



123

nom vernaculaire

français	Vanillier
créole	Vanni
anglais	vanilla
espagnol	vainilla
allemand	Vanille



fleur Petite fleur blanc verdâtre. Les premières floraisons ont généralement lieu après trois à cinq années de culture.

Étymologiquement issu du latin « *vagina* » (fourreau d'une arme, objet creux), le nom < **vanille** > dérive du mot espagnol < vainilla > de vaina (gaine : en botanique, la gaine est la base élargie des feuilles qui enveloppe la tige). *Vanilla planifolia* est la principale espèce d'orchidée pour la production de vanille.

fructification La période de floraison dure deux à trois mois pendant lesquels les producteurs doivent quotidiennement et manuellement féconder les fleurs, fleur à fleur (la pollinisation naturelle est une pratique très minoritaire, car l'insecte n'a pas été importé dans les pays où la culture de la vanille s'est répandue). Après huit à neuf mois de croissance les fruits arrivent à maturité et peuvent être récoltés.

origine Mexique et Amérique centrale.

habitat

Le vanillier pousse en climat tropical chaud et humide, sous des latitudes ayant des précipitations de l'ordre de 2000 mm par an. Il peut pousser jusqu'à une altitude d'environ 1000 mètres, tant que les températures se situent entre 20 et 30°C. Les trois principaux pays producteurs (80% de la production mondiale) sont aujourd'hui : Madagascar, les Comores et la Réunion) qui commercialisent le produit sous le nom de « vanille Bourbon ». (ancien nom de l'île de la Réunion). La vanille est aussi produite au Mexique, à Java, en Ouganda (Afrique de l'Ouest), en Polynésie (Tahiti). En Guadeloupe l'Association des Producteurs de Vanille de la Guadeloupe > et le < Parc National de la Guadeloupe > ont ré-amorcé sa culture sur les hauteurs en Basse Terre (production : 2t/an soit 500 kg de gousses commercialisables en 2011, les prévisions seraient de l'ordre 2 tonnes pour 2013). La production mondiale annuelle de vanille préparée avoisine actuellement les 2500 tonnes. La vanille est cultivée le long d'arbres vivants ou de rames. La pollinisation s'effectue de manière naturelle en Amérique centrale par l'« abeille Mélipone ». Si elle est cultivée en dehors de son habitat naturel (les sous-bois) et en l'absence d'abeilles et/ou de colibris, sa pollinisation doit être effectuée manuellement (voir photo).



fruit Gousse.

Capsule (fruit allongé de 15 à 30 cm) à 2 ou 3 valves, garnie de dizaines de milliers de petites graines.



type

Plante grimpante (pouvant atteindre 15 m de long et vivre de 10 à 12 ans), de la famille des < Orchidées >, au port vigoureux avec de longues pousses vertes et charnues. La liane pousse en grimpant le long des arbres en s'accrochant à l'aide de ses racines aériennes. Le vanillier n'est cependant ni une plante parasite ni totalement épiphyte : c'est une hémiepiphyte (épiphyte qui s'enracine au sol).

utilisations

Les gousses de vanille Bourbon sont obtenues au terme d'un long processus : Elles sont récoltées vertes et sans parfum, subissent un traitement thermique initial des fruits verts (échaudage : plongées 3 minutes dans une eau à 60°C), un étuvage (à 70°C, pendant 24 à 48h), puis un séchage lent (2 à 3 mois) permettant de stabiliser le produit. Mises en bottes, elles subissent enfin une phase d'affinage en atmosphère confinée (malles en bois ou en fer blanc). C'est lors de la fermentation que la glucovanilline se transforme en glucose et vanilline libre et que les gousses deviennent alors noire - brunâtre par oxydation. En Guadeloupe, les gousses sont simplement séchées à l'air libre. La vanille est très utilisée dans l'industrie du chocolat et dans celle des spiritueux (liqueur aux oeufs, au café, au cacao). En pâtisserie, elle parfume crèmes, appareils, glaces. En cuisine, elle est employée pour des recettes à base de poissons (soupe de poisson, sauce crémée à l'infusion de vanille) ou à base de viande (sauce crémée d'une côte de veau poêlée, d'un tournedos). L'industrie agro-alimentaire commercialise du sucre vanilliné et du sucre vanillé (ce dernier se distingue du sucre vanilliné par la présence de grains noirs), de l'arôme de synthèse de vanille (reproduction de la formule chimique de la vanilline) et de l'arôme artificiel de vanille (éthylvanilline).

