

VANIGWA : la vanille bio de Cédric Coutellier

Basse-Terre Nord



Crédit photo : (PNG. P-L Delescluse)

Infos pratiques

Categorie : Produits "Esprit Parc"

Description

Bien que la culture de la vanille en Guadeloupe ait diminué de manière significative au cours du XX^{ème} siècle, il existe aujourd'hui des femmes et des hommes passionnés qui, jour après jour, participent au maintien de cette production locale et au savoir-faire de son affinage. Cédric Coutellier est l'un de ces producteurs, porteur de la dynamique de relance de la culture patrimoniale de la vanille, activement inscrit dans le développement agricole et rural du territoire Guadeloupéen.

Installé sur l'île depuis 1998 et travaillant en partenariat avec l'Office National des Forêts (ONF), ce grand passionné a parfaitement assimilé les techniques de culture, de fécondation, de récolte et de transformation. Il s'est progressivement forgé une place reconnue parmi les experts de la culture de la vanille en Guadeloupe et participe régulièrement à des actions de formation pour la transmission des savoir-faire inhérents à cette culture subtile. La consécration de cette reconnaissance est venue en 2020 au Salon International de l'Agriculture. À cette occasion, Cédric Coutellier a présenté pour la première fois sa vanille biologique cultivée en agroforesterie dans le territoire du Parc National de la Guadeloupe lors de la 129^e édition du Concours général agricole et a remporté à l'unanimité la médaille d'or dans sa catégorie (*Vanilla Fragans planifolia*).

Cédric Coutellier est l'un de ces professionnels engagés pour le développement d'une agriculture durable et respectueuse des écosystèmes naturels. Son partenariat avec l'ONF le conduit jour après jour à développer des systèmes de culture présentant un impact environnemental minime et le mène à élaborer un produit qui s'insère parfaitement dans l'écosystème forestier, en privilégiant des cycles bio-géochimiques naturels. La vanille de Cédric Coutellier est de surcroît certifiée en Agriculture Biologique (AB). Par son plein engagement dans cette collaboration avec l'ONF, il entend défendre l'agroforesterie tropicale en démontrant que l'agriculture peut s'intégrer à des écosystèmes préexistants sans en dégrader le fonctionnement naturel.

Cette façon de cultiver est une nouvelle manière de voir l'agriculture qui permet de revaloriser les paysages locaux, les forêts et la biodiversité qu'elle abrite. Cette double labellisation agroforesterie / agriculture biologique garantit, en outre aux consommateurs l'achat d'un produit de haute qualité, tant d'un point de vue gustatif qu'environnemental.

Cédric Coutellier propose une vanille 100 % biologique, vendue en gousse noire, transformée par scarification.

Contrairement à la "technique Bourbon", les gousses ne sont pas échaudées mais scarifiées après la récolte avant de commencer la phase d'affinage. Cette technique traditionnelle dite du "griffage", pratiquée exclusivement par les producteurs guadeloupéens, permet de conserver toute la force gustative de cette vanille, la distinguant des vanilles de l'Océan Indien que l'on trouve également sur le territoire (vanille malgache notamment). Les vanilles produites en Guadeloupe sont plus sèches que les gousses échaudées, tout en restant d'excellente qualité.

L'exploitation agro-forestière de Cédric Coutellier s'articule autour de deux variétés de vanille :

