

Document mis
en distribution

Le - 3 MAR. 2021



N° 28-2021

ASSEMBLÉE DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Enregistré au secrétariat général de l'assemblée le

- 3 MARS 2021

RAPPORT

SUR LE PROJET DE LOI DU PAYS RELATIVE À L'ORGANISATION DE LA FILIÈRE VANILLE,

*présenté au nom de la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de
l'élevage et du développement des archipels*

par Madame Louisa TAHUHUTERANI,

*Représentante à l'assemblée de la Polynésie française,
Rapporteuse du projet de loi du pays.*

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs les représentants,

Par lettre n° 1370/PR du 25 février 2021, le Président de la Polynésie française a transmis aux fins d'examen par l'assemblée de la Polynésie française, un projet de loi du pays relative à l'organisation de la filière vanille.

I. Présentation du cadre réglementaire en vigueur

Le cadre réglementaire actuelle relatif à la vanille est basé sur les textes suivants :

- la délibération n° 91-120 AT du 25 octobre 1991 portant création des commissions de contrôle de la vanille et réglementant l'accès à la préparation et à l'expertise de la vanille ;
- l'arrêté n° 1198 CM du 3 novembre 1992 relatif à la production et à la commercialisation de la vanille produite en Polynésie française ;
- la délibération n° 2003-68 APF du 15 mai 2003 portant création d'un établissement public dénommé « Vanille de Tahiti » ;
- l'arrêté n° 1111 CM du 10 août 2016 portant définition de l'appellation d'origine « Vanille de Tahiti ».

A. Les commissions de contrôle de la vanille et l'accès à la préparation et à l'expertise de la vanille

La délibération n° 91-120 AT du 25 octobre 1991 crée des commissions de contrôle de la vanille et réglemente l'accès à la préparation et à l'expertise de la vanille.

Les comités de surveillance, composés de trois membres élus parmi les professionnels du secteur et de deux membres titulaires nommés pour deux ans par le ministre en charge de l'agriculture, ont pour attributions de :

- donner son avis sur le calendrier des coupes de vanille et proposer éventuellement des coupes exceptionnelles pour des vanilles arrivant à maturité hors calendrier ;
- autoriser la récolte, après avoir visité les vanillières, sur la demande éventuelle des producteurs ;
- contrôler la qualité des vanilles présentées à la vente le jour du marché, et retire les gousses cueillies avant maturité, ou impropres à la vente pour toute autre raison ;
- surveiller, sur le lieu du marché, la pesée des vanilles reconnues bonnes pour la préparation ;
- inscrire sur un registre à souches, le poids des vanilles présentées et reconnues bonnes pour la préparation, leur lieu de provenance, les nom et domicile de chaque producteur ;
- faire connaître, dès la fin du marché vanille, au service chargé de l'agriculture, le poids total de vanille mûre vendue au cours de ce marché.

Les commissions d'appel de la vanille statuent en dernier ressort sur les décisions des comités de surveillance. La commission de la qualité de la vanille, présidée par le ministre chargé de l'agriculture, est quant à elle habilitée à proposer toute mesure tendant à maintenir ou améliorer la qualité de la vanille et à proposer — en cas de carence ou d'infraction à la réglementation sur la vanille — la suspension ou le retrait du brevet de préparateur de vanille et la suspension des fonctions d'expert en vanille.

La délibération n° 91-120 AT du 25 octobre 1991 précitée précise également que pour être préparateur en vanille, il est nécessaire d'être titulaire du brevet de préparateur, délivré par le ministre chargé de l'agriculture, sur proposition d'un jury d'examen. Il est interdit à toute personne de se livrer à la préparation de la vanille qu'elle n'a pas produite, si cette personne ne dispose pas d'une patente de préparateur.

Les experts en vanille sont quant à eux, chargés d'apporter leur concours à l'application de la réglementation sur la vanille. Les candidats à la qualification d'expert doivent subir une épreuve écrite de connaissance de la réglementation sur la vanille, une épreuve orale de connaissance générale de la vanille et une épreuve orale de connaissance de la vanille préparée. Les experts en vanille sont habilités à pratiquer l'expertise de la vanille dans le cadre du contrôle notamment à l'exportation ou encore à effectuer, sur demande des autorités compétentes, tout contrôle. Ils sont inscrits sur une liste¹ établie par le Président de la Polynésie française.

¹ Arrêté n° 389 PR du 18 juin 2020 portant établissement de la liste des experts territoriaux en vanille

B. La production et la commercialisation de la vanille produite en Polynésie française

L'arrêté n° 1198 CM du 3 novembre 1992 pris en application de la délibération n° 91-120 AT du 25 octobre 1991 précitée, régleme la récolte de la vanille, sa préparation et son stockage, son conditionnement et exportation et sa commercialisation locale.

Ainsi, seules sont autorisées la cueillette, la vente et la préparation des vanilles mûres, donc sont interdites les opérations concernant des vanilles immatures, étant précisé que le stade de pleine maturité est atteint au cours du neuvième mois suivant la fécondation de la fleur. Toutes les vanilles mûres destinées à la vente doivent être apportées sur le marché et présentées aux comités de surveillance.

Les préparateurs de vanille doivent disposer de locaux et matériels spécifiques pour les opérations de préparation et de stockage. Ils sont tenus d'avoir deux registres sur lesquels ils doivent consigner par ordre de date et lot par lot :

- d'une part, toutes les entrées de vanilles mûres avec indication du lieu d'achat, du nom du vendeur, du poids net et du prix d'acquisition ;
- d'autre part, toutes les sorties de vanille préparée avec indication du nom de l'acheteur, du poids net et du prix de vente.

