

SNPE

Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA

Syndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°20

MARS 2022

LA VANILLE, « REINE DES ÉPICES »



SOMMAIRE

- 2** Actualités
- 3** Produit phare :
La vanille, « reine des épices »
- 5** Questions-réponses :
Flambée des prix et rupture
d'approvisionnement sur les épices :
pourquoi ?
- 6** Bon à savoir :
Quelles différences
entre le cumin et le carvi ?

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Directeur de publication : Hubert Bocquelet
Création graphique et mise en page : C. Poriel, A. Zeller
ISSN : 2496 - 4875



Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (Syndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MElanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

Membres de FEDEMET, FEDération nationale des Epices, aromates et MElanges Technologiques



Rapport européen sur l'authenticité des herbes et des épices

Fin 2021, la Commission européenne publiait les résultats d'un plan de contrôle coordonné à l'échelle de l'UE.

Objectif : évaluer la prévalence des pratiques frauduleuses dans la commercialisation des herbes et des épices.

Le 25 novembre dernier, la Commission européenne a publié un rapport présentant les résultats du premier plan de contrôle coordonné sur l'authenticité des herbes et des épices¹. Près de 10 000 analyses ont été effectuées sur 1 885 échantillons à l'aide d'une série de techniques analytiques de pointe. L'authenticité et la pureté des herbes et des épices ont été évaluées par rapport aux normes ISO pertinentes. Dans le cas où un échantillon n'était pas conforme à ces dispositions pour les matières étrangères et les cendres totales, il était considéré comme suspect d'adultération.

L'origan a été identifié comme le produit le plus vulnérable avec 48 % des échantillons présentant un risque d'adultération, avec des feuilles d'olivier dans la plupart des cas. Les autres épices considérées comme présentant un risque d'adultération étaient le poivre (17 % des échantillons), le cumin (14 %), le curcuma (11 %), le safran (11 %) et le paprika/chili (6 %). Sur la base de ces résultats, la Commission a déjà demandé aux opérateurs un plan d'action immédiat pour rectifier la situation et a invité les autorités nationales à renforcer les contrôles officiels dans le secteur, dans le but de prévenir les pratiques frauduleuses et de sanctionner les fraudeurs.

L'ESA engagée pour la protection des consommateurs

L'Association européenne des épices (ESA) se félicite de ce rapport visant à protéger les consommateurs et à sauvegarder l'intégrité du secteur des épices. « Les entreprises membres de l'ESA et les associations nationales d'épices en Europe veillent à ce que les aliments mis sur le marché soient conformes aux principes généraux et aux exigences de la législation alimentaire européenne et, à ce titre, sûrs pour la consommation humaine », souligne l'ESA dans un communiqué. Et de rappeler que « les entreprises membres de l'ESA et leurs fournisseurs sont invités à intégrer une évaluation des risques solide et documentée dans leur politique de qualité et de suivre les principes et les concepts explicitement mentionnés dans le document de sensibilisation à l'adultération de l'ESA². Cela inclut l'utilisation de toutes les ressources disponibles et de technologies fiables pour garantir l'intégrité de toutes les épices commercialisées. ». Suite à ce rapport, le secteur est donc mobilisé afin de renforcer la sensibilisation au problème d'adultération des herbes et des épices, de prévenir cette pratique et, à terme, l'éradiquer.

1- European Commission. Results of first EU-wide survey about herbs and spices authenticity, 2021.
2- European Spice Association. ESA Adulteration Awareness Document. 2018.

