

UNE PRODUCTION DE VANILLE ENGAGÉE ET RESPONSABLE DEPUIS 2017

Vahiné va encore plus loin dans la **démarche d'éco-responsabilité** et intègre le label Culture Responsable **Grown For Good***, qui souligne son engagement à produire par le biais d'un **approvisionnement durable**.

Le programme **Grown for Good** a été lancé dans le rapport développement durable 2019 de McCormick. Cette démarche a un impact sur **l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement**, pour assurer la **responsabilité éthique** des fournisseurs, ainsi que la **conformité aux normes de durabilités**. Vérifié indépendamment par des tiers partis.



LE PROGRAMME GROWN FOR GOOD COMPREND À LA FOIS :

- Une **certification des matières premières** et de la **conformité sociale** du fournisseur, audité indépendamment par des organismes de vérification.
- Des **actions de développement spécifiques** menées localement, en **partenariat avec des ONGs**, et certaines **coopératives et communautés**.

En collaboration avec des partenaires locaux et internationaux, **McCormick a soutenu plus de 23 000 cultivateurs de vanille** par le biais de **formations agricoles**, d'un **accès au financement**, d'une **assurance maladie** et bien plus encore.

ÉDUCATION



12

écoles primaires ont été construites ou restaurées.

16 190

livres donnés à 11 librairies dans des communautés agricoles au profit de plus de 8 600 enfants et 796 enfants recevant des fournitures scolaires.

+ DE 300

associations villageoises d'épargne et de crédit comprenant plus de 3 600 agriculteurs, pour leur permettre d'épargner et d'accéder à des financements en cas de besoin.

ÉCONOMIE



+ DE 12 000

ménages producteurs de vanille sont couverts par un système d'assurance maladie.

+ DE 600 000

arbres plantés à Madagascar pour soutenir la restauration d'écosystèmes dégradés.

ÉCOLOGIE



* Le label Grown for Good de McCormick est synonyme d'approvisionnement responsable de ses matières premières agricoles.



LA VANILLE BOURBON VAHINÉ AUTHENTIQUE ET RESPONSABLE

La **vanille Bourbon de Madagascar Vahiné** est cultivée dans la plus **pure tradition** et dans le **respect de l'environnement** et des **communautés locales**.

Vahiné **s'engage** à fournir une **vanille de qualité** s'appuyant sur une expertise ancestrale **garantissant toute la puissance aromatique des gousses de vanille**.



ORIGINE DE LA VANILLE

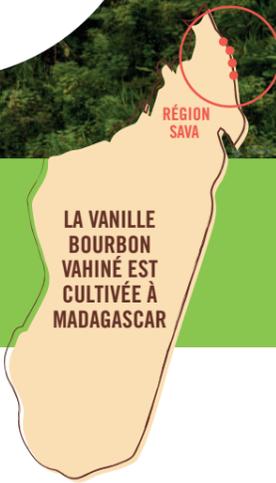
La vanille était initialement cultivée par les peuples indigènes du Mexique et d'Amérique Centrale. Au XVIe Siècle, le conquistador espagnol Hernán Cortés ramena de la vanille en Europe. Les Européens continuèrent d'en importer du Mexique, jusqu'à ce qu'ils réalisent qu'ils pouvaient la faire pousser directement sur l'île française de Bourbon.

Bien que les plants d'orchidée s'épanouissent ils ne produisaient aucune gousse de vanille. Au début des années 1800, le botaniste belge Charles Morren découvrit que les plantes étaient pollinisées par un type d'abeille propre au Mexique. Sans elles, la seule autre option était de polliniser les fleurs à la main. Cette découverte permit de produire des gousses de vanille dans d'autres lieux tropicaux comme Madagascar, les Comores, l'Ouganda, l'Indonésie et l'Inde.

À CE JOUR, LA VANILLE EST L'UNE DES CULTURES QUI NÉCESSITE LE PLUS DE MAIN-D'ŒUVRE AU MONDE.

UNE CULTURE ANCESTRALE DE LA VANILLE BOURBON

Vahiné travaille en étroite collaboration avec **les petits producteurs locaux** qui cultivent la vanille depuis des générations, dans une démarche de **préservation des ressources naturelles** et de **santé économique** à long terme.



1. LA PLANTE

Il faut trois ans aux jeunes plantes pour atteindre leur maturité avant de pouvoir produire des gousses de qualité.



3 ANS

2. FLORAISON

La fleur d'orchidée est pollinisée à la main par une "marieuse" le jour-même de la floraison.



+ 6 MOIS

3. CROISSANCE DES GOUSSES

Lorsqu'une fleur est pollinisée, il lui faut 6 à 9 mois pour qu'une gousse s'y développe et atteigne sa pleine maturité.



5. TRI

Les gousses affinées sont ensuite triées et sélectionnées à la main.



+ 2 MOIS

4. RÉCOLTE ET SÈCHAGE

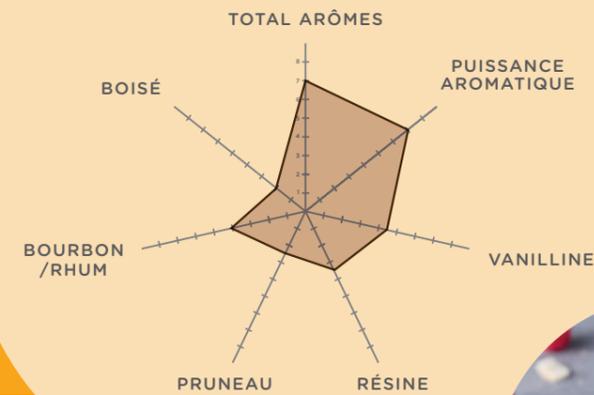
La gousse de vanille Bourbon est cueillie à la main. Elle est séchée naturellement au soleil puis affinée dans des coffres en bois pendant 2 à 3 mois. Le processus de séchage définit le parfum et l'arôme de la vanille.



+ 2 MOIS

Vahiné maîtrise l'intégralité de la production depuis la cueillette à la main jusque dans vos cuisines.

LA VANILLE BOURBON VAHINÉ EST RECONNUE POUR SON GOÛT INTENSE ET SES NOTES CHAUDES ET BOISÉES



ELLE APPORTERA DE LA SAVEUR À VOS DESSERTS :

crème brûlée, îles flottantes, pâte à crêpe, gâteau...



A base d'extrait de vanille Bourbon 100% issue de la gousse, la Pâte de Vanille est une alternative à la gousse prête à l'emploi.



GOUSSES DE VANILLE BOURBON - 90G
901485563



PÂTE DE VANILLE BOURBON - 210G
901636419