



### Relance possible de l'Ylang-ylang à Mayotte



La précédente mensuelle a dressé un bilan technico-économique de la filière. Si le potentiel de production semble avoir été en partie préservé grâce aux aides européennes à l'entretien et à la taille (majoration « ylang » des aides surfaciques), force est de constater que ce dispositif de subventions n'a pas suffi à enrayer la décroissance de la production, par arrêt des distillations faute d'un prix de l'huile essentielle (HE) suffisamment rémunérateur.

Or, nous sommes dans une conjoncture porteuse car l'offre d'HE sur toute la zone est inférieure à la demande du négoce, ce qui ouvre pour Mayotte des perspectives de relance.

Dans cet article, nous ferons le point sur les facteurs de relance et le dispositif envisagé pour soutenir celle-ci.

#### Les leviers d'actions à mettre en œuvre

Aux Comores, la politique de relance passe par une remise en place d'organisations de producteurs, grâce au financement par les acheteurs d'HE de techniciens d'encadrement qui aident à la replantation de parc à bois, la modernisation des alambics (notamment en performance de chauffe) et à la qualité de l'HE produite.

A Mayotte, il faut aller au-delà car le différentiel de coût de main-d'œuvre avec les pays voisins oblige à mobiliser des aides publiques compensatrices. C'est donc l'ensemble de la filière qui doit être mobilisé autour d'un projet commun : producteurs, distillateurs, transformateurs et acheteurs.

#### 1 – Faire vivre une famille agricole sur 2 ha en produisant des fleurs d'ylang

Les calculs montrent qu'un hectare d'ylang occupe 0,6 à 0,7 actif agricole. En effet, le débroussaillage et la taille occupent 400 heures par ha et par an. La cueillette des fleurs occupe 1 mi-temps sur 6 mois pour 1 ha (25 kg de fleurs cueillies par jour par personne sur 4 à 6 heures, soit 5 jours de cueillette/ha, tous les 10 jours d'avril à octobre). Or, si on considère qu'un ménage agricole occupe 1,8 actifs et est constitué de 3,75 personnes (données du RA 2010), une famille agricole peut donc être occupée à plein temps sur 2 ha, en mettant à contribution au-delà du chef d'exploitation quand c'est le moment de la cueillette.

Pour relancer la filière, il faut que la culture d'ylang dégage une marge nette (déduction faite des charges, y compris la main d'œuvre) au moins équivalente au manioc ou à l'arboriculture, soit 2000 € de marge nette/ha. Le coût de production (dont la main d'œuvre) revient entre 3,5 et 4,8 €/kg de fleurs selon qu'on se situe en phase de croisière ou de redémarrage. Ainsi, la productivité étant de l'ordre de 2.000 kg de fleurs par hectare et par an, le prix payé à la fleur devrait être de 4,5 à 5,8 €/kg pour générer la marge nécessaire.

L'exploitant pouvant récupérer l'équivalent de 0,95 €/kg de fleurs avec la majoration ylang de l'aide PAC surfacique, **on retiendra un prix souhaité à la fleur de 4,5 €/kg en phase de redémarrage**. Il va de soi qu'à minima, l'exploitant aura à tailler, entretenir, replanter et superviser la cueillette des fleurs. Selon cette hypothèse, il sortirait un revenu compris entre 3.500 et 7.100 €/ha. S'il procède lui-même et sa famille à la cueillette, le ménage agricole aura un revenu net entre 8.500 et

13.000 €/ha, **soit pour 2 ha, près de 22.000 € de revenu annuel pour le ménage**, ce qui est décent sur cette seule production, qui n'empêche pas d'avoir d'autres productions à côté (comme des moutons sous ylang, ce qui réduirait les charges de débroussaillage).

#### 2 – Mettre en place une structure fédératrice, réduisant les charges et les marges

C'est sur cette maille de la distillation que les gains de productivité peuvent être les plus forts en optimisant différents postes :

L'installation d'alambics en série sur un point central de l'île permettrait des gains sur les infrastructures et optimiserait l'efficacité des ouvriers distillateurs.

