



La Maison des Epices des Comores

# MASSALA

Le Journal du GIE Maison des Epices des Comores

Décembre 2008 - Prix: 50fc

## EDITORIAL

Chers lecteurs, nous avons l'aimable plaisir de vous informer que le Service de l'Observatoire du GIE "la Maison des Epices des Comores" chargé de la prospection et de la rédaction de votre journal est désormais assuré par Melle Chadia Ali Mohamed.

Le volume 8 de votre journal des essences et arômes porte sur la situation de la vanille des Comores au cours de cette année 2008 qualifiée, par certains médias, d'année d'incertitude.

Eh oui ! C'est toujours l'impact de la baisse des prix qui revient sur la scène internationale et qui affecte, malheureusement, la production comorienne de la vanille.

Vous trouverez quel-ques activités mises en place par le GIE-Mdé pour maintenir l'équilibre de la production de la vanille des Comores sur le marché international.

Dans l'attente de vos critiques et vos suggestions, bonne lecture.

La Rédaction

### SOMMAIRE

Distribution de lianes de vanille à Ngazidja Page 3

La vanille comorienne face aux fluctuations des prix Page 2

**Infos générales :**  
 - Tendances, tableaux des prix au marché de la demande  
 - Tendances, tableaux des prix au marché de l'offre

## Assises sur la vanille vers fin 2008

Outre la distribution des lianes de vanille en faveur des producteurs Ngazidja, principale productrice de la vanille aux Comores, le GIE « la Maison des épices des Comores » a apporté une importante contribution technique et financière à l'organisation des assises sur la vanille des Comores.

Le but de cette réflexion impliquant toutes les parties prenantes est de pérenniser les actions engagées au niveau des associations des producteurs et Préparateurs de cette filière qui constitue la source la plus importante de revenus pour les producteurs comoriens avec une production annuelle estimée entre 50 et 120 tonnes.

La démarche est mise en œuvre par la Maison des Epices des Comores en collaboration avec le ministère des Finances (ordonnateur national du FED), le ministère de la Production (ministère technique), le ministère de l'Economie (pour la promotion et la commercialisation) et l'ensemble des associations des producteurs et préparateurs des 3 îles.

Ces assises prévues pour se tenir prochainement sur l'ensemble du territoire auront pour objectifs l'échange de point de vue sur l'avenir de la filière de la vanille. Le but est de trouver des moyens efficaces permettant de maîtriser les fluctuations des prix de la vanille sur le marché international.

Le second objectif consiste à l'adoption d'un plan de relance de la production de vanille de qualité auprès des producteurs et des préparateurs et d'un cahier des charges pour la création du label Comores.

L'autre objectif consiste en l'adoption d'une stratégie de la promotion des cultures



de rente comoriennes, d'une manière générale, et la révision, enfin, des textes et de la réglementation de la filière vanille.

En marge de ces assises, les acteurs de la filière discuteront aussi de la production (quantité et qualité), de la commercialisation (prospection de marché, prix et taxe à l'export), des appuis apportés pour la redynamisation de la filière et des textes de réglementation de la filière. Ces échanges permettront également de faire un mémorandum des actions pour la relance de la filière.

Les assises seront animées par les chefs d'antennes et des facilitateurs issus des différentes institutions concernées par la vanille. Un calendrier sera établi en fonction des conclusions et recommandations des différentes rencontres. Des visites des sites seront organisées pour visualiser les vrais problèmes liés à la production et à la préparation de la vanille.

Les activités liées aux assises se dérouleront avec la participation d'un groupe de travail de cinq producteurs et trois préparateurs d'Anjouan, de cinq producteurs et deux préparateurs de Mohéli et, enfin, de quinze producteurs et dix préparateurs de Ngazidja.

# La vanille comorienne face aux chutes et aux fluctuations des prix

Il y a 2 ans notre vanille comorienne était menacée par la concurrence et l'émergence de nouveaux producteurs (Ouganda, Indonésie, Nouvelle Guinée ...etc). Aujourd'hui, malgré la saveur réputée indéniable de la vanille comorienne, le marché comorien heurte sur un déficit production et par conséquent des prix faibles qui risquent de faire perdre le goût de la culture à nos producteurs.