EN BREF

DES HERBES ET ÉPICES POUR AMÉLIORER LA TENSION

Quel est l'effet d'un régime américain moyen contenant des teneurs variables (faible, modérée ou élevée) d'herbes et d'épices ? Et plus précisément, l'effet sur les lipides et les lipoprotéines ainsi que sur d'autres facteurs de risque de maladies cardiométaboliques (maladies cardiovasculaires, AVC, diabète de type 2, etc.) chez les adultes à risque ? Pour le savoir, une équipe américaine a mené une étude selon une méthodologie très stricte (étude sur trois périodes, randomisée, croisée et contrôlée). Chacun des 71 participants a suivi chaque type de régime épicé (teneur faible, moyenne ou élevée en un mélange d'une vingtaine d'herbes et d'épices*) pendant au moins 4 semaines, dans un ordre aléatoire, avec une période de pause de 2 semaines minimum entre les différents régimes. Les résultats ont été évalués au départ et à la fin de chaque période de régime.

Si aucun effet entre les régimes n'a été observé pour le cholestérol LDL, l'ajout d'une dose culinaire relativement élevée d'un mélange d'herbes et d'épices (6,6 g/j/2100 kcal) a eu tendance à améliorer la pression artérielle sur 24 heures après 4 semaines, par rapport à des doses plus faibles (0,5 et 3,3 g/j/2100 kcal), chez des adultes présentant un risque élevé de maladies cardiométaboliques et suivant un régime alimentaire de type américain.

* Cannelle, coriandre, gingembre, cumin, persil, poivre noir, ail, curcuma, oignon en poudre, paprika, piment en poudre, romarin, coriandre, origan, basilic, piment rouge, thym, feuille de laurier, cardamome, graines de sésame, sauge, graines de pavot, aneth, piment de la Jamaïque.

Source : Source : KS Petersen et al. Herbs and spices at a relatively high culinary dosage improves 24-hour ambulatory blood pressure in adults at risk of cardiometabolic diseases: a randomized, crossover, controlled-feeding study, The American Journal of Clinical Nutrition, 2021. 114(6):1936-48. <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqab291>

Le parfum complexe de la vanille repose sur plusieurs centaines de composés aromatiques différents, au premier rang desquels la molécule de vanilline.



© Jirkaef-123RF

LA VANILLE, « REINE DES ÉPICES »

Seconde épice la plus chère après le safran, la vanille est la gousse d'une orchidée originaire d'Amérique centrale, dont la liane grimpe à plusieurs mètres. Il aura fallu attendre la maîtrise de la pollinisation artificielle à la fin du XIX^e siècle pour exporter sa culture dans d'autres zones tropicales.

La vanille est le fruit de certaines orchidées originaires d'Amérique centrale, du genre *Vanilla*, et principalement de l'espèce *Vanilla planifolia*, bien que 110 espèces de *Vanilla* aient été décrites. Ces orchidées ont la particularité d'être de type liane : leurs longues pousses s'élancent à l'assaut de supports (les arbres des forêts tropicales humides où elles poussent) jusqu'à des hauteurs de 10 mètres. A l'aisselle des feuilles se forment des bouquets de fleurs blanches, verdâtres ou jaune pâle, de la forme caractéristique d'une fleur d'orchidée. Après fécondation, cette fleur donnera naissance à une gousse de 12 à 25 cm de long, contenant des milliers de minuscules graines qui seraient libérées par éclatement des fruits matures si ceux-ci n'étaient pas récoltés avant.

Du Mexique à Madagascar

L'histoire de la vanille est associée aux Mayas puis aux Aztèques. Pourtant, faute d'un climat adapté, ces derniers ne cultivaient pas la vanille (ni le cacao d'ailleurs), mais achetaient cette denrée de luxe auprès des régions voisines. La vanille était ainsi produite dans les régions côtières du golfe du Mexique aux alentours des actuelles villes de Veracruz et de Papantla. Au 16^e siècle, les conquistadors espagnols découvrent la vanille qu'ils rapportent en Europe. La légende raconte que l'empereur aztèque Montezuma aurait accueilli Hernan Cortez en lui offrant du *xocolatl*, boisson chocolatée épaisse parfumée à la vanille servie dans des gobelets en or.

