



L'UNION EUROPÉENNE
REPRÉSENTE PLUS DE
30 % DES IMPORTATIONS
MONDIALES DE POIVRE
(PHOTO À GAUCHE)
ET 20 % DES PIMENTS.
LE PIMENT D'ESPELETTE
PRODUIT EN FRANCE
(PHOTO À DROITE) RESTE
UNE PART INFIME DE
LA CONSOMMATION
FRANÇAISE ET ENTRE
DANS LA CATÉGORIE
DES « NICHES »
© M. CAMBORNAC



LA PRODUCTION MONDIALE D'ÉPICES

Par Nadine Garcia-Bastida

Les épices sont des produits d'origine exotique tandis que les aromates sont des produits de même type, mais originaires d'Europe. Les productions d'épices proviennent principalement des zones tropicales et équatoriales.

La culture des épices s'est répandue sous l'influence des empires coloniaux. Ainsi, le poivre a conquis toute l'Asie du Sud-Est, l'Océan Indien et l'Amérique du Sud. La vanille et la cardamome se sont développées entre l'océan indien et l'Amérique du Sud et les piments ont parcouru le chemin inverse d'Amérique Centrale vers l'Asie. Chaque épice a souvent une histoire particulière, comme le clou de girofle indonésien qui est essentiellement autoconsommé dans des cigarettes aromatisées (kratak).

Le marché mondial des épices importées est vaste, évalué à quelque US\$ 4 milliards.

Il faut distinguer à cet égard plusieurs types de pays selon

leur position sur les marchés :

- **Les pays producteurs gros consommateurs.** C'est le cas de l'Inde pour beaucoup d'épices, de l'Indonésie pour le clou de girofle ou la vanille, le Mexique pour les piments, etc. Une faible partie de la production est mise en vente sur le marché international.
- **Les pays exportateurs** comme la Chine, le Vietnam, Madagascar, la Turquie, le Guatemala, le Brésil.
- **Les pays occidentaux** ayant eu un empire colonial (France, l'Angleterre, la Hollande, la Belgique), sont restés des plaques tournantes du commerce des épices, spécialisés selon l'origine nationale des produits. Ces pays sont donc des exportateurs importants, surtout parce qu'ils réexportent les matières premières importées. Ainsi la France s'approvisionne en poivre à hauteur de 76 % auprès du Vietnam, en Vanille et en girofle respectivement à hauteur de 83 % et de 47 % à Madagascar. De même le Royaume-Uni est livré à 56 % en graines d'anis et de badiane par l'Inde, tandis que l'Inde et le

Vietnam lui fournissent chacun 20 % du marché en poivre et piments séchés.

51 % des approvisionnements en noix de muscade et 76 % des approvisionnements en Cannelle des Pays-Bas proviennent d'Indonésie.

- **Les plaques tournantes commerciales :** Singapour et Hong-Kong occupent une place spéciale sur ces marchés, de monopole pour certains produits (ginseng).
- **Les pays importateurs :** on y retrouve l'ensemble des pays développés (États-Unis, Union Européenne, Japon...) qui consomment la plus grande part de ces produits ou qui les réélaborent en mélanges industriels complexes.

— UNE HAUSSE DE LA CONSOMMATION —

Les opérateurs commerciaux sont très divers : il s'agit par exemple de distributeurs de détail qui ont une activité de négoce de gros (Mac Cormick, Amora), d'épiciers polyvalents (Tang)...

De plus, même si les situations historiques restent dominantes, elles évoluent avec la modification des formes de consommation moins traditionnelles des épices. De nouveaux acteurs émergent comme la Chine ou l'Amérique du Sud. Cette dernière fournit quasi exclusivement le marché des États Unis, à tel point que les mêmes noms qu'en Europe sur les produits ne concernent parfois pas les mêmes espèces.

