

Agreste



Analyses



DAAF MAYOTTE

Septembre 2016

Ylang-ylang: état des lieux de la filière



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

BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE

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

Mél : srise.daaf976@agriculture.gouv.fr



RESUME

La culture d'ylang ylang à Mayotte est une production traditionnelle qui représente un enjeu particulier. Selon différentes études, l'huile essentielle (HE) produite à Mayotte est considérée comme supérieure à celle des autres origines, notamment du fait de la qualité des fractions « Extra S » et « Extra » (fractions de tête), qui suscitent un réel intérêt pour les marchés haut de gamme de la parfumerie fine.

Si l'île comptait plus de 1 000 ha d'ylang dans les années 1950 à 1980, le recensement agricole de 2010 notait 198 exploitations et les aides PAC de 2015 recense encore 102 ha, grâce à la majoration « ylang » qui compense en partie les coûts d'entretien et de taille des arbres.

Dans les **coûts de production**, le poste « main d'œuvre » pèse plus de 80% du fait du travail d'entretien des parcelles et de récolte. Mais, ce montant varie selon le mode de rémunération : paiement au kg de fleurs cueillies ou SMIG horaire mahorais. Rapporté au litre d'HE en « complète » (les 5 fractions mélangées), la production de fleurs se monte à 83.80 € pour une rémunération au rendement, contre 173 € pour un paiement à l'heure.

Le coût de l'étape de distillation est proportionnel au temps de chauffe. Avec récupération que des 3 fractions de tête (ES, E et 1^{ère}), la durée de distillation est de 6 heures, contre 20 à 24 heures pour les 5 fractions complètes (avec la 2^{ème} et la 3^{ème} Qualité). Là encore, c'est le temps de travail, généralement de l'exploitant lui-même (au tarif SMIG), qui pèse 85% du coût, atteignant environ 100 €/ litre d'HE « complète ». Le choix du carburant de chauffe fait aussi varier le coût.

En clair, sans subventions, le prix de revient d'1 litre d'HE à Mayotte est à minima de 182 € (avec paiement de la MO au rendement) ou de 271 € pour un paiement au SMIG horaire. Or, le litre de « complète » est acheté actuellement (2015) à 82 € à Anjouan.

A ce prix, seuls persistent ceux qui, soit valorisent cette culture avec un grand « C » comme « Culturel » en **pratiquant l'agrotourisme, soit développent une gamme de produits et de cosmétiques qu'ils vendent à un prix découplé du prix de revient de l'HE**. Pour compenser ces surcoûts locaux, toute une batterie d'aides publiques sont prévues : aide PAC de base + majoration « ylang » + aides POSEI à la transformation et à la commercialisation. **En situation où ces aides sont demandées, l'impact se monte à plus de 100 € par litre d'HE ou 5200 €/ha**, ce qui peut rapprocher le prix de revient du tarif d'Anjouan.

Le retour d'acheteurs ou distillateur-vendeurs sur Mayotte aurait l'avantage d'inciter à une synergie avec les initiatives individuelles citées plus haut, si l'organisation collective qu'elle permet se basent sur les principes suivants : vraie inter-pro en capacité d'apporter un réel soutien technique, économique et administratif à tous les acteurs / intégration du producteur dans le calcul de la rémunération globale / Revisite du dispositif d'aides publiques pour repositionner les montants incitatifs sur les postes ayant un vraie effet levier / Développement d'une politique de promotion, de diversification et d'innovations spécifiques à Mayotte.

C'est dans cet esprit qu'émerge actuellement le **PER « ylang » (Pôle d'Excellence Rural orienté PAPAM (plantes à parfum et médicinales))** qui, sur une surface de bâtiments de 866 m² et de jardins extérieurs de 4100 m², accueillera sur l'agropole de Coconi un pôle recherche, un pôle économique et un pôle écotourisme. Des « résidences ateliers » seront organisées à partir de mars 2017 pour mettre en forme les initiatives portant sur la recherche en cosmétiques et autres, l'expérimentation d'innovations techniques, l'attractivité touristique, la reconquête du marché des plantes à parfum.

SOMMAIRE

1.	Connaissance de l'ylang mahorais	6
a.	L'île de Mayotte, un terroir de renom pour son huile essentielle d'ylang ylang	6
b.	Le parc à Ylang actuel.....	7
2.	Etat des lieux des coûts et conditions de production.....	9
a.	Poste de main d'œuvre	9
b.	Poste de frais de replantation	9
c.	Poste de conduite de la culture	9
a.	Poste de récolte.....	10
3.	Etat des lieux des coûts et condition de distillation	10
a.	Amortissement des équipements.....	10
b.	Chauffe de l'alambic	10
c.	Qualité des fractions extraites en distillation	11
4.	Gamme de produits, prestations et prix.....	12
a.	Liste des producteurs et transformateurs.....	12
b.	Evolution des exportations	14
c.	Evolution des prix	14
d.	Récapitulatif des couts de production – comparatif avec les produits	15
5.	Aides disponibles pour la filière.....	16
a.	Montants des aides par catégories (production, transformation, commercialisation, installation, modernisation, etc)	16
1)	Aides à la production.....	16
2)	Aides à la transformation	17
3)	Aides à la commercialisation	18
4)	Autres aides	18
b.	Impact des aides aux produits sur l'abaissement du coût de production pour un producteur-distillateur en 2016	20
c.	Simulation d'une installation d'un jeune en production d'ylang en 2017	21
d.	Simulation d'un distillateur achetant ses fleurs.....	22
e.	Récapitulatif de l'impact des aides 2017 sur le prix de revient d'1 litre d'HE	23
f.	Bilan des simulations et conclusion prospective.....	24
5.	Le Pôle d'excellence rural.....	25
a.	Présentation du projet de bâtiment	25
b.	Echéances : appel à candidature et entrée dans les lieux	26
c.	Fonctionnement prévisionnel du PER.....	27
d.	Dimensions du bâtiment.....	27
e.	Détails techniques et pratiques	28
	Bibliographie :.....	30

1. Connaissance de l'ylang mahorais

a. L'île de Mayotte, un terroir de renom pour son huile essentielle d'ylang ylang

La culture d'ylang ylang à Mayotte est une culture traditionnelle qui a longtemps constitué l'une des principales cultures de rente locales. Cultivée depuis le début des années 1900, l'île comptait plus de 1 000 ha d'ylang dans les années 1950 à 1980. Une quinzaine de tonne était exportée chaque année. La production était répartie entre de grands domaines (la Bambao, la SPPM, Achery-Bellemare) qui ont cessé leur exploitation dans les années 80. Depuis, la production est le fait de petits producteurs cultivant des surfaces souvent inférieures à 1ha, issues de ces grands domaines. Durant 7 ans – de 1995 à 2002 – Jean-Paul Guerlain a planté puis exploité une vingtaine d'hectare au centre de l'île. Jusqu'en 2008-2010, 3 opérateurs intervenaient sur la filière ylang, tous trois assurant la triple fonction de collecteurs, grossistes et exportateurs. L'île comptait un parc d'ylang de 143 ha et assurait une exportation d'environ 5 tonnes d'essence par an.

Les Comores, Madagascar et Mayotte sont reconnus pour présenter des conditions privilégiées et produire des huiles essentielles de très bonne qualité. Cependant, de ces 3 pays producteurs sont issues des huiles très différentes en terme de qualité, du fait d'effets terroirs (pédo - agro climatique) et variétaux.

Les spécificités de chacune de ces huiles peuvent se décliner pour deux raisons (Réf 6):

- La première du fait de leur qualité à proprement parler, ce qui permet de différencier les huiles de Mayotte et des Comores de celle de Madagascar. L'AFNOR (Association Française de Normalisation) reconnaît qu'il existe deux types d'huile de *Cananga odorata*: l'huile des Comores et de Mayotte d'une part et l'huile de Madagascar, d'autre part. Il s'agit de deux niches de qualité différenciée qui ne sont pas comparables.

Ces différences se traduisent par des pourcentages variables des principaux constituants chimiques qui interviennent dans la qualité de l'huile (acétate de benzyle et germacrène D principalement).

La deuxième raison porte sur le frelatage, dont la pratique s'est répandue ces dernières années, ce qui permet de distinguer l'huile de Mayotte de certaines huiles des Comores. Si d'un point de vue financier les gains pour les distillateurs / collecteurs sont considérables, d'un point de vue qualitatif, les essences ainsi obtenues sont de qualité médiocre et ne rentrent plus dans le cadre des normes ISO. Les huiles de qualité Extra ou Extra S issues de ce type de frelatage ne présentent plus les autres caractéristiques analytiques de ces fractions. Les analyses CPG (chromatographie en phase gazeuse) de ces qualités ne correspondent donc plus aux standards de la norme ISO 3063.

