteurs internationaux. Pour accroître sa compétitivité, elle devra toutefois relever des défis clés liés à la structuration de la filière, à la traçabilité et à la régularité des volumes et de la qualité.

2.2. Priorisation des marchés

2.2.1. Analyse multicritères

La grille multicritères (voir Figure 5 Tableau multicritères de priorisation des marchés cibles pour le positionnement de la vanille comorienne) de priorisation proposée ci-dessous comprend à la fois des critères qualitatifs et quantitatifs, permettant d'attribuer une priorisation qualitative basée sur les faits par rapport aux marchés cibles, et de les classer selon la pertinence stratégique pour la production Comorienne.

l'Union européenne et l'Amérique du Nord constitueront les principaux marchés à prioriser. Sur les dix dernières années, les pays d'Union Européenne représentent plus de 60% des valeurs d'exportation de vanille des Comores tandis que les Etats-Unis et le Canada représentent ensemble 17,5%.

Figure 5 Tableau multicritères de priorisation des marchés cibles pour le positionnement de la vanille comorienne

Thème	Volumes		Acteurs	Diversification / distinction produit		Potentiel pour la production des Comores	
	Sources : Observatory of Economic Complexity (OEC), Trade Map						
Critère	Volumes d'export (2012-2022)	Croissance du marché (2012-2022)	Présence d'acheteurs clés (parts de marché importantes)	Potentiel de marché et type de produits et sous-produits	Certifications (biologique, équitable, etc.)	Intérêt pour la production comorienne : images et volumes	Accessibilité pour les produits comoriens
Union Européenne							
France, 2 ^{ème} importateur mondial (23% marché en 2022)	Passage de \$18,6 millions d’exportations de vanille en 2012, à \$60,3 millions en 2022, 2^{ème} plus gros exportateur dans le monde. Destinations en 2012 : US (26%), Allemagne (19,7%), Japon (7,58%), etc. Destinations en 2022 : US (31,1%), Italie (10,5%), Pologne (10%), Allemagne (9,84%), etc.	Passage de \$27,5 millions d’importations de vanille en 2012 à \$203 millions en 2022. Origine en 2012 : 71,4% Madagascar, 6,34% d’Allemagne, 7,79% d’Inde, 3,86% de Polynésie Française, 3,58% des Comores, etc. En 2022, 77,9% de Madagascar, entre 3,04% et 4,92% de Belgique, Pologne et Pays-Bas, 2,86% de Papouasie-Nouvelle-Guinée, 2,15% de Polynésie Française, 1,62% d’Ouganda, et moins d’1% des Comores.	-Prova SAS, acteur majeur dans la transformation et le négoce de vanille -Eurovanille : spécialiste français des produits à base de vanille naturelle -McCormick France (Vahiné) : présent sur le marché de la consommation Principaux utilisateurs industriels : Danone, Nestlé, Coca-Cola	La France est un des plus grands marchés européens pour la vanille, grâce à son rôle central dans l'industrie agroalimentaire et la pâtisserie. Les tendances vers les produits naturels renforcent la demande pour la vanille pure et durable. Produits les plus consommés : extrait de vanille, gousses entières, poudre de vanille. Industries principales : Agroalimentaire (pâtisserie, glaces, chocolaterie), parfumerie.	Les importateurs français accordent une grande importance aux certifications, en particulier au label Agriculture Biologique (AB) et aux labels équitables comme Fairtrade. Ces certifications répondent à la forte demande des consommateurs français pour des produits traçables, respectueux de l’environnement et éthiques. Elles aident les importateurs à garantir la conformité avec les normes européennes et à valoriser leurs produits auprès des détaillants et des industriels, notamment dans les secteurs alimentaires et cosmétiques.	La vanille est prisée pour son origine et sa qualité, et les importateurs français montrent un intérêt croissant pour les produits certifiés et les filières responsables. La vanille des Comores peut se positionner sur des segments haut de gamme, notamment dans les industries agroalimentaires, la parfumerie, et la cosmétique. Les certifications biologiques et équitables renforcent l’attractivité de la vanille comorienne pour des acheteurs soucieux de durabilité. Les fins connaisseurs de vanille sur le marché français, dans les années 2000, valorisaient davantage l’origine Comores. Avec les dynamiques de marché, l’ouverture à de nouveaux exportateurs (plus petits, parfois moins qualitatifs), le manque de contrôle à certaines périodes, et la croissance fulgurante du voisin des Comores, Madagascar, le pays a souffert d’une image dégradée. Cependant, le potentiel est encore énorme, étant donné de l’attractivité de la qualité Comores par les acheteurs haut de	

						gamme en France. Le prix et les volumes peuvent être des déterminants, mais un positionnement de niche permet d'outrepasser certaines de ces contraintes.
Allemagne, 3^{ème} importateur mondial (8% marché en 2022)	Passage de \$18,6 millions d'exportations de vanille en 2012, à \$34,8 millions en 2022. 5^{ème} exportateur dans le monde. Destinations en 2012 : Danemark (18,8%), France (11%), Italie, (9,06%), Pays-Bas (8,38%) etc. Destinations en 2022 : Suisse (22%), Danemark (11,6%), US (11,4%), France (8,7%), etc.	Passage de \$18 millions d'importations de vanille en 2012 à \$73,7 millions en 2022. Origine en 2012 : 28,1% de France, 25,3% de Madagascar, 17,2% des Pays-Bas, 8,86% des Comores , et 4,62% d'Ouganda. En 2022, 62% de Madagascar, 8,86% des Pays-Bas, 8,05% des France, 4,52% d'Ouganda, 3,9% des Comores , etc.	-Symrise AG : acteur global, actif dans les arômes et ingrédients, dont la vanille -Givaudan SA : bien que Suisse, cette entreprise opère largement en Allemagne dans le secteur des arômes et des parfums -Heuschrecke Naturkost : Importateur et distributeur de produits naturels, y compris la vanille	L'Allemagne montre une forte demande pour les arômes naturels en raison d'une préférence croissante pour les produits biologiques et naturels. Produits les plus consommés : extraits naturels, arômes vanillés dans les confiseries et produits laitiers. Industries principales : Agroalimentaire (boulangerie, chocolats), industries bio et naturelles.	En Allemagne, les certifications sont essentielles pour pénétrer un marché où les consommateurs sont très sensibles aux pratiques durables. Les importateurs privilégient des produits certifiés EU Organic, Naturland ou Fairtrade , particulièrement pour approvisionner les secteurs bio et premium. Ces labels sont des arguments commerciaux clés pour garantir une traçabilité et des pratiques équitables dans les chaînes d'approvisionnement .	L'Allemagne valorise fortement les produits durables et biologiques. Les importateurs allemands pourraient être intéressés par la vanille comorienne si elle s'aligne sur leurs attentes en matière de traçabilité et de certifications. Le marché allemand est également sensible à l'impact environnemental et social des produits, ce qui offre une opportunité pour une vanille équitable et responsable.
Pays-Bas, 5^{ème} importateur mondial (4% marché en 2022)	Passage de \$3,55 millions d'exportations de vanille en 2012, à \$23 millions en 2022. Destinations en 2012 : Allemagne (63,3%), France (12,6%), Belgique (9,31%), etc. Destinations en 2022 : France (43,5%), Allemagne	Passage de de \$27 millions d'importations de vanille en 2012 à \$43,9 millions en 2022. Origine en 2012 : 33,5% d'Allemagne, 25% de France, 8,98% d'Indonésie, 6,7% de Madagascar, 5,98% de Polynésie Française, etc.	-Firmenich SA : actif dans le marché néerlandais, notamment pour la transformation et l'approvisionnement en matières premières comme la vanille Les Pays-Bas sont une base de réexportation vers l'Europe de l'Ouest	Acteurs clés dans l'importation et le commerce de vanille en Europe. Le pays sert également de hub pour l'exportation intra-européenne. Produits les plus consommés : extraits et poudres utilisés dans la transformation agroalimentaire. Industries principales : transformation	Les Pays-Bas, en tant que hub européen pour l'importation et la redistribution de vanille, mettent en avant des certifications qui garantissent la durabilité et la conformité aux normes européennes. Les importateurs néerlandais travaillent souvent avec des labels comme EU Organic et Rainforest Alliance , surtout pour répondre aux attentes des marchés secondaires (France, Allemagne, etc.). Ces certifications	Les Pays-Bas servent souvent de hub pour la redistribution en Europe. Les importateurs néerlandais privilégient des produits compétitifs en termes de qualité-prix. La vanille comorienne, avec un bon rapport qualité-prix et des efforts en matière de durabilité, pourrait trouver un débouché dans ce marché orienté vers le commerce de gros. Un positionnement premium peut donc difficilement être envisagé, mais d'autres produits comoriens, tels que la vanille rouge, qui ne peuvent

	(28,4%), US (13,3%), etc.	Origine en 2022 : 78,7% de Madagascar, 4,87% des US, 4% d'Indonésie, 3,11% de France, etc.		agroalimentaire (boulangerie, produits laitiers), exportations.	renforcent la valeur ajoutée des produits redistribués.	bénéficier d'une qualité premium, pourraient se positionner.
Etats-Unis						
USA, 1^{er} importateur mondial (39% marché en 2022)	Passage de \$4,47 millions d'exportations de vanille en 2012, à \$10,7 millions en 2022. Destinations en 2012 : Vietnam (15,6%), Canada (11,9%), Pays-Bas (9,79%), Singapour (8,86%), etc. Destinations en 2022 : Canada (23,8%), Pays-Bas (20%), France (19%), Japan (11,3%), etc.	Passage de \$51,8 millions d'importations de vanille en 2012 à \$348 millions en 2022. Origine en 2012 : 31,4% Madagascar, 20,1% Canada, 15,3% France, 12,6% Indonésie, 6,12% Ouganda, 5,2% Inde, 2% Polynésie Française Origine en 2022 : 61,5% Madagascar, 12,1% Canada, 6,15% Ouganda, 5,78% Indonésie, 1,2% Comores , etc.	-McCormick & Company : géant mondial des épices, y compris la vanille -Nielsen-Massey Vanillas : spécialisé dans les extraits de vanille haut de gamme -Sensient Technologies Corporation : acteur majeur dans les arômes et ingrédients alimentaires	Premier marché mondial pour la vanille naturelle, soutenu par une consommation importante de produits de boulangerie et de confiseries. Les exigences en matière de traçabilité et durabilité étaient en retard mais sont croissantes. Produits les plus consommés : extrait de vanille, gousses premium pour la gastronomie, poudre de vanille. Industries principales : agroalimentaire (glaces, pâtisseries, boissons), cosmétique et pharmaceutique.	Les importateurs états-uniens de vanille cherchent à garantir des certifications reconnues comme USDA Organic ou Fairtrade pour répondre à la demande croissante de produits biologiques et éthiques. Ces certifications permettent aux importateurs de se conformer aux réglementations strictes en matière de labels aux États-Unis, tout en répondant aux attentes des consommateurs sensibles aux questions de durabilité. Les certifications équitables, bien qu'encore moins répandues que le bio, gagnent en importance auprès des détaillants et des fabricants. Des entreprises telles que The Vanilla Company et General Mills sont des acteurs importants de la vanille biologique. D'autres s'engagent à supprimer les arômes artificiels et à utiliser des arômes certifiés par la FDA dans leurs produits alimentaires (Nestlé US, Unilever et Kellogg's).	Le marché états-unien, le plus grand consommateur mondial de vanille, s'intéresse aux produits à haute valeur ajoutée et à l'histoire des producteurs. Une vanille comorienne positionnée comme produit de terroir, avec des certifications et une histoire authentique, pourrait attirer les acteurs majeurs de l'agroalimentaire et de la cosmétique. Toutefois, les volumes et la constance de qualité sont des critères clés pour les importateurs américains. La production comorienne, basée sur de petits volumes, pourrait trouver des difficultés à répondre aux demandes de quantités des importateurs américains.
Canada, 4^{ème} importateur mondial	Passage de \$7,13 millions d'exportations de vanille en 2012, à	Passage de \$2,55 millions d'importations de	-B&G Foods : présent sur le marché des épices, dont la vanille, avec une forte	Marché de niche mais en croissance pour les produits naturels et	Au Canada, les importateurs privilégient les certifications comme Canada Organic Régime (COR) et Fairtrade, en	Au Canada, les consommateurs montrent un intérêt croissant pour les produits naturels et certifiés. La vanille comorienne pourrait se positionner sur