La vanille destinée à l'exportation — dont le taux d'humidité est fixé à 50 % — doit être de qualité saine, loyale et marchande, et avoir été préparée par des procédés naturels, notamment sans emploi de produits chimiques. Elle est obligatoirement soumise aux contrôles de qualité et de conditionnement et elle doit correspondre aux trois catégories suivantes : catégorie extra (qualité supérieure, sans défaut, taille obligatoire d'au moins 16 cm) ; première catégorie (bonne qualité marchande, sans défaut, taille pouvant être inférieure à 16 cm) et deuxième catégorie (vanilles de toute taille, présentant des défauts).

La vanille, en gousses préparées, détenue ou expédiée en vue de la vente, mise en vente ou vendue en Polynésie française, peut être soumise au contrôle de qualité et de conditionnement. Elle doit être classée dans l'une des trois catégories précitées. Des mentions obligatoires doivent être présentes sur les emballages destinés à la vente au consommateur. Tout lot présenté en vrac à la vente doit être accompagné d'une pancarte comportant certaines des mentions obligatoires.

C. L'établissement public à caractère industriel et commercial dénommé « Vanille de Tahiti »

L'établissement « Vanille de Tahiti » (EVT) a été créé par la délibération n° 2003-68 APF du 15 mai 2003, et a été organisé par l'arrêté n° 1115 CM du 6 août 2003 modifié. Le champ d'intervention de « Vanille de Tahiti » s'étend aux secteurs de la production, de la recherche et développement, de la transformation, du contrôle de la qualité, de la commercialisation et de la promotion de la vanille produite en Polynésie française.

L'établissement a notamment pour missions :

- d'assurer la promotion de la vanille produite en Polynésie française ;
- d'assurer le contrôle de la qualité de la vanille produite en Polynésie française ;
- de mettre en œuvre toute action en vue d'aboutir à la protection juridique de la vanille produite en Polynésie française ;
- d'assurer, par convention avec des organismes publics ou privés agréés, la formation des producteurs, des préparateurs et des experts de vanille ;
- d'assurer l'encadrement technique des producteurs de vanille ;
- de gérer la recherche appliquée au développement de la vanille ;
- de mettre en place et de gérer les mesures incitatives à l'installation de nouvelles parcelles de vanille ;
- de commercialiser auprès des producteurs de vanille les biens et les services destinés à la création, au renouvellement et à la conduite de leur exploitation ;
- de gérer les parcelles de terres domaniales affectées à l'établissement et destinées à la culture de la vanille.

D. L'appellation d'origine « Vanille de Tahiti »

L'appellation d'origine « Vanille de Tahiti » est protégée, sur la base d'usages locaux, loyaux et constants, dans les conditions définies par l'arrêté n° 1111 CM du 10 août 2016 précité. Cet arrêté définit les critères auxquels doivent répondre les conditions de production, de préparation et de commercialisation de la vanille en Polynésie française ainsi que les modalités de contrôle. Une commission de contrôle des appellations d'origine dispose d'un pouvoir d'avertissement en cas de non-respect des critères de l'appellation d'origine et peut proposer au président de la Polynésie française de prononcer une suspension du droit de l'appellation au contrevenant.

II. La réforme proposée par le projet de loi du pays

Le présent projet de loi du pays prévoit une refonte et une modernisation du cadre réglementaire en vigueur avec pour objectif une amélioration des conditions de production, de préparation et de commercialisation. Il a également pour objet de garantir la qualité de la vanille récoltée et préparée en Polynésie française en vue d'en assurer une commercialisation optimale.

La réforme proposée par le projet de texte marque donc la volonté du gouvernement d'inscrire la promotion de la vanille de Tahiti dans une optique résolument qualitative, notamment au travers d'un renforcement des contrôles et l'encouragement à la mise en place d'une appellation d'origine protégée (AOP).

Il importe de noter qu'une démarche est engagée au plan national pour mettre en place cette AOP. Cette dernière permettra un autocontrôle par les acteurs de la filière vanille en partenariat avec un organisme extérieur qui fera un audit annuel. L'intérêt majeur de la mise en place de cette AOP est de garantir auprès des acheteurs internationaux la traçabilité de la vanille de Tahiti, dans un contexte où de nombreux autres pays se mettent à cultiver de la *Vanilla x tahitensis*. La démarche AOP apparaît indispensable pour préserver la valeur de la vanille produite en Polynésie française et limiter les fortes variations de prix à l'international.

Seule la vanille appartenant au genre *Vanilla x tahitensis* produite et préparée en Polynésie française ou issue de variétés qui en découlent, peut faire l'objet d'une protection au titre des appellations géographiques incluant les mots « Tahiti » ou « Polynésie française » ou comporter une référence à une île ou à un archipel de la Polynésie française. Seule cette même catégorie sera éligible aux aides en matière agricole du Pays.

L'audit de la filière vanille qui a été mené et les nombreuses rencontres avec les professionnels concernés ont permis d'identifier les exigences suivantes auxquelles répondent les évolutions réglementaires proposées.

A. Encadrer la cueillette de vanille immature

La cueillette, la vente et la préparation de vanille immature sont interdites à l'heure actuelle en Polynésie française.

Le projet de texte prévoit d'encadrer la cueillette de vanille immature par la mise en place :

- d'une déclaration administrative en cas de cueillette et l'obligation de justifier de la finalité de cette cueillette ;
- d'une autorisation préalable du ministre de l'agriculture pour toute opération d'exportation de vanilles immatures, et ce, dans la mesure où celle-ci n'est normalement pas destinée à la consommation en tant que vanille de bouche.

L'institution de ce régime déclaratif au stade de la cueillette ainsi que la mise en place d'une autorisation préalable en cas d'exportation, apparaissent pleinement adéquates et justifiées eu égard aux objectifs d'intérêt général poursuivis : la préservation de la réputation d'excellence de la vanille préparée à Tahiti qui conduit à exclure l'introduction de vanilles immatures dans le processus de préparation, mais aussi les objectifs de lutte contre le vol et le recel de vanille.

