



Histoire des cultures commerciales de Mayotte

DE LA CANNE À SUCRE À L'YLANG-YLANG

Le 25 avril 1841, le sultan Andriansouli signe avec le commandant Passot, le traité par lequel il cède l'île de Mayotte à la France. Le gouvernement de Louis-Philippe décida d'en faire une colonie sucrière, à l'image de l'île Bourbon.

1• L'histoire du sucre à Mayotte

Un intérêt progressif pour le sucre

Malgré l'ordonnance de 1845 qui stipulait que le chef de la colonie – le commandant Passot à cette époque – pouvait concéder à des planteurs tous les terrains incultes ou réputés tels et dépourvus de propriétaires connus, soit la quasi-totalité de la Grande-Terre, le nombre des demandes de concessions ne fut important qu'à partir des années 1850. En 1860, l'administration dénombre 29 concessions pour une superficie de 10289 hectares, soit le quart de la superficie de l'île. Les plantations se trouvaient dans les vallées de Koungou, Longoni, Loujani, Cavani, Coconi, Kangani, Mirereni...

En 1864, le chiffre maximum est atteint avec 38 concessions qui couvrent 12309 hectares, soit près du tiers de Mayotte.

Les premières usines sucrières sont construites à partir de 1845 et sont au nombre de 7.

Les concessionnaires qui, au début, étaient de petits Blancs aux moyens modestes originaires de La Réunion, étaient maintenant des administrateurs, des commerçants et de riches propriétaires: le domaine de Combani fut acheté en 1856 par le mar-

quis de Toudic représentant un planteur de La Réunion.

C'était aussi des Nantais, marchands et armateurs, attirés par une culture qui faisait la réussite de leurs affaires avec les Antilles. Ils ont ainsi créé La Compagnie des Comores qui eut la plus importante concession de l'île. Les terres se trouvaient dans la plaine de Kawéni et la vallée de Dembéni, l'ensemble représentant un peu plus de 3 000 hectares (alors que l'ordonnance de 1845 stipulait que les concessions ne devaient pas dépasser 500 hectares...). L'un des gérants, Paulin Ciret, vint s'installer à Mayotte en 1846 après un séjour à Bourbon où il s'était initié aux procédés de fabrication du sucre.

A cette époque, les difficultés pour s'implanter étaient énormes: il fallait défricher avec des moyens rudimentaires, faire face à un climat qui pouvait, lors de fortes pluies gâcher la récolte (exemple du cyclone de 1848), à des maladies que les Européens ne maîtrisaient pas, à des ennuis mécaniques, comme des erreurs dans le montage des machines, le tout, avec une pénurie permanente de main-d'œuvre. L'esclavage à Mayotte avait été aboli par le gouvernement français au moment où l'île devint française, et le recours à une main-d'œuvre libre, mais misérable et mal traitée, les "engagés", venue en majorité de la région du Mozambique, des Comores et de Madagascar, ne donnait pas de bons résultats.

La Compagnie des Comores, cependant, améliorait son matériel et les récoltes augmentaient: de 76 tonnes en 1852, elle passa à 150 tonnes en 1853, puis à 350 tonnes en 1855 et Ciret envisageait une production de 1500 à 2250 tonnes en 1856, mais, épuisé et malade, il mourut en 1857.

Cependant, l'élan était donné, les concessionnaires aisés affluaient, ils pouvaient s'équiper et embaucher des mécaniciens, contremaîtres... La production de sucre de Mayotte suivit pour atteindre 3 400 tonnes en 1869 et dépasser les 5000 tonnes en 1890. Les rendements étaient passés d'une tonne à l'hectare en 1856 à 2,7 en 1867.

La décennie 1880-1890 est celle de l'apogée de la production sucrière à Mayotte. Cependant, les cours du sucre ont commencé à fléchir et la balance commerciale est à peine excédentaire.

Un irrémédiable déclin

Les planteurs de Mayotte étaient confrontés à des difficultés que nous avons soulignées. Faute de moyens financiers suffisants, seuls les plus importants d'entre eux pouvaient faire venir d'Europe des machines perfectionnées dont l'entretien nécessitait un mécanicien. Même Ciret ne disposait pas du crédit suffisant pour engager toute la main-d'œuvre dont il aurait eu besoin. Il note, en 1847, qu'il lui faudrait 300 à 400 travailleurs mais qu'il ne dispose pas des sommes nécessaires pour les faire venir et qu'il ne peut pas rémunérer son mécanicien!