En 1550, le nom « vanille » intègre les pages du dictionnaire botanique. L'Europe tombe sous le charme de cette gousse, qui deviendra la « reine des épices ». La reine Elizabeth I aurait lancé la tendance au XVII^e siècle en vaporisant de la vanille sur du sucre pour faire des bonbons. Louis XIV, également conquis, aurait tenté, en vain, d'introduire la liane à l'île Bourbon (Réunion). En effet, en dehors de son aire d'origine, la fécondation doit être assurée manuellement, fleur par fleur : les seules abeilles capables de féconder la fleur de vanille qui donnera la gousse n'ont pas été importées dans les pays où la culture de la vanille s'est répandue.

Le Mexique, où de larges plantations se sont multipliées pour répondre à la demande, est resté le premier producteur de vanille jusqu'au milieu du 19^e siècle. Mais la découverte puis la maîtrise de la pollinisation artificielle de la vanille sur l'île Bourbon va changer la donne. Puis, en 1880, des planteurs réunionnais introduisent la culture de la vanille à Madagascar, dans les forêts tropicales qui longent la côte Est de l'île. Le succès est immédiat. Partout où les français s'installent, des plantations de vanille s'établissent.



© piervb-123RF

Après fécondation, cette fleur donnera naissance à une gousse de 12 à 25 cm de long.

LA VANILLE EST
AUJOURD'HUI
LA SAVEUR
PRÉFÉRÉE
DES FRANÇAIS.

Cinquante ans seulement après l'introduction de la vanille à Madagascar, la production malgache s'avère dix fois plus importante que celle de La Réunion. Aujourd'hui encore, Madagascar produit près de 80 % de la vanille mondiale, le reste de la vanille venant principalement d'Indonésie, et dans une moindre mesure de Chine, des Comores, de Polynésie française, d'Inde, de Papouasie Nouvelle Guinée, du Togo, d'Ouganda, du Mexique et du Brésil.

Une culture exigeante en main d'œuvre

La vanille nécessite une longue préparation avant de devenir la gousse noire et aromatique que l'on connaît. Au tout début de son changement de couleur elle est cueillie puis mise à maturer en alternant les expositions à l'ombre et au soleil. Cette technique utilisée pour obtenir les produits les plus raffinés, dite de « préparation directe », est cependant délicate et les résultats souvent aléatoires.

La « préparation indirecte » lui est donc souvent préférée : la gousse, cueillie au stade « mûre à fil », subit un choc brutal pour tuer la gousse (passage au four, au froid, aux rayons infrarouges, à l'alcool, etc.), puis une série d'opérations de transformation (échaudage pendant 3 minutes dans une eau portée à 65°C, puis étuvage pendant 12 à 14h), de séchage et de tri.

Le parfum complexe de la vanille repose sur plusieurs centaines de composés aromatiques différents, au premier rang desquels la molécule de vanilline (4-hydroxy-3-méthoxybenzaldéhyde) qui forme et caractérise de manière dominante l'arôme de la vanille. Le profil aromatique du produit final dépend des conditions de culture et de transformation mais aussi des cultivars utilisés.

**Le séchage
alterne des temps
d'exposition à
l'ombre et au soleil.**



© Diévo-123RF

Des cours devenus très volatils

Les soins longs et attentifs qui doivent être apportés à la vanille expliquent que cette épice soit la plus chère du monde après le safran. Avec néanmoins de fortes variations des cours mondiaux ces dernières années, les prix passant de 50 à 500 dollars le kilo. En 2015, après des années de stabilité, le cours de la vanille de Madagascar a fortement augmenté, en grande partie à cause de la spéculation, même si Madagascar a connu des événements climatiques (sécheresse, cyclones) ayant impacté la récolte. Paradoxalement, la qualité des productions était alors au plus bas en raison d'un retour des mauvaises pratiques, signe que les planteurs étaient en difficulté : insécurité alimentaire, longue période de soudure, poids des intermédiaires, vols des gousses, manque de ressources, spéculation et fluctuation des prix sur le marché, etc. L'envolée des prix s'est poursuivie jusqu'en 2018, le cyclone Enawo ayant durement frappé Madagascar en 2017, avant de se stabiliser puis de baisser (concurrence des autres provenances et de la vanille de synthèse). La tentative de rétablissement d'un prix minimum de vente à l'exportation par le gouvernement malgache n'a pas suffi à enrayer la chute, d'autant que la pandémie de Covid-19 freine fortement l'achat de vanille naturelle depuis 2020.



