

# "VANIGWA": la vainilla bio de Cédric Coutellier

Basse-Terre Nord



Créditos de fotos : (PNG. P-L Delescluse)

## Información útil

Categorie : Productos "Esprit Parc"

# Descripción

Aunque el cultivo de la vainilla en Guadalupe disminuyó mucho durante el siglo XX, hoy en día encontramos gente apasionada que trabaja día a día para mantener esta producción local y el saber hacer de su maduración.

Cédric Coutellier es uno de ellos. Instalado en la isla desde 1998, se ha convertido hoy en día en uno de los expertos del cultivo de la vainilla en Guadalupe. Trabajando en colaboración con el organismo de protección de los bosques, la Office National des Forêts (ONF), este joven agricultor apasionado ha asimilado perfectamente las técnicas de cultivo, fertilización, cosecha y procesamiento. Hoy en día, participa regularmente en actividades de formación con el fin de transmitir, a su vez, sus conocimientos a los futuros agricultores.

Cédric Coutellier es también un profesional comprometido con el desarrollo de una agricultura sostenible y respetuosa con los ecosistemas naturales. Su asociación con la ONF le anima día tras día a desarrollar sistemas agrícolas con un impacto medioambiental mínimo. Con su compromiso, quiere defender la agroforestería tropical demostrando que la agricultura puede integrarse en ecosistemas preexistentes sin degradar su funcionamiento natural.

La vainilla de Cédric Coutellier tiene el certificado de Agricultura Ecológica. Su colaboración con la ONF le lleva a desarrollar un producto que se integra perfectamente en el ecosistema forestal, dándoles prioridad a los ciclos biogeoquímicos naturales.

Para la elaboración, utiliza la técnica tradicional utilizada por los productores de Guadalupe: el "griffage". A diferencia de la "técnica Bourbon", las vainas no se escaldan, sino que se escarifican después de la cosecha antes de iniciar la fase de maduración. Esta técnica permite a la vainilla de Guadalupe conservar toda su fuerza gustativa diferenciándose así sutilmente de la vainilla de Madagascar que también podrá encontrar en el territorio.

Cultiva varias variedades de vainilla :

- *Vanillia fragans* o *Vanillia planifolia*, la más corriente a nivel mundial y que tiene un buen rendimiento.
- Vanillon o *Vanillia pompona*, producida tradicionalmente en Guadalupe en el pasado, pero con un rendimiento más bajo.

# Situation géographique



# Información útil

## Informations pratiques

Venta directa casi exclusivamente.

### Precio de venta :

- 10€ las 3 vainas

- 15€ las 5 vainas

Cédric Coutellier podrá proponerle una visita de su granja según su disponibilidad.

## Contact

Plessis Nogent

Sainte Rose

0690155342

[https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/cedric.coutellier.7)

[cedric.coutellier.7](https://www.facebook.com/cedric.coutellier.7)

[cedriccout@hotmail.fr](mailto:cedriccout@hotmail.fr)

## Origen

Rando Guadeloupe

<https://www.randoguadeloupe.gp/>