Ainsi, la plupart des propriétaires de champs de canne sont sans matériel moderne, n'utilisent pas d'engrais, ne pratiquent pas les désherbages répétés qu'exige la canne à sucre faute d'un personnel suffisant. La terre s'appauvrit et les rendements diminuent.

De toute façon, il semble que la belle époque de la canne soit passée pour Mayotte: elle n'a jamais produit que 12 % de la récolte réunionnaise – 18,4 % dans les années quatre-vingts – et elle est totalement concurrencée sur le marché métropolitain par la canne à sucre antillaise.

La betterave à sucre, cultivée en France depuis le début du XIX^e siècle lui fait concurrence et l'abondance du sucre de betterave sur les marchés se traduit par une forte baisse des cours.

De 15 usines en 1885, seules 6 fonctionnent en 1901. À cette date, l'usine de Dembéni ferme, ce qui marque la fin de la Compagnie des Comores à Mayotte. En 1903, seules celles de Combani et de Dzoumogné produisent encore du sucre. Combani fermera dans les années vingt alors que la plantation avait été achetée en 1907 par la société Bambao (elle couvrait à cette époque 2308 hectares). La dernière usine à fonctionner, Dzoumogné, cessera son activité en 1955.

Ainsi se termine l'épisode sucrier à Mayotte, démarré trop tard, avec trop peu de moyens, en hommes particulièrement.

2 • La production sucrière

Le sucre est fabriqué dans une usine à partir de canne à sucre. Pour obtenir du sucre cristallisé, une série d'opérations est nécessaire. Si les tech-

niques et le matériel ont évolué depuis le XIX^e siècle, les étapes étaient les mêmes qu'aujourd'hui: il faut d'abord produire de l'énergie (moteur à vapeur), broyer les cannes pour en extraire le jus appelé "vesou", le décanter, le réduire par évaporation et enfin le raffiner.

La production de vapeur dans les chaudières

La chaudière est le cœur énergétique de l'usine: elle transforme la chaleur provenant de la combustion d'un carburant (bois, charbon, bagasse – résidu de la canne broyée –) en vapeur sous pression. C'est cette vapeur qui actionne les machines et permet de réduire le vesou par cuisson.

Le modèle de chaudière le plus répandu dans l'île est la chaudière cylindrique à deux bouilleurs.



Elle est constituée d'une cuve d'un mètre de diamètre environ, horizontale, sous laquelle se trouvent les deux bouilleurs qui sont des cylindres d'environ 50 centimètres et sont aussi longs que la cuve. Le foyer est situé sous les bouilleurs. À leur extrémité, un carneau – conduit souterrain – dirige les fumées vers la cheminée. À Soulou, la dimension de la chaudière est de 13 mètres. Leur succès s'explique par leur facilité d'entretien – un homme peut se glisser à l'intérieur pour la nettoyer –. On en trouve de très beaux vestiges sur les sites de Mirereni et d'Hajangoua. Leur rendement, cependant, était faible, aussi furent-elles abandonnées et remplacées par des machines plus efficaces dont on retrouve les traces à Hajangoua, Longoni, Dzoumogné, Kangani, Koungou, Combani, Dembéni.

Le broyage de la canne

Au XVIII^e siècle, on utilisait à Bourbon (Réunion) ou à l'île de France (Maurice) des meules de pierre que l'on faisait rouler sur un lit de cannes posées sur une table: c'était le frangourinier ou flangourinier, et la boisson obtenue était le flangourin.

Au XIX^e siècle à Mayotte, on utilise, pour broyer les cannes, des moulins constitués de cylindres entre lesquels passe la canne. Ils étaient entraînés par des bœufs puis le furent par un moteur à vapeur.



Aujourd'hui, pour faciliter l'opération de broyage de la canne, on la coupe au préalable en petits morceaux: un coupe-canne tourne à 500-600 tours-minute. Elle est ensuite déchiquetée par un shredder qui tourne, lui, à mille tours-minute. Cette étape de broyage permet d'extraire le jus de canne à sucre appelé **vesou**. Le vesou ainsi obtenu contenait de nombreuses impuretés qu'il fallait éliminer.

