

UN LABEL D'EXCELLENCE POUR

LAVANILLE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION



**UNE GARANTIE D'ORIGINE ET DE QUALITÉ
POUR UN PRODUIT QUI FAIT L'HISTOIRE ET LA
FIERTÉ DE L'ÎLE.**



DOSSIER DE PRESSE



LE MOT DU PRÉSIDENT

DU DÉPARTEMENT DE LA RÉUNION

À l'occasion de l'édition 2022 du Salon International de l'Agriculture, le Département de La Réunion, a souhaité, avec l'ensemble de ses partenaires, valoriser la vanille de La Réunion qui a obtenu récemment son **label « IGP » (Indication géographique protégée)**, reconnaissance de l'origine et de la qualité de ce produit.

Cela est évidemment une fierté pour La Réunion, car c'est le fruit d'une histoire riche de deux siècles durant laquelle les Réunionnais, parmi lesquels **Edmond Albius**, ont appris à apprivoiser et à sublimer cette orchidée pour en faire un élément de production essentiel de notre territoire.

C'est une fierté particulière pour le **Département de La Réunion, chef de file de la politique agricole réunionnaise**, qui a soutenu la structuration et le développement de la filière vanille à travers l'encadrement technique des producteurs et l'aide à la démarche de labellisation IGP.

Le SIA étant la vitrine des savoir-faire agricoles du monde entier, il nous a paru évident de mettre en lumière ce produit qui contribue à l'excellence réunionnaise et qui mérite d'être davantage connu et reconnu partout à travers le monde. Nous ne doutons pas de la compétitivité et des potentialités d'exportation de la vanille réunionnaise.

Nous consacrerons l'énergie nécessaire à son rayonnement, et à celui de toute La Réunion de l'excellence agricole.

Cyrille Melchior
Président du Conseil départemental

LE MOT DU PRÉSIDENT

DE L'A2VR

Les membres de l'A2VR, l'association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de la Réunion, sont heureux et fiers de rappeler que l'**IGP (Indication Géographique Protégée) Vanille de l'île de la Réunion**, a été reconnue et enregistrée au niveau de l'Union Européenne en Septembre 2021.

Cette appellation est la **première obtenue pour un produit réunionnais** et c'est le fruit de plus de 10 ans de travail entre les acteurs de la filière : producteurs et transformateurs.

En effet, les membres actuels de l'A2VR, 75 acteurs de la filière, indépendants La Kaban'a Vanille et Ti planterre ou membres de coopérative Provanille, se sont unis afin de valoriser le savoir-faire et la tradition réunionnais sur la culture et la préparation de la vanille.

Aujourd'hui le cahier des charges qui liste l'ensemble des pratiques de la production à la vente, regroupe **3 principaux produits de qualité** (la vanille sèche, la vanille fraîche et la vanille givrée) et assure aux consommateurs une traçabilité et une qualité uniques des vanilles produites sur l'île de la Réunion.

Notre **objectif est d'inclure l'ensemble des opérateurs de vanille** de l'île qui souhaitent être certifiés IGP : producteurs indépendants, coopératives ou groupements d'agriculteurs qui veulent rejoindre cette démarche d'amélioration continue de la qualité des produits certifiés « Vanille de l'île de la Réunion ».

Cette démarche, soutenue depuis 3 ans par le Conseil Départemental de La Réunion, va permettre dès demain de mettre en vente de la vanille avec le macaron européen IGP, **signe de reconnaissance d'origine et de qualité réunionnaises**.

Willy Boyer
Président de l'A2VR

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| LA VANILLE, un produit qui fait l'histoire et la fierté de La Réunion | 5 |
| 1. LE DÉPARTEMENT, CHEF DE FILE DE LA POLITIQUE AGRICOLE RÉUNIONNAISE | 5 |
| 2. STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE VANILLE | 6 |
| 3. POLITIQUE D'ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIÈRE VANILLE | 6 |
| 4. LES CHIFFRES-CLÉS | 8 |
| | |
| UN LABEL D'EXCELLENCE pour la Vanille de l'Île de La Réunion..... | 9 |
| 1. UN PROJET PORTÉ PAR L'A2VR..... | 9 |
| 2. LE LABEL IGP, GARANTIE DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ | 10 |
| 3. CAHIER DES CHARGES DE LA « VANILLE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION » | 11 |
| 4. LES BONNES ADRESSES | 18 |
| | |
| UN PEU D'HISTOIRE | 19 |