Ces caractéristiques qualitatives de l'huile essentielle mahoraise, concernant principalement les fractions hautes, suscitent un réel intérêt pour les marchés haut de gamme de la parfumerie fine.

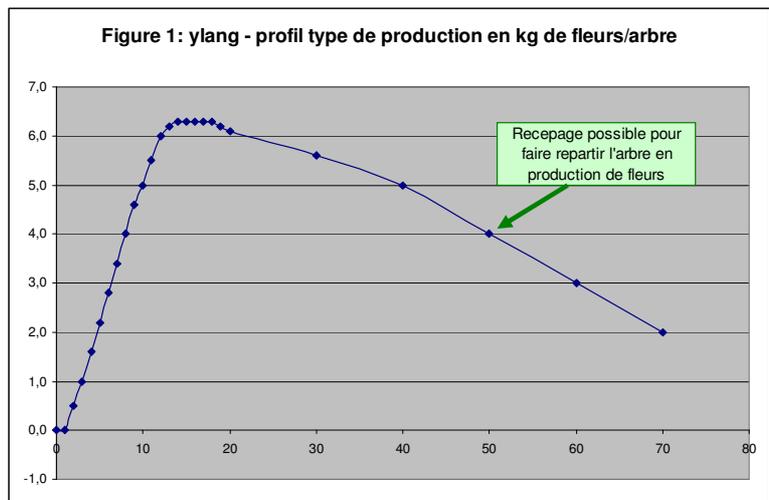
Il reste encore à Mayotte de nombreuses parcelles cultivées dans les différentes régions productrices d'ylang ylang. La majorité de ces parcelles étant bien entretenue et produisant de belles floraisons. Le potentiel de production annuel de l'île en l'état actuel est ainsi estimé autour de 5 tonnes d'HE d'ylang ylang^{Réf 3}. Les producteurs actuels se montrent attachés à cette culture qui fait partie de leur patrimoine et sur laquelle ils aimeraient encore pouvoir compter pour compléter leurs revenus.

Le potentiel de production unique du terroir mahorais est donc incontestable, tant quantitatif que qualitatif.

b. Le parc à Ylang actuel

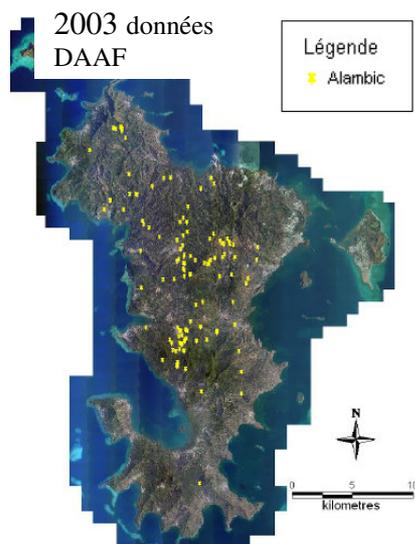
Pour autant, le parc actuel est vieillissant, avec des plantations ayant pour la plupart entre 50 et 70 ans d'âge. Il n'y a qu'une dizaine d'ha qui ont été replantés depuis 2005 ; quelques exploitations ont des arbres d'environ 40-45 ans.

Les producteurs qui ont conservé leurs arbres l'ont fait par passion et par espoir que la filière se relance et grâce aux aides agricoles récentes (2014), incitant à maintenir les arbres en place.



Dans une logique de relance de filière et de productivité, il conviendra de progressivement renouveler ce parc afin d'améliorer le rendement des arbres en production de fleurs.

Figure 2 et 2bis : Zones de production d'Ylang au recensement agricole de 2010 et positionnement des alambics en 2003



Si le recensement agricole de 2010 note 198 exploitations pour 143 ha de plantation d'ylang, les aides PAC demandées en 2015 (grâce à la majoration « ylang » de l'aide de base) permettent de recenser maintenant 102.14 ha, sur lesquels les exploitants continuent d'entretenir et conserver un potentiel de production grâce à cette prime à l'entretien et à la taille des arbres

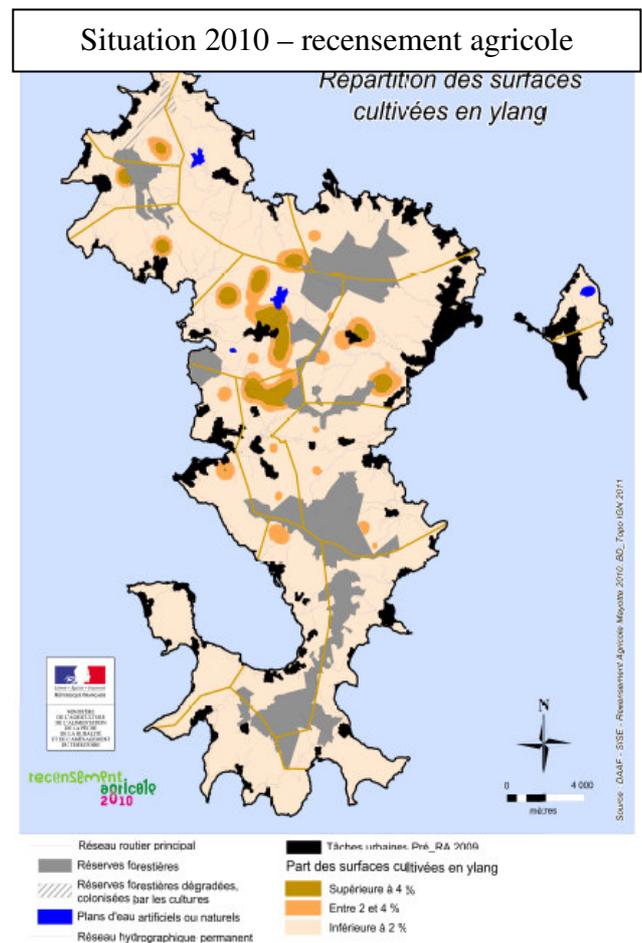
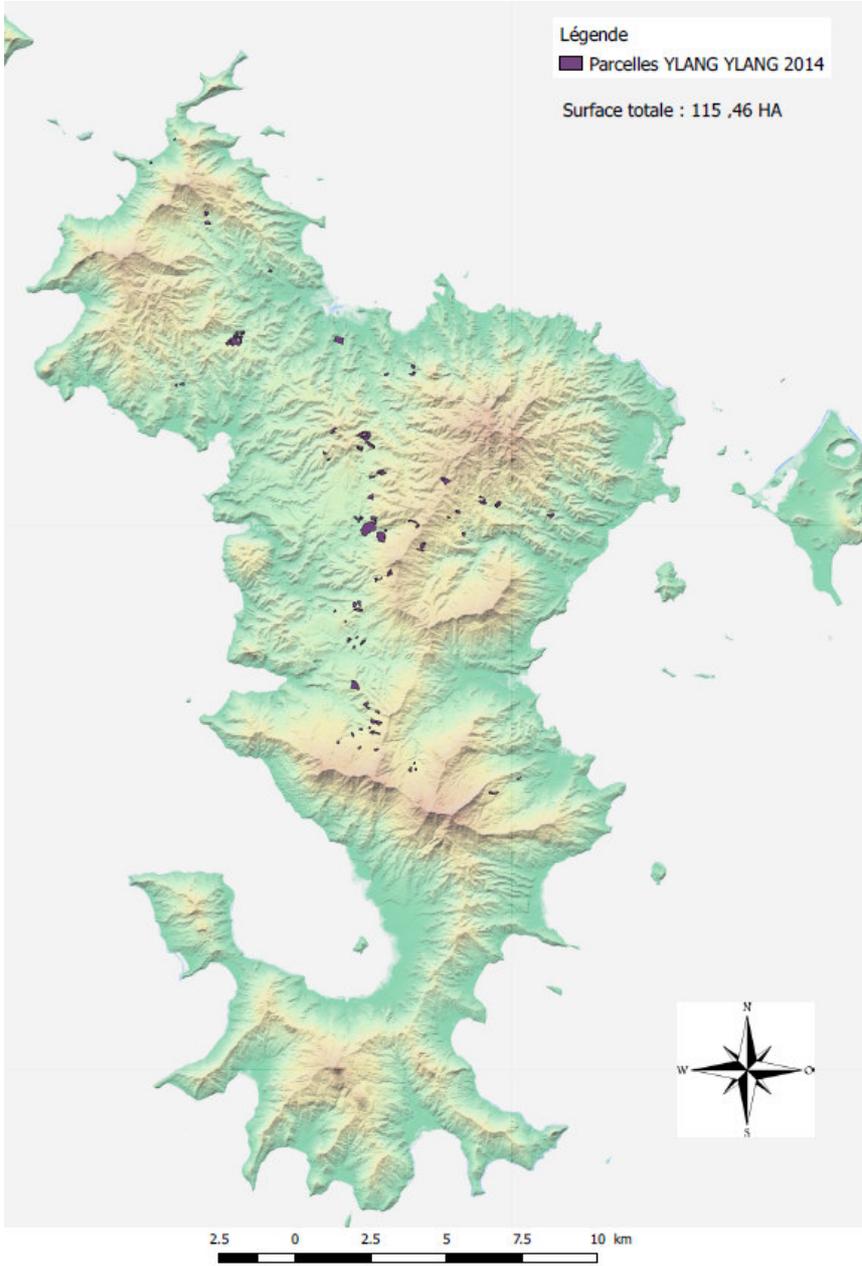


Figure 3 : Positionnement des 115 ha d’ylang subventionné PAC en 2014



2. Etat des lieux des coûts et conditions de production

Ce chapitre va passer en revue chaque poste important de dépenses et analyser ces caractéristiques locales au regard de chiffres comparatifs sur d'autres territoires quand c'est possible, pour en situer les marges de progrès. Il s'agit de données bibliographiques (voir les références en fin de rapport) et de dires d'experts locaux.

