

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Vanille de Tahiti »

homologué par arrêté n°xx/CM du xx publié au journal officiel de la Polynésie française

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO),
Arboreal, 12 rue Henri Rol-Tanguy,
TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

SERVICE COMPÉTENT DU PAYS TIERS

Direction de l'Agriculture de Polynésie française (DAG)
Rue Tuterai Tane, route de l'hippodrome à Pirae
BP 100 – 98713 Papeete
Téléphone : +689 40 42 81 44
Courriel : direction.dag@administration.gov.pf

Etablissement public « Vanille de Tahiti » (EPIC)

Rue des Poilus Tahitiens derrière l'imprimerie officielle à Paofai – PAPEETE
Téléphone : +689 40 50 89 50
Courriel : vanille@vanilledetahiti.pf

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association Interprofessionnelle Vanille de Tahiti (AIVT) regroupant producteurs, préparateurs et exportateurs
Adresse : c/o EPIC VANILLE, BP 40.135 - 98713 Fare Tony Papeete, TAHITI
Courriel : contact.aivdt@gmail.com

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.8. : Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc ...)

1. NOM DU PRODUIT

« Vanille de Tahiti »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Vanille de Tahiti » est issue de l'espèce *Vanilla ×tahitensis* J.W. Moore. Il s'agit d'un hybride entre *Vanilla planifolia*, la principale espèce cultivée de par le monde et *Vanilla odorata*, une espèce sauvage d'origine mexicaine.

Les gousses de « Vanille de Tahiti » sont indéhiscentes contrairement à celles de la *Vanilla planifolia*.

2.1. Description du vanillier

L'espèce *Vanilla ×tahitensis* présente des tiges et des feuilles plus fines que celles de *Vanilla planifolia*. Les fleurs de *Vanilla ×tahitensis* sont blanches, jaunâtres.

2.2. Description physique et organoleptique des gousses et de la poudre de Vanille de Tahiti

La « Vanille de Tahiti » se commercialise sous deux formes :

❖ Gousses entières de « première catégorie »

Les gousses de vanille de Tahiti, dite de « première catégorie », sont de qualité supérieure, ne présentant aucun défaut ni rague ; seules les éventuelles cicatrices laissées par le marquage des gousses sont admises.

- Couleur : gousses uniformes de brun foncé à noires
- Aspect : gousses entières, non fendues, brillantes, ridées
- Texture : au toucher la gousse est huileuse, charnue, souple, malléable
- Flaveur : douce, anisée, épicée, fruitée et chocolatée, avec une grande longueur en bouche
- Taux d'humidité : compris entre 38 et 55%

❖ Poudre de vanille à partir de gousse de « deuxième catégorie »

La poudre de vanille est fabriquée uniquement à partir de gousses de Vanille de Tahiti, dite de « deuxième catégorie », sans attaches et séchées sans aucune adjonction pendant 25 jours minimum jusqu'à obtention d'une gousse cassante.

- Couleur : brun foncé à noire
- Aspect : la finesse doit être telle qu'elle passe à travers un tamis dont l'ouverture de maille n'excède pas 1,25 mm soit 1 250 microns.
- Flaveur : douce, anisée, épicée, fruitée et chocolatée
- Taux d'humidité : inférieur ou égale à 28%

2.3. Description physico-chimique de la gousse et poudre de vanille de Tahiti prête à la commercialisation

La composition chimique aromatique d'une gousse de vanille de Tahiti préparée et de la poudre de

vanille de Tahiti prête à la commercialisation respecte les critères suivants :

- la somme des teneurs en vanilline, alcool anisique, acide anisique, p-hydroxybenzaldéhyde, acide p-hydroxybenzoïque et aldéhyde protocatéchique est supérieure à 27000 ppm (2,7%) de matière sèche
- la composition chimique des gousses et poudre de vanille de Tahiti respecte les ratios suivants :

Ratios	Minimum	Maximum
ac-phb/phb	2,28	4,50
ac-anis/ac-phb	0,79	1,76
ac-anis/ald-pro	1,78	5,70
van/alc-anis	-	< 2,2
alc-anis/ac-anis	> 0,85	-
alc-anis/phb	> 3,5	-
alc-anis/ald-pro	> 3,0	-

ac-phb : parahydroxybenzoïque ; phb : p-hydroxybenzaldéhyde ; ac-anis : acide anisique ;
ald-pro : aldéhyde protocatéchique ; van : vanilline ; alc-anis : alcool anisique

3. DELIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du matériel végétal, la culture de la liane, la récolte, la déshydratation et l'affinage des gousses, ainsi que, le cas échéant, leur transformation en poudre et le premier conditionnement destiné à la commercialisation en gros, sont réalisés dans l'aire géographique définie ci-dessous.

L'aire géographique est constituée des 7 îles hautes volcaniques de l'archipel de la Société de la Polynésie française. Elle comporte les communes suivantes :

Aux îles-du-vent :

- pour l'île de Tahiti, les communes de 'Ārue, Fa'a'a, Hitia'a o te rā, Māhina, Pā'ea, Papara, Pape'ete, Pīra'e, Puna'auia, Tai'arapu - est hors île de Meheti'a, Tai'arapu - ouest et Teva i uta ;
- pour l'île de Mo'orea, la commune de Moorea-Maiao, hors île de Mai'ao ;

Aux îles-sous-le-vent :

- Pour l'île de Huahine, la commune de Huahine ;
- Pour l'île de Ra'iātea, les communes de Taputapuātea, Tumara'aet 'Uturoa ;
- Pour l'île de Taha'a, la commune de Taha'a ;
- Pour l'île de Bora-Bora, la commune de Bora-Bora hors atoll de Tupai ;
- Pour l'île de Maupiti, la commune de Maupiti hors atoll Motu one, atoll de Manuaea et atoll de Maupihā'a.

Les atolls de l'archipel de la Société sont exclus de l'aire géographique car ces îles basses n'ont historiquement ni traditionnellement pratiqué la culture de vanille, notamment en raison de leurs conditions environnementales peu adaptées à cette culture. Toutefois, les innovations en matière de techniques culturelles de la vanille permettent d'envisager de nouvelles possibilités de production dans ces îles.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La mise en place d'un suivi documentaire par les professionnels de la filière tout au long du processus d'élaboration de la vanille de Tahiti, lié à des contrôles de terrain, ainsi que d'une procédure de

contrôle analytique et organoleptique du produit, permet de garantir un suivi du produit, de sa phase de production à sa préparation.

Tout opérateur, tel que défini au tableau 1 ci-après, souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'indication géographique « Vanille de Tahiti » est tenu d'effectuer les déclarations décrites ci-dessous auprès du groupement, et de tenir à jour les documents et registres selon les modalités et délais fixés ci-après.

L'ensemble des registres et autres documents permettant d'effectuer un suivi et des vérifications éventuelles des volumes et produits est tenu à la disposition des agents chargés des contrôles.