(7% marché en 2022)	\$44,2 millions en 2022. Destinations en 2012 : US (89,2%), Japon (6,49%), etc. Destinations en 2022 : US (95,1%), Japon (3,21%), etc.	vanille en 2012 à \$73 millions en 2022. Origine en 2012 : Madagascar (51,6%), US (20,9%), Allemagne (15,4%), etc. Comores 0,14%. Origine en 2022 : Madagascar (78,4%), Ouganda (13,3%), US (3,48%), Indonésie (0,95%), Comores (0,22%) , etc.	distribution au Canada	biologiques, notamment dans les grandes villes. Produits les plus consommés : extraits naturels, vanille biologique. Industries principales : agroalimentaire (boissons artisanales, pâtisseries), cosmétique.	partie grâce à l'équivalence avec les normes USDA Organic. Ces certifications leur permettent de répondre aux exigences des distributeurs nationaux et des consommateurs. La montée de la demande pour des produits biologiques ou équitables, notamment dans les segments de niche, pousse les importateurs à s'assurer de la traçabilité de leurs produits.	des marchés de niche, en mettant l'accent sur ses qualités organoleptiques et ses pratiques agricoles responsables, particulièrement dans les secteurs de la pâtisserie et des arômes naturels.
Asie						
Japon, 1^{er} importateur asiatique (moins de 2% en 2022)	Passage de \$114k d'exportations de vanille en 2012, à \$193k en 2022. Destinations en 2012 : Singapour (78,6%), Nouvelle-Zélande (9,81%), Australie (8,85%), etc. Destinations en 2022 : Singapour (63,2%), Roumanie (19,6%), Hong Kong (13,1%), etc.	Passage de \$4,1 millions d'importations de vanille en 2012 à \$12,3 millions en 2022. Origine en 2012 : France (34,4%), Allemagne (16,1%), Madagascar (23,2%), Canada (11,3%), Polynésie Française (8,51%), etc. Origine en 2022 : 44,5% Madagascar, 20,9% France, 11,5% Canada, etc.	-Kanematsu Corporation : importateur actif dans le secteur agroalimentaire -House Foods Group : connu pour sa présence dans l'industrie alimentaire, utilisant des arômes naturels dans ses produits -Tagasako : leader mondial dans les arômes, parfums et ingrédients aromatiques. Spécialisé dans l'approvisionnement durable.	La vanille naturelle est prisée pour sa qualité et ses propriétés uniques, bien que la consommation soit plus limitée en volume par rapport aux autres pays mentionnés. Produits les plus consommés : gousses entières haut de gamme, arômes naturels pour la gastronomie fine. Industries principales : gastronomie (restaurants haut de gamme, pâtisseries), confiserie et cosmétique.	Au Japon, les certifications comme JAS Organic sont cruciales pour les importateurs , car elles garantissent l'accès au marché local. Bien que le marché japonais de la vanille reste relativement limité, les certifications biologiques et équitables apportent une valeur ajoutée importante, particulièrement dans les secteurs haut de gamme et la gastronomie. Les labels internationaux comme Fairtrade commencent également à émerger pour renforcer la perception de qualité et d'éthique.	Le Japon accorde une grande importance à la qualité et à la tradition. Une vanille comorienne, produite selon des méthodes artisanales et avec des certifications telles que biologique ou équitable, pourrait séduire les acheteurs japonais, notamment dans les secteurs haut de gamme de la confiserie, des desserts glacés et de la parfumerie.

2.2.2. Produits et marchés géographiques à privilégier

Au vu des analyses menées ci-dessus, du positionnement actuel des Comores, de la capacité de marché (voir ci-dessous), et des entretiens conduits avec les connaisseurs du secteur (L3 – Analyse d’opportunité et de maturité du secteur de la vanille aux Comores), le choix des produits et marchés géographiques à privilégier dans le cadre de la présente analyse, s’est porté sur le suivant.

Produits à privilégier dans le contexte de la baisse des prix de la vanille sur le marché international :

-Vanille gourmet : moins impactée par la crise, la vanille gourmet (équivalent de la vanille noire aux Comores), principalement destinée aux pâtisseries, glaciers artisanaux, professionnels de la gastronomie, etc. continue à observer auprès des acheteurs finaux une demande croissante. Les effets de la crise sont variables, mais la vanille premium reste sur un positionnement permettant une plus grande marge de manœuvre sur les prix, mais nécessitant une haute qualité garantie sur le long terme, et des partenariats avec des acteurs locaux en maîtrise de leurs procédés et de leurs chaînes d’approvisionnement.

-Vanille cut / vrac : la vanille d’extraction, constituant plus de deux tiers du commerce mondial, est la plus affectée par la crise actuelle. Les acheteurs, principalement issus de l’industrie agroalimentaire, ont également observé une baisse d’activité économique, et ont globalement réduit leurs volumes de vente de vanille d’extraction de plus de 80% depuis la pandémie (ITC, 2024). Certains ont encore des stocks de vanille, ou se sont tournés vers l’extrait de vanille, plus simple d’utilisation. La vanille d’extraction suscite cependant encore l’intérêt des aromaticiens pour les industries de parfumerie et cosmétique, et semble avoir repris en 2024, même si la plupart des acteurs profitent de la baisse des prix internationale pour acheter et stocker de la vanille malgache hors du pays, en prévision d’une réhausse des prix future.

-Vanille soleil : pour les marchés de niche, il s’agit de gousses n’ayant pas été échaudées, directement exposées au soleil après la récolte, avec des taux de vanilline plus bas et un profil aromatique moins complexe, mais une persistance différente et un caractère rustique qui séduit certains marchés, notamment haut de gamme.

Nous retiendrons donc, pour les besoins de la présente étude, la vanille gourmet, ou vanille noire, ayant le plus de potentiel sur un positionnement haut de gamme et de niche.

Marchés géographiques à privilégier :

En plus de l’analyse multicritères conduite ci-dessus, le potentiel d’exportation (voir Annexe 2. Potentiel d’exportation vers trois marchés) a mis en lumière un fort potentiel inexploité de la part des Comores pour la vanille, d’au moins 38% en 2023 (Export Potential, 2023). Les principales destinations actuelles, telles que la France, les Etats-Unis ou l’Allemagne, offrent le plus de potentiel, à des degrés variés de possibilité d’accroissement des exportations sur ces marchés dans les années à venir.

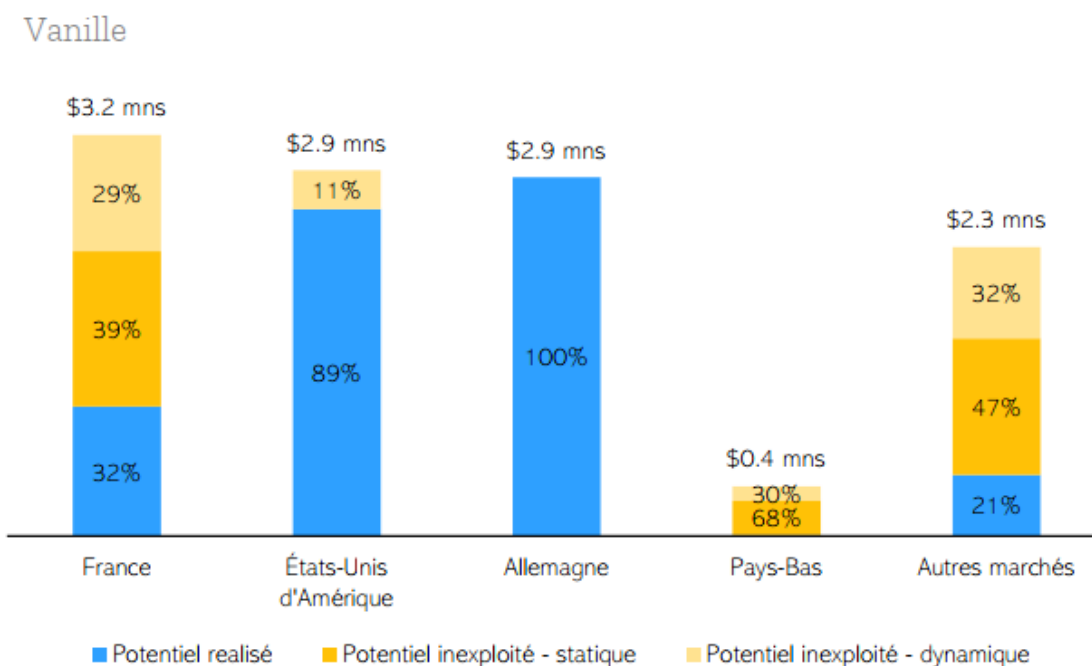
-Le marché français présente un fort potentiel d’exportation non réalisé pour les Comores, estimé à \$2,2 millions (ITC, 2024), soit la moitié du potentiel inexploité total des Comores pour la vanille. Les pré conditions du succès de l’exportation de vanille comorienne sur le marché français doit cependant résider en une offre plus abondante et surtout régulière et répondant au cahier des charges des acteurs.

-Le marché allemand semble avoir déjà offert un potentiel plein d’exportation de la vanille des Comores, où les Comores devront garder leur position, mais diversifier d’autres marchés pour écouler des quantités de vanille encore inexploitées.

-**D'autres pays du marché européen**, incluant les Pays-Bas et la Suisse, présentent des possibilités encore conséquentes, surtout pour un marché présentant des petits volumes, pour la vanille d'exportation comorienne.

-**Le marché nord-américain** semble, tout comme l'Allemagne, avoir atteint un potentiel déjà largement exploité, même si certains acteurs, plus orientés sur les origines confidentielles premium et la durabilité, peuvent encore gagner à être approchés.

Figure 6 Potentiel d'exportation pour les produits des Comores, par marché clé (ITC, 2024)



Pour les besoins de la présente étude, nous focaliserons donc l'analyse sur les marchés UE et européens. Une courte analyse comparative avec les marchés d'Amérique du Nord permettront également de donner un aperçu des besoins spécifiques à chacun de ces marchés.

➔ **RÉSUMÉ : PRIORISATION DES MARCHES**

La vanille comorienne, bien qu'appréciée pour sa qualité aromatique unique, rencontre plusieurs obstacles dans sa compétitivité internationale, notamment en raison de problèmes structurels et organisationnels. L'image de la vanille des Comores est partagée entre la reconnaissance de ses qualités, notamment pour des applications gourmet, et des critiques liées à la traçabilité, à la régularité de la qualité et des volumes, ainsi qu'à un manque de structuration de la filière. En outre, des perceptions mitigées sur la fiabilité des exportateurs comoriens et des problèmes de préparation, comme un séchage insuffisant, affectent son image auprès des acheteurs internationaux. Comparée à la vanille Bourbon de Madagascar, la vanille comorienne peine à s'imposer sur le marché en raison de la capacité de Madagascar à offrir des volumes conséquents à des prix compétitifs, même si la qualité malgache est parfois inférieure.

Malgré ces défis, la vanille des Comores dispose de niches de marché intéressantes, notamment dans le secteur haut de gamme. Pour accroître sa compétitivité, il est crucial de renforcer la traçabilité, d'améliorer les pratiques de production et d'adhérer à des normes internationales, comme celles relatives à la durabilité et à l'éthique, qui pourraient aider à renforcer la confiance des acheteurs. En outre, la culture artisanale et paysanne de la vanille comorienne pourrait devenir un atout dans un marché qui valorise la production durable.

En ce qui concerne la priorisation des marchés, l'Union Européenne et l'Amérique du Nord sont identifiés comme les marchés stratégiques à cibler, l'UE représentant plus de 60 % des exportations de vanille des Comores. Les principaux marchés à privilégier incluent la France, où un potentiel inexploité de \$2,2 millions a été identifié, ainsi que l'Allemagne, les Pays-Bas et la Suisse. Le marché nord-américain, bien que déjà largement exploité, offre encore des opportunités pour les produits haut de gamme et durables. La vanille gourmet (ou vanille noire), moins affectée par la crise actuelle, semble être le produit à privilégier pour ces marchés de niche, en raison de sa demande croissante et de ses possibilités de valorisation premium.

3. Etude approfondie des marchés cibles priorités : les marchés européens

3.1. Tendances et pratiques de marché

3.1.1. Tendances de marché générales UE

En Europe, la vanille est vendue sous les formes suivantes :

- **La vanille naturelle entière ou moulue**, utilisée comme épice. La vanille est surtout commercialisée sous forme de gousses, mais on trouve également sur le marché de la poudre de vanille (gousses broyées, pures ou mélangées à du sucre (sucre vanillé), de l'amidon ou d'autres ingrédients).
- **L'extrait de vanille** (en solution alcoolique ou parfois glycérique ; les formes pures et imitées de la vanille contiennent au moins 35 % d'alcool), utilisé comme arôme dans l'industrie alimentaire et comme parfum dans l'industrie cosmétique.

