



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
RÉUNION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt**

## **L'IGP *Vanille de l'île de La Réunion* reconnue au plan européen**

La Commission européenne a approuvé en septembre 2021 la demande d'inscription de la ***Vanille de l'île de La Réunion*** dans le registre des **indications géographiques protégées (IGP)**.

La ***Vanille de l'île de La Réunion*** se présente en gousses entières, transformées, et non vidées de leurs graines. Cette vanille, à la couleur brun-chocolaté, se distingue par sa finesse et sa douceur. Sa qualité provient des facteurs naturels et du savoir-faire des producteurs. L'île de La Réunion est à l'origine du savoir-faire de la production de la vanille. C'est à La Réunion qu'ont été découverts le procédé de fécondation et la mise au point de la transformation de la vanille par mortification et étuvage. Aujourd'hui, si ces procédés sont largement diffusés, il n'en reste pas moins que les savoir-faire développés par les producteurs réunionnais sont les garants pour obtenir un produit de qualité. Le climat de l'île de La Réunion est caractérisé par des conditions particulièrement adaptées à l'implantation et au développement du vanillier. La qualité de la ***Vanille de l'île de La Réunion*** lui a conféré une réputation qui repose avant tout sur son bouquet aromatique unique, fruit d'une parfaite acclimatation de la plante sur les pentes volcaniques de l'Est de l'île et du savoir-faire développé par les réunionnais.

Cette appellation est la première obtenue pour un produit réunionnais. C'est le fruit de plus de 10 ans de travail entre les acteurs de la filière : producteurs et transformateurs.

Les membres actuels de l'Association de Valorisation de la Vanille de La Réunion, 75 acteurs de la filière, indépendants (La Kaban'a Vanille et Ti plantere) et les membres de la coopérative Provanille, se sont unis afin de valoriser le savoir-faire et la tradition réunionnaise sur la culture et la préparation de la vanille.

Le cahier des charges de l'IGP Vanille de La Réunion liste l'ensemble des pratiques, de la production à la vente, des trois principaux produits de qualité suivants : la vanille sèche, la vanille fraîche et la vanille givrée. Il assure aux consommateurs une traçabilité et une qualité uniques des vanilles produites sur l'île de La Réunion.