Tableau 1 : Catégories d'opérateurs et leurs activités :

Opérateurs	Activités
Producteur	Cultive les lianes de vanille pour en récolter les gousses.
Préparateur	Professionnel qui prépare la vanille récoltée. Il est titulaire du brevet de préparateur de vanille et a démontré ses capacités à exercer selon les modalités réglementaires prévues localement.
Exportateur	Professionnel négociant dont l'activité consiste principalement à commercialiser de la vanille, sans nécessairement la préparer ou la produire, destinée à des clients finaux situés en ou hors de Polynésie française

4.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir dans les conditions de production de l'indication géographique « Vanille de Tahiti » s'engage, en vue de son habilitation, à remplir une déclaration d'identification sur l'imprimé établie par le groupement et à la lui transmettre.

Cette déclaration est effectuée une seule fois et demeure valable tant que la situation de l'opérateur n'est pas modifiée ; elle n'a pas à être renouvelée annuellement. Elle doit être transmise au plus tard le 30 mars de l'année de la première revendication.

4.1.1. Identification d'un producteur

Un « producteur » est un professionnel qui cultive des lianes de vanille de Tahiti, pour en récolter les gousses en vue de leur préparation.

Pour un producteur, la déclaration d'identification comporte :

- les références de l'opérateur (nom, prénom) ;
- les références et les caractéristiques des parcelles (données GPS de la parcelle, superficie, cinquante (50) tuteurs minimum) ;
- le mode de culture utilisé (sous ombrière, serre ou en milieu naturel) ;
- les références des cultivars utilisés dans son exploitation.

4.1.2. Identification d'un préparateur de vanille

Un « préparateur » est un professionnel qui prépare à partir de la vanille de Tahiti récoltée de la vanille prête à la consommation.

Pour un préparateur, la déclaration d'identification comporte :

- les références de l'opérateur (nom, prénom) et la raison sociale s'il y a ;
- les références d'identification (N°EVT et ISPF) ;
- l'année d'obtention du brevet de préparation avec son numéro de préparateur ;
- le numéro d'agrément du préparateur ;
- le volume du stockage en vanille mûre disponible en m³ ;
- la superficie de l'aire de préparation disponible en m².

4.1.3. Identification d'un exportateur de vanille

Un « exportateur » est un professionnel négociant qui commercialise de la vanille de Tahiti prête à la consommation, principalement à l'export mais aussi localement.

Pour un exportateur, la déclaration d'identification comporte :

- les références et la raison sociale de l'opérateur (nom, prénom) ;
- les références d'identification (N°EVT et ISPF) ;
- le numéro d'agrément de l'exportateur ;
- le numéro de la patente (Kbis).

4.2. Contrôle des conditions de production et préparation

Le suivi des conditions de production dans les conditions en indication géographique « Vanille de Tahiti » s'appuie sur des contrôles terrain ainsi que sur l'examen des registres et des déclarations spécifiques aux opérateurs.

4.3. Contrôle de la vanille mûre

La maturité de la vanille ainsi que sa qualité sont contrôlées obligatoirement le jour de la vente et conformément au calendrier de la campagne annuelle de la vanille.

Pour chaque lot, les informations suivantes sont inscrites sur un registre de contrôle des vanilles mûres tenu par le préparateur :

- le poids total de la vanille mûre acquise ;
- le poids total de la vanille mûre contrôlée apte à l'indication géographique protégée ;
- la répartition des gousses de vanille mûre se présente en deux catégories :
 - Catégorie 1 : vanille destinée à la vanille dite de « bouche » (gousse entière ayant une taille supérieure ou égale à quatorze (14) centimètres).
 - Catégorie 2 : vanille destinée à la transformation en poudre (gousses fendues et cassées ou présentant des défauts).
- le nom et prénom du producteur avec les références de la carte agricole du producteur de vanille ;
- le nom et prénom de l'exportateur avec les références de sa carte d'acheteur.

4.4. Contrôle des conditions de préparation de la vanille et tenue de registres de préparation

Les préparateurs tiennent des registres permettant d'inventorier la quantité de vanille mûre envoyée en préparation, les producteurs à l'origine de la vanille mûre, le ou les délais de préparation de la vanille et du ratio entre la quantité de vanille mûre en entrée de préparation et la quantité de vanille préparée en fin de préparation selon la catégorie.

Tout préparateur tient à jour des registres ou tout autre document comptable retraçant l'ensemble des mouvements des produits et le déroulement des manipulations des gousses de vanille. Cette documentation doit permettre la traçabilité de la vanille préparée, d'identifier le numéro de lot, l'année de récolte des gousses de vanille, le début de préparation du lot, la fin de préparation du lot, la quantité de vanille préparée, les quantités de vanille préparée par catégorie ainsi que la date limite

d'utilisation optimale par lot fixée à 5 ans à partir de la date de fin de préparation.

Les registres de préparation sont disponibles auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les trois années qui suivent.

4.5. Contrôle des conditions de transformation de la vanille en poudre et tenue du registre de transformation.

Les préparateurs qui transforment la vanille en poudre tiennent un registre de transformation permettant d'inventorier la quantité de vanille séchée envoyée en transformation, les producteurs à l'origine de la vanille mûre ou les préparateurs à l'origine de la vanille préparée, et la quantité finale obtenue en poudre.

Cette documentation doit permettre la traçabilité de la vanille transformée, d'identifier le numéro de lot, l'année de préparation des gousses de vanille, le début et la fin de transformation du lot, ainsi que la date limite d'utilisation optimale par lot fixée à 5 ans à partir de la date de fin de transformation.

La poudre est soumise à un examen organoleptique et éventuellement un examen analytique, sur demande de la commission d'examen organoleptique, en vue de sa commercialisation sous ladite indication géographique protégée. Les prélèvements d'échantillons nécessaires à l'examen organoleptique et éventuellement à l'examen analytique sont effectués de façon aléatoire sur les lots de poudre conditionnés.

Les registres de transformation sont mis à disposition par disponibles auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion.

Les données figurant dans les registres sont conservées par l'opérateur durant l'année à laquelle elles se rapportent et les trois années qui suivent.

Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement exigés à chaque étape de la vie du produit, avec les éléments d'informations minimaux attendus.