B. Améliorer la traçabilité des ventes de vanille mûre

Afin d'assurer la traçabilité des ventes de vanille mûre, les préparateurs doivent assurer la tenue d'un registre retraçant les transactions.

L'exportation de vanille mûre non préparée, est quant à elle soumise à une autorisation préalable du ministre de l'agriculture. Cette autorisation préalable permet non seulement une information du Pays mais aussi de réagir en cas d'exportation de vanille à des fins de préparation hors de la Polynésie française.

En effet, la vanille mûre produite en Polynésie française a normalement vocation à être préparée sur place dès lors toute opération d'exportation de vanille mûre non préparée hors du territoire appelle une certaine vigilance.

Une consultation de la commission de la vanille et l'obligation pour l'exportateur de garantir que l'opération d'exportation est réalisée dans des conditions spécifiques permettront d'assurer la traçabilité du produit et notamment l'exigence mentionnée à l'article LP 1^{er} d'éviter tout risque de confusion avec la vanille préparée en Polynésie française. Sont présumées satisfaire à cette exigence les exportations dépourvues de finalité commerciale ou non destinée à une consommation de bouche.

Ces importantes mesures de contrôles paraissent justifiées et proportionnées au regard des moyens conséquents que le Pays consacre à la promotion de filière vanille et à l'objectif de qualité poursuivi.

C. Simplifier la classification de la vanille

Comme évoqué précédemment, la vanille destinée à l'exportation doit correspondre aux trois catégories suivantes : catégorie extra, première catégorie et deuxième catégorie.

Il ressort des échanges avec les professionnels que le critère de taille qui distingue les deux catégories « extra » et « première catégorie, n'est pas un critère de qualité pertinent. C'est la raison pour laquelle il est proposé de s'en tenir à deux catégories : « première catégorie » et « seconde catégorie ». Cette simplification se justifie en outre par le fait qu'avec la mise en place de l'AOP dans un avenir proche, il existera un élément de classification supplémentaire : la vanille bénéficiant ou non de l'AOP.

D. Renforcer le contrôle de la qualité

Les contrôles actuellement en vigueur sont insuffisants surtout en vue de la mise en place d'une appellation d'origine. En effet, non seulement le contrôle réalisé lors des journées de vente est peu rigoureux mais une grande partie de la production est écoulee en dehors des journées de vente.

Il est donc proposé d'améliorer le processus de contrôle par :

- une dissuasion des cueillettes de vanilles immatures par l'obligation déclarative et l'autorisation préalable requise en cas d'exportation ;
- un contrôle de la qualité réalisée par l'EVT sur les transactions : à la fois sur la base des déclarations des transactions réalisées par les préparateurs en dehors des campagnes de vente ainsi qu'à l'occasion des journées de vente ;
- un contrôle de la qualité à l'exportation.

À ces contrôles portant sur l'ensemble des vanilles commercialisées s'en ajouteront d'autres en cas de mise en place d'une appellation d'origine : autocontrôle par les membres de l'organisme de gestion et audit annuel de l'efficacité des divers contrôles par un tiers.

E. Repenser l'organisation des « journées de vente »

À l'heure actuelle, les journées de vente sont organisées par district. Ces journées permettent aux nouveaux producteurs ou aux petits producteurs de rencontrer les acheteurs. Elles ont donc une indéniable fonction sociale. Cependant, les échanges avec les représentants de la filière font clairement ressortir le manque de rigueur du contrôle réalisé lors de ces journées qui, au surplus est payant.

Il est donc proposé de supprimer les journées de vente et de les remplacer par des campagnes de ventes organisées par île sous l'égide de l'EVT en partenariat avec les professionnels selon des dates précisées dans le cadre d'un calendrier annuel. L'EVT assurera un contrôle gratuit de la qualité des vanilles vendues.

Sur le plan juridique, il est apparu inconcevable et inopportun d'imposer à tous les producteurs d'écouler leur production lors des journées de vente. En effet, nombre d'entre eux ont des relations commerciales privilégiées avec certains acheteurs et imposer que la transaction présente un caractère public ne se justifierait pas.

F. Améliorer l'encadrement des acteurs de la filière vanille

L'amélioration de l'encadrement des acteurs de la filière vanille est envisagée sous deux angles :

- d'une part, la mise en place d'un conseil de la vanille dont les prérogatives sont plus étendues que l'actuel organe consultatif puisqu'il pourra donner son avis sur les opérations d'exportation de vanille immature ou mûre mais non préparée, ou sur les éventuelles sanctions infligées par le Pays au titre des manquements à la loi du pays ;
- d'autre part, un meilleur encadrement des conditions d'exercice des différents acteurs de la filière :
 - pour ce qui est de l'exercice des activités de contrôle et d'expertise contrôle, incompatibles avec les activités de producteur, de préparateur ou d'exportateur de vanille mûre :
 - ❖ les agents contrôleurs de la vanille ont désormais vocation à être la cheville ouvrière des divers contrôles de qualité conduits par l'EVT ;
 - ❖ les fonctions d'expert en vanille sont appelées à s'éteindre cependant les experts en vanille existants pourront conserver leur qualité et continuer à intervenir de manière supplétive, notamment dans le cadre du contrôle aux exportations.
 - pour ce qui est de l'exercice des activités de producteur, de préparateur ou d'exportateur de vanille mûre :
 - ❖ les producteurs de vanille vendant leur production à des tiers devront disposer d'une carte libellée « Producteur de Vanille » délivrée par la Chambre de l'agriculture et de la pêche lagonaire (CAPL) à laquelle est associé un numéro d'identification ;
 - ❖ les préparateurs de vanille mûre devront avoir passé le brevet de préparateurs et continueront à exercer dans le cadre d'un agrément assorti d'un numéro d'identification attestant de leur inscription au registre des préparateurs en vanille tenu à jour par l'EVT ;
 - ❖ les exportateurs de vanille — seuls professionnels dont le statut n'est pas précisé par la réglementation actuelle — exerceront désormais dans le cadre d'un agrément assorti d'un numéro d'identification attestant de leur inscription au registre des exportateurs de vanille tenu par l'EVT.

