

Versailles

Les vanilles françaises à l'honneur

La seconde conférence sur les vanilles française s'est tenue hier dans le prestigieux Institut Supérieur International du Parfum de la Cosmétique et de l'Aromatique (ISIPCA) à Versailles. Fondé par Jacques Guerlain, il y a 50 ans cet institut (voir encadré) est une référence mondiale pour tout ce qui touche à la recherche et l'innovation en matière de fragrances senteurs et autres parfums.

C'est dans une des salles cours que se sont retrouvés les acteurs de la filière vanille française avec une grande absente cette année pour cause de cyclones : la Réunion. Si la première conférence s'était tenue il y a deux ans au ministère des Outre-mer celle d'hier à Versailles aura permis de découvrir un endroit particulièrement adéquate pour parler de la vanille. Les délégations présentes représentaient la Polynésie Française, la Guadeloupe et bien entendu Mayotte avec Saveurs et Senteurs de Mayotte, la délégation étant emmenée par son président Chadouli Soulaïmana avec Julie Moutet et Saitu Saïd, directeur de



La délégation de Mayotte avec Julie Moutet, Chadouli Soulaïmana et Saitu Saïd

la DRM au Conseil départemental. La conférence s'est ouverte par Fausto Bouchereau qui a remercié la direction de l'ISIPAC pour son accueil ainsi que les délégations présentes. Il a déroulé le programme de cette matinée d'échanges et invité Laiza Vongey de l'EPIC

Tahiti à présenter ses actions, le fil rouge étant d'évoquer la situation actuelle à la suite du premier forum de 2020. La représentante de Polynésie n'a pas manqué évidemment d'évoquer la crise COVID, qui a porté un rude coup à la filière vanille polynésienne, du fait de la pandémie qui a éloigné les touristes mais aussi à cause de maladies qui ont touché les plants réduisant ainsi la production. Elle a également rappelé que pour se protéger, la filière avait instruit un dossier afin d'obtenir le label AOP. En 2020 6 tonnes de vanille ont été exportées, mais l'an dernier les choses allaient mieux avec 12 tonnes d'exportées. Une refonte de la réglementation a également été mise en œuvre en 2021 avec trois étapes de contrôles allant de la production et la maturité à la préparation puis l'exportation. Elle a également évoqué la baisse des cours de la vanille, baisse expliquée plus loin par un autre intervenant, qui a évoqué la vanille à l'échelon mondial.

Mayotte Petit Poucet qui grandit doucement mais sûrement

Seconde intervention celle de Julie

Moutet pour Mayotte et l'association Saveurs et Senteurs de Mayotte. La jeune femme passionnée par son métier a rappelé que la filière vanille avait été relancée seulement en 2018, mais que les résultats étaient plutôt encourageants. Elle n'a pas hésité à évoquer que la première conférence avait été un tremplin médiatique qui avait aidé sa structure à acquérir une reconnaissance certaine avec des ventes au détail intéressantes auprès des gendarmes mobiles affectés sur le territoire. « Les ventes ont explosé et le bouche à oreilles a aidé à faire connaître notre association mais aussi notre vanille ce qui nous a permis de doubler notre chiffre d'affaire par rapport à 2020 et ce malgré la crise Covid. » A expliqué la jeune femme qui a poursuivi son intervention en soulignant le vif engouement pour la population à visiter les plantations etc... Elle a rappelé aussi l'importance de la formation pour adulte, ces derniers s'intéressant de plus en plus à la culture de cette orchidée. Julie Moutet a ensuite expliqué que la création d'un séchoir à vanille permettait de mieux contrôler la

(suite page 10)



La vanille polynésienne présentée par Laiza Vongey

(suite de la page 9)

maturité des gousses et donc d'être plus performants. Une nouvelle dynamique qui porte ses fruits puisque 28 producteurs ont adhéré à l'association ce qui a permis de produire 750k de vanille en 2021.