Tableau récapitulatif des enregistrements

Etapes de production	Enregistrements	Supports d'enregistrements
Parcelle	Coordonnées de la parcelle (superficie, GPS)	Fiche d'identification du producteur
	Type de culture	Fiche d'identification du producteur
	Nombre de tuteurs	Fiche d'identification du producteur
Matériel végétal	Cultivar	Fiche d'identification du producteur
Récolte	Date de récolte	Registre de contrôle
	Poids récolté	Registre de contrôle
Réception des gousses	Date de réception	Registre de préparation
Préparation des gousses	Date de début de préparation	Registre de préparation
	Calibre et qualité	Registre de préparation

Transformation des gousses	Date de début du séchage Date de début du broyage Quantité de poudre obtenue	Registre de transformation
Stockage et conditionnement	Date de conditionnement	Registre de préparation
	Type de conditionnement	Registre de préparation

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie de la gousse de vanille

Opérateur	Etapes	Descriptif des étapes (pratiques culturales, récolte, transformation...)	Liste des opérations réalisées par l'opérateur et concernées par une condition de production
Producteur	Etape 1	Mise en culture de la parcelle (vanilleraie)	Choix de la parcelle Implantation et sélection des tuteurs Mise en place du système d'ombrage
	Etape 2	Pratiques culturales	Paillage du sol Mise en place des boutures Fertilisation Protection des lianes Irrigation Bouclage des lianes Taille des lianes Pollinisation
	Etape 3	Récolte	Evaluation du stade de maturité Stockage et conditionnement des gousses avant préparation
Préparateur	Etape 4	Déshydratation	Brunissement Lavage/séchage Exposition au soleil Transpiration des gousses
	Etape 5	Préparation individuelle	Tri Massage Calibrage
	Etape 6	Séchage au vent	Mise au repos à l'air libre et à l'abri du soleil dans un endroit aéré
	Etape 7	Conditionnement	Emballage unitaire d'un kilogramme maximum.

La production est conduite selon les dispositions suivantes :

a) Matériel végétal

La vanille produite provient exclusivement de boutures de cultivars de *Vanilla × tahitensis*.

La fourniture en boutures de *Vanilla × tahitensis* peut s'effectuer :

- soit par autoproduction, le producteur de vanille de Tahiti réalise lui-même la multiplication de plants de *Vanilla × tahitensis*, à partir de ses propres plants qu'il cultive.
- soit par l'achat de boutures auprès d'opérateurs agréés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Celui-ci établit et valide chaque année une liste officielle de fournisseurs de boutures

de *Vanilla × tahitensis*.

b) Pratiques culturales

➤ Mode de culture et densité de plantation

Les vanilliers peuvent être cultivés soit :

- sous ombrage naturel à l'aide de tuteurs vivants,
- sous ombrière ou sous serre, en utilisant des tuteurs vivants, inertes ou artificiels.

Le vanillier est cultivé à une densité de plantation inférieure ou égale à 5 000 tuteurs/ha.

➤ Entretien du sol et fertilisation

Le pied de la liane est paillé avec un substrat riche en matière organique, favorisant la rétention d'humidité et l'apport de nutriments.

Toute forme de fertilisation est autorisée, à condition qu'elle respecte la réglementation en vigueur et les bonnes pratiques de fertilisation.

➤ Protection de la culture

Le désherbage chimique du pied de la liane est interdit.

L'usage de pesticides chimiques est également proscrit, tandis que l'emploi de produits de lutte utilisable en agriculture biologique ou naturels (biocontrôle ou équivalents) est autorisé.

➤ Irrigation

L'irrigation des vanilliers est autorisée.

➤ Entretien et taille des lianes

Le bouclage de la liane est réalisé au minimum une fois par an, afin de maintenir la plante à une hauteur raisonnable pour l'entretien et la pollinisation.

Une taille des lianes, appelée toilettage, est pratiquée afin de retirer toutes les lianes parasites, sèches ou mortes, et de désépaissir le tuteur.

➤ Pollinisation

La pollinisation est réalisée à la main.

c) Récolte

Seules peuvent être récoltées les gousses dont la couleur générale a déjà viré du vert au jaune, ou présente un début de brunissement ou une couleur brune uniforme.

La récolte des gousses est manuelle.

d) La « préparation » de la gousse de vanille

La préparation de la vanille consiste à déshydrater la gousse par des procédés naturels pour favoriser la formation de son parfum et de son huile et lui donner son aspect brillant.

On distingue cinq étapes dans la préparation des gousses de vanille :

Etape 1 : Brunissement complémentaire

Les gousses qui le nécessitent sont entreposées dans un local à l'abri du soleil, jusqu'à ce qu'elles deviennent entièrement brunes.

Etape 2 : Exposition au soleil

Les gousses sont lavées à l'eau claire puis enveloppées dans des ballots de tissu appelés « faraoti ». Chaque ballot contient au maximum 15 kg de vanille. La vanille est étendue sur une table de séchage surélevée de 0.70 m minimum au-dessus du sol.

Les gousses sont réparties de manière uniforme sur toute la surface de la table et exposées régulièrement au soleil.

Etape 3 : Transpiration des gousses de vanille

Après avoir été exposés au soleil, les ballots de gousses sont repliés et entassés dans des contenants propres et sans odeur afin que la chaleur emmagasinée durant la journée fasse transpirer les gousses et les déshydrate rapidement de manière naturelle. Une fois refroidies, les gousses sont à nouveau exposées au soleil.

Les phases d'exposition au soleil et de transpiration sont répétées en alternance pendant plusieurs mois jusqu'à ce que les gousses s'aplatissent, se rident et prennent un aspect huileux confirmé au touché.

Etape 4 : Tri, massage et calibrage des gousses

Dès lors, les gousses ridées sont triées une par une pour en estimer le taux d'humidité encore présent. S'il est encore trop important, les gousses sont remises au soleil ; les autres sont massées manuellement en lissant et en aplatissant la gousse de vanille entre le pouce et l'index. Les gousses sont ensuite calibrées suivant leur longueur.

L'apparition des rides et de l'huile sur la gousse de vanille indique que le taux d'humidité est de 60 % (ou que leur matière sèche atteint environ 40 %) et que la gousse est prête pour l'étape d'affinage.

Etape 5 : Affinage avec séchage au vent

Les gousses sont mises à température ambiante dans un endroit aéré, à l'abri de la chaleur et du soleil.

Cette période d'affinage permet de réduire progressivement leur taux d'humidité, jusqu'à atteindre une teneur comprise entre 38 % et 55 %.

E) Conditionnement

Les gousses de vanille sont conditionnées dans des emballages alimentaires hermétiques, sans reprise d'air, et entreposées à l'abri de la lumière. Le poids maximal par conditionnement est de 1 k

5.2. Schéma de vie de la poudre de vanille

Opérateur	Etapes	Descriptif des étapes (pratiques culturales, récolte, transformation...)	Liste des opérations réalisées par l'opérateur et concernées par une condition de production
Producteur	Etape 1	Mise en culture de la parcelle (vanilleraie)	Choix de la parcelle. Implantation et sélection des tuteurs Mise en place du système d'ombrage
	Etape 2	Pratiques culturales	Paillage du sol Mise en place des boutures Fertilisation Bouclage des lianes Taille des lianes Pollinisation
	Etape 3	Récolte	Evaluation du stade de maturité Stockage et conditionnement des gousses avant préparation
Préparateur	Etape 4	Séchage	Minimum de 25 jours Obtention d'une gousse cassante Taux d'humidité inférieur 30%
	Etape 5	Broyage	1 250 microns maximum
	Etape 6	Conditionnement et stockage	Emballage alimentaire unitaire alimentaire hermétique à l'abri de la lumière

La transformation est conduite selon les dispositions suivantes :

a) **Matériel végétal**

La vanille produite provient exclusivement de boutures de cultivars de *Vanilla × tahitensis*.