La liste des producteurs, de préparateur ou d'exportateur de vanille est tenue et constamment mise à jour par l'EVT qui en assure la diffusion sur son site internet.

G. Renforcer le dispositif coercitif

La réglementation actuelle relative à la filière vanille comporte un certain nombre de dispositions à caractère pénal à la fois peu dissuasives et inadaptées car difficiles à faire aboutir. Dans la mesure où un certain nombre d'infractions pénales de droit commun sanctionnent déjà les comportements les plus répréhensibles (vol, recel, escroquerie, abus de confiance, etc.), il est proposé que le volet coercitif de la réglementation relative à la filière vanille repose sur des sanctions administratives ciblées sur les manquements aux obligations fixées par la présente loi du pays. La mise en œuvre de ces sanctions administratives s'inscrit dans le cadre d'une procédure destinée à assurer un échange contradictoire et à assurer le respect des droits de la défense.

H. Dispositions diverses et transitoires et finales

Un délai de six mois à compter de l'entrée en vigueur de l'arrêté d'application de la loi du pays est laissé aux acteurs de la filière vanille (producteurs, préparateurs et exportateurs) pour solliciter les agréments et cartes requis. Les préparateurs disposent de ce même délai pour mettre en place le registre retraçant les transactions.

La loi du pays du pays n° 2017-26 du 9 octobre 2017 relative aux aides à la filière agricole est modifiée afin de préciser que seules les vanilles appartenant au genre *Vanilla x tahitensis* ou aux espèces qui en dérivent, seront éligibles aux aides.

La délibération n° 91-120 AT du 25 octobre 1991 précité est également abrogé.

Enfin conformément à la recommandation du Conseil Economique, Social, Environnemental et Culturel et aux diverses concertations avec les professionnels du secteur et du monde économique, la proposition initiale visant à créer une taxe à l'export de la vanille, pour venir financer la promotion et les contrôles de la qualité, n'a pas été retenue pour cette mouture finale soumise à l'approbation de l'assemblée de la Polynésie française.

* * * * *

Examiné en commission le 3 mars 2021, et suite à des échanges figurant au compte-rendu, le projet de loi du pays relative à l'organisation de la filière vanille a recueilli un vote favorable unanime des membres de la commission.

En conséquence, la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels propose à l'assemblée de la Polynésie française d'adopter le projet de loi du pays ci-joint.

LA RAPPORTEURE

Louisa TAHUHUTERANI



ASSEMBLÉE DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

LOI ORGANIQUE N° 2004-192 DU 27 FÉVRIER 2004

SESSION [ORDINAIRE OU EXTRAORDINAIRE]

PROJET DE LOI DU PAYS

(NOR : EVT1900804LP-4)

relative à l'organisation de la filière vanille

L'assemblée de la Polynésie française a adopté le projet de loi du pays dont la teneur suit :

Travaux préparatoires :

- Avis n° 29/2019/CESEC du 5 décembre 2019 du Conseil économique, social, environnemental et culturel de la Polynésie française ;
 - Avis n° 2019-AO-01 du 6 décembre 2019 de l'Autorité polynésienne de la concurrence ;
 - Arrêté n° 231 CM du 25 février 2021 soumettant un projet de loi du pays à l'assemblée de la Polynésie française ;
 - Examen par la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels le 3 mars 2021 ;
 - Rapport n° du de Madame Louisa TAHUHUTERANI, rapporteure du projet de loi du pays ;
 - Adoption en date du
-

TITRE I - OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Article LP 1.- La présente loi du pays a pour objet de garantir la qualité de la vanille récoltée et préparée en Polynésie française en vue d'en assurer une commercialisation optimale.

À cet effet, elle fixe les critères de qualité de la vanille, les conditions de récolte et de préparation des gousses de vanille du genre *Vanilla x tahitensis* produite en Polynésie française et destinées à être commercialisées.

Elle définit notamment les modalités de contrôle destinées à assurer le respect de ces conditions.

Seule la vanille appartenant à ce genre ou issue de variétés qui en découlent produite et préparée en Polynésie française, peut faire l'objet d'une protection au titre des appellations géographiques incluant les mots « Tahiti » ou « Polynésie française » ou comporter une référence à une île ou à un archipel de Polynésie française.

Article LP 2.- Au sens de la présente loi du pays et des textes pris pour son application, on entend par :

- *Vanille mûre* : gousses de vanille récoltée sur pied au moment où la couleur générale a déjà viré du vert au jaune, le stade de la pleine maturité étant atteint à compter du neuvième mois suivant la fécondation de la fleur et n'ayant subi aucune transformation ;
- *Vanille immature* : gousse de vanille n'ayant pas atteint un degré de maturité physiologique suffisant pour développer au maximum les arômes et se conserver ;
- *Vanille préparée* : vanilles entières ayant subi la totalité de la préparation et ayant atteint le taux d'humidité optimale pour une meilleure conservation ;
- *Préparation* : processus de séchage des gousses de vanille mûres les amenant à un taux d'humidité compatible avec une conservation de longue durée et favorisant le développement des arômes ;
- *Producteur de vanille* : personne cultivant les lianes de vanille pour en récolter les gousses ;
- *Préparateur en vanille* : personne titulaire du brevet de préparateur en vanille ayant démontré ses capacités à exercer selon les modalités prévues par la présente loi du pays ;
- *Expert en vanille* : personne assermentée et habilitée à procéder à des contrôles de qualité ayant réussi l'examen d'expert en vanille sous l'empire de l'ancienne délibération n° 91-120 AT du 25 octobre 1991 portant création des commissions de contrôle de la vanille et réglementant l'accès à la préparation et à l'expertise de la vanille ;
- *Agent contrôleur de la vanille* : agent de l'établissement public « Vanille de Tahiti », ayant reçu une formation sur le contrôle de la vanille, habilité au contrôle de la vanille ;
- *Exportateur de vanille* : personne dont l'activité consiste à titre habituel à vendre de la vanille, sans nécessairement la préparer ou la produire, destinée à des clients finaux situés hors de Polynésie française.