LA VANILLE,

un produit qui fait la fierté de La Réunion

1. LE DÉPARTEMENT, CHEF DE FILE DE LA POLITIQUE AGRICOLE RÉUNIONNAISE

Le Département de La Réunion accompagne avant tout les Réunionnais à chaque étape de leur vie, dans le domaine social, en veillant à répondre à leurs attentes et en les plaçant au cœur même de son action : familles, enfants, jeunes, seniors et personnes plus vulnérables.

Toutefois, dans le cadre de ses compétences, le **Département est aussi chef de file de la politique agricole réunionnaise**. Il agit en faveur d'une agriculture performante, du développement de filières innovantes mais aussi de l'aménagement des Hauts de l'île, de la préservation des espaces naturels, et contribue à la structuration du territoire par des aménagements routiers de qualité.

À travers son plan AGRIPéj, le Département de La Réunion a fixé les enjeux de l'agriculture Réunionnaise d'ici à 2030. En plus de la culture de la **canne à sucre** - qui reste prépondérante avec l'exploitation de 58 % des 42 000 hectares de terres agricoles dans l'île - et les filières animales (bovins, lait, porcs, volailles, lapins, caprins, ovins et œufs) - qui couvrent presque une majorité des besoins locaux en produits frais - ce plan s'appuie aussi sur le développement des filières de diversification végétales (fruits et légumes) et animales (œuf, viandes), avec pour objectif d'améliorer la souveraineté alimentaire du territoire. Sans oublier le soutien aux produits d'excellence, emblématiques de notre île et à rayonnement international, dont la vanille.



2. STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE VANILLE

La vanille est une denrée agricole rare, produite en faible quantité au niveau mondial très fortement exposée aux fluctuations de l'offre et de la demande. La volatilité-prix est extrême avec des prix pouvant être multipliés par 20 entre les niveaux les plus bas des cycles et les niveaux les plus hauts.

Grâce au soutien du Département, la filière vanille réunionnaise s'est engagée dans une démarche de labellisation I.G.P (Indication Géographique Protégée) de sa production dans le but de faire reconnaître la qualité de ses produits face à ceux de la concurrence internationale.

Sa démarche globale vise à officialiser sa renommée sur le marché mondial contre les vanilles d'importation.

Après une période de restructuration de la filière, les acteurs sont aujourd'hui bien positionnés sur le créneau touristique. Le facteur limitant est aujourd'hui le niveau de production qu'il conviendrait d'augmenter.

Aussi, pour consolider la filière il convient de plus diversifier les créneaux de commercialisation : produits élaborés et transformés ainsi que l'export sur des niches dites de « haute qualité ».

3. POLITIQUE D'ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIÈRE VANILLE

Soutien & accompagnement du Département

Le Département soutient aussi la filière Vanille à travers :

- **Sa démarche AGRYPEI 2030**, qui vise à (re)définir le modèle agricole réunionnais de demain et où les productions identitaires de l'île telles que la Vanille ont une place importante dans la diversification et l'augmentation du revenu de l'agriculteur ;
- **L'encadrement technique de la filière** : Le Département accompagne financièrement, en contrepartie nationale du FEADER, les actions de développement et de transfert de connaissances de ProVanille et La Vanilleraie. Ainsi en 2019, la Collectivité a été cofinanceur avec le FEADER (45 000 €) de l'encadrement technique de la filière.
- **Le financement de la démarche de certification I.G.P Vanille** : Le Département soutient financièrement les actions de l'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de La Réunion (A2VR) à hauteur de 120 000 € sur la période 2019-2020 pour mettre en œuvre et promouvoir la démarche de certification I.G.P.

Le Département a voté en juillet 2019, la mise en place d'un dispositif d'aide destiné aux producteurs de Vanille qui se lancent dans la labellisation pour financer le coût des contrôles, à hauteur de 600 € par an et par producteur.



Les aides

Deux types d'aide (versées par l'ODEADOM) existent en faveur des cultivateurs de la vanille.

