



Vanille de l'île de La Réunion

Epices

LE PRODUIT

La « Vanille de l'île de la Réunion » est un produit emblématique de la Réunion. Elle se présente sous la forme sèche, fraîche ou givrée sans imperfection. 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. C'est la première reconnaissance d'un produit sous signe officiel de l'origine et de la qualité sur ce territoire depuis 2008.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vanilles sont souples et présentent 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 grâce à un taux de

vanilline naturelle important, le fruit d'une parfaite acclimatation de cette liane qui courent sur les arbres des pentes volcaniques de l'île.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'IGP Vanille de l'île de La Réunion est reconnue pour sa qualité liée à son milieu géographique et sa réputation issue du savoir-faire de ses producteurs. La zone de culture de la Vanille de l'île de La Réunion s'étend principalement sur la partie Est de l'île, appelée « côte au vent », dans la partie la plus arrosée de l'île. Cette aire géographique comprend les communes de Bras-Panon, Saint-André, Saint-Benoît, Saint-Joseph, Saint-Philippe, Sainte-Marie, Sainte-Rose et Sainte-Suzanne.

UN PRODUIT RECONNU

La première introduction du vanillier à La Réunion date du 26 juin 1819.. 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 manuelle de la fleur pour obtenir de belles gousses et la mise au point du procédé de transformation de ces gousses par séchages successifs en malles sans altérer le produit.

Le saviez-vous

La filière vanille fut à l'origine, en 1950, de la création de la première coopérative agricole de l'île de la Réunion.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

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

Mairie de Saint-Philippe

64 Rue Leconte de Lisle

97442 SAINT-PHILIPPE

Contact : Mitchell ISAAC
Tél. : 06.93 77 93 85
Mél. : odga2vr@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Montpellier

CA Croix-d'Argent
697 avenue Etienne Mehul
34070 Montpellier

N°SIRET : 13000270200426
Tél. : 04 67 27 11 85
Fax : 04 67 47 33 93
Mél. : INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : Isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/vanille-de-lile-de-la-reunion-16754>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_A_Vanilledelareun_201804.pdf
2. <mailto:odga2vr@gmail.com>
3. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>