TITRE II - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT ET OBLIGATIONS DESTINÉES À EN GARANTIR LA QUALITÉ

CHAPITRE I - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Article LP 3.- La vanille préparée destinée à la commercialisation est de qualité saine, loyale et marchande. Elle doit avoir été préparée par des procédés naturels, notamment sans emploi de produits chimiques.

Article LP 4.- La vanille préparée destinée à la commercialisation est présentée soit en vrac de catégorie unique, soit mise en paquets de gousses de même longueur, et correspond aux catégories suivantes :

- Première catégorie : vanille de qualité supérieure, saine, entière, non fendue, souple et charnue, de couleur uniforme brun foncé, présentant un aspect huilé et brillant avec une fine et parfaite odeur de vanille. Ces gousses ne présentent ni défaut ni rague ; seules sont admises les éventuelles cicatrices de marquage des gousses ;
- Seconde catégorie : vanille présentant des défauts sur leur surface.

Article LP 5.- Le taux d'humidité de la vanille destinée à la commercialisation à des fins alimentaires se situe entre 38 et 55 pourcents.

Les vanilles de seconde catégorie et les produits secs issus de la transformation des gousses de vanille préparées peuvent avoir un taux d'humidité inférieur à 38 pourcents.

CHAPITRE II - EXIGENCES EN MATIÈRE DE CUEILLETTE, DE PRÉPARATION ET DE STOCKAGE

Article LP 6.- Les vanilles destinées à la préparation sont cueillies à maturité.

Toute cueillette de vanille immature fait l'objet d'une déclaration préalable à l'établissement public vanille de Tahiti en exposant le motif qui doit être autre qu'une préparation à des fins de consommation humaine en tant que vanille de bouche.

Article LP 7.- Les vanilles destinées à la préparation sont assujetties à un contrôle général de qualité dont les modalités sont précisées au chapitre I du titre III.

Le producteur titulaire du brevet de préparateur est exempté du contrôle général de qualité prévue au premier alinéa pour ce qui concerne sa production, sous réserve de déclarer mensuellement celle-ci auprès de l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

Article LP 8.- La préparation et le stockage de la vanille s'effectuent obligatoirement à l'aide de matériel exclusivement réservé à cet usage.

Les locaux où ces opérations ont lieu sont tenus propres.

L'aire de séchage est maintenue en parfait état de propreté et est protégée de toutes sources de contamination.

Les préparateurs de vanille sont tenus de soumettre leurs installations au contrôle de la conformité aux exigences prévues par le présent article.

Article LP 9.- Les préparateurs de vanille tiennent à jour un registre dédié sur lequel ils consignent par ordre, date et lot :

- d'une part, toutes les vanilles mises en préparation. Cette rubrique distingue l'origine de la vanille selon qu'elle est ou non achetée à des producteurs, avec dans ce dernier cas, indication du lieu d'achat, du nom du vendeur, du poids net et du prix d'acquisition ;
- d'autre part, toutes les sorties de vanille préparée avec indication du nom de l'acheteur et du poids net.

Le registre susmentionné, qui peut se présenter sous forme numérique, doit être constamment tenu à jour et mentionner l'état du stock et sa composition. Ce document est exigible à tout moment dans le cadre du contrôle général de la qualité de la vanille.

CHAPITRE III - EXIGENCES EN MATIÈRE DE COMMERCIALISATION

Article LP 10.- Est interdit à la commercialisation en Polynésie française et à l'exportation depuis la Polynésie française tout mélange de gousses de vanille de la variété *Vanilla x tahitensis* ou de produits issus de cette variété avec d'autres variétés de vanille issues de vanilles ou de produits issus desdites vanilles.

Article LP 11.- Outre les mentions rendues obligatoires par la réglementation générale en matière d'étiquetage, l'emballage des paquets contenant de la vanille destinée à être commercialisée en Polynésie française doit porter en caractères très apparents un certain nombre de mentions à destination du consommateur.

Par ailleurs, tout lot de vanille présenté en vrac doit être accompagné d'une pancarte portant en caractère très lisibles et apparents lesdites mentions.

Article LP 12.- Toute exportation de vanille mûre non préparée ou de vanille immature excédant un poids déterminé par un arrêté pris en conseil des ministres, fait l'objet d'une demande d'autorisation préalable motivée qui est adressée au ministre de l'agriculture au moins trois mois avant l'exportation envisagée.

Dès sa réception, la demande est transmise pour instruction à l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

Une fois la demande complète, elle est adressée pour avis au conseil de la vanille.

Sur la base des éléments qui précèdent, le ministre de l'agriculture apprécie si l'opération envisagée est réalisée dans des conditions permettant de garantir la traçabilité du produit et notamment de prévenir toute confusion avec la vanille préparée en Polynésie française conformément à l'exigence mentionnée à l'article LP 1.

Sont présumées satisfaire à cette dernière exigence les exportations dépourvues de finalité commerciale ou non destinée à une consommation de bouche.

Article LP 13.- La vanille préparée destinée à l'exportation est nécessairement conditionnée dans des emballages comportant une présentation spécifique.