Etant donné la structure de production des Comores, dans le cadre de ce projet, les données de ce chapitre ne concernent les codes SH suivants :

- **0905.1000 : Vanille, non broyée ni moulue**
- **0905.2000 : Vanille, broyée ou moulue**

Les extraits de vanille (oléorésine) sont exclus de cette analyse (même si certains textes réglementaires concernent l'ensemble des produits issus de la gousse de vanille).

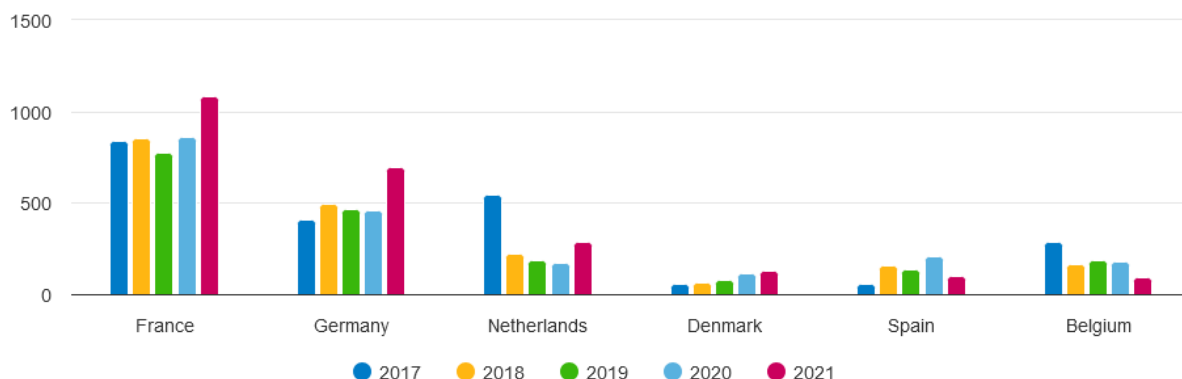
UE, deuxième marché mondial de la vanille

La vanille naturelle est utilisée dans différents secteurs. L'industrie alimentaire représente environ 85 % de la demande mondiale. Elle comprend les chocolatiers industriels, les fabricants de glaces et diverses autres industries agroalimentaires. La France, l'Allemagne et les Pays-Bas comptent pour 32% des importations globales de vanille (75% des volumes d'importation au niveau européen) (CBI Europe, 2023¹⁴).

Parmi les autres secteurs fortement consommateurs de vanille naturelle, on trouve les artisans et les professionnels de la gastronomie : chocolatiers, glaciers, chefs cuisiniers et pâtisseries. L'industrie cosmétique utilise également la vanille, principalement l'extrait de vanille, pour fabriquer des parfums et d'autres produits de soin. En matière de volume, en bas de l'échelle des consommateurs de vanille se trouvent les particuliers mais ce segment peut représenter un segment lucratif lorsqu'il s'agit de circuits courts comme développés dans les îles françaises grâce au tourisme. L'utilisation de la vanille et la quantité souhaitée varient en fonction des besoins.

¹⁴ Centre for the Promotion of Imports from developing countries (CBI) Europe, 2023. *Entering the European market for vanilla*. 14p.

Figure 7 Top importateurs de vanille en Europe, en tonnes (Eurostat, 2022)



Les principaux acteurs du marché européen de la vanille sont Nielsen-Massey Vanillas, Heilala Vanilla Limited (Tonga), Archer Daniels Midland (États-Unis), Givaudan, Sensient Flavors, Lochhead Manufacturing (États-Unis), International Flavors & Fragrances, McCormick & Company (États-Unis), Symrise, Kerry Group, Firmenich, Touton, IFF, MANE et E.A. Weber Flavors. Ceux-ci peuvent être divisés en deux catégories :

- **Les multinationales des arômes et de la parfumerie** (aromaticiens, flavor houses) : Ces grands industriels achètent des quantités considérables de vanille en gousse et en cuts pour l'extraction. Ils fabriquent ensuite des extraits concentrés à différents degrés qu'ils utilisent en mélanges avec de nombreux autres produits pour fabriquer des arômes. Ces arômes sont alors vendus principalement aux entreprises de l'agroalimentaire et aux grands parfumeurs. Il s'agit notamment des sociétés suivantes :
 - GIVAUDAN
 - SYMRISE
 - FIRMENICH
 - IFF
 - MANE
 - TAGASAKO
 - MC CORMICK (entreprise intégrée de l'importation jusqu'à la vente de produits de grande consommation)
- **Les grands négociants et traders spécialisés en épices et vanille, parfois fabricants d'extraits** : Ce sont de grandes entreprises Européennes et Américaines historiquement puissantes sur la filière vanille. Elles achètent la vanille dans les pays producteurs et la revende au Nord aux sociétés utilisatrices, notamment celles citées précédemment mais aussi de nombreuses autres. On peut notamment citer les négociants suivants :
 - De Monchy Natural Products
 - Vanilla Pro (devenu Planifolia)
 - Aust & Hachmann
 - EUROVANILLE
 - PROVA
 - RODELLE
 - Virginia Dare
 - Nielsen Massey
 - Etc.

Les 30 premières entreprises du secteur de l'alimentation et des boissons représentent un tiers de tous les lancements de produits formulés avec de la vanille. Les plus grands innovateurs utilisant la vanille sont Mars, Unilever, Lindt & Sprüngli, Ben & Jerry's, Nestlé, Loacker, Niederegger, Krüger Gruppe, Mondelez International et le Groupe Danone.

La vanille est l'un des principaux arômes utilisés par l'industrie alimentaire. Chaque année, près de 1 800 nouveaux produits alimentaires et boissons contenant de la vanille sont lancés en Europe. Après le chocolat, la fraise, la pomme et la noisette, la vanille est le cinquième arôme le plus utilisé dans le développement de nouveaux produits.

De nombreux utilisateurs industriels utilisent de véritables gousses de vanille dans la fabrication de leurs crèmes glacées, yaourts et desserts. Il peut s'agir de poudre de vanille, d'extraits de vanille ou d'arômes naturels de vanille.

Les principaux fournisseurs de vanille pour le marché européen sont Madagascar qui dispose d'une position hégémonique (et dicte les prix), l'Ouganda et l'Indonésie.

La majeure partie du commerce européen de la vanille est concentrée en France (de loin le 1er importateur de vanille), en Allemagne et aux Pays-Bas (porte d'entrée européenne de la vanille qui ne reste pas forcément dans le pays).

La majeure partie de la vanille importée par l'Allemagne est vendue à des transformateurs à grande échelle. L'Allemagne possède une industrie alimentaire très importante qui utilise un grand nombre d'épices différentes, dont la vanille. Cette industrie est diversifiée dans les segments suivants : confiseries au chocolat, des produits laitiers, des desserts et des crèmes glacées, ainsi que des produits de boulangerie.

D'une manière générale, les Pays-Bas sont une plaque tournante du commerce des épices en Europe. Bien que la population et la consommation intérieure soient faibles, les grossistes importateurs des Pays-Bas jouent un rôle important dans la transformation et surtout la réexportation en Europe de la vanille et d'autres épices.

La croissance continue est basée sur la demande d'ingrédients naturels, de 'clean label', de traçabilité et de certifications de durabilité (comme le bio, le commerce équitable).

Position dominante de la France

« La France possède une position particulière sur le marché de la vanille : à la fois producteur grâce aux cultures situées à la Réunion et en Polynésie française, mais également transformateur avec son industrie agroalimentaire puissante située en métropole.

De plus, de nombreuses entreprises tricolores sont actives dans le négoce de vanille, ce qui fait du pays le second exportateur mondial de vanille avec des liens forts vers les régions françaises productrices, mais également avec Madagascar, acteur incontournable pour le sourcing de vanille.

Plébiscitée par les Français, la vanille bénéficie également d'une forte demande domestique de la part des ménages qui apprécient l'épice pour ses saveurs aromatiques. Les ventes de vanilles et arômes au rayon d'aides à la pâtisserie en grandes surfaces représentaient près de 80 millions d'euros en 2023 et sont dominées par la marque Vahiné, filiale de McCormik.

Le marché est également influencé par les volumes d'achats et les besoins des poids lourds de l'agroalimentaire comme Coca-cola ou Nestlé. Le géant de l'agroalimentaire suisse a ainsi déclaré en 2018 la sécurisation de près de 1100 tonnes de vanille en 2018 en lien avec 5 exportateurs malgaches. Des entreprises françaises d'envergure comme Prova (113 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2023) parviennent toutefois à tirer leur épingle du jeu en se positionnant sur la transformation, l'extraction, le négoce ou la vente de vanille. »

3.1.2. Marchés de niche et marchés potentiels

Parallèlement aux débouchés que représentent les poids lourds de l'industrie des arômes & parfums et de l'industrie agro-alimentaire, il existe des niches de marché pour la vanille premium destinée aux artisans glaciers, pâtisseries et boulangers notamment haut-de-gamme comme les pâtisseries de l'hôtellerie de luxe ainsi que pour la vente de gousses de vanille gourmet en épicerie fine.

Cette différenciation permet de se démarquer des produits de volume communs. La gousse doit néanmoins présenter des qualités différenciantes avérées au travers de son profil aromatique notamment.

Les marchés de niche pour la vanille en Europe offrent des opportunités intéressantes, notamment pour des origines spécifiques comme la vanille des Comores, qui se distingue par ses caractéristiques aromatiques uniques. Dans un contexte de forte concurrence et de demande accrue pour des produits naturels et traçables, ces marchés se concentrent sur des segments à forte valeur ajoutée, où la qualité, l'origine et la durabilité jouent un rôle déterminant.

Le secteur de la gastronomie haut de gamme constitue un débouché de choix. Les chefs étoilés et les pâtisseries renommés recherchent des gousses de vanille de qualité exceptionnelle, caractérisées par une teneur élevée en vanilline et un profil aromatique complexe. La vanille des Comores, souvent décrite comme douce et florale avec des notes légèrement épicées, peut répondre parfaitement à cette demande. Les grands restaurants, hôtels de luxe et boutiques de desserts haut de gamme à travers l'Europe privilégient également des ingrédients authentiques pour se différencier. Proposer une vanille comorienne avec des labels de qualité, tels que des certifications biologiques ou des indications géographiques, pourrait renforcer son attractivité sur ce segment.

Un autre marché de niche en pleine croissance est celui des produits naturels et biologiques. Avec une sensibilisation accrue des consommateurs européens aux questions environnementales et sociales, les entreprises se tournent vers des produits issus de pratiques agricoles durables. La vanille des Comores, produite en grande partie par de petits agriculteurs, pourrait capitaliser sur son caractère artisanal et son faible impact environnemental, notamment si des initiatives de traçabilité et de certification sont mises en place. Ce positionnement peut séduire les marques spécialisées dans les produits bio, les magasins spécialisés et les consommateurs recherchant des produits éthiques.

Enfin, le marché des cosmétiques naturels représente un potentiel encore peu exploré mais prometteur. La vanille est utilisée comme ingrédient clé dans les parfums et les soins corporels pour ses propriétés aromatiques et apaisantes. Les grandes marques de cosmétiques naturelles en Europe recherchent de plus en plus des matières premières traçables, associées à des récits authentiques sur leur origine. Les Comores, avec leur image d'archipel préservé et leur longue tradition dans la culture de la vanille, pourraient répondre à cette attente, en ciblant des entreprises engagées dans des démarches de commerce équitable.

Ces marchés premium nécessitent toutefois des efforts concertés pour structurer la filière comorienne et garantir une qualité constante, des volumes adaptés, ainsi qu'une mise en avant des spécificités locales. Une stratégie de promotion et de partenariat avec des distributeurs spécialisés ou des marques reconnues pourrait jouer un rôle clé dans le positionnement de la vanille des Comores comme un produit de référence sur ces segments de niche en Europe.