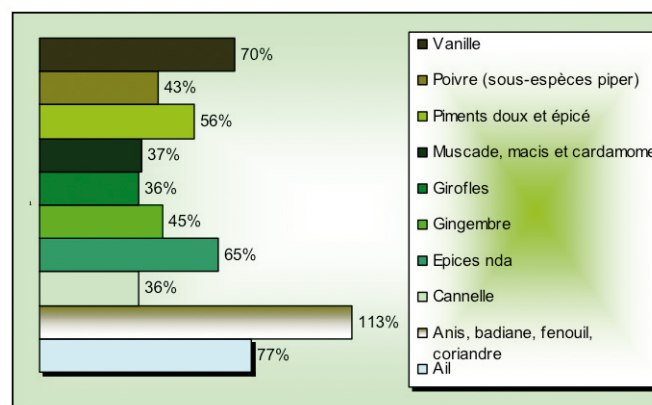
Les importations réalisées par l'Union Européenne sont relativement faibles au vu des volumes échangés dans le monde à l'exception de la vanille pour laquelle l'Union

Européenne représente 47 % des importations mondiales et la France 14 %.

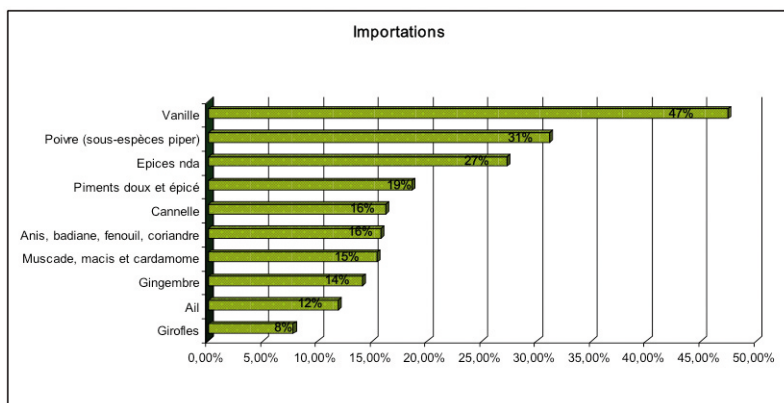
Cependant, ces importations ont enregistré une progression constante entre 2008 et 2012 notamment pour le gingembre (+ 75 %), la vanille (+ 45 %), la cannelle (+ 24 %) et le girofle (22 %) tandis que la muscade recule de 6 %.

Ces progressions peuvent s'expliquer par une tendance de consommation de produits ethniques : utilisation des épices par l'industrie agroalimentaire proposant des plats cuisinés de diverses origines notamment orientales, et l'engouement des consommateurs pour la cuisine « venue d'ailleurs ». La hausse de la consommation d'épices s'explique aussi par la population immigrée en Europe qui a conservé ses habitudes culinaires. ■

Sources : FAO, ITC



PART DES RÉEXPORTATIONS EN VOLUME DE L'UNION EUROPÉENNE



PART DE L'UNION EUROPÉENNE DANS LES IMPORTATIONS MONDIALES EN VOLUME (ANNÉE 2012)

PRODUITS	PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS	% DES PRINCIPAUX PAYS
Anis, badiane, fenouil, coriandre	Inde, Mexique, Chine, Syrie, Iran, Bulgarie	83 % dont Inde 58 % contre 44 % en 2004
Cannelle	Indonésie, Chine, Sri Lanka, Viet Nam	99 % dont Indonésie 45 % stable
Girofle	Indonésie, Madagascar, Tanzanie, Sri Lanka, Comores	98 % dont Indonésie 72 % contre 67 % en 2004
Ail sec	Chine, Inde, Corée, Égypte, Russie, Bangladesh, Myanmar	90 % dont Chine 79 % contre 73 % en 2004
Gingembre	Inde, Chine, Népal, Indonésie, Nigeria	79 % dont Inde 32 % contre 25 % en 2004
Poivre	Vietnam, Indonésie, Inde, Brésil, Sri Lanka Malaisie	85 % dont Vietnam 35 % contre 22 % en 2004
Piments doux et épicés	Inde, Chine, Thaïlande, Pakistan, Myanmar, Éthiopie, Bangladesh	67 % dont Inde 40 %
Herbes et autres épices	Inde, Bangladesh, Turquie, Chine, Pakistan	91 % dont Inde 70 %
Vanille	Indonésie, Madagascar, Mexique, Papouasie-Nouvelle Guinée, Chine	90 % dont Indonésie 38 % et Madagascar 37 %
Noix de muscade, cardamome	Guatemala, Indonésie, Inde, Népal	92 % dont Guatemala 40 % contre 37 % en 2004

PRODUCTEURS D'ÉPICES ET AROMATES (ANNÉE 2013)