TITRE III - CONTRÔLE DE LA VANILLE

CHAPITRE I - CONTRÔLE GÉNÉRAL DE LA QUALITÉ DE LA VANILLE

Article LP 14.- I.- Toute vanille destinée à la préparation ou préparée est susceptible de faire l'objet du contrôle général de qualité prévu par le présent chapitre.

Le contrôle général est destiné à apprécier la maturité de la vanille ou la qualité de la préparation dont elle a fait l'objet.

Ce contrôle est réalisé gratuitement. Il peut avoir lieu :

- lors des jours de vente organisés dans le cadre de la campagne annuelle de vente mentionnée au chapitre I du titre IV ;
- de manière inopinée, en dehors de la campagne de vente mentionnée au chapitre I du titre IV. Dans ce cas le contrôle porte sur la vanille acquise par les préparateurs.

Afin de permettre ce contrôle, les préparateurs consignent dans les registres mentionnés à l'article LP 9 l'ensemble des acquisitions de vanille que celles-ci soient réalisées à l'occasion des jours de vente ou en dehors de ceux-ci.

II.- Le contrôle général est assuré par des agents contrôleurs de la vanille. À défaut, il peut être assuré par un expert en vanille.

Article LP 15.- En cas de commercialisation de la vanille dans le cadre d'une appellation géographique, le contrôle général de la qualité de la vanille peut être, en tout ou partie, assuré par un organisme de contrôle prévu par la réglementation relative à ladite appellation. En ce cas, une convention est conclue entre ledit organisme et l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

CHAPITRE II - CONTRÔLE SPÉCIFIQUE DES EXPORTATIONS DE VANILLE

Article LP 16.- Outre le contrôle prévu au chapitre I du présent titre, tout envoi de vanille préparée destinée à l'exportation excédant un poids déterminé par un arrêté pris en conseil des ministres fait l'objet d'un contrôle systématique destiné à apprécier sa qualité et la régularité de son conditionnement.

Ce contrôle est réalisé sous la responsabilité de l'établissement public « Vanille de Tahiti » en un ou plusieurs lieux précisés par ce dernier.

Les opérations de contrôle sont menées par des agents contrôleurs de la vanille. À défaut, elles peuvent être assurées par un expert en vanille.

Article LP 17.- Le contrôle de qualité est réalisé, à la demande écrite de l'exportateur, aux jours et heures indiqués par l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

Article LP 18.- Les vanilles ne pouvant être exportées sont restituées immédiatement après le contrôle, à leur propriétaire.

Les vanilles présentées au contrôle et qui sont susceptibles de contenir des germes ou sont avariées (mitées, boisées, moisies, créosotées) ne peuvent faire l'objet d'une commercialisation.

Les causes d'un refus d'autorisation d'exportation sont, sur demande de l'exportateur, mentionnées dans un rapport établi par l'autorité ayant procédé au contrôle.

TITRE IV - ORGANISATION DE LA VANILLE

CHAPITRE I - CAMPAGNES DE VENTE DE LA VANILLE

Article LP 19.- L'établissement public « Vanille de Tahiti » peut, en tant que de besoin, après consultation des représentants des producteurs, organiser des campagnes de vente dont les dates sont précisées dans le cadre d'un calendrier annuel.

Article LP 20.- Lorsqu'un calendrier annuel a été établi, les coupes de vanilles intervenant en dehors de dates prévues font l'objet d'une déclaration à l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

Article LP 21.- En un lieu public et connu, à la date et heure fixée par le calendrier annuel, le contrôleur de la qualité assisté de deux professionnels issus d'une organisation représentative de la profession procèdent aux opérations nécessaires à l'organisation des opérations de vente.

Les professionnels mentionnés au premier alinéa ne peuvent participer aux opérations de contrôle s'ils sont concernés par les transactions. Ils sont désignés pour trois ans par un arrêté du Président de la Polynésie française en nombre suffisant et selon une répartition géographique prenant en compte les lieux de production de la vanille en Polynésie française. Leur fonction est gratuite.

Article LP 22.- À l'occasion des journées organisées dans le cadre de la campagne annuelle de vente, l'achat ou la vente de vanille sans bulletin sont interdits.

CHAPITRE II - LE CONSEIL DE LA VANILLE

Article LP 23.- Il est créé un conseil de la vanille, organe consultatif, habilité à formuler des propositions sur les principales orientations de la filière vanille, notamment à l'égard :

- de l'amélioration des conditions de production et de la qualité de la vanille ;
- de la politique de commercialisation et de promotion de la vanille ;
- des évolutions réglementaires relatives à la filière vanille ;
- de la recherche et du développement.

Le conseil de la vanille est également appelé à :

- donner un avis sur l'exportation des vanilles immatures ou non préparées mentionnées à l'article LP 12 ;
- donner un avis en cas de mise en œuvre d'une sanction administrative prévue par le titre V de la présente loi du pays ;
- proposer au Président de la Polynésie française, pour les manquements les plus graves, la suspension, le non-renouvellement ou la suppression, en tout ou partie, de tout avantage financier ou tout avantage en nature accordé aux producteurs et préparateurs ou aux exportateurs par les pouvoirs publics.

Article LP 24.- Le conseil de la vanille, qui est présidé par le directeur de l'établissement public « Vanille de Tahiti » ou son représentant, est notamment composé de membres issus de l'administration, d'organisations professionnelles liées à l'agriculture ou à la formation en matière d'agriculture et de représentants des producteurs, des préparateurs et des exportateurs.

Les représentants des professionnels de la filière et leurs suppléants sont nommés par arrêté du Président de la Polynésie française sur proposition des présidents des groupements ou associations professionnels de la vanille.

