

DOCUMENT UNIQUE

« VANILLE DE L'ILE DE LA REUNION »

N° UE :

AOP () IGP (X)

1. DENOMINATION

« Vanille de l'Île de La Réunion »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.8 autres produits

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « **Vanille** de l'Île de La Réunion » se présente en gousses entières transformées, **non vidées de leurs graines**, 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 tâches ou blessures superficielles au-delà de 20% de leur longueur.

La « Vanille de l'Île de La Réunion » est commercialisée **uniquement** sous **trois** 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 **de vanilles sèches** sont malléables, et peuvent se plier sans casser.

Leur teneur en humidité est comprise entre 25 % et 42 % à la commercialisation et une teneur en vanilline, sur base sèche, de minimum 1.8 %.

- Vanilles « fraîches »

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

Les gousses **de vanilles fraîches** sont charnues, brillantes, et d'une couleur uniforme marron tirant sur le roux. Au toucher, **les gousses-elles** 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~~ **de vanilles sèches et vanilles fraîches qui givrent naturellement au cours de l'étape de maturation aromatique 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.**

~~En dehors de la présence d'Elles présentent~~ 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,~~ **puisque les.**

~~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.~~

Leur teneur en humidité est comprise entre 25 % et 42 % pour les vanilles sèches givrées et entre 60 et 80 % pour les vanilles fraîches givrées à la commercialisation. La teneur en vanilline, sur base sèche, est de minimum 1.8 % et 2%, respectivement pour la vanille sèche givrée et la vanille fraîche givrée.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations suivantes sont réalisées dans l'aire géographique :

- La production de vanille verte (**plantation, récolte**) ;
- La transformation (**mortification, étuvage, séchage, maturation, tri**).

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

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

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage

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. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Vanille de l'Île de La Réunion » est définie suivant des critères climatiques et historiques.

Cette aire géographique est située sur les communes situées à l'Est de l'Île de La Réunion : Bras-Panon, Saint-André, Saint-Benoît, Saint-Joseph, Saint-Philippe, Sainte-Marie, Sainte-Rose, Sainte-Suzanne.

La limite altitudinale maximale au sein de cette aire se situe à 700 mètres sur les communes précitées.

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

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.

La zone de culture de la « Vanille de l'Île de la Réunion » s'étend sur la partie Est de l'île, appelée « côte au vent », dans la partie la plus arrosée de l'île. Elle reçoit plus de 3000 mm de précipitations en moyenne par an dans la partie cultivable, et plus de 10 000 mm sur les sommets.

Le climat de La Réunion est caractérisé aussi par la douceur de ses températures : la position géographique de l'île, proche du tropique du capricorne, et surtout le rôle régulateur de l'océan et des alizés, sont les principales causes de cette douceur.

Ces conditions correspondent bien au vanillier, plante tropicale qui exige des températures relativement élevées pour se développer (optimum de 25 °c ; minimum de 15 °c ; maximum de 35 °c). Or, sur l'île de La Réunion, les températures sont liées à l'altitude avec un fort gradient thermique. C'est la raison pour laquelle l'aire d'extension du vanillier se limite à la cote de 700 m d'altitude : seule une partie des communes comprise entre 0 et 700 m d'altitude est favorable à la « Vanille de l'Île de La Réunion ».

Les conditions climatiques de la zone sont particulièrement adaptées à la culture de la vanille mais aussi aux conditions de transformation. Les conditions d'hygrométrie régnant sur la partie Est de l'île de La Réunion sont idéales pour le séchage des gousses (**fruit du vanillier qui, une fois transformé, donnera la vanille sèche ou fraîche**) et l'obtention d'un produit souple et malléable.

Les caractéristiques climatiques de l'Est de l'île de La Réunion agissent sur les qualités organoleptiques de la gousse, notamment sur la teneur en vanilline (principal composé aromatique de cette dernière) qui se trouve être particulièrement élevée. Lors de la culture de la vanille les conditions du milieu favorisent l'enrichissement de la gousse verte en composés aromatiques. Par la suite, pendant la transformation, le taux d'humidité dans l'Est de l'île joue un rôle important puisqu'il engendre un séchage lent de la gousse, qui permet le développement complet des arômes. C'est pour la vanille givrée que cette caractéristique est la plus visible. En effet, le taux de vanilline est si important que des cristaux de vanilline se forment à la surface des gousses, leur conférant cet aspect « givré ».

La première introduction du vanillier à La Réunion date du 26 juin 1819. Elle est à mettre à l'actif du commandant Philibert (capitaine de vaisseau originaire de la colonie) et du botaniste Perrottet. Il s'agissait de plants en provenance de Cayenne (très probablement de boutures de *Vanilla pompona*, alors appelée « grosse vanille »).

L'importance de la vanille dans l'économie de l'île fut telle qu'on fit figurer une liane de vanille en bonne place sur les armoiries de l'île de La Réunion, dessinées par le gouverneur Merwart en 1925. Ce blason reprend la devise de la compagnie des Indes Orientales : « florebo quocumque ferar » (je fleurirai partout où je serai planté).