- **L'aide à la production de vanille verte récoltée destinée à la transformation en vanille séchée (noire) :** L'aide est majorée lorsque les producteurs s'engagent dans une démarche de labellisation I.G.P. (indication géographique protégée). Cette démarche impose, en effet, un mode cultural plus exigeant se traduisant par un temps de travail annuel accru de 15 jours/homme par hectare. Jusqu'à l'obtention de l'I.G.P. au plan communautaire, l'aide majorée est attribuée sur la base du cahier des charges I.G.P.

| Catégorie | Montant de l'aide |
|--|------------------------------------|
| Production hors démarche de labellisation I.G.P. | 7,5 €/kg de vanille verte récoltée |
| Production sous démarche de labellisation I.G.P. | 10 €/kg de vanille verte récoltée |

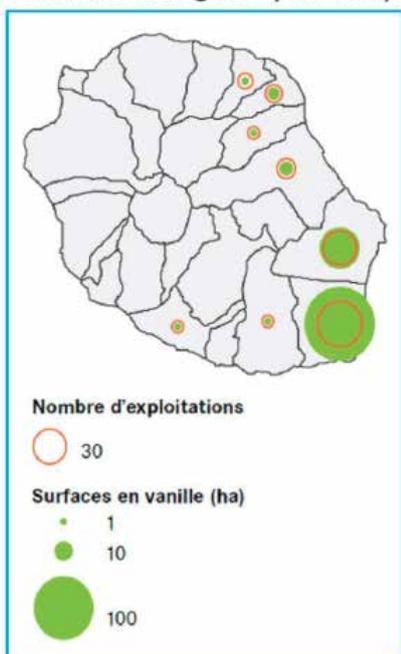
Si le rendement dépasse 30 kg/ha, l'aide est majorée de la façon suivante :

| Catégorie | Montant de la majoration |
|---|--------------------------|
| Culture sous ombrière ou en plein champ | 500 € par hectare |
| Culture de sous-bois | 750 € par hectare |

- **L'aide est versée forfaitairement à la quantité de vanille noire locale destinée à la fabrication de produits élaborés :** Le montant de l'aide forfaitaire est fixé à 100 €/kg de vanille noire dans la limite de 2 tonnes par an et par DOM.

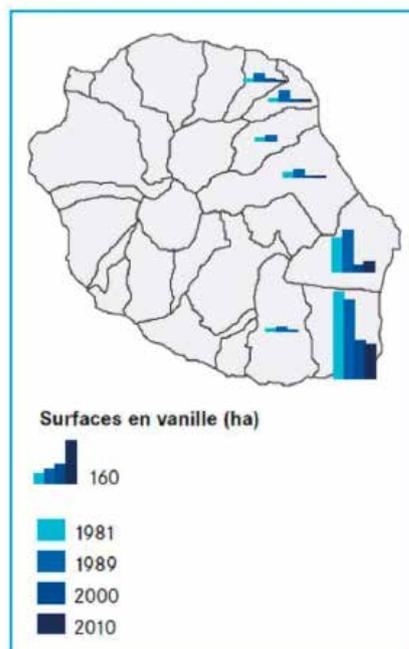
4. LES CHIFFRES-CLÉS

Figure 4a - Les exploitations qui déclarent avoir de la vanille en 2010 Répartition géographique (selon la commune du siège d'exploitation)



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 2010

Figure 4b - Évolution des surfaces en vanille par commune de 1981 à 2010



Source : DAAF La Réunion - Agreste - RA 1981, 1989, 2000, 2010

- Les besoins de la consommation réunionnaise annuelle oscillent entre 12 et 15 tonnes
- Les importations représentent entre 10 et 12 tonnes
- La production de vanille noire (prête à consommer) est de 3 tonnes/an en moyenne
- 150 à 200 hectares
- Production de 15 tonnes de vanille verte (ratio de 1 à 5 entre la vanille noire et la vanille verte).
- 150 producteurs sur l'île
- 73 producteurs font partie de l'IGP à ce jour. Ils représentent 3 tonnes de vanille préparée par an de vanille IGP soit 60 % de la vanille réunionnaise totale.

Production de vanille par pays en 2017

Estimations de prévisions en tonnes de vanille préparée



UN LABEL D'EXCELLENCE

pour la Vanille de l'Île de La Réunion

1. UN PROJET PORTÉ PAR L'A2VR

Depuis 2015 sur l'île de La Réunion, plusieurs acteurs de la filière vanille de l'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de la Réunion (**A2VR**) se sont regroupés afin de faire valoir le savoir-faire des planteurs et préparateurs de vanille.

