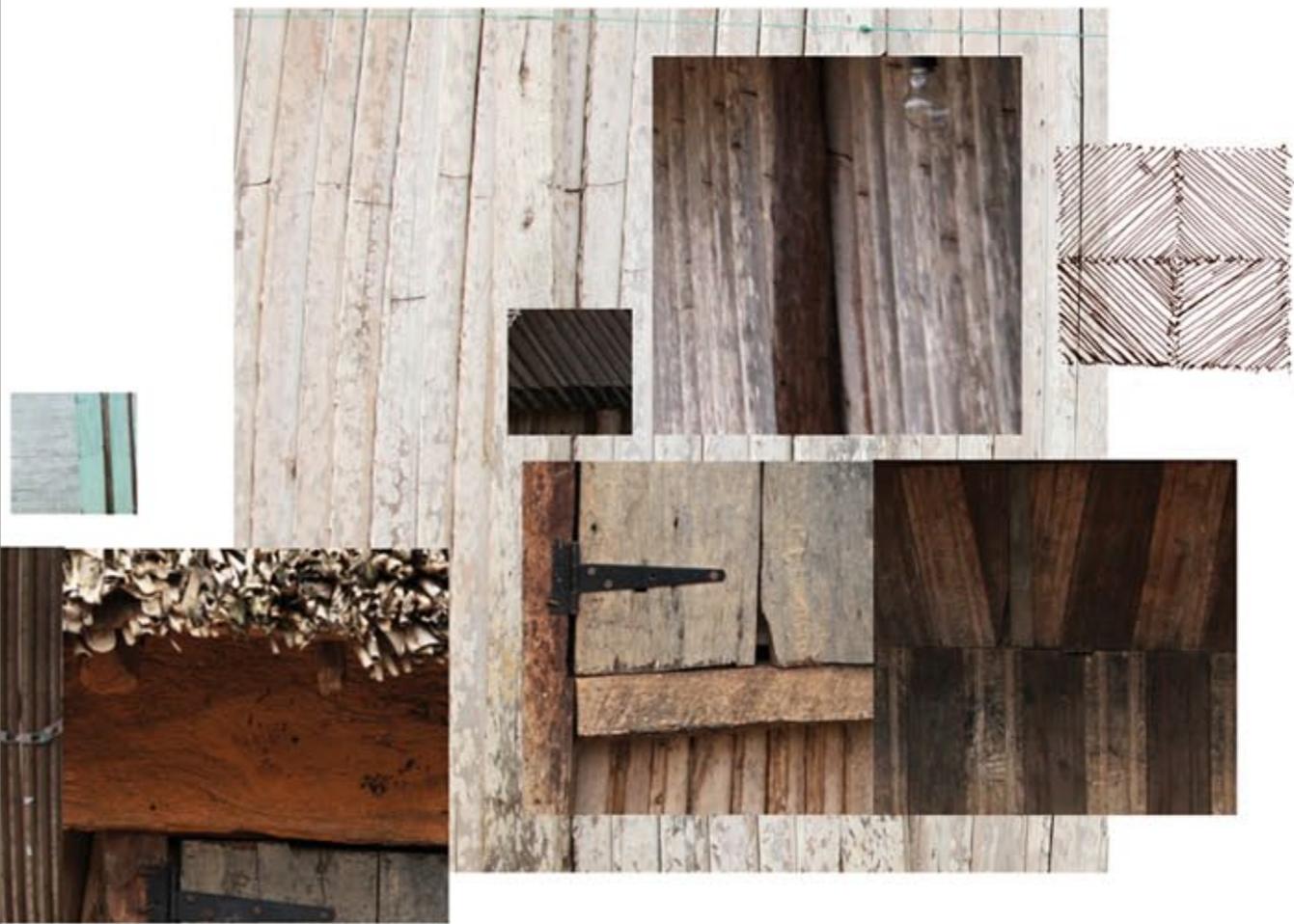




Sur la route de la vanille
The Journey to Vanilla





We must go back into history to trace the roots of vanilla, to discover the origin of its aromas. It is hard to imagine that the source of these delightful fragrances and flavors grows in the small island of Madagascar's underbrush and though we are well acquainted with the sensorial pleasures of vanilla, its history is still relatively unknown.

