

Version du cahier des charges de l'IGP « Vanille de l'île de La Réunion » approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 31 mai 2018

Cahier des charges de la dénomination « Vanille de l'île de La Réunion »

homologué par XXX du 2013, *JORF* du

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

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

L'Association pour la Valorisation de la Vanille de l'île de La Réunion (A2VR)

35 Route Labourdonnais

Basse vallée

97 442 Saint Philippe

Tél. : **06 92 27 15 50**

Courriel : **odga2vr@gmail.com**

Composition : 1 collègue producteur, 1 collègue transformateur

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.8 : autres produits

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 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 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

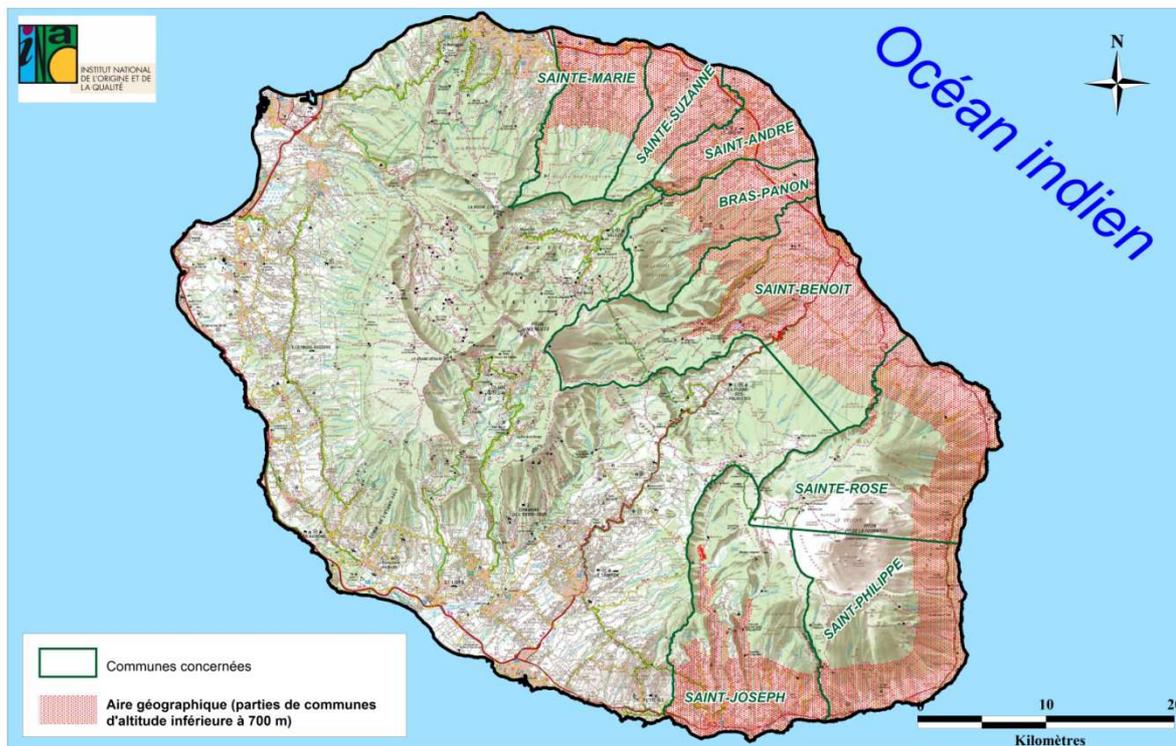
La « Vanille de l'île de la Réunion » est conditionnée en contenants hermétiques clos. Le conditionnement sous-vide est interdit.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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.



IGP "Vanille de l'île de la Réunion" - aire géographique

Sources : IGN BD Carto ; IGN BD Alti ; INAO - Mars 2018

4) LES ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

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.