La fourniture en boutures de *Vanilla × tahitensis* peut s'effectuer :

- soit par autoproduction, le producteur de vanille de Tahiti réalise lui-même la multiplication de plants de *Vanilla × tahitensis*, à partir de ces propres pieds qu'il cultive.
- soit par achat de boutures auprès d'opérateurs agréés par l'Organisme de Défense et de Gestion. Celui-ci établit et valide chaque année une liste officielle de fournisseurs de boutures de *Vanille × tahitensis*.

b) **Pratiques culturales**

➤ Mode de culture et densité de plantation

Les vanilliers peuvent être cultivés soit :

- sous ombrage naturel à l'aide de tuteurs vivants,
- sous ombrière ou sous serre, en utilisant des tuteurs, vivants, inertes ou artificiels.

Le vanillier est cultivé à une densité de plantation inférieure ou égale à 5 000 tuteurs/ha.

➤ Entretien du sol et fertilisation

Le pied de la liane est paillé avec un substrat riche en matière organique, favorisant la rétention d'humidité et l'apport de nutriments.

Toute forme de fertilisation est autorisée, à condition qu'elle respecte la réglementation en vigueur et les bonnes pratiques de fertilisation.

➤ Protection de la culture

Le désherbage chimique du pied de la liane est interdit.

L'usage de pesticides chimiques est également proscrit, tandis que l'emploi de produits de lutte utilisable en agriculture biologique ou naturels (biocontrôles ou équivalents) est autorisé.

➤ Irrigation

L'irrigation des vanilliers est autorisée.

➤ Entretien et taille des lianes

Le bouclage de la liane est réalisé au minimum une fois par an, afin de maintenir la plante à une hauteur raisonnable pour l'entretien et la pollinisation.

Une taille des lianes, appelée toilettage, est pratiquée afin de retirer toutes les lianes parasites, sèches ou mortes, et de désépaissir le tuteur.

➤ Pollinisation

La pollinisation est réalisée à la main.

c) Récolte

Seules peuvent être récoltées les gousses dont la couleur générale a déjà viré du vert au jaune, ou présente un début de brunissement ou une couleur brune uniforme.

La récolte des gousses est manuelle.

d) Transformation

La transformation de la poudre de vanille consiste à déshydrater les gousses par des procédés naturels et d'une période de séchage.

Etape 1 : Séchage

Les gousses de vanille sont séchées selon un procédé naturel jusqu'à ce qu'elles soient d'aspect cassant.

Etape 2 : Broyage

Les gousses de vanille, sans attaches séchées, sont broyées jusqu'à obtention d'une poudre dont la mouture doit être suffisamment fine pour que les particules n'excèdent pas 1 250 microns. Elle présente une couleur brun foncé à noire.

Etape 3 : Conditionnement et stockage

La poudre de vanille obtenue est conditionnée dans un emballage alimentaire hermétique, sans reprise d'air et entreposées à l'abri de la lumière. La durée de vie de la poudre, dans de bonnes conditions, est de 24 mois de DDM (Date de Durabilité Minimale).

Le mélange de poudres issues de deux années de récolte différentes est interdit.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

L'IGP Vanille de Tahiti repose sur sa qualité liée à son milieu géographique et aux savoir-faire des opérateurs de la filière, qui contribuent à renforcer sa réputation et sa notoriété à l'échelle internationale.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique correspond à l'archipel de la Société, tel que précisé au point 3 du cahier des charges.

Elle offre des conditions favorables à l'ensemble des modes de culture du vanillier de Tahiti, que ce soit en sous-bois avec ombrage naturel, sur tuteurs vivants, ou sous ombrières et serres, techniques introduites et développées en Polynésie française depuis les années 2000.

6.1.1. **Facteurs naturels**¹

6.1.1.1. **Le climat et le sol**

La *Vanilla × tahitensis* pousse naturellement dans les forêts humides des îles hautes de l'archipel de la Société où les conditions climatiques sont optimales pour l'espèce.

En effet, l'archipel de la Société étant situé dans l'hémisphère Sud au centre de l'océan Pacifique, et délimité par les parallèles 15°S et 19°S et les méridiens 147°O et 155°O, dispose d'un climat de type tropicale humide. Les températures varient entre 20 et 30 °C, avec une moyenne annuelle de 26°C, et l'humidité relative reste supérieure à 65 %, avec une pluviométrie de 2000 à 2500 mm par an bien répartis sur toute l'année.

De plus, l'archipel connaît deux saisons distinctes qui rythment le cycle de la vanille : la saison chaude (novembre - avril), caractérisée par de fortes pluies, stimule la croissance des lianes et le développement des gousses, tandis que la saison fraîche (mai - octobre), plus sèche et légèrement plus fraîche, favorise la floraison, qui s'étend de juillet à septembre. La combinaison du climat et de la topographie, notamment les vallées abritées des vents, crée des microclimats idéaux pour la production de la vanille de Tahiti.

Les sols de l'archipel, issus de roches volcaniques et de dépôts alluviaux, sont intéressants pour la culture. Les pentes modérées et les terrasses alluviales offrent des sols sablo-argileux, frais, bien drainés et riches en matière organique, favorables à l'association symbiotique du vanillier avec les champignons symbiotiques du genre *Rhizoctonia*, essentielle au développement de la plante. Les sols forestiers des bas de pentes constituent également un bon support. En revanche, les hauteurs (>900 m) et les plaines littorales sont moins favorables, en raison de sols acides, peu profonds ou trop humides, montrant la spécificité géographique des zones cultivables.

6.1.1.2. **L'espèce *Vanilla × tahitensis***

L'aire géographique est caractérisée par la présence exclusive de l'espèce *Vanilla × tahitensis*, espèce marginale dans la culture de la vanille issue d'une hybridation entre les espèces mexicaines *Vanilla planifolia* et *Vanilla odorata* (Lubinsky et al. 2008). Les cultivars qui y sont cultivés tels que : La « Parahurahu », la « Rea Rea », la « Oviri », la « Parauti », la « Potiti », la « Tiarei », « Vaiharuru », la « Haapape » et la « Tahiti » dériverait tous d'un seul type proche de la variété Tahiti (Lepers-Andrzejewski, 2010).

A l'inverse, l'espèce *Vanilla planifolia* qui constitue 95% du commerce mondial de la vanille n'est pas produite dans l'aire géographique.

Vanilla × tahitensis avec ses différents cultivars est l'une des seules espèces de vanillier indéhiscentes, c'est-à-dire que la capsule de vanille ne se fend pas quand elle approche de sa maturité.

Ainsi, la répartition de *Vanilla × tahitensis* est intimement liée à cette aire géographique : l'archipel de la Société rassemble l'ensemble des conditions climatiques et édaphiques à la production de la vanille de Tahiti.

6.1.2. **Facteurs humains**²

¹ Hibon Th. E. Connaissance de la Vanille. In: Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée, vol. 13, n°8-9, Août-septembre 1966.