Les acteurs présents en Europe sur les segments haut de gamme et premium sont notamment :

-Eurovanille (France), fournisseur dédié à la vanille naturelle pour la gastronomie et les industries premium ;

-**PROVA** (France), leader mondial des arômes et extraits naturels, notamment haut de gamme pour l'industrie alimentaire et cosmétique

-**Symrise** (Allemagne), un des leaders mondiaux des arômes, proposant des produits naturels haut de gamme

-**Pure Vanilla Company** (Allemagne), fournisseur haut de gamme de vanille traçable et durable

-**Vanilla Trade BV** (Pays-Bas), importateur axé sur des produits traçables et éthiques, notamment les gousses premium

-**Keylink** (Pays-Bas), spécialisé dans la fourniture d'ingrédients pour les artisans chocolatiers et pâtisseries, incluant la vanille haut de gamme

-**Authentic Products** (France), ciblant les marchés gourmets, et fournissant des produits de haute qualité aux artisans, épicerie fines et distributeurs, engagés pour une qualité irréprochable et des efforts en faveur du développement local

-**Le Monde de la Vanille** (France/Madagascar), se distinguant par sa sélection de vanilles rares et exceptionnelles, et privilégiant des partenariats directs avec les producteurs pour garantir une traçabilité complète et des produits authentiques adaptés aux connaisseurs et aux marchés haut de gamme

-**Vanille Labelle** (France), axée sur la tradition et l'excellence, Vanille Labelle offre des produits de vanille de premier choix, issus de terroirs spécifiques. Ils mettent en avant des pratiques durables et éthiques, en valorisant une approche artisanale qui séduit les segments premium et confidentiels

Il est important de noter que plus le positionnement est premium, plus les cahiers des charges sont stricts, avec des besoins de régularité des niveau de qualité irréprochables sur le long terme, et une connaissance des chaînes d'approvisionnement conséquents. Des vérifications sont souvent effectués sur la base des certifications IFS et BRC.

3.1.3. Exigences qualitatives des acheteurs européens

Comme toute autre épice, la vanille présente également des variations. La qualité des gousses de vanille est déterminée par le taux d'humidité, la longueur et l'état des gousses. Le taux d'humidité est l'un des aspects les plus importants de la vanille de qualité supérieure. Les gousses de vanille de qualité A (qualité gourmet) sont extrêmement humides. Les variations s'accompagnent de différences de texture et de goût. Bien qu'il n'existe pas d'organisation fixant des normes pour la vanille, la plupart des acheteurs connaissent deux qualités de vanille : La qualité A Prime Gourmet, qui contient environ 30 % d'humidité, et la qualité B Extrait, qui contient environ 20 % d'humidité.

La qualité A doit être utilisée pour la cuisine et peut être utilisée pour la fabrication d'extraits. La catégorie B doit être utilisée pour la fabrication d'extrait de vanille. La qualité B est généralement trop sèche pour que l'on puisse en retirer le caviar, bien qu'il soit possible de le faire avec certaines gousses. Les caractéristiques de qualité préférées par la plupart des importateurs sont donc la teneur en vanilline (minimum 1,5-2 %) et un taux d'humidité compris entre 20 et 30 %. La vanille est classée conformément à la norme nationale du pays producteur. En outre, la norme ISO 5565-1:1999 fournit des lignes directrices générales sur le classement, la manipulation et l'emballage de la vanille.

Outre les catégories A et B, une autre classification est utilisée :

- **Noire** : terme général pour les gousses de couleur noire qui est maintenant utilisé pour parler de toute vanille de Madagascar qui semble noire ;
- **Gourmet** : 35-38% d'humidité et semble juteuse, mais de qualité inférieure car elle est utilisée par des entreprises malhonnêtes pour vendre plus de gousses et maintenir des marges plus élevées en évitant de perdre le poids de l'eau et donc le bénéfice. Les haricots Gourmet peuvent être utilisés immédiatement pour l'extraction ou la cuisson ou doivent être emballés sous vide pour rester juteux et aromatiques. Souvent, ces haricots n'ont pas exprimé toute leur saveur. Même s'ils sont beaux en apparence, ils sont instables, ont un besoin critique d'être emballés sous vide pour les stabiliser biologiquement et aérobiquement, et il est presque certain qu'ils deviendront moisissus en l'espace d'un mois ;
- **TK** : utilisé pour décrire les gousses ayant un taux d'humidité d'environ 30%, avec un rapport vanilline/humidité équilibré et des analyses de laboratoire correspondantes, ainsi qu'une expression aromatique et une saveur pleinement développées. Une bonne vanille à ce niveau, et en vieillissant et en séchant, peut également présenter des cristaux de vanilline blanc cassé ou ressemblant à du sucre à la surface ou jaillissant de la peau comme de la glace ;
- **Rouge** : 22-25% d'humidité, qui commence à prendre une couleur rouge « renard » sur les contours et la surface. Elles sont sèches et il faut s'approcher pour sentir l'arôme qui est aussi puissant que celui de la TK. Dans les régions malgaches d'Andapa, de la côte vanillière de SAVA et de Diana, la vanille a tendance à être plus rouge, tandis que la vanille Mananara et Maroansetra de Madagascar (du sud de la grande forêt tropicale Masoala) est plus noire. Une fois bouillie, la couleur de la vanille varie selon qu'elle est exposée directement au soleil ou qu'elle est d'abord mise à l'ombre. La poudre de vanille de Madagascar de première qualité, par exemple, qui se vend bien et dégage une odeur extraordinaire avec un taux de vanilline de 1,6 à 1,8 %, est moulue à partir de gousses de vanille rouges et de leurs éclats rouges (gousses fendues). Il existe une différence marquée - non pas en termes de qualité mais de goût - entre les profils aromatiques de la vanille rouge et de la vanille noire. Il existe également une différence dans le parfum final de la gousse et dans la force de son arôme - le « saut » de l'odeur des particules exposées des gousses qui transite dans l'air jusqu'au nez de l'homme ;
- **Gousses très sèches** : avec environ 15 à 20 % d'humidité, les gousses sont très cassantes, dures et rétrécies, mais débordent de saveur. Ces gousses peuvent être faussement dépourvues d'odeur parce qu'elles ont séché et fermé tous les pores de leur peau et ne peuvent pas « respirer ». Par conséquent, il peut être difficile de déterminer s'il s'agit d'une bonne vanille avec un bon pourcentage de vanilline, ou d'une vanille extraite ou épuisée.

Autres critères : goût, couleur, calibre

Le goût varie en fonction notamment de la variété (Planifolia, Tahitensis, Pompona), du terroir et de la préparation. Les acheteurs ont chacun leurs exigences, selon la destination de la vanille : extraction, utilisation en cuisine et pâtisserie premium, etc.

La couleur des gousses de vanille varie en fonction de l'origine régionale, de la manière de préparer les gousses et de la variété. Les gousses de Madagascar et d'Ouganda sont noires, celles d'Inde et du Mexique sont brun foncé en général.

La longueur de la gousse de vanille est également une indication de la qualité de la vanille. Les gousses de vanille de qualité A mesurent généralement plus de 15 cm de long. Les gousses de

vanille de qualité A doivent également être souples et douces au toucher. Les gousses de vanille qui semblent rigides, fendues ou craquelées sont considérées comme étant de qualité B ou C.

➔ **RÉSUMÉ : TENDANCES MARCHE UE**

Le marché européen de la vanille se caractérise par une demande croissante et une forte concurrence, notamment en raison de l'importance de la vanille dans les secteurs de l'agroalimentaire et des cosmétiques. La vanille est principalement consommée sous forme de gousses entières ou moulues, ainsi que sous forme d'extraits (alcooliques ou glycériques) utilisés pour l'aromatisation des produits alimentaires et pour la fabrication de parfums.

L'Union européenne représente le deuxième plus grand marché mondial de la vanille, avec des importations concentrées principalement en France, Allemagne, et aux Pays-Bas. Ces pays dominent les flux commerciaux européens, absorbant plus de 75 % des volumes importés. La France, en particulier, bénéficie d'une position stratégique en tant que producteur et transformateur, grâce à ses cultures à la Réunion et en Polynésie française, mais aussi à une industrie agroalimentaire robuste. Elle est également le principal marché d'exportation pour Madagascar, le leader mondial en production de vanille.

Les grandes multinationales des arômes et de la parfumerie, telles que Givaudan, Firmenich, et Symrise, dominent l'approvisionnement de la vanille, achetant en grande quantité pour la production d'extraits et d'arômes destinés aux industries de la nourriture, des boissons et des cosmétiques. Ces entreprises sont particulièrement intéressées par la vanille de qualité supérieure, avec une préférence marquée pour les gousses ayant une teneur élevée en vanilline et un taux d'humidité optimal.

Parallèlement, des marchés de niche émergent, ciblant des segments à forte valeur ajoutée, comme les artisans pâtisseries, glaciers et chocolatiers de luxe. Ces acteurs recherchent de la vanille de qualité exceptionnelle, comme celle provenant des Comores, qui se distingue par son profil aromatique unique. Le marché des produits bio et durables se développe également, avec une demande accrue pour des produits traçables et respectueux de l'environnement. Les Comores, en particulier, pourraient se positionner avantageusement sur ces segments de niche en valorisant son image d'île préservée et en mettant en place des certifications éthiques.

Cependant, la concurrence est accrue, et les producteurs de vanille des Comores devront structurer leur filière pour garantir une qualité constante, respecter les standards de traçabilité, et répondre aux exigences des acheteurs européens. Le développement de partenariats avec des acteurs spécialisés dans la vanille haut de gamme, ainsi que des efforts en matière de marketing et de promotion, seront essentiels pour réussir à se faire une place sur ce marché européen compétitif.

3.2. Normes et standards pratiqués sur le marché européen

3.2.1. Normes et mesures de contrôle dans l'UE

Chaque pays producteur a sa propre norme de classement des qualités de vanille. Au niveau international, la norme ISO 5565-1:1999 fournit des directives générales sur le classement, la manipulation et l'emballage de la vanille. A titre d'exemple, les qualités minimums sur le marché européen sont définies par la **European Spice Association**.

Le respect des réglementations européennes est une condition minimale pour accéder au marché européen. Une attention particulière doit être accordée aux contrôles de la contamination, des résidus de pesticides, des métaux lourds et des additifs alimentaires tels que les colorants et les arômes artificiels.

La **fraude alimentaire** est également devenue un problème important sur le marché, en particulier dans le commerce de la vanille, et il est essentiel d'être transparent sur la chaîne d'approvisionnement et donc sur la traçabilité.

L'exportation vers l'Europe nécessite de se conformer aux exigences juridiquement contraignantes de l'UE. Les exigences les plus importantes concernent la sécurité alimentaire et la base de la législation de l'UE est établie dans la loi générale sur l'alimentation¹⁵. Cette loi porte principalement sur la traçabilité, l'hygiène et le contrôle. Le respect de cette législation garantit que l'épice est propre à la consommation. Les limites légales pour les contaminants alimentaires sont liées à cela.

Contrôle officiel aux frontières pour la vanille importée dans l'UE

Les contrôles officiels des denrées alimentaires comprennent des inspections régulières qui peuvent être effectuées à l'importation ou à tous les stades ultérieurs de la commercialisation. En cas de non-respect de la législation alimentaire européenne, les cas individuels sont signalés par le biais du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)¹⁶, qui est librement accessible au grand public.

Le non-respect répété de la législation alimentaire européenne par un pays donné peut entraîner des **conditions d'importation spéciales, voire la suspension des importations en provenance de ce pays**. Ces conditions plus strictes incluent des tests de laboratoire pour un certain pourcentage des envois en provenance des pays spécifiés.

Le nouveau règlement sur les contrôles officiels¹⁷ étendra son champ d'application aux produits biologiques. Le document sanitaire commun doit être utilisé pour informer les autorités européennes avant d'exporter les produits.

Contrôle des contaminants dans la vanille

Le règlement européen sur les contaminants fixe des limites maximales pour certains contaminants dans les produits alimentaires. Ce règlement est fréquemment mis à jour et, outre les limites fixées pour les denrées alimentaires en général, il existe un certain nombre de limites de contaminants spécifiques pour des produits particuliers, dont la vanille. Les exigences les plus courantes concernant les contaminants dans la vanille ont trait à la présence de résidus de

¹⁵ Commission Européenne, 2022. *Législation alimentaire générale*.

¹⁶ European Commission, Article 50 Régulation (EC) N°178/2002. *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*.

¹⁷ Commission Européenne, 2022. *Contrôles officiels et application de la législation*.

pesticides, de mycotoxines, de métaux lourds, d'organismes microbiologiques et d'additifs alimentaires.

Les contrôles s'effectuent de manière aléatoire par les autorités compétentes de chaque pays membre de l'Union européenne, à l'entrée des marchandises sur le territoire.

Toutefois, la base de données RASFF n'a enregistré aucune notification de problèmes (comme la présence de contaminants, etc.) concernant la vanille entre 2020 et septembre 2024.