C'est une analyse qui peut alimenter la réflexion des niveaux de soutien POSEI destinés à compenser les surcoûts.

a. Poste de main d'œuvre

Tableau 1 : Coût horaire du SMIG mahorais en 2016, de 7.30 € brut/heure, soit 8.76 € TTC

	Brut	Cotisations salariales	cotisations patronales	
* Cout horaire SMIG Mahorais en 2016 =	7,3		1,46	8,76
part patronale			20,00%	3+5,4+9,9+0,1(si moins de 20 s)+1,6 (accident travail - variable selon statut)
part salariale		6,44%		0,47
SMIG net pour le salarié:				6,83

Mais ces coûts sont à introduire dans les calculs de prix de revient de manière délicate, car la pratique courante est de payer la MO à la tâche et au rendement.

1^{er} exemple - Coût du débroussaillage des plantations : la prestation est payé 300 €/ha X 2 ou 3 fois/an – soit 900 €/ ha - Si on paye au SMIG mahorais les 100 heures nécessaires quand on emploie le traditionnel « chombo », le coût reviendra à 1752 €/ha

2^{ème} exemple - La cueillette est le poste de dépenses le plus important et les cueilleuses sont généralement payé 0.5 à 1€/kg ramassé, avec un rendement de 2.5 à 5 kg/heure selon la saison, soit 2.5 à 5 €/heure contre un SMIG net (charges salariales en moins) de 6.83 € net/heure.

L'impact de ces 2 modes de calcul sur le cout global de production d'1 ha d'ylang est intégré dans le tableau récapitulatif des coûts de production.

b. Poste de frais de replantation

La plupart des producteurs mettent en place eux-mêmes des pépinières à partir des graines. Mais dans le cas où ils achètent les plants, le cout est de 5 €/plant X 400 plants/ha, soit 2000 €/ha pour ce poste d'achat, sans avoir intégré le temps et le travail de replantation en soi.

Une régénération des plantations encore existantes est aussi possible en faisant du recepage, pour réactiver la production de fleurs.

c. Poste de conduite de la culture

Le débroussaillage des plantations est à faire 2 à 3 fois par an. Le temps varie selon l'équipement de l'opérateur :

Au chombo : 1 semaine par ha et par débroussaillage, soit 3 semaines ou 100 heures estimées.

A la débroussailleuse à fil : 2 jours/ha, renouvelé 3 fois, soit 1 semaine au total.

Un projet de R&D (inscrit dans le programme de la CAPAM) vise à tester le « pâturage sous ylang ». Cette combinaison d'activités permettrait une co-production et une économie substantielle de temps de travail.

La taille des branches pour éviter que l'arbre ne monte et faciliter la cueillette doit se pratiquer tout au long de l'année (passage régulier avec le sécateur). Il s'agit du rabattage

Mais, il est nécessaire d'opérer spécifiquement une taille 3 X par an, soit 50 h par ha et par taille.

a. Poste de récolte

L'embauche de cueilleuses se fait généralement en les payant au kg, qui varie de 0.5 à 1 €/kg.

Le rendement maxi est de 5 kg/heure (pleine période de production), avec une moyenne autour de 2.5 à 4 kg/heure. Dans le tableau comparatif des coûts, nous ferons la distinction entre ce paiement classique et traditionnel, avec un paiement en rapport direct avec l'heure de travail (ce qui pourrait être le cas avec l'intervention d'un groupement d'employeurs, en conformité avec le code du travail).

La cueillette se fait généralement de 6 :00 (démarrage à 5 :00) à 12 :00 d'avril à octobre, voir jusqu'en décembre en situation de saison sèche prolongée.

Si les fleurs sont vendues (incitation dans ce sens dans le règlement du POSEI), celles-ci sont livrées à minima à 1 €/kg (ce qui est le même que le prix pratiqué actuellement à Anjouan à 1.30 €/kg), mais dans ce cas, les cueilleuses sont plutôt rémunérées à 0.5 €/kg.

Les cueilleuses sont nourries le midi par l'exploitant.

3. Etat des lieux des coûts et condition de distillation

a. Amortissement des équipements

Le cout estimé d'une installation complète : alambic de 1500 l en inox + tout l'équipement périphérique coûte aux environs de 30 k€, amortissable sur 10ans.

Il est estimé nécessaire d'avoir un alambic capable de traiter 250 kg de fleurs en 1 fois, donc correspondant à 6 ha ; En effet, il faut repasser en cueillette tous les 10 jours et 250 kg de fleurs correspondent à la récolte en 1 fois de 2.5 ha. Mais, il faut 3 jours (2 jours de distillation, car étalé de midi à midi le lendemain et 1 jour de nettoyage) de travail par distillation, soit 2 à 3 distillations tous les 10 jours en période propice à la floraison.

b. Chauffe de l'alambic

La supervision de la réception de la cueillette, la pesée des sacs et le contrôle qualité se fait par l'exploitant de la parcelle, ce qui induit un temps de travail de sa part.

En pratique, les comparaisons en type de chauffe s'établissent sur les bases du raisonnement suivant, (cohérent avec la bibliographie reportée en tableau2) :

- ✓ **Chauffe au bois** : 3 à 5 stères (m3) pour 24 h de distillation complète pour 250 kg de fleurs, soit pour 2 t de fleurs par an et par ha : 32 stères à 15 €/stère = 480 €. **C'est sans compter le travail pour récupérer le bois**, parfois très loin du lieu de distillation et le paiement d'un transporteur.

Si le chauffage au bois est critiqué compte tenu du risque de déforestation, des travaux de recherche ont eu lieu à Anjouan, notamment le projet FY-DAFE porté par l'ONG ID et dans lequel participe le CIRAD (Réf 7), qui montre qu'il est possible de faire fonctionner des foyers économes réduisant de plus de 50% la consommation de bois.

- ✓ **Chauffe au pétrole** : la pratique montre une consommation de 80 l à 0.75 €/l (prix 2016) pour 20 à 24 h de chauffe pour 100 kg de fleurs, soit 200 l par distillation de 250 kg, soit 1.6 tonne de pétrole par an et par ha = 1200 €, sans les problèmes et le travail d'approvisionnement.

Tableau 2 : Rendement et coût de 3 modes de chauffage de l'alambic - Extrait du rapport ISTOM – (Réf 6) – Ferrat David de 2008 :

Comparaison de différents modes de chauffe sur la distillation

Qualité /Type de chauffe	Bois	Gaz	Pétrole
Extra s	0,325	0,215	0,200
Extra	0,210	0,185	0,195
1 ^{ère}	0,260	0,240	0,325
2 ^{ème}	0,730	0,320	0,160
3 ^{ème}	1,700	1,005	0,924
Total (kg)	3, 225	1, 965	1, 804
Rendement (%)	2,5	1,5	1,5

Consommation par cuite	Bois 3,75m3	Gaz : 52 kg	Pétrole: 175 L
Prix indicatif Mayotte	4 m ³ à 50 €	2,2 €/kg	0,56 €/L
Coût de la cuite en énergie	47 €	114 €	98 €

Source : d'après GIE « la maison des épices des Comores »

Quand on ne souhaite récupérer que les 3 fractions de tête, la durée de distillation ne dure que 6 heures et la consommation de carburant est en proportion.

c. Qualité des fractions extraites en distillation

Les fractions nobles : Extra S – Extra et la 1^{ère} qualité sont donc extraites en 6 heures. Mais, les producteurs font durer jusqu'à 20 à 24 heures afin d'avoir la « complète », du fait du peu de vente aux parfumeurs et du développement d'un marché local autour des cosmétiques et la vente aux touristes.