² Brunswig, 2009, Contribution à la caractérisation phytochimique et sensorielle de la vanille de Tahiti (*Vanilla tahitensis*), thèse, Université de la Polynésie française

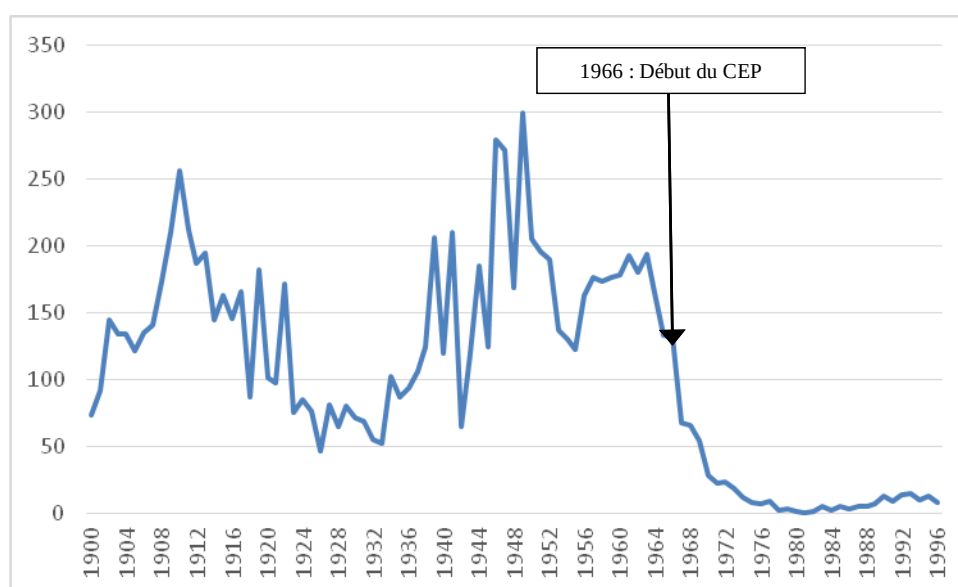
6.1.2.1. Eléments historiques

La vanille est introduite en Polynésie française au milieu du XIX^e siècle à partir de plants provenant successivement des Philippines, de Paris, du Mexique et de La Réunion. De ces introductions émerge progressivement la variété aujourd'hui emblématique : *Vanilla tahitensis*, un hybride naturel issu de *V. planifolia* et *V. odorata*. Cette espèce, adaptée aux conditions locales, se caractérise par des gousses charnues et un profil aromatique floral et anisé, qui la distingue nettement des autres vanilles du monde.

La production prend son essor dès 1880, notamment sur Tahiti, Moorea et surtout sur les îles Sous-le-Vent — Tahaa, Raiatea et Huahine — dont les conditions climatiques (ombrage, humidité, sols riches) favorisent la croissance de cette liane épiphyte et la pratique de la pollinisation manuelle. Ces îles concentrent rapidement plus de 90 % de la production, faisant de la vanille le deuxième produit d'exportation de la Polynésie après le coprah.

Pour préserver les qualités botaniques et aromatiques uniques de *Vanilla tahitensis*, un décret de 1910 instaure un cadre strict : interdiction de cueillir les gousses immatures, préparation obligatoire par des professionnels brevetés, et expertise préalable à toute exportation. Ces règles, toujours en vigueur, garantissent l'authenticité et la réputation internationale de la vanille tahitienne.

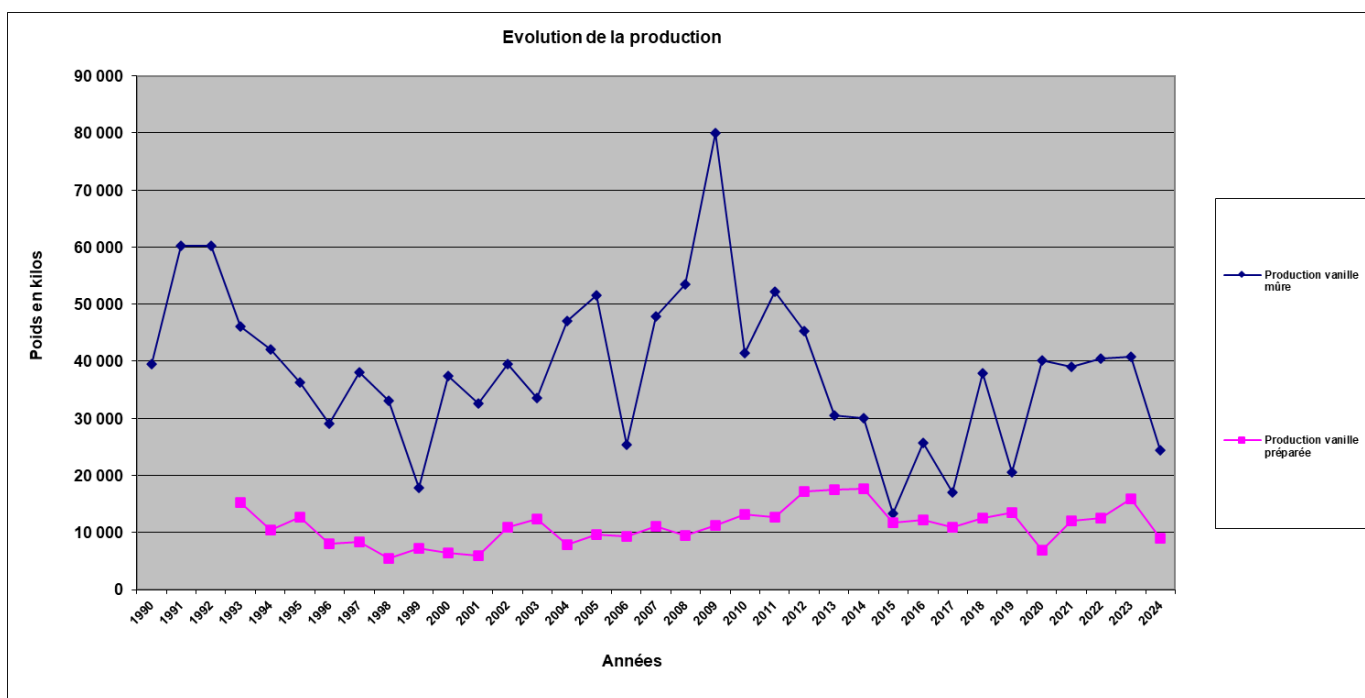
Entre 1900 et 1966, la filière exporte en moyenne 144 tonnes par an. L'ouverture du Centre d'expérimentation du Pacifique en 1966 provoque cependant un exode de la main-d'œuvre, entraînant une chute durable de la production, stabilisée autour de 10 tonnes annuelles même après la fin des essais nucléaires en 1996.



Graphique 1 : Exportations de vanille de 1900 à 1996 - Source : Les plantes utiles de Polynésie française de Paul PETARD

Face à cette baisse de la production, plusieurs plans de relance de la culture du vanillier de Tahiti ont été initiés par les gouvernements successifs.

