

La Vanille

by
LA RÉDACTION

—
Venue du Mexique, elle est l'origine de la saveur douce et sucrée la plus importante au monde. Plus de 400 substances contribuent à son arôme si convoité : l'orchidée vanille. Ses lianes peuvent atteindre 30 mètres de long et sa pollinisation, si délicate, se fait toujours manuellement. Aperçu de l'univers d'une plante fascinante.
—



la reine des épices
de Madagascar

Abonnez-vous sur www.letempsdunvoyage.com



Environ 35 000 espèces d'orchidées existent au monde, mais une seule offre un fruit comestible : la vanille, « *Vanilla planifolia* » comme l'appellent les botanistes. Elle est originaire des plaines de forêts tropicales humides d'Amérique centrale, c'est-à-dire du Guatemala, du Belize, du Honduras et particulièrement du sud du Mexique. Depuis le XIXe siècle, elle a trouvé sa route dans toute une série de pays, de part et d'autre de l'équateur, là où les conditions de culture sont les meilleures. À Madagascar, on trouve la vanille Bourbon, cultivée pour la première fois par les Français sur l'île Bourbon, l'actuelle île de La Réunion. Elle a poursuivi sa route vers l'île Maurice, les Comores et Madagascar. Aujourd'hui, l'île est de loin le plus grand producteur mondial de vanille avec 80 pour cent de la récolte mondiale.

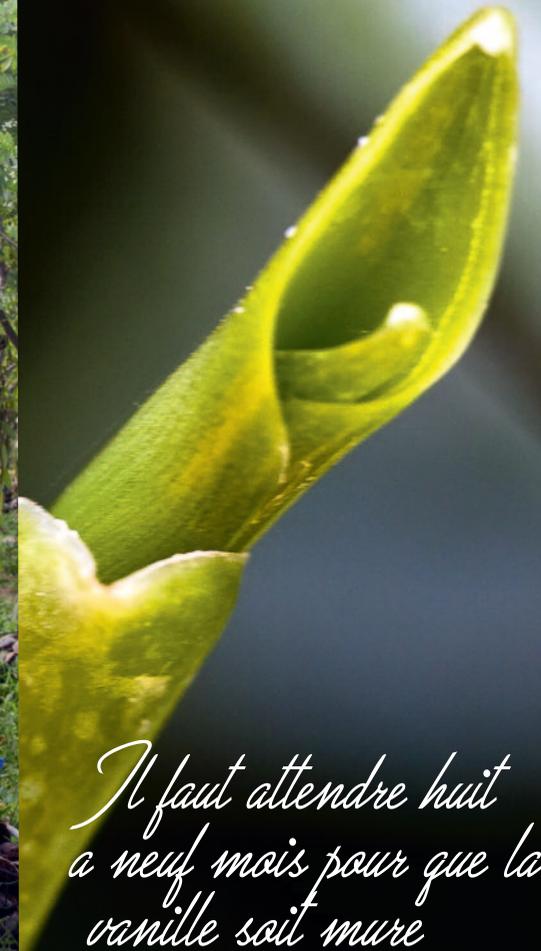
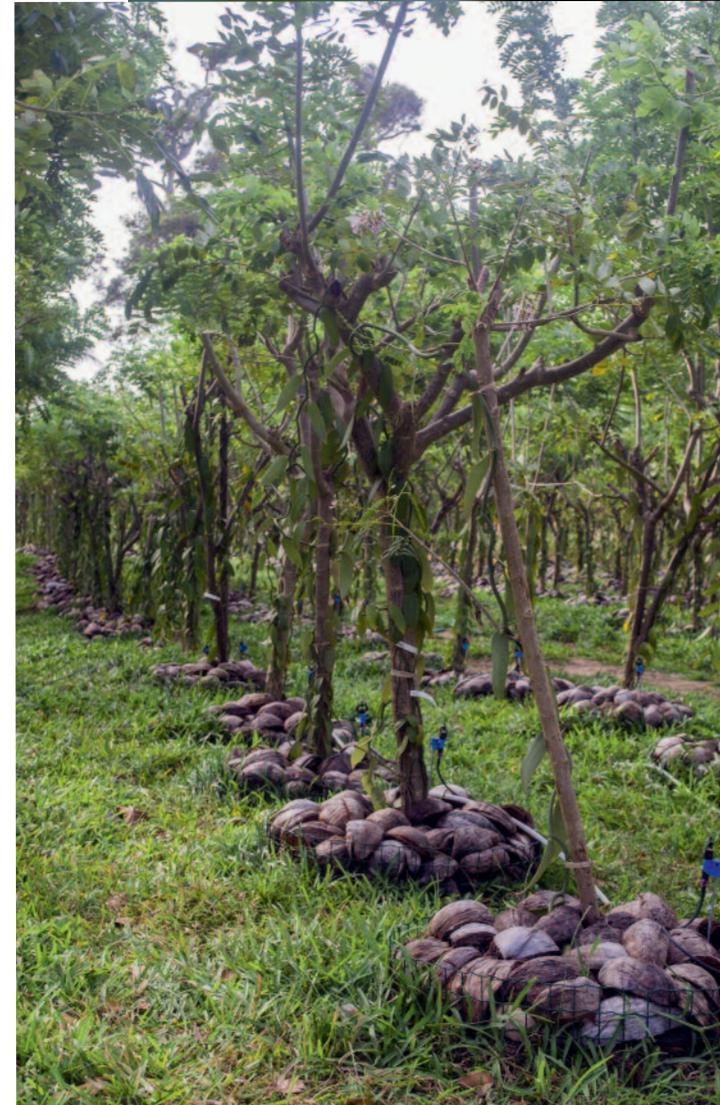
Pollinisation manuelle

