

COMPTE RENDU de la réunion du vendredi 18 août 2023

Faute de quorum et après une suspension d'une heure, la réunion débute à 10 h 7, sous la présidence de M. Tafai, Mitema Tapati.

Président	M. Tafai, Mitema Tapati	présent	
Vice-président	M. Ernest Teagai	absent	Procuration à M. Félix, Hoa Tetua
Secrétaire	M ^{me} Marielle Kohumoetini	présente	Arrivée à 10 h 23
Membres	M. Ruben Teremate	présent	
	M. Félix, Hoa Tetua	présent	
	M. Edwin Shiro-Abe Peu	présent	
	M. Ah Ky Temarii	absent	Procuration à M. Edwin Shiro-Abe Peu
	M ^{me} Joëlle Frebault	absente	
	M ^{me} Yseult Butcher-Ferry	absente	
Non-membres	M. Tevahiarui Teraiarue	Membre du CA de l'établissement public « Vanille de Tahiti »	
	M ^{me} Maite Hauata Ah-Min	<i>(en visioconférence)</i>	

ORDRE DU JOUR

1. Projet de délibération portant approbation du compte financier de l'exercice 2022 de l'établissement public « Vanille de Tahiti » et affectation de son résultat (Lettre n° 5807/PR du 10-8-2023) 2

PROJET DE DÉLIBÉRATION PORTANT APPROBATION DU COMPTE FINANCIER DE L'EXERCICE 2022 DE L'ÉTABLISSEMENT PUBLIC « VANILLE DE TAHITI » ET AFFECTATION DE SON RÉSULTAT

(Lettre n° 5807/PR du 10-8-2023)

Présenté par M^{me} Marielle Kohumoetini et M. Tafai, Mitema Tapati

Défendu par :

- M. Patrick Kaiha, chef de cabinet du ministre de l'agriculture et des ressources marines,
- M^{me} Laïza Vongey, directrice par intérim de l'établissement public « Vanille de Tahiti » (EVT),
- M^{me} Meheata Tapare, comptable de l'EVT.

DISCUSSION SUR LE PROJET DE RAPPORT

M. Patrick Kaiha : *'Ia ora na, māuruuru peretiteni* pour cette synthèse.

La directrice et sa comptable vous apporteront plus d'informations nécessaires.

M^{me} Laïza Vongey : *'Ia ora na* à tous. Je suis Laïza Vongey, directrice par intérim de l'établissement depuis le 21 juillet 2023 et agent de l'établissement « Vanille de Tahiti » depuis sa création en 2003, soit 20 ans d'ancienneté dans l'établissement jusqu'à aujourd'hui.

Je viens de prendre connaissance du compte financier de l'exercice 2022 pour lequel effectivement nous avons un résultat déficitaire qui s'explique principalement par — comme cela a été résumé et inscrit dans le rapport — une constatation des recettes dans l'exercice 2021. En effet, les dépenses de ces recettes ont été réalisées en N-2, c'est-à-dire en 2022, d'où la diminution d'un fonds de roulement excessif en 2021 à 226 millions F CFP. À la fin de l'exercice 2022, on est à près de 84 millions F CFP, ce qui est une opération tout à fait normale.

Ces recettes concernent principalement le financement des kits ombrières qui ont fait l'objet d'un programme de développement de la filière vanille dans toute la Polynésie et qui a été mis en place et impulsé par le Pays en 2018. Nous avons dû commander les kits, répondre aux demandes d'aides agricoles et, au travers des aides agricoles, développer la filière dans les autres archipels que les Îles-sous-le-vent et les Îles-du-vent, puisque vous savez que le berceau de la vanille est principalement aux *Raromata'i*. Mais, il y a eu une forte volonté, une forte demande des archipels éloignés (comme les Marquises, les Australes et les Tuamotu) pour aussi bénéficier et développer cette activité économique dans leurs îles.

Les dépenses liées à l'achat de ces structures ont bien été réalisées en 2022, d'où l'écriture et le résultat déficitaire qui apparaît dans le compte financier.

M. Félix, Hoa Tetua : En 20 ans de création, je constate, en regardant le projet de rapport, qu'il y a un déficit de 100 et quelques millions. Normalement, au moment de sa création, il devrait être autonome et ce n'est pas le cas 20 ans après.

En 2019, j'avais demandé à l'ancien gouvernement si l'on pouvait aider ceux des îles des Tuamotu pour la réalisation des serres et en décembre 2019, leur réponse était « non ». Maintenant, ils ont répondu favorablement, ce qui veut dire que c'est en bonne voie.

Maintenant, lorsque je regarde les dépenses en section de fonctionnement, c'est énorme. Ces dépenses-là sont-elles liées aux aides ou concernent-elles les personnes qui travaillent dedans ?

M^{me} Laïza Vongey : Premièrement, pour l'histoire des 20 ans, cela fait effectivement 20 ans que l'établissement existe et qu'il perçoit une subvention d'exploitation des collectivités publiques pour son fonctionnement, en marge bien sûr des recettes — puisqu'on est un établissement à caractère industriel

et commercial — et des fonds propres que nous générons et qui, je le confirme, 20 ans après, ne dépassent pas le montant de la subvention.

Deuxièmement, il faut savoir également que l'établissement a beaucoup subi de changements, notamment de gouvernement et de direction aussi. Les objectivités ont souvent été réorientées selon la volonté des différents gouvernements. Il y a eu un impact sur le fonctionnement de l'établissement, notamment sur son personnel, puisqu'il faut savoir qu'en 2012, on était menacé de fermeture et d'une réduction de budget, donc coupure de subventions, et nous avons dû procéder à un plan social où on a dû sacrifier 12 postes. Douze agents ont dû partir de l'établissement pour que l'Épic puisse rebondir, sinon, à l'époque, cela aurait été la fermeture radicale. De plus, l'on s'est retrouvé aussi avec des stocks qu'on a dû déstocker, vendre, et beaucoup de mouvements de personnels aussi.

Pour rebondir sur la question qui était de savoir si cela servait à financer que le personnel ou le fonctionnement, non. En fait, dans la section, on finance aussi toutes les prestations de montage pour installer les kits. Ce n'est pas uniquement le personnel de l'établissement ou le fonctionnement comme l'électricité, les antennes... Nous avons des antennes et du personnel dans les îles — il faut payer le fonctionnement, le courant, le téléphone, etc. —, il y a aussi les déplacements principalement des entreprises que l'on paye pour aller installer les kits.

M. Ruben Teremate : Concernant les analyses de pesticides dans la vanille préparée, je vois dans le point 1.2 du projet de rapport qu'il y a 25 sur les 308 qui sont en dépassement de LMR. N'y aurait-il pas de danger pour la consommation au niveau de la santé de la population ?

M^{me} Laïza Vongey : C'est vrai que lorsqu'on a cette connaissance d'un taux élevé de pesticides dans nos produits alimentaires — pas que dans la vanille, dans tout autre produit agricole, ce qui arrive généralement dans l'agriculture —, il y a un risque effectivement de danger sur la santé de l'être humain.

Néanmoins, il faut savoir qu'il y a une nécessité dans l'agriculture, et dans la vanille surtout, d'utiliser des pesticides mais à faible dose et à une certaine fréquence. Lorsque l'on commence à pulvériser un pesticide sur une plante, que ce soit sur la vanille ou une autre plante, il y a un délai durant lequel le pesticide va s'atténuer et disparaître. Et donc, lorsqu'on relève souvent des taux qui sont assez élevés, c'est que le pesticide a été pulvérisé, introduit dans la plante un peu tard, c'est-à-dire avant la récolte ; ce qui fait que le résidu du pesticide restera toujours dans la gousse, alors qu'il aurait fallu le pulvériser au début. La vanille ayant neuf mois de gestation, si l'on pulvérise dans les trois premiers mois, au moment de la récolte, le résidu n'y est plus et a disparu. Sur les quelques cas qui ont été relevés, ce sont notamment des pulvérisations de pesticides qui ont dû intervenir tardivement et non pas plus en amont pour donner le temps au pesticide de se dissoudre dans la...

M. Ruben Teremate : Le pesticide prend combien de temps pour se dissoudre ?

M^{me} Laïza Vongey : Normalement, trois mois. C'est ce que l'on préconise et recommande à nos producteurs lorsqu'ils utilisent les pesticides. Après, ce n'est pas tout le monde qui le fait, mais pour certains et en fonction de l'environnement aussi, des fois, il y a des endroits où il faut le mettre. Il ne faut pas le mettre lorsqu'on est prêt à récolter la gousse, il faut le mettre en début de production et de culture.

M. Edwin Shiro-Abe Peu : Actuellement, n'y a-t-il pas de produit qui substitue aux pesticides ? Chez Agritech, ils vendent des produits bio et je les ai testés. Certes, ils ne sont pas très efficaces mais c'est quand même bio !

