



# Les artisans de la vanille

Avant de déguster la vanille dans nos pâtisseries ou nos plats cuisinés, elle a été manipulée, fécondée, scrutée, surveillée de près et choyée. Tout au long de la chaîne de production, de nombreux intervenants sont présents et veillent au bien-être du fruit délicieux. Des spécialistes nous expliquent leur savoir-faire.

Texte : Florence Merlen  
Photos : Rectoverso

La bête noire du producteur : la maladie. Celle qui contrarie les récoltes et décime les cultures. Notre belle vanille n'échappe pas au fléau. Cochenilles et pucerons font quelquefois leur apparition et colonisent tiges, feuilles et gousses. Si nous avons nos hôpitaux nous autres, les végétaux de l'île ont aussi une clinique qui leur est dédiée. Les Fédérations Départementales des Groupements de Défense contre les Organismes Nuisibles (FDGDON) existent dans chaque département. Janice Minatchy, responsable du laboratoire de la Clinique des Plantes à Saint-Pierre travaille au chevet de notre vanille. « Depuis 1995, le laboratoire est amené à intervenir autour de la vanille en appui de diagnostics, explique la scientifique, nous nous déplaçons sur le terrain pour faire un état des lieux et isoler la maladie. » Virus ? Bactéries ? Champignons ? Attaques d'insectes ? Souvent un peu de tout cela. En 2011, justement, c'est la cochenille qui débarque sur les vanilliers. Un insecte parasite redoutable, un piqueur-



## La traque

La responsable du laboratoire de la Clinique des Plantes, Janice Minatchy, est au chevet des végétaux de l'île. Sa mission : traquer les maladies et les isoler. Le suc, qui pompe la sève et, par sa salive toxique, occasionne de nombreux impacts qui se traduisent par le jaunissement de la plante. D'autres virus sont toujours très surveillés par la clinique : le CYMV et le Potyvirus (qui se transmet par le puceron). La fusariose est elle aussi une maladie courante du vanillier, résultat de la présence d'un champignon. Jusqu'alors, on touche du bois, la vanille n'a jamais subi une épidémie d'envergure qui aurait fait vaciller sa production. Elle reste sous étroite surveillance. Car, il faut savoir,

peu de produits chimiques de traitement sont autorisés. Des vanilliers qui ne le supporteraient pas. On les évite d'ailleurs.

## Une vanille en bonne santé

Que fait la clinique des plantes lorsqu'un pied est contaminé ? « Après diagnostic et une seconde vérification, nous ciblons la plante virolée, il faut tout simplement l'éliminer », précise Janice Minatchy. Agir vite pour éviter la propagation. Que faire de la plante prélevée de son milieu ? Il est bien de la laisser dans un sac plastique sous le soleil, le virus disparaît (il n'est actif que lorsque la plante est vivante), et devient un déchet vert. Les outils utilisés seront désinfectés avec, par exemple, de l'eau de javel diluée. Bien sûr, les plantes qui vivent à proximité ne vont pas échapper à une vigilance accrue. Une zone qui fera l'objet d'analyses régulières. Plus généralement, lorsqu'elle n'est pas appelée en urgence, la clinique fait un travail de veille continue. Chaque année, l'équipe de scientifiques analyse 200 à 400 échantillons de vanilliers. Notamment des plantes prélevées à la coopérative ProVanille de Bras-Panon, cette dernière disposant ainsi de certificats de bonne santé. →

## 3 questions à...

**Géraldine Léger,**  
responsable commerciale ProVanille

### Qu'est-ce que ProVanille ?

Se situant à Bras-Panon, ProVanille est la seule et unique Coopérative de vanille de l'île. Ouverte depuis 1968, elle achète, collecte, transforme et commercialise la vanille de ses adhérents. Elle encadre et forme également les acteurs de la filière. Après quelques années de fermeture au public, les visites de la Coopérative reprennent en 2011 et permettent de découvrir au travers de son jardin et de ses ateliers, les différentes étapes de la maturation des gousses de vanille : depuis la plantation jusqu'à la transformation.

### Combien regroupe-t-elle de producteurs ?

La Coopérative compte en son sein 120 producteurs, de Sainte-Rose à Saint-Philippe.

### Qu'est-ce qui fait une bonne vanille ?

Une bonne vanille se doit d'être souple, grasse au toucher et brillante. Elle a également une teneur riche en vanilline. Au contraire la gousse de vanille ne doit être ni sèche, ni cassante.