Ses lianes s'enroulent autour des arbres jusqu'à une hauteur pouvant approcher les dix mètres. Les pousses peuvent même atteindre près de 30 mètres de longueur. Le long de celles-ci des feuilles vert foncé et bien charnues de forme ovale se développent.

À l'aisselle des feuilles, les inflorescences se développent en grappes contenant plus d'une centaine de fleurs. De chaque feuille jaillit une racine aérienne, d'abord ronde en section transversale, mais qui s'aplatit à tout contact et peut se fixer fermement sur un support.

Parmi ces fleurs de couleur verte, jaune ou crème selon la plante de vanille, environ 20 peuvent finalement se développer. Elles ne s'ouvrent que pour quelques heures, durant lesquelles elles sont pollinisées manuellement. C'est un jeune esclave créole qui a découvert sur l'île de La Réunion en 1836 la méthode qui consiste à appliquer artificiellement, à l'aide d'un morceau de bois pointu, du pollen sur le pistil pour ainsi féconder la plante.

Il faut attendre huit à neuf mois pour que la vanille soit mûre. La maturité des gousses étant très variable, chaque plante doit être contrôlée à plusieurs reprises afin de récolter la vanille au meilleur moment.





Un quotidien de vanille

Presque tous les jours, Rakoto se lève très tôt, s'habille et prend son petit-déjeuner : un grand bol de riz blanc, cuit jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, sans autre viande ni légumes.

Mandena, son village natal, est traversé par une piste poussiéreuse dont la terre brille sous les rayons du soleil levant, renvoyant un rouge flamboyant.

Au bout de deux heures de marche, Rakoto atteint un bois qui semble à première vue identique à ceux qui l'entourent. Il plie quelques branches sur le côté et se faufile entre des palmiers sur quelques mètres.

Ils sont là : ses plants de vanille dont les pousses vert foncé s'enroulent le long d'arbres de deux à trois mètres de haut.

Ce lieu difficile d'accès est l'habitat typique de l'orchidée qui pousse très rarement dans des grandes plantations. En revanche, elle se développe bien sur des petites parcelles dans la forêt vierge.

Et Rakoto n'est pas tout seul, il fait partie des dizaines de milliers de petits cultivateurs qui récoltent la « reine des épices ». Dans son village, presque tout le monde vit de la vanille, elle est omniprésente.



La société Symrise, qui nous a ouvert les portes de cet univers (*voir carnet de voyage*) est active dans plus de 90 villages et coopère directement avec plus de 7 000 cultivateurs comme Rakoto.