Le président du conseil ou l'un des membres du conseil de la vanille peut solliciter la participation à titre consultatif d'un membre extérieur pour éclairer les travaux.

Les membres du conseil de la vanille sont nommés pour trois ans renouvelables. Leurs fonctions sont exercées gratuitement.

Le conseil de la vanille se réunit au moins une fois par an, sur convocation écrite de son président ou du tiers de ses membres.

Son secrétariat est assuré par l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

CHAPITRE III - ACTEURS DE LA FILIÈRE VANILLE

Section I - Producteur de vanille

Article LP 25.- Les producteurs de vanille vendant leur production à des tiers doivent solliciter une carte libellée « Producteur de Vanille » délivrée par la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire à laquelle est associée un numéro d'identification.

La liste des producteurs de vanille est constamment remise à jour par l'établissement public « Vanille de Tahiti » qui en assure la diffusion sur son site internet.

Tout producteur de vanille peut demander à suivre un stage de formation dispensé par un formateur désigné par un organisme agréé en matière de formation agricole.

Le programme, le calendrier et le lieu des stages de formation de culture de vanille sont fixés par un organisme agréé en matière de formation agricole.

À la fin du stage de formation, il est délivré à chacun des candidats une attestation de formation à la culture de la vanille.

Section II - Agent contrôleur de vanille

Article LP 26.- Tout agent de l'établissement public « Vanille de Tahiti », titulaire du brevet de préparateur en vanille, peut être amené à suivre une formation de contrôleur de la vanille dispensée par un formateur désigné par un organisme agréé en formation agricole.

Le contrôleur de la vanille est habilité à exercer en tant que de besoin, le contrôle de qualité de la vanille en tout lieu de la Polynésie française, à la demande des autorités compétentes.

Article LP 27.- Les experts en vanille de Tahiti nommés sous l'empire de la réglementation antérieure à la présente loi du pays sont habilités à exercer les mêmes prérogatives que les agents contrôleurs de la vanille à la demande de l'établissement public « Vanille de Tahiti ».

Article LP 28.- L'exercice des fonctions d'agent contrôleur de la vanille ou d'expert en vanille est incompatible avec l'activité de producteur, de préparateur ou d'exportateur de vanille.

Section III - Préparateur de vanille

Article LP 29.- Nul ne peut se livrer à la préparation de vanille s'il n'est pas titulaire du brevet de préparateur en vanille.

Les agriculteurs affiliés à la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire, les producteurs de vanille et les agents de l'établissement public « Vanille de Tahiti », jouissent d'un accès prioritaire à la formation.

Article LP 30.- Les candidats au brevet de préparateur en vanille peuvent suivre un stage de formation dispensé par un formateur désigné par un organisme agréé en matière de formation agricole.

Les candidats au brevet de préparateur en vanille doivent subir un examen devant un jury portant sur des épreuves orales et pratiques suivantes :

- épreuve orale portant sur la connaissance de la réglementation de la vanille ;
- épreuve pratique portant sur la préparation de la vanille.

Le brevet de préparateur en vanille est délivré à l'issue de l'examen passé devant un jury.

Article LP 31.- Le jury d'examen est composé des membres ci-après :

- le directeur de l'établissement public « Vanille de Tahiti » ou son représentant, président ;
- le directeur de l'organisme agréé en formation agricole ou son représentant, membre ;
- le directeur de l'agriculture ou son représentant, membre ;
- deux personnes désignées par le Président de la Polynésie française en raison de leur compétence, notamment parmi les experts en vanille.

Article LP 32.- Le jury d'examen se réunit sur convocation de son président. Il statue valablement lorsque trois de ses membres au moins, dont le président, sont présents.

Les décisions du jury d'examen sont prises à la majorité des membres présents. En cas d'égalité des voix, la voix du président est prépondérante.

Article LP 33.- Le calendrier, les modalités d'organisation et de déroulement de l'examen sont fixés par arrêté pris par le ministre en charge de l'agriculture.

À la fin de l'examen, il sera délivré à chaque candidat un brevet de préparateur de vanille, daté et signé par le ministre en charge de l'agriculture.

Article LP 34.- Le titulaire du brevet doit, dans les cinq années suivant son obtention, démontrer ses capacités à exercer une activité de préparateur de vanille pendant une période au moins égale à deux ans. Passé ce délai, à défaut d'exercer une activité de préparateur en vanille, le brevet délivré au candidat devient caduc de plein droit.

Article LP 35.- Les titulaires du brevet de préparateur en vanille reçoivent un agrément assorti d'un numéro d'identification attestant de leur inscription au registre des préparateurs en vanille. Ce registre est tenu à jour par l'établissement public « Vanille de Tahiti ». Cet agrément, qui est valable dix ans, est tacitement reconduit tant que le pétitionnaire satisfait aux conditions de sa délivrance.

La liste des préparateurs en vanille est constamment remise à jour par l'établissement public « Vanille de Tahiti » qui en assure la diffusion sur son site internet.

Section IV - Exportateurs de vanille

Article LP 36.- Peut exercer l'activité d'exportateur de vanille toute personne physique ou représentant d'une personne morale ayant son siège social en Polynésie française et satisfaisant aux conditions ci-après :

- a) justifier d'une situation fiscale régulière à l'égard du service en charge des impôts et des contributions publiques ;
- b) justifier d'une situation régulière à l'égard de la Caisse de Prévoyance Sociale.

L'établissement public « Vanille de Tahiti » est réputé pouvoir exercer l'activité d'exportateur de vanille dans le cadre de ses missions statutaires.

Article LP 37.- Les pétitionnaires satisfaisant aux conditions mentionnées à l'article LP 36 reçoivent un agrément auquel est associé un numéro d'identification. Cet agrément, qui est valable 10 ans, est tacitement reconduit tant que le pétitionnaire satisfait aux conditions de sa délivrance.