Connoisseurs know that vanilla is a flower of the orchid family and needs the human touch to produce its fruit. Every single delicate flower must be pollinated by hand. Very quickly, the petals give way to a long, thin pod. This green vanilla bean is annually harvested in June. Afterwards, it can take up to six months for the long, complex transformation process to yield the finished product. After a first sorting, the beans are scalded. Their fibers soften and release all their aromas. The beans are then spread out on large cotton sheets. They are dried in the sun for several hours a day until turning a rich, dark brown. The beans are then carefully appraised by dexterous, expert hands. Their skin must be smooth, glossy and streaked like well-tanned leather. The beans are then assembled in small boxes and left to dry in the shade for several months.

Vanilla is extremely sensual and requires painstaking care to mature properly. A pod's quality is measured by the way it feels, looks and smells. After one last check, the pods are measured, bundled by size and tied into small bunches. They are now ready for storage.

The complex, delicate vanilla industry is fragile. It relies on groups of small producers and involves several often unseen intermediaries. Protecting this industry means transparency in the process and improving its traceability. However, it also means safeguarding the future and the knowledge and techniques of the vanilla pickers. This is precisely the aim of the partnership that Givaudan has set up in North Madagascar.

Partir sur les routes de la vanille, c'est plonger au cœur de son histoire et découvrir l'origine de ses senteurs. Comment imaginer que la source de ces petits bonheurs olfactifs et gustatifs, vient des sous-bois de Madagascar. Si les plaisirs de la vanille nous sont familiers, son histoire est peu connue.

Les amateurs savent que la vanille est une fleur issue de la famille des orchidées et qu'elle a besoin de l'homme pour produire son fruit. Fragile, délicate, chaque fleur doit être pollinisée à la main. Très vite, les pétales cèdent leur place à une gousse longiligne. La vanille verte est cultivée chaque année en juin. De la cueillette de la gousse verte jusqu'au produit fini, six mois peuvent s'écouler pendant lesquels une lente et complexe transformation commence.

Après un premier tri, les gousses sont échaudées. Ebouillantées, « mortifiés », leurs tissus s'assouplissent et libèrent tous leurs arômes. Les gousses sont ensuite étendues sur de grands draps de coton. Elles sèchent au soleil plusieurs heures par jour, jusqu'à ce que leur robe brunisse. Chaque gousse est alors soigneusement triée par des mains habiles et expertes. Au toucher, son écorce doit être lisse, patinée, striée comme un beau cuir tanné. Les gousses sont ensuite rassemblées en petits bottillons, prêts à sécher à l'ombre pendant de longs mois.

Sensuelle jusqu'au bout, la vanille demande, pour mûrir à point, toutes les attentions : la perfection d'une gousse se juge au toucher, à la vue et à l'odeur. Après un dernier contrôle, elles sont mesurées et rassemblées par taille, jusqu'à obtenir d'autres petites bottes de même longueur. Elles sont fin prêtes pour le stockage.

Complexe et délicate, la filière de la vanille est fragile. Elle repose sur une multitude de petits producteurs et fait intervenir de nombreux intermédiaires souvent opaques. Protéger cette filière, c'est clarifier ses structures et améliorer sa traçabilité. Mais c'est aussi préserver l'avenir et le savoir-faire de la population qui la récolte. C'est tout l'enjeu du partenariat que Givaudan a mis en place dans le Nord de Madagascar.



