

## Ylang-Ylang : Retour au Parfum

Dans les années 1985-1990, les îles de l'Océan Indien, en particulier Madagascar et les Comores, exportaient une quantité d'huile essentielle d'Ylang-Ylang de l'ordre de 120-140 tonnes. Puis, de par sa cherté, une faible demande et avec l'explosion massive du marché de la vanille, les producteurs et les différents intervenants ont abandonné la production d'Ylang pour se consacrer à celle de la vanille ; les années suivantes, la production d'ylang a connu une longue et régulière chute. Mais aujourd'hui, cette belle fleur d'origine philippine semble sortir des " oubliettes " pour offrir à nos acheteurs un doux parfum de renouveau. Pour relancer la production et garder sa place au premier rang mondial, les Comores ont mis en place de nouvelles méthodes et pratiques. En effet, des opérations de recépage et de replantation, financées par les fonds STABEX, ont été lancées et effectuées au cours de ces deux dernières années aux Comores.

Ces opérations de réhabilitation des plantations consistent :

- d'une part, au rajeunissement de vieux plants en les sectionnant à la base pour permettre une nouvelle repousse, cette opération nécessite environ trois ans au lieu de cinq pour atteindre une production optimale. Pour cette raison, 71 parcelles ont été réhabilitées sur les 3 îles. Grâce à cette opération, dans la région du Nord de Ngazidja, et tout particulièrement à Mitsamiouli, parmi les parcelles réhabilitées en fin 2004, quatre (4/6) ont commencé à donner des fleurs au mois de mars 2005. Le total de production de fleurs de ces parcelles a été de 9,6 tonnes.
- d'autre part, à rajeunir les vieilles plantations et à en créer des nouvelles en aidant les pépiniéristes de plants d'ylang-ylang à augmenter leur production de jeunes plants et les producteurs en disposant et en plantant ces jeunes plants ; soit 64 000 unités produites et plantées sur les 3 îles au lieu de 35 000 initialement prévu au terme du Devis Programme n°2.

Pour rester dans la continuité de ces opérations et en les renforçant, des travaux de réhabilitation d'alambics et d'amélioration des foyers et des adductions d'eau ont été entreprises simultanément, ainsi 20 alambics ont été réhabilités et améliorés sur les 3 îles. Le financement de 2 des 3 alambics de Ngazidja a permis, sur sites, de mettre en pratique une technique de captage d'eau courante de ville ou des pluies, ce qui a permis de réaliser de grandes économies sur la consommation d'eau et d'énergie lors de la distillation de l'ylang pour beaucoup de distillateurs. En effet, grâce à cette technique, un distillateur aujourd'hui raccordé à l'eau courante paie 6 000 Fc pour 20m3 au lieu de 50 000 Fc l'achat d'un camion d'eau pour la même quantité.

En constatant les bienfaits de ces opérations : l'amélioration des planta-

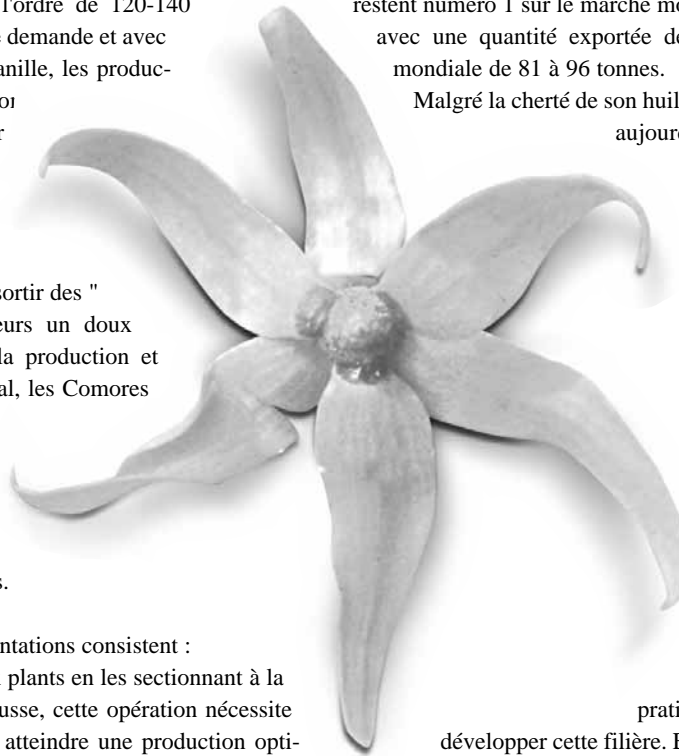
tions et la réhabilitation des alambics vont contribuer petit à petit à une nette augmentation de la production d'ylang aux Comores. Les Comores restent numéro 1 sur le marché mondial devant Madagascar et Mayotte, avec une quantité exportée de 55 à 65 tonnes pour une quantité mondiale de 81 à 96 tonnes.