Mais, **la distillation des fleurs doit être réalisée dans un délai de 5 heures après récolte** (altération de la qualité par phénomène d'oxydation). Ainsi, le positionnement et le dimensionnement

des alambics dépendent de l'accessibilité des secteurs de productions. Ce choix opérationnel se fera selon un schéma d'optimisation du transport de fleurs qu'il faut définir. Mais des essais de stockage en chambre froide peuvent aussi solutionner en partie ce problème.

Par ailleurs, il serait intéressant d'expérimenter un mode de distillation différent selon les types de fractions : vapo-distillation par usage d'un générateur de vapeur pour les fractions de tête – hydro-distillation classique pour les fractions de queue. Ces travaux d'optimisation du processus de distillation peuvent être un challenge pour le Pôle d'Excellence Rurale (PER) Ylang en cours de mise en place à Coconi.



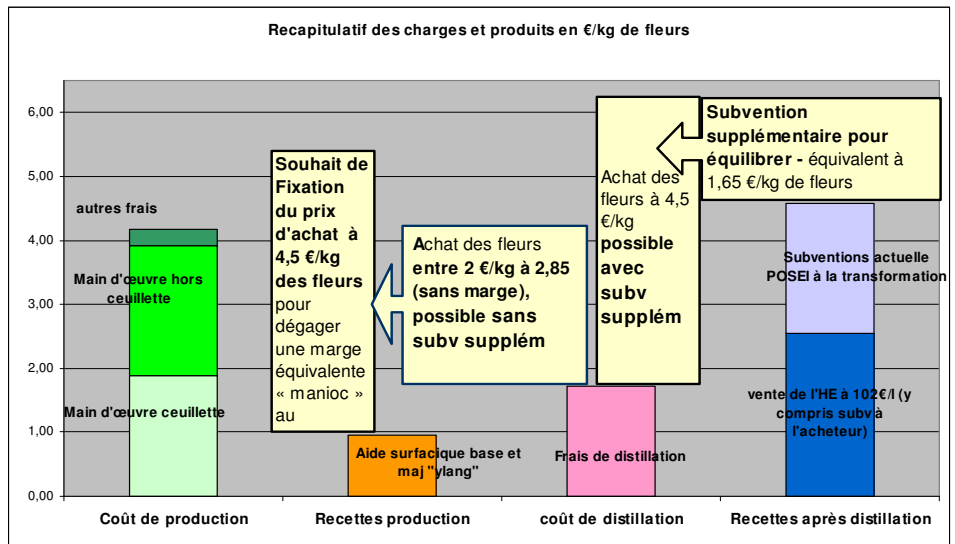
Distillation industrielle à Nosy-Bé  
– photo D Didelot

La **chauffe au pétrole** (prix et consommation connus), au gaz ou à l'électricité (ou même à l'huile de vidange) peut être préférable au bois du fait du type d'installations industrielles envisagées. **La main d'œuvre utile à la distillation** sera d'autant plus réduite que la taille et le nombre d'unités de chauffe fonctionnant en parallèle seront importantes.

L'intérêt du choix d'une structure fédératrice pour la distillation réside aussi dans le fait que c'est ce maillon qui négocie d'un côté avec les producteurs pour fixer les prix d'achat de la fleur et de l'autre avec les acheteurs pour les prix de vente de l'HE. Cette structure permettra de minimiser les charges de distillation, de restituer le maximum de « plus-value » aux producteurs, de garantir la stabilité de la qualité de l'huile produite et de sécuriser le débouché en signant des contrats long terme avec les acheteurs et parfumeurs.

### 3 - gérer les aides rationnellement au niveau de la maille « distillateur ».

Cette structure fédératrice positionnée sur le maillon de la distillation est la plus à même à gérer les demandes de subventions POSEI liées à l'huile essentielle, car l'accès à ces aides est conditionné à la présentation de tableaux de comptabilité « matière », tant en amont (achat des fleurs aux producteurs), qu'en aval (vente de l'huile essentielle). Ces documents doivent être assortis d'une certification des pesées avec agréage officiel. Les factures et bons de livraison



doivent être gérés avec une grande rigueur administrative. Ainsi, l'idéal est bien d'avoir peu d'unités de distillation, pour d'une part assurer une gestion administrative rigoureuse et d'autre part contrôler la qualité des produits entrants et sortants.