Fleur de vanille • Vanilla flower





Gousses de vanille vertes • Green vanilla beans



Récolte de la vanille • Harvesting the vanilla





Echaudage des gousses • Scalding the beans





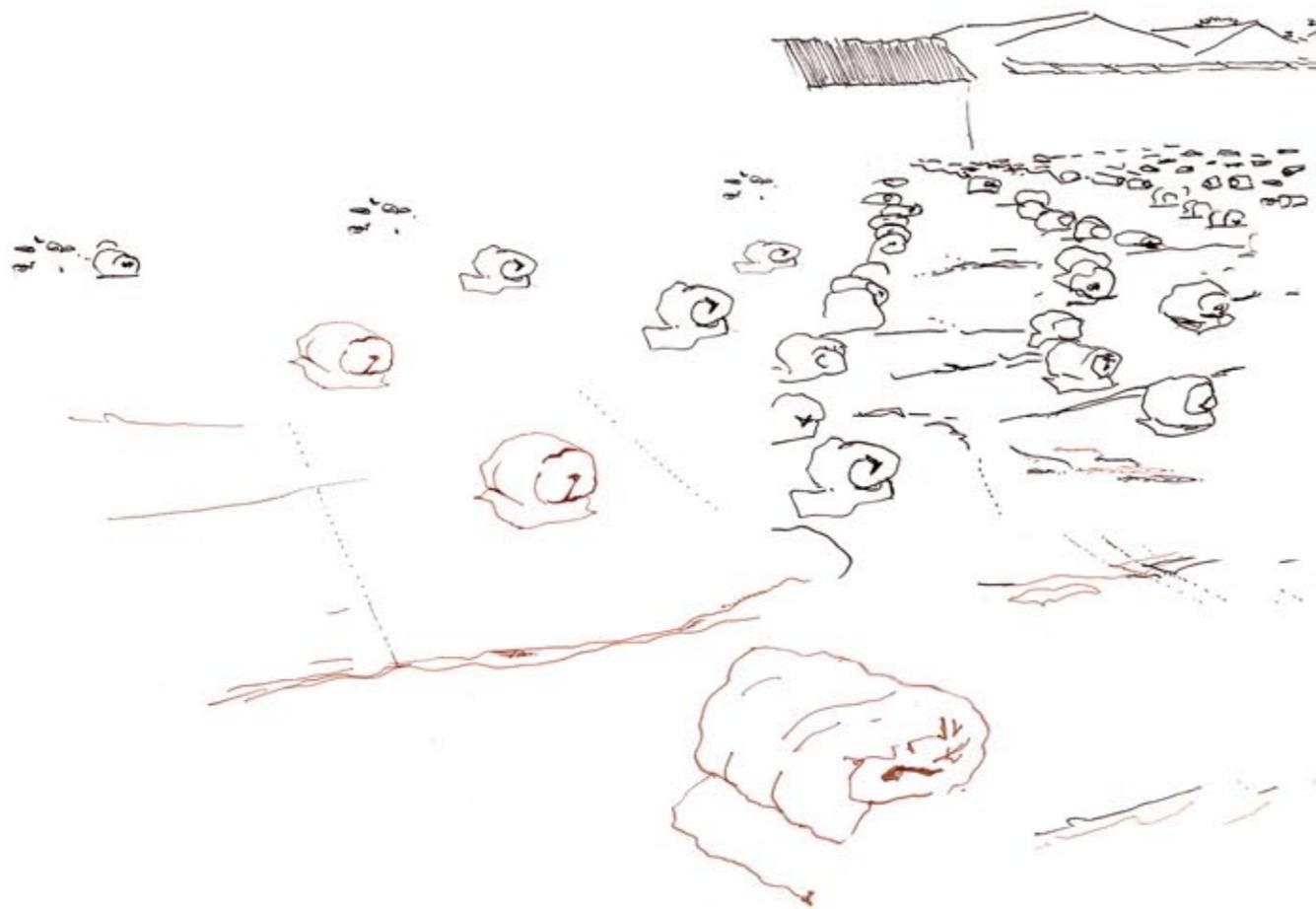
Echaudage des gousses • Scalding the beans