Malgré la cherté de son huile essentielle, les Comores représentent aujourd'hui 68% d'exportations mondiales

d'ylang-ylang. De cette collaboration (techniciens et spécialistes) et de ses actions entreprises par les professionnels (association des producteurs et distillateurs) et le projet (Maison des épices/ STABEX) est née une structure permettant le développement de la culture d'ylang en augmentant sa production en un temps moindre et à faible coût : il y a deux ans, on produisait moins de 3 tonnes d'ylang-ylang en Grande Comore. D'ici quelques années, la production va doubler et nos spécialistes et professionnels continuent à travailler ensemble pour chercher des solutions pratiques et avantageuses pour relancer et

développer cette filière. Et qui sait, malgré tout, si dans un futur proche, en continuant d'adopter ces techniques de relance de la production et de la qualité, les Comores pourront continuer à honorer leur première place au rang mondial ?

En effet, augmenter sa production et ses exportations ne suffit plus, tant la concurrence est dure, toutefois, cette spéculation pourrait devenir la principale source de revenu pour certaines de nos îles.



### Estimation globale du potentiel fournisseur d'huile essentielle d'Ylang-Ylang

Origine	Quantités (tonnes)	% par origine
Anjouan	50-58	
Grande-Comore	4-5	
Mohéli	1-2	
<b>S/total COMORES</b>	<b>55-65</b>	<b>68%</b>
Mayotte	6-7	
<b>S/total Mayotte</b>	<b>6-7</b>	<b>7%</b>
Nosy-Be	17-21	
Ambanja	3-4	
<b>S/total Madagascar</b>	<b>20-25</b>	<b>25%</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>81-96</b>	

# Vanille Comorienne : "Battons-Nous !"



**P**our rappel, si la structure des prix de la vanille 2006, qui devait être initialement indicatrice et différenciée, oscillait entre 650 et 950 FC/kg (soit 1.6 et 2.43 US\$/kg) de vanille verte, les discussions finales ont abouti à un arrêté fixant un prix unique de 1050 FC/kg (soit 2.69 US\$/kg) de vanille verte et de 6 148 FC/kg (soit 15.76 US\$/kg) de vanille préparée toutes qualités confondues chez le préparateur. A Madagascar, la campagne de la vanille verte continue dans certaines régions de l'île alors que dans d'autres la récolte n'a pas encore commencé. Les prix de la vanille verte se négocient et oscillent entre 600 FC et 900 FC/kg (soit 1 à 2 US\$/kg). De plus, les premières négociations de la vanille en vrac préparée se font sentir sur le marché. Chez le préparateur, le prix du vrac tourne autour de 6 US\$/kg, voire plus rarement 8 US\$/kg. C'est dire que les prix malgaches sont alléchants et risquent de compromettre bon nombre de pays concurrents. Surtout que, les premières exportations de vanille 2006 sur la grande île sont attendues

pour novembre 2006. Quant à son concurrent direct, l'Ouganda, leur première récolte de juin 2006 était faible par manque de pollinisation. Par contre, on annonce une bonne 2ème récolte en décembre. Rappelons nous que ce pays est un rude concurrent notamment pour sa qualité haute à bas prix.