**Essais concluants**

A partir d'une graine ou du tronçon d'une tige, l'entreprise Vitro Run fait ainsi pousser dans ses tubes à essai une vanille qui, explique Willy Suzanne, « répond aux besoins des agriculteurs, des vanilliers sains et en quantité suffisante. »



**En laboratoire**

Willy Suzanne, représentant de l'entreprise Vitro Run, fourmille d'idées pour faciliter la vie de nos agriculteurs avec ses plants in vitro. Prochaine étape : la culture in vitro d'orchidées.

**Des plants in vitro**

Des plants sains, c'est aussi ce que propose de fournir aux producteurs la toute nouvelle entreprise Vitro Run, installée au Pôle de protection des plantes à Saint-Pierre. L'entreprise innovante se penche sur la vanille avec un concept original : la culture in vitro de différents types d'espèces de vanille. Willy Suzanne, représentant de Vitro Run, est parti d'un constat : beaucoup trop de producteurs de vanille font appel à l'extérieur pour se fournir. Dans ces tubes à essai et autres boîtes de pétri du labo, surgissent de la gélosé, les petites pousses. Reconstituant un milieu favorable, les micro bouturages vont très vite à se développer. « On gagne ainsi de deux à neuf mois sur une culture traditionnelle en terre ». Et mieux, sous contrôle, aucun souci n'est à se faire sur la santé de ces jeunes pousses.

Aujourd'hui, dans la chambre de culture, on s'active pour constituer les stocks de base. Sachez que la souche de l'espèce, « dans la vitrothèque », peut être gardée jusqu'à cinq années. Objectif : participer et consolider la filière vanille sur l'île. Une volonté qu'accompagne le Cirad. La nouvelle entreprise bénéficie de l'expertise du Centre de recherche qui dispose d'une collection impressionnante de vanilliers.

Plus en amont, l'aventure du « in vitro » a débuté avec le pejiyaye, un palmiste multipliant dont le cœur est comestible. Un palmiste qui en 18 mois est fin prêt à la consommation, quand les autres nécessitent de quatre à six ans de maturité avant d'être croqué. La culture in vitro du pejiyaye est lancée, celle de la vanille fait son chemin. →



**Germination rapide**

Dans une boîte de pétri, nageant dans un milieu gélosé, les graines de vanille sont cultivées. Température d'incubation et temps d'obscurité sont maîtrisés, les graines sont ainsi amenées à germer de trois à quatre fois plus vite que dans un terrain classique.

**Le danger de l'urbanisation**

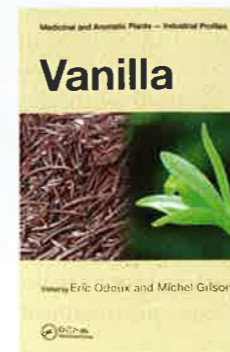
L'urbanisation galopante au Mexique – lieu de naissance de l'espèce Vanilla Planifolia – occasionne de sérieuses interrogations sur sa pérennité. Les entreprises de déforestation causent du tort, les vanilliers sont ainsi chassés des terrains favorables à leur développement. Un pied de vanille a besoin pour grandir, se développer et produire, d'associer un certain nombre de paramètres : température, humidité, ... Plus proche de nous, la vanille des Comores, Umdlotti, présente à Mayotte, est elle aussi menacée. Même histoire, l'urbanisation détruit les lieux d'habitat et de culture de la vanille.

Cette année, la vanille est l'invitée d'honneur de la 17ème édition du salon de l'horticulture « Flore et Halle » qui a lieu jusqu'au dimanche 5 août à la Halle des manifestations du Port.

**Tout sur la vanille**

Michel Grisoni et Eric Odoux, chercheurs au Cirad de La Réunion et Montpellier ont coordonné « Vanilla », livre qui fait aujourd'hui référence dans le domaine. Quarante-cinq spécialistes internationaux ont apporté leur contribution. Le livre est sorti aux éditions CRC Press.