Cette démarche a abouti le 1^{er} Septembre 2021 avec l'obtention d'une **Indication Géographique Protégée (IGP)** reconnue au niveau européen. En effet, aujourd'hui, les **77 membres de l'A2VR**, peuvent apposer le macaron IGP bleu et jaune sur les 3 types de vanille labellisée.

C'est donc **la seule vanille française** qui obtient un label de qualité assurant la **protection de sa filière**, le maintien de sa **qualité** au fil des années, tout en garantissant la bonne **rémunération** des opérateurs.

Cette IGP atteste également une **traçabilité des produits** de la production jusqu'à leur vente; ce qui permet de rassurer les consommateurs quant à l'origine et la qualité des produits achetés.

L'Institut National de l'Origine et la qualité (**INAO**) a accompagné les acteurs locaux afin de définir un **cahier de charges** qui mette en valeur le lien entre un territoire traditionnel de culture de la vanille et un savoir-faire unique débutant avec la découverte en 1841 du processus de pollinisation manuelle de la fleur de vanille.

Aujourd'hui la vanille IGP de l'île de La Réunion souhaite partir à la **conquête du marché mondial** dont la demande pour la vanille ne cesse d'augmenter de la part des chefs mais aussi de l'industrie agro-alimentaire : en effet, les arômes naturels inimitables de la vanille de l'île de La Réunion en font un ingrédient irremplaçable !





2. LE LABEL IGP, LA GARANTIE DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ D'UN PRODUIT D'EXCEPTION

Une qualité contrôlée

Chaque étape de la production jusqu'à la transformation est répertoriée dans un cahier des charges strict et rigoureux qui garantit un produit de qualité constante et supérieure.

Une production traditionnelle

Le label assure également une méthode de culture et de transformation traditionnelle. Seule la zone de production et de préparation historique de la vanille de La Réunion peut prétendre au label IGP. Elle s'étend de Sainte-Marie à Saint-Joseph sur l'Est et le Sud de l'île, jusqu'à une altitude de 700 m.

L'ensemble d'une filière valorisée

Le label IGP est l'assurance d'une rémunération juste et équitable des producteurs et des transformateurs certifiés.

Un Environnement naturel préservé

La densité de plantation est limitée pour garantir une production raisonnée: tout désherbage et fertilisation chimiques sont interdits, afin de protéger les forêts réunionnaises : un produit sain dans un environnement sain.



3. CAHIER DES CHARGES DE LA « VANILLE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION »

Homologué par arrêté du 22 novembre 2018 publié au JORF du 8 décembre 2018, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 50-2018

1/ Nom du produit

« Vanille de l'île de La Réunion »

2/ Description du produit

La « Vanille de l'île de La Réunion » se présente en gousses entières transformées, issues de l'espèce *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn. *Vanilla planifolia* Andrews d'une taille minimale de 14 cm. Les gousses ne peuvent présenter des taches ou blessures superficielles au-delà de 20% de leur longueur.

La « Vanille de l'île de La Réunion » est commercialisée sous différentes formes :

• Vanille « sèche »

Il s'agit exclusivement de gousses entières, éventuellement fendues sur une longueur maximale de 3 cm.

Elles présentent un aspect huileux et une couleur uniforme allant du brun au brun chocolat foncé. Leur texture est souple. Les gousses sont malléables, et peuvent se plier sans casser. Leur teneur en humidité est comprise entre 25 % et 42 % à la commercialisation et la teneur en vanilline sur base sèche est de minimum 1.8 %.

• Vanille « fraîche »

Il s'agit exclusivement de gousses entières, éventuellement fendues sur une longueur maximale de 6 cm.

Les gousses sont charnues, brillantes, et d'une couleur uniforme marron tirant sur le roux. Au toucher, les gousses présentent une rigidité qui ne permet pas de les plier. Leur teneur en humidité est comprise entre 60 % et 80 % à la commercialisation et une teneur en vanilline, sur base sèche, de minimum 2%.

• Vanille « givrée »

Il s'agit de gousses entières non vidées de leurs graines.