Le traitement du vesou

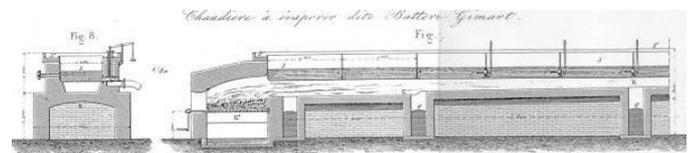
Le traitement du vesou se faisait dans des chaudières de défécation. La défécation a pour but d'enlever à l'aide de lait de chaux une grande partie de ces impuretés. Le lait de chaux est un *floculant*, il produit une précipitation avec le vesou qui coagule les impuretés en *flocons*, ceux-ci étant ensuite éliminés par décantation. Aujourd'hui, pour parfaire l'opération de chaulage, on chauffe le vesou à 105 degrés Celsius. L'utilisation du lait de chaux se fait depuis 1849.

L'évaporation

La fabrication du sucre consiste à supprimer par évaporation l'eau contenue dans le vesou clarifié pour obtenir une substance concentrée en sucre. Comment évaporer alors un maximum d'eau en évitant de fabriquer du caramel?

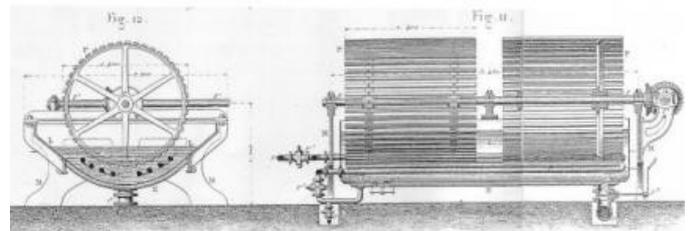
La première étape d'évaporation se réalise dans une cuve rectangulaire d'une quinzaine de mètres de long sur un 1,25 mètre de large, divisée en plusieurs compartiments placés en escalier et chauffés par un seul foyer situé à l'extrémité qui était alimenté principalement par la bagasse, le résidu des cannes broyées. Le procédé consistait à faire bouillir le vesou qui débordait d'une cuve à l'autre. Ce procédé avait été mis au point par le sucrier réunionnais Gimart, aussi appelle-t-on la cuve une **batterie Gimart**. On obtient à la suite de cette étape, un sirop relativement épais qui contient encore de l'eau.

Le sucre est alors plus concentré et l'on est amené à baisser les températures de chauffe et à les réguler de plus en plus finement.



La chaudière de Wetzel

En 1837, l'ingénieur Wetzel mit au point une chaudière à basse température dans laquelle un batteur agitait le sirop tout au long de l'opération d'évaporation. Ce mouvement continu permettait d'homogénéiser la température de fonctionnement (entre 60 et 63°) évitant ainsi toute caramélisation du vesou. Aujourd'hui il ne reste presque plus de vestiges de cette machine car elle était relativement légère en construction.



Il reste encore à parfaire l'évaporation dans une sorte d'essoreuse appelée **hydro-extracteur**. Les plaques de sucre à demi égouttées sont broyées et sont ensuite expédiées dans le tambour de la turbine. L'objectif étant d'évacuer le surplus d'eau encore présent dans le sucre. Aujourd'hui on parle de raffinage, au 19^{ème} siècle on parlait de *clairçage*. Le sucre ainsi obtenu est mis dans des sacs de toile où le reste de l'humidité peut encore s'évaporer.



Des hydro-extracteurs très bien conservés sont visibles sur les sites de Soulou, d'Hajangoua et de Miréréni.

3. Cultures complémentaires

La période sucrière s'était accompagnée du développement de différentes cultures, souvent sur une même concession que celle où la canne à sucre était exploitée. On y trouvait des plantations de sisal, de cocotiers ainsi qu'une variété de culture des épices.

Le sisal

Le sisal (*Agave sisalana*) est une plante de la famille des Agavaceae originaire de l'est du Mexique où on la trouve également sous l'appellation de henequén. Le sisal est également le nom de la fibre extraite des feuilles de cette plante. Très résistante, cette fibre sert à la **fabrication de cordage**, de **tissus grossiers** et de **tapis**.



