

Mise en place d'un label de qualité de la vanille



Les professionnels de la vanille de Tahiti sont appelés à se structurer, grâce à la mise en place d'un label de qualité

La production mondiale de la vanille préparée est estimée à une moyenne d'environ 2 500 tonnes par an atteignant un chiffre d'affaires de 2,16 milliards de dollars en 2024 (*source : mordorintelligence.com-vanilla bean market*).

La production de vanille mûre et la préparation se font en deux étapes distinctes et nécessitent une main d'œuvre importante. Pour ces raisons, la production et préparation se font dans les pays producteurs, la valorisation et conditionnement sous différentes formes se font majoritairement dans les pays consommateurs.

Au siècle dernier, la Polynésie produisait jusqu'à 1000 tonnes de vanille mûre mais sa production et ses exportations se sont effondrées à la fin des années 1960.

Cette chute brutale a été constatée après l'installation du CEP à Tahiti, et s'explique par un départ des agriculteurs vers d'autres activités plus rémunératrices mais aussi par une migration des populations locales vers la capitale administrative de l'île de Tahiti. Afin de ralentir cet exode massif, les autorités ont progressivement encouragé le développement d'activités adaptées aux archipels comme le tourisme, la perliculture, le coprah, ou la vanille...

Ces politiques avaient comme objectif premier de maintenir les populations dans leurs îles, la priorité n'étant alors pas de créer des filières d'excellence ou d'en faire un modèle économique rentable.

Depuis vingt ans et malgré les plans de développement successifs, la production annuelle de vanille préparée en Polynésie française reste modeste avec en moyenne 12 tonnes, soit moins de 1% de la production mondiale.

Alors que la Vanille de Tahiti (*Vanilla tahitensis*) est appréciée sur le marché Premium de la vanille de bouche, et que la demande est supérieure à l'offre, la production de vanille reste cependant faible et erratique en Polynésie. Malgré des prix publics moyens constatés qui dépassent parfois 1000 Euro le kilo, bon nombre de producteurs polynésiens hésitent à investir sur l'avenir.

Conscients des contraintes de la situation, les professionnels polynésiens de l'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti (AIVDT), soutenue par l'Etablissement Vanille de Tahiti (EVT), ont initié le projet de labellisation IGP de la Vanille de Tahiti dont le dossier de demande de reconnaissance en Polynésie française est déposé aujourd'hui.

L'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti a été créée le 1^{er} février 2017 afin de mettre œuvre la démarche de labellisation de la Vanille de Tahiti.

Dans ce cadre, elle a pour objet de défendre et gérer les intérêts de la Vanille de Tahiti labellisée par la protection du nom, du produit et du terroir ainsi qu'à sa valorisation sous le Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

Le Conseil d'Administration de l'association se compose de collèges de producteurs, de préparateurs et d'exportateurs de Vanille de Tahiti. Il est dirigé par un bureau de 6 membres suivants :

- Président : Gilles TEFAATAU
- Vice-président : Francis TCHIN NOA
- Secrétaire : Heimana FAREURA
- Secrétaire adjointe : Tatiana DAUPHIN
- Trésorier : Rupe TUHEI FAAHU
- Trésorier adjoint : Francky TAUATITI

Qu'est-ce qu'un signe de qualité et pour quoi faire ?

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) comprennent les Indications Géographiques AOP et IGP, les Spécialités traditionnelle garantie, Label rouge et Agriculture biologique. Ils étaient à l'origine des outils qui devaient contribuer à réguler le marché et limiter la fraude. Tout en gardant ces attributs, ils sont progressivement devenus des labels de qualité reconnus des consommateurs et des professionnels. Mais au-delà de cet aspect qualitatif, les SIQO sont aussi devenus des outils de gestion de l'emploi, de la politique agricole et de l'aménagement du territoire.

Enjeux et perspectives pour les professionnels de la filière vanille :

La production de la vanille est complexe car technique, onéreuse et très dépendante de facteurs climatiques et phytosanitaires. La demande étant supérieure à l'offre et les cours mondiaux incontrôlés, les industriels ont été forcés de trouver dans la vanille de synthèse un approvisionnement régulier et plus économique dont le volume annuel est estimé à 20.000 tonnes.

La *vanilla tahitensis*, variété rare originaire de Polynésie française possède des parfums et arômes particuliers très recherchés. Désormais produite dans d'autres pays, cette « *Tahitian Vanilla* » à plus faible coût concurrence la production polynésienne en raison des coûts de production moindre, de règles environnementales et sociales moins contraignantes dans ces pays.

Consciente des difficultés récurrentes à développer durablement la production, à valoriser et à défendre les intérêts de la filière, l'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti (AIVDT) a souhaité s'engager dans la labellisation de la vanille reconnue à travers une Indication Géographique Protégée (IGP) et mobiliser les acteurs de la filière.

Cette labellisation est une opportunité pour l'ensemble de la filière et ne devrait pas représenter une concurrence pour la vanille conventionnelle polynésienne. Pendant les six mois de l'examen du cahier des charges et du dossier de la demande de reconnaissance du signe de qualité déposés par l'AIVDT auprès de la Direction de l'Agriculture, ainsi que les deux mois de l'enquête publique nécessaire, il est prévu :

- 1) D'expliquer la démarche et son caractère volontaire et non obligatoire ;
- 2) D'exposer à travers des réunions d'information et de pédagogie l'intérêt à court, moyen et long terme de la professionnalisation de la filière face à la concurrence internationale ;
- 3) De démontrer l'intérêt financier pour les producteurs, préparateurs et exportateurs ;
- 4) De démontrer en quoi l'IGP est une protection supplémentaire des spécificités et de l'origine de la vanille produite à Tahiti et dans ses îles face à la concurrence internationale ;
- 5) D'améliorer le dialogue et la coopération entre les acteurs de la filière Vanille de Tahiti localement et à l'international ;

6) De définir des outils de mesures afin de suivre la performance et bénéfice de la labellisation dans le temps.

L'Association Interprofessionnelle de la Vanille de Tahiti (AIVDT) sera l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) chargé de l'application de la protection et de la labellisation de la Vanille de Tahiti en Polynésie française préalablement à son extension au niveau national et européen.