En dehors de la présence d'une fente sur au maximum la moitié de leur longueur, elles présentent les mêmes caractéristiques que les gousses de « Vanille de l'île de La Réunion » sèches ou fraîches. Les gousses sont givrées naturellement au cours de l'étape de maturation aromatique des gousses de vanille par le développement à leur surface de cristaux de vanilline qui peuvent être de différentes formes : cristaux à facettes, en étoile, aiguilles, en grains de sucre.

• Modes de conditionnement

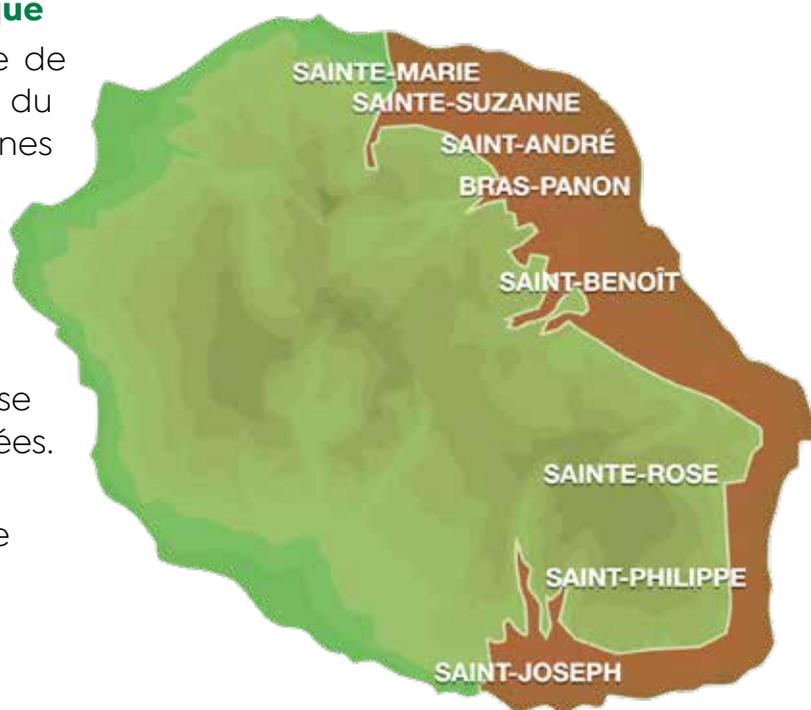
La « Vanille de l'île de La Réunion » est conditionnée en contenants hermétiques clos. Le conditionnement sous vide est interdit.

3/ Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP « Vanille de l'île de La Réunion » se situe à l'Est du territoire et comprend les communes de : Bras-Panon, Saint-André, Saint-Benoît, Saint-Joseph, Saint-Philippe, Sainte-Marie, Sainte-Rose, Sainte-Suzanne, sur la base du code officiel géographique 2018. La limite altitudinale maximale de l'aire IGP se situe à 700 m sur les communes précitées.

Les opérations suivantes doivent impérativement se dérouler dans l'aire géographique :

- Production de vanille verte,
- Transformation.



4/ Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Tout opérateur impliqué dans le cahier des charges est tenu de remplir un document d'identification auprès du groupement en vue de son habilitation.

Un système de traçabilité interne est mis en place afin de suivre tous les lots mis sur le marché depuis la plantation jusqu'au conditionnement.

Un tableau synthétise les documents d'enregistrement exigés, au minimum, à chaque étape de la vie du produit, avec les éléments d'information minimaux attendus.

5/ Des étapes d'élaboration de la « Vanille de l'île de la Réunion »

MODE DE CONDUITE ET RÉCOLTE

- PRATIQUES CULTURALES

Mode de culture

La vanille est cultivée sous ombrage, qui peut être naturel ou artificiel, selon trois modes de culture :

- La culture en sous-bois (sous forêt préexistante) ;
- La culture en plein champ (sur tuteurs vivants implantés pour l'occasion) ;
- Et la culture sous-abri (sur tuteurs « morts » : piquets en pin traité).

L'ombrage artificiel est accepté lorsque la couverture permet de laisser passer les précipitations naturelles.