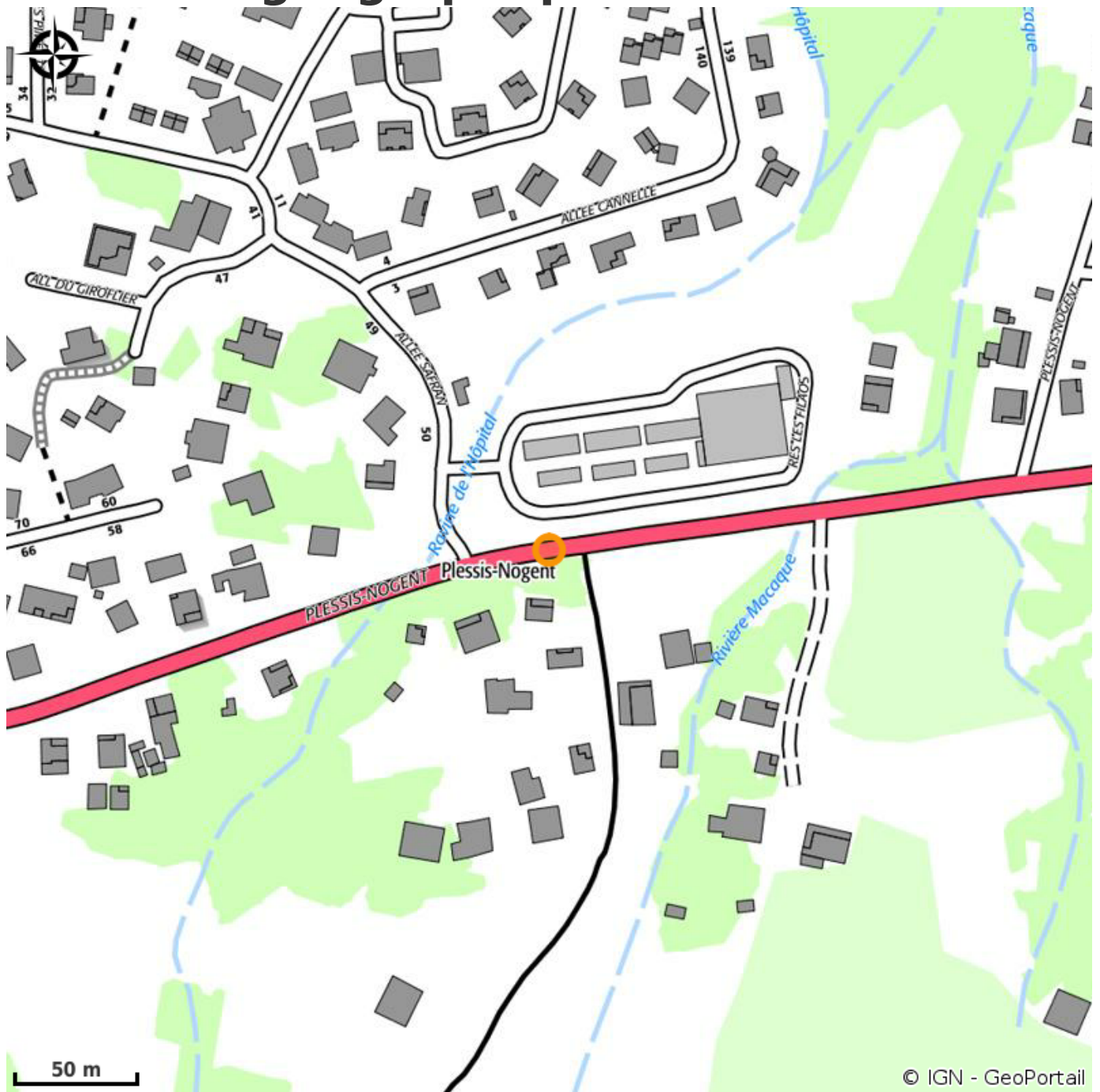
- La vanille la plus répandue : *Vanilla planifolia*

Cette vanille est celle utilisée ↴
mondialement. En Guadeloupe, elle représente également la majorité de la production de vanille. Les analyses de taux de vanilline sur *Vanilla planifolia* tournent en moyenne autour de 2,9 % en 2019.

- La vanille spécifique aux Amériques : *Vanilla pompona*

Cette vanille est connue en Guadeloupe sous le nom de vanillon. La production est très rare, même en Guadeloupe où elle est pourtant traditionnelle. Les gousses produites sont plus grosses et moins odorantes (taux de vanilline plus faible). Sa palette aromatique diffère de la *planifolia*, avec des notes plus suaves. C'est une variété extrêmement rare et recherchée des connaisseurs et gourmets.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Vente directe presque exclusivement.

Les gousses doivent atteindre un niveau d'humidité particulier avant d'être conditionnées. L'affinage doit être d'au moins 6 mois après la récolte, afin qu'elle soit à un taux d'humidité inférieur à 25 %. Une fois que le taux d'humidité souhaité est atteint, les gousses sont présentées :

- En pochette, par 3, pour la *Vanilla planifolia* ; 20 € les 3 gousses ;
- En tube à essai pour la *Vanilla planifolia* ; 20 € les 2 gousses ;
- En tube à essai pour la *Vanilla pompona* ; de 20 à 40 € la gousse selon la taille ;
- L'extrait de *Vanilla planifolia* bio ; 20 €.

Contact

Plessis Nogent
Sainte Rose
0690155342
[https://www.facebook.com/
cedric.coutellier.7](https://www.facebook.com/cedric.coutellier.7)
cedriccout@hotmail.fr

Source

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