FLAMBÉE DES PRIX ET RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT SUR LES ÉPICES : POURQUOI ?

Depuis plusieurs mois, les prix des épices et mélanges technologiques flambent, avec même parfois des situations de pénurie. De nombreux facteurs en sont à l'origine et à ce jour, aucune perspective d'amélioration n'est prévisible.



Alertée par un communiqué de presse émanant de FEDEMET, la presse s'est faite le relai de l'actuelle flambée des prix des épices.

Comment s'explique la hausse de prix des épices ?

Le prix d'achat des épices dépend à la fois du prix sur le marché mondial de la matière première - prix qui dépend notamment du niveau de l'offre et de la demande - et du prix d'acheminement de cette matière première. L'actuelle flambée des prix est d'autant plus forte que ces deux composantes connaissent une forte hausse.

Pourquoi le prix sur le marché mondial est-il si élevé ?

Tout d'abord, les pays producteurs ont pour la plupart souffert de mauvaises récoltes. La zone Asie-Pacifique, première région productrice au monde, a notamment connu une pluviométrie inhabituelle, avec un volume de récolte significativement plus faible pour les plantes aromatiques et épices. Le manque de main-d'œuvre et le ralentissement général de la production, induits par la pandémie de Covid-19, ont également eu de fortes répercussions. Les pays producteurs ne parviennent pas à répondre à la demande, par ailleurs en augmentation.

Quid du prix d'acheminement ?

Les tensions sont fortes également d'un point de vue logistique. Ports saturés, manque de disponibilité des containers, délais de livraison anormalement élevés : le secteur du transport et de la logistique, toujours très perturbé, affiche des hausses de coûts très conséquentes. Le coût d'un container de 40 pieds a par exemple été multiplié par 8 en seulement un an !

Et conséquence de la hausse généralisée des coûts sur les matières premières, les transports et l'énergie : la plupart des emballages subissent des hausses allant de 10 à 30 %. Or l'industrie des épices et mélanges technologiques est très dépendante des importations ; elle est donc particulièrement impactée par ces tensions.

D'où viennent les difficultés d'approvisionnement en Europe ?

Outre la hausse des prix, les fabricants et importateurs font également face à des difficultés d'approvisionnement majeures en Europe, accentuées par de nouvelles réglementations qui restreignent les sources d'approvisionnement de la filière. La découverte de graines de sésame contaminées par l'oxyde d'éthylène a conduit à suspecter de nombreux autres ingrédients, ce qui a ralenti les flux commerciaux. De nouvelles interdictions par l'Union Européenne de substances actives, comme le chlorpyrifos, restreignent par ailleurs les sources d'approvisionnement de la filière. L'approvisionnement en matières premières est largement bousculé par cet abaissement des seuils réglementaires en matière de résidus de pesticides et le marché devient très instable.

Qu'en est-il des mélanges technologiques ?

Dans ce segment aussi, la demande est supérieure à l'offre et les producteurs, en rupture de stock, n'offrent que des quantités limitées : le prix des ingrédients a augmenté de 10 à 50 % selon les produits. À titre d'exemple, les prix du sucre et de ses produits dérivés ont augmenté de 30 % en moyenne, ce qui s'explique par une teneur en sucre des betteraves sucrières inférieure à celle de l'année dernière, en raison du mauvais temps et d'une capacité industrielle insuffisante pour répondre à la demande.

JUSQU'À + 70 % !