Séchage, triage au soleil • Drying and sorting in the sun



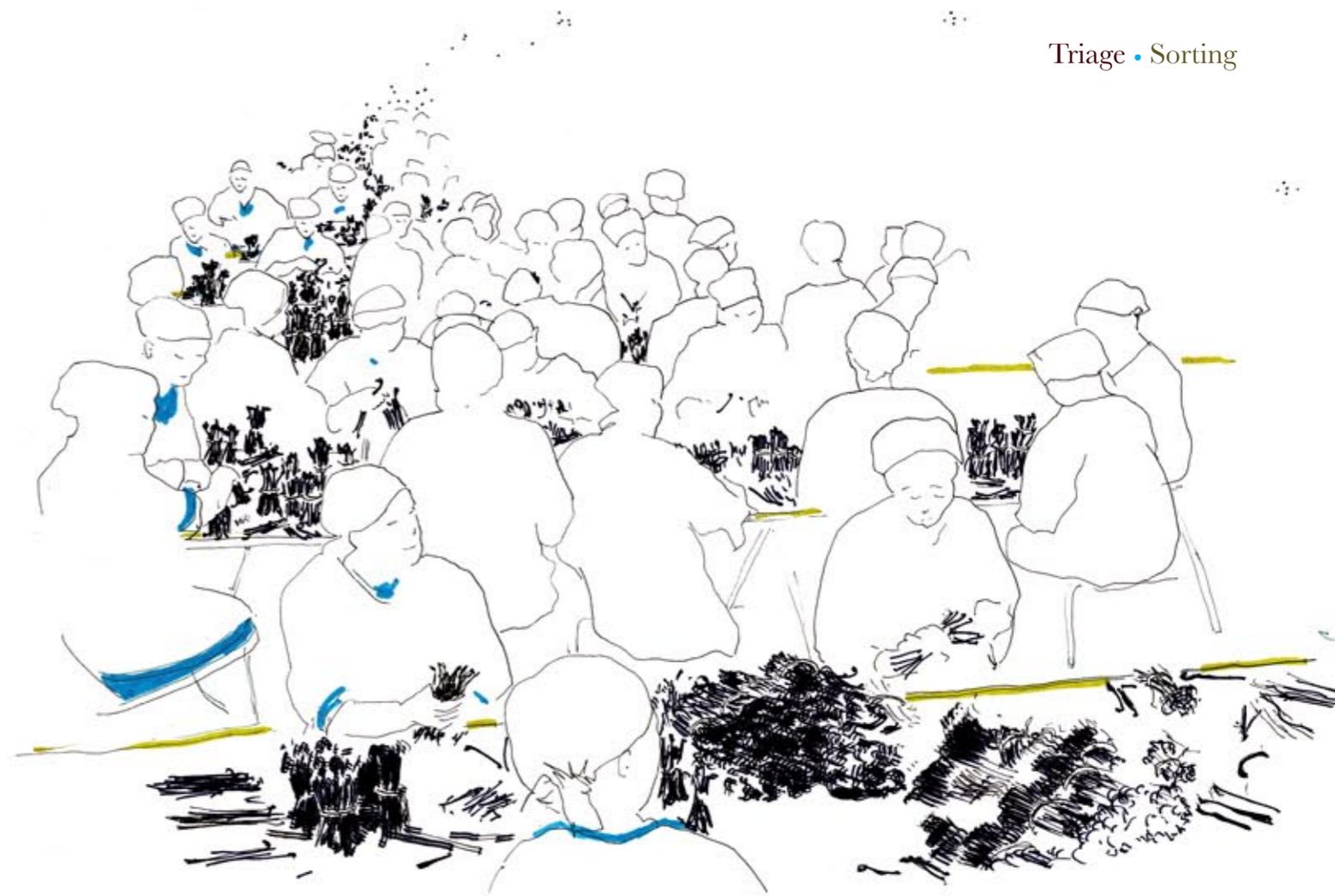
Séchage au soleil • Drying in the sun



Séchage au soleil • Drying in the sun