En 2003, la mise en place d'un établissement dédié à la filière vanille a vu le jour, dénommé « Etablissement Vanille de Tahiti » (EVT). C'est à partir de la même année que le mode de culture sous-ombrière a été développé. Depuis 2018, un programme de développement de la filière a été mis en place par le gouvernement de la Polynésie française afin d'augmenter la production de Vanille sur une surface d'exploitation de 11 hectares supplémentaires.



Graphique 2 : -Evolution de la production de vanille mûre (bleu) et de vanille préparée (rose) de 1990 à 2024 - Source : Etablissement Vanille de Tahiti

6.1.2.2. Savoir faire

❖ La méthode de production de la gousse de vanille

La culture de *Vanilla × tahitensis* repose sur un savoir-faire des producteurs de la Polynésie française, qui s'est développé et perfectionné au fil du temps. Les producteurs ont sélectionné des cultivars descendants du cultivar Tahiti, riches en vanilline et en alcool anisique, garantissant la qualité aromatique unique de la vanille de Tahiti. Ils ont appris à optimiser l'ombrage, auparavant exclusivement fourni par les sous-bois, puis recréé par des ombrières et serres, afin également de protéger les lianes des fortes pluies en période chaude et d'assurer un développement et une production régulière.

La gestion de la matière organique et du paillage des plants de vanille fait part des savoir-faire des producteurs pour maintenir un sol riche et frais par l'utilisation d'un paillage composé de débris végétaux, bois, feuillage et bourre de coco, favorisant l'alimentation des racines et la protection contre la déshydratation.

L'entretien des lianes via le taillage mais également le bouclage, technique consistant à enterrer l'extrémité de la liane pour stimuler la formation de nouvelles racines, pratiqué chaque année par les producteurs permet de renforcer la résistance aux maladies et à la sécheresse.

La pollinisation manuelle des fleurs, indispensable à la formation des gousses, témoigne d'un savoir-faire précis et minutieux, acquis sur le long terme. La récolte à maturité, déterminée par le début du brunissement des gousses, est une autre étape où le savoir-faire des producteurs tahitiens est essentiel : elle garantit un murissement complet sur pied, condition sine qua non de la qualité aromatique de la vanille de Tahiti. Ce processus repose sur l'observation attentive de la plante et une expertise, transmise de génération en génération, et contrôlée depuis plus de 100 ans, via un dispositif de contrôle mis en place afin de vérifier la cueillette à maturité de la gousse.

Les polynésiens étaient très préoccupés par l'apparition et la disparition chaque année de la constellation des Pléiades (Matari'i) auxquels ils prêtaient des liens avec la vie, le cycle d'abondance

et la fertilité. Or, ce phénomène astronomique coïncide presque parfaitement avec les deux saisons qui marquent la culture de la vanille :

- la saison d'abondance (*Matari'i i ni'a*) à partir du lever des pléiades le 20 novembre qui marque le début d'une saison d'abondance naturelle, avec le retour des pluies. Cette saison qui dure six mois correspond à la croissance végétative de la liane ;
- la saison sèche de disette (*Matari'i i raro*) à partir de la disparition des Pléiades vers le 20 mai. Cette saison qui dure également six mois correspond à la floraison et à la préparation des gousses.

❖ La méthode de préparation de la gousse de vanille

La préparation de la vanille permet le démarrage des actions enzymatiques (mortification) permettant l'élaboration des arômes qui ne s'exprimeront pleinement qu'à l'issue de ces opérations qui durent entre 4 et 6 mois.

Les procédés sont les mêmes depuis plusieurs générations. Le séchage au soleil des gousses en alternance avec leur refroidissement à l'ombre qui dure au moins 4 mois, avec une exposition au soleil limitée aux 2 ou 3 heures les plus chaudes.

Le massage manuel des gousses, en lissant et aplatissant la capsule de vanille entre le pouce et l'index permet de bien répartir les grains à l'intérieur des gousses et de les rendre longilignes, ce qui facilite le calibrage. Cette manipulation permet aussi d'apprécier son degré de séchage car l'apparition des rides et de l'huile sur la gousse de vanille accède de constater que le taux d'humidité est de l'ordre de 60%. Cependant, ce taux d'humidité est encore trop élevé et l'affinage qui consiste à mettre au repos les gousses à l'abri de la chaleur et du soleil, permet de le descendre lentement jusqu'à 55%, ce qui stabilise les gousses au niveau aromatique recherché. Une humidité trop élevée se traduira par une amertume dominante ainsi qu'un risque élevé de développement de moisissure tandis qu'un séchage trop rapide aura pour conséquence une perte d'huile et donc d'arômes.

Au cours de ces opérations, les gousses de vanille s'enrichissent en composés phénoliques et en produits de dégradation des acides gras. Elles s'appauvrissent en alcool anisique et en anisate de méthyle au profit d'autres composés anisés très odorants à notes fraîches, anisées et amandées. Les gousses deviennent huileuses, brillantes, charnues et souples. La libération des acides gras s'exprime par un dépôt huileux à la surface des gousses, à l'origine de leur aspect brillant.

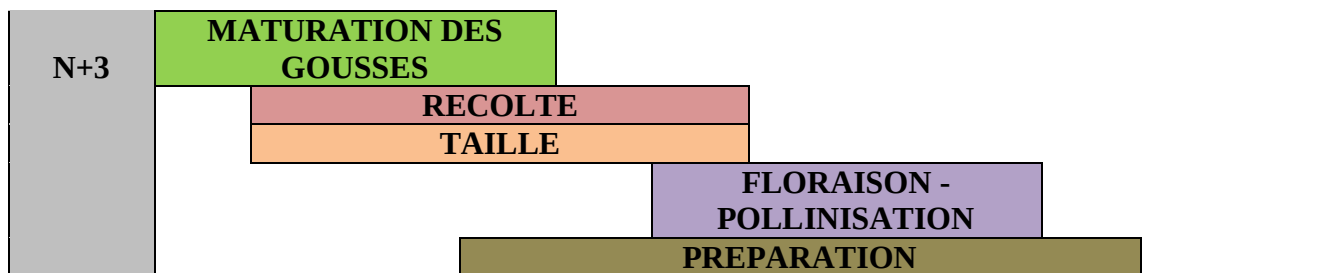
Les gousses de vanille sont conditionnées de façon à préserver leur taux d'humidité et leurs qualités aromatiques, olfactives, visuelles et gustatives.

La méthode de transformation de la poudre de vanille

Le but de la transformation est d'obtenir une poudre fine dont les critères organoleptiques propres à la vanille de Tahiti sont optimisés grâce à un procédé traditionnel qui utilise l'ensoleillement et l'air, caractéristiques de la zone géographique.