Les fractions « 2^{ème} » et « 3^{ème} qualité » sont donc elles-aussi récupérées, mais la « 3^{ème} qualité » n'est pas payée au degré, mais au poids.

Extrait de la réf 4 (voir bibliographie) :

La tradition locale a intégré dans ses pratiques la mesure, sur le lieu de production, de la densité des diverses fractions de l'huile essentielle d'ylang. La valeur de chaque fraction est directement liée à son emploi industriel (en parfumerie « haut-de gamme » pour les EXTRA, en parfumerie « grand public » (eaux de toilette) pour la PREMIERE et la DEUXIEME, en savonnerie pour la TROISIEME). La finesse de l'arôme et le fort indice de solubilité dans l'alcool de l'EXTRA sont liés à leur forte teneur en éther (éther de p-crésyl méthyle) et en esters (acétates de prényle, de géranyle, de E-cinnamyle, de (E,E)-farnésyle, benzoate de benzyle, salicylate de benzyle) et, à l'opposé, la forte teneur en sesquiterpènes (β-caryophyllène, D-germacrène, (E,E)-α-farnésène) de la TROISIEME lui confère un arôme puissant et persistant utilisable en savonnerie industrielle. Ces caractéristiques chimiques reposent sur 15 composants principaux (présents en quantité variable dans les 5 fractions) pris en compte par la norme AFNOR et vérifiés, en fonction de leurs moyens d'analyse, par les importateurs et leurs clients.

Densité à 20°C = densité mesurée + (température de l'échantillon – 20) x 0,00073

Ex : densité mesurée = 0,972 à température ambiante = 32°C => densité à 20°C = 0,980

Le rendement en « complète » est de 2 à 2,5% du poids des fleurs.

Le tableau 3 ci-joint compare les rendements énoncés dans divers publications et à dire d'experts, selon les catégories citées :

Rendement ylang								
	Mayotte							
	Ref APPAPAMAY (2013)	APYM 2010	ref Rapport Acadil 2015	Ref Aromaore - 2015	Benini - 2010	Hick Aurélie - 2010	Valade 2008	Détails
Kg de fleurs par an et par an	3150		2000	1500			1400	
Rendement en HE	2,51%		2,50%	2,00%			2,40%	
Kg d'HE	79		50	30				
Rendement en extra S/kg HE	0,05	0,05 - 0,1	0,08	0,1	0,17			
en extra	0,25	0,1 - 0,2	0,136	0,1	0,1	0,03		
en 1ère	0,05	0,05 - 0,1	0,104	0,07	0,12	0,18		
en 2nd	0,05	0,05 - 0,1	0,08	0,07	0,06	0,37		
en 3ème	0,6	0,6 - 0,7	0,6	0,66	0,55	0,42		
	1	1	1	1	1	1	1	

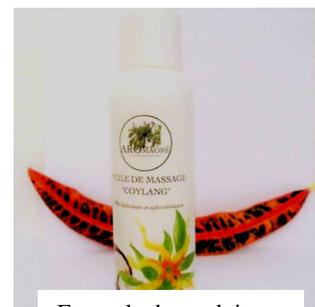
Il est communément admis les ratios indiqués par « APYM 2010 ».

4. Gamme de produits, prestations et prix

a. Liste des producteurs et transformateurs

Les filières locales se sont essentiellement recentrées sur l'agro-tourisme (voir liste des producteurs et transformateurs). Les types de produits qu'on trouve à Mayotte avec de l'Ylang sont :

- ✓ **Huiles essentielles en fioles**, faisant la distinction entre les différentes qualités (voir tableau 5 pour les prix pratiqués)
- ✓ **Produits cosmétiques, savons...**, avec parfois des spécificités reconnues comme certaines huiles de massage (<http://www.aromaore.sellsy.com/>) et des produits alimentant quelques marchés de niche (épiceries fines de métropole, ...)
- ✓ **Visite à la ferme** avec cueillette d'Ylang, tressage des paniers, distillation traditionnelle au feu de bois en extérieur, et repas sur place avec plats traditionnels



Exemple de produits cosmétiques

Ces conditions d'exploitation permettent de valoriser le produit de base à un prix élevé à plus de 800€/litre l'ES, sinon la complète à environ 330€/litre.

Date document : 2013

LISTE DES PRODUCTEURS / TRANSFORMATEURS

VANILLE

MADI ABOUDOU
Mtsangadoua
97630 Acoua
06 39 21 42 21

SAID DAHALANI
Quartier Peleton Mtsahara
97630 Mtsamboro
06 39 22 25 21

**ABDOURAHAMANE
AHAMADA**
B.P. 05 Coconi
97670 Coconi
06 39 69 56 10

ISSOUFFI IBRAHIM
Quartier Moussa VITA
97670 Chiconi
06 39 21 11 08

INSSA BACAR BAOU
Quartier Mronijombé
Mtsahara
97630 Mtsamboro
0639 22 54 11

ANKILI AHAMADA
97630 Mtsamboro
0269 62 55 50

SAID OUSSENI
97630 Mtsamboro
0639 21 19 59

ABDOU DJOUMOI
Quartier Fangalatoro
97650 Mtsagamouji
0639 21 41 26

INSSA ATTOUMANI
Quartier Moussa VITA
97670 Chiconi
0639 27 23 71

LYCEE DE COCONI
Producteur/
Transformateur de vanille
et autres produits agricoles
Route nationale
97670 Coconi
0269 62 17 79

YLANG

APYM
Association des Producteurs d'Ylang de Mayotte
B.P. 46 - 97600 Combani - Mayotte
Tél : 06 39 24 48 03 / 06 39 69 26 58 / 06 39 26 34 53
email : apymayotte@yahoo.fr / boitcha@voila.fr

HASSANI SOULAIMANA
Producteur/Distillateur d'ylang
Quartier Manga-bé - 97670 Ouangani
0639 23 94 07

YLANG ET VANILLE SOUS TOUTES LEURS FORMES ET AUTRES PRODUITS LOCAUX

OUANGANI PRODUCTION - Chaduli Soulimana
Produits transformés locaux : jus de fruits, mataba...
97670 Ouangani-Kavani - 06 39 67 05 62

MALAVOUNIE MAHORAISE
Producteur / Distillateur d'ylang - Paniers de légumes
et produits transformés locaux
Combani - Carrefour Tsararano - B.P. 79 - 97680 Tsingoni
0639 67 29 73

PLANTATION D'HAJANGUA
Produits transformés locaux, confitures et conserves artisanales
La Plantation - B.P. 71 - Domaine d'Hajangua
97660 Dembéni - 0269 62 71 71 / 0639 69 66 99

ZILIME CHAMSIA IBRAHIME
Traiteur - Produits transformés locaux, confitures
et conserves artisanales
12, rue des Amoureux - La Vigie - 97610 Labattoir
0639 10 58 32

AROMAHORAI SARL
Boutique "La Mahoraise se dévoile"
Rond point de la Barge à Mamoudzou - 0639 23 94 07

LES VERGERS DE MAYOTTE
Mouslimou Bouhari - Boutique à Combani
Route de Kahani - 0639 69 38 57

EYGM
Huile essentielles, vanille, épices, confitures
Route nationale Kawéni - 97600 Mamoudzou - 0269 61 32 96

ASSOCIATION TAMA - Domaine de Songoro
Insertion sociale et professionnelle de personnes en difficulté
Production de plants et décoration à base de matériel végétal
Combani - BP 19 - 97680 Tsingoni - 02 69 61 64 00

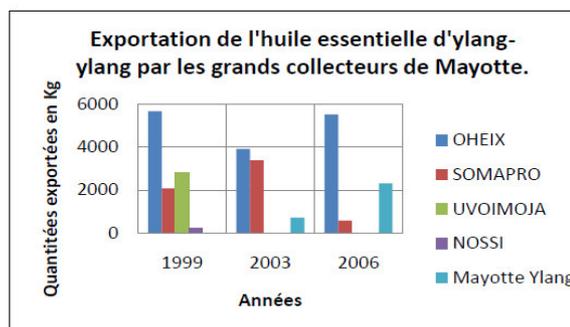


b. Evolution des exportations

Le marché mahorais en production d'huile essentielle d'ylang ne cesse de décroître et les exportations ont quasi complètement cessé depuis 2013 ;

Tableau 4: Etat des exportations de 1997 à 2016 - Extrait du rapport Garcin (2010) en réf1 + chiffres Douanes pour 2014 à 2016.

