



## Le prix de la vanille flambe et Madagascar se délabre



## Table des matières

<b>I. INTRODUCTION.....</b>	<b>3</b>
<b>II. LA VANILLE MALGACHE ET SON CONTEXTE .....</b>	<b>4</b>
1. UN PASSE COLONIAL ET UNE SITUATION POLITIQUE TOURMENTEE .....	4
2. UNE SITUATION GEOGRAPHIQUE ET CLIMATIQUE EXCEPTIONNELLE .....	4
3. SPECIFICITE DE LA CULTURE DE LA VANILLE BOURBON .....	4
4. ACTEURS PRINCIPAUX DE LA FILIERE DE PRODUCTION .....	5
<b>III. ORIGINE DE L'INFLATION DU COURS.....</b>	<b>7</b>
1. ANALYSE DES FACTEURS PRIMAIRES .....	7
1.1 loi de l'offre et de la demande.....	7
1.2 Le climat.....	7
1.3 Développement de maladies.....	7
1.4 Les violations des règles de production.....	8
2. ANALYSE DES FACTEURS SECONDAIRES .....	8
2.1 L'apparition depuis 2010 de nouveaux acteurs dans la filière.....	8
2.2 Mise sous vide de la vanille par les petits producteurs.....	9
2.3 Un régime politique peu contrôlant.....	9
<b>IV. LES ENJEUX DE L'INFLATION POUR LA GRANDE ILE.....</b>	<b>10</b>
1. AU NIVEAU SOCIAL .....	10
2. L'ECONOMIE DU PAYS .....	10
3. CONSEQUENCES ENVIRONNEMENTALES .....	11
<b>V. CONCLUSION.....</b>	<b>12</b>

## I. Introduction

Madagascar « la Grande Ile », renommée pour sa vanille exquise et sa biodiversité exceptionnelle. Madagascar, connue comme l'une des anciennes colonies françaises.

Madagascar, qui malgré de précieuses ressources naturelles et minières, se situe au 5<sup>e</sup> rang des 25 pays les plus pauvres du monde, selon le classement 2015 du Fond Monétaire International et qui se place au piètre rang 154<sup>e</sup> sur 188 pays suivant le classement de l'Indice de Développement Humain (PNUD, 2015)<sup>1</sup>.

Madagascar, cet état qui peut intriguer car il reste le seul des pays en « paix » à avoir régressé depuis 1960. Et pourtant, les recettes en devises provenant de l'exportation de vanille s'élève à 280 millions de dollars en 2014 et les pays importateurs ont les yeux rivés sur l'instabilité sociale et politique du premier producteur de vanille au monde.

Le marché de la vanille Bourbon est intrinsèquement lié à l'histoire du pays et à la production exigeante de cette épice qui requière une attention accrue, une main d'œuvre importante et le savoir-faire artisanal irremplaçable des « marieuses <sup>2</sup> ». Si les extraits de vanille issus de la chimie peuvent pallier provisoirement à une mauvaise campagne, multinationales et consommateurs restent friands de la saveur et du parfum incomparable de la vanille naturelle.

Après 4 années de hausse, son prix atteint 220 dollars par kilo en 2016 alors qu'il ne dépassait pas 20 dollars par kilo en 2012. Il est intéressant d'analyser comment cette inflation a pu s'installer et perdurer sans discontinuer afin de déterminer les origines et les conséquences pour cette île déjà bien fragile.

La première partie de ce rapport s'attachera à poser le contexte qui définit la spécificité de la culture vanillière malgache au sein du marché international.

Dans un deuxième temps, les facteurs primaires et secondaires seront analysés pour tenter de dresser un tableau récapitulatif des origines et conséquences de l'inflation à Madagascar.

---

<sup>1</sup> <http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/dossiers-pays/madagascar/presentation-de-madagascar/>

<sup>2</sup> Terme utilisé localement pour qualifier les femmes qui procèdent à la pollinisation artificielle de la fleur, équipées d'une aiguille spéciale.