La liste des exportateurs de vanille est constamment remise à jour par l'établissement public « Vanille de Tahiti » qui en assure la diffusion sur son site internet.

TITRE V - SANCTIONS ADMINISTRATIVES

Article LP 38.- Sans préjudice des sanctions pénales ou douanières pouvant être infligées, le non-respect des dispositions de la présente loi du pays fait l'objet des sanctions administratives prévues par le présent titre.

Ce pouvoir de sanction, est exercé par le Président de la Polynésie française après avis du conseil de la vanille, comme suit :

- A.- Le Président de la Polynésie française met en demeure l'intéressé de s'expliquer sur l'infraction constatée et, si celle-ci perdure, d'y remédier en se conformant aux dispositions de la présente loi du pays dans un délai d'un mois à compter de la réception du courrier de mise en demeure.
- B.- À l'expiration du délai d'un mois assigné par la mise en demeure, le Président de la Polynésie française informe par écrit la personne mise en cause de la sanction envisagée à son encontre, et l'invite à présenter dans un délai de quinze jours à compter de la réception du courrier qui lui est adressé, ses observations écrites. L'intéressé est également informé de la possibilité de se faire assister par le conseil de son choix et de la possibilité de consulter son dossier auprès du service compétent.
- C.- Lorsque les observations apportées par l'intéressé ne justifient pas les manquements constatés, une décision de sanction administrative motivée est notifiée à l'intéressé. Ladite décision est précédée de l'avis du conseil de la vanille requis au titre de l'article LP 23.

Article LP 39.- En fonction de la gravité des manquements constatés, une ou plusieurs sanctions administratives sont prononcées dans les cas suivants :

- 1°) Le manquement à l'obligation déclarative prévue par l'article LP 6 est sanctionné par une amende administrative d'un montant de 30 000 francs par kilogramme de vanille non déclarée.
- 2°) Le manquement aux obligations mentionnées à l'article LP 8 est sanctionné par une amende d'un montant maximum de 100 000 francs.
- 3°) L'absence de tenue ou la tenue incomplète du registre mentionné à l'article LP 9 est sanctionné par une amende administrative d'un montant maximum de 250 000 francs. En cas de réitération ce montant est porté à 500 000 francs et est assorti d'une suspension provisoire de trois mois d'exercer l'activité de préparateur.
- 4°) Le manquement aux obligations mentionnées à l'article LP 10 est sanctionné par une amende administrative d'un montant maximum de 500 000 francs pour l'ensemble des lots concernés.
- 5°) Le manquement aux obligations mentionnées à l'article LP 11 est sanctionné par une amende administrative d'un montant maximum de 300 000 francs pour l'ensemble des lots concernés.
- 6°) Le manquement aux obligations mentionnées à l'article LP 12 est sanctionné par une amende administrative d'un montant maximum de 1 000 000 de francs.
- 7°) Le manquement aux obligations mentionnées à l'article LP 13 est sanctionné par une amende administrative d'un montant de 200 000 francs pour l'ensemble des lots concernés.
- 8°) Lorsqu'il a été précédé d'une mise en demeure restée infructueuse, le manquement à l'obligation de solliciter une carte de producteur mentionnée à l'article LP 25 est sanctionné par une amende administrative d'un montant maximum de 50 000 francs.
- 9°) L'achat de vanille immature par un préparateur est sanctionné par une amende administrative de 10 000 francs par kilogramme de vanille assortie d'une suspension de six mois d'exercer l'activité de préparateur ainsi que celle d'exportateur. La réitération de ce manquement est sanctionnée par une interdiction définitive d'exercer l'activité de préparateur de vanille ainsi que celle d'exportateur.
- 10°) L'achat de vanille immature par un exportateur est sanctionné par une amende administrative de 10 000 francs par kilogramme de vanille assortie d'une suspension provisoire de six mois de l'autorisation d'exercer l'activité d'exportateur de vanille ainsi que celle de préparateur. La réitération de ce manquement est sanctionnée par une interdiction définitive d'exercer les activités de préparateur ou d'exportateur de vanille.
- 11°) L'exercice de l'activité de préparateur de vanille ou d'exportateur en vanille sans agrément est sanctionné par une amende administrative d'un montant maximal d'un million de francs.

Article LP 40.- En cas de suspension provisoire ou d'interdiction définitive d'exercer l'activité de préparateur de vanille, d'exportateur en vanille ou de producteur de vanille, les personnes sanctionnées sont dans l'obligation de restituer sous quinzaine leurs agréments ou cartes professionnelles à l'autorité qui les leur a délivrés.

TITRE VI - DISPOSITIONS DIVERSES, TRANSITOIRES, EXCEPTIONNELLES ET FINALES

Article LP 41.- Sont requis dans les six mois suivant l'entrée en vigueur de l'arrêté d'application de la présente loi du pays :

- la mise en place par les préparateurs du registre mentionné à l'article LP 9 ;
- l'obligation de solliciter la carte de producteur mentionnée à l'article LP 25 ;
- l'obligation de solliciter les agréments mentionnés aux articles LP 35 et LP 37.

Article LP 42.- L'article LP 4 de la loi du pays n° 2017-26 du 9 octobre 2017 relative aux aides à la filière agricole est complété par l'alinéa suivant :

*« Pour la filière vanille, les aides mentionnées au présent article sont exclusivement réservées à la vanille appartenant au genre *Vanilla x tahitensis* et aux variétés qui en découlent. »*

Article LP 43.- La délibération n° 91-120 AT du 25 octobre 1991 portant création des commissions de contrôle de la vanille et réglementant l'accès à la préparation et à l'expertise de la vanille est abrogée.

Délibéré en séance publique, à Papeete, le

La secrétaire,

Le président,

Béatrice LUCAS

Gaston TONG SANG