La société Bambao, qui avait racheté le domaine de Combani, poursuivit cette culture quelques temps avant de l'arrêter quand les fibres venant du Bengale concurrencèrent le sisal maho-

rais. Des vestiges de l'usine de M'roalé sont encore visibles.

En plus de la culture du sisal, la culture du cocotier a également une place importante.

Le cocotier

Le cocotier est une espèce de palmier produisant le fruit appelé noix de coco.

Le cocotier compte parmi les plus anciennes plantes utiles, et on l'exploite de multiples façons:

- Le **bois** est utilisé en construction, de même pour les palmes qui servent pour la couverture des toits.
- La **sève** est consommée fraîche ou en sirop
- la **bourre de coco**, fibres entourant la coque de la noix de coco, est utilisée pour faire des tressages (brosse, paillasson, corde,...)
- La **partie dure** du fruit peut servir de récipient
- La **chaire de la coco**, ou *l'albumen*, est utilisée dans l'alimentation



A Mayotte, on cultivait également le cocotier pour la fabrication du **coprah** qu'on obtenait en séchant la chaire de la coco dans un four. Les fours ressemblaient à un bâtiment composé d'un foyer dans la partie basse surmonté d'une grille où l'on plaçait la chaire blanche du fruit. Le coprah était ensuite exporté pour la fabrication d'huile de coco utilisée d'une part dans l'alimentation humaine, pour la confection de margarine, et d'autre part dans la fabrication de savon et de cosmétiques. Le four à coprah de Soulou a été exploité jusque dans les années 1980.



Une culture des épices

La plupart des plantations sucrières, surtout les plus modestes, cultivaient des épices : poivre, gingembre, curcuma et cannellier.

Le poivrier

C'est une liane des forêts humides d'Inde, de Chine méridionale, d'Indochine et de Malaisie qui, cultivée, mesure 3 mètres. Elle s'appuie sur un tuteur qui peut être un arbre auquel elle s'accroche. On peut commencer à récolter des graines après cinq ans. Le poivrier vit et produit du poivre sur une vingtaine d'années, chaque pied fournissant 5 à 6 kilogrammes de fruits par an.



Si le poivre vert provient de graines qui ne sont pas parvenues à maturité, le poivre noir est obtenu à partir de baies presque à maturité, fermentées et séchées. Le poivre blanc est séché et décortiqué. Aujourd'hui, Mayotte fournit un poivre vert et noir d'excellente qualité.

Le gingembre et le curcuma

Ces plantes d'1,5 mètre de haut issues d'un rhizome sont originaires de l'Asie orientale, Sud de l'Inde, Sud de la Chine et Malaisie. Elles y sont utilisées depuis au moins deux mille ans pour leurs propriétés culinaires et médicinales.

La reproduction se fait par repiquage de fragments de rhizome, la première récolte s'effectuant au bout de sept à huit mois pour le gingembre et de dix-huit à vingt-et-un mois pour le curcuma. Les rendements vont de 9 à 45 tonnes par hectare pour le gingembre et de 22 à 52 tonnes pour le curcuma. La récolte se fait en retournant le sol pour dégager les rhizomes.

Le gingembre comprend une centaine d'espèces.

C'est une épice très employée dans un grand nombre de cuisines asiatiques, et en particulier dans la cuisine indienne. Il est aussi utilisé en Occident dans la confection de la ginger ale (boisson rafraîchissante) et de desserts comme le pain d'épices. Le gingembre a également une utilité médicinale.



Le curcuma, également appelé "safran des Indes", est transformé en poudre et essentiellement utilisé comme épice dans les poudres de curry. Sa transformation demande une abondante main-d'œuvre (lavage, séchage, broyage).

Mayotte est elle aussi aujourd'hui concurrencée pour cette production par les pays en développement.

Le cannellier

C'est un arbre de 10 à 15 mètres de haut, originaire de l'Inde occidentale et du Sri Lanka. Son écorce et ses feuilles sont recherchées pour l'huile essentielle que l'on peut extraire. Cultivé, l'arbre produit de 180 à 220



kilogrammes par hectare de lames d'écorce. Si le cannellier n'est plus cultivé à Mayotte, il l'a été à l'époque des plantations coloniales. Actuellement, on le trouve fréquemment à l'état naturel dans la plupart des forêts, plus particulièrement dans les

réserves forestières de Combani, Bouyouni et M'T-sangamoudji qui sont des zones arrosées.

