

*Nous partageons  
votre passion*

  
**margo**



# LA VANILLE

## LE GOÛT LE PLUS APPRÉCIÉ AU MONDE

---

La vanille, aromatique et douce, est considérée comme la reine des épices. Elle est non seulement un élément important dans les crèmes vanille, mais encore très appréciée dans divers autres desserts, tels que la glace, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les produits laitiers. La vanille est également utilisée comme substance odorante dans la parfumerie et les cosmétiques.

La vanille est la deuxième épice la plus chère, juste derrière le safran. En raison de la complexité du traitement, de la forte demande et de diverses catastrophes environnementales, les prix de cette épice prisée ont continuellement augmenté depuis 2014. Sur le marché international, en 2019, plus de 600 euros ont été payés pour un kilogramme de vanille Bourbon. Depuis 2020, la demande de vanille a baissé. Il en résulte un renversement de tendance pour le prix du marché mondial.

# TRAITEMENT

## CULTURE

La vanille est parfois appelée la reine des épices. C'est dû au fait que la culture de la vanille est très complexe. Cette espèce d'orchidée grimpante, extrêmement exigeante, pousse principalement dans les fourrés de la forêt tropicale humide et met plusieurs années pour fleurir pour la première fois. Pendant la courte période de floraison de juste quelques heures, les fleurs doivent être pollinisées à la main, ce qui est laborieux. Après une phase de croissance de plusieurs mois, les gousses vert-jaunâtre sont récoltées.

## FERMENTATION

La vanille, de manière similaire au café et au cacao, ne développe son goût qu'après la fermentation, ce qui donne aux gousses vertes leur couleur noire typique. Après la récolte, les fruits capsules sont d'abord traités avec de l'eau chaude. Il s'ensuit une fermentation dans des conteneurs hermétiques pendant plusieurs semaines.

Les processus de séchage et de fermentation génèrent l'arôme typique. La vanilline est libérée par une réaction enzymatique. Dans la gousse de vanille, il y a la vanilline, qui est la principale substance aromatique des gousses de vanille. Au cours du processus, les capsules de fruits rétrécissent en ces gousses de vanille noires, brillantes et bien connues, l'épice proprement dite.

## HISTOIRE

À l'origine, la gousse de vanille a été découverte et cultivée au Mexique par les Aztèques, où les conquérants espagnols ont appris à l'apprécier au 16ème siècle. Les conquérants espagnols ont apporté la vanille en Europe. Comme elle ne poussait qu'au Mexique, les Espagnols ont longtemps eu le monopole de la vanille. Par le biais des Français, l'orchidée grimpante a ensuite trouvé son chemin vers Madagascar et la Réunion.

Cependant, la culture des plantes sur les îles de l'Océan Indien n'a été possible qu'après avoir découvert en 1836 comment les fleurs blanches pouvaient être pollinisées artificiellement: individuellement à la main avec des baguettes en bois. Au Mexique, la pollinisation se fait naturellement – par les colibris et les abeilles mélipones.

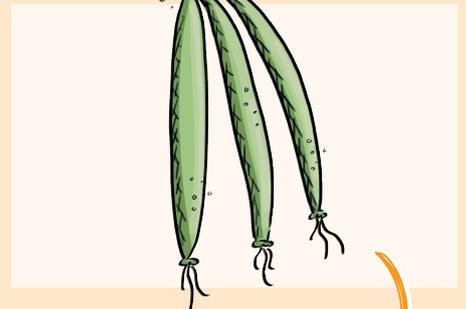


Source: Silesia

### POLLINISATION



### RÉCOLTE



### ÉCHAUDAGE



### FERMENTATION



### SÉCHAGE

Pour **1 kg**  
d'épice de vanille,  
il faut environ  
**6 kg**  
de gousses de  
vanille verte.





## DIFFÉRENTES ESPÈCES DE VANILLE

Plus de 100 espèces d'orchidées différentes appartiennent à la famille des «Vanilla». Cependant, seules quelques-unes d'entre elles sont cultivées. Les deux espèces les plus importantes sont la «*Vanilla planifolia*» et la «*Vanilla tahitiensis*».

### VANILLA PLANIFOLIA

L'espèce de vanille la plus importante est la «*Vanilla planifolia*», à partir de laquelle on produit, par exemple, la célèbre vanille Bourbon. Cette espèce de vanille est principalement cultivée dans les «îles Bourbon» de l'Océan Indien, qui comprennent les Comores, Madagascar, Maurice, la Réunion et les Seychelles. Madagascar est le principal producteur de vanille, avec une production d'environ 3'100 tonnes de vanille en 2018.