M^{me} Laïza Vongey : La politique de l'établissement est justement d'encourager nos producteurs à utiliser des engrais bio. Nous avons d'ailleurs mis en place un programme de soin et de fertilisation à base de produits et d'engrais bios. Il y a des agriculteurs — ce n'est pas qu'ils n'adhèrent pas mais — qui sont assez friands sur ce genre de produits parce qu'ils veulent des produits assez radicaux. Ceci dit,

l'on encourage et l'on recommande fortement de vraiment favoriser les engrais bios dans la culture de la vanille.

Beaucoup comme vous l'ont constaté, ce n'est pas que ce n'est pas efficace, mais il faut du temps pour que la plante s'adapte au bio. Il faut du temps pour que la plante s'habitue à un autre engrais que celui qui a toujours été utilisé. Ceci dit, il y a des engrais bios et nous les favorisons et recommandons.

Après, certains producteurs adhèrent, d'autres ne sont pas trop pour, et il y en a même qui utilisent de tout, c'est-à-dire qu'ils font le bio mais ils rajoutent ensuite des pesticides.

M. Edwin Shiro-Abe Peu : A titre d'information, je ne suis pas chimiste mais lorsqu'on lit sur la boîte les compositions et le procédé, je vois certains éléments chimiques qui sortent et qui sont ajoutés dans le bio. Est-ce bien cela ?

M. Patrick Kaiha : Un produit dit « bio » ne veut pas dire que ce n'est pas nocif. Il faut faire attention. Cela veut dire que l'on tolère une certaine quantité dans l'utilisation. C'est comme cela que l'on règle le problème du bio. Mais, cela ne veut pas dire que ce n'est pas toxique.

Le président : Vu la grandeur de l'aide que l'on octroie aux producteurs de vanille et vu la production, j'ai l'impression que la production n'est pas au rendez-vous par rapport à... Comment expliquer cela.

M^{me} Laïza Vongey : Déjà, la production ne dépend pas du montant de l'aide ou de la quantité de l'aide, ou de la superficie. Pour avoir une bonne ou une meilleure production, celle-ci est dépendante de la productivité, de la rentabilité tuteur. Ce n'est pas parce que l'on a une plus grande superficie que l'on produira forcément plus. Celui qui a une petite superficie peut produire plus que celui qui a une grande superficie. Par exemple, celui qui a une superficie 300 m² et qui a 200 tuteurs peut produire plus que celui qui a 1 000 m² et qui a 500 tuteurs. Si celui qui a la plus petite surface entretient bien son exploitation, il va nous faire du 2, 4 kg/tuteur, alors que celui qui a 1 000 m² va nous faire du 300 ou 500 grammes/ tuteur.

Si on veut vraiment avoir une bonne productivité ou production de vanille, cela dépend d'abord de son entretien, de son substrat, de ce qu'on lui donne à manger (matières organiques), des soins qu'on lui apporte. En fait, c'est comme une femme, il faut entretenir la vanille et la soigner (*Rire.*) !

Ce que je veux dire, c'est que ce n'est pas le fait de quantifier qui va faire que la production va augmenter. C'est sûr qu'en rajoutant plus de producteurs, on vient effectivement impulser et développer cette production, mais si l'on a peu de producteurs et qu'ils font tous du 5kg/tuteur, la production est au résultat.

Maintenant, par rapport aux moyens qui ont été mis en place par le Pays (aide de 70 ou 50 % du montant du projet), ils viennent en fait encourager la production et la population à se lancer dans cette activité-là.

M. Patrick Kaiha : Ce n'est pas pour autant que cela va produire.

M^{me} Laïza Vongey : Ce n'est pas pour autant que cela va produire car, par expérience, sachez aussi que la vanille ne pousse pas du jour au lendemain. Beaucoup veulent se lancer dans la vanille parce que cela paie bien, mais ils ne connaissent pas encore le temps d'attente de la première production. Il faut attendre minimum deux ans et maximum trois ans, et encore la première production n'est pas la meilleure. La vanille a un cycle de 10 à 12 années et le pic de production d'un cycle intervient toujours à la 7^e, 8^e années. Après, elle s'affaiblit puisque tous les ans elle produit. Elle double sa production, la liane s'affaiblit, et à un moment donné, elle produit moins. Que faut-il faire alors ? Il faut régénérer et repartir sur un autre cycle. Le travail de la vanille demande d'avoir de la patience déjà, et beaucoup, surtout les jeunes, n'ont pas cette notion-là. Ils voient le kilo et lorsqu'ils commencent la première année, ils disent : « je dépense mais je ne gagne rien ! » ; la deuxième année, ils voient leur première production

« ah, 20 à 50 kg ! ». Les jeunes se découragent et se disent « c'est ça la vanille ! Finalement, euh...ce n'est pas ça ! ». C'est pour cela que la plupart de nos agriculteurs dans la vanille sont principalement des personnes à la retraite ou du troisième âge parce qu'ils prennent le temps, ils ont le temps et ils aiment ce qu'ils font. Ils savent le travail et la patience que cela demande.

M^{me} Marielle Kohumoetini : Pour ma part, je vais parler des graphiques concernant les résultats de la période allant de 2010 à 2022. Concernant les résultats du fonds de roulement et affectation des résultats, on remarque qu'il y a une baisse du fonds de roulement en 2021 lorsque je lis votre graphique sur la page 5. En section de fonctionnement et par rapport au fonds de roulement, pouvez-vous nous expliquer cette baisse constatée pour la période de 2021 à 2022 ?

M^{me} Laïza Vongey : C'est sur le graphique 6 concernant le fonds de roulement ?

M^{me} Marielle Kohumoetini : Il s'agit des graphiques 5 et 6.

M^{me} Laïza Vongey : Le graphique 5 correspond au résultat en fonctionnement de l'exercice. Comme je l'ai expliqué en amont, on a perçu en 2021 des recettes qui étaient destinées à être dépensées dans le cadre de l'achat des stocks des kits ombrières lié au programme de développement. Ce sont là les chiffres de 2021. Les résultats sont en diminution en 2022, et c'est ce qui est constaté également dans le fonds de roulement, parce que les dépenses liées à ces recettes ont été réalisées l'année suivante. Elles sont donc constatées en N+2, d'où cette variation et diminution du résultat et du fonds de roulement.

M^{me} Marielle Kohumoetini : Merci pour l'explication car j'avais demandé à rajouter cela pour que tout le monde puisse comprendre. Lorsqu'on ne met pas cette petite notification, je comprends bien que les élus, en lisant ces deux graphiques et en voyant cette baisse — quand c'est une chute —, ils vont se dire « pourquoi ? ». Il était important d'apporter cela pour que tout le monde soit éclairé là-dessus.

M. Edwin Shiro-Abe Peu : Pour attribuer le brevet, quel est le niveau requis pour faire des stages, pour apprendre le métier ? Quelles sont les formations ? Bac ou Bac+... ?

M^{me} Laïza Vongey : La préparation de vanille est réglementée dans la filière, et donc elle fait partie de la loi du pays. Tout préparateur qui est amené à préparer de la vanille doit être un préparateur breveté, donc diplômé.

Maintenant, il y a trois critères principaux pour pouvoir accéder à cette formation au brevet de préparateur de vanille :

Premièrement, il faut déjà être producteur de vanille en ayant sa propre production. Normalement, il faut au moins déjà produire un minimum de 50 kg, et pas dans les six mois, il faut au moins avoir un minimum d'expérience de deux à cinq ans.

Ensuite, il y a aussi ceux qui savent préparer parce qu'ils ont un savoir-faire de leurs ancêtres, de leurs parents ou de tradition sauf qu'ils n'ont pas le diplôme. Pour être en règle et pour pouvoir préparer leur vanille, ils peuvent accéder à la formation parce qu'ils ont le savoir-faire mais pas de diplôme.

Enfin, il y a également la troisième catégorie d'opérateurs que sont les négociants, c'est-à-dire les exportateurs qui, eux, ne cultivent pas la vanille, ne la préparent pas mais souhaitent quand même la préparer. Ils achètent donc la vanille et la font préparer. Lorsqu'ils achètent la vanille, ils ont une première dépense ; et du fait qu'ils ne soient pas préparateurs eux-mêmes, pour la faire préparer, ils ont une deuxième dépense. Ils vont répercuter ces deux dépenses sur leur prix de vente et donc l'on se retrouve avec des prix excessivement chers pour un produit fini. Alors que lorsqu'ils sont eux-mêmes préparateurs et qu'ils vendent, la plus-value est pour eux.

Ce sont là les trois principaux critères pour pouvoir accéder à la formation.

On n'ouvre pas la formation comme on a pu le connaître à une époque, c'est-à-dire que tous ceux qui le voulaient venaient la passer et tout, parce que l'on s'est rendu compte, à un moment donné, que tout le monde voulait juste le diplôme alors qu'ils ne savaient pas préparer la vanille. Autrement dit, c'est un diplôme gaspillé. Non ! On souhaiterait encourager les opérateurs de la filière et notamment les producteurs à préparer eux-mêmes leur propre production pour qu'ils aient une plus-value sur un produit fini. Au lieu de vendre à 10 000 F CFP le kilo de vanille mûre, ils peuvent le vendre à 60 000 ou 80 000 F CFP le kilo de vanille préparée, et c'est tout bénéf pour eux. C'est pour cela que maintenant, l'on cadre mieux ceux qui veulent suivre cette formation afin qu'ils puissent se développer dans l'activité et préparer la vanille. Il ne s'agit pas juste d'avoir la formation et le diplôme et après on fait autre chose ! Cela ne sert à rien !