## II. La vanille malgache et son contexte

### 1. Un passé colonial et une situation politique tourmentée

C'est en 1500 que le navigateur portugais Diogo Dias découvre l'île et la nomme île Saint-Laurent. A partir du XVI<sup>e</sup> siècle, les Européens s'intéressent à ce territoire. Colonie française en 1896, ce n'est qu'en 1958 que la république malgache autonome est proclamée, 10 ans après l'insurrection malgache (1947-1948). Au lendemain de son indépendance en 1960, « le gouvernement de la première République autonome de Philibert Tsiranana a signé plus d'une dizaine d'accords et conventions visant à maintenir des liens étroits avec la France<sup>3</sup> » ce qui a contribué à faire perdurer l'influence économique et culturelle de ce pays sur l'île. De violentes émeutes et un coup d'état en 1974 ont par la suite plongé le pays dans une longue période de fermeture durant laquelle la situation économique et sociale du pays s'est dégradée. Ces événements historiques ont contribué à accentuer les difficultés rencontrées par le pays pour garantir une filière vanillière prospère et saine.

### 2. Une situation géographique et climatique exceptionnelle

Madagascar, l'une des plus grandes îles du monde, s'étend sur 1'600 km du nord au sud et héberge près de 23,57 millions d'habitants. Cet état insulaire d'Afrique Australe est séparé du continent africain par le canal de Mozambique<sup>4</sup>. Son relief est dissymétrique avec une chaîne de montagne qui s'étire du sud au nord. Les situations agro-écologiques très variées et la répartition de la population se révèlent, de ce fait, inégales.

C'est dans le Nord-est, sur une superficie de 23.577 km<sup>2</sup>, dans la région de SAVA (initiales des 4 districts qui la composent, dont Sambava, Antalaha, Vohemar et Andapa.<sup>5</sup>) que la vanille a trouvé un berceau fertile à sa culture d'une qualité reconnue internationalement.

Climat tropical et humide, sol humifère sablonneux bien drainé, baigné de chaleur et de soleil ont fait de cette région l'une des plus adéquates pour cette production et de Madagascar le premier pays producteur au monde.

Cependant, l'île subit chaque année le passage de cyclones qui génèrent des dégâts importants sur les routes. Etant ramifié et non maillé, toute coupure du réseau national entraîne nécessairement l'enclavement de toute la partie en aval<sup>6</sup>.

Ces aspects peuvent particulièrement entraver l'exportation de la vanille.

### 3. Spécificité de la culture de la vanille Bourbon

La vanille, originaire d'Amérique Centrale, est le fruit d'une orchidée.

Fécondée par l'abeille Mélipone, sa culture fût impossible jusqu'en 1841, date à laquelle un esclave de l'île de La Réunion, Edmond Albius alors âgé de 12 ans, parvient à trouver le mécanisme pour féconder cette fleur à la main. En 1881, la « vanille Bourbon » est introduite sur l'île de Madagascar dans le canton de l'île Nosy Be puis sur la côte Est d'Antalaha-Sambava. C'est en 1964 que naît l'appellation « vanille Bourbon » dont seules les îles de

3 Goedefroit, Sophie et al. (2007). Quel développement à Madagascar ? Revue Etudes rurales 178. Paris : Editions de l'Ecole des hautes Etudes en sciences sociales, 2007. 281 p.

4 Données encyclopédie Larousse

5 <http://www.dago-agrosourcing.bio/fr/region/sava-region>

6 [http://eeas.europa.eu/delegations/madagascar/eu\\_madagascar/dev\\_cooperation/transport/index\\_fr.htm](http://eeas.europa.eu/delegations/madagascar/eu_madagascar/dev_cooperation/transport/index_fr.htm)

l’océan Indien (Madagascar, Maurice, Comores et La Réunion) peuvent bénéficier si la variété de vanille cultivée est originaire de l’île de la Réunion<sup>7</sup>.

Cette fécondation exclusivement manuelle, dans un contexte climatique et géographique bien particulier, permet de comprendre que la production de cette épice, la deuxième plus chère au monde après le safran, est hautement spécifique. Elle exige du temps et une main d’œuvre humaine importante. L’homme doit « s’adapter à la vanille » et non le contraire, ce qui différencie sa culture artisanale de celles des productions intensives. Il est également important de souligner qu’elle est cultivée selon des règles très précises qui conditionnent sa qualité. Plusieurs étapes de préparations sont indispensables : échaudage, étuvage, séchage, triage et affinage permettront d’obtenir des gousses à l’extrait de vanilline de haute teneur<sup>8</sup>.