Les autres cultures

Y était aussi cultivé:

- des **caféiers** (notamment à Soulou) et des **caçoyers**;
- de la **citronnelle** dont on extrait toujours une essence au parfum très agréable et qui a la propriété d'éloigner les moustiques ;
- des **indigotiers** dont les feuilles fournissent l'indigo, qui est une teinture bleue foncée, à reflets violets ou rougeâtres
- des **ricins** dont le fruit contient des graines d'où on extrait de l'huile utilisée en médecine comme purgatif
- du **riz**

En fait, les cultures commerciales qui se substituèrent à la canne à sucre défaillante furent celles de plantes à parfum : la vanille et l'ylang-ylang.



Citronnelle

4• La vanille

Le voyage de la plante

La vanille est une orchidée originaire d'Amérique tropicale qui fait son apparition à la cour d'Espagne vers 1510. C'est là qu'elle acquiert son nom qui signifie "petite gousse" et y est utilisée pour atténuer l'amertume du café et du cacao.

À cette époque, seules les gousses de vanille sont importées en Europe, les premiers plants arrivant en Angleterre au tout début du XIXe siècle. Des boutures issues de ces plants furent ensuite envoyées aux jardins botaniques d'Anvers, de Paris, Bruxelles et Liège...

La première pollinisation artificielle du vanillier fut réalisée, en 1836, au Jardin botanique de Liège tandis qu'en 1841, le jeune esclave réunionnais **Edmond Albius** révélait la technique de la fécondation manuelle. En effet, en 1819, le commandant, Pierre-Henri Philibert et le botaniste Perrottet introduisaient à La Réunion des plants originaires de Guyane (importés en 1812). Cette plante connut un essor extraordinaire à La Réunion au milieu du XIXe siècle qui, avec le Mexique d'où elle était originaire, en était le seul pays producteur au monde.

Entre 1870 et 1880, les planteurs réunionnais l'introduisirent à Madagascar et à Mayotte en 1877. Elle atteint l'île Maurice en 1880, à un moment où la production sucrière est en crise. Ainsi, dès la fin du XIXe siècle, l'océan Indien est le principal centre mondial de production de la vanille.

La culture de la vanille

La vanille est une orchidée qui se présente sous la forme d'une liane qui, sur un support, peut s'élever à plus de 10 mètres de hauteur. Elle pousse très vite, de 60 à 120 centimètres par mois. Les feuilles peuvent mesurer jusqu'à 15 centimètres. Les fleurs sont d'apparence irrégulière et groupées par 8 ou 10. Situées à l'aisselle



des feuilles, elles forment des bouquets de couleur blanche, verdâtre ou jaune pâle.

Les fruits, appelés "gousses" sont des capsules qui s'ouvrent à maturité pour libérer les graines par des fentes.

À Mayotte, il y avait en 2003 (Enquête statistique sur l'agriculture et la pêche) 132 hectares cultivés répartis entre 652 exploitations. C'est une plante qui demande de l'eau (il lui faut 2 000 millimètres d'eau répartis sur toute l'année) et de l'ombre. Les zones les plus arrosées sont celles qui totalisent le plus grand nombre d'exploitations: Chiconi, Brandraboua, M'Tsambo, Ouangani, entre autres.

Elle est cultivée sur l'île en quasi-monoculture sur tuteurs vivants, le Pignon d'Inde et le Gliricidia qui ont l'avantage de croître vite – on peut y accrocher des lianes deux mois après leur plantation. Leurs branches sont espacées ce qui permet d'y glisser la liane facilement et ils apportent de l'ombre. La culture mahoraise est extensive. Les agriculteurs s'occupant peu de leurs champs, c'est une culture entièrement naturelle: il n'y a pas d'engrais et les enrichissements proviennent de matières organiques accumulées au pied du plant.