Année	Volume d'HE d'ylang exportée en kgs	Valeur en € au kg d'HE
1997	14 000	
1998	12 000	
1999	11 000	
2000	17 000	
2001	14 000	
2002	15 000	
2003	10 000	
2004	6 800	37
2005	5 000	92
2006	8 000	60
2007	8 600	37
2008		
2009		
2010		
2011		
2012		
2013		
2014	452	72
2015	1 348	98
2016	528	113



Jusqu'en 2008-2010, les principaux collecteurs d'huiles essentielles (HE) d'ylang sur Mayotte étaient MM OHEIX, TOTO et KALFANE qui travaillaient pour le compte de plusieurs clients, dont Bernardi. Tous trois avaient la triple fonction de collecteurs, grossistes et exportateurs.

Ces collecteurs s'avéraient être un élément central de la filière, parce qu'ils payaient les HE au moment de la transaction, étaient garants de la qualité des HE, stimulaient les distillateurs et les producteurs, assuraient du conseil auprès des producteurs et distillateurs, donnaient les tendances du marché, assuraient la filtration, la décantation des huiles et faisaient des communelles avant exportation. Ils avaient en charge tous les aspects administratifs liés à l'exportation (déclarations, ...).

c. Evolution des prix

Quand la vente se fait pour la parfumerie, l'achat pour l'Extra S, extra, 1^{ère} et 2nd se fait en fixant un prix par degré. Par exemple, pour de l'extra S titrant 0.980, le prix au litre sera de 3.2 €/degré à Anjouan X 80 (2 derniers chiffres de la densité) = 256 €/litre d'Extra S.

Tableau 5 : prix pratiqués

Prix ylang au kg d'huile essentielle									
	Mayotte et refs des chiffres					Anjouan	Anjouan	Madagascar	
	Ref APPAPAMAY (POSEI 2013)	ref Rapport Acadil 2015	Ref souhaitée - Distillateur XX - 2015	Rapport Benini - 2010	Rapport Valade 2008	Détails	Ref Distillateur XX - 2015	Rapport Valade 2008	Détails
Extra S	160	260	1 120,00		195,00	Calculé en €/degré - 2€/d en 2009 - soit 80*2=160 €/kg pour l'ES	256,00	140-150	130,00
en extra	130		840,00		175,00		192,00		
en 1ère	98		602,00		124,00		137,60	140,00	110,00
en 2nd			420,00		76,00		96,00		100,00
en 3ème		40	160,00	16,24	56,00		32,00	57,00	70,00
									30 €/kg en 2009

d. Récapitulatif des couts de production – comparatif avec les produits

Charges de production et de distillation de l'Ylang à Mayotte					
COUT DE PRODUCTION PAR POSTE DE DEPENSES	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	SMIG mahorais 2016: 8,76 €/heure (charges comprises) - net salarié: 6,83 €/h
	Pour 1 ha et par an		Pour 1 litre de "complète"		
Frais de plantation	50,00	50,00	1,00	1,00	Durée d'une plantation: jusqu'à 40 à 50 ans - maturité maxi entre 10 et 15 ans - 5€/plant X 400 - temps de travail ?
Débroussaillage	1 752,00	900,00	35,04	18,00	au chombo - 2 par an, possiblement mécanisable - 100 heures (3s) par débroussaillage et par ha
taille	1 752,00	900,00	35,04	18,00	3 X par an, pour 50 h par ha et par taille + rabattage mensuel (50 h)
Petits matériels d'entretien	160,00	160,00	3,20	3,20	
Coût d'entretien	3 664,00	1 960,00	74,28	40,20	
Cueillette des fleurs	4 204,80	1 440,00	84,10	28,80	Récolte tous les 10 j - rendement: 2,5 à 4 kg (5 kg maxi) par heure et par cueilleuse - 4 cueilleuses par ha de 6:00 à 12:00 - 20 récoltes par an (avril à octobre) / paiement au rendement: 0,5 à 1 €/kg (compté 0,75 €/h)
Supervision de la cueillette - pesée - contrôle qualité	420,48	420,48	8,41	8,41	Par l'exploitant - supervision de 2,5 ha en cueillette sur 7h
Frais de déplacements et repas	320,00	320,00	6,40	6,40	40 € pour 2,5 ha * 20 récoltes/an
coût récolte	4 945,28	2 180,48	98,91	43,61	
Amortissement alambic inox	125,00	125,00	2,50	2,50	30 k€ amortissable sur 10 ans - 1 alambic de 1500 l pour 6 ha - subventionnable à 75%
entretien alambic	83,33	83,33	1,67	1,67	500 € par an sur 6 ha
Bois de chauffe	480,00	480,00	9,60	9,60	3 à 5 stères (m3) pour 24 h pour 250 kg de fleurs - 15 €/stère
travail de chauffe et suivi extraction huile	2 803,20	2 803,20	56,06	56,06	250 kg de fleurs pour un alambic de 1500 l - 1 pers, rémunéré 2 jours par distillation - pas de paiement au rendement dans ce cas.
préparation et nettoyage	1 401,60	1 401,60	28,03	28,03	1 journée X 1 pers par distillation
Coût distillation	4 893,13	4 893,13	97,86	97,86	
COUT TOTAL	13 502,41	9 033,61	271,05	181,67	

Produit par ha et par an			
Production moyenne d'HE en litre ou kg (2,5% de rendement fleurs)	50	Prix Anjouan 2015	Prix souhaité Mayotte
Extra S	3	768,00	3 360,00
en extra	8	1 440,00	6 300,00
en 1ère	4	481,60	2 107,00
en 2nd	4	336,00	1 470,00
en 3ème	33	1 040,00	5 200,00
		4 065,60	18 437,00
		81,312	368,74
	au litre:		
De extra S à 2nd: paiement au degré:		3,2 €/degré	14€/degré

Rq: Attention, si on considère un rendement faible (1,5t de fleurs/ha et 2% d'HE), c'est 30 l d'HE au lieu de 50 l/ha et le prix de revient au litre est à multiplier par 1.6.

5. Aides disponibles pour la filière

a. Montants des aides par catégories (production, transformation, commercialisation, installation, modernisation, etc)

1) Aides à la production

POSEI							
AIDE	BENEFICIAIRE	TYPE D'AIDE		MONTANT		CONDITIONS D'ELIGIBILITE	
Aides à la production	Producteur	Aide de base		De 0.1 à 0.5 ha : 450€ De 0.5 à 10 ha : 900 €/ha Plus de 10 ha : 9 000 €/bénéficiaire		- disposer d'un n° SIRET - respecter les BCAE et les ERMG - surface d'ylang d'au moins 0.1 ha d'un seul tenant	
		Majorations	Adhérent à une structure collective agréée GIEE		100 €/bénéficiaires		
			Nouvel installé		50% de majoration sur 5 ans		Pendant les 5 premières années d'activité
			Produisons autrement		% des coûts de certification		Adhésion à une démarche de certification ou de qualification OU membre d'un GIEE agréé par arrêté préfectoral
			Année	1	2	3	
	50%	40%	30%	20%	-		
Maintien et développement de la capacité de production d'ylang-ylang				1 000 €/ha		Surface d'ylang d'au moins 0.1 ha d'un seul tenant	

BCAE : Bonnes Conditions Agricoles et Environnementales

ERMG : Exigences Réglementaires en Matière de Gestion

AUTRES AIDES EVENTUELLES	
MAE « cultures arborées »	900 €/ha
ICHN	250 €/ha

2) Aides à la transformation

POSEI																			
AIDE	BENEFICIAIRE	TYPE D'AIDE		MONTANT			CONDITIONS D'ELIGIBILITE												
Aides à la fabrication	Fabricant, structure collective de fabrication (SC)	Aide de base	Produit à base de PAPAM	5 €/kg (produit fini) (Hors HE ylang de catégorie 2 et 3)			Demandeurs agréés localement pour leur activité de fabrication												
		Majorations	Huile essentielle ylang	55 €/kg (produit fini)			Demandeur qui utilise des matières premières de certaines filières locales												
			Huile essentielle ylang catégorie Extra	Produisons autrement <table border="1"> <tr> <td>Année</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>€/kg</td> <td>10</td> <td>9</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>-</td> </tr> </table>			Année	1	2	3	4	5	€/kg	10	9	8	7	-	Demandeur qui fabrique des produits de qualité supérieur
			Année	1	2	3	4	5											
			€/kg	10	9	8	7	-											
			Huile essentielle ylang catégorie Extra S	Produisons autrement <table border="1"> <tr> <td>Année</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>€/kg</td> <td>20</td> <td>18</td> <td>16</td> <td>14</td> <td>-</td> </tr> </table>			Année	1	2	3	4	5	€/kg	20	18	16	14	-	Demandeur qui fabrique des produits de qualité supérieur
Année	1	2	3	4	5														
€/kg	20	18	16	14	-														
Produits PAPAM par une SC agréée GIEE	SC agréée GIEE : 6 €/kg de produit fini SC non agréée GIEE : 4 €/kg de produit fini			SC de fabrication agréée dans le secteur concerné															
Produits PAPAM/contraintes particulières	8.5 €/kg de produit fini			Demandeur soumis à des contraintes de fabrication de ces produits liées au marché local															