Avec leurs familles, ils sont environ 30 000 personnes à bénéficier de cette étroite coopération de développement : ils obtiennent des revenus plus élevés, élargissent leur propre offre et deviennent ainsi plus indépendants.

Pour la première fois, ils jouissent d'une assurance maladie et de meilleures mesures d'éducation et de formation. Ils apprennent également, grâce à différents programmes, à protéger l'environnement à Madagascar qui est fortement menacé et à assurer ainsi leur avenir.

La vanille demande patience & observation

Les cultivateurs doivent réaliser un ensemble de tâches avant de pouvoir récolter leurs gousses de vanille.

Cela commence par la préparation de la zone de plantation dont l'emplacement est décisif. Il ne doit pas être orienté vers l'ouest pour éviter un ensoleillement trop fort. La terre doit être assez humide mais un excès d'eau poserait un problème : les racines commenceraient à pourrir. Au final, une pente de 20 pour cent est idéale pour faciliter le drainage.

Pour commencer, le cultivateur élague l'emplacement envahi par la flore sauvage, il coupe quelques branches des manguiers, des litchis, des caféiers ou des jacquiers qui poussent en forêt mixte en harmonie avec la vanille. Leur présence est toutefois importante car elle crée un ombrage nécessaire à la vanille, très sensible à l'ensoleillement.

Pendant la période sèche, les cultivateurs plantent deux variétés d'« arbres tuteurs », le plus souvent des jatrophas ou des gliricidias, entre lesquels la plante persistante grimpera pendant quelques années.

Deux mois plus tard, pendant la saison des pluies, ils plantent les jeunes plants de vanille d'environ 50 centi-

mètres de long. Ils les espacent de un à deux mètres, puis les recouvrent de terre. Les plants de vanille peuvent être issus de leurs propres plantations ou de celles de voisins.

Après deux semaines, des racines aériennes commencent à se former et la nouvelle plante commence à pousser. Des bourgeons émergent des pousses et des lianes. 3 fois par an, l'emplacement doit être à nouveau élagué pour que la vanille ait assez d'espace et de nutriments pour pousser. Les nouvelles lianes sont placées autour des arbres tutaires ; elles s'étirent dans plusieurs directions.

Au bout de trois ou quatre ans, un amas de lianes, d'apparence indémêlable pour un novice, s'est développé. Mais les cultivateurs, eux, savent exactement comment procéder. Ils coupent quelques longues pousses à des endroits bien précis, laissant en moyenne la moitié des 20 pousses se trouvant sur chaque liane. Aux endroits non coupés se forment des fleurs : et c'est précisément à cet instant que commence la partie la plus délicate.

Pour obtenir des fruits, les fleurs de vanille doivent être pollinisées à la main ; au Mexique, ce fut, jadis, la tâche des abeilles et des colibris qui n'existent pas à Madagascar.

Le moment est déterminant. La période d'éclosion s'étale sur trois mois mais toutes les fleurs ne s'ouvrent pas en même temps : selon la taille de la plantation, parfois seulement 40 fleurs sont ouvertes, d'autres fois quelques centaines ou même quelques fois des milliers par jour. La pollinisation ne peut se faire que le matin, entre 6 et 10 heures, et seulement le premier jour ; après, les fleurs se ferment et fanent. Les agriculteurs doivent donc être vigilants et être sûrs d'arriver à temps à leur plantation : cela signifie pour certains partir très tôt et passer au besoin des jours et des nuits dans la plantation lors de cette phase principale qui demande du doigté.

La pollinisation est difficile.

L'orchidée de la vanille est une plante hermaphrodite qui présente dans chaque inflorescence une étamine mâle et un pistil femelle. Ils sont tous deux séparés d'une membrane que le cultivateur entaille avec un petit bout de bois pointu. Puis il rapproche avec précaution les deux parties de la plante, les appuie l'une contre l'autre et pol-

linise ainsi la vanille. Cette méthode a été développée il y a plus de 200 ans et est encore appliquée aujourd'hui pour la pollinisation manuelle des fleurs de vanille.

Ce travail est souvent pris en charge par les femmes qui sont à la fois rapides et habiles.