Schéma chronologique de la saisonnalité de la culture et la préparation de la vanille

ANNEE	SAISON HUMIDE				SAISON SECHE						SAISON HUMIDE	
	JAN	FEV	MAR	AV R	MAI	JUI N	JUIL	AO U	SEP	OCT	NO V	DEC
N	MISE EN PLACE DES LIANES DE VANILLE											
N+1			BOUCLAGE									
N+2	TAILLE											
						FLORAISON - POLLINISATION						
	CROISSANCE DES GOUSSES											



6.1.2.3. Organisation actuelle de la filière

La filière Vanille en Polynésie française détermine trois (3) catégories de professionnels tel que :

- les producteurs
- les préparateurs
- les exportateurs

La production de vanille de l'archipel de la Société en 2024 s'élève à 24 411 kg répartis sur une superficie d'environ 67 hectares.

6.2. Spécificité du produit

6.2.1. Les caractéristiques²

Sur le plan visuel, les gousses de *Vanilla ×tahitensis* sont différentes de celles de *Vanilla planifolia* car elles sont plus brillantes et ridées.

Au toucher, elles sont grasses, huileuses, charnues, souples, malléables et elles dégagent un parfum subtil, agréable, apaisant et enveloppant avec une odeur anisée, florale et de pruneau.

Sur le plan gustatif, les gousses de vanille de Tahiti sont anisées, fruitées et caramélisées, avec une excellente longueur en bouche qui la démarque des autres variétés en vanille.

A la différence des gousses de *Vanilla planifolia* qui elles, se fendent à maturité et nécessitent d'être cueillies vertes, les gousses de *Vanilla ×tahitensis* se démarquent par une cueillette à pleine maturité (vanille jaune ou complètement noire).

De ce fait, les gousses de Vanille de Tahiti n'ont pas besoin de subir l'échaudage (bain d'eau chaude ou killing) car les gousses sont indéhiscents contrairement aux autres espèces de vanilliers. Le mûrissement de la gousse de Vanille de Tahiti va naturellement libérer les différentes molécules aromatiques et permettre le développement de l'arôme.

La Vanille de Tahiti a pu être différenciée des vanilles d'autres origines, de *Vanilla planifolia* largement commercialisée mais aussi de la *Vanilla ×tahitensis*, notamment, cultivée en Papouasie Nouvelle-Guinée, d'un point de vue phytochimique et sensoriel.

Composés	<i>Vanilla planifolia</i> (Madagascar)	<i>Vanilla × tahitensis</i> (Polynésie française)	<i>Vanilla tahitensis</i> (Papouasie Nouvelle Guinée)
Alcool p-hydroxybenzylique	nd	331	nd
Acide p-hydroxybenzoïque	452	6467	4059
p-hydroxybenzaldéhyde	1807	2198	1290
Acide vanillique	1525	439	957

² Brunswig, 2009, Contribution à la caractérisation phytochimique et sensorielle de la vanille de Tahiti (*Vanilla tahitensis*), thèse, Université de la Polynésie française

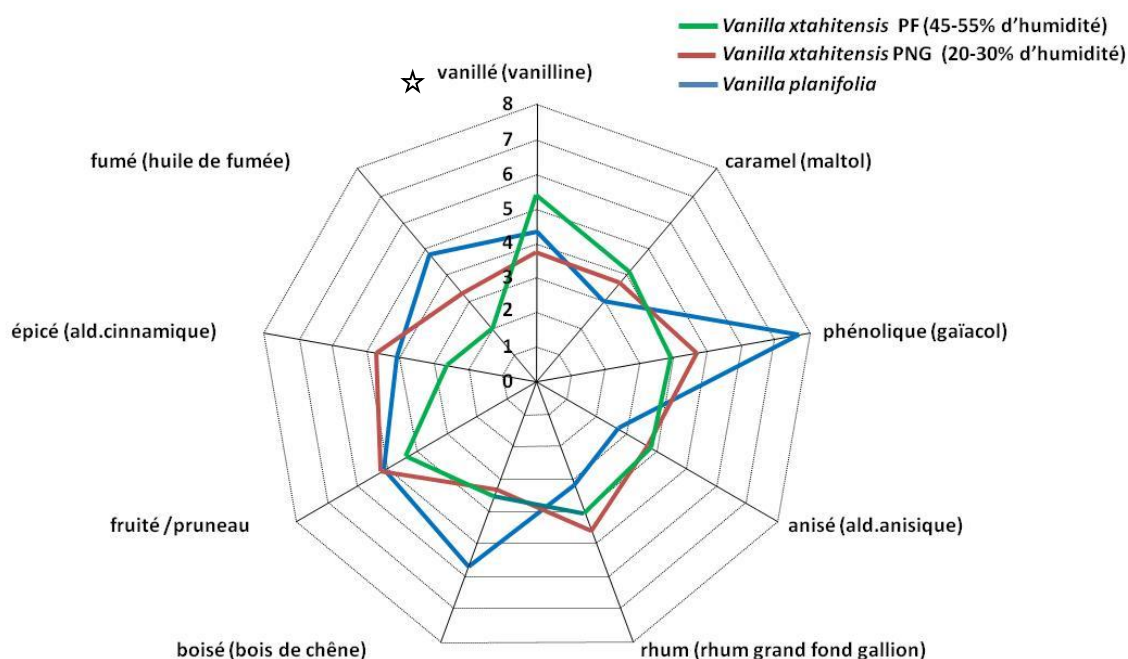
Vanilline	9412	1800-3780	5008
Alcool anisique	255	6471-12956	8514
Acide anisique	nd	88-146	182
Acide protocatéchique	51	288	162
Aldéhyde protocatéchique	393	2436	1438
Guaiacol	12133	167-526	631
p-vinylguaicol	1137	1163-2106	2376
Créosol	492	63-75	320

Légende du tableau : Composition en molécules aromatiques de gousses de *Vanilla planifolia* et de *Vanilla tahitensis*. Les valeurs sont exprimées en ppm par rapport à la matière sèche.

Il a été montré que la vanille de Tahiti est plus riche en constituants aromatiques totaux que *V. planifolia* de différentes origines. Sa composition aromatique est caractérisée par une teneur plus élevée en composés anisés (alcool anisique, anisate de méthyle, acide anisique), protocatéchiques, p-hydroxybenzyliques et une teneur moins élevée en vanilline, en composés phénoliques (gaïacol, p-crésol, phénol).

L'étude du profil sensoriel de la vanille de Tahiti a montré que les notes boisées, phénoliques et fumées sont moins prononcées que dans le cas de *V. planifolia*, au profit des notes anisées et de « caramel ».

En revanche, la note sensorielle « vanillée » ne peut pas être expliquée par la seule quantité de vanilline mais doit être due à l'effet aromatique de plusieurs molécules.



Graphique 3 : Comparaison des notes sensorielles de vanilles de *Vanilla x tahitensis* de Polynésie Française (PF), de *Vanilla x tahitensis* de Papouasie Nouvelle Guinée (PNG) et de *Vanilla planifolia*

6.2.2. La notoriété du produit

La Vanille de TAHITI est un produit à forte valeur ajoutée. Elle doit son positionnement sur le marché international à sa notoriété et à son profil qualitatif. Elle se situe dans une niche haut de gamme, prisée par les plus grands chefs gastronomiques, pâtisseries, glacières et restaurateurs, grâce à son arôme original, puissant. Elle est commercialisée en France, en Allemagne et en Amérique du Nord mais aussi dans les pays asiatiques depuis peu.

