La "Vanille de l'île de la Réunion" reconnue en Indication géographique protégée

La « Vanille de l’île de la Réunion » est officiellement reconnue en Indication géographique protégée (IGP) : son cahier des charges a été enregistré ce vendredi 27 août 2021 par la Commission européenne lui conférant ainsi une protection à l’échelle européenne. C’est la première reconnaissance d’un produit sous signe officiel de l’origine et de la qualité sur ce territoire depuis 2008.

Un produit emblématique de l’île de la Réunion

La Réunion est à l’origine de la production de vanille avec la découverte du procédé de fécondation manuelle de la fleur et la mise au point de la transformation de la gousse. Faisant partie intégrante du paysage de l’est de l’île, les conditions climatiques (pluie et sols volcaniques) ont permis à cette culture de se développer depuis plus de 150 ans.
La production de gousses de vanille sur l’île de la Réunion est traditionnelle et se transmet de génération en génération. Sa reconnaissance en IGP conforte ainsi la notoriété de ce savoir-faire historique favorisé par une situation climatique particulièrement propice.

Des gousses « fraîches », « sèches » ou « givrées »

Le cahier des charges décrit des vanilles souples et présentant un bel aspect huileux quand elles sont « sèches » ou plus rigides et brillantes quand elles sont « fraîches ». Les gousses peuvent également se couvrir de cristaux de vanilline : on obtient alors la vanille dite « givrée ». 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’Ile et de la maîtrise des procédés développés par les réunionnais.
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.

La « Vanille de l’île de la Réunion » en chiffres (données 2019)

170
Producteurs

6
Transformateurs

17 tonnes
Production en vanille verte

4.5 tonnes

Production en vanille sèche, fraîche ou givrée

Consulter le cahier des charges sur la fiche du produit

À propos de l'Indication géographique protégée (IGP)

L'IGP est liée à **un savoir-faire.** Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme européenne. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

Plus d'information sur l'IGP

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/vanille-ile-de-la-reunion-reconnue-igp*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/vanille-de-lile-de-la-reunion-16754
2. https://www.inao.gouv.fr/igp-indication-geographique-protegee
3. https://www.inao.gouv.fr/actualites/reconnaissance