



La question de développement

Dimanche 22 mai 2022 / Jean-Pierre Masclet

La vanille : histoire, culture, élaboration

Le vanillier est originaire du Mexique. C'est la découverte du nouveau monde par les conquistadors qui valut à l'Europe de le connaître. Plus précisément de connaître le fruit du vanillier, car il est illusoire d'en faire la culture sous nos latitudes.

Histoire

Les Aztèques cultivaient déjà cette orchidée (*vanilla planifolia*) et les Mexicains l'utilisaient depuis longtemps pour parfumer le chocolat. L'introduction du vanillier se fit à La Réunion en 1819. Cette île s'appelait alors l'île Bourbon. C'est en 1871 que la vanille fut introduite à Madagascar.

Culture de la vanille à Madagascar

La vanille, qui est une orchidée, a besoin d'un endroit ombragé pour se développer de manière optimale. Elle a aussi besoin d'un tuteur. Pour cela on utilise généralement un arbre appelé Jatropha. Cet arbre qui pousse rapidement crée un ombrage discret nécessaire pour protéger le vanillier du soleil. La mise en place d'une vanilleraie se fait de la façon suivante :

- 1- Plantation de branches de jatropha en juillet
- 2- Plantation d'une bouture de vanille au pied de l'arbre en février/mars de l'année suivante.

La vanille met deux ans avant de faire des fleurs. La floraison s'échelonne d'octobre à décembre. La pollinisation se fait manuellement. Les gousses mûrissent depuis juillet en fonction de l'altitude. La gousse est mûre lorsque l'on aperçoit un jaunissement à la base.

Elaboration de la vanille

A la cueillette le producteur effectue un tri des gousses. On peut distinguer les gousses mures, encore vertes ou ouvertes (trop mure). L'élaboration de la vanille se fait au travers de différentes opérations très importantes.

- 1- Trempage dans de l'eau à 63 degrés maximum. Lorsque la gousse s'assouplit, on la sort de l'eau (temps maximum 5mn).
- 2- Au sortir de l'eau, on met les gousses dans une couverture ; c'est l'étuvage. Chaque matin, on ouvre la couverture pour exposer les gousses au soleil pendant 3 heures et on les remet dans la couverture. C'est à ce moment-là que certains enzymes disparaissent et que se développe la vanilline.
- 3- Après environ deux semaines, on effectue le triage des gousses. Dès qu'elles sont souples, on les pose sur des claies à l'intérieur pendant plusieurs semaines et on les masse 3 fois par semaine. La vanille est alors prête pour le commerce.

Triage de la qualité

A Madagascar, il y a beaucoup de petits producteurs qui vendent leur vanille à un grossiste soit en vert soit élaborée. Dans le cas de la vanille élaborée on effectue un tri de qualité. La plupart de la production de vanille de Madagascar est exportée. L'Europe est continent le plus exigeant en qualité. L'exportation se fait uniquement avec de la vanille noire gourmet qui est



La question de développement

Dimanche 22 mai 2022 / Jean-Pierre Masclet

la meilleure qualité. Les pays Anglo-saxons préfèrent la vanille rousse qui est plus sèche. Celle-ci a besoin de soleil toute la journée lors de l'étuvage. La longueur de la gousse est de 16 cm pour l'Europe et de 13 cm pour les autres pays. Pour faire un kilo de vanille de 16 cm, il faut 4 kilos de vanille verte. Pour faire un kilo de vanille de 13 cm, il faut 4 kilos de vanille verte. Le prix de vente de la vanille verte à Madagascar se situe entre 8 et 14 francs le kilo. Il est d'environ 150 francs le kilo au départ de chez le grossiste.