Séchage à l'ombre · Drying in the shade



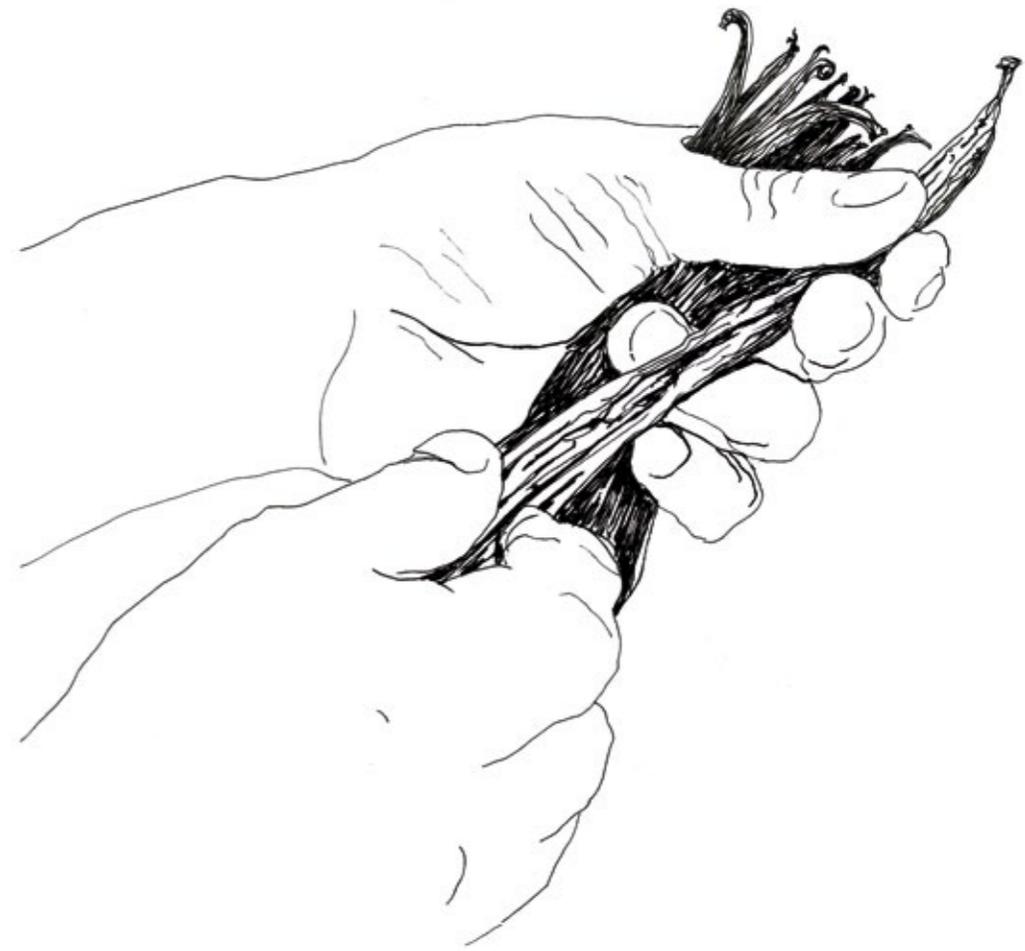


Affinage • Curing

Mesurage • Measuring



Affinage • Curing





Calibrage • Grading

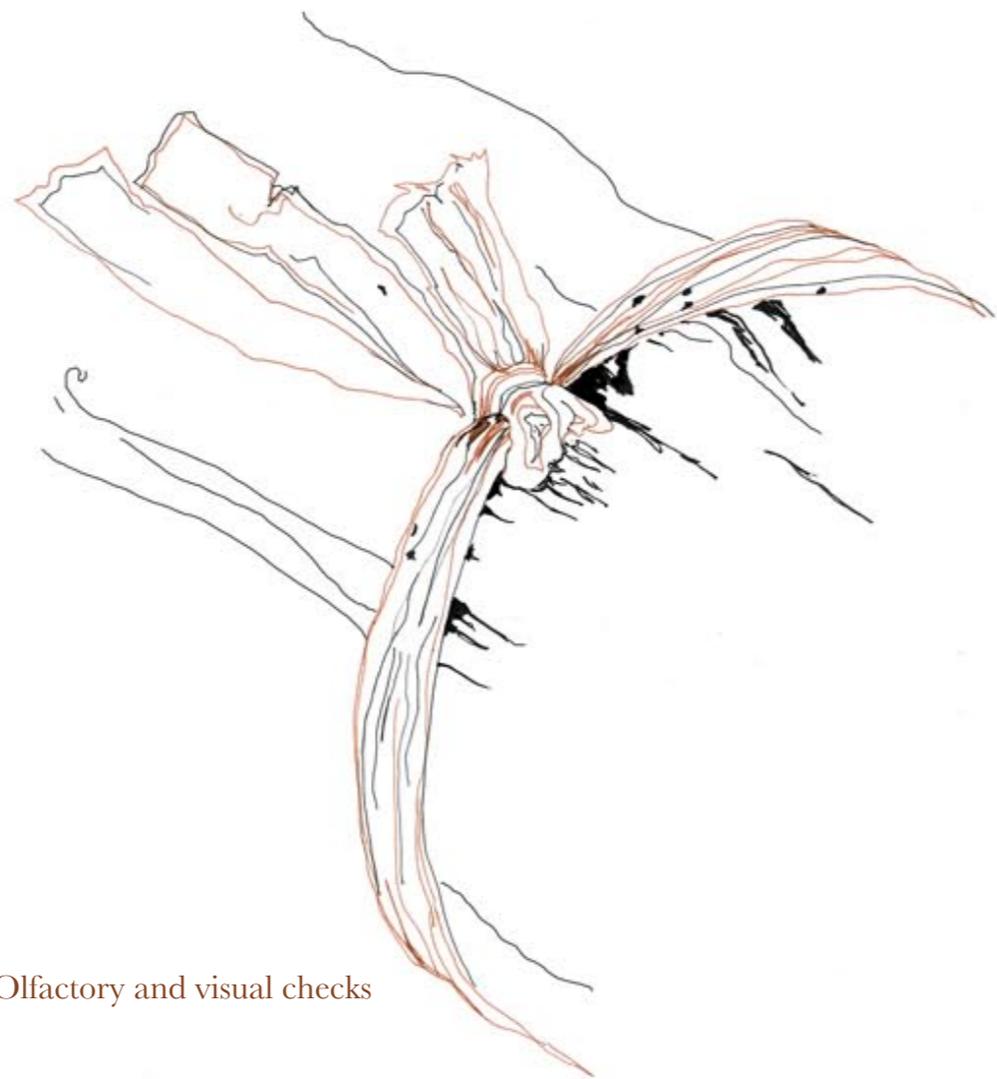