M. Tevahiarii Teraiarue : *Tē hina'aro nei teie mana'o e ha'amāuruuru maita'i i tō tātou fa'atere 'āpī o tei mā'itihia mai i teie matahiti, ta'a'ē noa atu i tōna rima tauturu 'e tae noa atu i tō tātou rima tauturu o tō tātou fa'aterehau, 'ia ora na maita'i tātou i tō tātou 'āmuirā'a mai i teienei po'ipo'i 'āpī.*

'Aita, nā mua roa, peretiteni, tē hi'o rā tātou i te tahi tāpura faufa'a 'e e nehenehe e parau ē 'ua topa tātou. Hi'o-ana'e-hia 'e 'ia tuatāpapa-ana'e-hia, i te maura'a mai teie pū tā te Épic, e 20 matahiti i teie mahana, e nehenehe e parau ē 'aita tātou i maita'i mai nō te mea ho'i, tā'u e 'ite rā i teie mahana, te 'ore atu rā teie mau feiā e fa'a'apu ra i te fa'a'apu nātura. 'E aha te tumu ? Nō te mea 'aita rātou i hi'ohia.

E tā'u i mana'ora'a mai e te maura'a mai teienei pū tā te Épic, 'ua parau-ana'e-hia 'oe vaniculteur 'aita ia e paraura'a i tā 'oe fa'annahora'a tanura'a o te vānira.

Nō reira, tē ti'aturi ra vau i teie fa'aterera'a 'āpī e 'ia tuatāpapa fa'ahou mai i teie mau ta'ata e fa'a'apu rā i te fa'a'apu nātura nō te mea 'ua ora mai mātou i roto i terā orara'a, tō mātou mau metua, mau tupuna, haere mai ai tō mātou metua 'e 'ua monohia mai nā mātou i teie mahana. 'Aita mātou i fa'aru'e i te nātura, ta'a'ē noa atu i teie fare 'ie tā tātou i mana'o, i ha'amau mai. Te mana'ora'a 'ia ha'amau mai i teie fare 'ie nō te tuatāpapa-fa'ahou-ra'a, nō te 'imira'a i te rāve'a 'ia rahi fa'ahou mai te hotu 'e 'ua 'itehia ra ra 'aita i rahi mai te hotu. 'Ua rahi a'e te mau fare 'ie i hōro'ahia, 'aita te hotu i rahi mai. Nō reira, 'ia tuatāpapa maita'ihia te reira mau fa'annahora'a tā tātou 'ia hōro'a-ana'e-hia te fare 'ie. 'E te tahi ato'a hi'ora'a tō'u, e fa'aho'i iho ā i roto i te nātura. E ho'i, ha'api'i i tā tātou mau tamari'i e ho'i, mea nā'ō mai teie faufa'a i te haerera'a mai, mai nā roto mai i te nātura. Piti 'ahuru matahiti i teienei, te ho'i mai nei tātou i ni'a i te parau o te fare 'ie. Nō reira, te mana'ora'a, 'ia tauturu ana'e, tauturu ato'a i teie mau feiā fa'a'apu i roto i te nātura, 'eiaha i te feiā fare 'ie noa. Tā mātou ia e 'ite ato'a nei i teie mahana.

Te piti o te tumu parau, nō ni'a iho ā ia i tā tātou pū 'e te mau rave 'ohipa. Teie mahana, tē ani atu nei e haere e titorotoro maita'i i teie mau rave 'ohipa tā tātou nō te mea, 'aita vau e huna atu, 'o vau ato'a 'ia haere ana'e vau i te Épic vānira 'aita vau i 'ite fa'ahou 'o vai te secrétaire, 'o vai te pu'era'a techniciens, 'o vai te pu'era'a rave 'ohipa 'i'ō. 'Aita vau i ta'a fa'ahou ē e rave 'ohipa ānei tā tātou 'i'ō i te pū 'aore rā 'aita ? 'E 'ia tuatāpapa i tō rātou parau. Teie mahana, tē vai rā te mau pu'era'a techniciens, 'e tā'u i 'ite 'ia haere ana'e 'oe e techniciens, te aura'a e haere pau roa ia 'oe e fa'a'ite i tō 'oe 'ite i teie mau feiā i hōro'ahia i te fare 'ie. 'E tā'u i 'ite i teie mahana, e mea tupu a'e tā te techniciens, mea mā'a a'e tāna 'ia tae anae i te mahana e tapu i te vānira i tā te feiā i hōro'ahia i te fare 'ie ! Tāna a'e i te mea rahi a'e. Nehenehe e parau ē, 'ua piri 'ōna i te tane 'e tā teie i hōro'ahia, tei ni'a iho noa 'ōna i te 100, 200 tane. Nō reira, 'ia tuatāpapa maita'ihia teie mau rave 'ohipa tā tātou. Tē vai rā tā tātou mau papature, mau arata'ira'a e arata'i ra ia tātou, 'ia fa'a'ohipahia i ni'a i teie feiā fa'a'apu e tauturuhia ra.

Te toru o te parau, parau mau, i ni'a i te parau o te ha'api'ipi'ira'a e 'ere ato'a iho ā i te mea 'ōhie. Tā mātou i 'ite ato'a iho ā, teie mahana, 'aita paha e haere fa'ahou ra i ni'a iho i te critères. Tu'u mai 'outou i te critères 'e i teie mahana, e rave ato'a tātou i te feiā 'aita tā rātou e fa'a'apu e haere ato'a e passer i teie mau formations. Teienei, 'aita ato'a ia vau e māmaramama rā no te mea tā tātou i mana'o, te mau feiā e fa'a'apu minimum 50 noa a'e paha tuteurs e parauhia ai 'oe e ta'ata fa'a'apu vānira 'oe. Teie mahana, 'ua hōro'a-ato'a-hia te mau parau tū'ite i te mau feiā 'aita e fa'a'apu. 'E tā rātou 'ōpuara'a, e haere noa rātou e ho'o mai i te vānira i te ta'ata e 'ia oti nā rātou e tapihō'o. 'Aita vau e parau rā 'aita

i tano, e 'ere rā terā tā tātou fā e hina'aro e tūra'i i te feiā fa'a'apu vānira. Tā tātou fā, e fa'atanu iāna i te vānira e, i muri mai, e nehenehe tātou e tūra'i iāna e haere roa ato'a i ni'a i terā fāito e tāra'i i tāna mā'a. Tāra'i 'ōna i tāna mā'a e 'ia oti 'imi atu ai i te rāve'a 'ia tapiho'o ato'a 'ōna i tāna mā'a. Te reira tā tātou e hina'aro. A tuatāpapa ato'a mai i te reira mau fa'anahora'a, tē 'itehia ra te reira mau fa'anahora'a. Teienei, 'aita vau e ho'i mai i muri, teie mau ti'a e arata'i nei i tā tātou mau pū, mais 'ia tuatāpapahia rā terā mau parau.

Te maha, te parau iho ā ia nō te kiro vānira, te moni e ho'ohia ra. Teienei, 'ia tuatāpapa ato'a tātou. Teie mahana, 'ua mara'a te mau mea ato'a. E parau vau i teie mahana, 10 000 F CFP 'aita hō'ē 'utuāfare e ora. 'Ia nūmera anae tātou hānere kiro, hō'ē mirioni tāna e roa'a. E terā hō'ē mirioni diviser 'oe par 12 'āva'e, 'aita tāna e Smig e roa'a ! I ni'a noa i te ha'amāu'ara'a o tōna orara'a (te pape, te uira 'e te mā'a) 'ua oti, 'aita 'ōna e nehenehe e ha'amaita'i i te parau o tāna fa'a'apu (tūra'i ānei, e ho'o i te mātini, e ho'o te mau mea ato'a). Nō reira, 'ia tuatāpapa tātou i ni'a i terā mau fa'anahora'a tā te 'ona e rave rā i ni'a i te mau feiā fa'a'apu. 'Ua oti, 'ua rava'i terā mau fa'anahora'a o tā rātou i rave mai ! Maha 'ahuru, pae 'ahuru matahiti i teienei te ha'avare-noa-ra'a-hia te feiā fa'a'apu, te feiā vānira i tae roa ai ato'a tātou i teie mahana 'aita te taure'are'a e 'ana'anatae fa'ahou e haere e fa'a'apu. 'Ia tuatāpapahia mai te reira mau parau. Mai te peu ē e haere tātou e 'ona, a tu'u hō'ē moni pāpū maita'i nā teie mau feiā e tanu rā i teie hotu no te mea e 'ere i te 'ohipa na'ina'i, e mea tia'i hō'ē matahiti. Teienei, nūmera 'oe i roto i tō 'oe orara'a ! 'Ia roa'a mai teie faufā'a, nūmera 'oe 'ia tāpae 'oe i teie matahiti i mua 'ia 'ō'oti fa'ahou 'oe i tā 'oe faufā'a. Nō reira, nūmera mai, tuatāpapa tātou i ni'a i te parau o te moni o te ho'o, teie ho'o brut 'ia ho'o tātou i te vānira i te feiā 'ona. Tōna tanora'a, 20 000 F CFP nehenehe vau e parau atu ē e ora ri'i te reira 'utuāfare 'e e nehenehe 'ōna e ha'amaita'i fa'ahou i tāna fa'a'apu.