Choix du matériel végétal

Seule l'espèce *Vanilla planifolia* est autorisée. L'approvisionnement en boutures de la *Vanilla planifolia* peut s'effectuer :

- Soit par autoproduction : le producteur réalise une multiplication par bouturage de plants de *Vanilla planifolia*, à partir de pieds mères cultivés sur une parcelle référencée
- Soit par achat de boutures, auprès d'autres producteurs disposant de parcelles référencées
- Soit par achat, auprès de pépiniéristes agréés (SOC), de boutures certifiées saines ;
- Soit par achat de plants in vitro.

Densité de plantation

Dans tous les modes de culture, la densité de plantation n'excédera pas 5 000 plants/ha.

Entretien du couvert végétal au sol

Le désherbage chimique est interdit sur la ligne de culture.

Bouclage des lianes

Le bouclage consiste à décrocher la liane de son tuteur et à la faire passer au niveau du sol afin de lui permettre de s'enraciner. Cette opération permet aussi de maintenir le vanillier à portée de main, pour les opérations de fécondation des fleurs. Le bouclage est réalisé au moins une fois par an.

Fertilisation de la culture

Les apports d'engrais chimiques, sous quelque forme que ce soit, sont strictement interdits.

Fécondation

La fécondation est manuelle.

Éclaircissage

Un éclaircissage est pratiqué soit sur la fleur, soit sur les gousses pour garder 15 gousses maximum par balai simple, si le plant présente plusieurs balais.

• RÉCOLTE

Stade de récolte des gousses

Le stade de maturité minimum à la récolte est :

- Mûre à fil pour les vanilles sèches
- Queue de serin pour les vanilles fraîches

Stockage sur l'exploitation

Livraison des gousses : La livraison à l'unité de transformation s'effectue 72 h maximum après la récolte.

Conditions de stockage

La conservation des gousses de vanille est réalisée dans un endroit propre, sec et à l'abri du soleil, afin de ralentir la déhiscence des gousses de vanille.

TRANSFORMATION

Identification des gousses de vanille

A la réception des gousses de vanille à l'unité de transformation ou lors de la collecte organisée par le transformateur, le personnel s'assure de l'identification des gousses de vanille.

Stockage des gousses avant transformation

Limitation de la déhiscence des gousses : Le délai de stockage des gousses de vanille, dans l'unité de transformation, n'excède pas 72 heures avant transformation. Les gousses de vanille sont stockées dans un endroit à l'abri du soleil et des précipitations.

Mortification

La mortification a pour but de stopper la maturation des gousses et d'éviter qu'elles ne se fendent. Cette opération consiste à élever la température des gousses de manière à « tuer les cellules » sans endommager les précurseurs d'arômes, ni les enzymes impliquées dans la formation du bouquet aromatique. Elle entraîne, par rupture des membranes cellulaires, la mise en contact de la glucovanilline (stockée dans les vacuoles) et de l'enzyme (B-glucosidase) chargée de la transformer en vaniline (stockée dans le cytoplasme et le milieu intercellulaire)

Mortification rapide

- Soit par échaudage des gousses dans une eau portée entre 60 et 70 °C pendant une durée n'excédant pas cinq minutes ; les gousses fendues peuvent être mises en bottes avant échaudage. L'échaudage est obligatoire dans le cas de la vanille sèche,
 - Soit par exposition au soleil sous abri translucide à l'air libre en vrac sur des claies, pendant 7 jours maximum.



Mortification lente

à l'ombre à l'air libre en vrac sur des claies pendant une durée pouvant aller jusqu'à plusieurs semaines, jusqu'à ce que les gousses soient entièrement marron.

Étuvage

L'étuvage n'est obligatoire que dans le cas d'une mortification rapide. Les gousses sont rapidement disposées, encore chaudes, dans des caisses en bois capitonnées de couvertures afin d'éviter toute déperdition de chaleur.

L'opération d'étuvage dure alors 24 à 36 heures. Elle a pour but de provoquer une sudation des gousses et d'activer les réactions enzymatiques transformant la glucovanilline en vanilline. Au cours de cette étape, les gousses de vanille deviennent brunes.

Séchage

Le séchage à l'ombre est obligatoire pour la vanille sèche et pour la vanille fraîche suite aux étapes de mortification et d'étuvage éventuel. Préalablement à ce séchage à l'ombre, un séchage au four ou un séchage au soleil peut être réalisé dans les conditions suivantes :

Séchage au séchoir

Les gousses sont posées sur des claies, empilées sur des chariots et placées dans un séchoir chauffé à 65°C maximum pendant une période maximale de 25 jours, ceci afin de conserver la souplesse des gousses.