Les niveaux de contaminants doivent être maintenus aussi bas que possible en suivant les bonnes pratiques de travail recommandées :

Pesticides : L'Union européenne (UE) publie régulièrement une liste de pesticides approuvés applicables à des produits spécifiques (voir les teneurs maximales en vanille) dont l'utilisation est autorisée dans l'UE. Cette liste est fréquemment mise à jour. Les produits contenant plus de résidus de pesticides que ce qui est autorisé seront retirés du marché européen. Les LMR en nicotine (un des principaux problèmes sur la vanille) ont été réajustés à 0,3 mg/kg (après être passées à 0,02 mg/kg courant 2023) selon le règlement (UE) 2024/451 du 5 février 2024. En effet, l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) a reconsidéré sa position début 2024 suite au lobbying de Madagascar quant à ce problème en attendant une justification scientifique à ce taux.

Mycotoxines : Les limites pour les mycotoxines sont fixées par le règlement CE 2023/915¹⁸. Pour la vanille, les limites maximales pour les mycotoxines sont fixées pour l'ochratoxine A (la limite maximale est de 15 µg/kg).

Additifs alimentaires et falsification : les épices et les mélanges d'épices sont rejetés par les autorités douanières quand qu'ils contiennent des matières non déclarées, non autorisées ou des niveaux excessifs de matières étrangères, c'est-à-dire toutes les matières provenant de la plante spécifique autres que la partie souhaitée ;

Teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) : La contamination par les HAP est due à de mauvaises pratiques de séchage. Les importateurs réclament généralement le coût de ces retraits à leurs fournisseurs ou cessent complètement le commerce. Les limites maximales de HAP pour la vanille sont de 10,0 µg/kg pour le benzo(a)pyrène et de 50,0 µg/kg pour la somme du benzo(a)pyrène, du benz(a)anthracène, du benzo(b)fluoranthène et du chrysène ;

Métaux lourds : jusqu'à récemment, la législation européenne sur les contaminants ne fixait pas de limites spécifiques pour la présence de métaux lourds dans les épices et les herbes aromatiques. Cette situation a changé en 2021, à la suite d'un processus de révision des niveaux maximaux autorisés pour le cadmium. La nouvelle teneur maximale en plomb (en mg/kg) est fixée à 0,60 pour la vanille ;

Contamination microbiologique : les salmonelles doivent être absentes de la vanille destinée au marché européen. Les grands acheteurs européens exigent généralement de leurs fournisseurs qu'ils utilisent la stérilisation à la vapeur pour lutter contre la contamination microbiologique. Actuellement, la stérilisation à la vapeur est la méthode la moins chère et la plus sûre pour lutter contre la contamination microbiologique. Les chaînes de magasins les plus exigeantes d'Europe préfèrent de la vanille stérilisée à la source par ce biais. Toutefois, les petits

¹⁸ Commission Européenne, 2023. *Règlement (UE) 2023/915 de la Commission concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006*. 55p.

acheteurs des marchés de niche pour la vanille n'exigeront souvent pas la stérilisation à la vapeur à la source.

Irradiation : ce procédé est légalement autorisé dans de nombreux pays de l'UE dans des conditions restrictives. Toutefois, dans la pratique, l'irradiation n'est pas appliquée à la vanille destinée au marché européen, car les consommateurs n'acceptent pas toujours ce traitement. Ne discutez de cette option avec votre acheteur que lorsque d'autres types de traitement tels que la fumigation et la stérilisation à la vapeur ne sont pas possibles.

Fraude alimentaire

La fraude alimentaire dans le secteur des épices (y.c. la vanille) et des herbes aromatiques est un problème sérieux auquel les acheteurs européens sont de plus en plus attentifs. De nombreux laboratoires européens ont multiplié les tests pour détecter ce type de fraude dans le secteur des épices et des herbes aromatiques. Les méthodes courantes comprennent l'analyse de l'ADN, les techniques isotopiques, la spectrométrie de masse, la spectroscopie, la chimiométrie et une combinaison de méthodes de détection.

En 2019, une enquête visant à contrôler la composition et l'étiquetage des produits de vanille (gousses, extraits, arômes) a été réalisée en France par la Direction générale de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Elle visait aussi à rechercher d'éventuelles fraudes ou pratiques commerciales trompeuses. Les résultats ont été communiqués en janvier 2022 et sont repris ci-dessous¹⁹.

« À la suite de difficultés climatiques et socio-économiques à Madagascar, le marché de la vanille a connu ces dernières années une baisse de la qualité des gousses de vanille couplée à une forte augmentation de leur prix. Dans ce contexte, certains opérateurs peuvent être tentés de tromper le consommateur sur la qualité des produits en ajoutant ou en substituant des substances moins coûteuses à la vanilline naturelle. Les produits de la vanille présentent à cet égard un risque élevé de fraude du fait de la possibilité de produire technologiquement à peu de frais des arômes au goût de vanille.

Les enquêteurs de la DGCCRF ont ciblé tous les opérateurs du secteur : les producteurs (de gousses, d'extraits, d'arômes naturels de vanille, d'arômes à flaveur vanille et de vanilline naturelle pure), les importateurs, les distributeurs, les commerçants de détail et les entreprises agro-alimentaires. Ils ont ainsi contrôlé la conformité des produits, de la traçabilité et de la facturation auprès de 177 établissements. 450 actions de contrôle et 113 prélèvements ont été effectués. De nombreux contrôles ont été menés outre-mer où il a notamment été constaté que les vendeurs sur les marchés laissaient croire à une origine locale des gousses alors que ce n'était pas toujours le cas.

Des prélèvements ont été effectués avec pour principal objectif de vérifier que les produits étaient bien issus de la vanille, comme annoncé au consommateur. Un établissement sur quatre ne respectait pas la réglementation.

Parmi les 22 gousses de vanille prélevées, une sur quatre n'était pas conforme à la réglementation :

- *Plusieurs échantillons vendus aux consommateurs étaient en fait constitués de gousses de vanille épuisées, c'est-à-dire de déchets d'extraction des substances aromatiques de la vanille dépourvus de saveur et d'odeur.*

¹⁹ Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2022. *Contrôle des produits de la vanille.*

- *Un échantillon était constitué de gousses trempées dans un arôme à flaveur vanille. Une amende administrative a été infligée au détaillant.*
- *Les enquêteurs ont également prélevé de la poudre blanche étiquetée « vanille » qui s’est révélée principalement constituée de sucre aromatisé avec de la vanilline non issue de la vanille. Une mesure de police administrative a été adressée à la société qui a annoncé son intention de modifier le produit ou de cesser sa commercialisation.*

Par ailleurs, un extrait de vanille sur deux n’était pas conforme à la réglementation, notamment avec un étiquetage trompeur, principalement autour des mots extrait, concentré et naturel. La moitié des arômes naturels de vanille prélevés était non-conforme (taux de vanille insuffisant vanilline issue de biotechnologie, coloration au caramel). Quant aux denrées aromatisées, 13 sur 38 n’étaient pas conformes non plus (remplacement de l’arôme naturel par de la vanilline de synthèse ou issue de biotechnologie)

Ces actions constituent une fraude alimentaire, au même titre que la vente de gousses de vanille d’une origine alors qu’elles proviennent en totalité ou en partie d’une autre origine.

Au vu de ces pratiques, la DGCCRF continuera de surveiller ce secteur. Nous rappelons ici que la France est le principal pays importateur de gousses de vanille et il serait donc malvenu de frauder car à l’évidence ces pratiques affectent durablement la réputation d’un fournisseur sur le marché européen. »

Exigences supplémentaires en matière de sécurité alimentaire

Seuls quelques rares acheteurs de vanille exigent de leurs fournisseurs qu’ils mettent en œuvre un système avancé de gestion de la sécurité alimentaire et qu’ils obtiennent un certificat d’un certificateur accrédité. C’est généralement le cas si la vanille est transformée à l’origine (par exemple broyée). La certification du système de sécurité alimentaire (FSSC 22000), la sécurité alimentaire BRCGS, les normes internationales (IFS Food) et le programme Safe Quality Food (SQF) sont des exemples de systèmes avancés de gestion de la sécurité alimentaire. Ces normes font toutes partie de l’Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (GFSI).

La mise en œuvre et la certification de ces normes coûtent généralement des centaines de milliers d’euros et ne sont recommandées qu’aux transformateurs à grande échelle qui s’adressent aux grandes chaînes de distribution européennes. Pour ces transformateurs, un tel certificat est une preuve de professionnalisme. Les petits acheteurs des marchés de niche de la vanille sont susceptibles d’avoir des exigences plus souples en matière de sécurité alimentaire, car ils accordent la priorité à d’autres aspects, tels que l’authenticité.

Etiquetage

Un étiquetage clair de la vanille est important pour les produits de consommation en vrac et préemballés. La législation européenne en matière d’étiquetage s’applique aux produits de consommation préemballés. Ce règlement (UE n° 1169/2011) concerne l’étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires, ainsi que la fourniture d’informations sur le contenu nutritionnel. Les informations doivent être rédigées dans la langue du pays dans lequel les produits seront vendus. Des étiquettes multilingues devront être utilisées si le produit est vendu dans plus d’un pays.

Pour la vanille en vrac, l’étiquette du produit doit comporter les éléments suivants

- le nom du produit
- Les coordonnées du fabricant (nom et adresse) ;

- Le nom de l'indication géographique protégée (IGP) autorisée uniquement lorsque l'IG est enregistrée auprès de l'UE) ou de l'IG lorsqu'elle est enregistrée auprès d'une instance régionale officielle et reconnue comme l'OAPI ;
- Le numéro de lot ;
- la date de fabrication
- la date de péremption ;
- le poids du contenu ;
- D'autres informations requises par les pays exportateurs et importateurs, comme le code du producteur et/ou de l'emballleur, ainsi que toutes les informations supplémentaires qui peuvent être utilisées pour retracer le produit jusqu'à son origine ;
- Pour une certification biologique et/ou commerce équitable, l'étiquette doit contenir le nom/code de l'organisme de contrôle et le numéro de certification.

Exigences en matière d'emballage pour la vanille en vrac

La vanille est conditionnée dans des sacs laminés multi-parois neufs, propres et secs, fabriqués dans un matériau de qualité alimentaire tel que le polypropylène. Les sacs en polyéthylène sont à proscrire car ils entraînent une perte d'arôme. La pratique consistant à emballer sous vide la vanille en vrac pour en conserver l'humidité entraîne non seulement une baisse de la qualité, mais peut également provoquer la formation de moisissures. La taille de l'emballage peut varier de 1 à 25 kg et doit être convenue avec l'acheteur.

Exigences pour les marchés de niche

Vanille vendue au détail

Les exigences pour les produits de vanille emballés pour le consommateur sont plus élevées que pour la vanille en vrac. Les types d'emballage les plus courants pour la vanille sont les suivants

- Tubes en verre avec bouchons en plastique. Ces tubes sont emballés dans un carton qui donne l'impression d'un produit haut-de-gamme ;
- Sachet en plastique souple multi-laminé.

L'emballage consommateur contient généralement 1 ou 2 gousses. L'emballage doit être fonctionnel (pour protéger le produit de l'infestation, de la détérioration et de la perte de qualité) et de haute qualité pour renforcer l'attrait commercial du produit. La vanille est un produit de consommation relativement cher. Le design et le toucher du produit sont tout aussi importants que la qualité du matériau d'emballage.

En cas de fourniture de vanille dans un emballage de vente au détail (BtoC) par l'intermédiaire d'un représentant légal en Europe, tel qu'un distributeur, l'acheteur peut transmettre les réclamations relatives aux défauts des produits et aux dommages éventuels causés aux consommateurs, en particulier si le produit va directement aux détaillants. Une solution de résolution des litiges devra être mise en place avec éventuellement une logistique pour résoudre ces problèmes. Par exemple, si l'acheteur agit en tant qu'agent, en cas de problème, il pourra agir au nom de l'exportateur et transférer les coûts d'indemnisation et de rappel des produits.

Authentification et transparence

Le prix de la vanille et sa reconnaissance officielle en tant qu'« arôme naturel de vanille » dépendent fortement de sa disponibilité, des procédés utilisés et de l'étiquetage. Les méthodes d'authentification sont essentielles pour garantir une transparence totale aux consommateurs,

car elles permettent de différencier la vanilline naturelle de la vanilline synthétique. Cette dernière n'est autorisée à utiliser le label « arôme » ou « arôme de vanille » qu'en Europe.