Une cultivatrice expérimentée parvient à polliniser entre 1 000 et 2 000 fleurs en l'espace d'une matinée.

Neuf mois plus tard, les premières gousses de vanille sont prêtes à être récoltées: le vert intense des gousses

et leurs fentes tirant sur le jaune l'indiquent. Tout comme pour la pollinisation, cette phase s'étend sur une longue période, car les gousses ont des niveaux de maturité différents.

Le succès de la récolte dépend beaucoup du soin qui a été apporté aux plantes.

Sur une liane, on récolte en moyenne entre 400 et 900 grammes de gousses de vanille. On comprend alors pourquoi les cultivateurs doivent faire preuve d'une grande patience.

La qualité des gousses augmente encore énormément au cours des derniers jours de la maturation.

Ultime étape

Dès réception de la marchandise, pour la mise en fermentation les gousses sont triées selon leur taille, leur état et leur couleur.

Avec une habileté acquise par expérience, ils mettent le feu à quatre trous circulaires d'un mètre de diamètre chacun.

À l'intérieur, d'énormes marmites sont posées sur des briques.

Clément me décrit la première étape : « À l'intérieur, nous faisons chauffer de l'eau dont la température devra se situer entre 50 et 65 degrés Celsius, selon le stade de maturité des gousses de vanille. » Les gousses sont mises dans des corbeilles en raphia.

Lorsque l'eau a atteint la bonne température, les corbeilles sont plongées environ une minute dans les marmites. Grâce à la chaleur, la structure cellulaire des gousses de vanille se rompt et commence alors une réaction enzymatique par laquelle, entre autres, la glucovanilline présente dans les gousses vertes se décompose en va-

*Symrise à Madagascar :
une passion
pour la vanille*





milline. Clément explique : « Si nous ne faisons pas blanchir les gousses suffisamment longtemps, le processus chimique ne commencera pas et si nous les faisons blanchir trop longtemps, nous surchaufferons la vanille. » Le blanchiment a lieu immédiatement après la récolte. Et c'est là qu'il faut procéder rapidement, le produit fraîchement récolté ne se conserve que trois à quatre jours maximum. À côté, les collaborateurs emballent le plus vite possible les gousses vertes chaudes dans de grandes caisses en bois. Elles sont ensuite recouvertes de couvertures en coton qui retiennent la chaleur afin de faire « transpirer » la vanille.

Les gousses restent jusqu'à trois jours dans ce confinement chaud et humide et finissent par brunir. Pour que le parfum et le goût caractéristiques de la vanille puissent se développer, le processus doit pourtant continuer. C'est ainsi que commence la deuxième étape : le séchage et l'échauffement simultanés des gousses au soleil. À partir de ce moment, les gousses ne doivent plus entrer en contact avec de l'eau, auquel cas elles pourriraient. Le processus dure une à deux semaines, selon les conditions météorologiques, jusqu'à ce que la troisième phase de fermentation commence.

La vanille est alors stockée à l'ombre, dans le hall bien ventilé, afin que le liquide excédentaire s'évapore et que l'arôme et la saveur puissent se développer. Il faut environ six kilogrammes de vanille verte pour obtenir un kilogramme de vanille noire. Un chiffre bien plus impressionnant encore : au moment où les gousses sont prêtes à être séchées à l'ombre, celles-ci auront été manipulées au moins cinquante fois.

Alors qu'il roule une gousse dans sa main, Clément insiste sur le fait que le toucher joue un rôle crucial dans la détermination du niveau de maturité de la gousse avant de considérer que la vanille est correctement affinée. « Nous devons régulièrement contrôler leur aspect, mais plus important encore, nous devons être capable de sentir au toucher leur niveau d'humidité et leur élasticité. » Le travail au toucher se poursuit dans le grand hall. Vingt femmes vêtues de blouses bleu foncé estampillées Symrise sont assises les unes en face des autres sur deux longues tables en bois.

