

# FICHE TECHNIQUE : PRÉPARATION DE LA VANILLE

Par Bernard IHAGE ARBOFRUITS  
et Gilbert PIDRA, SDR

Préparer la vanille

**IL EST CONSEILLÉ D'UTILISER LA MÉTHODE DE PRÉPARATION RÉUNIONNAISE SUR LES ÎLES LOYAUTÉS PUISQUE ELLE EST ADAPTÉE À LA VARIÉTÉ EXISTANTE SUR LE TERRITOIRE. CETTE MÉTHODE EST ARTISANALE ET RELATIVEMENT SIMPLE. VOICI LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA PRÉPARATION. MAIS AVANT DE DÉBUTER, RAPPELONS QUE C'EST LA CUEILLETTE QUI CONDITIONNE LA QUALITÉ DE LA VANILLE APRÈS SA PRÉPARATION.**



## Récolte : une étape clef !

La cueillette des gousses de vanille s'effectue **TOUJOURS UNE à UNE** car les gousses d'un balai ne sont jamais à maturité toutes ensemble.

**Ensemble des signes indispensables à observer avant récolte d'une gousse :**

- 1- la gousse commence à perdre sa couleur vert foncé pour devenir plus claire et plus terne,
  - 2- apparition de stries légèrement jaunes,
  - 3- apparition de 2 traits jaunâtres le long de la gousse,
  - 4- la queue de la gousse prend une teinte légèrement jaune.
- (voir Cahier n°9p.20)



## 1) Echaudage

- Porter l'ébullition de l'eau à **65°C** très précisément (température atteinte lorsque des minis bulle se détachent du fond de la marmite).
- Dès l'obtention de cette température, immerger de suite les gousses pendant **3 minutes**.
- Egoutter rapidement.

## 2) Etuvage

- Placer les vanilles encore très chaudes dans un caisson

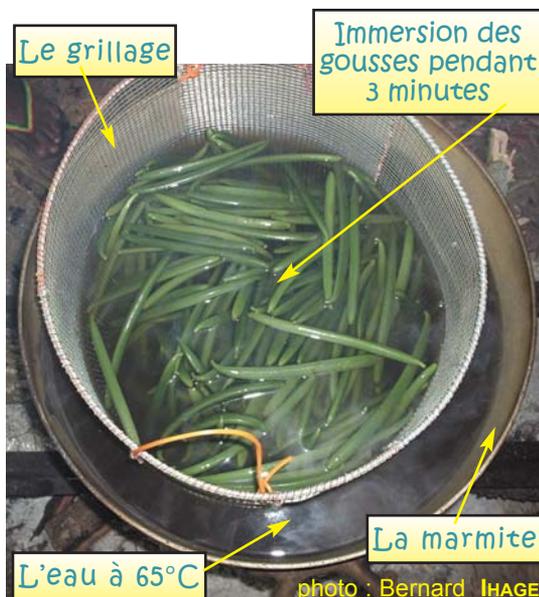


photo : Bernard IHAGE

doublé intérieurement d'une couverture de façon à conserver la chaleur le plus longtemps possible.

- Rabattre la couverture et fermer le caisson.
- Laisser séjourner les gousses **24 heures**, période durant laquelle elles obtiennent une couleur brune.
- Renouveler les opérations 1 et 2 au moins trois fois afin d'assurer l'arrêt végétatif de toutes les gousses.

## 3) Séchage au soleil

- Sortir les gousses des caisses puis les étaler sur des claies.
- Les exposer au soleil pendant les heures les plus chaudes de la journée, **de 10 heures à 14 heures**.
- Les mettre ensuite à l'abri dans un local jusqu'au lendemain, en rangeant les claies les unes sur les autres.
- Renouveler l'opération pendant une semaine selon les conditions météorologiques et jusqu'à obtention d'une gousse souple de couleur brun foncé. Les gousses ne doivent absolument pas prendre de l'humidité, ne pas hésiter donc à les rentrer dès que le temps devient incertain.

# FICHE TECHNIQUE : PRÉPARATION DE LA VANILLE

## 4) Séchage à l'ombre

- Disposer les gousses à l'abri sur des claies placées sur des supports les maintenant espacées d'une douzaine de centimètres.

- Le séchage à l'ombre dure environ **2 à 3 mois**. Pendant cette lente dessiccation, l'élaboration du parfum se poursuit.

- Effectuer des contrôles répétés en retirant les gousses présentant des attaques de moisissures (traiter par friction avec un coton imbibé d'alcool à **60°C** puis les remettre ensuite à sécher) et en enlevant les gousses parvenues à un point de séchage suffisant.



## 5) La mise en malle

- Placer les gousses dans des malles en bois doublées intérieurement de papier sulfurisé puis de plastique.

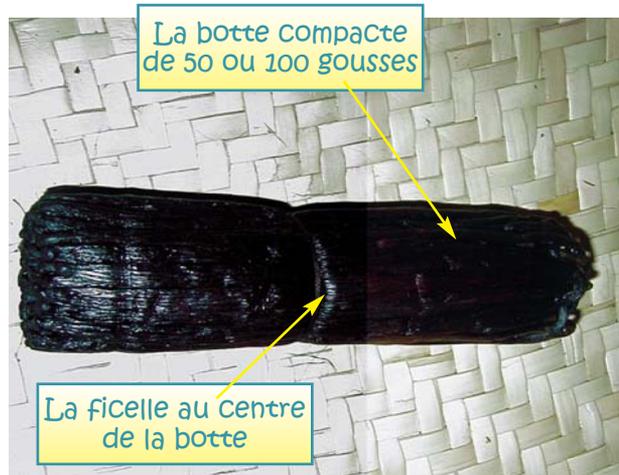
- Les tasser vigoureusement de façon à chasser l'air des espaces.

- Rabattre le papier sulfurisé, le plastique puis fermer le couvercle en mettant un poids sur celui-ci.

- S'assurer du bon état de conservation par des visites périodiques :  
 . Tous les **3 jours** pendant **les quatre premières semaines**  
 . Puis tous les **15 jours** jusqu'au **5-6ème mois**.

- Un classement et un mesurage sont enfin effectués. Les vanilles sont regroupées par bottes compactes de 50 ou 100 gousses. Elles sont liées avec de la ficelle au centre de la botte.

- Les bottes sont alors remises en malles en



attendant le conditionnement final en vue de la commercialisation.

## Précautions à prendre pour empêcher la vanille préparée de moisir

Il faut tout d'abord dire qu'un excès d'humidité dans les gousses préparées n'est pas la seule cause qui fait moisir la vanille. Les vanilles trop humides moisissent plus facilement que les autres lorsque les conditions deviennent favorables au développement des moisissures.

Ces conditions sont les suivantes :

- 1- Gousses provenant de lianes cannelées et fatiguées par des fructifications trop abondantes et répétées.
- 2- Récolte des gousses immatures.
- 3- Echaudage prolongé à une température trop élevée.

Pour empêcher la vanille de moisir il faut toujours désinfecter le matériel (les couvertures, les claies et le bâtiment servant de séchoir) à l'eau javellisée.

Préparer la vanille

## Contacts

LIFOU, OUVÉA



ARBOFRUITS

Bernard IHAGE,  
78.57.95  
42.34.44



LIFOU, OUVÉA  
GILBERT PIDRA,  
45.51.66  
MARÉ, OTA HUE,  
45.49.34