Ainsi, afin que les producteurs respectent ces échéances et que le taux de vanilline soit dans la norme exigée de 1.7 à 2.4 % pour l’exportation, des dates de début de campagne sont définies par l’Atelier National sur la Vanille et fixées par un arrêté ministériel portant réglementation de la commercialisation de la vanille dans la circonscription territoriale de la région SAVA<sup>9</sup>

#### 4. Acteurs principaux de la filière de production

Les plantations vanillières sont généralement de taille réduite car 83 % d’entre elles font moins de 50 ares selon l’enquête MADIO effectuée en 1995 à Antalaha. Toutes les opérations culturales sont assurées par une main d’œuvre essentiellement familiale.

Selon un article paru sur internet et réalisé par CommodAfrica<sup>10</sup>, 100’000 planteurs devaient être recensés, ainsi que les collecteurs et exportateurs et (...) le salaire journalier n’excède pas 1,50 dollar.

Travaillent aux différentes étapes de production, les femmes qui oeuvrent à la fécondation artificielle des fleurs, les préparateurs, les conditionneurs-stockeurs.

Selon le Ministère du commerce et de la consommation, la vanille représente 5% du PIB du pays. Elle représente le produit phare qui fait sa renommée<sup>11</sup>. 70% de la population vit de l’agriculture.

« Madagascar n’a pas connu de réforme agraire ou de processus de privatisation des terres à grande échelle mais, après plus d’un siècle de présomption de domaniaité et de gestion traditionnelle, elle s’est engagée à partir de 2004 dans une réforme de grande ampleur pour sécuriser les droits des paysans sur les terres qu’ils mettent en valeur<sup>12</sup> ».

La spécificité de la culture de vanille à Madagascar tient en particulier à ce morcellement des terres en petits îlots de plantation qui appartiennent chacun à une famille de producteurs, ce qui implique une structuration de la filière très caractéristique. Un événement aurait pu cependant faire basculer l’organisation de la filière : la tentative de land grab par la Corée du sud. « A l’automne 2008, le *Financial Times* (Blas, 2008), révèle les négociations en cours entre la compagnie Sud-coréenne, Daewoo Logistics, et le Gouvernement malgache. Outre la création de routes et de nouvelles villes, le projet envisage l’acquisition de 1 300 000 hectares de terre

<sup>7</sup> <http://www.vanillekaribomada.com/histoire-de-la-vanille.html>, consulté en ligne le 22.06.2016

<sup>8</sup> Monographie de la région du SAVA, Ministère de l’Agriculture, de l’Élevage et de la Pêche, unité de politique pour le développement rural

<sup>9</sup> Source : ministère de la décentralisation – Région SAVA <http://www.commerce.gov.mg/wp-content/uploads/2014/09/arret-vanille-sava>, consulté le 22.06.2016

<sup>10</sup> CommodAfrica est une société de droit français créée en 2007 par deux journalistes spécialisées sur l’Afrique et les marchés mondiaux de matières premières

<sup>11</sup> <http://www.commerce.gov.mg/2015/11/16/forces-et-faiblesses-de-la-vanille-de-madagascar/>

<sup>12</sup> Dabat Marie-Hélène, Gastineau Bénédicte, Jenn-Treyer Olivier, Rolland Jean-Pierre, Martignac Cécile, Pierre-Bernard Alain, *L’agriculture malgache peut-elle sortir de l’impasse démo-économique ?*, Autrepart 2/2008 (n° 46), p. 189-202 consulté en ligne le 21.01.2016. [www.caim.info/revue-autrepart-2008-2-page-189.htm](http://www.caim.info/revue-autrepart-2008-2-page-189.htm).

dans plusieurs régions de l'île.<sup>13</sup>» Une mouvement de contestation mené par le Collectif des Terres Malgaches a abouti à l'abandon du projet.  
Le résumé de ce contexte particulier, lié à l'histoire de l'île et son passé colonial, à la géographie et au climat de l'île ainsi qu'aux difficultés politiques, permettra de mieux appréhender et de cerner les facteurs à l'origine de l'inflation du cours de la vanille mondiale développés dans la deuxième partie.