3) Aides à la commercialisation

POSEI					
AIDE	BENEFICIAIRE	TYPE D'AIDE		MONTANT	CONDITIONS D'ELIGIBILITE
Aides à la commercialisation	Producteur, fabricant, structure collective (SC)	Aide de base pour une mise en marché auprès d'un opérateur de commercialisation agréé		85 €/T	Professionnels demandeurs agréés localement qui commercialisent auprès d'opérateurs agréés pour leur activité de commercialisation (GMS, restaurant, etc)
		Majorations	Par une SC	Agrée GIEE : 102 €/T Non agréée GIEE : 68 €/T	SC de commercialisation agréée dans le secteur concerné
Aides à la commercialisation hors région de production	L'acheteur qui commercialise sur les marchés de l'UE continentale les produits dans le cadre de contrats	Contrat passé entre un acheteur et un opérateur local (producteur individuel, opérateur de fabrication ou structure collective)		10% de la valeur HT de la production commercialisée +3% de la valeur HT de la production commercialisée si contrat sur 3 ans et partenariat	Un contrat écrit doit être conclu entre l'opérateur de la commercialisation, y compris les SC et un acheteur se trouvant en dehors de la région ultrapériphérique. Les produits ayant bénéficié de l'aide ne peuvent être exportés vers les pays tiers.

4) Autres aides

POSEI					
AIDE	BENEFICIAIRE	TYPE D'AIDE		MONTANT	CONDITIONS D'ELIGIBILITE
Aides transversales	SC de producteurs	Aide à la promotion des produits issus des filières végétales	<ul style="list-style-type: none"> - maquette de supports publicitaires - campagnes de communication - actions promotionnelles - étude et réalisation de marques et logos - observatoire des prix et de la consommation 	100% des frais engagés pour les dépenses relatives à la promotion des produits issus des filières végétales	Les SC doivent être agréés localement par la chambre consulaire

		Aides à l'animation et à la gestion des filières végétales	<ul style="list-style-type: none"> - formations - études et expertises externes - accompagnement des adhérents demandeurs d'aide - logiciels 	100% des frais pour les dépenses relatives à des actions structurantes pour la filière végétale	Les SC doivent être agréés localement par la chambre consulaire
--	--	--	--	---	---

FEADER			
TO		Taux de financement public	Bénéficiaires
111	Formation professionnelle et acquisition de compétences	100%	Structures collectives, CAPAM
121	Actions d'information et projets de démonstration	100%	Structures collectives, CAPAM
211	Accompagnement technico économique des exploitations	85%	Structures collectives
212	Plans de développement des exploitations	80%	CAPAM
411	Modernisation des exploitations agricoles et de leurs groupements	75%	Producteur, Structures collectives
421	Investissements en faveur de la transformation et de la commercialisation de produits agricoles	75%	Producteur, fabricant
431	Accessibilité et gestion durable de l'eau agricole	100%	Collectivités territoriales
611	Aide au démarrage des jeunes agriculteurs	100%	Producteur

631	Aide au développement des petites exploitations	100%	Producteur
16.4.1	Approche collective pour la structuration des filières	100%	Structures collectives

b. Impact des aides aux produits sur l'abaissement du coût de production pour un producteur-distillateur en 2016

Impact des subventions sur le prix de revient / ha ou par litre d'HE	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	Remarques explicatives
	Pour 1 ha et par an		Pour 1 litre de "complète"		
Prix de revient hors subventions	13 502,41	9 033,61	271,05	181,67	
Aides à la production					
Aide POSEI de base: 900€/ha	-900,00	-900,00	-18,00	-18,00	
POSEI Majo "maintien et développement"	-1 000,00	-1 000,00	-20,00	-20,00	Aide à l'entretien du potentiel des parcelles (débroussaillage - taille)
Autres aides: adhérent SC, etc					- à voir au cas par cas
Aides à la fabrication					
POSEI de base PAPAM	-70,00	-70,00	-1,40	-1,40	5€/kg de produit fini sauf pour la fraction 2 et 3 - Soit 14 l pour 1ha
POSEI majo HE ylang	-2 750,00	-2 750,00	-55,00	-55,00	55 €/kg (produit fini)
POSEI majo HE Extra S	-60,00	-60,00	-1,20	-1,20	20 €/kg d'extra S la 1ère année, soit 3 kg sur 50 l
POSEI majo HE Extra	-80,00	-80,00	-1,60	-1,60	10 €/kg d'Extra la 1ère année, soit 8 kg sur 50 l
"Contraintes particulières"	-425,00	-425,00	-8,50	-8,50	8,5 €/kg de produit fini
Autres aides: adhérent SC, etc					- à voir au cas par cas
Aides à la commercialisation					
POSEI de base pour vente à opérateur agréé	-4,25	-4,25	-0,085	-0,085	85 €/t
Majoration SC agréé ou non GIEE					Au cas par cas
COÛT Subventionné	8 213,16	3 744,36	165,26	75,89	

Commentaire : En situation de paiement du travail d'entretien et de cueillette au rendement, le prix de revient subventionné équivaut à celui d'Anjouan. Par contre, sur la base d'un paiement horaire au SMIG mahorais, le coût reste du double de celui de l'île voisine.

c. Simulation d'une installation d'un jeune en production d'ylang en 2017

Exemple d'un jeune agriculteur possédant une plantation d'ylang de 1 ha et appartenant à une Structure collective (SC) agréée GIEE.

Aides à la production					
2 tonnes de fleurs par ha et par an - rendement de 2,5%, soit 50 litres d'HE pour 1 ha		coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)
		Pour 1 ha et par an		Pour produire l'eq d'1 litre de "complète", soit 40 kg de fleurs	
Coût de production des fleurs cueillies hors subventions		8 659,28	4 190,48	173,19	83,81
POSEI					
Aide de base	900€/ha	-900	-900	-18,00	-18,00
Majoration SC agréée GIEE	100 €/bénéficiaire	-100	-100	-2,00	-2,00
Majoration nouvel installé	50% de l'aide POSEI de base pendant 5 ans : 450€/ha/an	-450	-450	-9,00	-9,00
POSEI Majo "maintien et développement"	1 000€/ha	-1 000,00	-1 000,00	-20,00	-20,00
Coût de production des fleurs avec les subventions POSEI		6 209,28	1 740,48	124,19	34,81
FEADER					
611: aide au démarrage des jeunes agriculteurs	Le montant de la dotation est modulé en fonction de critères qui reposent sur les difficultés d'installation liées à l'absence de service de base et les surcoûts imposés par une implantation dans une zone réglementée. Le montant minimum de la dotation est				
631: Aide au développement des petites exploitations	Le montant de l'aide au développement est de 15 000€/ha				
411: modernisation des exploitations agricoles	Les montants d'aide varient selon le type de bénéficiaire et la nature de l'investissement Pour un JA : montant de l'aide publique comprise entre 1 000€ et 150 000 €				
AUTRES AIDES (quand elles seront activées)					
MAEC " cultures arborées" (1)	900 €/ha	-900	-900	-18,00	-18,00
ICHN	250 €/ha	-250	-250	-5,00	-5,00
		Pour 2 t de fleurs		pour 40 kg de fleurs	
Coût de production des fleurs avec les subventions POSEI et FEADER "à la surface"		5 059,28	590,48	101,19	11,81
<i>(1): Mesure activable quand la révision des mesures MAEC aura été actée par Bruxelles</i>					

Commentaire : Si le producteur ne distille pas lui-même, outre la mise en place d'un plan de relance qui favoriserait un prix rémunérateur au kg de fleurs, son projet Ylang est à intégrer dans un projet global d'exploitation. Par contre, l'organisation de la filière devrait lui permettre d'accéder à des services collectifs (groupement d'employeurs pour la cueillette) bénéfiques pour lui au niveau des coûts de main d'œuvre.

d. Simulation d'un distillateur achetant ses fleurs

Fabrication et commercialisation : exemple d'une société de fabrication qui se fournit auprès de plusieurs producteurs pour une surface totale de 50 ha, soit 100T de fleurs récoltées par an.