La vanille de Tahiti de Première catégorie est généralement utilisée dans la gastronomie par les particuliers et les professionnels.

La vanille de Tahiti de Seconde catégorie est utilisée pour les produits transformés (vanille en dessiccation ou poudre de vanille) et les industries.

Généralement le prix de vente de la Vanille de Tahiti est 50% à 100% plus élevé que *Vanilla tahitensis* de Papouasie Nouvelle Guinée, et il est 3 à 5 fois plus élevé que la *Vanilla planifolia*.

Les fraudes sont de plus en plus présentes et des vendeurs tentent de faire passer la vanille tahitensis d'autres origines pour de la vanille tahitienne en la nommant « Tahitian Vanilla ».

Distinction dans des concours :

La Vanille de Tahiti a remporté 32 médailles, dont 21 d'Or de 2006 à 2025, dans la catégorie *Vanilla × tahitensis*, au Concours Général Agricole organisé chaque année lors du Salon International de l'Agriculture à Paris.

6.3. Lien causal

La saisonnalité dans l'aire géographique, avec une période chaude et humide qui dure six mois et une saison sèche et fraîche de six mois, apporte les conditions optimums à la culture, la floraison du vanillier et à la préparation des gousses de vanille.

La période humide, caractérisée par une pluviométrie élevée au cours de l'année, est favorable à la croissance du vanillier. Cependant, au fil des années, l'intensification d'épisodes pluvieux important durant cette période devient préjudiciable aux vanilliers et à la production. Afin de limiter le lessivage, l'utilisation de serres apparaît comme une solution pertinente : elle permet de réduire les maladies et les pertes de rendement tout en maintenant un contact avec l'environnement extérieur (hydrométrie, température, etc.).

La période sèche favorise, grâce à la relative sécheresse et au fraîcheissement des températures, le déclenchement de la floraison. Cette période de l'année, ensoleillée et avec des pluies beaucoup moins fréquentes, va également permettre une lente et régulière déshydratation des gousses par une alternance de leur exposition au soleil et de repos à l'ombre sur une période d'au moins 4 mois. Ces conditions ne se retrouvent pas pour les autres espèces dans le monde, où cette étape ne dure en général qu'une dizaine de jours avec une exposition journalière plus longue.

Suite aux différentes introductions de vanilliers au XIX^{ème} siècle en Polynésie française, les producteurs ont sélectionné les cultivars dont les gousses murissaient sur le vanillier (indéhiscents). Alors que les autres espèces de vanilliers sont récoltées avant maturité au bout de 7 mois, la pleine maturité de la capsule de *Vanilla × tahitensis* n'est atteinte au bout de 9 mois. Cette durée de présence supplémentaire sur la liane va lui permettre de fixer davantage d'arômes.

La récolte à maturité constitue donc un point essentiel de la spécificité de la vanille de Tahiti. Pour veiller à ce que cette exigence soit respectée, un dispositif de contrôle lors des transactions entre producteurs et préparateurs existe depuis de nombreuses années afin d'aider au respect des disciplines collectives.

Ainsi les gousses récoltées à maturité présentent un potentiel aromatique spécifique et particulièrement intense. Mais les polynésiens ont développé un processus de préparation des gousses spécifique à la vanille de TAHITI, adapté à la fois aux conditions climatiques de la Polynésie française et à la maturité complémentaire sur la liane qui va valoriser ce potentiel aromatique. Ce procédé par l'alternance de phases d'exposition au soleil et de phases de refroidissement à l'ombre, va permettre de réaliser les évolutions biochimiques essentielles aux caractéristiques de la vanille de Tahiti et d'amener les gousses au-dessus de 45% de matière sèche, ce qui permet de stabiliser leurs caractéristiques aromatiques.

Le conditionnement en sachet sous vide ou dans du papier sulfurisé ou paraffiné permet de préserver les caractéristiques organoleptiques.

Vanilla x tahitensis est également cultivée en Papouasie Nouvelle Guinée et en Thaïlande mais du fait des conditions climatiques, leur produit est nettement différent.

- En Papouasie Nouvelle-Guinée, le climat de type équatorial est chaud et humide toute l'année avec des précipitations quotidiennes et une pluviométrie de 2000mm à 3000mm par an.
- La Thaïlande dispose de trois saisons distinctes que sont la saison froide, la saison chaude et la saison des pluies. La saison chaude démarre en février jusqu'en avril et ne dure que 3 mois puis la saison des pluies s'étend jusqu'en octobre.

Ces conditions ne permettent pas à ces régions d'appliquer la méthode de préparation tahitienne qui requiert de longues périodes d'ensoleillement. De ce fait, leur teneur en composés phénoliques sera plus élevée et leur profil sensoriel nettement moins anisé et « caramel ».

VII REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

CERTIPAQ, Organisme Certificateur Associatif, 84 Boulevard du Montparnasse 75014 Paris,
Siret : 41226101800185 – Naf : 7120B - courriel : developpement@certipaq.com

VIII ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires dans le pays de commercialisation, l'étiquetage comporte la dénomination de l'indication géographique (IG) "Vanille de Tahiti" et le symbole de l'IG dans le même champ visuel.

La dénomination « Vanille de Tahiti » peut être complétée par l'une des dénominations « îles du Vent », « îles Sous-le-Vent » ou par le nom d'une île spécifique, accompagné du terme « récolté à » ou « préparé à », lorsque les gousses de vanille ont été récoltées ou préparées dans l'île en question situé dans l'aire géographique défini. L'orthographe du nom des îles est tolérée sans les accents (Raïatea pour Ra'iātea par exemple).

IX EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINTS A CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Espèce	Utilisation exclusive de <i>Vanilla x tahitensis</i>	Contrôle documentaire et visuel
Lieu de production du matériel végétal, de la culture de la liane, de la récolte	Dans l'aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et visuel
Récolte des vanilles mûres à maturité	La gousse dont la couleur générale a déjà viré du vert au jaune, ou présente un début de brunissement ou une couleur brune uniforme	Contrôle visuel
Registre de préparation	Dans l'aire géographique délimitée	Contrôle documentaire et visuel

Maturité des gousses mises à la préparation	Préparation de gousses vertes, immatures ou présentant des signes de maladies interdites.	Contrôle visuel
Taux d'humidité des gousses préparées	Compris entre 38 et 55%	Mesures du taux d'humidité
Caractéristiques organoleptiques	Pas d'odeur de moisissure Rapport des différentes molécules aromatiques conforme au cahier des charges	Contrôle organoleptique et mesure des composés aromatiques et du taux d'humidité
Composition de la poudre	Uniquement à partir de gousses de vanille de Tahiti issues de l'aire géographique	Contrôle documentaire