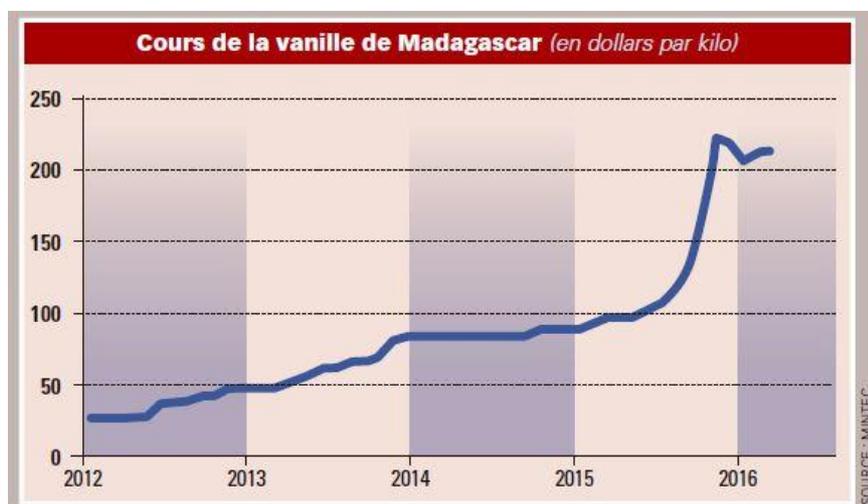
---

13 Perrine Burnod – Appropriations foncières : après l'affaire Daewoo, ... – Juin 2011 <http://www.ceri-sciences-po.org>, consulté en ligne le 18.06.2016

### III. Origine de l'inflation du cours

Depuis 2012, le cours de la vanille de Madagascar grimpe de manière quasiment ininterrompue, ce que démontre le graphique ci-dessous établi par Mintec<sup>14</sup>.

Cette inflation est la résultante de facteurs intriqués qui sont analysés dans cette deuxième partie.



#### 1. Analyse des facteurs primaires

Ce premier volet se concentre sur l'analyse des facteurs primaires qui sont en lien avec les spécificités de la culture vanillière malgache et ont une influence directe sur la production de la vanille sur l'île.

##### 1.1 Loi de l'offre et de la demande

La diminution de sa quantité et de sa qualité a un impact crucial sur son cours, suivant la loi du marché de l'offre et de la demande. Il est important de relever que la demande de vanille naturelle étant en croissante augmentation, une baisse drastique de production ou de la qualité engendre une surenchère de cette épice très prisée par le secteur de l'agroalimentaire ainsi que celui de la parfumerie.

##### 1.2 Le climat

Comme nous l'avons vu dans la première partie, le climat de Madagascar est capricieux, cyclones et ouragans dévastant les cultures de rente ou vivrières. Un manque d'eau ou de soleil peut également influencer la quantité de gousses récoltées.

Un article paru dans le *Journal news mada* du 10 juin 2015 corrèle la qualité en baisse « aux risques liés au aléas climatiques qui expliquent entre autre la diminution de la production pour la campagne 2015-2016, due à une chute des gousses de vanille au sol avant leur maturité ».

##### 1.3 Développement de maladies

Fusariose, mildiou, anthracnose peuvent survenir en cas de densité trop élevée de plantation, de non respect des règles horticoles<sup>15</sup> ou d'excès d'eau sur des sols mal drainés.

<sup>14</sup> Mintec est une société britannique basée à proximité de Londres et spécialisée depuis toujours dans la donnée.

<sup>15</sup> Centre technique horticole de Tamatave [http://ccht.org/?page\\_id=83](http://ccht.org/?page_id=83)

La surfécondation des vanilliers entraîne par ailleurs un affaiblissement des lianes et une sensibilité exacerbée aux champignons, virus et parasites. Ces atteintes phytosanitaires peuvent conduire à une baisse de la production et de la qualité.