Mise en boîtes métalliques • Placing in tins



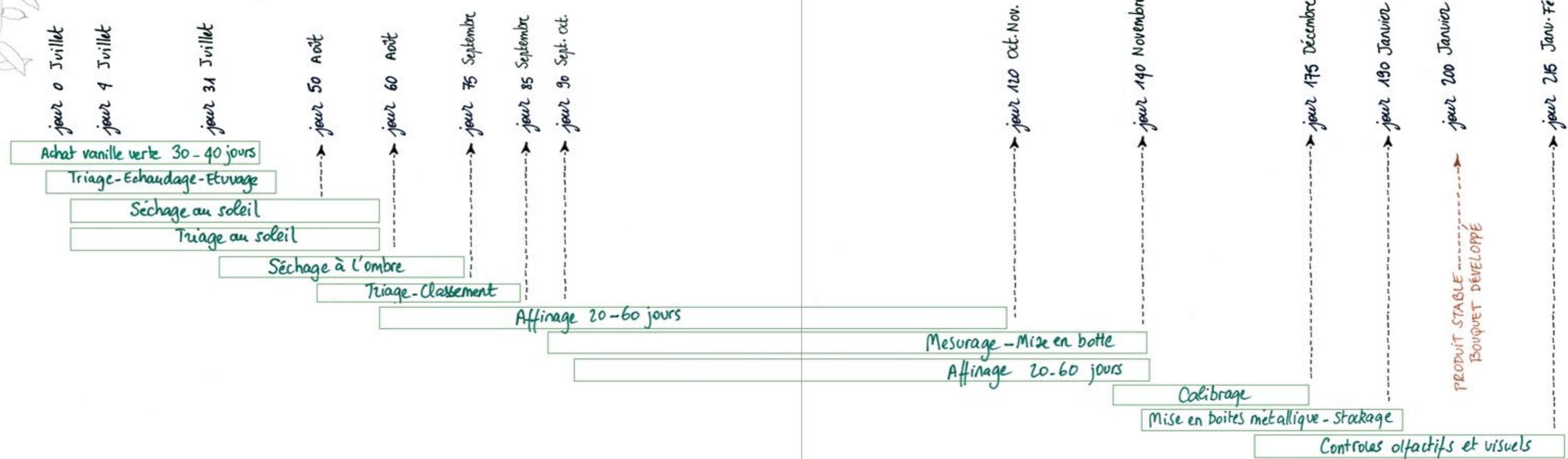


Contrôles olfactifs et visuels • Olfactory and visual checks





durée du processus = 6 mois (minimum)