'E te pae o tā'u uira'a, te parau iho ā ia o te ho'ora'a i te vānira. 'Ia fa'aho'ihia tā tātou ho'ora'a i roto i te mau 'oire tāta'itahi 'e 'ia fa'aho'i ato'a mai terā tōmite tāhito. Nā te tōmite iho ā o te reira 'oire e hi'opo'a i tāna hotu. 'Eiaha e vaiho fa'ahou nā teie pū tā tātou e rave i teie mau fa'anahora'a, fa'aho'i mai nā teie mau tōmite mai te mātāmua i ha'amauhia. Fa'aho'i nā roto i te mau mata'eina'a 'ia ho'ohia tā rātou vānira. 'Eiaha e fāri'i fa'ahou e ho'o nā rāpae. Te 'ohipa ia tā tātou e 'ite nei i teie mahana. E haere roa te 'ona i tō 'oe 'utuāfare e ho'o i tāna hotu 'e e'ita ānei tātou e 'ite i teie hotu tāna 'ua 'eiā mai i tōna voisin ! 'Aita tātou e 'ite. Te 'ohipa ia e tupu rā i teie mahana i parau noa ai i te parau o te 'eiā vānira. Māuruuru rā tē nu'u ra tā tātou tāpura 'ohipa i mua. Nō reira, 'ia tuatāpapa-ato'a-hia mai te reira mau vāhi, te parau o te ho'o o te vānira.

Terā ia tō'u mana'o, fa'aterehau. Fa'aterehau o te pū o te vānira, māuruuru maita'i i te fa'aro'ora'a mai.

M^{me} Laïza Vongey : S'agissant du prix du kilo, oui, j'entends bien que fixer un prix à 20 000 F CFP le kilo de vanille mûre serait effectivement très confortable pour le producteur mais il faut savoir que nous, au niveau de l'Épic, nous n'intervenons pas dans le marché. On n'intervient pas dans le prix. C'est l'offre et la demande. C'est le prix du marché. Ce sont les 'ona et les producteurs qui fixent leur prix. Nous, lors des journées de vente, on contrôle la production qui est déclarée et amenée par rapport à la maturité de la récolte.

De par le passé, on a beaucoup constaté quand même de la vanille immature. Les gens coupaient la gousse avant même qu'elle n'arrive à maturité par besoin d'argent. Avec cette pratique, on salie la qualité de notre produit. Or, vous savez tous que la qualité de notre vanille démarre à sa récolte. Il faut qu'elle atteigne sa pleine maturité pour qu'elle développe toutes ses propriétés aromatiques et moléculaires. Ainsi, une vanille pleinement mature et bien préparée est de meilleure qualité. Elle sort toutes ses arômes et est prête à la consommation. Tandis qu'une vanille immature, qui n'a pas développé toutes ses propriétés moléculaires à maturité, à la préparation, on ne verra rien parce qu'elle va brunir et noircir, et à la consommation, elle va être très amère et va même moisir. Et là, on l'a constaté sur les marchés parce qu'il y a eu beaucoup de clients déçus qui ont ramené les kilos de vanille invendus. À l'international, cela nuit à notre image et détériore la qualité de nos produits, et plus personne ne veut acheter notre vanille même à un prix cher !

Aujourd'hui, on a ce privilège d'avoir la vanille de Tahiti, de Polynésie, la *X Tahitensis* sur un positionnement de luxe. On a un produit haut de gamme, exceptionnel et rare, d'où le prix cher que l'on a à l'international. Certes, on n'est pas les premiers producteurs mondiaux puisque Madagascar occupe 80 % du marché mondial en produisant une autre espèce que la nôtre, la *planifolia*, mais il faut aussi garder notre image de la meilleure vanille au monde dès la production. Si à la récolte, le contrôle de maturité de la vanille n'est pas réalisé, nous sommes nous-mêmes en train d'abîmer notre vanille.

S'agissant du prix à la récolte, l'Épic ne fixe pas de prix. En 2009, on a connu un pic de production durant lequel le prix a chuté à 2 747 F CFP le kilo, provoquant ainsi une chute drastique parce que les producteurs se sont dits qu'à ce prix-là, ils ne feraient plus de la vanille car ils ne rentreraient plus dans leurs frais. Les trois principaux 'ona qui ont dû acheter la production de vanille mûre n'ont pas pu absorber les 80 tonnes cette année-là. Leur capacité d'absorption était seulement de 20 tonnes chacun, soit 60 tonnes, et 20 tonnes sont restées sur le tapis. Cette expérience-là a coûté la baisse de la production. Qui dit baisse de production, dit augmentation du prix. Et pour éviter de revivre cette expérience et léser les producteurs, il nous faut avoir bien sûr plus de 'ona.

Aujourd'hui, on est en 2023, on a un peu plus de 'ona, et si on venait à monter le prix à la production, on n'est pas sûr, par rapport au prix de vente, que les clients finaux vont nous les acheter ! Il faut savoir qu'il y a le producteur, le préparateur et le 'ona. Le négociant qui va aller vendre la vanille à 150 000, 180 000 F CFP le kilo, les clients vont se rétracter à cause du coût élevé et vont acheter de la vanille de synthèse, la *Bourbon*. Sur ce point, je suis d'accord qu'il faut trouver le juste prix pour que le producteur rentre dans ses frais et l'encourager à préparer sa propre production. Il sera encore plus gagnant à ce moment-là. Plutôt que de gagner 20 000 F CFP, il gagnera 60 000 à 80 000 F CFP, par exemple, et pourquoi pas devenir 'ona après. Beaucoup veulent produire et préparer, mais aller sur les marchés, ce n'est pas tout le monde. Notre vanille est un produit exploitable et elle a son marché à l'international où notre stock est absorbé. C'est sur la parenthèse du prix.

M. Ruben Teremate : Ne pourrait-on pas demander aux 'ona de l'extérieur de venir directement auprès de nos producteurs qui ont fait leur formation (séchage et tout) ?

M^{me} Laïza Vongey : Avant le Covid, on avait prévu d'organiser une vente aux enchères internationale de la vanille en faisant venir les 'ona ici. J'en ai rencontré par mal. Étant responsable de la promotion et de la commercialisation, je pars en France sur les salons et je rencontre de gros acheteurs en Europe. Ils sont tous prêts à venir mais il faut avoir le stock. J'ai un seul 'ona qui me dit « si tu as 15 tonnes de vanille séchée sur la table, je les prends. » Ceci dit, si nous faisons 12 tonnes à l'export, on n'aura pas les 15 tonnes ! Et donc, l'on n'a pas de souci de marché. On a des grosses boîtes qui veulent 8 tonnes, 20 tonnes, 15 tonnes mais à eux seuls.

M. Patrick Kaiha : On n'a pas de vanille !

M^{me} Laïza Vongey : Si on doit les faire venir pour une tonne, personne ne va venir !

M. Tevahiarui Teraiarue : Quand on entend nos acheteurs qui prennent notre vanille, ils disent : « Ah, ils ont du mal à revendre la vanille à l'international », c'est faux !...

M. Patrick Kaiha : C'est leur jeu !

M^{me} Laïza Vongey : Ils disent cela parce que c'est le jeu de l'offre et de la demande. C'est le jeu du marché. C'est parce qu'ils veulent que le prix baisse et puis comme ça...

Mais moi, je vous dis que c'est faux ! On n'a pas de problème de marché.

M. Patrick Kaiha : Ils veulent protéger leur business !

M^{me} Laïza Vongey : C'est ça ! Et aujourd'hui, le fait de développer et de multiplier, il y a de la concurrence. Parce qu'il y a des nouveaux qui arrivent et qui veulent aussi se lancer, cela déstabilise leur business.

Le président : Je reviens encore sur le problème de production. J'ai connu Kaiha il y a plus de 10 ans maintenant parce que j'avais été voir sa serre de vanille à Saint-Hilaire. Il avait fait déjà une méthode très différente de celle de l'Épic. L'Épic n'a pas changé sa méthode de production puisqu'elle repose toujours sur les tuteurs en béton. D'après les études que j'ai essayées de mener, il paraît que les tuteurs en *puru ha'ari* sont plus productifs que les tuteurs en béton.

Par ailleurs, j'ai remarqué également que plusieurs producteurs de vanille, notamment d'anciens producteurs, étaient en train de vendre leur serre, et que d'autres, la plupart, ont abandonné. Les serres restent dans les *pōhue* presque partout aux Îles sous-le-vent. Ne serait-il pas encore temps maintenant de tout modifier notre façon de faire ?

