



## 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 RECONNNU

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](mailto: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-MONTELLIER@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MONTELLIER@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](mailto: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](mailto: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](mailto: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\\_Vanilledelareunion\\_201804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_A_Vanilledelareunion_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