Plus d'informations : reunion-mayotte.cirad.fr



**PISCINECO**

à partir de **3 400€**

**REMISE de 5%**

**UNE PISCINE EN BOIS DE QUALITÉ**

pour un budget en toute légèreté

- ROND** (Ht 1,45m) 4m//5m//6m
- OCTOGONE** (Ht 1,45m) 6x4m//7,8x5m//7x4m
- CARRÉ** (Ht 1,45m) 4m//5m//6m
- RECTANGLE** (Ht 1,45m) 4x7m//4x8m//5x9m

Existe en 1,54m et 1,68m de profondeur

**VANESSA GRENIER**

**0692 09 95 39**

vaness97410@hotmail.fr

32 chemin de la colline - SAINT PIERRE





Divers plants issus de graines

**Une centaine d'espèces dans le genre Vanilla**

Du chemin, justement, Michel Grisoni, virologue, chercheur au Cirad et responsable de la collection de vanilliers du centre de ressources biologiques en a fait depuis plus d'une dizaine d'années qu'il travaille sur les subtilités de la vanille à décrypter leur génétique. Lui, il est en quête d'une vanille « aromatiquement intéressante et agromatiquement performante ». Le bonhomme est un puits de science, l'un des spécialiste du fruit. Il a d'ailleurs signé un ouvrage bible « Vanilla » avec quarante-cinq autres grands noms de la recherche internationale. Rendez-vous dans ce lieu exceptionnel qu'est la collection de vanilliers du centre de ressources biologiques du Cirad à Saint-Pierre. Ici, le chercheur expérimente, créer des hybrides, étudie leurs spécificités. Les vanilliers, il en existe de nombreux. Tous n'ont pas d'arôme comme le Vanilla Planifolia, l'espèce d'orchidée la plus répandue, celle que nous cultivons à La



**Ingénieuse**

Cette fleur provient d'un vanillier d'Amérique. Particularité : une fleur qui n'a pas besoin d'être polinisée. Nul recours à l'abeille, cette fleur ingénieuse se débrouille seule. Une vanille auto-fertile.



**Étroite surveillance**

Depuis une dizaine d'années, Michel Grisoni, chercheur du Cirad et responsable de la collection de vanilliers du centre de ressources biologiques surveille de près ses spécimens et clones.

**Bonne et mauvaise vanille**

Qu'est-ce qui fait une bonne vanille ? Sa préparation, indique Michel Grisoni, chercheur au Cirad. « Autrefois, les bateaux venaient récupérer la vanille une fois l'an, elle avait le temps de se déshydrater ». Aujourd'hui, les touristes viennent l'acheter. Le séchage et l'échaudage relèvent d'un véritable savoir-faire, une délicate préparation. A savoir, il faut 4 à 5 kg de vanille neuve pour un kilo de vanille noire et séchée, prête à être consommée.

**Informations pratiques**

**Clinique des Plantes FDGDON Réunion**  
Pôle Protection des Plantes  
7 Chemin de l'Irat - Ligne Paradis - Saint Pierre  
Tél : 0262 49 92 15 - vitrorun@gmail.com

**ProVanille**  
21 Route Nationale 2 - Bras-Panon  
Tel : 02 62 51 61 74



**Ici et ailleurs**

Les vanilliers peuvent prendre différentes formes selon leur zone géographique.



**Le Domaine du Café Grillé**

**UN JARDIN BOTANIQUE CRÉOLE**

4 Hectares conçus autour de la Réunion d'aujourd'hui et de la Réunion longtemps. Vous découvrirez les espèces exotiques, les plantes à parfum, une palmeraie en symbiose avec des orchidées, des fruitiers et des plantes endémiques ...

**Tarifs :**  
Adulte 7€  
Enfant (-12 ans) 3€50

**OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE DE 9H30 À 17H00**

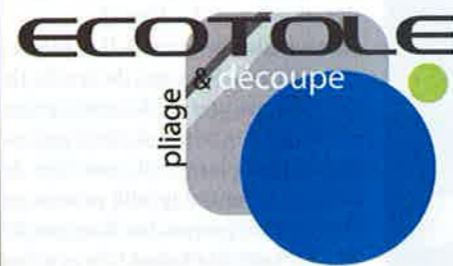
**Domaine du Café Grillé**

10, allée des Cèdres • Pierrefonds  
97410 SAINT PIERRE

Tél. : 0262 24 15 40  
Fax : 0262 24 16 81



**LA TÔLE TROPICALE**



www.ecotole.re

PROTECTION PHONIQUE PROTECTION THERMIQUE PROTECTION BORD DE MER AVIS TECHNIQUE ET DECENNALE REUNION



pour préserver durablement notre île nous recyclons nos résidus de chantier

tel 0262 96 74 16

fax 0262 56 34 66

Ecotole - ZA du Gol, 4 chemin Maniron  
97450 Saint-Louis