Les grandes étapes de transformation de la vanille

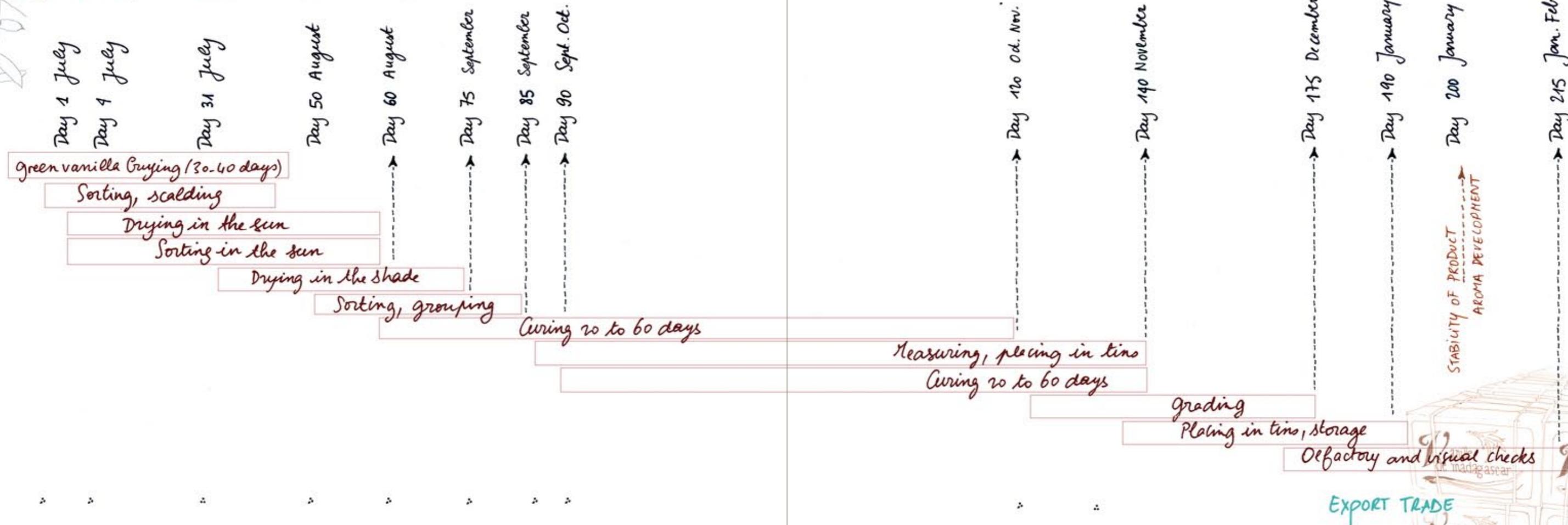
PRODUIT STABLE
BOUQUET DÉVELOPPÉ

EXPORTATIONS





length of the process: six months (minimum)



The main stages of vanilla processing





Guerlain

Jicky



Guerlain
Shalimar



L'Heure bleue
Guerlain

Quelques grands parfums contenant de la vanille



Opium
Yves Saint Laurent



Obsession
Calvin Klein



Some famous perfumes that contain vanilla

Givaudan / Henri Fraise Fils et Cie Partnership

Givaudan and Henri Fraise Fils et Cie, a vanilla producer that has been operating in Madagascar for generations, have signed a partnership agreement that will help ensure complete transparency and traceability in one of North East Madagascar's vanilla supply territories.

Madagascar's vanilla industry is a complex one based on a rural structure (with tens of thousands of small farmers). The presence of many players, from the harvest of the fresh bean to the production of the mature vanilla, hinders transparency in the industry.

This is why Givaudan and Henri Fraise Fils et Cie have set up an ambitious project designed to return Madagascar vanilla to its former grandeur.

The project's objective is two-fold, to obtain full traceability and to contribute aid for the development of the rural community.

These objectives cover all aspects of the industry, from the quality of the product to the living conditions of the vanilla farmers:

- supplying identified villages with equipment and suitable training to ensure better preparation of the vanilla
- improving rice cultivation techniques and yields to ensure the villagers' food requirements are met
- financing the reconstruction of schools to improve the education of the children.

Like other initiatives such as the Tonka Bean in Venezuela, Sandalwood in Australia and Benzoin in Laos, this vanilla project is part of Givaudan Innovative Naturals program which aims to:

- ensure the sustainability of industries supplying fragile natural products
- enrich the perfumers' palette while respecting the environment and local populations.

Partenariat Givaudan / Henri Fraise Fils & Cie

Givaudan et Henri Fraise Fils et Cie, un producteur de vanille implanté à Madagascar depuis des générations, ont signé un partenariat qui contribue à assurer une transparence et une traçabilité totales sur une des zones d'approvisionnement en vanille dans le Nord Est de Madagascar.