FABRICATION			
Société de collecte et de transformation des fleurs	Se fournit auprès de plusieurs producteurs - Surface totale : 50ha		
	100 T de fleurs récoltées/an		
	Chauffe de l'alambic au pétrole, au lieu du bois		
	coût au SMIG mahorais (€)		
COUT DE PRODUCTION PAR POSTE DE DEPENSES	Pour 2T de fleurs récoltées/an sur 1ha (rendement de 50 litres / 2 tonnes de fleurs)	Pour 1 litre de "complète"	
Amortissement alambic inox	125,00	2,50	
entretien alambic	83,33	1,67	
Coût pétrole pour chauffe	1 200,00	24,00	
travail de chauffe et suivi extraction huile	2 803,20	56,06	
préparation et nettoyage	1 401,60	28,03	
Coût distillation	5 613,13	112,26	
<i>Rq: coût sensiblement plus cher (112 €/l d'HE au lieu de 98 €) du fait de l'usage de pétrole au lieu du bois en chauffe de l'alambic</i>			

Aides à la fabrication			
		coût au SMIG mahorais (€)	
		Pour 100T de fleurs récoltées/an	Pour 1 litre de "complète"
	hors subventions (en €/kg d'HE)	280 656,67	112,26
POSEI			
Aide de base PAPAM (5 €/kg produit fini - Hors HE ylang de catégorie 2 et 3)	5	-3 150,00	-1,26
Majoration HE ylang - produit fini	55	-123 750,00	-49,50
Majoration HE Extra S	20	-2 700,00	-1,08
Majoration HE Extra	10	-3 375,00	-1,35
Majoration "Contraintes particulières"	8,5	-19 125,00	-7,65
Produit PAPAM par une SC agréée GIEE	6	-13 500,00	-5,40
	avec subventions	115 056,67	46,02
FEADER			
421: investissements en faveur de la transformation	Remboursement de coûts admissibles éligibles réellement engagés et payés ou sous forme de barèmes		

Commentaire : Le panel d'aides contribue à minima à réduire de 59% le prix de revient et cela avant optimisation des coûts de matériels et de main d'œuvre, ce qui sera le cas si la distillation est centralisée avec plusieurs unités fonctionnant en parallèle.

Aides à la commercialisation

<i>45 kg d'HE (=50 l) pour 2 tonnes de fleurs, soit 2,25 t d'HE/100 tonnes de fleurs</i>		Pour 2,25 tonnes d'HE	Pour 1 litre de "complète"
POSEI			
Aide de base pour vente à opérateur agréé	85€/tonne	191,25	0,0765
Majoration SC agréé GIEE	102€/tonne	229,5	0,0918
	Total aides subvention POSEI	420,75	0,1683
FEADER			
421: investissements en faveur de la commercialisation	Remboursement de coûts admissibles éligibles réellement engagés et payés ou sous forme de barèmes standards de coûts unitaires		

Commentaire : L'aide à la commercialisation pour le fabricant est actuellement dérisoire, par rapport aux aides à la transformation. Dans le cadre d'une rénovation de la filière, cette aide est à faire évoluer.

A ce stade du calcul, l'aide « à la commercialisation hors région de production » (aide à l'acheteur d'HE) n'a pas été intégrée car pas encore utilisée.

e. Récapitulatif de l'impact des aides 2017 sur le prix de revient d'1 litre d'HE

En situation de découplage « production – distillation et vente » et de maximalisation des aides, les calculs se résument ainsi :

Récapitulatif coût déduit des subventions pour la production d'1 litre d'HE

	coût au SMIG mahorais (€)	coût au rendement (€)
	Pour 1 litre de "complète"	
Coût de production des fleurs hors subventions	173,19	83,81
Subventions POSEI à la production	-49,00	-49,00
Subventions éventuelles FEADER (MAEC et ICHN) "à la surface"	-23,00	-23,00
Coût de production des fleurs avec subventions	101,19	11,81
<hr/>		
Coût distillation	112,26	112,26
Subventions POSEI à la fabrication	-66,24	-66,24
Subventions POSEI à la commercialisation	-0,17	-0,17
Coût de distillation et commercialisation	45,85	45,85

Prix de revient, toutes subventions comprises	147,04	57,66
--	---------------	--------------

au litre d'HE

Prix indicatif Anjouan 2015

81,31

Commentaire : Si on part sur un prix de vente final guère supérieur à celui d'Anjouan, le distillateur ne peut pas rémunérer le producteur au dessus de 30 €/ 40 kgs de fleurs (1 litre d'HE en équivalence).

Même avec les aides, ce tarif ne permet pas au producteur d'être au prix de revient s'il emploie sa MO au SMIG et avec un paiement de la MO à la tâche, sa marge n'est que de 18 €/40 kgs de fleurs, soit par ha (2tonnes de fleurs) : 900 €. Or, sur bien d'autres cultures, sa marge est supérieure à 2000 €/ha.

La piste d'une valorisation à un prix découplé du cours mondial est aussi à prospecter, comme l'a fait le BE Acadil en 2014 (Réf 3) en travaillant sur un label spécifique de qualité « Ylang de Mayotte » capable de valoriser l'HE à un prix beaucoup plus rémunérateur.

f. Bilan des simulations et conclusion prospective

Actuellement, les producteurs ont bien compris, que même en employant des cueilleuses à la tâche, ils ne gagnaient pas d'argent si l'HE d'ylang leur était acheté au prix des autres îles productrices. Il faudrait qu'à minima, ils tentent de maximaliser les aides. Or, leurs compétences et qualifications ne sont pas orientées dans ce sens et sans soutien technique et administratif externe, ils ne savent pas faire par eux-mêmes. L'association APPAPAMAY devait pouvoir apporter cet appui, mais elle est moribonde.

Seuls persistent ceux qui, soit valorisent cette culture avec un grand « C » (comme « Culturel ») en pratiquant l'agrotourisme, soit développent une gamme de produits et de cosmétiques qu'ils vendent à un prix découplé du prix de revient de l'HE ; Ce sont des créneaux de développement à ne pas négliger et ceux-ci auront toute leur place dans le PER « Ylang » qui se monte sur Coconi (voir chapitre suivant).

Mais, est-il envisageable de garder ces « niches économiques locales » (cosmétiques et agrotourisme « ylang ») sans **maintenir une dynamique conventionnel par ailleurs** : distillation et vente aux parfumeurs. Les 2 niveaux d'approches peuvent cohabiter, voire être en synergie du fait de l'organisation collective générale qu'elle permet : politique de défense des intérêts de Mayotte, politique de promotion, etc.

La viabilité de la filière doit donc se reconcevoir sans spolier aucun échelon et en particulier celui des producteurs. Toute réinstallation de la filière « parfumeur » doit donc s'envisager en étant sans doute guidée par certains principes comme ceux qui suivent :

- **Restructurer de fond en comble l'organisation de la filière pour créer une vraie interpro en capacité d'apporter un réel soutien technique, économique et administratif** aux acteurs : développement d'un « modèle d'installation en ylang », coaching aux démarches administratives de dossiers d'aides à l'installation, modernisation, primes à la production (PAC, ICHN, MAEC, etc) – La mise en place du PER devrait contribuer à cette dynamique collective - ;
- **Intégrer le producteur dans le calcul de la rémunération globale** – Celui-ci doit avoir sa part légitime dans le résultat (veiller à créer un avantage à produire des fleurs par rapport aux aides de base PAC actuellement offertes) ;
- **Revisiter avec l'administration de l'agriculture le dispositif d'aides publiques** pour repositionner les montants incitatifs sur les postes ayant un effet levier, afin de faciliter le point précédent et créer ce retour à la compétitivité de la filière globale ;
- **Développer une politique de promotion** des produits (politique de marques, publicité, label Qualité), **de diversification** sur toute la gamme des PAPAM, **d'innovation** vers des valorisations en cosmétiques spécifiques à Mayotte : encore un challenge qui entre pleinement dans les ambitions du PER.

5. Le Pôle d'excellence rural

a. Présentation du projet de bâtiment

Le projet de PER de Mayotte en émergence depuis 2009 vise à valoriser la production d'ylang et plus généralement des plantes à parfum dans l'océan indien, par la construction d'un bâtiment au cœur de Coconi d'environ 900m², attenant à un jardin des épices de 4000m².



Ce bâtiment a été initialement conçu comme un outil au service des producteurs de PAPAM, mais a pour ambition un rayonnement également régional et national :

- local : mise en place d'un outil au service des producteurs, maintien des emplois liés à la production (cueilleuses, distillateurs...), création d'emploi au sein-même de la structure (techniciens, commercial, accueil-animation, conditionnement...), attractivité touristique.

- régional : afficher l'excellence et la spécificité mahoraise par rapport aux autres pays producteurs, en termes d'innovation dans le domaine des plantes à parfum. Le site pourrait être un lieu de recherche tant sur les procédés de distillation que sur les autres produits (ex: le jasmin), proposer des formations supérieures dans le domaine des plantes à parfum.

- national : accueil de chercheurs venus d'universités françaises ou étrangères. Cette expérience permettra également de démontrer la capacité de Mayotte à mener à bien des projets d'envergure européenne.