Aux Comores, selon la structure de prix unique, le prix de la vanille verte est près du double de celui de Madagascar chez nos préparateurs. Et il semblerait que le vrac préparé s'exporterait aux alentours de 15 US\$/kg et pourrait diminuer jusqu'à 12 US\$. Les exportations 2006 aux Comores s'élevaient aux alentours de 34 tonnes en début septembre. De plus, il semblerait que Madagascar veuille mener la vie dure à l'Ouganda, et que celui-ci ne se laisserait pas faire.

Ainsi, la prudence et la vigilance s'imposent afin que les Comores ne se retrouvent pas dans la situation qui a prévalu pour la production 2004 où nous avons accumulé des stocks en attendant une remontée miraculeuse.

## Quelques chiffres

### Importations de vanille vers les Etats-Unis Prix CIF en dollars par kg

Pays origine	juil-06	juin-06	juil-05
Madagascar	28,97	51,77	30,25
Indonésie	18,25	22,71	18,25
Inde	66,06	25,71	

### Exportations de vanille d' Inde Prix FOB en dollars par kg

Pays origine	juil-06	juin-06	juil-05
Inde	31,39	41,17	69,6

sources: [indiaspice.com](http://indiaspice.com)

## Avis au public

La Maison des Epices vous informe que la revue MOCI Moniteur du Commerce International édition spéciale sur " Les sécurités de paiement à l'international " est en vente dans ses locaux à Mdé.

Prix : 12 300 FC ( 25 euros) série limitée : 15 exemplaires.

**Nous attendons d'ores et déjà vos commentaires, vos critiques, vos avis, vos articles, vos informations, vos annonces à l'adresse suivante :**

**GIE La Maison des Epices des Comores - Bâtiment ex CEFADER - Route de M'dé - BP 2510 MORONI**

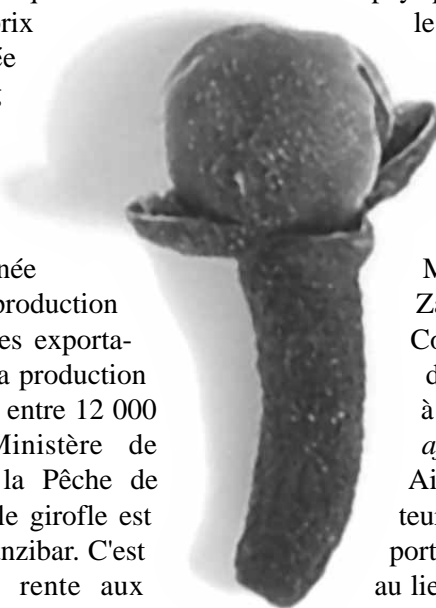
**Tél / Fax +269 73.66.88 - Email : [maison.epices@comorestelecom.km](mailto:maison.epices@comorestelecom.km)**