#### 1.4 Les violations des règles de production

- Dans un document publié en 2015, le spécialiste français de la vanille Eurovanille précise qu'« en deux ans (...), le prix de la vanille verte a été multiplié par dix. Cette tension a poussé les planteurs à récolter prématurément alors que leur floraison avait été tardive, afin d'éviter les vols de gousses sur pied ». S'ensuit une diminution du taux de vanilline qui oblige les multinationales comme Givaudan, Nestlé ou encore Unilever à acheter de plus grandes quantités pour élaborer leurs produits à base de vanilline naturelle.

- Certains opérateurs modifient artificiellement la couleur des gousses en les immergeant dans de l'eau de mer, peut-on découvrir à la lecture d'un article ayant obtenu cette source auprès du Ministère du Commerce et de la Consommation malgache<sup>16</sup>

La spécificité de cette culture, qui nécessite une main d'œuvre importante, un savoir-faire artisanal, des étapes de production précises et réglementées permet également de saisir les facteurs primaires de cette inflation constante. En effet, comme vu précédemment, la production de la vanille de qualité ne peut tolérer aucune déficience à ces différents niveaux.

## 2. Analyse des facteurs secondaires

Les facteurs secondaires décrits sont ceux qui ont une influence sur le cours de la vanille mais qui ne jouent pas de rôle direct sur la production.

### 2.1 L'apparition depuis 2010 de nouveaux acteurs dans la filière

*Du côté du bois de rose...* A Madagascar, depuis 2010, le Décret 2010-141 du 24 Mars 2010 porte sur l'interdiction de coupe, d'exploitation et d'exportation de bois de rose et de bois d'ébène à Madagascar<sup>17</sup>.

C'est en 2014 que la région de SAVA voit arriver des collecteurs « indépendants » dans cette partie de l'île où la collecte de la vanille jointe celle du bois de rose.

Un article de Mediapart datant d'octobre 2014 précise que « malgré ces interdictions, on constate d'une part une recrudescence manifeste du trafic de bois de rose comme il est signalé par les observateurs et les collectivités locales sur le terrain, et d'autre part, un relâchement généralisé de l'administration à tous les niveaux ». Ces collecteurs « dealent » du bois de rose, le revendent et dégagent des liquidités importantes qu'ils blanchissent en achetant de la vanille<sup>18</sup>.

Le marché de la vanille, fragilisé par une production de moindre quantité, est de ce fait exacerbé par l'action des trafiquants du bois de rose.

De cette situation, en découle une autre qui aggrave d'autant plus la qualité de la vanille malgache. En effet, « Par crainte de se faire voler les gousses à la suite de l'envolée des prix, les paysans récoltent les produits à peine matures. Puis le séchage est fait à la va-vite »<sup>19</sup>.

<sup>16</sup> Nancy Raveloson, <http://www.commerce.gov.mg/2015/11/03/situation-de-la-vanille-a-madagascar/> consulté en ligne le 20 juin 2016

<sup>17</sup> Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction - Vingtième session du Comité pour les Plantes Dublin (Irlande), 22 – 30 mars 2012

<sup>18</sup> article Commodafrica <http://www.commodafrica.com/10-09-2015-madagascar-le-blanchiment-du-bois-de-rose-deteint-sur-la-vanille>, consulté le 18.06.2016

<sup>19</sup> [http://www.lagazette-dgi.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=52925:filier-vanille-objet-de-blanchiment-de-l-argent-du-bois-de-rose&catid=57&Itemid=115](http://www.lagazette-dgi.com/index.php?option=com_content&view=article&id=52925:filier-vanille-objet-de-blanchiment-de-l-argent-du-bois-de-rose&catid=57&Itemid=115)

## **2.2 Mise sous vide de la vanille par les petits producteurs**

Cette pratique a été développée par les petits producteurs. Pour lutter contre le vol de gousses vertes sur leurs plantations, ils les récoltent plus tôt que ce que préconisent les bonnes pratiques et ils les disposent sous vide, dans un état de semi-séchage. Cette méthode a pour effet également d'augmenter le poids et par conséquent le profit. En contrepartie, faible taux de vanilline et risque de moisissures endommagent grandement la qualité de la vanille malgache qui requière des étapes de fabrication extrêmement délicates<sup>20</sup>. Ces opérations de mise sous vide permettent également de stoker la vanille et de la mettre sur le marché au moment opportun.

