

GRAND ANGLE
29.06.2011

Par **RÉMI CARAYOL**

Mayotte L'ylang-ylang à l'agonie

Cette petite fleur jaune prisée des parfumeurs et cultivée à bas coût a fait la fortune de l'île. Depuis les années 2000, la filière s'effondre.

Le Golf Club les Ylangs est un lieu prisé, à Mayotte. Tout le gratin de l'île aime s'y retrouver autour d'une partie suivie de quelques verres. Il y fait frais, peut-être trois ou quatre degrés de moins que sur la côte, et le site est magnifique. Le parcours, un neuf trous, baigne dans une forêt de plantes tropicales et de pieds d'ylangs-ylangs. Au crépuscule, les odeurs dégagées par cette petite fleur jaune si prisée des parfumeurs embaument le club-house, une bicoque au toit en tôle qui ne paye pas de mine avec ses chaises et ses tables en plastique. Difficile d'imaginer qu'il y a trente ans, les neuf hectares du golf aujourd'hui essentiellement fréquenté par des *mzungus* (ainsi appelle-t-on les Blancs) étaient l'une des plus importantes plantations d'ylangs-ylangs de l'île. Ici trimaient cueilleurs et cueilleuses en guenilles.

Comme autrefois le clou de girofle, le café et la vanille, l'ylang-ylang se meurt à Mayotte, cette petite île nichée dans la partie orientale de l'archipel des Comores, devenue, le 31 mars, le 101^e département français. «*Si on ne fait rien très rapidement, la filière risque de s'effondrer*», s'inquiète Isabelle Valade, une botaniste spécialisée en écologie tropicale qui tire l'alarme depuis une dizaine d'années. «*L'époque du tout chimique est pourtant révolue, relève la scientifique. Depuis cinq ou six ans, les parfumeurs en sont revenu du recours aux produits de synthèse.*» Grasse, la capitale mondiale de la parfumerie, en Provence, ne jure que par cette fleur qui embaume et se marie si bien avec d'autres essences. On trouve de l'huile d'ylang-ylang dans 300 parfums pour femme dont Chanel n°5, Poison de Dior, l'Air du temps de Nina Ricci. Mais il n'empêche : cet extrait de Mayotte, réputé être le plus subtil, n'est plus compétitif. Dans les années 70, les Mahorais produisaient près de 40 tonnes d'huile essentielle de *Cananga odorata*, c'était là leur première culture de rente. Avec l'île comorienne d'Anjouan, située à 70 kilomètres de ses côtes, indépendante de la France depuis 1975, ils dominaient le marché mondial. Aujourd'hui, ils en vendent moins de 2 tonnes. Mayotte s'est fait doubler, et de loin, par les Comores.

Après le parfum, le béton

Originaire d'Asie du Sud-Est, introduite dans cette région de l'océan Indien à la fin du XVIII^e siècle, *Cananga odorata* a rapidement fait la réputation de Mayotte et d'Anjouan, devenues «les îles aux parfums», et de quelques-unes de leurs plus belles fortunes. Celle

des Kakal est emblématique du destin de l'ylang-ylang mahorais. Cette famille de petits commerçants indiens émigrés à Madagascar, devenue l'une des plus puissantes de la région après avoir racheté, en 1958, une plantation coloniale sur la grande île. En 1970, Ismail, le fils du patriarche, mise sur Mayotte et en quelques années, la Société des plantes à parfum de Mayotte (SPPM) devient un empire dont la pierre angulaire est l'ylang-ylang. Vingt ans plus tard, le fils d'Ismail, Gamil, anticipe la fin de la fleur jaune : la France commence à investir dans l'île, elle construit des écoles, des routes, des hôpitaux. Gamil Kakal pressent que l'avenir est au béton. Il abandonne cette filière, se lance dans la fourniture de matériaux du BTP, puis dans le ciment, le gaz, le riz, la grande distribution. Le groupe s'appelle Cananga, mais de la culture de la fleur, il ne reste rien dans l'empire Kakal.

La conversion de cette entreprise familiale illustre bien les difficultés à maintenir à Mayotte la culture d'une plante qui en fut l'un des symboles. Si Gamil Kakal a prévu que les investissements de la France allaient faire bondir la demande de béton, il a aussi compris que la filière survivrait mal à l'explosion du niveau de vie qui découlerait des changements préalables à sa départementalisation. En quelques années, la fonction publique est devenue la principale source d'emplois, les salaires ont été décuplés, rendant la cueillette de l'ylang-ylang dix fois plus chère à Mayotte que dans les îles voisines. Le salaire minimum tourne ici autour de 1 000 euros contre 80 euros à Anjouan et 30 euros à Madagascar. *«On ne peut pas rivaliser, constate Isabelle Valade. Cette fleur risque de connaître le même sort que le géranium bourbon à La Réunion où la production est passée de 12 tonnes à 2 tonnes avec l'introduction du Smic.»*

Toute la chaîne de la filière s'effiloche. Christian Oheix, 80 ans, est le dernier des sept «collecteurs» qui exportaient encore l'ylang-ylang dans les années 90. *«Si je n'étais plus là, dit-il non sans raison, l'ylang-ylang serait mort.»* Quand, en 1984, il débarque de Madagascar avec Pochime, son épouse malgache d'origine chinoise, il découvre à Mayotte *«un terroir exceptionnel»* et une concurrence à sa mesure. *«On se tirait la bourre avec les autres collecteurs, se souvient-il. Il y avait de sacrées peaux de bananes sur notre passage. Les Indiens faisaient passer des messages via les imams qui, du minaret, criaient de ne pas vendre l'huile aux Blancs.»* Une époque révolue. Les producteurs d'ylang-ylang sont deux fois moins nombreux qu'il y a dix ans - beaucoup se sont reconvertis dans la banane et le manioc - et près de 80% d'entre eux ont plus de 50 ans. *«A Mtsangamouji, il y en avait 37, il n'en reste que 3. Ils étaient 20 à Poroani, ils ne sont plus que 2»,* dit Christian Oheix qu'on appelle ici «Papa Ylang».