**Merci d'avance**

**Bonne lecture**

# Après la Vanille, LE GIROFLE

La récolte de vanille est finie et celle du girofle commence. La récolte de ce bouton floral originaire de l'archipel des Moluques dans le sud-est asiatique, a commencé dans les pays de la zone depuis peu. Depuis quelques années, le prix du clou de girofle sur le marché a connu une nette amélioration. En effet, en 2005 il a atteint les 4.3 US\$ le kilo, alors qu'il était de 2 US\$ le kilo en 2004. Ses prix FOB et CIF avoisinent ceux de l'année dernière c'est-à-dire : environ 3 US\$/kg prix FOB et 4.3 US\$/kg prix CIF. A Madagascar, la récolte commence à partir de la mi-septembre. Les prévisions de la production et des exportations de la grande île cette année sont basses. En effet, en 2001 la production malgache était de 20 000 tonnes et ses exportations de 18 000 tonnes. Cette année, la production du girofle sur la grande île est estimée entre 12 000 et 15 000 tonnes. (Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage et de la Pêche de Madagascar). Du côté de chez nous, le girofle est apparu aux Comores par le biais de Zanzibar. C'est une des plus récentes cultures de rente aux Comores. 70 % du tonnage vient d'Anjouan. La récolte du girofle a commencé à la mi-août. Malgré une légère chute en 2005 de 1500 tonnes, notre production de girofle, contrairement à celle de Madagascar, a connu une très nette amélioration depuis ses dix dernières années avec une moyenne commercialisée en clous de 3000 T avec des alternances de bonnes et mauvaises récoltes. Cette amélioration de la production va de paire avec son prix qui a légèrement augmenté voire aujourd'hui en stagnation. A ce jour, le prix du kilo est d'environ 800 à 900 FC rendu magasin. Les récoltes attendues cette saison sont en augmentation, ce qui risque d'élever l'offre par rapport à la demande et par conséquent les prix risquent de chuter. Tout comme Madagascar, les Comores occupent une place marginale dans la production mondiale, assurée



à 80% par l'Indonésie. Les Comores exportent essentiellement vers les pays d'Asie tel que Singapour qui est le plus important importateur mondial de girofle, suivi de l'Inde. Ces deux pays totalisent plus de 60% des importations mondiales. L'Inde importe pour ses besoins internes (voir tableau ci-dessous). Singapour, qui n'est pas non plus un pays producteur, est à la fois premier importateur et le premier exportateur de girofle. Il importe pour revendre au prix fort ; ses clients sont : la Malaisie, les Emirats Arabes Unis, l'Arabie Saoudite, le Pakistan et les Etats unis, qui consomment 15% des importations mondiales.

Sur les six pays producteurs de girofle dont Madagascar, Indonésie avec 30 000 tonnes, Zanzibar avec 7 000 tonnes, le Brésil, les Comores et le Sri Lanka, seul ce dernier vend directement à l'Inde ; les autres sont assujettis à Singapour, qui accapare la revente. (Source : *afristat*)

Ainsi, on se demande pourquoi les pays producteurs et exportateurs, comme les Comores, n'exportent pas directement vers les pays demandeurs au lieu de passer par Singapour ? Les clous comptent parmi les épices les plus utilisés en cuisine, ses huiles essentielles extraites à partir des feuilles, des clous et des griffes sont également utilisées en aromathérapie et en qualité de précurseur de la vanilline artificielle. Le composant principal de l'huile essentielle est l'eugénol doté d'un très haut pouvoir bactéricide.

### Prix à la consommation du girofle sur le marché indien

#### Prix dollars par kg

Semaine du	Semaine du	Semaine du	Semaine du
9/9/06	2/9/06	12/8/06	10/9/05
6,95	6,95	7,55	5,10

sources: *indiaspice.com*

### Exportations de girofle aux Comores

GIROFLE	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Volume (T)	493	854	1 563	722	1 042	1 556	1 106	1 616	2 605	2 880	1 500
Valeur Totale FOB (millions de FC)	137	219	355	180	1 177	2 012	2 433	2 112	2 563	2 883	1 476
Spot prices NewYork CIF (US/kg)			1,35	1,52	3,18	4,71	7,97	7,14	2,60	3,46	3,92

Source : *www. afristat.org & www.bancecom.com*

## Le Panier de la Ménagère

Pour vous lecteurs qui êtes également consommateurs, nous vous avons réservé une petite rubrique sur les prix des produits de consommations quotidiennes sur les marchés locaux, des pays de la région Océan Indien. Ainsi, vous pourrez comparer vos courses avec celles du voisin. Ces prix sont réels et au comptant. Nous avons surnommé cette chronique : " Le panier de la ménagère ". Non pas que vous soyez maladroit pour les courses, Monsieur, mais Madame est meilleure conseillère.

