



# Vanille, la liane essentielle

Fleurs de *Vanilla imperialis* (Afrique)  
©M. Telepova

Dans le monde entier, on utilise le fruit parfumé de la vanille, une capsule improprement appelée « gousse », en cuisine, confiserie, pâtisserie, parfumerie, cosmétiques... *Vanilla fragrans* est l'espèce la plus cultivée.

Les Aztèques la consommaient déjà et les Conquistadors la rapportèrent en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Elle suscita un véritable engouement, aromatisant tabac et chocolat. Les premières plantations apparurent au Mexique au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Orchidées lianes poussant dans les forêts tropicales humides et aussi dans des milieux plus secs (*Vanilla madagascariensis* par exemple, qui pousse avec les baobabs), on compte une centaine d'espèces de vanille, en Amérique, Afrique, Asie et Polynésie.



Fleurs de *Vanilla mexicana* (Floride, Mexique, Amérique centrale et sud)



*Vanilla pompona* ou « Vanillon » (Amérique centrale et sud) ©MNHN/D. Larpin



Fleurs de *Vanilla ramosa* (Afrique) ©M. Telepova



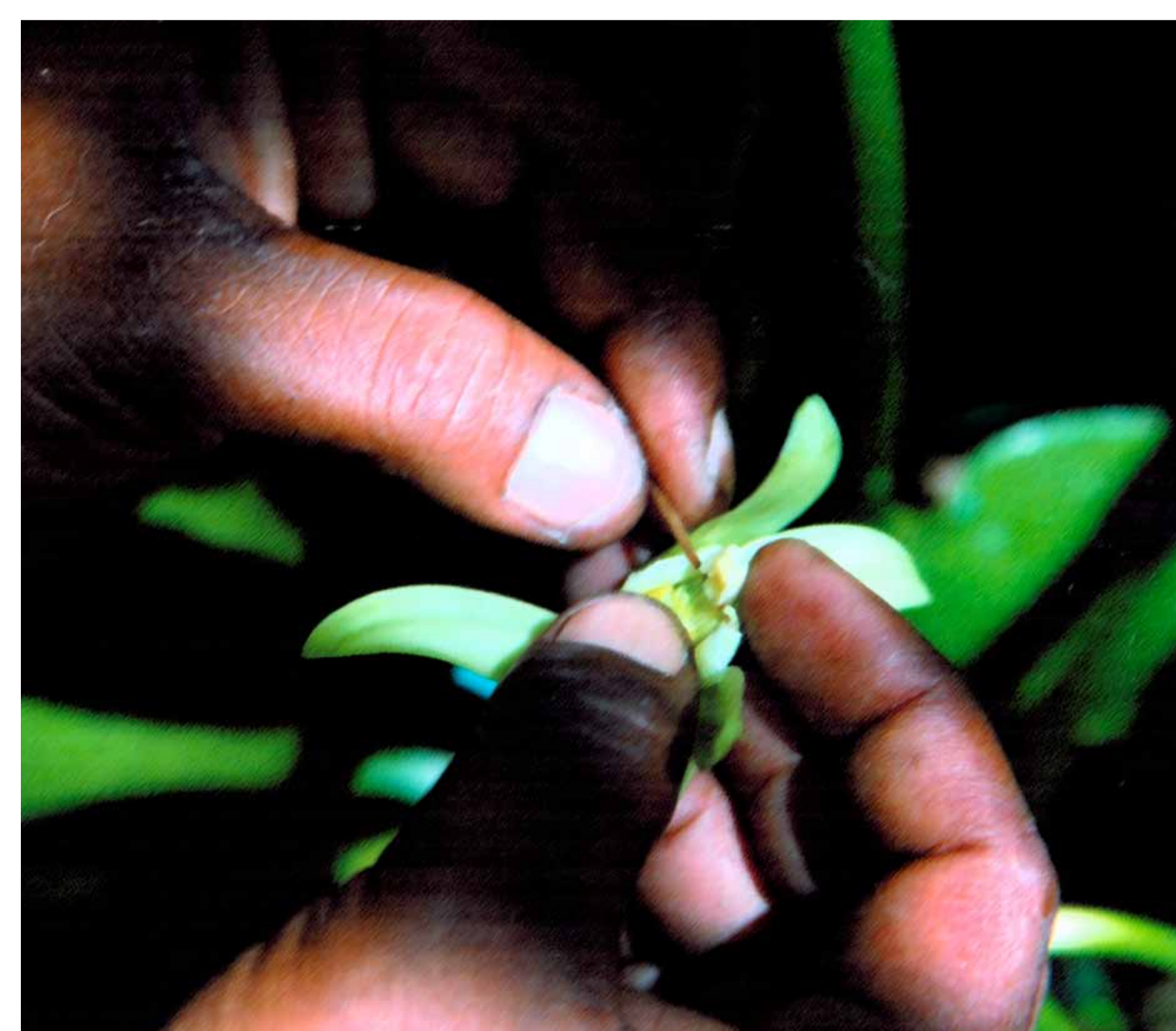
Fruits de *Vanilla ramosa* (Afrique) ©M. Telepova



*Vanilla sp.* ©G. Chauvet

## Cette très chère orchidée

La vanille a été introduite dans de nombreuses régions pour être cultivée mais l'insecte pollinisateur, une abeille spécifique, n'a jamais pu s'acclimater. La pollinisation manuelle, de fleur à fleur, découverte en 1841 par un esclave de l'ancienne île Bourbon (La Réunion), mais probablement devancé en 1830 par Joseph Neumann du Muséum national d'Histoire naturelle, permit d'obtenir des fruits. Ce fut la naissance de la « Vanille Bourbon », au coût très élevé en raison de ce procédé.



Pollinisation manuelle de fleur de vanille à Madagascar ©madavanille