Il comprend ainsi :

- un pôle recherche de 130 m² (laboratoire, bureau, atelier de distillation)

- un pôle économique de 290m² composé d'éléments nécessaires à l'administration du site (accueil/secrétariat, bureaux : techniciens conseillers agricoles, gestionnaire du site), d'un atelier de conditionnement (local de réception/pesée des marchandises, salle de conditionnement pour la préparation à l'export et au détail, local de stockage des matériaux de conditionnement, atelier des épices, ...), d'un atelier de distillation accessible aux producteurs (70 m² pouvant accueillir des alambics de plus de 1000L, une zone pour étaler les fleurs), et d'un atelier cosmétique de 35 m².

- un pôle éco-tourisme de 310 m2 comprenant un accueil/boutique, un coin dégustation avec terrasse couverte, une salle d'exposition permanente de 100m2 et une salle d'exposition temporaire de 50m2.

Ce projet ne s'est concrétisé qu'en 2012, par la validation du Programme technique détaillé (PTD) qui fixe ses grandes orientations (vocation des bâtiments, partenaires, organisation, ...). Le 31 janvier 2012, le Conseil départemental de Mayotte (CDM) délibère pour porter la maîtrise d'ouvrage du projet.

Le projet est aujourd'hui bien lancé puisque les travaux vont démarrer en décembre 2016.



b. Echéances : appel à candidature et entrée dans les lieux

Quelques repères de dates (encore à valider) :

Octobre 2016 : grande messe Préfet et Président du CDM – presse locale – communication nationale et internationale sur le projet de PER.

Création d'une commission de suivi de cette procédure : CDM, DAAF, DAC et CIRAD.

1^{ère} phase octobre 2016 – mai 2017 :

- Lancement de l'appel à candidature : ouvert de **octobre 2016 à mars 2017** pour l'occupation du bâtiment PER global (tous -métiers confondus) appartenant au département de Mayotte. Il est précisé que la mission des candidats n'est pas une mission de service public. Le projet du candidat devra clairement définir ses besoins en terme d'occupation de la structure, de façons permanente (ex : bureau du technicien en CDI), ponctuelle (ex : salle de réunion 1fois/2 semaines), temporaire (ex : 100m2 pour le séchage des fleurs d'ylang sur 8 mois en saison de récolte (avril à Novembre) H24 7j/7 dans une pièce aérée/lumineuse, ...).
- Visibilité de l'appel à candidature : mise en ligne sur les site internet : du département, des services de l'Etat à Mayotte.

- Objectif de transparence : mise en ligne des réponses du CDM ou de la DAAF suite aux questions posées dans le cadre de l'appel à candidature tout au long de la procédure pour une meilleure équité entre els candidats.
- Portée : locale, nationale et internationale.
- 1^{ère} sélection des candidats fin **mars 2017** : consiste à écarter les candidats non recevables.
- **mars à mai 2017** : analyse des dossiers de candidatures, échanges avec les candidats, organisation des premiers échanges entre les candidats (transmission des contacts). But : étoffer, affiner les dossiers, éclaircir les zones d'ombres.

2^{ème} phase : les résidences Ateliers

- transmission des projets à l'ensemble des participants au moins 1 mois avant la résidence atelier.
- Mise en relation de l'ensemble des candidats sélectionnés sous forme de résidence atelier sur x jours animé par la DAAF et le CDM. Lieu : Coconi EPN ? Autour de plusieurs thèmes en lien avec l'Ylang, les PAPAM.
- Visite sur site organisée
- Transmission par tous les candidats de leur projet intégrant une nouvelle partie sur les interactions avec les autres candidats. Mentionner la nature des partenariats possibles/concurrentiels/impossibles avec les autres participants, les raisons argumentées, ainsi que les modalités pratiques de réalisation des partenariats.

1^{er} trimestre 2018 : réception du bâtiment de PER. Entrée dans les lieux.

c. Fonctionnement prévisionnel du PER

Le département propriétaire des bâtiments mettra en location les différentes salles et se réserve la possibilité de passer des marchés différents avec chacun des candidats suivant les projets proposés. Contrat de location, de jouissance de bâtiment, d'autorisation d'occupation temporaire...

Le coût de fonctionnement moyen du bâtiment sera précisé fin 2016 par une étude en cours de réalisation par le maître d'œuvre : JVO3.

La répartition de ce coût sera équitablement répartie entre les occupants des lieux et orchestrée par un gestionnaire du site. Le département souhaite en effet externaliser la gestion du bâtiment de PER.

Les occupants du PER devront signer une charte d'occupation des lieux.

d. Dimensions du bâtiment

Surface utile de bâti : 866m²

Aire de stationnement : 470m²

Voies d'accès : 221 m²

Surface jardin extérieur : 4100 m²

Aires de stockages (compostage, citerne pour les alambics, déchets) : 16m²

Le détail des surfaces de bâtiments est présenté dans le tableau suivant.

SURFACES PROGRAMME				
Espaces bâtis		SU	NB	SU totale
Pôle Economique				
Accueil / administration				
1.1	Accueil/Secrétariat	14	1	14
1.2	Bureau techniciens	16	1	16
1.3	Bureau Coordinateur PER	14	1	14
Sous-total Accueil / administration				44
Atelier de conditionnement				
2.1	Entrée couverte	15	1	15
2.2	Local de réception / pesée	12	1	12
Salle de conditionnement				
2.3	Zone de préparation à l'export	18	1	18
2.4	Zone de conditionnement au détail	18	1	18
2.5	Local de stockage entrant / étiquetage	20	1	20
2.6	Local de stockage sortant	12	1	12
2.7	Atelier des épices	25	1	25
Sous-total Atelier de conditionnement				120
Atelier Distillation tradition				
3.1	Atelier de distillation "tradition"	70	1	70
3.2	Zone d'étalage des fleurs	20	1	20
Sous-total Atelier Distillation tradition				90
Atelier cosmétique				
4.1	Atelier cosmétique	25	1	25
4.2	Local stockage	10	1	10
Sous-total Atelier cosmétique				35
Sous-total Pôle Economique				289
Pôle Recherche				
Laboratoire d'analyse et contrôle qualité				
5.1	Laboratoire	20	1	20
5.2	Bureau technicien labo qualité/ Responsable chercheur	18	1	18
Sous-total Laboratoire analyse				38

e. Détails techniques et pratiques

- Hauteurs sous plafond

- Electricité

Un transformateur de 400 KVA sera installé. Le schéma électrique précisé en ANNEXE 1 détaille l'emplacement des prises de courant triphasées.

Ce transformateur a été pensé pour permettre de répondre à la consommation électrique d'une centrale électrique d'entraînement de la distillation à la vapeur.

- Mobilier en place

- Places de parking

7 places de parking sont réservées pour les professionnels.

7 places de parking + 1 place pour handicapés sont réservées pour l'accueil du public. Une aire de dépôt de bus est également prévue côté route nationale.

- ...

Comité de rédaction : Juliette Pelourdeau (SDTR/DAAF) – Lucie André (SEA/DAAF) – Dominique Didelot (SISE/DAAF)

Bibliographie :

- ✓ Réf 1 : Duval Gil Garcin, BRL Ingénierie, Février 2010, Rapport de mission court terme CT17 - Mission d'appui technique au programme FLEX « appuy aux cultures de rente – renforcement des capacités des producteurs transformateurs ».
- ✓ Réf 2 : Isabelle Valade, BRL Ingénierie, Aout 2010, Rapport de mission court terme CT17 - Mission d'appui technique au programme FLEX « appuy aux cultures de rente – renforcement des capacités des associations de producteurs, appui technique à l'APYM ».
- ✓ Réf 3 : Agro-consultants (ACADIL, Claricio), mai 2015, Rapport « APPAPAMAY – Etude d'opportunité et de faisabilité d'une reconnaissance pour l'huile essentielle d'Ylang de Mayotte ».
- ✓ Réf 4 : Aurélie Hick, 2010, Master bioingénieur, Agrobiotech Gembloux et Université de Liège, « Etude du terroir mahorais et de l'influence des paramètres environnementaux sur la qualité de l'huile essentielle d'Ylang-ylang à Mayotte »
- ✓ Réf 5 : Céline Benini, JP Danflous, JP Wathelet, P du Jardin, ML Faucaunnier, 2010, l'ylang-ylang : une plante à huile essentielle méconnue dans une filière en danger, Biotechnol.Agron.Soc.Environ. 2010 14(4), 693-705
- ✓ Réf 6 : David Ferrat, JP Danflous, 2008, Quel avenir pour la filière ylang-ylang de l'île au parfum ?, mémoire de fin d'étude de l'ISTOM – istom@istom.net - jean-paul.danflous@cirad.fr
- ✓ Réf 7 : Jean-Paul Danflous, 2016, Rapport final d'activités CIRAD (aout 2015 à mars 2016), Programme FY-DAFE, Filière ylang-ylang / Distillation à foyer économe – Anjouan, Union des Comores, 16p.