



7 arrivé à



ALAIN ABEL

La vanille de Tahiti médaillée



C'est en 1997 qu'Alain Abel se prend de passion pour la culture de la vanille. Il crée alors la société Tahiti Vanille avec 7 000 m² de plans sur l'île de Raiatea, dans les îles Sous-le-Vent. Un travail long et méticuleux, mais quelle récompense le jour de la première récolte ! « Il faut environ trois ans avant de pouvoir récolter les premières gousses de vanille. Cela représente un gros investissement au départ et beaucoup de patience. » L'espèce cultivée, spécifique à la Polynésie, est la vanilla tahitensis, réputée pour sa qualité, très loin de la vanille bourbon de l'océan Indien, produite en très grosse quantité et qui représente à elle seule près de 90 % du marché mondial. Cette dernière est plutôt destinée à la filière industrielle, pour la biscuiterie notamment, alors que la vanilla tahitensis est surtout demandée par la restauration de luxe, grâce notamment à son arôme incomparable. C'est ce qui justifie d'ailleurs la différence de prix : environ 100 FCFP le kilo pour la première et entre 3 000 et 4 500 FCFP pour celle de Polynésie ! On comprend aisément l'importance d'être primé pour la vente à l'export.

En 2007, Alain Abel crée une deuxième société, la Aust & Hachmann Tahiti, qui est chargée des exportations en gros, principalement vers l'Europe, où la demande de vanille de qualité ne faiblit pas. Et c'est déjà

la première consécration avec l'attribution de la médaille d'or au concours agricole. « J'ai été très content car c'était la récompense après des années et des années de travail, surtout que c'était uniquement la qualité qui était primée. » Alain Abel n'était pas à Paris pour recevoir le prix car les exportateurs et les producteurs ne sont pas présents lors du Salon de l'agriculture. C'est l'Office de développement de l'économie agricole des départements d'Outre-mer qui se charge d'organiser le concours, en présentant les différentes espèces de vanille à un jury d'experts, qui va les tester et les noter selon des critères bien précis, principalement l'arôme et l'aspect. Et pour la seconde année consécutive, la vanilla tahitensis vient de se voir attribuer la médaille d'or.

Alain Abel attendait le résultat du concours avec impatience, et c'est en consultant le site internet de ComExpo qu'il a appris la nouvelle. « J'espérais vraiment que nous allions gagner, car je savais que la vanille était d'excellente qualité, mais j'ai quand même été agréablement surpris ! C'est très important pour la Polynésie car cela entraîne entre 10 et 20 % de commandes supplémentaires en général, et cela se répercute sur toute la filière. » Alain Abel, pour l'instant, attend toujours la médaille d'or, qui est en fait un diplôme, car celui-ci est envoyé par la

Poste. « Peut-être que je ferai le déplacement à Paris l'année prochaine, pour recevoir en personne la médaille d'or 2009 ! »



TAHITI VANILLE ©
LA VANILLÈRE



LA VANILLA TAHITENSIS EST EN PASSE D'OBTENIR UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE, TRÈS ATTENDUE PAR LES PRODUCTEURS LOCAUX. EN EFFET, IL EST IMPORTANT QUE LA VANILLE POLYNÉSIE SOIT PROTÉGÉE LE PLUS VITE POSSIBLE, CAR UNE VARIÉTÉ TRÈS PROCHE EST ACTUELLEMENT CULTIVÉE EN NOUVELLE GUINÉE, ET SI LA QUALITÉ N'EST PAS IDENTIQUE POUR L'INSTANT, ELLE S'AMÉLIORE D'ANNÉE EN ANNÉE.