Quant aux cueilleurs, ils ont aussi déserté la fleur jaune. Longtemps, la récolte était assurée par la famille du producteur. *«Quand j'avais 12-13 ans, avec mes tantes et mes grands-parents, on allait tous aux champs. On y allait aussi avec l'école coranique»,* se souvient Omar Boitcha, un producteur de la jeune génération.

Chasse aux clandestins

Mais au fil de l'évolution de Mayotte, les tâches agricoles sont devenues trop ingrates et pas assez bien payées pour les Mahorais. Les producteurs ont alors fait appel à la

main-d'œuvre clandestine abondante sur l'île : près d'un tiers de ses 200 000 habitants serait en situation irrégulière. Mais, depuis 2005, l'Etat a fait de la traque aux sans-papiers une priorité, expulsant plus de 90 000 personnes au terme de contrôles zélés menés jusque dans les campagnes. Et les clandestins ont à présent peur de travailler à découvert dans les champs. *«Avant, on pouvait aller cueillir sans risquer de se faire attraper par la PAF [Police aux frontières, ndlr]. Plus aujourd'hui»,* raconte Faouzia, une cueilleuse venue clandestinement d'Anjouan à Mayotte dans les années 2000. Comme elle, une quarantaine de femmes offraient leurs bras pour presque rien - entre 30 et 50 centimes d'euros le kilo de fleurs ramassées, soit pas plus de 15 euros une grosse journée de travail. *«Les Mahoraises préfèrent toucher le chômage. Nous, on a besoin de travailler pour manger et s'acheter un peu de savon»,* expliquait-elle il y a trois ans. Ces derniers temps, Faouzia et ses amies se cachent.

Jean-Paul Guerlain lui-même a fait les frais de cette chasse aux clandestins. Le célèbre parfumeur français qui a déclaré en octobre 2010 *«je ne sais pas si les nègres ont toujours tellement travaillé»* en a fait bosser, pourtant, dans ses vastes plantations. En 1995, il avait acheté plusieurs hectares de la Bambao, une ancienne société coloniale, sur lesquels travaillaient des dizaines de producteurs. Un parfum (Mahora) est né de cette aventure éphémère. En 2002, l'inspection du travail a épinglé le parfumeur qui a aussitôt déménagé sa production, à Anjouan, d'où venaient la plupart de ses cueilleuses clandestines. *«Dans nos rapports officiels, on le dit : la filière ne vivra que par le biais des Anjouanais»,* indique Ibrahim Moussa, un technicien un rien désabusé de la chambre d'agriculture de Mayotte. *«Il y a eu de nombreuses négociations pour régulariser les gens, mais ça n'a jamais abouti.»* Pour sauver l'ylang-ylang mahorais, l'Etat mise plutôt sur la création d'un pôle d'excellence rurale (PER). Sur le papier, tout est parfait. Un seul et même site aura plusieurs missions : accueillir les touristes, offrir un espace aux producteurs pour la distillation et la commercialisation de l'huile essentielle, et développer la recherche pour s'ouvrir aux nouvelles niches telles que l'aromathérapie. *«C'est l'avenir de l'ylang-ylang mahorais, estime Isabelle Valade. On ne pourra plus rivaliser avec les Comores et Madagascar sur le plan de la quantité. Il faut viser la qualité.»* Coût estimé de l'opération, si elle voit le jour : 3 millions d'euros.

Un pôle d'excellence rurale

Voilà qui fait bien rire Christian Oheix. *«A Mayotte, on est capable de financer des camions réfrigérés pour transporter les fleurs, mais pas de se préoccuper de qui va les cueillir.»* Aigri, Papa Ylang ? Un peu. L'envie le tenaille de décamper vers La Réunion, de fuir, comme il dit, *«cette réserve de fonctionnaires»*. Pour lui, l'avenir est déjà écrit. *«En 1929-1930, les Philippines exportaient 30 tonnes de fleurs. Puis les Américains sont arrivés, le niveau de vie a augmenté et en 1931-1932, elles faisaient 10 tonnes. Ça n'intéressait plus personne. Ici c'est pareil : l'ylang-ylang sera bientôt bon pour le musée !»* Hassani Soulaïmana, lui, croit dans l'avenir du pôle. Il n'a pas encore 25 ans, mais il s'est déjà fait un nom dans l'île. Toute son enfance, il a vu son père trimer dans les champs pour pas grand-chose. Christian Oheix, il l'aime bien - *«il a fait beaucoup pour l'ylang-ylang»* -, mais son temps est passé, estime-t-il. Avec son père, Hassani vend aux

touristes des crèmes antimoustiques et des huiles de massage qu'il a élaborées en autodidacte, avec un laboratoire basé à Annecy. Le pôle d'excellence rurale (PER) *«répond parfaitement à ce qu'il faut faire de l'ylang-ylang»*, dit-il. Il a juste une crainte : *«Qu'on donne, encore une fois, la maîtrise du projet à quelqu'un venu de l'extérieur. Nos parents étaient des ouvriers, ils ne décidaient de rien. Je ne veux pas vivre la même chose.»* Installé, avec son ordinateur portable dans un *banga*, une case en torchis plantée sur les hauteurs de la propriété paternelle, Hassani Soulaïmana se donne moins de trois ans pour ouvrir son propre labo et lancer ses produits à la conquête du monde.

Photo vincent nguyen. riva press