Le calendrier des étapes de la culture est le suivant : de janvier à mars, on plante les nouvelles boutures; de mai à juin, on récolte les gousses; de juillet à septembre, après les avoir échaudées et étuvées (voir plus loin) on les sèche et trie; de septembre à octobre, les boutures plantées en janvier fleurissent et sont fécondées artificiellement, tandis que les gousses séchées sont mises en bottes.



La fécondation artificielle consiste à mettre en contact manuellement le pollen, porté par les organes reproducteurs mâles, les pollinies, et le stigmate, organe reproducteur femelle. La fécondation se fait en ouvrant le labelle qui contient les pollinies, à l'aide d'une épine de citronnier ou d'un bâtonnet de bambou. Puis on soulève le rostellum qui sépare les organes reproducteurs mâles et femelles et, d'une pression du pouce, on met en contact pollinies et stigmate afin que le pollen s'y dépose.

Les premières récoltes se font la troisième année, la production s'intensifie vers la septième puis diminue après la dixième.

La transformation de la vanille

On commence par un traitement thermique, l'**échaudage**. On fait chauffer une cuve remplie d'eau à 65-70 degrés. La vanille est disposée dans de grands paniers en feuilles de coco tressés avant d'être trempée



dans la bassine avec un thermomètre afin de surveiller l'évolution de la température de l'eau, qui ne doit pas descendre en dessous de 65 degrés. Après une à deux minutes, le panier est retiré.

On procède ensuite à l'**étuvage**. On verse la vanille chaude dans une caisse capitonnée, la cuve d'étuvage, où la vanille reste à 50 degrés. Il faut pour maintenir une telle température, avoir versé 200 à 300 kilogrammes de vanille échaudée.



C'est à l'issue de ces deux étapes que la vanille prend sa couleur chocolat. On procède alors à son **séchage**: il commence au soleil puis se poursuit plus longuement à l'ombre. Il s'agit de diminuer la quantité d'eau que contient encore la gousse sans la cuire ni la des-

sécher: elle doit rester souple au toucher pour avoir la meilleure valeur commerciale. Il faut 5 kilogrammes de vanille verte pour obtenir 1 kilogramme de vanille noire !



L'**affinage** est la plus longue étape: les gousses sont placées dans du tissu à l'intérieur de caisses en bois ou en fer-blanc où elles restent jusqu'à huit mois. Les caisses doivent être régulièrement ouvertes pour surveiller l'éventuel développement de moisissures.

A Mayotte, elles n'y restent pas longtemps car la majorité de la vanille produite est pour un usage local immédiat.

Enfin, le **calibrage** permet le tri des bâtons de vanille en fonction de leur taille: on utilise une table à casiers en bois, munie d'une règle. Actuellement à Mayotte, les producteurs comparent simplement les gousses et les regroupent en tas à peu près homogènes. On lie ensuite les gousses en bottes et elles sont en général vendues dans de petits sachets en plastique.



5• L'ylang-ylang

La plante et son arrivée à Mayotte

L'ylang-ylang est un arbre originaire d'Asie du Sud-Est, sa zone d'origine se situant entre la Chine méridionale, l'Indonésie ou la Malaisie. Son nom viendrait du malais "fleur des fleurs" ou "reine des fleurs", ou des Philippines et signifierait "qui pend".

C'est un arbre tropical de taille moyenne – 10 à 30 mètres de haut pouvant aller jusqu'à 40 mètres. Son tronc est droit dans son milieu naturel mais, quand il est cultivé, les producteurs les taillent à hauteur d'homme – de femme! – pour permettre la cueillette ce qui donne à ses branches cet aspect torturé.



L'ylang-ylang fleurit pour la première fois entre dix-huit mois et deux ans. Les fleurs sont regroupées par 2 à 20 ou plus, à l'aisselle de la feuille. Elles naissent verdâtres et couvertes de poils blancs puis deviennent jaunes et très odorantes. La fleur est à maturité en vingt jours et est prête à être distillée pour en extraire l'huile essentielle.

Le fruit est une gousse charnue de forme allongée, non comestible, contenant des graines qui germent facilement soixante jours après avoir été semées.