On se souvient des campagnes vanille qui ont permis par la suite d'adopter de nouvelles politiques de relance établis par le Gouvernement et les opérateurs des filières sous recommandations des Institutions de Breton Woods.

La structure indicative de prix a permis aux partenaires de sauvegarder la filière et promouvoir la qualité face aux fluctuations du marché international. En effet, en 2005 sur 2 400T de vanille achetée dans le monde (1 200T en 2004), les Comores ont exporté 79 tonnes (contre 58T en 2004) et peu de stock subsiste encore, mais peut être facilement exporté. En 2007, une stagnation se fait sentir à travers une exportation de 62 tonnes de la vanille.

## Le cours mondial de la vanille varie entre 20 US \$ et 50 US \$

Afin de résister aux secousses du marché international, les intervenants de la filière et le gouvernement de l'Union, ont lancé l'ouverture de la campagne 2008 de la vanille depuis le 15 juin 2008 sur l'ensemble du territoire national avec une politique de libéralisation des prix (arrêté n° 08-004 /MAPE/MFBP/CAB du ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Industrie, de l'Artisanat et de l'Environnement et du ministère des Finances, du Budget et du Plan). D'après les prévisions des acteurs et intervenants de la filière, la production exportable cette année serait en légère baisse.

Actuellement, le cours mondial de la vanille varie entre 20US\$-50US\$ (selon plusieurs importateurs), ce qui a en-

**Vanille exportée entre mai et fin 2007** (Source : Lettre de la Vanille)

Madagascar	1.850
Papouasie Nouvelle Guinée	215
Ouganda	225
Inde	150
Indonésie	250
Comores	60
Autres	250
<b>Total</b>	<b>3.000</b>



traîné une baisse de la production mondiale. La dite politique de libéralisation des prix adoptée dans certains pays notamment les Comores a engendré des chutes des prix du marché, et découragé les agriculteurs comoriens. Ce découragement s'explique par l'abandon des plantations de la vanille dans plusieurs sites du pays.

La Grande île, Madagascar, qui représente les trois quarts de la production mondiale, connaît cette année une récolte en chute « libre » : 1.700 à 1.100 tonnes en 2008. Cette chute « libre » serait due aux conditions climatiques souvent défavorables à la production agricole de l'île, mais surtout au fait que la vanille malgache souffre de la prolifération d'un parasite connu sous l'appellation de *phytophthora*.

Les autres pays producteurs de la vanille tels que l'Inde et l'Ouganda, connaissent un triste sort dû aussi à une baisse de production, une hausse des cours et un découragement général des agriculteurs.

Comores, avec la libéralisation des prix, les prix d'achat au producteur de vanille verte toute catégorie confondue sont farfelus et aléatoires. En effet, la verte varie de 500 FC le kilo à 1.250 FC voire même 2.250FC. A croire qu'une vente aux enchères est lancée (source : importateurs, producteurs, Hindunet, journaux de Madagascar).

Elle semble loin l'époque euphorique des années 2002 à 2004, avec des prix de vanille qui culminaient à 500 US\$ le kilo pour retomber au plus bas les années suivantes et provoquer un tourbillon de crise sur le marché dont on voit enfin le bout. Aujourd'hui, que de nostalgie, mais c'est une réalité présente à laquelle il faut faire face sur le marché mondial. Les intervenants veulent promouvoir et sauvegarder la filière, la collaboration entre opérateurs et décideurs comoriens pour convenir d'une stratégie est passée du stade d'initiation à la pratique.

Alors reposons le problème : prendre en considération des informations réelles (les prix mondiaux et la concurrence), et ré adopter la politique de structure de prix indicative comme celle adoptée pour la campagne 2005 au niveau national, et par nos concurrents depuis un certain temps.

