Ref. Ares(2019)18610 - 03/01/2019

DOCUMENT UNIQUE

« VANILLE DE L'ILE DE LA REUNION »

N° UE :

AOP ( ) IGP (X)

1. DENOMINATION

« Vanille de l'Ile 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'Ile 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 tâches 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.

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 ;
- La transformation.

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

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.

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'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de la « Vanille de l'Ile 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'Ile 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'AIRE 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 de15 °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 et l'obtention d'un produit souple et malléable.

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

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 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 est une vanille à la robe très chocolatée recherchée par de grands chefs et des pâtissiers 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 soigné[1].

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.

1 http://www.epices-roellinger.com/epice/711/Ile+de+la+R%E9union

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.

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

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