C'est au XVIIIe siècle que l'ylang-ylang fit son apparition dans l'océan Indien, introduit à La Réunion par le capitaine d'Etchevery. L'arbre arrive à Mayotte par la famille Bellemare qui achète le domaine sucrier de Kangani à l'abandon, en 1883. En 1903, Joseph d'Achery est nommé directeur du domaine et lance les premiers essais de plantation d'ylang-ylang. Les semences proviennent de Saint-Paul, principale zone de production de La Réunion. En 1948, lorsque Frédéric d'Achery succède à son père, le domaine s'étend sur 480 hectares et emploie 150 ouvriers.

D'autres domaines plantés en ylang-ylang s'installent à Combani et à Dzoumogné.

Dans les années cinquante à quatre-vingts, une trentaine d'hectares est plantée en ylang-ylang à Mayotte, répartis entre la société Bambao, la Société des plantes à parfum de Madagascar et la famille d'Achery (la plante a été introduite à Anjouan). Durant la décennie 1975-1985, les grandes sociétés cessent leur activité et la production d'essence d'ylang-ylang provient de petits producteurs qui exploitent des surfaces souvent inférieures à un seul hectare.

Aujourd'hui, la culture de l'ylang est localisée là où se trouvaient les plantations: ce sont les zones les plus fertiles de l'île et les plus arrosées. Bien que l'ylang-ylang, à la différence de la vanille, ait des racines profondes qui lui permettent de puiser l'eau loin dans le sol, ses racines profondes en font un arbre tout indiqué pour être installé sur les pentes dont il retient la terre.

La culture de l'ylang-ylang

Elle se fait en semis en pépinière, sur un sol pas trop ensoleillé et bien arrosé. L'arbuste est planté en champ lorsqu'il atteint la taille de 20 à 30 centimètres. Il est souvent planté en plante intercalaire avec une annuelle pour bénéficier de son ombre. On dispose de la paille à son pied pour limiter l'évaporation. La croissance est rapide, plus de 2 mètres par an dans les premières années! Les agriculteurs mahorais plantent leurs propres graines directement dans le sol, par paquet, à 2 ou 3 centimètres de fond.

Quand l'arbre a atteint 2 à 3 ans, on lui coupe la cime (le sommet): la sève redescend vers les branches et les bourgeons latéraux. L'arbre pousse alors en largeur et non plus en hauteur. L'arrivée de sève dans les branches les alourdissant, elles pendent. Mais les fleurs seront à portée de main...

Régulièrement une taille est réalisée, toutes les branches ne seront alors pas gardées. On sélectionne celles qui pendent le plus, on supprime les autres ainsi que les rejets qui pomperaient la sève. Cette taille s'effectue trois fois par an. Il faut aussi désherber la plantation pour faciliter la pénétration

de l'eau dans le sol et la circulation des agriculteurs entre les arbres.

La cueillette des fleurs est étalée sur toute l'année mais principalement en mai-juin et septembre-octobre. Elle est effectuée par les femmes de la famille tant il est difficile de trouver des ouvrières pour ce travail pénible (les fleurs sont à portée de main mais le sol est en pente). La cueillette a lieu tous les dix jours en saison sèche et tous les vingt à trente jours en saison des pluies. Elle se fait quand les fleurs sont parfaitement mûres, tôt le matin pour leur garder leur arôme qui est le plus puissant après la nuit. La distillation commence aussitôt après.

Si l'on compte environ 400 arbres par hectare, les parcelles à Mayotte sont petites, en moyenne un seul hectare. Un arbre âgé de 10-15 ans produit jusqu'à 6 kilogrammes de fleurs par an. À Mayotte où les plantations sont anciennes (45 ans), il est de 2,5 kilogrammes de fleurs par arbre et par an.

La distillation des fleurs d'ylang-ylang



Le **matériel** est principalement constitué d'un alambic composé de trois parties:

- La **cucurbite**, la cuve en tôle galvanisée (tôle recouverte d'une couche de zinc) où a lieu la chauffe; cette pratique protège la tôle de la chaleur. Il en existe en acier inoxydable, mais il coûte très cher. La cucurbitte est surmontée d'un couvercle appelé chapiteau d'où part le col de cygne qui relie au réfrigérant.

- le réfrigérant est composé d'un serpentin qui baigne dans une cuve de refroidissement remplie d'eau froide en circulation afin d'accélérer la condensation de la vapeur.
- Enfin le serpentin conduit à l'essencier, appelé vase florentin, par l'intermédiaire duquel on récupère l'eau ainsi que l'huile essentielle après décantation.