Les épices connaissent une forte hausse des prix, notamment celles originaires d'Asie. Le clou de girofle de Madagascar a ainsi augmenté de 70 % ; le poivre du Vietnam, de 66 % ; le piment du Mexique, de 60 % ; l'ail Chinois premier choix, de 54 %.

QUELLES DIFFÉRENCES ENTRE LE CUMIN ET LE CARVI ?

Avec des graines d'apparence quasi identique, carvi et cumin sont souvent confondus. Pourtant, il s'agit de deux épices bien différentes sur de nombreux points.

S'il y a deux épices que l'on confond en permanence, c'est bien le carvi et le cumin. La confusion se retrouve partout, y compris dans les livres de cuisine et, parfois, sur les étiquettes des produits. Ainsi, si vous, professionnels des épices, savez que c'est le carvi qui sert à parfumer les fromages comme le gouda et le munster ; sachez que pour la majorité des consommateurs, c'est sans aucun doute le cumin, tant il est classiquement mentionné cumin et non carvi sur les étiquettes ! Le problème : en dépit de leurs ressemblances physiques et de certaines vertus santé communes (notamment contre les troubles digestifs), ces deux graines n'ont rien en commun.

Deux genres botaniques différents

Cumin et carvi font tout de même partie de la même famille botanique : les Apiacées, anciennement appelée Umbellifères à cause de leur inflorescence caractéristique, l'ombelle. Cependant, elles appartiennent à deux genres botaniques différents : *Cuminum* pour le cumin, *Carum* pour le carvi. Les espèces les plus communes au sein de ces genres sont *Cuminum cyminum* (cumin) et *Carum carvi* (carvi).

Deux provenances bien distinctes

Le cumin est également appelé « cumin blanc », « cumin du Maroc » ou « faux anis ». Les graines sont produites une fois par an par une petite plante d'environ 30 cm, principalement cultivée en Inde, mais que l'on trouve aussi sur une grande partie du pourtour méditerranéen d'où elle est originaire.

Les graines de carvi en revanche sont produites deux fois par an par une plante pouvant s'élever à 60 cm, qui pousse à l'état sauvage sous des climats beaucoup plus rudes, comme en Europe de l'Est, bien qu'on la trouve également sous des climats tempérés à chaud : Proche-Orient, Chine, Turquie, France, Portugal... Certaines de ses autres appellations, « cumin des prés », « cumin de Hollande » et « cumin des montagnes », n'aident pas à la distinguer du cumin. Notons enfin que les graines ne sont pas les seuls attributs gastronomiques du carvi, dont on peut également utiliser les fanes comme herbes aromatiques et sa racine à l'instar du panais.



Contrairement à une idée trop répandue, c'est le carvi et non le cumin qui parfume de nombreux fromages, dont le gouda.

Différences de saveur et d'utilisation

Si l'on devait résumer, on pourrait dire que l'une parfume le couscous et l'autre la choucroute ! Le cumin est une épice à forte saveur chaude, tandis que le carvi s'avère plus frais et subtil, avec une saveur anisée et sucrée.

Ainsi, le cumin occupe une place de choix dans les plats relevés, tels que ceux du Maghreb (tajines, couscous, ras el hanout), d'Inde (principale composante du curry), du Moyen-Orient (falafel, houmous) et d'Amérique latine (gaspacho, empañada, chili con carne). Le carvi est, quant à lui, plutôt utilisé dans les cuisines allemandes, autrichiennes ou encore hongroises, où il parfume de nombreux plats typiques (choucroute, pains, gâteaux, goulaschs...), ainsi que des fromages (munster, gouda, leyde néerlandais...) et même certains alcools (allesch hollandais, schnaps alsacien, aquavit...).



© nata-7777-123RF



© notango-123RF

Si l'apparence des graines est à l'origine de leur confusion, on note toutefois quelques différences : une graine verdâtre à deux carpelles très longilignes pour le cumin (en haut), contre une graine plus arrondie et plus brune pour le carvi (en bas).