# Distribution de lianes de vanille

**S**elon un rapport du Syndicat National des Agriculteurs comoriens (SNAC), « En 2004, au moment où les prix de la vanille sont les plus haut la production des Comores est la plus basse de ces dernières décennies. »

Pour renforcer la production de la vanille et maintenir l'équilibre face au marché international (fluctuation des prix et effondrement de la production locale), le GIE « la Maison des Epices des Comores » avec l'assistance technique de l'Antenne Ngazidja animé par M. Hassani Bacar Mlantredé procède depuis le mois d'août dernier à un appui financier destiné aux responsables de

différentes parcelles de vanille de l'Ile de Ngazidja.

Cet appui consiste à la mise à disposition de 1.000 lianes de vanille dans des sites de production de vanille à Ngazidja.

L'objectif de cette activité est d'agir en faveur de la filière de la vanille afin d'obtenir un produit compétitif et concurrentiel sur le marché extérieur. Cela permettrait aux producteurs de la filière non seulement d'accroître la production de la vanille, mais aussi d'améliorer sa qualité.

Cette activité de distribution des lianes contribuera à réduire sensible-

ment les coûts de la production dans la mesure où les producteurs de la vanille achètent les lianes à un prix fixé en fonction du coût unitaire du kilo de vanille verte. En somme, on retient un pourcentage du prix unitaire de liane de 5 à 15 % prix de kilo de la vanille. Ceci démontre l'importance de l'accompagnement de la Cellule d'Appui Conseil (CAC) de la Maison des Epices des Comores.

A ce titre, une mission de suivi et de contrôles sera assurée par le service de l'Antenne Ngazidja jusqu'à livraison et installation du matériel végétal (lianes) dans les parcelles.

## Diversité

# Le secret de nos épices et aromates

(Cumin Safran Cardamome Muscade)

**Ce volet est destiné aux amateurs des quatre épices et aromates que nous avons choisis dans ce numéro (Cumin, Safran, Cardamome, Muscade). Ces produits sont de loin les plus utilisés pour assaisonnement dans la cuisine comorienne. Ainsi, ces épices et ces aromates apportent de l'amertume, du parfum, de la couleur, de l'astringence, des propriétés diététiques ou simplement**

**médicinales (antiseptiques). Ce sont des végétaux « sapides et odorants », des plantes condimentaires et aromatiques utilisés en alimentation dans des sociétés aussi bien modernes que traditionnelles. Cela dit, la succulence de la cuisine comorienne est accentuée par l'usage de ces condiments qui font de nos plats un véritable délice. La diversité des goûts apporte de nouvelles**

**astuces ménagères, mais cela n'exclue pas la pratique des bonnes recettes héritées par les aïeux. Qui peut venter le rôle d'un amalgame de cumin, safran, cardamome, et graines de muscade dans du pilawou fait maison ? Eh bien, c'est tout simplement le résultat d'une combinaison de goût, de couleur et d'odeur qui stimule notre appétit. Hum c'est succulent !**

### Le cumin (*Zilémtuzi/hawadji*)

Le cumin de son nom latin *Cuminum cyminum* est originaire de la méditerranée et de l'Inde. Il est utilisé sous forme de graines parfois moulues dans l'assaisonnement de curry de volailles (au Moyen Age), aujourd'hui, on le retrouve dans la cuisine mexicaine et africaine. Aux Comores, le cumin constitue une épice de base pour nos recettes. C'est un produit proche du carvi, mais plus âcre et amer. C'est à la fois un apéritif et un antispasmodique.

### Le safran (*dzindzanou*)

Le safran est appelé *crocus sativus* en latin. Il est connu sous par son caractère colorant autant qu'aromate. Le safran peut facilement être falsifié avec l'usage d'autres produits similaires. Donc attention aux fraudes. C'est un végétal d'origine moyen-orientale et méditerranéenne utilisé sous forme de stigmate séché (vendu en poudre dans certains marchés). On le retrouve dans du risotto, couscous, poisson et aux Comores son secret réside dans la sauce au lait de noix de coco.