## **2.3 Un régime politique peu contrôlant**

Le nœud sous-jacent qui aggrave la situation malgache et favorise cette inflation constante réside dans la politique défectueuse du gouvernement de l'île à réguler et contrôler le marché tout comme la coupe illégale du bois de rose sur le territoire.

En effet, si une série de mesures a été prise par le ministère malgache du commerce afin de préserver la qualité de la vanille - pratique du sous-vide interdite et adoption d'une calendrier de campagne, entre autre - le contrôle de l'état reste très difficile pour plusieurs raisons :

- la région de Sava n'est pas aisée d'accès et souvent coupée du reste du pays ;
- on observe des déficiences dans la structuration et l'organisation de la filière ;
- l'absence d'un système de stabilisation des prix ;
- la vente de la vanille verte et l'exportation sous ce conditionnement privent le pays et les exploitants locaux de la plus value de la transformation locale.
- la corruption qui sévit au sein des instances politiques.

---

20 Vanille: les vicissitudes de la production malgache. Article paru en avril 2016 - <http://geopolis.francetvinfo.fr/vanille-les-vicissitudes-de-la-production-malgache-103135>, consulté en ligne le 18 juin 2016

## IV. Les enjeux de l'inflation pour la Grande Ile

Ce troisième volet a pour objectif de réfléchir aux conséquences potentielles de l'inflation au niveau économique, social et environnemental à Madagascar.

Comme nous l'avons vu précédemment, l'inflation du cours de la vanille malmène les petits producteurs, qui subissent plus les effets collatéraux qu'ils n'en bénéficient. Ils doivent par ailleurs trouver des subterfuges pour faire face à la spéculation mafieuse de la vanille en lien direct avec le blanchiment du bois de rose et les lacunes en matière de réglementations et contrôles politiques.

La culture de la vanille étant de plus très dépendante du climat et des procédures de production qui doivent être suivies de manière irréprochable pour garantir sa qualité, cette production se révèle très contraignante pour des rendements et des profits incertains.

### 1. Au niveau social

Si la Grande île profite aujourd'hui encore de son rang de premier producteur de vanille, elle pourrait se voir détrôner par certains pays d'ici la campagne 2018.

L'augmentation du prix de la vanille, qui s'achète au début 2016 à 220 dollars par kilo, stimule les pays potentiellement producteurs à reprendre la culture de cette épice de plus en plus lucrative. Lorsque les prix étaient bas, le niveau de salaire à Madagascar rendait impossible la compétition pour les autres pays producteurs qui avaient renoncé à produire de la vanille. Les autochtones malgaches assurent avec difficulté leur autosuffisance alimentaire.

Il existe un effet paradoxal de l'inflation de la vanille à Madagascar : bien que la vanille représente pour pléthore de familles de producteurs la principale source de revenu, les enjeux secondaires décrits précédemment pourraient pousser les petits producteurs à abandonner cette culture au profit de plus stables et rentables.

Les enjeux étant cruciaux pour le commerce international, certains projets de partenariat avec le secteur privé ont été mis en place en 2014 afin « d'améliorer les conditions de vie de 4'000 petits producteurs de vanille et leurs familles dans la région SAVA<sup>21</sup> » et d'inciter les producteurs à poursuivre leur culture de vanille malgré les risques mentionnés précédemment. Ce projet est mandaté par le Ministère fédéral de la Coopération économique et du développement.

### 2. L'économie du pays

La croissance malgache devrait se redresser en 2016, grâce à des réformes sur la gouvernance et l'environnement des affaires, au dynamisme de plusieurs branches dont l'industrie extractive, l'agriculture et le tourisme<sup>22</sup>.