Séchage au soleil

Les gousses de vanille sont exposées au soleil, sur des claies surélevées pour éviter les risques de contamination. Les gousses de vanille sont mises à sécher au soleil, durant 5 à 20 jours. Ce séchage peut s'effectuer directement à l'extérieur ou sous un abri translucide.

Séchage à l'ombre :

Les gousses sont placées à l'air libre ou dans des couvertures sur des claies grillagées superposées, disposées dans un local aéré ouvert sur l'extérieur.

La durée du séchage à l'ombre varie entre 15 jours à 1 mois pour la vanille fraîche, et entre 15 jours et 3 mois pour la vanille sèche.

Maturation aromatique

La durée minimale de maturation est de 7 mois une fois les contenants complètement remplis et ne peut excéder 24 mois. La maturation est réalisée à température ambiante.

La maturation des gousses de « Vanille de l'île de la Réunion » sèches s'effectue dans des malles en bois avec des protections intérieures sous forme de feuilles plastiques et/ou papier sulfurisé.

La maturation des gousses de « Vanille de l'île de la Réunion » fraîches s'effectue dans des contenants hermétiques clos à l'abri de la lumière : malles en bois ou dans des bocaux en verre.

C'est au cours de l'étape de maturation aromatique que le givrage peut apparaître sur les gousses de vanilles sèches ou fraîches.

Tri

Le tri des gousses est effectué tout au long du processus afin d'obtenir des gousses de « Vanille de l'île de La réunion » conformes à la description du produit décrite au point 2 du présent cahier des charges.

Tri selon le degré de dessiccation des gousses après séchage : Les gousses de vanille ayant des teneurs en eau variables lors de la cueillette ainsi que des calibres différents, leur dessiccation sera plus ou moins longue.

Ce tri manuel repose sur le savoir-faire des opérateurs. Le tri s'effectue en faisant rouler la gousse entre le pouce et l'index, la pression exercée permettant d'évaluer la texture des gousses.

Tri sanitaire en cours de maturation aromatique : Les gousses montrant des signes de début de moisissures sont déclassées et séparées des gousses saines. Le tri s'effectue à l'odeur ou visuellement pour repérer les gousses moisies, piquées ou oxydées.

Calibrage : Une fois la maturation des gousses effectuée, le personnel de l'unité de transformation procède au calibrage des gousses de vanille. Cette étape consiste à mesurer et à regrouper, par classe de longueur, les gousses de vanille (l'unité de calibrage étant le centimètre).

Lors du calibrage, les gousses non conformes selon les critères d'aspect visuel, de taille et de taille de fente sont écartées.

Si la maturation des gousses s'effectue en bocaux, le calibrage peut être réalisé avant la maturation.

A l'occasion de ces tris, certaines gousses peuvent être déclassées en non-conformes sur des critères de couleur, de forme, d'odeur ou d'aspect visuel. Les gousses déformées, cassées, abîmées, présentant des cicatrices sur plus de 20 % de la longueur, fendues, moisies, ou de couleur non conforme sont déclassées.

STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT

Matériel et conditions de stockage des gousses

Les gousses de vanille sèches, regroupées par classe de longueur, sont mises en bottes. Cette opération a pour but de réduire les échanges avec l'extérieur et de limiter la dessiccation de la vanille. Les gousses de vanilles fraîches ou givrées peuvent être stockées en contenants hermétiques.

Pour le stockage, les gousses en bottes ou en contenants hermétiques sont placées dans des malles en bois capitonnées d'une feuille de plastique et/ou de papier sulfurisé. Elles sont placées dans un endroit à l'abri du soleil et de l'humidité. Le stockage sous-vide est interdit.

Conditionnement

Avant leur commercialisation, les gousses de vanilles sont conditionnées dans différents types d'emballages hermétiques et inviolables pour limiter les déperditions d'arômes et une dessiccation trop importante.

6/ Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

L'IGP Vanille de l'île de La Réunion repose sur sa qualité liée à son milieu géographique et à sa réputation liée aux savoir-faire des producteurs.