Des méthodes analytiques avancées ont été mises au point pour distinguer les origines botaniques et peuvent être utilisées pour vérifier le respect des réglementations en matière de naturalité. Les origines botaniques de la vanilline naturelle peuvent être distinguées par des méthodes de différenciation isotopique, assurant une traçabilité complète et garantissant son origine botanique.

Comme mentionné plus haut, les fraudes sont nombreuses à ce niveau, nous déconseillons très fortement aux exportateurs de prendre le risque d'un décalage entre ce qui est convenu contractuellement en matière de qualité de vanille et déclaré aux Douanes avec ce qui est réellement expédié.

3.2.2. Réglementations sur la traçabilité et schémas de certification

Traçabilité

L'Union européenne se dote de réglementations de plus en plus contraignantes visant à s'assurer que les produits entrant sur son territoire répondent à des conditions de productions respectueuses de l'environnement, des droits humains et du droit social. Il en va ainsi que la CSDDD, de la CSRD et de la RDUE pour ne citer que les textes les plus récents. Les groupes les plus importants sont les premiers visés par ces réglementations (notamment en matière de reporting) mais les entreprises de taille plus réduite devront s'y plier progressivement.

=> Note : pour l'instant la vanille n'est pas incluse dans la nouvelle réglementation européenne relative à la déforestation importée (RDUE). Mais cette réglementation est vouée à évoluer en intégrant d'autres produits. Ce sujet devra donc être suivi.

Aussi, les acheteurs européens se doivent d'être de plus en plus attentifs à leur impact social et environnemental. Les questions importantes à l'origine comprennent généralement l'utilisation correcte des pesticides, une rémunération équitable et des conditions de travail saines et sûres.

Les acheteurs européens ont des définitions et des priorités différentes en matière d'approvisionnement durable, en fonction de leurs stratégies commerciales. Bien qu'il n'existe pas de méthode universelle pour aborder ces questions, de nombreux acheteurs exigent la transparence en matière de développement durable. Certains acheteurs poseront simplement des questions sur la durabilité de l'entreprise, tandis que d'autres demanderont de remplir des formulaires pour réaliser un auto-audit.

La vanille est principalement utilisée par l'industrie alimentaire, tandis que d'autres épices sont principalement utilisées comme produits de consommation. Ces entreprises industrielles de vanille, qui sont en fait les maisons d'arômes, ont toutes des alliances de durabilité avec des transformateurs de produits alimentaires et des organisations locales de vanille. Livelihoods, une alliance entre Mars, Danone et Firmenich, en est un exemple.

Les entreprises ont des exigences différentes en matière de durabilité. Il peut s'agir de signer leur code de conduite ou de suivre des normes communes telles que la Farm Sustainability Assessment/SAI Platform, SMETA/Supplier Ethical Data Exchange (SEDEX), Ethical Trading Initiative (ETI) et Business Social Compliance Initiative (BSCI).

La certification de la durabilité sur le marché de la vanille n'est plus une niche. L'analyse du positionnement des produits de détail contenant de la vanille comme ingrédient et comme produit de consommation montre que les produits biologiques représentent désormais près de 30 % de tous les lancements de produits à base de vanille en Europe. Les principaux systèmes

de certification sont le bio, Fairtrade et Rainforest Alliance. Chaque système de certification aborde des questions différentes (sociales, environnementales, économiques) et sert des niches différentes.

En 2015 a été lancée l'Initiative de la Vanille Durable ou SVI de son acronyme anglais . La Sustainable Vanilla Initiative (SVI) est une initiative volontaire de l'industrie qui vise à promouvoir un approvisionnement stable à long terme en vanille naturelle de haute qualité, produite de manière durable sur le plan social, environnemental et économique. Les membres de la SVI estiment que la vanille peut bénéficier à tous les partenaires tout au long de la chaîne de valeur, en commençant par l'amélioration des moyens de subsistance des agriculteurs. Le SVI est hébergé par IDH, l'Initiative pour le commerce durable en collaboration avec le Sustainable Food Lab (SFL) basé aux États-Unis. Il est en contact avec les exportateurs de vanille, les producteurs, les organisations sectorielles et les autorités publiques du monde entier pour faire avancer les questions de gouvernance, de traçabilité, de droits du travail et d'assistance technique aux groupes de producteurs.

A l'origine les actions de la SVI étaient orientées, sans surprise, vers Madagascar. Plus récemment, ses actions se sont étendues aussi à l'Ouganda. La SVI travaille avec les bailleurs de fonds internationaux et les parties prenantes de la filière sur des projets relatifs à la lutte contre le travail des enfants, la qualité (réduction de la collecte précoce des gousses de vanille) et les revenus décents.

Les 28 membres de SVI représentent ensemble plus de 70% des achats mondiaux de vanille.

Certification biologique

La demande européenne de vanille biologique est en augmentation. Pour commercialiser la vanille en tant que produit biologique sur le marché européen, elle doit être conforme aux règlements de l'Union européenne en matière de production et d'étiquetage biologiques. L'obtention du certificat biologique de l'UE est l'exigence législative minimale pour commercialiser la vanille biologique dans l'Union européenne. Cette réglementation a été arrêtée récemment et la nouvelle mouture pour les pays tiers sera applicable le 1er janvier 2025.

Il convient de noter que tous les produits biologiques importés dans l'UE doivent être accompagnés du certificat d'inspection (COI) électronique approprié. Ces COI doivent être délivrés par les autorités de contrôle avant le départ d'une cargaison. Dans le cas contraire, le produit ne pourra pas être vendu en tant que produit biologique dans l'Union européenne et sera vendu en tant que produit conventionnel. Les certificats d'origine peuvent être remplis en utilisant le système électronique TRACES (Trade Control and Expert System) de la Commission européenne.

La liste des organismes et autorités de contrôle reconnus (PDF) publiée par l'UE doit être consultée pour être sûr d'être en conformité grâce à un certificateur accrédité. Pour obtenir la certification biologique, une inspection et un audit annuels sont nécessaires. Ils visent à garantir le respect des règles relatives à la production biologique.

Pour l'exportation hors UE, il importe de vérifier les législations en vigueur dans ces pays. Par exemple, la Suisse dispose de sa propre loi sur l'agriculture biologique et les Organic Products Regulations 2009 s'appliquent au Royaume-Uni.

Outre la certification biologique de base de l'UE, la plupart des pays européens disposent de leurs propres normes biologiques volontaires (plus restrictives sur certains sujets que la réglementation européenne), telles que Bio-Siegel (Allemagne), la marque AB (France) et le logo Ø (Danemark). Certains pays disposent également de normes ou de labels privés, comme Naturland (Allemagne), Soil Association (Royaume-Uni), Bio Suisse (Suisse) et KRAV (Suède). Il

convient toutefois de noter que la norme biologique de l'UE est généralement suffisante pour la plupart des acheteurs.

Certification du commerce équitable

Fairtrade International (FLO) est la principale organisation pour la certification du commerce équitable. Fairtrade International a développé un standard spécifique pour les herbes, les tisanes et les épices pour les organisations de petits producteurs. Selon ce standard, un prix supérieur de 15 % au prix négocié entre le producteur et le vendeur doit être établi. FLOCERT est le certificateur accrédité pour le commerce équitable. Le guide complet pour en savoir plus sur la manière de devenir un producteur Fairtrade est consultable en ligne .

Il convient de noter que la demande de vanille certifiée Fairtrade représente un marché plus restreint que la certification biologique. L'obtention de la certification serait principalement une stratégie de marque, afin de distinguer le produit de la concurrence et d'attirer des consommateurs plus conscients. C'est au Royaume-Uni que le commerce équitable trouve son marché le plus important (mais ce pays ne faisant plus partie de l'Union Européenne, il importera de se pencher sur sa réglementation en matière d'accès au marché.

Fair for Life (par IMO/Ecocert) et Fair Choice (par Control Union) sont d'autres certifications du commerce équitable accessibles aux producteurs et autres opérateurs. Bien que moins reconnues sur le marché européen, Fair for Life et Fair Choice présentent l'avantage que les organismes de contrôle Ecocert et Control Union peuvent combiner l'audit du commerce équitable avec, par exemple, des audits biologiques ou Rainforest Alliance. Toutefois, il importe de toujours la demande et l'intérêt pour une certification spécifique auprès des acheteurs actuels ou potentiels.

➔ **RÉSUMÉ : NORMES ET STANDARD MARCHÉ UE**

L'accès au marché européen de la vanille est soumis à des normes strictes régissant la qualité, la traçabilité et la sécurité alimentaire. Chaque pays producteur possède ses propres critères de classification, mais des normes internationales comme l'ISO 5565-1:1999 offrent des lignes directrices communes sur le classement et l'emballage. L'Union Européenne (UE) impose des exigences rigoureuses sur la sécurité alimentaire, notamment pour les contaminants tels que les résidus de pesticides, les métaux lourds, et les mycotoxines, dont les niveaux sont régulièrement mis à jour pour garantir la conformité des produits. Les contrôles sont effectués à l'entrée des marchandises sur le territoire européen et sont documentés dans le système d'alerte rapide RASFF en cas de non-conformité.

Les produits de vanille destinés à l'UE doivent également respecter les exigences d'étiquetage et d'emballage, y compris des informations comme l'origine, le poids, et les certifications biologiques. Pour la vanille en vrac, des sacs appropriés et résistants à la contamination sont requis, tandis que pour la vanille de détail, l'emballage doit être de haute qualité pour assurer sa protection et son attrait commercial. La fraude alimentaire est un enjeu majeur, et des méthodes analytiques avancées sont utilisées pour garantir l'authenticité des produits, notamment pour différencier la vanilline naturelle de la synthétique.

Les entreprises doivent se conformer aux réglementations pour éviter des sanctions, voire des restrictions sur leurs exportations. Cela inclut des vérifications de la traçabilité, de l'étiquetage et des pratiques commerciales. L'adoption de certifications avancées de sécurité alimentaire, bien que coûteuse, peut renforcer la compétitivité des producteurs, notamment ceux qui visent des chaînes de distribution européennes de grande envergure.

L'Union européenne met en place des réglementations strictes sur la traçabilité des produits entrants, notamment via des législations récentes comme la CSDDD, la CSRD et la RDUE, qui s'appliquent principalement aux grands groupes. Bien que la vanille ne soit pas encore incluse dans la RDUE, cette réglementation pourrait évoluer. Les entreprises doivent démontrer leur engagement envers la durabilité, en suivant des certifications comme Fairtrade, Rainforest Alliance ou des labels biologiques. L'Initiative de la Vanille Durable (SVI) promeut un approvisionnement durable, en particulier à Madagascar et en Ouganda, en améliorant la qualité de la vanille et les conditions de travail. La certification biologique de l'UE est requise pour commercialiser la vanille biologique, avec des audits annuels. Par ailleurs, le commerce équitable via Fairtrade et d'autres labels de durabilité, bien que plus spécifiques, offre des opportunités sur des marchés comme le Royaume-Uni.

3.3. Aperçu d'un marché nord-américain : les États-Unis

Potentiel de marché

Les États-Unis représentent le plus grand importateur mondial de vanille naturelle, avec une demande croissante pour des produits de haute qualité, traçables et durables. Cette dynamique est soutenue par l'essor des segments premium, bio, et équitables, en particulier dans les industries alimentaire, cosmétique et de la parfumerie. Le marché américain se distingue par une consommation élevée de gousses de vanille pour des usages variés : pâtisserie artisanale, boissons premium, et fabrication d'extraits naturels.

Segments de niche attractifs

- **Gastronomie et artisanat culinaire** : Les chefs et pâtisseries américains recherchent des gousses de qualité exceptionnelle, avec des profils aromatiques uniques comme ceux de la vanille des Comores (notes florales et épicées).
- **Produits biologiques et équitables** : La certification bio et/ou Fairtrade est très appréciée par les consommateurs soucieux d'éthique et d'environnement, avec une demande marquée dans les grandes villes et via des chaînes comme Whole Foods.
- **Marché de la cosmétique** : Les entreprises valorisant des ingrédients naturels et exotiques représentent un débouché pour des vanilles à forte traçabilité.

Exigences générales des acheteurs

- **Qualité premium** : Les acheteurs exigent des gousses bien affinées, avec une humidité contrôlée (25-30 %) et un taux élevé de vanilline. Les défauts physiques (fissures, tâches) doivent être minimisés.
- **Traçabilité et éthique** : La transparence dans la chaîne d'approvisionnement est essentielle. Les certifications bio ou équitables renforcent la crédibilité, surtout auprès des grandes enseignes et des marques haut de gamme.
- **Conditionnement adapté** : Les importateurs préfèrent des conditionnements sous vide, avec des options de tailles spécifiques selon leurs besoins.