La vanille de Madagascar reste la plus prisée par les industriels et multinationales. Au vue des difficultés politiques, de la mauvaise structuration de la filière, la multinationale Givaudan, entre autre, a décidé d'implanter une usine, Natema Toamasina, qui est la première au monde pour la transformation de produits naturels en arôme et parfum, dans le pays d'origine » peut-on lire dans un article en septembre 2015 du journal Midi<sup>23</sup>. Ces investissements se font dans le sens du développement durable et devraient contribuer à redéfinir le cadre de production de la vanille. Toutefois, dans la situation actuelle de quasi-rupture de vanille, ces multinationales ont le pouvoir financier et technique d'acheter le peu de vanille disponible sur le marché

21 Rajaonarisoa, M., Merkel F., *le développement d'un partenariat avec le secteur privé au bénéfice des petits producteurs de la vanille*, publication Deutsche Gesellschaft für International Zusammenarbeit (GIZ) GmbH (2014)

22 Source: Perspectives économiques en Afrique (PEA) 2014

23 <http://www.midi-madagasikara.mg/economie/2015/09/18/natema-une-grande-industrie-de-transformation-de-girofle-lancee-a-toamasina/>

malgache, au détriment des petites entreprises qui travaillent, sur place, dans le respect des normes de commerce équitable.

Par ailleurs, en février 2016, la Banque Mondiale a accordé à Madagascar l'accès au mécanisme de financement Turnaround Facility de l'IDA (Association internationale du développement) destiné à soutenir les pays fragiles qui démontrent une volonté et la capacité de changer leur trajectoire de développement. Ces divers projets de développement et de partenariat provenant de démarches internationales devraient soutenir le pays vers un « développement soutenu, inclusif et résilient ».<sup>24</sup>.

### 3. Conséquences environnementales

Madagascar étant l'un des pays les plus pauvres du monde, la survie de ses habitants est intimement liée à l'utilisation des ressources naturelles.

Son insularité a octroyé à sa flore et sa faune un haut degré d'endémisme et ce pays est un des « hot spots » les plus précieux de la planète en terme de biodiversité. L'action anthropique en réduit toutefois drastiquement sa richesse.

« In Madagascar, the world's top vanilla-producing country, the spice is under threat: families growing rice and cassava for sustenance often lack re-cultivation skills, forcing them often to clear forested land when a field becomes less productive. That means less space for the island's many species, including vanilla, as the vanilla orchid grows in the shade of trees<sup>25</sup>. »

De plus, comme vu précédemment, les producteurs de vanille, face aux difficultés énoncées dans les précédents volets, pourraient reconverter leur culture vanillière et défricher des zones de forêts qui abritent des espèces de faune et de flore endémiques exceptionnelles et concourir à la perte d'un patrimoine qui leur permet paradoxalement de vivre.

Les principaux acteurs de la filière, tels les grands groupes comme Nestlé et Unilever devraient s'engager afin d'assurer leurs responsabilités et adhérer à des labels et directives durables. Certains d'entre eux, comme Symrise, se sont déjà lancés (...) même si leur principale motivation est de garantir la fourniture de vanille de qualité<sup>26</sup>.

En 2010, l'Unesco a classé la forêt d'Atsinanana sur la liste du patrimoine mondial en péril, parc qui pourrait bénéficier d'une aide sous forme humanitaire<sup>27</sup>.

---

24 <http://www.banquemonddiale.org/fr/country/madagascar/overview>

25 *Future of rural vanilla farming at risk as market for synthetic alternative grows*, The Guardian, 3 maart 2014, [www.theguardian.com/sustainable-business/vanilla-farming-rural-future-risk-synthetic](http://www.theguardian.com/sustainable-business/vanilla-farming-rural-future-risk-synthetic)