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

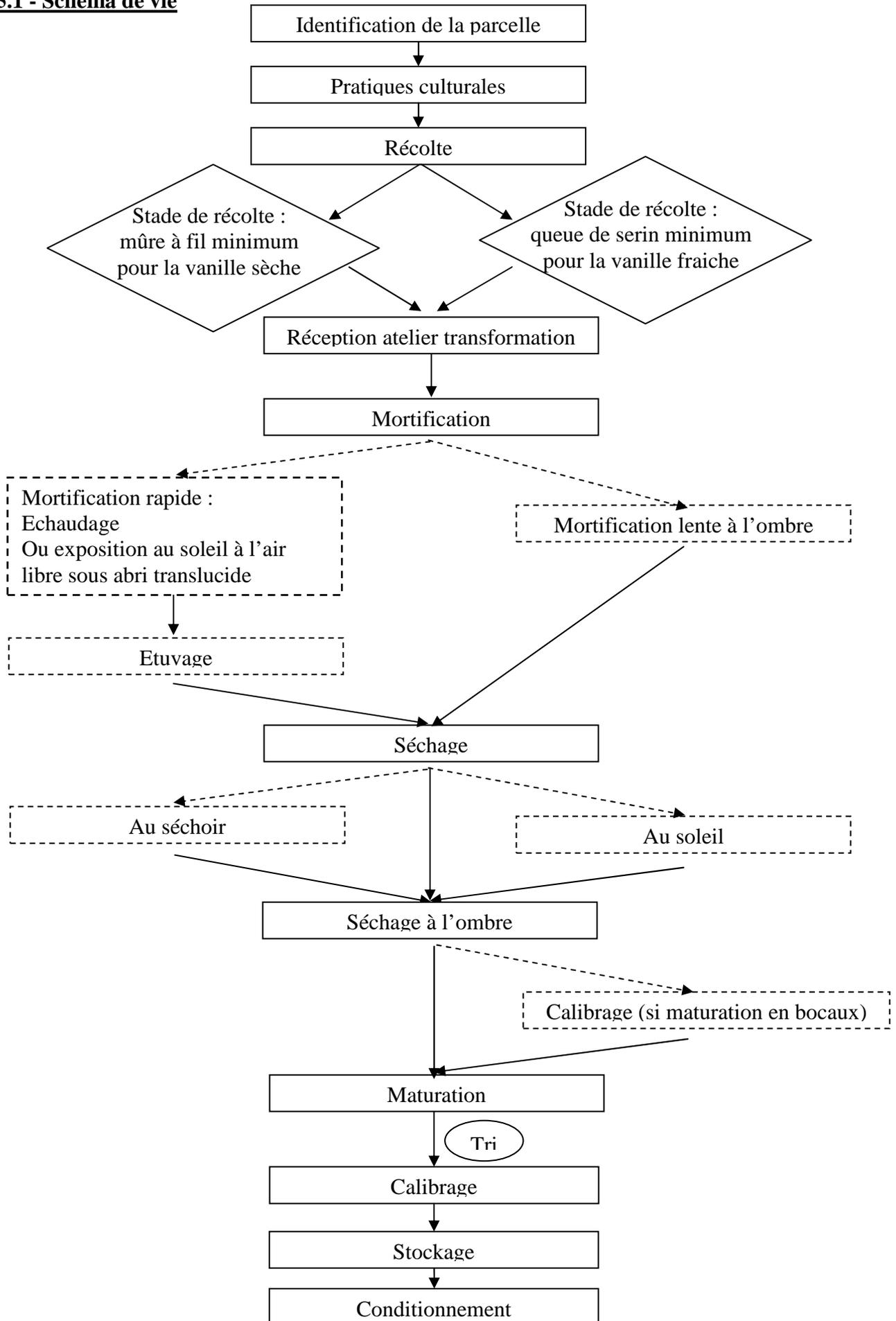
Tableau de traçabilité vanille sèche, fraîche et givrée

Etapes de production	Enregistrements	Supports d'enregistrements
Identification de la parcelle		
Aire géographique	Numéro de cadastre	Plan parcellaire ou cadastral
	Numéro de parcelle	Contrat d'engagement avec liste des parcelles
Pratiques culturales	Origine bouture, densité, maîtrise de l'enherbement, bouclage des lianes, date de fécondation	Cahier parcellaire

Récolte		
Stade de récolte	Date de récolte Quantité récoltée	Cahier parcellaire
Stockage sur l'exploitation	Date de livraison	Bon d'apport
Réception		
Aire géographique	Numéro de transformateur	Contrat d'engagement
Identification du lot	Noms et Numéros des producteurs Dates d'apport Numéros bons d'apports	Bon d'apport Fiche de collecte
Stockage sur l'unité de transformation avant transformation		
Conditions, matériel et durée du stockage avant mortification	Dates d'apport Date de mortification	Fiche de transformation (identification du lot)
Mortification		
	Type de mortification Date de l'opération Température d'exposition des gousses en cas d'échaudage Heure de début et de fin de l'exposition	
Étuvage		
	Dates de début et de fin d'étuvage	
Séchage		
Séchage	Mode de séchage Date de début et de fin du séchage Température du séchage	
Maturation des gousses		
Conditions de maturation, durée de maturation	Numéro de malle de maturation Date de début et de fin de maturation	Fiche de maturation
Calibrage	Dates de sortie des gousses Quantités prélevées	
Tri		
Tri sanitaire Calibrage	Étapes d'élaboration soumises au tri Type de tri Quantité de gousses de vanilles conformes et non conformes déclassées Numéro de fiche de collecte Numéro de fiche de transformation Numéro de fiche de maturation	Fiche de transformation Fiche de maturation
Stockage sur l'unité de transformation après transformation		
Matériel de stockage	Numéro de malle de stockage ou du contenant hermétique Dates d'entrées en malles Quantité de gousses de vanille transférées	Fiche de stockage
Conditionnement		
Conditionnement	Numéro de lot de fabrication (peut être mis en relation avec les bons d'apports) Dates de prélèvement Quantité de gousses de vanille prélevées Numéro de malle de stockage Quantité fabriquée	Fiche de conditionnement
Étiquetage	Mentions ayant trait à la certification Quantité de gousses de vanille certifiées Numéro de lot de fabrication	Étiquette

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 - Schéma de vie



5.2- Les étapes d'élaboration de la « Vanille de l'île de la Réunion »

5.2.1- Mode de conduite et récolte

5.2.1.1- 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.