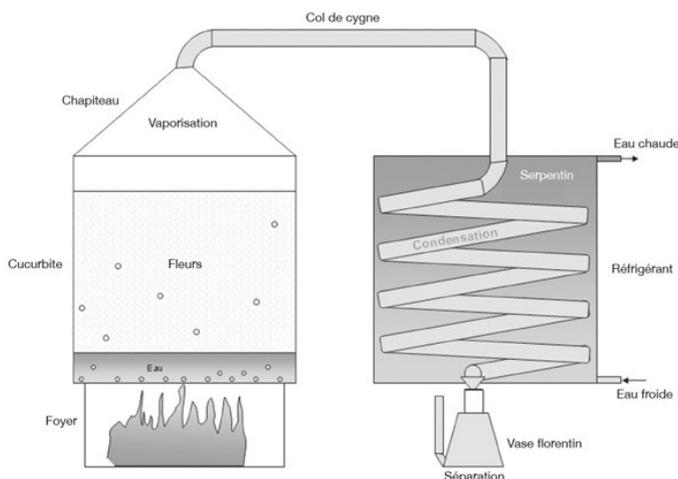
L'alambic est installé près des lieux de cueillette et près d'une source d'eau car la distillation une grande quantité d'eau pour le réfrigérant.

La **distillation** se fait en trois temps: on plonge les fleurs, environ 150 à 200 kg, dans la cuve remplie d'eau qui est chauffée jusqu'à ébullition. Après avoir installé les fleurs dans la cuve, on la recouvre du chapiteau dont on assure l'étanchéité au moyen de joints artisanaux. La vapeur d'eau qui peut s'échapper contient de l'essence d'ylang-ylang.

La vapeur d'eau et l'essence sont refroidies en passant dans le réfrigérant: on le maintient toujours froid en y ajoutant de l'eau provenant de la rivière proche et contenue dans une réserve.

La vapeur d'eau se condense, on obtient un mélange d'eau et d'huile essentielle d'ylang-ylang qui se sépare par décantation dû à la différence de densité des deux composants et parce que l'essence, composé organique, n'est pas ou peu soluble dans l'eau.

Cette distillation à l'eau est dite être une **hydro-distillation** ou extraction par la vapeur.



Il existe plusieurs catégories d'huile essentielles d'ylang-ylang. Après trois à six heures de distillation, on obtient les premiers jets d'huiles essentielles dites "de tête" (Extra-supérieur, Extra, Première). Ce sont les meilleures et elles ont la plus haute densité. Ensuite viennent les huiles dites de "corps" puis de "queue" qui sont obtenues pendant les dernières heures de distillation. Cette dernière catégorie est de densité moindre et de qualité nettement inférieure. Ainsi le prix de l'huile essentielle est déterminé en fonction de la densité de l'huile obtenue.

L'opération totale aura demandé 20 à 24 heures de distillation, consommé 12 mètres-cube d'eau, 2,5 à 3 mètres cube de bois pour transformer 150 à 200 kilogrammes de fleurs d'ylang-ylang en environ 4 kg d'huile essentielle, toutes catégorie confondues.

L'utilisation de l'essence d'ylang-ylang

Le parfum de l'ylang-ylang est chaud, fleuri et boisé à la fois, faisant penser au jasmin. Sa couleur va du jaune très clair au marron orangé foncé suivant sa qualité et son mode de distillation.

L'essence d'ylang-ylang est principalement utilisée dans la parfumerie, en cosmétique (produits pour la peau et les cheveux) ainsi que pour les produits de toilette (savonnettes). Récemment, on a trouvé un débouché dans l'aromathérapie car on s'est rendu compte que l'odeur d'ylang-ylang avait un effet apaisant sur le système nerveux (il soulage le stress, l'anxiété, la dépression) et aiderait à lutter contre la tachycardie (accélération du rythme cardiaque, c'est-à-dire des battements du cœur).

Mayotte est le principal pays producteur d'essence de qualité à destination de la grande parfumerie française et les acheteurs européens sont prêts à augmenter leur prix en échange de la garantie d'une huile de haute qualité.