SPÉCIFICITÉ DU PRODUIT

La teneur en vanilline

La vanilline est l'une des 180 molécules composant le bouquet aromatique de la vanille. Elle est de loin la plus importante en quantité et impose donc sa note au bouquet. Les vanilles de l'île La Réunion se caractérisent par une teneur en vanilline élevée particulièrement pour les vanilles fraîches et givrées (plus de 2%).

La texture

La texture des gousses de vanille séchée produites à La Réunion est caractéristique. Séchées lentement à l'ombre, les gousses renferment encore suffisamment d'eau pour garder toute leur souplesse et leur velouté au toucher. Après 7 mois de maturation et une mise en botte serrée, les gousses rendent une partie de leur huile ce qui confère aux gousses un aspect huileux caractéristique.

La vanille fraîche a la peau plus lisse que la vanille sèche et a une texture plus ferme et rigide. C'est le savoir-faire du transformateur qui permet d'obtenir ces gousses charnues en stoppant le dessèchement de la gousse tout en garantissant leur stabilité.

La vanille givrée est une vanille sèche ou fraîche de grande qualité recouverte de cristaux de vanilline. C'est le savoir-faire des producteurs, au stade de la récolte, conjugué à celui du transformateur qui permet d'obtenir le givrage des gousses.

La couleur

Les gousses de Vanille de l'île de la Réunion présentent une robe uniforme allant du brun au brun chocolat foncé pour les vanilles sèches et marron tirant sur le roux pour les vanilles fraîches.

LIEN CAUSAL

La visite de la filière vanille est une étape incontournable des circuits touristiques de l'île de La Réunion. De nombreux transformateurs organisent des visites de leurs installations pour les touristes ainsi que des boutiques pour commercialiser leurs produits.

7/ Éléments spécifiques de l'étiquetage

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination « Vanille de l'île de la Réunion » et le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel. L'étiquetage doit comporter la mention « vanille fraîche » le cas échéant, et il est complété ou non par la mention « givrée ».

4. LES BONNES ADRESSES

La Kaban' à Vanille

0692 68 38 27

<https://la-kabana-vanille.business.site>

Louis Leichnig

0262 37 08 84 / 0692 27 15 50

www.tiplanterre.re

PROVANILLE

0262 51 71 02

www.provanille.fr



UN PEU D'HISTOIRE

La vanille fait partie de la famille des Orchidées. C'est d'ailleurs, la seule orchidée dont le fruit est comestible. La famille des vanilles comprend 110 espèces dont seulement 3 sont utilisées pour leurs arômes.

Introduction à La Réunion en 1819

Introduite pour la première fois à La Réunion en 1819, par le capitaine Philibert et le botaniste Perrotet, dans le but d'y être cultivée, la vanille restera une culture confidentielle pendant plus de 20 ans, faute de fructification naturelle (l'abeille fécondant naturellement le vanillier au Mexique n'étant pas présente à La Réunion).

Un « génie » appelé Albius...

Il faudra attendre 1841, pour qu'Edmond Albius, un jeune esclave âgé de 12 ans, trouve le procédé de pollinisation manuelle de la vanille, encore utilisé de nos jours. La culture de la vanille va alors connaître un développement de grande ampleur sur l'île de La Réunion et dans le monde.

Les procédés de Loupy et De Floris

Compte tenu du climat de La Réunion, les gousses de vanille se fendent à maturité et perdent de leur valeur commerciale. Il faudra donc toute l'ingéniosité de deux producteurs réunionnais : Ernest Loupy et David De Floris pour mettre au point un procédé de préparation de la vanille permettant à la gousse de vanille de développer tout son arôme sans se fendre (procédé toujours utilisé de nos jours). Grâce à ces découvertes majeures, La Réunion deviendra le premier pays producteur de vanille au monde, à la fin du XIXe siècle, avec près de 200 tonnes de vanille exportées.

Essor régional et mondial

Partant de La Réunion, la culture de la vanille va ensuite gagner les îles voisines des Comores puis de Madagascar pour y connaître un développement conséquent. Le rôle de La Réunion a donc été déterminant dans le développement de cette épice au niveau mondial.



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion



INFORMATIONS

Département de La Réunion

Pana Rakoto • 0692 974 533

pana.rakoto@cg974.fr