Hier, j'avais été avec un chevronné et celui-ci m'a dit qu'il était né dans la vanille. Il m'a dit qu'avec les serres de vanille en ombrière que nous avons, la plupart du temps, on perd la production à cause de la pluie. Et donc, depuis plus de 10 ans, sa serre est couverte. Quand l'Épic Vanille va-t-il restructurer ses ombrières ? Parce que cela aussi joue aussi sur la production.

Après, il y a un problème d'accompagnement des agriculteurs. Hier soir, j'ai entendu à la télé les agriculteurs de Moorea se plaindre parce que les techniciens de l'Épic, du CAPL et de la DAG ne sont pas toujours avec les agriculteurs mais dans leurs bureaux. Et donc, je crois qu'il est temps aussi de...

Aussi, lorsque je vois le nombre de partenariats qui travaillent avec vous (l'Épic), l'on dirait que vous n'êtes pas indépendant ! Je ne dis pas que vous n'êtes pas indépendantistes ! (*Rires dans la salle.*) Je m'explique. La CAPL est là pour l'instruction des demandes et des cartes de CAPL ; ensuite, il y a la DAG pour l'instruction des dossiers ; et puis il y a la banque Socrédo, le SEFI. Ne peut-on pas imaginer un Épic qui délivrerait des cartes, non pas des cartes brevet, mais des cartes pour vaniculteurs ? L'Épic Vanille ne peut-il pas instruire lui-même les dossiers de demandes d'aides ? Comment se fait-il que la DAG soit en charge de cela ?

M^{me} Laïza Vongey : Il est vrai que cette interprétation-là amène à se poser justement des questions sur ce que fait finalement l'Épic, « vous n'êtes pas indépendant », etc. Je suis tout à fait d'accord.

On est arrivé dans ce système-là, non pas parce qu'on a voulu opérer comme ça, mais parce qu'on nous l'a imposé. On est soumis à la réglementation, etc.

Concernant la DAG, depuis une loi du pays de 2017, le dispositif des aides agricoles comprenant 10 types d'aides est piloté par la DAG. La DAG est donc l'autorité compétente du pilotage des aides agricoles. C'est elle qui loge les subventions allouées à ces aides. Ceci est une chose, et voilà pourquoi l'on dépend de la DAG. Par contre, l'instruction des dossiers vanille est faite par l'établissement (Épic). Nous instruisons les demandes d'aides en vanille. Dans le dispositif des aides agricoles, il n'y a pas que la vanille, il y a des types d'aides en investissement, en fonctionnement, en bovin, en études de qualité, en bio, etc. La vanille répond au type d'aide 2, c'est-à-dire l'aide à l'investissement. Au vu du coût et de la valeur de nos structures, on dépasse carrément le plafond d'une dépense en fonctionnement. Et donc l'établissement instruit ses propres demandes d'aides en vanille.

Concernant la CAPL, celle-ci est en charge de l'instruction des cartes *fa'a'apu* (*fa'a'apu* et pêche), c'est-à-dire tout ce qui touche à l'agriculture. Ils ont rajouté l'option vanille, et c'est vrai que nous aimerions délivrer la carte de producteur de vanille, de vaniculteur. Nous l'avions déjà demandé et on pourrait le faire à l'Épic. Ceci étant, l'on est dépendant d'une autorité (ministérielle et gouvernementale) qui, à l'époque, a voulu que ce soit la CAPL et que c'était à nous de suivre en faisant comme ça.

Concernant le SEFI, celui-ci est intervenu comme partenaire depuis la mise en place de l'ICRA. En effet, pour aider les sans-emplois qui font des demandes d'aides pour se lancer dans la vanille et notamment les aider dans les deux premières années où ils n'ont pas de revenu, l'ICRA vient compléter ce manque de revenu durant ces deux années puisqu'il s'agit d'un dispositif d'aide à l'emploi. Le porteur de projet est rémunéré à 90 000 francs par mois, avec une prime de démarrage de 450 000 F CFP. Ceci vient aider le nouveau porteur de projet en vanille à se lancer dans l'activité et, à partir de la troisième année où il n'aura plus l'ICRA, il commencera alors à avoir sa première production qu'il pourra vendre et ce seront ses premiers revenus. C'est pourquoi nous avons eu un partenariat avec le SEFI. Par ailleurs, étant un établissement du secteur agricole, nous n'avons pas la compétence pour gérer un dispositif d'aide à l'emploi, cela reste dans l'enveloppe « Emploi », mais nous travaillons ensemble. Beaucoup de demandeurs d'emplois demandent une aide agricole vanille et, une fois qu'ils l'ont obtenue, on les encourage à demander l'ICRA, comme ça ils sont en ICRA pendant qu'ils se préparent à développer leur activité.

Concernant la Socrédo, qui est la banque du Pays, depuis qu'on a lancé le premier plan de développement en 2003, celle-ci nous accorde un partenariat pour que ceux qui se lancent dans l'activité « Vanille de Tahiti » et qui n'ont pas les moyens financiers apportent leur soutien pour financer leur quote-part. Les aides ne sont pas des aides à 100 %. Ce sont des aides à 50 ou 70 %, mais le porteur de projet a quand même une quote-part à financer de sa poche ou en faisant un prêt. Elle nous accompagne dans ce dispositif en offrant un taux préférentiel à 2 % à tous ceux qui sont porteurs de projet vanille avec des conditions de remboursement qui ne sont pas immédiats mais différés parce qu'elle prend en compte la production. Durant les trois premières années, elle sait qu'il n'y a pas de revenus qui rentrent et donc que le porteur de projet ne peut pas rembourser son prêt d'office. Il va donc le rembourser à partir du moment où il va commencer à produire et vendre sa production. Ce sont les conditions avantageuses que nous avons pu obtenir avec le seul établissement bancaire du Pays au travers de ce partenariat-là.

Le président : C'est pour cela que j'interviens. Normalement, l'Épic Vanille a le même statut que le Port autonome puisqu'il s'agit aussi d'un Épic. Au niveau des finances, cela va faire 20 ans que l'on continue à subventionner l'Épic Vanille, et cela fait plus de 20 ans que l'on ne subventionne pas le Port Autonome. C'est peut-être le fait que vous ne soyez pas autonome par rapport à tout ce que l'on vient de dire, que l'on arrive toujours à avoir un bilan financier déficitaire tous les ans. Comment va-t-on faire pour qu'un jour ou l'année prochaine, l'on ne subventionne plus l'Épic Vanille parce qu'il gagne de l'argent ?

M^{me} Laïza Vongey : C'est une très bonne question parce que l'on en tire un bilan pas très satisfaisant au bout des 20 premières années. On projette déjà de revoir nos missions. Qui dit revoir nos missions, dit revoir nos statuts. On veut rester un Épic mais il faut revoir les missions pour ne pas être un doublon de missions que peut faire un service public. Je suis tout à fait d'accord.

Au bout de 20 ans, nous avons constaté qu'au lieu de fonctionner réellement comme un vrai Épic, c'est-à-dire avec ce caractère industriel et commercial — qui dit industriel dit produire, qui dit commercial dit vendre pour s'autofinancer —, on a plutôt fonctionné comme un service public administratif où l'on a fait que de l'assistance, de l'aide, et donc dépendre des subventions. Sur ce point, je suis tout à fait d'accord.

Maintenant, nous avançons dans l'élan de restructuration et de réorganisation avec le soutien indéfectible du gouvernement et du ministère. On va restructurer tout cela. Même par rapport aux structures ombrières que vous aviez soulevées, on va arrêter les concepts d'ombrières et l'on va innover avec des concepts de serres car l'on voit effectivement les premiers bénéficiaires de ces ombrières demander, au bout de tant d'années, s'il n'y a pas un système pour couvrir parce qu'ils sont affectés par les chutes de gousses et fleurs etc. lorsqu'il y a la saison des pluies et donc ils perdent de la production. On est d'ailleurs sur l'étude du nouveau concept puisqu'il faut étudier le matériel, les superficies et le coût, et on envisage de le mettre en place à partir de 2024.

Pour en revenir à l'Épic, la réorganisation va nous amener à revoir nos missions de sorte à ce que nous n'ayons pas à faire ce qu'un service public peut déjà faire, ce qui nous fait perdre beaucoup d'argent. L'instruction, par exemple, des dossiers d'aides relève du service public et la DAG ainsi que la CAPL ont cette compétence-là. Elles ont la compétence pour la vulgarisation. Nous, on le fait parce qu'on le fait que pour la vanille.

Si on restructure l'établissement et ses missions de sorte à ce que l'établissement se concentre principalement sur les missions qu'un service public n'a pas, cela ferait non seulement une économie au niveau des dépenses, puisqu'on ne va pas doubler les missions et les budgets mais plutôt mutualiser les moyens, et l'Épic Vanille pourra se concentrer sur ses missions industrielle et commerciale comme développer la commercialisation et veiller à assurer le contrôle qualité du produit. Cela permettra déjà de mettre en place une centrale d'achat et de centraliser toutes les ventes de vanille en un seul lieu et en une seule entité et de générer également des recettes propres à l'Épic afin qu'il puisse s'autofinancer. De plus, cela nous permettra également de produire notre vanille — parce qu'on a la possibilité d'être producteur de vanille —, de la préparer, de la vendre et de ne pas tomber dans la carence de vanille lorsqu'on n'aura pas de vanille. Il ne faut pas dépendre des petits. C'est sûr que les petits vont continuer à produire, mais à côté de ça, il faut quand même une machine derrière qui produise et qui puisse répondre à la demande.