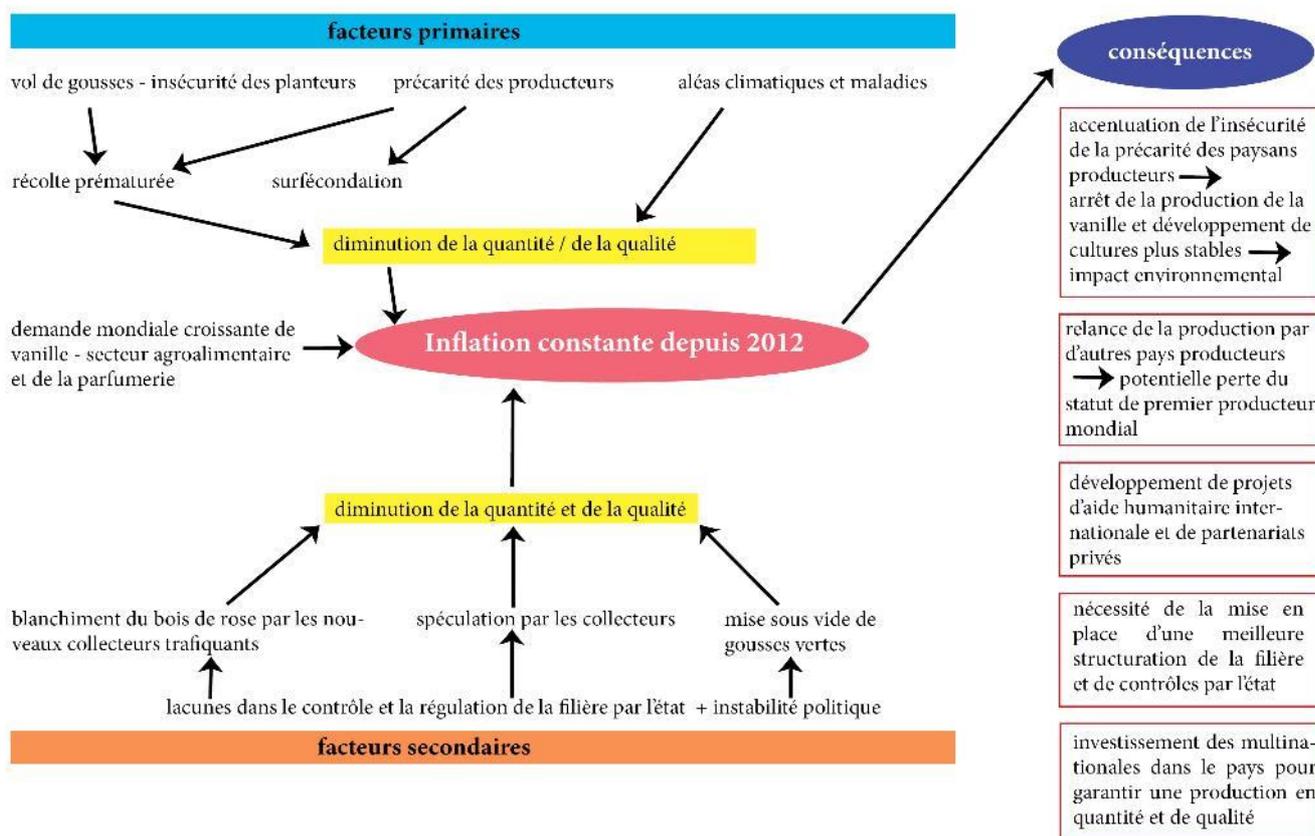
26 RFCU (voorheen MVFA): [www.befair.be/nl/content/mubuku-bio-en-fairtradevanille-uit-oeganda](http://www.befair.be/nl/content/mubuku-bio-en-fairtradevanille-uit-oeganda); [www.fairtrade.net/meet-the-producers-details+M588c93a451e.html](http://www.fairtrade.net/meet-the-producers-details+M588c93a451e.html) Ndali Estate: [www.ndali.net](http://www.ndali.net)

27 Serignac, M. *A Madagascar, politique et protection de l'environnement ne font pas bon ménage* (2010), consulté en ligne le 20.06.2016, <http://www.afrik.com/article20507.html>

## V. Conclusion

Un graphique est proposé en conclusion de ce rapport.

Il met en exergue les liens existants entre les différents facteurs primaires et secondaires, à l'origine de l'inflation du cours de la vanille et apporte quelques projections de ses conséquences sur le pays et sur le marché international.



Graphique récapitulatif des facteurs de l'inflation de la vanille et de ses conséquences à Madagascar. Réalisé sur In design par D. Avrial