

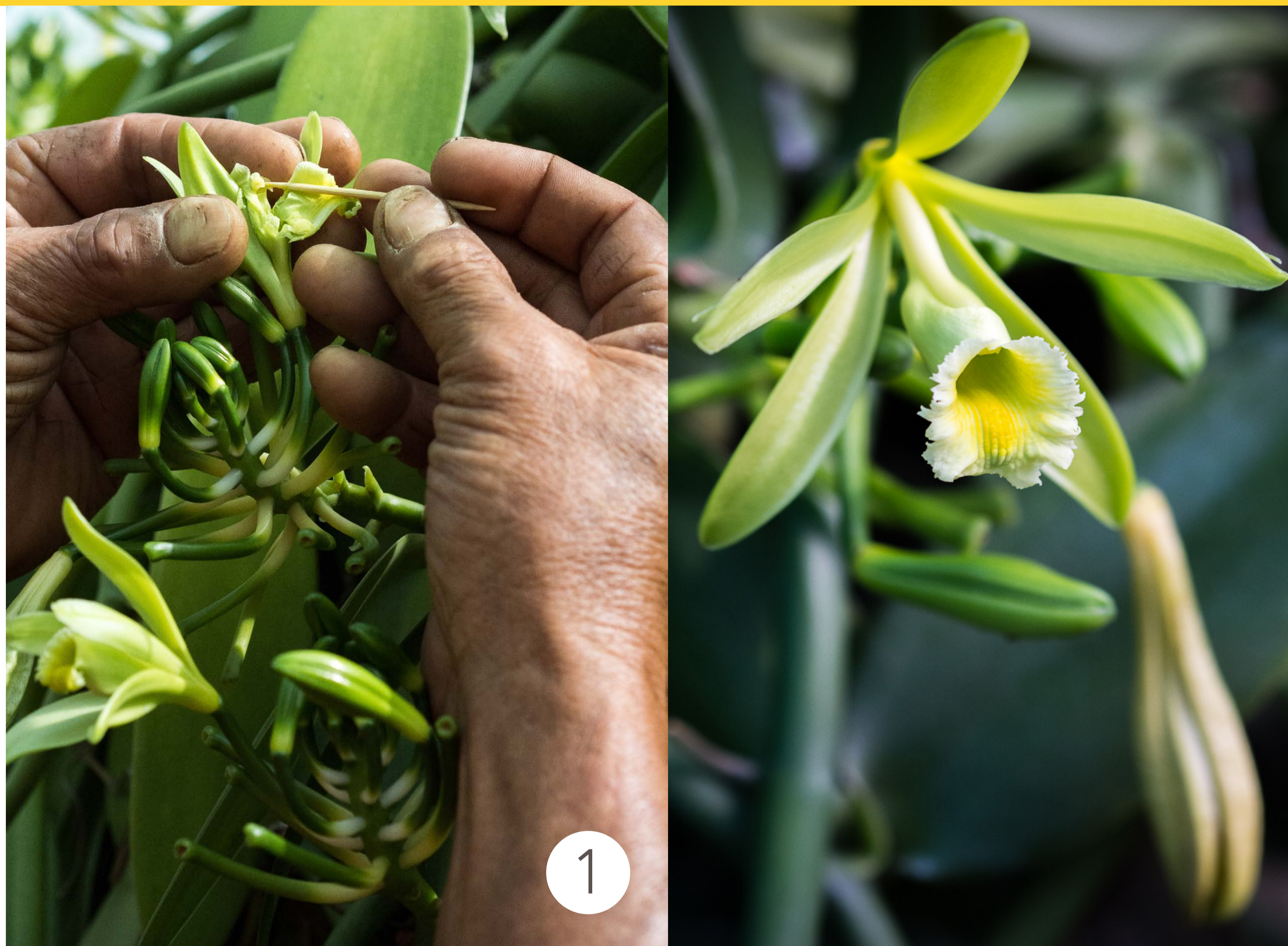
# Une orchidée emblématique

## La vanille Bourbon

Plus des trois quarts de la vanille consommée dans le monde sont fournis par des petits producteurs de la région océan Indien. La Réunion, Madagascar et les Comores cultivent la *Vanilla planifolia* selon un savoir-faire qui a plus d'un siècle. Un vrai travail d'orfèvre ●

### Polliniser les vanilles, fleur par fleur

Pour obtenir une gousse, comme on appelle improprement le fruit du vanillier, il faut d'abord féconder sa fleur. Sauf qu'aux Mascareignes, l'orchidée est dépourvue de son pollinisateur naturel, une petite abeille qui assure ce travail au Mexique, pays natal du vanillier. Les producteurs de l'océan Indien n'ont donc pas d'autre choix que de mettre en contact quotidiennement les organes reproducteurs de chaque fleur (1). Une technique mise au point il y a plus d'un siècle par le jeune esclave Edmond Albius, et que le monde entier utilise aujourd'hui... Mexique compris.



1



2

### Madagascar, premier producteur mondial

Une fois la gousse de vanille mûre, tout un travail reste à accomplir pour révéler ses arômes. L'échaudage, le séchage sur claies au soleil, puis à l'ombre, et enfin une maturation en malle. Un savoir-faire complexe et ancien (2). L'espèce *Vanilla planifolia* est la plus cultivée dans le monde, et Madagascar, avec plus de 1000 tonnes produites chaque année, est le premier producteur mondial de l'orchidée aromatique.

### La recherche à la rescousse

L'ennemi n°1 de la vanille, c'est la fusariose, un champignon qui s'attaque aux racines du vanillier et décime les plantations. Alors, la recherche se mobilise : à La Réunion, le Cirad exploite les ressources génétiques du CRB Vatel (3) pour développer de nouvelles variétés. Il a ainsi développé la vanille Handa, une variété de *Vanilla planifolia* résistante à la fusariose et qui a l'avantage de pouvoir mûrir sur pied.



3