Le président : J'avais créé une coopérative agricole et depuis que je suis représentant à l'assemblée, j'ai démissionné du rôle de président de la coopérative. Pas plus tard qu'hier, on avait planté des pieds de vanille dans la nature et on avait coupé des lianes sauvages en haut à Paopao mais les lianes étaient malheureusement remplies de fourmis de feu. Notre nouveau président de la coopérative m'a demandé s'il n'y avait pas d'aides et où est ce que l'on pouvait avoir des lianes propres. L'Épic délivre-t-il également des lianes ou... ?

M^{me} Laïza Vongey : Effectivement, on vend des lianes dans nos plus grosses pépinières situées à Hamoa à Raiatea. On a des antennes à Mataiea, Huahine, Tahaa où l'on a déjà des pépinières de production (lianes, gousses), et l'on envisage de rajouter d'autres pépinières pour développer la production de lianes et de lianes de variétés aussi. On crée des variétés du vanillé *tahitensis* pour répondre à la demande des producteurs, et charge aux producteurs de vouloir développer la variété qu'ils souhaitent.

Le président : On a une appellation « Vanille de Tahiti » alors qu'il n'y a presque pas de vanille à Tahiti ! (*Rires dans la salle.*) Lors du déplacement ministériel à Tahaa, une femme revendiquait le fait que l'on appelle cela la « Vanille de Tahaa ». Le comble, c'est que tout le monde fait de la vanille à Mā'ohi nui ! Pourquoi ne pas changer l'appellation par « Vanille Mā'ohi nui » ? Cela fait partie de l'arrêté ? Non ce n'est pas discutable, il faut le faire ! (*Rires dans la salle.*)

M^{me} Laïza Vongey : Aujourd'hui, « Vanille de Tahiti » est le nom de notre vanille et son nom scientifique est la « *Vanille X Tahitensis* ». On cultive bien l'espèce *Tahitensis* chez nous et elle l'est également dans d'autres pays. On l'appelle « Vanille de Tahiti » parce que c'est plus simple. On ne va pas dire « *Vanille X Tahitensis* » ! « Vanille de Tahiti » est devenue une renommée, c'est-à-dire que c'est à la fois le nom de la dénomination du produit et une marque. On parle de Vanille de Tahiti et tout. Qu'elle soit cultivée à Tahaa, aux Marquises, peu importe, elle reste « Vanille de Tahiti ».

Maintenant, qu'on veuille l'appeler aujourd'hui « Vanille Mā'ohi nui » ou « Vanille de Polynésie ou de Tahaa, etc. », on peut. C'est une volonté politique aussi du gouvernement de décider que l'on ne va plus s'appeler « Vanille de Tahiti » mais que l'on va tous s'appeler « Vanille Mā'ohi nui ». Il faut changer dans les mœurs, dans les habitudes, dans les propriétés industrielles et commerciales, et dans les propriétés intellectuelles.

Aujourd'hui, pour moi qui travaille sur le dossier d'appellation d'origine protégée (AOP) depuis 2013, c'est une longue démarche effectivement. Au départ, nous avons intitulé la dénomination du produit dans le cahier des charges de « Vanille de Tahiti », ce qui est aujourd'hui compromettant car le jour où

l'on obtiendra l'AOP, tous ceux qui utilisent déjà « Vanille de Tahiti » mais qui ne sont pas AOP, ne pourront plus appeler leur vanille « Vanille de Tahiti ». Il va falloir adhérer à l'AOP pour pouvoir appeler sa vanille « Vanille de Tahiti » et la vendre sous « Vanille de Tahiti ».

Avec le groupement de professionnels, on a décidé — de ne pas changer le monde — d'adapter le cahier des charges de l'AOP en appelant le produit « Vanille de Tahiti et ses îles ». Avec le développement de la filière dans les îles, la *Tahitensis* va pousser aux Marquises, aux Tuamotu, aux Australes ! C'est toujours la *Tahitensis*, c'est-à-dire la « Vanille de Tahiti ». Ceux qui veulent appeler leur propre vanille de « Vanille de Tahaa », « Vanille de Nuku-Hiva... » peuvent, mais c'est une autre démarche. Ils vont devoir mettre en place leur propre cahier des charges.

Dans l'AOP actuelle, telle que rédigée dans le cahier des charges, pour l'instant, nous avons pris en compte dans l'aire géographique, le berceau de la production qui sont toutes les îles des *Raromata'i* et des Îles du Vent parce que, aujourd'hui, lorsqu'on fait un cahier des charges, il faut pouvoir prouver et démontrer par des caractéristiques et des études, les caractéristiques d'une *X Tahitensis*, d'une vanille de Tahiti. Des études ont été faites et des thèses ont été rendues pour déterminer cela.

Pour le moment, les Marquises n'ont pas une production assez importante, mais si demain elles devaient avoir une production assez importante et qu'elles veulent aussi une appellation, elles pourront rentrer dans le cahier des charges et nous allons faire un avenant. Ceci dit, à partir du moment où on aura cette production et qu'elles vont pouvoir répondre à la demande, on va émettre leurs caractéristiques parce que les Marquises, tout comme les Tuamotu, ont un terroir, un environnement et un climat différents. On n'a pas toutes la même saisonnalité et cela change les caractéristiques de la vanille. Ce n'est pas parce que c'est une *Tahitensis* qui pousse aux Tuamotu que c'est la même que celle qui pousse à Raiatea ! C'est faux ! À aujourd'hui, on n'est pas encore capable de pouvoir déterminer les caractéristiques d'une vanille *Tahitensis* produite aux Tuamotu ou aux Marquises parce que l'on n'a pas encore fait ces études. Le jour où on les aura, on pourra les intégrer dans l'appellation d'origine protégée (AOP).

Et donc, « Vanille de Tahiti » ou « Vanille Mā'ohi nui », oui, on peut décider de l'appeler comme on veut, mais c'est une volonté politique au départ. Si le gouvernement décide que dorénavant notre vanille s'appellera « Vanille Mā'ohi », elle sera imposée à tout le monde.

Pour l'instant, on est sur « Vanille de Tahiti ».

M. Edwin Shiro-Abe Peu : En fait, il va y avoir aussi un impact commercial parce que le mot « Vanille de Tahiti » est connu. Si on change de nom, cela risque de compromettre les ventes.

M^{me} Laïza Vongey : Aussi.

Le président : Ma dernière question rejoint un peu votre partenariat avec la DAG. N'avez-vous pas des financements qui traînent par là-bas à la DAG ?

M^{me} Laïza Vongey : Effectivement, on en parlait avec Monsieur Kaiha. Cette procédure de devoir dépendre de la DAG pour financer nos aides vanille est très compromettante par rapport à notre situation parce que l'on est dépendant de leur versement. Et à force de dépendre de leur versement, on est dans le rouge, on a le nez en dehors de l'eau, et on est obligé d'attendre à chaque fois. À aujourd'hui, je ne vous cache pas que l'on attend 150 millions F CFP de la DAG depuis 2020, ce qui est aberrant ! D'ailleurs, là, j'ai signé un courrier adressé au directeur de la DAG pour activer et débloquer le versement parce que cela nous met dans une situation très difficile financièrement.

On a parlé avec le ministère des prochaines aides agricoles (aides vanille) qui seront réattribuées et nous souhaitons récupérer les dotations destinées à financer les aides vanille. On souhaite que les dotations soient logées directement à l'Épic et que nous puissions les gérer, et cela nous évitera aussi de tomber dans ces situations déficitaires. De plus, dans nos statuts, nous avons la commission d'aide, donc nous

n'avons pas à dépendre de la commission de la DAG qui organise... Nous l'avions fait à l'époque et je vous avoue que nous mettons maximum trois mois pour installer des structures et pas un an ! On n'attend pas un arrêté ! La commission a lieu en juin 2022, on est en août 2023, les arrêtés ne sont pas encore sortis, les fonds n'ont pas été débloqués, nous on attend, et on a des porteurs de projet qui ont payé leur quote-part et qui attendent ! Ce système-là ne nous convient pas et on souhaiterait, pour la reconduction des aides agricoles de l'année prochaine, notamment celles destinées à la vanille, que les dotations allouées à la vanille soient versées directement à l'Épic et que l'Épic gère aussi bien les dotations, les commissions d'attribution d'aides que les installations. Cela évitera d'être à cheval à chaque fois dans ces écritures. C'est ce que l'on souhaite et c'est ce que l'on a demandé pour l'avenir. Après, on était dans ce système-là parce qu'on nous l'a imposé.