Bon Ramadan !

Unité	Unité	Prix moyen (euro) juillet 2006		0,3
		Madagascar	Réunion Comores	
Pain ordinaire de 400 à 600 gr	450 G	-	1	0,3
Riz blanc Tsipala	1kg	0,33	-	-
Riz Blanc Makailoka	1kg	0,33	-	-
Riz long	2 kg	-	2,3	-
Riz Basmati	1kg	-	-	2,03
Riz ordinaire	1kg	-	-	0,3
Poulet abattu dépouillé frais	1kg	-	4,43	2,03
Thon frais	1kg	-	8,57	2,54
Lait stérilisé demi-écrémé	1 L	-	0,87	2,03
Beurre pasteurisé non salé	250 G	-	2,06	2,03
Huile de tournesol	1 L	-	1,88	-
Manioc Sec	1kg	0,20	-	-
Manioc en poudre	1kg	0,18	-	-
Lentille	1kg	0,44	-	2,03
Concombre	1kg	0,17	-	-
Carottes	1kg	-	1,42	1,21
Salade verte	1 pie	-	0,62	0,4
Salade verte	4 pies	-	-	1,01
Pommes de terre	1kg	-	1	1,21
Tomates olivettes	1kg	-	0,94	-
Tomates (autres)	1kg	-	2,42	-
Tomates grosses	1kg	-	-	1
Citron	tas de 3	-	-	0,2
Avocat	1kg	0,15	-	-
Bananes vertes	1kg	0,23	-	-
Bananes vertes	tas de 5	-	-	0,4
Mangue	l'unité	0,15	-	-
Ananas	l'unité	0,24	-	3,04
Pommes	1kg	0,19	1,9	3,55
Goyave	l'unité	0,09	-	1
Papaye	moyenne	0,40	-	1
Chou	1kg	0,25	-	-
Oignons	1kg	0,43	-	1,52
Ail	1kg	-	-	2,54
Poireau	-	0,26	-	-
Gingembre	1kg	0,37	-	2,03
Viande de bœuf	1kg	1,18	-	3,55
Poulet vivant	-	1,27	-	-
Poulet entier local	1 kg	-	-	4,87
Poulet entier (autres)	1 kg	-	-	2
Canard vivant	-	1,37	-	-
(Euf de poule	l'unité	0,09	-	0,03
Crevette	-	0,67	-	-
Lait de vache Entier frais	1L	-	-	2,54
Thé	-	-	-	-
Lessive/Poudre pour lave-linge	5 KG	-	18,35	-
Eau de javel concentré	250 CM3	-	0,6	-
Gaz butane bouteille de 12,5kg	1 BOU	-	20,18	15,18
Super sans plomb	1	-	1,34	-

### Change du mois d'août 2006

1 euro	6.559570 FF
1 euro	491,96775 FC
1 US Dollars	388 FC
1 euro	2730 Ariary
1 euro	13 000 FMG

source : BCC/BCRM

## "Spot Prices"

Pour avoir une idée des prix de quelques épices sur le marché mondial, vous pourrez suivre comme à la bourse, l'évolution des cours mondiaux depuis 2002 grâce aux tableaux ci-dessous.

### Moyenne des prix comptant approximatifs et mensuels des épices dans le monde - Spot prices New York (Prix en US\$/kg)

#### Clous de girofle - Madagascar - Zanzibar

	Jan.	Feb.	Mar.	Apr.	May	Jun.	Jul.	Aug.	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	Annual
2002	9,158	9,350	9,284	8,800	8,250	7,948	7,150	6,886	6,243	5,803	3,784	3,036	7,141
2003	3,036	3,036	2,750	2,558	2,464	2,530	2,530	2,521	2,453	2,442	2,442	2,442	2,600
2004	2,613	2,750	3,262	3,260	3,108	3,361	3,630	3,630	3,630	3,934	4,230	4,092	3,458
2005	4,070	4,114	4,114	4,096	3,944	3,850	3,850	3,850	3,850	3,879	3,696	3,722	3,920
2006	3,790	4,538	4,774	4,730	4,868	4,950	4,950						