Réglementations nécessaires

FDA (Food and Drug Administration) :

- Les produits doivent être conformes aux normes de sécurité alimentaire de la FDA.
- La documentation inclut le FSMA (Food Safety Modernization Act), qui exige des systèmes de prévention des risques (HACCP).

Certifications internationales :

- Bio (USDA Organic) : Nécessaire pour accéder aux segments bio.
- Fairtrade : Prisée par les consommateurs sensibilisés à l'éthique.
- Étiquetage : Les exigences en matière de transparence incluent la mention claire de l'origine (Comores), la méthode de production (biologique, équitable) et la traçabilité complète.

Stratégies d'accès au marché

- Partenariats avec des distributeurs spécialisés : Collaborer avec des entreprises comme Nielsen-Massey ou des importateurs en lien direct avec des artisans et des chefs.
- Présence sur les plateformes en ligne : Utiliser des canaux en ligne (segments bio et premium), Etsy (marchés artisanaux) ou des boutiques spécialisées pour capter des niches spécifiques.
- Promotion des terroirs comoriens : Insister sur l'unicité aromatique de la vanille comorienne, son processus de culture artisanal, et son faible impact environnemental pour séduire les acheteurs exigeants.

Défis à surmonter

- ➔ Concurrence régionale : Madagascar, l'Ouganda et l'Indonésie dominent le marché américain grâce à des volumes importants et une chaîne logistique bien rodée.
- ➔ Coût logistique : Les frais de transport et les délais doivent être maîtrisés pour maintenir une compétitivité.
- ➔ Conformité stricte : Une adaptation aux normes américaines peut nécessiter des investissements supplémentaires.

➔ **RÉSUMÉ : APERCU DU MARCHÉ US**

Les États-Unis sont le plus grand importateur mondial de vanille naturelle, avec une demande croissante pour des produits premium, biologiques et équitables. Ce marché est particulièrement actif dans les secteurs alimentaires, cosmétiques et de la parfumerie, où la demande de gousses de haute qualité, traçables et durables augmente. Les segments de niche incluent la gastronomie, avec des gousses aromatiques uniques comme celles des Comores, ainsi que les produits bio et équitables, qui sont recherchés par les consommateurs soucieux d'éthique.

Les exigences des acheteurs américains incluent une qualité premium, avec des gousses bien affinées et une traçabilité complète. Les certifications comme USDA Organic et Fairtrade sont cruciales pour accéder aux segments bio et éthiques. La conformité aux normes de la FDA, notamment le FSMA, est également indispensable.

Les stratégies d'accès au marché comprennent des partenariats avec des distributeurs spécialisés, une présence sur des plateformes en ligne comme Etsy, et la valorisation de la vanille comorienne pour son caractère unique et son faible impact environnemental.

Cependant, le marché présente des défis tels que la forte concurrence de Madagascar, de l'Ouganda et de l'Indonésie, ainsi que des coûts logistiques élevés et des exigences de conformité strictes. Une adaptation aux normes américaines pourrait nécessiter des investissements supplémentaires pour rester compétitif.

Conclusion

La vanille des Comores est majoritairement exportée sous forme de gousses séchées et, dans une moindre mesure, en poudre ou en extrait. Ses débouchés se concentrent principalement sur les marchés de la gastronomie, de la pâtisserie et des arômes, avec une prédilection pour les acteurs recherchant des produits premium aux profils aromatiques uniques. Cependant, malgré son potentiel, elle reste encore dans l'ombre de Madagascar et d'autres pays producteurs majeurs comme l'Indonésie et l'Ouganda, qui dominent en volume et en compétitivité.

Bien que la traçabilité de la filière reste à améliorer, l'un des atouts majeurs de la vanille comorienne réside dans son profil aromatique distinctif, marqué par des notes florales complexes, qui la positionne favorablement auprès des chefs, des artisans gastronomiques et des industries recherchant des ingrédients rares et qualitatifs. Toutefois, la majorité des acteurs premium sur les marchés européens et américains privilégient des chaînes d'approvisionnement bien structurées, soutenues par des certifications telles que le bio, le commerce équitable ou les normes de sécurité alimentaire (IFS, BRC). Ces critères, encore sous-représentés dans la filière comorienne, constituent une barrière pour sa valorisation.

Les flux internationaux de vanille révèlent également une forte concentration des marchés premium dans des pays comme la France, l'Allemagne, les Pays-Bas et les États-Unis. Alors que la vanille malgache, souvent interchangeable dans les applications industrielles, domine ces segments grâce à des infrastructures plus avancées et des coûts de production compétitifs, la vanille des Comores pourrait se différencier par une stratégie axée sur des niches spécifiques et haut de gamme. Par exemple, les segments bio, durables ou artisanaux offrent des opportunités pour des acteurs comoriens capables de s'adapter aux attentes des acheteurs.

Cependant, les enjeux réglementaires et sociaux liés à la filière, notamment dans le contexte de la directive européenne CSDD (Corporate Sustainability Due Diligence), nécessitent des adaptations majeures. Les faiblesses du cadre institutionnel comorien, en matière de transparence et de respect des normes environnementales et sociales, pourraient détourner certains acheteurs vers d'autres origines perçues comme moins risquées. Ces enjeux appellent à une mobilisation urgente des institutions publiques et des opérateurs privés pour structurer la filière autour de certifications tierces et de normes collectives garantissant la traçabilité et le respect des critères sociaux.

En l'absence de telles mesures, et compte tenu de la concurrence féroce des grands producteurs, la stratégie de positionnement sur des marchés de niche premium demeure l'option la plus viable pour la filière vanille des Comores. Elle pourrait notamment s'appuyer sur des alliances stratégiques avec des importateurs spécialisés ou des marques haut de gamme en quête de produits authentiques.

L'analyse de la maturité et d'opportunité du secteur de la vanille comorienne pour l'exportation sera évalué dans le rapport suivant, L3 – Analyse d'opportunité et de maturité du secteur de la vanille aux Comores.

Références

- Aust & Hachmann, 2022. *Vanilla Market Analysis – Global Trends and Forecasts*. 8 p.
- Aust & Hachmann, 2023. *Vanilla Market Update – May 2023*. 6 p.
- Aust & Hachmann Canada, 2024. *Vanilla Market Update, May 2024*.
- Aust & Hachmann Canada, 2024. *Vanilla Market Update, November 2024*.
- Authentic Products, 2023. *Rapport Source*. 32 p.
- Banque mondiale-FCPF-Kinomé, 2022. *Guide sur la culture de vanille durable*.
- Banque Mondiale, 2023. *Filières agricoles et durabilité : Approche comparative pour la vanille*. Rapport sectoriel, 25 p.
- BCC 2023b. *Note de conjuncture. Année 2023. Moroni, Union des Comores : Banque centrale des Comores*. 21p.
- BCC, 2023a. *Note de conjuncture. Premier semestre 2023. Moroni, Union des Comores : Banque centrale des Comores*. 16p.
- Biolandes, 2021. *Le marché mondial des arômes : Impact de la vanille durable sur les tendances de consommation*. 15 p.
- BoP Innovation, 2020. *Vanilla Market Opportunities and Challenges: A Focus on Emerging Markets*. 22 p.
- Centre for the Promotion of Imports from Developing Countries (CBI) Europe, 2023. *Entering the European Market for Vanilla*. 14 p.
- CIRAD. *Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la filière vanille*.
- Commission Européenne, 2022. *Contrôles officiels et application de la législation*.
- Commission Européenne, 2022. *Législation alimentaire générale*.
- Commission Européenne, 2023. *Règlement (UE) 2023/915 de la Commission concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006*. 55 p.
- Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 2022. *Contrôle des produits de la vanille*.
- European Commission, Article 50 Régulation (EC) N°178/2002. *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)*.
- Fairtrade International, 2022. *Faire progresser les filières durables : Le cas de la vanille*. Rapport sur le commerce équitable, 18 p.
- GlobalData, 2023. *Vanilla in Global Flavours and Fragrances Markets: Insights and Forecasts*. 30 p.
- Gouvernement des Comores, 2019. *Plan Comores Emergent 2030*.
- GlobalData, 2023. *Vanilla Market Size, Share & Trends Analysis Report by Application (Food & Beverages, Cosmetics, Pharmaceuticals), by Region, and Segment Forecasts, 2023 – 2030*. 45 p.
- Grand View Research, 2023. *Vanilla Market Size, Share & Trends Analysis Report by Application (Food & Beverages, Cosmetics, Pharmaceuticals), by Region, and Segment Forecasts, 2023 – 2030*. 45 p.

International Trade Centre (ITC), 2023. *Trade Statistics for Vanilla: A Global Overview*. 12 p.

International Trade Center (ITC), 2024. *Le marché international de la vanille et de l'huile essentielle d'ylang-ylang. Tendances post-COVID et orientations pour les Comores*. Genève, Suisse. 70 p.

JEGOUREL, 2021. *La vanille malgache : entre valorisation des avantages comparatifs et nécessaire diversification économique*. Policy Brief.

LOEVE, F. 2023. *Derrière les flacons Dior, l'exploitation de celles qui cueillent les fleurs d'ylang aux Comores*. Mediapart. 3/19/2023.

Parlement Européen et Conseil de l'Union européenne 2018. *Règlement (UE) 2018/848 du Parlement Européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) no 834/2007 du Conseil*

Parlement Européen et Conseil de l'Union européenne, 2009. *Règlement (CE) No 1223/2009 du parlement européen et du conseil du 30 novembre 2009 relatif aux produits cosmétiques. Version consolidée du 24/04/2024*.

Parlement Européen et Conseil de l'Union européenne, 2024. *Directive (UE) 2024/1760 du parlement européen et du conseil du 13 juin 2024 sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité et modifiant la directive (UE) 2019/1937 et le règlement (UE) 2023/2859*.

Robertet 2024. *Rapport RSE 2023*. Robertet, Grasse, France. 109 p.

Ranadive, A. S., 1994. *Vanilla - Cultivation, Curing Chemistry, Technology and Commercial Products*. Elsevier Scientific Publication, Amsterdam, Vol. 34, pp. 517-577.

SalvaTerra, 2018. *Mission d'analyses pour la sélection et l'identification d'appuis à des filières agricoles porteuses dans les zones d'intervention du Projet PIC2. Rapport de diagnostic de la filière vanille*. 167 p.

The Economist Intelligence Unit, 2023. *The Global Vanilla Trade: Challenges and Opportunities for Small Producers*. 25 p.

Annexes

○ Annexe 1. Guide d’entretien à distance général

Guide d’entretien général

Etude du marché mondial de la vanille et positionnement de la vanille comorienne

Lieu : Date :

Personnes rencontrées

Nom/Prénom	Profession/Organisation	Localisation	Contact

Opérateurs / Exportateurs

1. Comment caractériseriez-vous la vanille comorienne ?

- Produit et gammes / Qualité

Indicateurs de qualité des gousses (si on ne parle que de gousse) % humidité, taux de vanilline (cristallisation éventuelle), etc.

Vanille certifiée (bio, fair trade, etc.) ?

- Importance localement
- Volumes réels
- Pratiques locales : différence dans la préparation
- Avantage comparatif et enjeux : transformation, conditionnement et positionnement

2. Comment voyez-vous les causes du blocage actuel (prix minimum fixé au-dessus du prix de marché), et comment la situation pourrait se débloquer ? Est-ce que cela a engagé la réputation de la vanille origine Comores ?