M. Félix, Hoa Tetua : Concernant les Tuamotu, j'ai visité quelques îles de l'Ouest, notamment Rangiroa, Mataiva, Takapoto, Arutua et Kaukura. Il y a deux projets pilote à Tikehau et à Takapoto. À Tikehau, il y a les employés de la DAG mais la vanille est jaune, elle n'est pas verte, à moins que ce ne soit une autre variété. Idem à Takapoto. Pourtant, ils sont payés pour. À Rangiroa, Mataiva, Kaukura, Arutua, elle est bien verte et elle pousse très bien. Je ne comprends pas cela ! Le Pays met de l'argent mais il n'y a pas de suivi. C'est juste le fait de dire que l'on a mis en place dans telle île, mais il n'y a pas de suivi ! On dirait qu'on est en train de foutre de l'argent en l'air !

Ensuite, depuis la création de l'Épic vanille, combien y-a-t-il de préparateurs aujourd'hui qui travaillent actuellement ? Cela fait quand même 20 ans.

Enfin, au niveau du Pays, du gouvernement ou de l'assemblée, ne pourrait-on pas voter un projet de loi pour fixer le tarif minimum pour l'achat de la vanille mûre à 20 000 F CFP comme le collègue l'avait proposé ?

M^{me} Laïza Vongey : Par rapport à votre première question, un dispositif d'ombrières pilotes a effectivement été mis en place en 2017 et financé par le Pays à hauteur de 32 millions F CFP, dont 20 millions F CFP en investissement et 12 millions F CFP en fonctionnement. Ce projet pilote, en partenariat avec quelques îles sélectionnées des Tuamotu et des Marquises — les Australes n'étaient pas initialement dans le dispositif puisqu'ils ont été rajoutés en dernier —, a été mis en place pour impulser les populations de ces îles-là à se lancer dans l'activité de la vanille pour avoir une autre activité économique à développer dans leur île, en marge du coprah et de la perle, notamment aux Tuamotu.

Ce dispositif a été lancé avec les communes sélectionnées de Tikehau, Anaa et d'autres communes. L'Épic finançait et y installait une structure de 144 m² pour 49 tuteurs, et étant en partenariat avec la commune, celle-ci mettait à disposition le terrain communal avec la main-d'œuvre, c'est-à-dire que l'on formait une personne pour l'entretien de ces structures-là et pour encourager la population de chaque île à vouloir ou pas se lancer dans la vanille. Ceci était le projet-pilote initial. Au fil du temps, l'on s'est rendu compte que certaines communes avaient demandé, que d'autres n'avaient pas suivi, et que d'autres îles comme celles des Australes étaient venues se greffer au dispositif. La dotation n'ayant pas augmenté, nous n'avons pas pu financer plus de 15 structures.

Ensuite, par rapport au suivi, si vous me dites que les lianes sont jaunes sur Tikehau, Anaa et Takapoto c'est qu'il ne s'agit pas d'une autre variété. Mais c'est effectivement qu'il n'y a ni suivi, ni entretien de la part de la commune, de l'association, et surtout — je le reconnais —, de la part de l'Épic. Pourtant, il y avait cet engagement de suivre ce dispositif, à raison d'un contrôle une fois par an sur place pour aller voir l'état de ce projet-pilote. Lors de ma prise de fonction — et j'en ai parlé au ministère —, j'étais étonnée de ne pas avoir eu de bilan ou de suivi. Ce seront des dossiers sur lesquels je me pencherai particulièrement.

Enfin, par rapport au prix, le Pays peut effectivement acter un prix plancher sauf que tant que le prix de vente est élevé, l'Épic et le Pays en tant qu'entités publiques ne rentrent pas dans le marché. Il faut laisser le *ona* et le producteur. Le prix doit être fixé par le marché. Si le public commence à imposer le prix, plus personne n'achètera. Et c'est ce qui s'est passé, suite aux conséquences du pic de production

en 2009 et 2011, lorsque le prix a chuté, le gouvernement à l'époque a pris un arrêté pour fixer un prix plancher pour éviter que les 'ona baissent le prix. Celui-ci était de 5 000 F CFP le kilo et pas moins afin d'éviter de plomber le producteur. À cette époque, le Pays était obligé de mettre un prix plancher parce que sinon les 'ona auraient baissé le prix et cela plomberait la production et le producteur. Il n'y a que dans ces circonstances-là que le Pays peut intervenir en fixant un prix plancher, mais quand le prix au kilo est fixé par le marché et que celui-ci reste élevé, l'on ne rentre pas dedans et l'on ne fixe pas de prix plancher.

M. Félix, Hoa Tetua : C'est le même constat aussi pour la perliculture. Ceux qui viennent acheter s'entendent très bien et c'est eux qui fixent les prix. D'où cette idée de fixer un prix plancher. Sinon, ils décideront toujours du prix auquel ils achèteront. Actuellement, c'est le souci rencontré au niveau de la vanille et de la perliculture.

Le président : Avec Patrick, on discutait de la création d'une société de coopérative SCOOP pour pouvoir travailler en groupe plutôt qu'individuellement. Lorsqu'un SCOOP met en place un prix plafond, l'on ne plus baisser le prix car le problème c'est que chaque producteur de perles et de vanille va de son côté. La vente des produits chez nous est mal organisée. Je crois qu'avec les coopératives ou avec le SCOOP — on attend les études et le projet de loi que l'on mettra à l'assemblée parce que l'on n'a pas encore mis cela et cela n'existe pas ici à Mā'ohi Nui — cela va résoudre le problème de la perle, de tout ! J'attends que le ministère emmène le texte au niveau de la commission et après on le passera à l'assemblée.

M. Félix, Hoa Tetua : Pour les préparateurs, il y en a combien actuellement ?

M^{me} Laïza Vongey : Avant que l'on remette en place des formations, 300 diplômes avaient été délivrés mais seulement 40 préparateurs exercent réellement. Depuis l'application de la loi du pays en 2021, l'on s'est rendu compte lors d'un recensement qu'il n'y avait qu'une dizaine de préparateurs qui exerçaient. Il y en a qui ne commercialisent pas, et qui ne préparent que pour eux. Être préparateur de vanille est un métier qui s'exerce aussi en tant que prestataire de service et qui nécessite une patente. Par contre, si vous êtes préparateur pour vous-même, vous n'avez pas besoin de patente. Par exemple, le 'ona qui achète la vanille mûre et ne sait pas préparer, il va payer les services d'un préparateur patenté qui va préparer la vanille et le vendre au 'ona. En tout cas, ils ne sont pas beaucoup.

Le président : Il faudra préparer et faire encore des formations.

M^{me} Laïza Vongey : On fait des formations. On a démarré l'année dernière et, cette année, on a reconduit, mais on ne peut pas non plus le faire dans toutes les îles. On le fait en fonction de la demande, du besoin et des critères dans différentes îles, mais encore une fois ce n'est pas faire des formations pour distribuer des diplômes. Elles sont destinées à ceux qui veulent vraiment se développer dans l'activité parce que le but n'est pas, encore une fois, d'avoir juste un brevet de préparateur. Vous êtes préparateur que si vous préparez votre vanille. Le diplôme vous qualifie certes, mais le savoir-faire, c'est autre chose. Il faut exercer la préparation et non pas juste venir pour le diplôme, pour qu'après il dort et cinq ans après, l'on ne sait toujours pas préparer la vanille. Ce n'est pas non plus l'objectif de nos formations. L'objectif est de former, nous, les opérateurs afin qu'ils soient dans le métier et qu'ils apprennent et qu'ils le savent.

M. Tevahiarui Teraiarue : Il faut qu'ils sachent tout d'abord la planter pour qu'ils voient la base.

M^{me} Laïza Vongey : Voilà ! C'est cela !

M. Tevahiarui Teraiarue : Vous ne pouvez pas aller sécher la vanille si vous ne connaissez même pas la base de ce produit. C'est pourquoi je disais précédemment qu'il faut revoir vos critères parce que vous dites qu'il y a 300 diplômes de formateurs qui ont été distribués, mais la plupart ne sont pas des vaniculteurs. Ils sont venus se former juste pour acheter et revendre la vanille. D'où l'intérêt de revoir tout cela et mettre en place toutes ces demandes-là pour bien être productif pour les années à venir.

M^{me} Laïza Vongey : C'est pour cela que la loi du pays impose maintenant un agrément. C'est-à-dire que tous ceux qui ont eu le diplôme il y a des années et qui n'ont jamais exercé, leurs diplômes sont caducs. À partir de la loi du pays de 2021, ils pourront le voir, il faut être préparateur agréé et avoir exercé au moins deux ans minimum dans les cinq ans après l'obtention. Ceux qui ont obtenu leur brevet il y a 10 à 15 ans et qui n'ont jamais préparé, leurs diplômes sont caducs. Depuis cette loi du pays et en plus de cet agrément vient encore plus conforter parce que vous pouvez avoir le diplôme, mais ne pas exercer donc vous n'êtes pas préparateur. Et ceux qui ont obtenu leur diplôme admettons cette année, si dans les cinq prochaines années ils n'ont pas préparé la vanille au moins pendant deux ans, le diplôme est caduc. L'agrément permet de prouver, d'exercer l'activité et de vendre aussi parce que celui qui prépare et qui vend seulement comme ça... Non ! C'est seulement si vous êtes agréé. Si vous l'êtes, vous pouvez, mais si vous ne l'êtes pas, non !