- Eclaircissage

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.

5.2.1.2- 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.

5.2.2- 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 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 :

A 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, poiquées 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.

5.2.3- 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 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.

6.1 - Spécificité de l'aire géographique

La spécificité de l'aire géographique de la Vanille de l'île de la Réunion est basée sur des critères d'ordre climatique et historique.

6.1.1 – Facteurs naturels

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 + 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.

Outre les précipitations et les températures, le vanillier a besoin d'un ombrage suffisant (supérieur à 60 %) et d'une forte humidité relative. Ces conditions sont réunies dans les parcelles de sous-bois (pleine forêt), de plein champ (tuteurs implantés pour servir de support et d'ombrage) ou sous ombrière (ombrage assuré par une toile spécifique) de la côte Est.

Les conditions climatiques de la zone sont particulièrement adaptées à la culture de la vanille mais aussi aux conditions de transformation. Les températures, comprises entre 15 et 35°C, y sont optimales pour son développement et les précipitations sont importantes (plus de 2000 mm par an) et bien réparties sur l'année. Les conditions d'hygrométrie régnant sur la partie Est de l'île de La Réunion sont idéales pour le séchage des gousses et l'obtention d'un produit souple et malléable.

6.1.2 – Facteurs humains

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 »).

Au cours de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, la production de vanille a connu un essor exceptionnel sur l'île de La Réunion. Les exportations de vanille noire ont décuplé en 20 ans, passant de 12 tonnes en 1872 à 100 tonnes en 1892. Elles atteindront le chiffre record de 200 tonnes en 1898.

Les exportations se sont maintenues à un niveau moyen de 80 tonnes entre 1890 et 1930, date à laquelle la concurrence, notamment de Madagascar et des Comores se fit plus pressante. C'est à cette époque également que la concurrence de la vanilline de synthèse commença à apparaître.

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.

La culture du vanillier à Madagascar et aux Comores va connaître un essor exceptionnel en raison de l'étendue des terres propices à la culture. Madagascar compte plus de 30.000 hectares plantés en vanille et autant de producteurs, soit dix fois plus qu'à La Réunion. De fait, La Réunion va rapidement perdre le leadership sur le commerce des vanilles. Les exportations réunionnaises se sont stabilisées aux alentours de 50 tonnes entre 1930 et 1965 pour se réduire à 17 tonnes en moyenne sur la période 1965 – 1995.

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 : la découverte du procédé de fécondation et la mise au point du procédé de transformation.

6.2 - 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.

6.3 – Lien causal

La reconnaissance de l'IGP Vanille de l'île de La Réunion s'appuie sur sa qualité liée à son origine et sur sa réputation.

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. En effet, 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 ».

Les conditions pédoclimatiques uniques rencontrées sur l'île et l'attention portée au produit par les producteurs et les transformateurs 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 a notamment remporté de nombreux prix au niveau national :

- médaille d'or du Concours Général Agricole en 2011 et 2018 pour la vanille de La Vanilleraie
- médaille d'argent du Concours Général Agricole en 2008, 2010, 2012 et 2013 pour la vanille de La Vanilleraie
- médaille de bronze du Concours Général Agricole en 2011 pour la vanille de Royal Bourbon Industries et en 2013 pour la vanille de Provanille

La Vanille de l'île de la Réunion est une vanille à la robe très chocolatée recherchée par de grands chefs et des pâtisseries renommés. Ce produit subtil, à la saveur très douce est ainsi plébiscité par de grands noms de la cuisine française comme Alain Passard, Guy Martin, Pierre Hermé ou Jacques Genin, aussi bien sous sa forme sèche ou fraîche. Olivier Roellinger, chef cuisinier réputé et passionné d'épices recommande cette vanille caractérisée par sa finesse et sa douceur, et son aspect visuel soigné¹.

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 Bourbon de l'île de la Réunion². 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.

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.

¹ <http://www.epices-roellinger.com/epice/711/Ile+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>

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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 ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Point à contrôler	Méthode d'évaluation
Localisation de la parcelle de production	Vérification documentaire et visuelle
Matériel végétal	Vérification documentaire
Stade de récolte	Vérification visuelle de la maturité des gousses
Maturation aromatique	Vérification documentaire
Conformité du produit fini	Vérification visuelle et documentaire
Teneur en vanilline	Analyse
Teneur en humidité	Analyse