La vanille de Madagascar est une filière complexe qui est fondée sur une structure paysanne (dizaines de milliers de petits planteurs). De la cueillette de la gousse verte jusqu'à l'obtention de la vanille mature, la présence de nombreux intervenants ne favorise pas la transparence de la filière. C'est pourquoi Givaudan et Henri Fraise Fils et Cie ont mis en place un ambitieux projet dont la vocation est de redonner à la vanille Malgache toutes ses lettres de noblesse.

Ce projet a un double but, obtenir une traçabilité totale mais aussi apporter une aide au développement de la structure paysanne.

Ses objectifs touchent tous les aspects de la filière, de la qualité du produit, aux conditions de vie des populations qui la cultivent :

- en fournissant à des villages identifiés un matériel et un suivi pédagogique adapté pour assurer une meilleure préparation de la vanille,
- en améliorant la technique de la culture du riz et ses rendements pour garantir les besoins alimentaires des villageois,
- en finançant la reconstruction d'écoles pour améliorer les conditions de scolarisation des enfants dans ces villages.

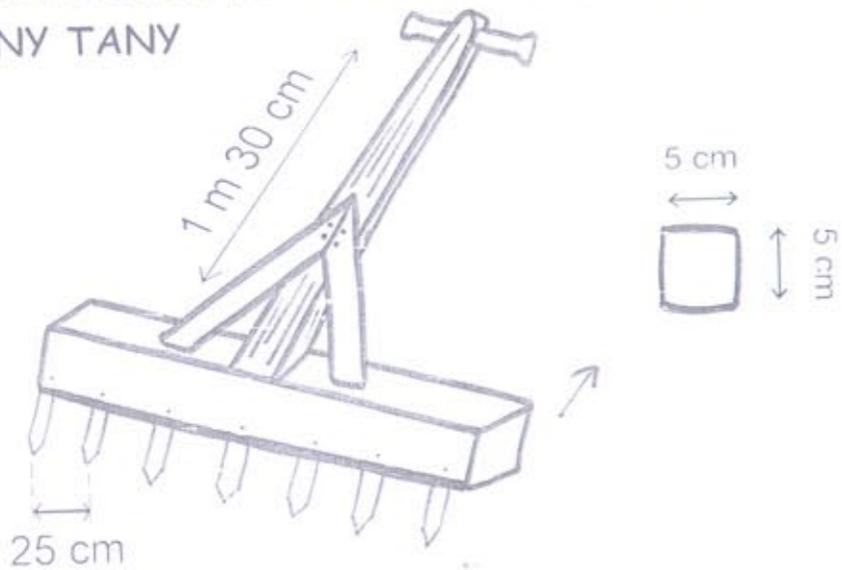
Après les initiatives sur la fève tonka au Venezuela, le santal en Australie et le benjoin au Laos, ce projet autour de la vanille s'inscrit dans la continuité du programme Givaudan Innovative Naturals, dont les objectifs sont :

- assurer la pérennité de filières de produits naturels fragilisées,
- enrichir la palette des parfumeurs dans le respect de l'environnement et des populations locales.

Construction d'une école • Building a schoolhouse



FITAOVANA AZO AMBOARINA MBA HANORITANA
NY TANY RAHA TSY TE-HAMPIASA TADY
AZO AVADIKA KOA IZY HAMPITOVY LENTA
NY TANY



Formation des adultes • Training adults







Culture du riz • Rice cultivation

Textes : Michel Girard, Benoît Leroy, Morgane Miel, Remi Pulvéraïl
Traduction : Lauren Creecy, Annabella Escande, Kate Greene, Margaret Opsasnick
Photographies : Olivier Hinsinger
Direction artistique et illustrations : Coco Tassel
Conception : Sophie Cauchi, Frédéric Walter

Givaudan Paris
46 avenue Kléber
75116 Paris
France
T + 33 (0)1 39 98 41 30

Givaudan New York
40 West 57th Street
NY 10019 New York
USA
T+1 212 1649 8800

Givaudan Vernier
Chemin de la Parfumerie 5,
CH1214 Vernier
Suisse
T + 41 22 780 91 11

Givaudan[®]
www.givaudan.com

Copyright 2011 Givaudan. All rights reserved.
Imprimé sur du papier provenant à 100% de forêts gérées durablement certifiées FSC.
Printed on paper certified to come from 100% sustainably managed forests.