M. Patrick Kaiha : Et il faut payer la patente.

M^{me} Laïza Vongey : Exactement, il faut être en règle. Pour l'exportateur, l'agrément exportateur c'est pareil ! Il faut qu'il soit à jour de ses obligations fiscales. C'est dans la réglementation. Ce n'est pas celui qui vient pour acheter votre vanille et la vendre à son prix. Non ! Les exportateurs qui vendent leur vanille doivent avoir cet agrément. Celui qui n'a pas l'agrément est soumis à l'article 40 où il y a les sanctions. Cette loi du pays vient justement recadrer tout cela. D'ailleurs, les ventes de vanille sur Facebook telle que « j'aide ma tante à vendre sa vanille » alors qu'on voit... C'est interdit ! Et ça, c'est le devoir de nos contrôleurs qui doivent me ramener les rapports et les constatations de ces infractions. Ce n'est pas nous qui sanctionnons. Par contre, notre filière à un conseil de la vanille composé de professionnels qui statue sur les propositions de sanctions qui sont soumises au ministre et au Président. Et c'est le Président qui a la compétence de sanctionner au vu, bien sûr, de rapports et de constats. On ne sanctionne pas parce qu'on n'aime pas un tel, ce n'est pas cela. Les contrôleurs de la qualité de l'Épic sont censés, dès le départ, effectuer des contrôles avec rapports, et soumettre au conseil de la vanille qui statue sur une proposition de sanction : le retrait du brevet, la suspension de brevet, l'agrément... La proposition de la sanction est proposée au Président et c'est lui qui prononce la sanction. Et tout cela, c'est dans la réglementation de 2021.

M. Edwin Shiro-Abe Peu : Avez-vous déjà essayé de planter ici l'espèce de Madagascar, la *planifolia* ?

M. Patrick Kaiha : Elle pousse bien.

M. Edwin Shiro-Abe Peu : Elle pousse bien, alors ?

M. Patrick Kaiha : Aux Australes, elle produit, mais personne ne la cultive.

M. Edwin Shiro-Abe Peu : Quelle est la différence entre la vanille de Madagascar et celle de Tahiti, c'est-à-dire l'espèce qui est plantée ici ?

M. Patrick Kaiha : La différence c'est qu'on ne peut pas la cueillir mûre parce qu'elle s'ouvre à partir du septième mois. Elle est déhiscente, elle s'ouvre et s'écarte. Son taux de vanilline est plus élevé, c'est un des avantages. Si vous voulez la préparer comme notre vanille, il faut l'échauder. On appelle cela l'échaudage. Elle a un intérêt ici pour ceux qui veulent faire de la transformation. Cela peut être utile pour créer des épices mais actuellement ici le coût de cette vanille mondiale est très bas soit 50 000 F CFP le kilo de vanille mûre actuellement. Cela a chuté. Avant, il était à 25 000 F CFP ; maintenant, il est à 5 000 F CFP pour la vanille non préparée. Mais on n'a pas aussi la compétence actuellement de préparateur de cette vanille. En tout cas moi, en tant que transformateur, c'est une vanille que j'aimerais bien avoir parce qu'elle a des notes... J'ai même demandé à beaucoup de gens de Rurutu d'aller faire le mariage et que l'on est prêt à acheter, mais pour l'instant ils ne sont pas trop dedans.

M^{me} Laïza Vongey : Cette espèce pousse effectivement bien aux Australes à cause du climat, mais l'espèce que nous protégeons principalement est bien la *Tahitensis*. Pour la *planifolia*, ceux qui veulent

la cultivent mais ce n'est pas celle qu'on protège. Dans le cahier des charges de l'AOP, ce n'est pas la *planifolia*. Elle est cultivée à la Réunion et à Madagascar principalement et elle occupe le marché mondial, mais ce n'est pas la nôtre et la qualité aromatique qui en ressort n'est pas la même.

M. Patrick Kaiha : Après, il y a une troisième espèce, la *Pompona*, qu'on appelle la vanille banane et qui est aussi chère que la tahitienne parce que cette vanille est utilisée pour aromatiser les feuilles de tabac pour faire les cigares. Après, en même temps, cela évite aux feuilles de moisir !

M^{me} Laïza Vongey : Quelques-uns ont de la *pompona* ici à Tahiti. Elle pousse mais il n'y en a pas beaucoup. Pour nous, c'est de la brousse ou des plantes décoratives. Les feuilles sont un peu plus arrondies et les gousses sont un peu plus plates, comme des bananes. C'est joli pour l'ornemental, mais ce n'est pas ce que l'on protège et ce n'est pas ce que l'on met sur le marché, ce n'est pas notre vanille. Nous, c'est la *tahitensis* et c'est une vanille hybride issue d'un parent *planifolia* et d'une *odorata* qui est un hybride d'une *pompona*.

M. Tevahiarui Teraiarue : Par rapport au calendrier des ventes de la vanille, il faudrait peut-être le revoir parce que la vanille *natura* mûrit plus vite que la vanille ombrière.

M^{me} Laïza Vongey : À l'époque des comités de surveillance, on mettait toujours en place les calendriers avec le comité, c'est-à-dire avec les *ta'ata fa'a'apu*, ce qui est normal puisqu'il s'agissait de leurs productions. Maintenant, depuis deux ans, cela a changé mais je ne sais pas trop comment se sont faits les calendriers et avec la concertation de qui. Ceci dit, l'Épic met en place des calendriers. Après, s'il faut qu'on revienne sur une concertation collective avec les *ta'ata fa'a'apu*, on le fera pour les prochaines années et on figera les calendriers en fonction.

S'agissant du comité de surveillance, à l'époque, c'est vrai qu'il y avait les *tōmite* et, depuis la loi du pays, il n'y en a plus. Il n'y a plus de comités mais dans la loi du pays, les contrôles ou tris de vanille lors des journées de vente sont effectués par un contrôleur de l'Épic et deux producteurs qui font partie du comité. Normalement, le contrôleur est assisté de deux *ta'ata fa'a'apu* le jour de la vente mais ces deux *ta'ata fa'a'apu* ne font pas partie de ceux qui amènent leur production parce qu'à l'époque, souvent, les gens du comité triaient eux-mêmes leur vanille. Par exemple, si quelqu'un emmène sa vanille, ce n'est pas lui qui va trier sa vanille devant tout le monde ; logiquement, c'est celui qui n'a pas apporté sa vanille qui va trier la vanille de cette personne. Ce qui s'est passé dans certaines îles — ce sont les constats que nous avons eus dans les îles —, c'est que l'on coupait sa vanille immature, on la mettait sur la table et puis dans le sac ! Il n'y avait pas un réel tri des vanilles mûres et immatures. Cela se faisait comme ça. De plus, à l'époque, le *tōmite* percevait 2 % du prix alors que là, le contrôle est gratuit. Il n'y a pas ces 2 %, c'est effectué gratuitement. Et encore une fois, lors des journées de vente, le contrôleur est assisté par deux *ta'ata fa'a'apu* qui viennent des comités de vanille.

M. Tevahiarui Teraiarue : Tout d'abord, il y a une forte demande des vaniculteurs pour remettre l'ancien *tōmite*, parce qu'aujourd'hui les vaniculteurs n'emmènent plus leur vanille là où il y a la vente de la vanille. C'est pour cela qu'ils demandent à remettre l'ancien *tōmite*.

Ensuite, il faudrait revoir les réunions d'information. Il faut qu'on puisse faire dans chaque île et dans chaque commune plus régulièrement, pour bien informer et pour bien suivre nos vaniculteurs.

Le président : Je crois que par rapport à tout ce que l'on vient de dire aujourd'hui, il faut peut-être que l'on nous mette de nouveaux textes pour changer, renouveler, et faire cela au plus vite et revenir en commission. Je crois que l'ouverture de la session budgétaire va arriver au mois de septembre et durant cette session budgétaire, il faudrait qu'on ait des textes émanant de l'Épic Vanille par rapport à tout ce qu'on avait dit, notamment sur l'autonomie de fonctionnement et tout ce qu'il faut faire. Même pour tout ce que l'on avait projeté, il faut que l'on passe à l'action en janvier 2024 ! Il faut tripler la production de vanille dans quatre ans ! C'est faisable, c'est très faisable !

EXAMEN DU PROJET DE DÉLIBÉRATION

(La procédure d'examen simplifiée est approuvée à l'unanimité.)

Le projet de délibération ne suscite aucune discussion.

Vote sur l'ensemble du projet de délibération :
Adopté à l'unanimité avec 7 voix pour (dont 2 procurations)

(L'ordre du jour étant épuisé, la réunion de la commission s'achève à 11 h 43.)



LE PRÉSIDENT,

Tafai, Mitema Tapati