~~La filière vanille fut également à l'origine, en 1950, de la création de la première coopérative agricole de l'île de La Réunion ; preuve s'il en est de la volonté affichée par les producteurs de s'organiser.~~

L'île de La Réunion est à l'origine du savoir-faire de la production de la vanille. ~~La base du savoir-faire mondial en matière de production de vanille repose sur deux éléments capitaux, mis au point à La Réunion avant d'être diffusés dans le monde entier :~~ **C'est en effet à La Réunion qu'ont été découverts le la découverte du** procédé de fécondation et la mise au point ~~du procédé~~ de la transformation **de la vanille par mortification et étuvage. Aujourd'hui, si ces procédés sont largement diffusés, il n'en reste pas moins que les savoir-faire développés par les producteurs réunionnais sont les garants pour obtenir un produit de qualité. L'attache des lianes, plus communément appelé « bouclage des lianes », permet au plant de refaire des racines et d'avoir des fleurs à portée de main pour réaliser ensuite la fécondation manuelle. La limitation du nombre de fleurs ou de gousses par balai (éclaircissage manuel) favorise la formation de gousses de belle taille. La phase de transformation quant à elle révèle toute la saveur de la « Vanille de l'Île de La Réunion ». Ainsi, le séchage au soleil puis à l'ombre d'une durée minimale de 20 jours et la maturation en malle d'une durée minimale de 7 mois sont des gages de qualité. Ces deux étapes évitent les goûts créosotés comme on peut les rencontrer pour**

la vanille malgache, séchée trop vite et maturée dans des sachets sous vide (fermentation anaérobie). C'est au cours de l'étape de maturation que le givrage apparaît potentiellement sur les gousses de vanilles sèches ou fraîches. Enfin, des tris tout au long du processus permettent d'obtenir des vanilles de haute qualité, tant sur la qualité sanitaire (retrait des gousses présentant des défauts) que sur l'homogénéité du lot (dessiccation homogène).

~~Les caractéristiques climatiques de l'Est de l'île de La Réunion agissent sur les qualités organoleptiques de la gousse, notamment sur la teneur en vanilline (principal composé aromatique de cette dernière) qui se trouve être particulièrement élevée. C'est pour la vanille givrée que cette caractéristique est la plus visible. En effet, le taux de vanilline est si important que des cristaux de vanilline se forment à la surface des gousses, leur conférant cet aspect « givré ».~~

Les ~~conditions pédoclimatiques~~ **facteurs naturels** uniques rencontrés sur l'île et l'attention portée au produit par les producteurs et les transformateurs **de la filière** en ont fait une référence mondiale en termes de qualité, reconnue par tous les importateurs de vanille et les plus grands cuisiniers au niveau mondial.

La réputation de la « Vanille de l'Île de la Réunion » repose avant tout sur son bouquet aromatique unique, fruit d'une parfaite acclimatation de la plante sur les pentes volcaniques de l'Est de l'île et du savoir-faire développé par les réunionnais.

La « Vanille de l'Île de la Réunion » est une vanille à la **couleur brun chocolaté** ~~robe très chocolatée~~ recherchée par de grands chefs et des pâtisseries renommés. **Elle se trouve depuis une vingtaine d'années sous forme de vanille fraîche à plus fort taux d'humidité.** Ce produit subtil, à la saveur très douce est ainsi plébiscité par de grands ~~noms~~ **chefs étoilés** de la cuisine française comme Alain Passard, Guy Martin, Pierre Hermé ou Jacques Genin **qui l'apprécient pour sa grande qualité**, aussi bien sous sa forme sèche ou fraîche. Olivier Roellinger, chef cuisinier réputé et passionné d'épices recommande cette vanille. **Selon lui, elle est caractérisée par sa finesse et sa douceur, et son aspect visuel soigné¹ :** « *Incontestablement la plus belle, son nez est fin et doux (...). La Vanille de l'Île de la Réunion se distingue par sa finesse et sa douceur. Sa culture, comme sa préparation, sont parfaitement maîtrisées dans ce département français. Visuellement elle est souvent la plus belle et la plus soignée.* »

~~La Vanille de l'île de la Réunion se trouve également depuis une vingtaine d'années sous forme de vanille fraîche à plus fort taux d'humidité. Cette vanille bénéficie d'ores et déjà d'une solide réputation sur l'île et en métropole. Ainsi, des chefs français étoilés recherchent et apprécient ce produit pour sa grande qualité.~~

La vanille givrée est un produit d'exception. La forte teneur en vanilline de la gousse fait qu'elle cristallise en surface en légères efflorescences neigeuses. C'est la vanille la plus intensément et la plus délicatement parfumée ce qui en fait un produit très apprécié des fins gourmets et des grands chefs de la gastronomie.

De nombreux articles ou émissions rendent hommage à ses qualités exceptionnelles. L'émission de TV5 Monde « Epicerie Fine » avec le chef étoilé Guy Martin a récemment été consacrée à la « Vanille de l'Île de la Réunion »². On y voit Guy Martin faire l'éloge de ce produit en compagnie de grands noms de la cuisine, la pâtisserie et l'épicerie fine.

1 ——— <http://www.epices-roellinger.com/epice/711/Île+de+la+R%E9union>

2 ——— <http://www.tv5.org/cms/chaine-francophone/Revoir-nos-emissions/Epicerie-fine/Episodes/p-25421-La-vanille-bourbon-de-la-Reunion.htm>

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.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif_69595f83-23fc-41b6-acff-761d686d8894