La «*Vanilla planifolia*» est également connue sous le nom de «vanille véritable» ou «vanille aromatique». L'odeur typique de la vanille repose sur environ 200 substances aromatiques différentes, dont la vanilline est le principal composant. Une gousse de vanille séchée contient environ 2 % de vanilline.

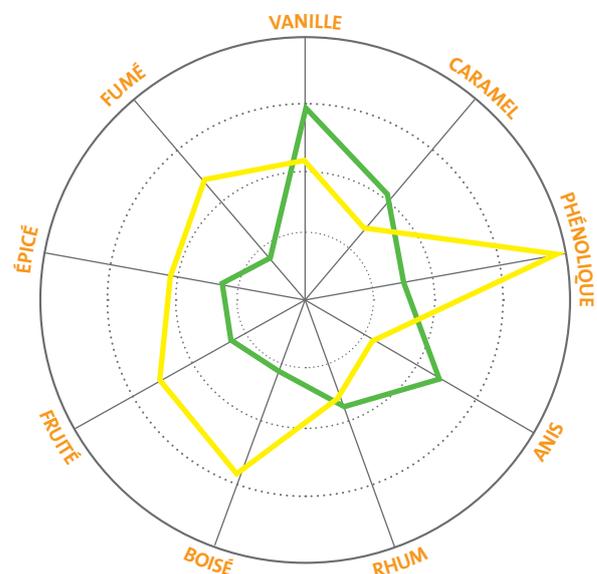
### VANILLA TAHITIENSIS

La deuxième espèce de vanille la plus importante est la «*Vanilla tahitiensis*», qui était autrefois produite uniquement à Tahiti. De nos jours, cette vanille est également cultivée dans d'autres pays tropicaux, par exemple dans la région asiatique. La production de vanille de Tahiti fait de l'Indonésie le deuxième plus grand producteur de vanille du monde.

Elle est visuellement très affirmée, car les gousses sont généralement plus molles, plus grandes et plus brillantes. La teneur en vanilline n'est que de 1 %, mais elle possède des teneurs plus élevées en autres substances aromatiques, qui rappellent typiquement l'anis.



— Vanille aromatique  
— Vanille de Tahiti





## VANILLINE

La vanilline est l'une des substances aromatisantes les plus utilisées dans le monde. Les besoins sont d'environ 15'000 tonnes par an et la demande est en constante augmentation. La substance aromatisante n'est pas seulement utilisée dans l'industrie alimentaire. La vanilline est utilisée comme arôme dans les produits cosmétiques et pharmaceutiques. Les gousses de vanille ne peuvent jamais répondre à la forte demande de cette substance aromatisante. C'est pourquoi des procédés de fabrication alternatifs sont apparus au cours du développement industriel.

En 1874, les deux chimistes Wilhelm Haarmann et Ferdinand Tiemann ont réussi pour la première fois à produire de la vanilline à partir de coniférine, qui est contenue dans la sève des conifères à feuilles persistantes. De nos jours, il existe diverses manières de produire l'arôme:

- La vanilline naturelle peut être obtenue par extraction à partir de gousses de vanille. Une source bien plus importante est l'acide férulique, qui est principalement obtenu à partir du son de riz. Ce dernier est fermenté à l'aide de microorganismes et transformé en vanilline.
- 90% de la vanilline est extraite synthétiquement de l'acide lignosulfonique. Il s'agit d'un déchet de la production de papier à partir du bois (la lignine est un composant du bois). Il est donc particulièrement adapté à la production de vanilline, car c'est un déchet très avantageux.

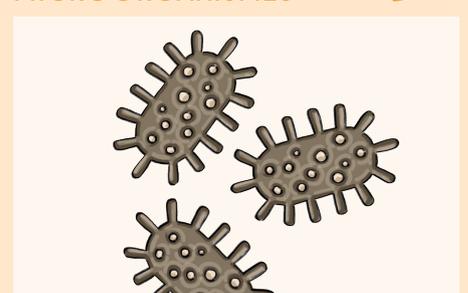
Que ce soit sous forme de vanilline ou de vanille, l'arôme est et reste une caractéristique importante d'une crème. Aussi variés que sont les composants aromatiques dans les crèmes vanille, aussi variés sont les arômes finaux.

### MARGO - CSM SUISSE SA

#### SON DE RIZ



#### MICROORGANISMES



#### VANILLINE