#### Muscade - Ouest de l'Inde

	Jan.	Feb.	Mar.	Apr.	May	Jun.	Jul.	Aug.	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	Annual
2002	6,930	6,930	6,930	6,985	7,282	7,370	7,370	7,370	7,370	7,370	7,282	7,260	7,204
2003	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260
2004	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260	7,480	11,242	12,100	12,100	8,417
2005	12,100	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	12,100
2006	5,060	5,060	6,380	7,260	7,260	7,260	7,260	7,260					

#### Muscade - Est de l'Inde

	Jan.	Feb.	Mar.	Apr.	May	Jun.	Jul.	Aug.	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	Annual
2002	4,620	4,620	4,686	5,088	5,984	5,858	5,335	5,060	5,033	5,115	5,368	5,308	5,173
2003	5,126	5,060	5,005	4,868	4,840	4,840	4,840	4,840	4,840	4,796	4,730	4,730	4,876
2004	4,730	4,730	4,648	4,620	4,538	4,510	4,510	4,510	4,565	5,720	6,683	6,820	5,049
2005	6,628	6,435	6,380	6,204	6,105	5,858	5,698	5,500	5,324	5,280	4,840	4,752	5,750
2006	4,730	4,730	4,554	4,378	4,378	4,523	4,620	4,620					

Le dernier mois est cumulatif par la dernière semaine disponible avant la publication. Source : Division des produits et horticulturaux, FAS/USDA.

Note : N/D = non disponible

### Prix du riz en US\$ FOB par tonne.

	Thai Riz blanc 100% Brisure catégorie 2	Thai Parboiled 100% Brisure	U.S Riz à grain long 2,4%	Viet 5% Brisure	Thai 25% Brisure	Inde 25% Brisure	Viet 25% Brisure	Pak 25% Brisure	Thai A1 Super 1/	U.S. Califormie Moyenne catégorie 2/	Egypte Grain Court, catégorie 2,6% -178 Camolino	Pak Riz Basmati Ordinaire	Thai Fragrant 100% Brisure
2001	177	194	264	166	153	185	148	148	135	267	204	332	275
2002	197	194	207	187	171	140	159	159	151	271	279	366	306
2003	201	196	284	183	176	163	175	175	151	370	291	357	449
2004	244	247	372	224	225	n.a.	230	230	207	493	317	468	443
2005	289	303	317	255	260	236	238	233	216	423	328	476	398
2006													
Janvier	303	286	346	261	263	237	244	220	212	507	341	500	408
Février	307	289	370	261	263	238	245	215	212	507	348	500	423
Mars	308	290	373	252	265	238	240	218	212	491	358	500	436
Avril	309	290	373	246	267	243	231	228	215	485	361	500	442
Mai	316	296	375	253	271	243	237	238	215	498	357	513	467
Juin	318	299	379	256	272	243	233	239	213	507	373	525	479
Juillet	321	311	379	262	274	243	245	247	216	507	N/D	525	511
Aout	318	311	415	265	274	243	250	248	220	507	N/D	525	520

## MASSALA

Le Journal des épices et des huiles essentielles des Comores

Mensuel du GIE "La Maison des Epices des Comores" - Septembre 2006

Bâtiment ex CEFADER - Route de M'dé - BP 2510 MORONI - Tél / Fax +269 73.66.88

maison.epices@comorestelecom.km

Direction de la publication : Cellule d'Appui Conseil

Rédaction & Prospection : Amina Keldi

Source bibliographique : Articles et tableaux parus sur internet, INSEE Ile de la Réunion, marchés locaux, Brigade Vanille.

Maquette & Illustration : Eric de Troyer

Financement : U.E.