3. Comment se structure l’exportation de la vanille comorienne ?

- Acteurs principaux et concertation
- Capacité des acteurs à atteindre le marché
- Marque collective / actions collectives / budgets

4. Quelle perception avez-vous du positionnement de la vanille KM ? et de sa potentielle évolution ?

- Perception générale
- Différenciation (certification ? label ? amélioration qualité ?)
- Stratégie de développement commercial

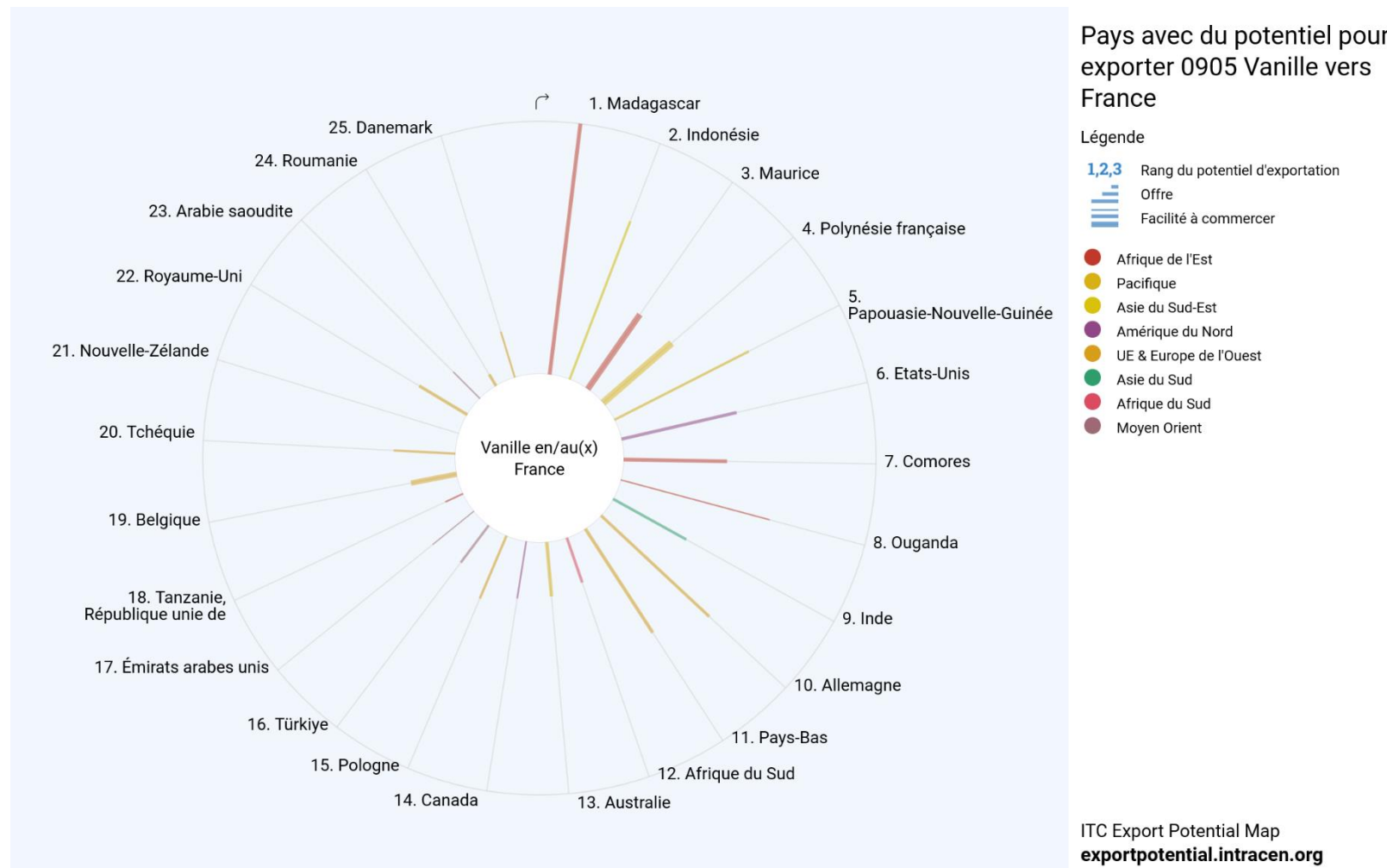
- Marchés à prioriser

Acheteurs

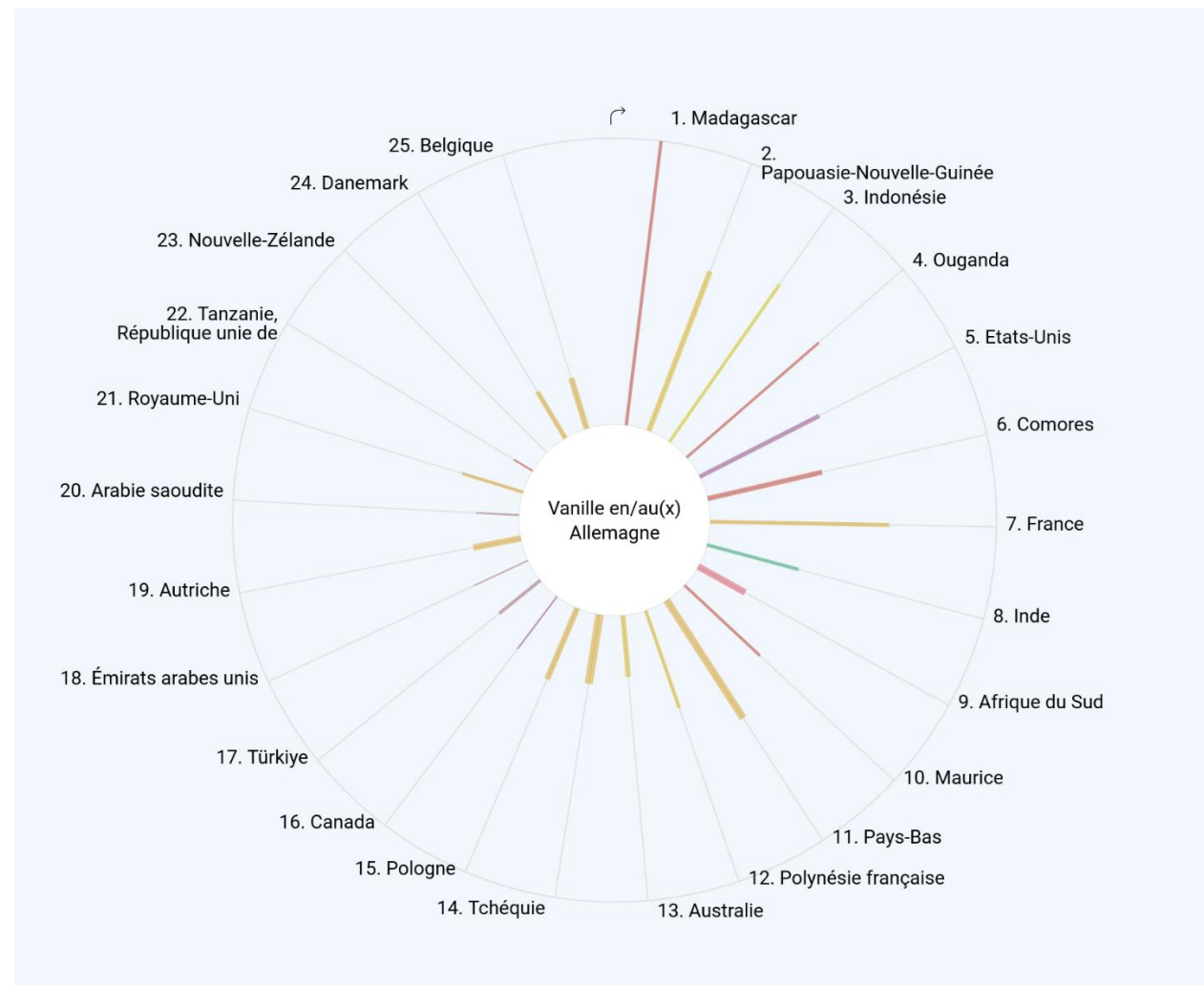
1. Quels sont vos critères d'achat spécifiques pour la vanille (gustatifs, qualité, conformité sociale et environnementale, etc.) ?
2. Quelle est votre perception et vos connaissances de la vanille comorienne par rapport aux autres origines (Mada, Mayotte) ?
 - Produit et gammes / Qualité
 - Pratiques locales : différence dans la préparation
 - Avantage comparatif et enjeux : transformation, conditionnement et positionnement
 - Critères ESG
3. Avez-vous connaissance de la situation actuelle au niveau des prix de marché pratiqués ?
4. Quelle est votre intérêt pour la vanille comorienne ?
 - a. Capacité des acteurs à atteindre le marché
 - b. Venue sur des salons (Cosmetic 260 et SIAL) en oct 2024 : intérêt pour voir les produits et échanger avec exportateurs ?
5. Quelle perception avez-vous du positionnement de la vanille KM ? et de sa potentielle évolution ?

○ Annexe 2. Potentiel d'exportation vers trois marchés

France – ITC 2023



Allemagne – ITC 2023



Pays avec du potentiel pour exporter 0905 Vanille vers Allemagne

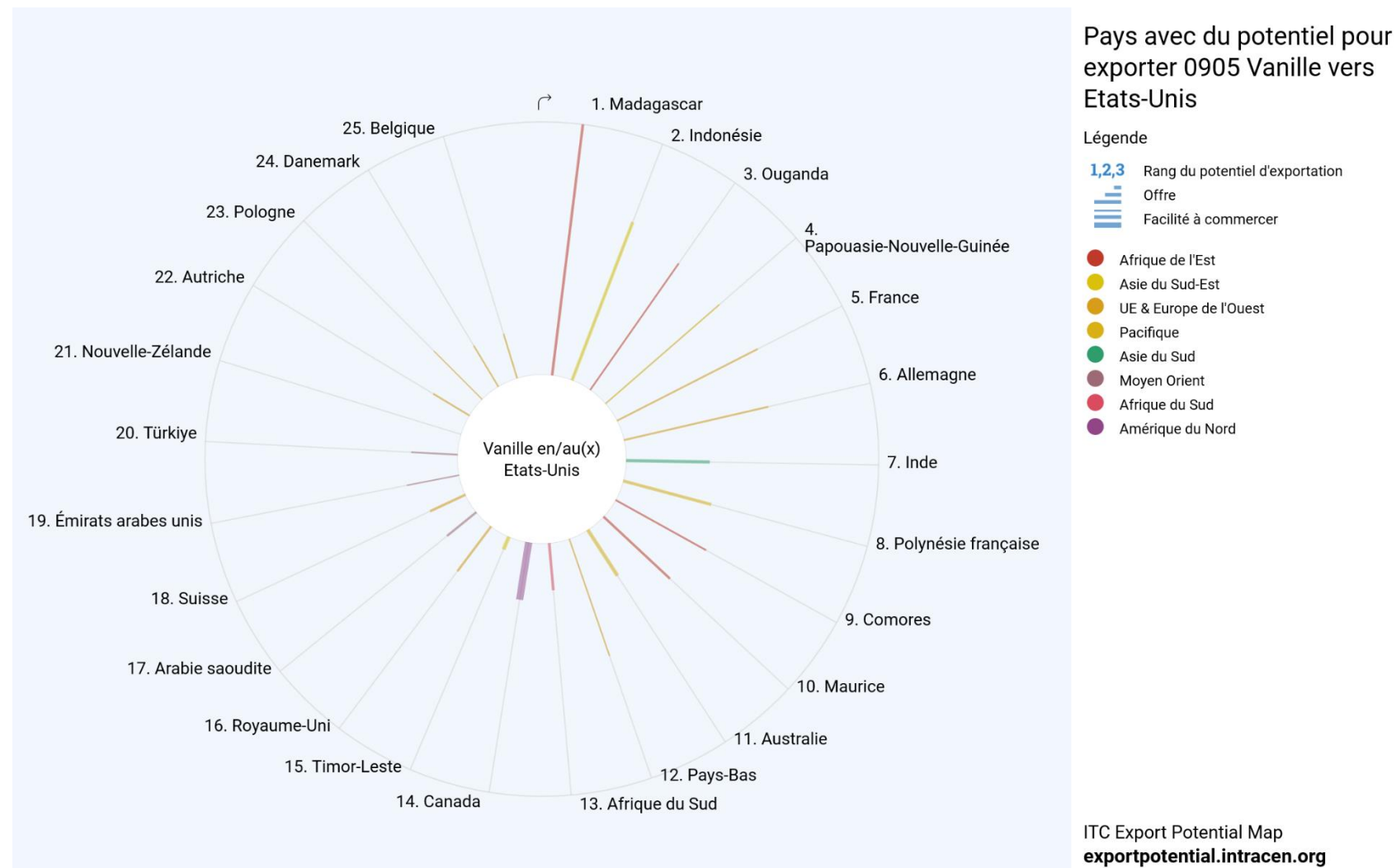
Légende

1,2,3 Rang du potentiel d'exportation
 Offre
 Facilité à commercer

- Afrique de l'Est
- Pacifique
- Asie du Sud-Est
- Amérique du Nord
- UE & Europe de l'Ouest
- Asie du Sud
- Afrique du Sud
- Moyen Orient

ITC Export Potential Map
exportpotential.intracen.org

Etats-Unis – ITC 2023





Novembre 2024

SAS SalvaTerra

6 rue de Panama

75018 Paris | France

Tél : +33 (0)6 66 49 95 31

Email : info@salvaterra.fr

Web : www.salvaterra.fr

