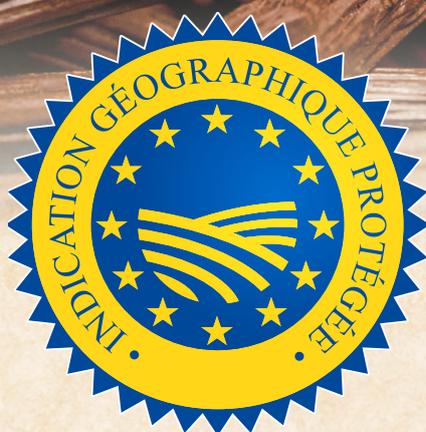


UN LABEL D'EXCELLENCE POUR LAVANILLE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION



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



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Philippe, le 29/08/2021,

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

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 des vanilles avec le macaron européen IGP, signe de reconnaissance d'origine et de qualité réunionnaises.

Une conférence de presse sera organisée dans les prochains jours afin de présenter les acteurs et la démarche IGP.

Willy BOYER - Président de l'A2VR



DOSSIER DE PRESSE 02/2022

Labellisation IGP de la Vanille de l'île de La Réunion



DESCRIPTION DU PROJET

Depuis 2015 sur l'île de La Réunion, plusieurs acteurs de la filière vanille 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'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de la Réunion (**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 !**

LE LABEL «IGP»

LA GARANTIT 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 Ste-Marie à St-Joseph sur l'Est et le Sud de l'île, jusqu'à une altitude de 700m.

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.



CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION

" 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 :

Vanilles « sèches »

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 %.

Vanilles « fraîches »

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 %.

Vanilles « givrées »

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 vanilles 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

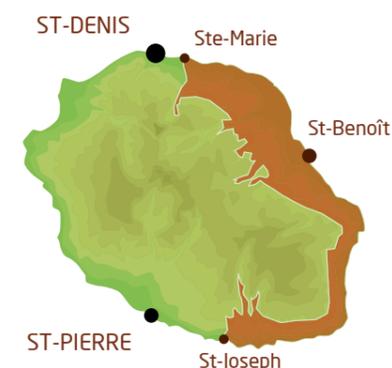
La « Vanille de l'île de la Réunion » est conditionnée en contenants hermétiques clos. Le conditionnement sous vide est interdit.

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 Département de La Réunion 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 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINARE 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 - LES ÉTAPES D'ÉLABORATION DE LA « VANILLE DE L'ÎLE DE LA RÉUNION »

5.1 - MODE DE CONDUITE ET RÉCOLTE

5.1.1 - 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 *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.

5.1.2 - 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.

5.2 - TRANSFORMATION

Identification des gousses de vanille

À 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 vanilline (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 boîtes, 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.

5.3 - 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 - ELEMENTS 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.

6.1 - 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 caractéristiques.

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.

6.2 - 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 - ELEMENTS 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 ».

LES CHIFFRES SUR LA VANILLE À LA RÉUNION

- **135 producteurs** dans l'île avec une production moyenne de **5 tonnes** par an de vanille préparée (noire)
- **73 producteurs font partie de l'IGP** à ce jour
- Ces derniers représentent **3 tonnes de vanille préparée par an** de vanille IGP soit **60% de la vanille réunionnaise totale**

COMMENT FAIRE POUR PRODUIRE OU VENDRE DE LA VANILLE IGP

- Contacter L'A2VR pour connaître les critères d'éligibilité
- Remplir un dossier d'adhésion
- Organiser une visite d'habilitation avec l'animateur
- Remplir le cahier de culture ou le registre de préparation
- Accepter d'être audité chaque année

OÙ TROUVER LA VANILLE IGP ?

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





INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



L'Indication géographique protégée

La garantie d'un produit lié à son territoire

L'**Indication géographique protégée (IGP)** identifie un produit agricole dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.

L'**IGP** s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

Les IG artisanales ont été créées en 2013. Une trentaine de projets sont en cours d'instruction à l'INAO.

Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à l'origine et à la qualité (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

Pour le vin, toutes les opérations réalisées, depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin, sont réalisées dans la zone géographique considérée.

L'**IGP est liée à un savoir-faire**. Elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle européenne mais aussi internationale.

L'**IGP** peut être basée sur la réputation du produit, qui s'entend au sens d'une forte reconnaissance par le public à un instant donné, et qui doit être associée à un savoir-faire ou une qualité déterminée attribuables à l'origine géographique.

Les règles d'élaboration d'une **IGP** sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

À L'ORIGINE...

L'IGP a été mise en place par la réglementation européenne en **1992**. Elle concernait initialement les produits alimentaires spécifiques portant un nom géographique et liés à leur origine géographique. Ce signe a été étendu aux vins en **2009**.

CHIFFRES CLÉS (2015)

126 produits agroalimentaires français sont enregistrés en IGP.

74 vins français bénéficient de ce signe, ce qui représente $\frac{1}{3}$ de la production viticole française.

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

• Code rural et de la pêche maritime, articles R.641-1 à R.641-10

• **IGP agroalimentaires :**
Règlement (UE) n° 1151-2012 du 21 novembre 2012 du Parlement relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

• **IGP viticoles :**
Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant sur l'organisation commune de marché des produits agricoles (produits viticoles)



La labellisation IGP de la Vanille de l'île de La Réunion est portée par une association de producteurs et de transformateurs qui a également obtenu le statut d'Organisme de Gestion et de Défense (ODG).



0693 32 87 70

odga2vr@gmail.com

www.vanille-igp.re

 [vanille-igp.reunion](https://www.facebook.com/vanille-igp.reunion)