### Soutien financier à la relance

Aujourd'hui, une structure organisée, capable de gérer rationnellement les flux « matières » et de maximaliser les aides, pourrait acheter les fleurs autour de 2.50 €/kg.

Pour pouvoir rémunérer les fleurs au prix de 4.5 €/kg comme proposé, il faut donc faire évoluer l'aide à l'HE, en doublant entr'autres la compensation au kg d'HE et la majoration aux fractions de tête, afin que la subvention passe de

1,8 à 3,7 € par « équivalent kg de fleurs ».

Deux autres dispositifs d'appui pourront aussi activés pour faciliter la mise en place de ce schéma :

- La mesure 421 du PDR Mayotte (appui aux investissements de transformation) peut financer à hauteur de 75% (investissement à titre individuel) ou 90% (investissement dans le cadre d'une structure fédératrice associant les producteurs) la construction d'unités semi-industrielles de distillation ;
- La mesure 16.4.1 du PDR (coopération entre les acteurs du développement agricole) peut financer à 100% les frais de techniciens dédiés à ce plan de relance (optimisation de chaque maille de la filière).

Détails des charges en distillation, selon 2 types d'organisation: individuelle ou collective et centralisée					
	cout pour 1 ha par an et 2t de fleurs/ha				Détails
	sur base de petites unités de 1500 litres		Sur base d'unités collectives (alambics en série, avec économie d'échelle)		
	Matériels et fournitures	coût MO au SMIG	Matériels et fournitures	coût MO au SMIG	
<b>COUT DE DISTILLATION PAR POSTE DE DEPENSES</b>					<i>SMIG mahorais 2016: 8,76 €/heure (charges comprises) - net salarié: 6,83 €/h</i>
Amortissement alambic inox sur l'année pour "équivalent 6 à 10 ha"	500,00		500,00		30 k€ amortissable sur 10 ans pour un alambic de 1500 l: Convient pour gérer 6 à 10 ha.
entretien alambic	83,33		83,33		500 € par an par alambic (données bibliographiques)
Chauffe au pétrole	1 200,00		1 200,00		80 l à 0.75 €/l (prix 2016) pour 20 à 24 h de chauffe (pour une extraction complète) pour 100 kg de fleurs, soit 1600 l = 80 l*20 pour un ha et par an
travail de chauffe et suivi extraction huile		1 681,92		840,96	250 kg de fleurs pour un alambic de 1500 l - 24 heures de présence en distillation à 1 personne - En unités de distillation groupées, un ouvrier peut traiter 2 fois plus de volume, d'où gain de moitié des charges en personnels dans ce cas.
préparation et nettoyage		560,64		280,32	1 journée X 1 pers par distillation de 250 kgs de fleurs. Soit 64 heures d'entretien proratisé à 1 ha - Raisonnement idem précédent pour les unités groupées.
<b>COUT DISTILLATION (par ha et par an)</b>	<b>1 783,33</b>	<b>2 242,56</b>	<b>1 783,33</b>	<b>1 121,28</b>	
	<b>4 025,89</b>		<b>2 904,61</b>		Soit pour 2000 kgs/ha: 50 litres d'HE répartis selon les fractions indiqués ou pour 3 t/ha: 75 l d'HE
Nombre d'heures travaillées pour traiter 2t de fleurs		256,00		128,00	Soit pour une unité semi-industriel capable de traiter 50 ha (100 tonnes de fleurs sur 6 mois): 6400 heures - 6 à 8 ouvriers embauchés sur 6 mois
<b>Coût rapporté au kg de fleurs (€/kg)</b>	<b>2,01</b>		<b>1,45</b>		

### Conclusion

La revitalisation des 100 ha de plantations d'ylang encore présents, avec une perspective d'augmentation à 150 ha dans quelques années, correspond à 50 à 75 familles agricoles qui peu-

vent vivre correctement de leur métier d'agriculteur-producteur de fleurs d'ylang. Ce sont également des investissements créateurs d'emplois dans la distillation et dans la fabrication de produits dérivés (cosmétiques, etc). Cela permet également de faire perdu-

rer dans l'imaginaire collectif l'image de l'île aux parfums, en favorisant un mode de production durable et en donnant une image extrêmement positive de la petite agriculture mahoraise.