La Guadeloupe veut monter en puissance

Les représentants de la Guadeloupe ont souligné qu'eux aussi avaient relancé la filière vanille en 2018 grâce au Feader et qu'ils comptaient bien arriver à être reconnus, notamment en utilisant la technique de la culture sous forêts. Une filière jeunes certes mais en devenir.

Chute des cours et situation mondiale stable

Quid de la vanille à l'échelle mondiale ? Madagascar malgré les deux cyclones qu'elle vient de subir, reste le premier producteur mondial de vanille avec une production oscillant de 1800 à 200 tonnes par an. Toutefois les fluctuations climatiques de 2021 ont plombé sa production qui a baissé pour atteindre 1000 à 1300 tonnes, alors que les autres régions productrices ont atteint 300 tonnes. Sachant que la consommation mondiale est d'environ 2000 tonnes par an et que le stock permanent atteint les 800 tonnes, le prix de la vanille a chuté. Toutefois cette chute n'est pas remarquable car dans la mesure où un décret du gouvernement malgache interdit l'exportation à moins de 250 dollars le kilo, les prix restent plutôt stable. « Mais il ne faut pas se leurrer de la vanille en gousses à 30 d euros le kilo il ne faut plus y penser. » A expliqué Fausto Bouchereau. On a appris aussi que le premier importateur de vanille était l'Amérique puisque les USA en importent 1800 tonnes soit 2 milliards de dollars sachant que le marché mondial vaut 4 milliards de dollars.



Julie Moutet découvre la fragrance Shalimar faite avec de la vanille

La vanille un produit anti âge

La vanille, secret d'une éternelle jeunesse ? On peut toujours rêver. Toujours est-il qu'elle renferme des poly cétones qui ont pour caractéristique de régénérer les

cellules de la peau et ainsi combattre efficacement les rides. Voilà ce qu'a expliqué Sabine Raynal spécialiste et enseignante à l'ISIPCA. Non sans humour, elle a rappelé que la vanille le produit N°1 utilisé en cosmétiques depuis la nuit

des temps. Aujourd'hui encore, pas un parfum n'est confectionné sans une proportion de vanille. Et faire sentir à l'auditoire sur des mouillettes différentes odeurs issue du traitement de la vanille qui entrent dans la confection des cosmétiques et parfum. Elle n'oublia pas de rappeler que l'un des parfums emblématiques utilisant de la vanille est le célèbre Shalimar de Guerlain.

Cette explication sur les parfums faisait suite à une intervention très remarquée de Justine Bellay pour l'analyse sensorielle et aromatique des vanilles qu'elle a décortiquée en laboratoire afin de déterminer lesquelles étaient les plus aptes à une utilisation en parfumerie cosmétique ou en gastronomie car la vanille est l'odeur N°1 devant la fraise et le chocolat !

Mais la jeune scientifique n'avait pas fini d'étonner son monde puisque la vanille contient plus d'une centaine d'odeurs différentes allant du cuir, à la fumée ... ! Cette intéressante seconde édition s'est terminée par des échanges entre les différents participants qui sont bien décidés à se retrouver l'année prochaine afin de continuer à contribuer au rayonnement des vanilles françaises sur le plan international.

*A Versailles
D.H.*

L'ISIPCA un Institut cinquantenaire fondé par Jean- Jacques Guerlain

L'Institut Supérieur International du Parfum de l'Aromatique et de la Cosmétique a été fondé par Jean-Jacques Guerlain. L'institut se compose de deux sections : la « Fabrique » destinée à la mode et à la décoration et la recherche en parfumerie et cosmétique et l'aromatique alimentaire.

L'ISIPCA offre une formation initiale allant de Bac+2 à Bac+6 et accueille 518 étudiants dont 55% en apprentissage dont 33% d'étudiants étrangers.

La formation continue avec les entreprises est également au programme. Outre ses propres enseignants l'Institut intègre plus de 200 intervenants-experts issus du monde de l'industrie et du service qui travaillent en lien avec les secteurs de la parfumerie, de la cosmétique et de l'aromatique alimentaire.

