

Une histoire globale de la vanille¹

par Eric Jennings

Présenté par Michel Dron²

De nombreux ouvrages ont déjà été dédiés à l'histoire de la diffusion mondiale, de l'utilisation et de l'expansion de la vanille, depuis plus d'un siècle (voir les références citées dans cet ouvrage). Toutefois, la très grande originalité du travail d'historien d'Éric Jennings est de s'en être extrait et de s'être obligé à repartir des archives originales disséminées dans le monde entier, via ses liens très forts avec les lieux et acteurs où ces archives sont conservées.

On se rend ainsi compte, d'une part, que ces archives, tout en étant riches et souvent très détaillées, restent partielles et, d'autres part, que les ouvrages déjà publiés avaient esquivé certaines réalités historiques pour n'en garder que l'essentiel souvent biaisé et enluminé. Le meilleur exemple en est la pollinisation manuelle de la vanille attribuée à l'esclave réunionnais Edmond Albius. Alors que plusieurs tentatives avaient été réalisées avec plus ou moins de succès, notamment en Europe (Belgique par exemple), le succès de la méthode postérieure d'Albius a été dû à sa simplicité, sa rapidité et son efficacité sur de grands nombres de fleurs en peu de temps. Ceci explique qu'elle a été très vite adaptée et popularisée, d'abord à la Réunion - Maurice - Comores, puis aux Antilles, et enfin à Madagascar dans la région de Sambava devenue le lieu de production majoritaire actuelle avec plus de 50% de la production – exportation mondiale.

A travers ces diverses archives, Éric Jennings analyse toutes les étapes historiques de la production de la vanille : sa diffusion à partir du Yucatan et plus généralement de l'Amérique centrale et de la région amazonienne – Caraïbes, sa culture, sa récolte, sa transformation locale, ses réseaux de distribution, ses périodes heureuses puis malheureuses (maladies / fusariose..., crises diverses...), les transitions de production entre les régions du monde, les découvertes sur la vanilline (synthèse, puissance aromatique, remplacement de la vanille naturelle comme substitut peu onéreux) et le développement de différents substituts aromatiques de synthèse, ou biosourcés et bien sûr naturels. Il montre tout l'enjeu, à considérer le développement des recherches pour soutenir le développement de la vanille naturelle et ainsi s'exonérer de la seule vanilline comme représentation de la vanille.

Parmi les nombreux éléments révélés par cette complexe analyse croisée d'archives issues de toutes parts dans le monde, on s'aperçoit que la traçabilité des origines de la vanille dans les zones de production n'est pas aussi simple qu'il n'y paraissait. Certaines introductions ayant été réussies, d'autres non, certains bateaux ayant eu des parcours compliqués si bien que les schémas simples qui avaient été retenus avec de jolies cartes sont en fait beaucoup plus complexes : par exemple, savoir si la vanille est arrivée à la Réunion à l'issue d'un seul voyage ou de voyages successifs ? Par exemple, savoir quelles ont été le ou les voyages à l'origine des lianes de vanille qui se sont développées et ont été utilisées pour les premières pollinisations manuelles ?

¹ Editions du CNRS, 348p.

² Membre de l'Académie d'agriculture de France, section Productions végétales

A l'aide de ces archives, Éric Jennings dépouille beaucoup d'éléments à l'origine des réalités actuelles de la production, de la transformation et du succès organoleptique de la vanille, aussi bien *Vanilla planifolia* aujourd'hui totalement dominante (>95% de la production mondiale), *Vanilla tahitensis* (environ 1-2% mais très riche voire diversifiée du point de vue organoleptique) et *Vanilla pompona* (actuellement très peu représentée, essentiellement pour la cosmétique).

Il s'agit d'un ouvrage d'historien, exploitant et analysant de nombreuses archives avec un vrai sens critique pour remettre les réalités et leur complexité au centre du jeu. C'est bien entendu essentiel pour comprendre le sens de l'histoire, ce qui en reste et ce qui n'a jamais été transmis, donc les points d'interrogation. Il montre que ces réalités sont toujours plus complexes que ce qu'il en reste dans les descriptions « quotidiennes », à cause d'archives perdues, d'éléments non consignés, de la nécessaire vulgarisation simplifiée... Il montre, par exemple pour la méthode d'Albius, qu'il ne faut pas confondre « découverte » et « innovation » et surtout popularisation d'une innovation. Il montre également que la simplicité chimique d'une molécule à arôme dominant comme la vanilline « peut tuer » une production agricole quand, en fait, cette molécule est une parmi des centaines dont certaines possèdent des puissances organoleptiques très intéressantes, actuellement sous exploitées à cause de la force de la vanilline et de son « habitude » à nos palais dès la plus tendre enfance... Il y a là, des ouvertures de recherches très stimulantes à l'image de ce qui a été fait ou est en cours pour le café ou le chocolat, par exemple.

Le manuscrit est complété par des remerciements très riches à toutes les structures d'archives consultées, des notes bibliographiques commentées par chapitre et un développement des sigles utilisés.

Donc, un ouvrage riche, puissant par son exploitation d'archives originales issues du monde entier, agréable à la lecture et enrichissant pour la connaissance. Un exemple à suivre pour des travaux du même type sur d'autres épices !