### La cardamome (*hiliki*)

La cardamome (*elettaria cardamomum en latin*) est originaire du Sud de l'Inde, des pays équatoriaux et tropicaux. Il est utilisé sous forme de graines souvent moulues avant usage. La cardamome est un aromate et en même temps une épice. On le retrouve dans des confiseries, liqueurs, saumure acides, charcuterie, café et pâtisserie. Elle a une réputation médicinale éclectique.

### Le muscade (*nkoungoumanga*)

C'est un végétal originaire de l'Indonésie, Ceylan, Inde et Antilles. Son nom latin est *myristica fragrans*. L'essence extraite de ses graines joue un rôle de digestif, stimulant, carminatif. L'astuce est surtout le fait qu'elle est un remède stomachique.

## MASSALA

**LISEZ & FAITES LIRE LE JOURNAL DE LA MAISON DES EPICES DES COMORES**

**Du côté du marché de l'offre**

**Cours mondiaux de la vanille**

Pays d'origine	Qualité	Euro/kg/ FOB
Madagascar	Noire, non fendue	32
	Industrielle, extraction	17-20
Papouasie N/Guinée	Noire, non fendue	18
	Industrielle, extraction	10
Inde	Noire, non fendue	31
	Industrielle, extraction	15-20

**Du côté du marché de la demande**

**Importations de la vanille  
Pour les Etats-Unis (2008) - prix CIF**

Pays	Quantité (tonnes)	Valeur CIF (US Dol.)	Prix (US dol./kg)
Madagascar	96	42139	22.28
Indonésie	24,70	378	15.30
Inde	11,20	188	16.79
Ouganda	10.30	151	14.66
Papouasie N/Guinée	3,50	41	40.00
France	0,10	4	20.39
<b>Total</b>	<b>147,10</b>	<b>3000</b>	

**PRIX (CIF) DE LA VANILLE IMPORTEE AUX USA**

PRODUIT	PAYS EXPORTATEURS	MARCHE	AOUT'08 (US \$/KG)	JUL'08 (US \$/KG)	AOUT'07 (US \$/KG)
	Madagascar	USA	23.48	23.43	19.04
VANILLE	Indonesia	USA	22.18	22.23	12.53
	India	USA	25.46	17.31	23.25
	Uganda	USA	11.23	16.26	

**PRIX DU GIROFLE SUR LE MARCHE INTERNATIONAL  
(SPOT PRICE) POUR LA SEMAINE DU 31.10.2008**

PRODUIT	PAYS D'ORIGINE	MARCHE	Prix de la semaine du 31.10.2008 (US\$/KG)	Prix de la semaine du 24.10.2008 (US\$/KG)	Prix du mois de sept., semaine du (26.09.2008) (US\$/KG)	Prix de l'année 2007, semaine du 02.11.2007 (US\$/KG)
GIROFLE	Madagascar, Zanzibar Comores, Inde	NEWYORK	5.18	5.29	5.69	4.19
	Sri Lanka	NEWYORK	9.37	9.37	9.37	9.37

**COMMUNIQUÉ**

**Nous vous informons que les assises nationales relatives à la vanille, prévues pour la fin de cette année 2008 ont été reportées. Nous vous donnerons le calendrier définitif dans la prochaine édition de votre journal d'épices et d'aromes.**

**Chaque mois dans Massala**  
**Tout ce dont vous avez besoin de savoir sur les épices et les aromates des Comores**

**MASSALA**

*Le Journal du GIE  
Maison des Epices des Comores*

Mensuel du GIE "La Maison des Epices des Comores" - Décembre 2008

Bâtiment Ex-CEFADER -  
Route de M'dé - B.P. 2510 MORONI -

Tél. +269 773 66 88  
+269 773 06 40  
+269 775 60 83  
Fax : +269 763 17 47

e-mail : maison.epices@comorestelecom.km

**Direction de publication:**  
Cellule d'Appui-Conseil  
**Rédaction & Prospection :**  
Chadia Ali Mohamed

**Sources bibliographiques :**  
Articles & tableaux parus sur Internet, INSEE, île de la Réunion, Marchés locaux, Brigade Vanille

**Maquette :** LH - **Impression :** Graphica