Elles trient les gousses et les amassent pour former des petits fagots pesant chacun environ 250 grammes. Dans le hall voisin, soixante autres femmes effectuent le même travail. Soazery Sina Olivette est assise au bout

de l'une des tables, ses cheveux d'un noir intense sont finement tressés. Avec des mouvements rapides, mais très précis, elle attrape la vanille, forme des petits tas qui ne se distinguent, à première vue, que par leur longueur. « Je tiens aussi compte de l'épaisseur, des différences de couleurs et je regarde si les gousses sont fendues à leur extrémité », dit-elle à voix basse.

« Il n'y a pas de marge d'erreur dans ce travail si vous voulez obtenir la meilleure qualité. »

Le contrôle final a lieu sur deux tables au fond du deuxième grand hall. Ce sont des hommes comme Maro qui sont assis là-bas. Lorsqu'il est interrogé au sujet de son travail de contrôleur de qualité, son visage s'illumine. D'un geste presque gracieux, il ventile légèrement sous son nez un fagot de gousses de vanille. Son visage est parsemé de points noirs venant des petits grains de vanille qui restent collés à la gousse. Il sent, en plie quelques-unes, puis sent à nouveau. « Tout à fait conforme », dit-il et dépose le fagot dans un sac. Un autre tas de gousses repose sur la table.

Comme un connaisseur de vins, Maro utilise environ 30 termes différents pour décrire une anomalie. Il peut



s'agir d'un surplus d'humidité, de maladies propres aux plantes ou encore d'irrégularités superficielles. Les gousses identifiées comme malades sont écartées du

fagot ; aucun défaut n'échappe à son œil entraîné. Dernière étape, des échantillons de vanille sont examinés en laboratoire pour contrôler la présence d'humidité résiduelle, l'arôme et la saveur.

Ensuite, la vanille est scellée dans un film plastique puis emballée selon les différents types de qualité.

À la fin de la journée de travail, lorsque tous les travailleurs sont rentrés chez eux, Clément est souvent encore assis à son petit bureau et fait le bilan de la journée de production. Comme chaque jour, il feuillette ses papiers, puis se lève et se dirige vers les caisses d'expédition. Deux fagots sont posés sur une table, il en prend un et caresse les gousses, l'air pensif. « Je me demande parfois moi-même ce qui me fascine autant dans la vanille », confie-t-il. « Je crois que c'est de voir à quel point un produit agricole simple comme celui-là est transformé en un produit très raffiné grâce à un processus minutieux, semblable au vin ou encore au tabac. —

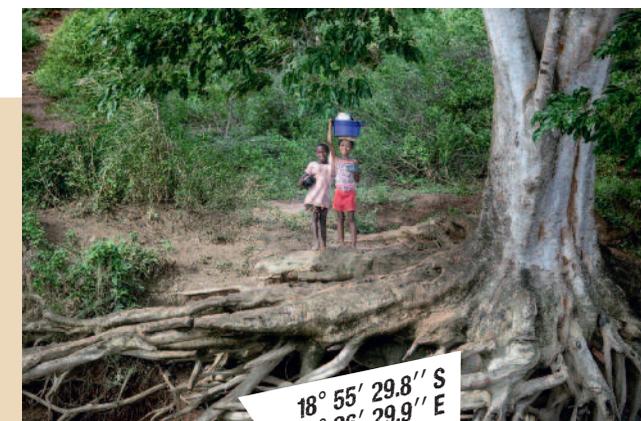
Carnet de Voyage

Symrise, est parmi les leaders mondiaux du marché des parfums et des arômes. Avec un fort niveau d'innovation et de créativité allié à une connaissance approfondie des besoins clients, Symrise possède ses propres molécules et ingrédients naturels puis réalise pour son entité « Parfumerie Fine » des parfums pour les plus belles marques.

Ce sont plus de 70 parfumeurs de 14 nationalités différentes qui travaillent dans 11 centres à travers le monde.

Un héritage de savoir-faire qui date de 1876 et où l'on retrouve certains des ingrédients emblématiques du monde du parfum.

Symrise c'est le respect de la nature, la protection des zones de production, la valorisation des savoir-faire des agriculteurs associés à l'amélioration du quotidien de chacun dans sa vie personnelle et familiale.



18° 55' 29.8" S
46° 26' 29.9" E