## Le prix du Kanga, à 25.53 €, se rapproche du prix de l'année dernier à la même période (25.74 €).

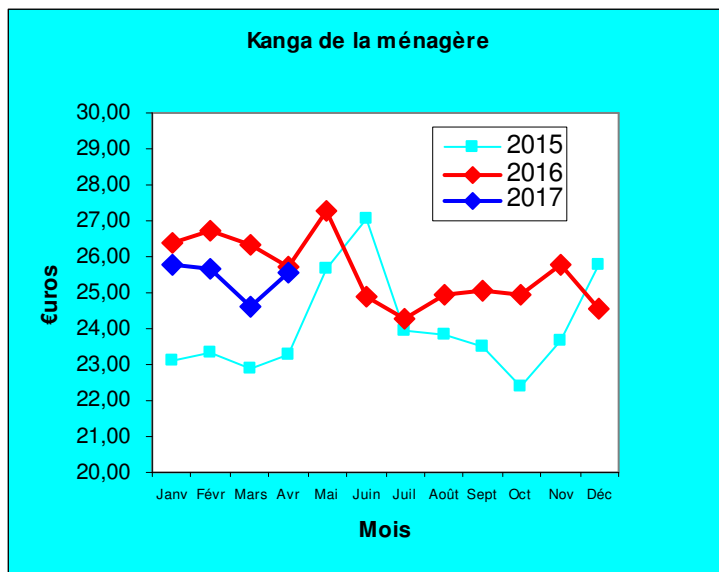
**Fruits :** Le prix de l'ananas, produit hors saison, a augmenté de plus de 20%. La banane dessert poursuit sa baisse de prix entamé depuis le début de l'année. Le prix de l'orange, produit qui a remplacé les mangues dans le kanga de la ménagère, est à moins de 2 € / kg .

**Légumes :** Pour les mêmes raisons que l'ananas, les prix du concombre et de la tomate ont bien augmenté (environ 20%), alors que ceux du fruit à pain et du manioc continuent de baisser (environ 15%).

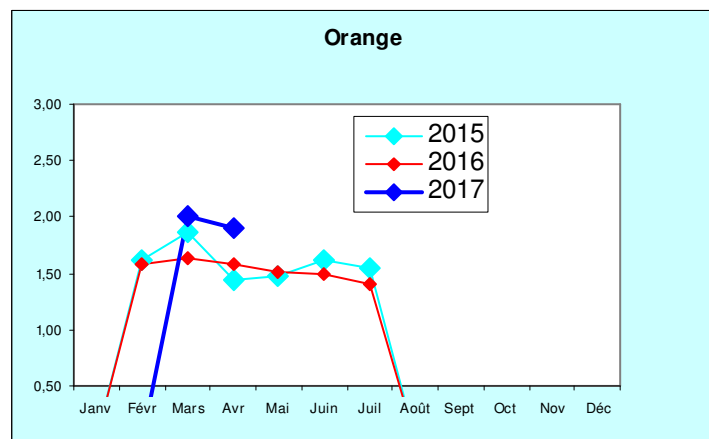
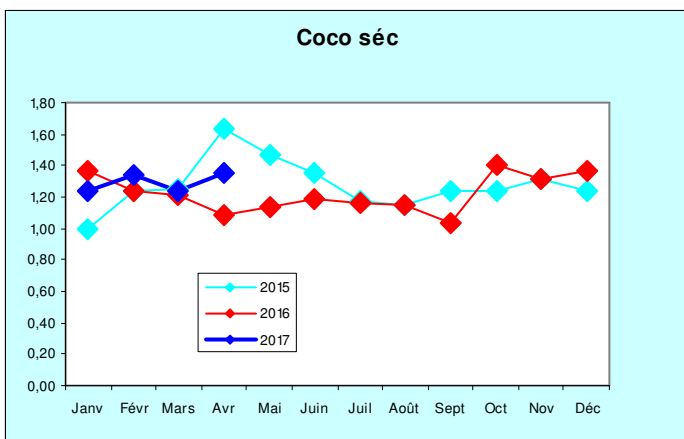
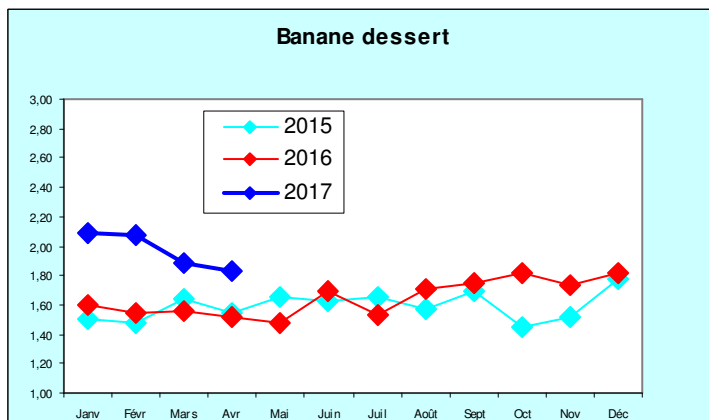
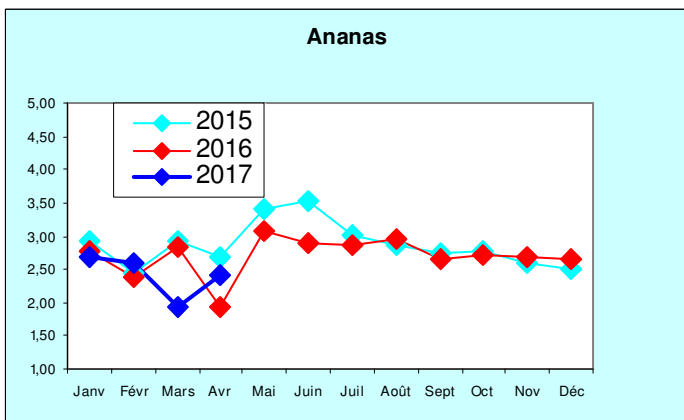
**Condiments et produits transformés :** Ce mois d'avril, le prix de l'oignon a augmenté de plus de 20 % du fait de la pénurie qui a eu lieu pendant cette période. Cette pénurie a du coup entraîné, une augmentation de prix de l'ail.

### Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :

<p><b>FRUITS</b> (2 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ananas = 400 g</li> <li>• Banane dessert = 400 g</li> <li>• Cocos = 400 g</li> <li>• Papaye = 400 g</li> <li>• Orange = 400 g</li> </ul>	<p><b>LEGUMES</b> (7 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomate = 600 g</li> <li>• Aubergine = 400 g</li> <li>• Banane verte = 1,5 kg</li> <li>• Mafanes = 1 kg</li> <li>• Morelles = 1 kg</li> <li>• Concombre = 300 g</li> <li>• Manioc = 1,5 kg</li> <li>• Fruit à pain = 200 g</li> <li>• Salade = 500 g</li> </ul>	<p><b>CONDIMENTS</b> (1 kg)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ail = 100 g</li> <li>• Oignon = 200 g</li> <li>• Piment = 200 g</li> <li>• Purée de piment = 200 g</li> <li>• Achards = 200 g</li> <li>• Jus de citron = 100 g</li> </ul>
---	--	--

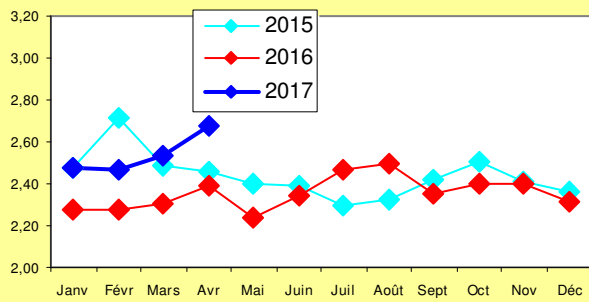


### Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

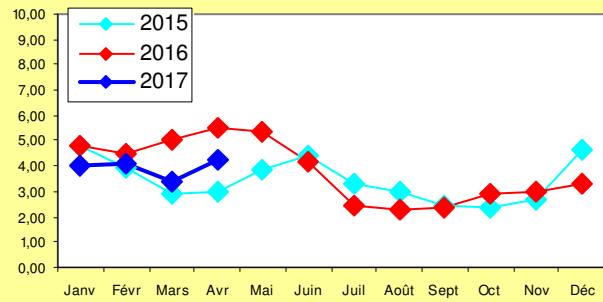


## Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

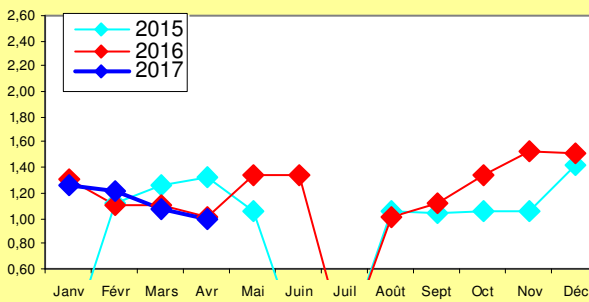
### Concombre



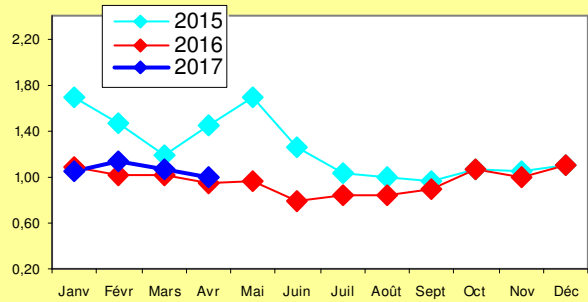
### Tomate



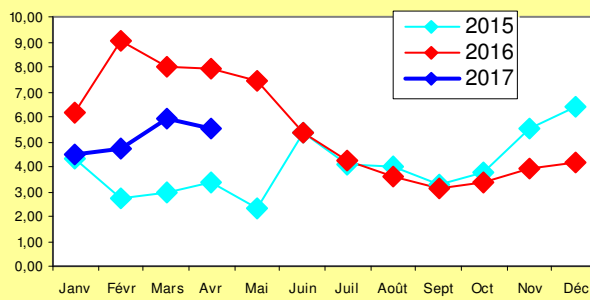
### Fruit à pain



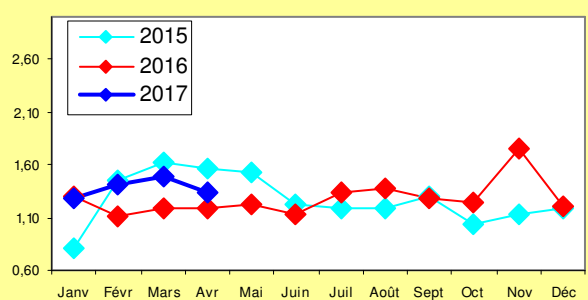
### Manioc (racines)



### Salade

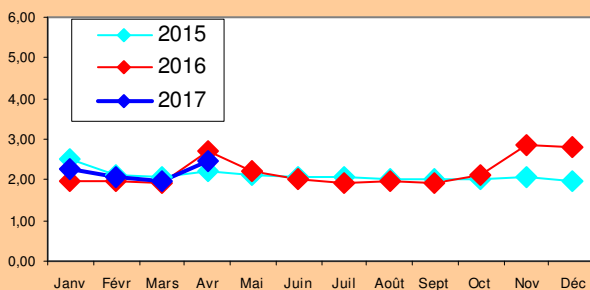


### Banane verte

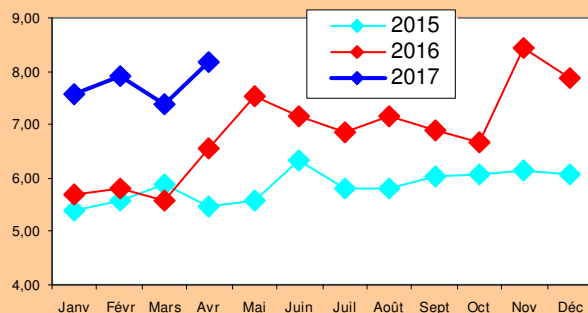


## Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix)

### Oignons (rouges et jaunes)



### Ali import



**Agreste**

**Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt**

Service d'Information Statistique et Économique

BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE

Tél : 02 69 61 12 13 Fax : 02 69 61 10 31

Mél : srise.daaf976@agriculture.gouv.fr

Site Web : daaf 976.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : Jean-Michel BERGES

Rédaction et Composition : DAAF SISE

Dominique Didot et Dhinou Yves

Impression : SISE



PREFET  
DE MAYOTTE