



L'art de la vanille se cultive aussi en Bretagne

C'est l'aboutissement d'un défi : celui de faire pousser de la Vanille en Bretagne. Une aventure née de l'audace d'une poignée de maraîchers bretons qui se concrétise. Grâce à cinq années d'échanges, de partage de savoir-faire et de passion, la Vanille de Bretagne – Prince de Bretagne est aujourd'hui devenue une réalité !

Portés par l'innovation et toujours en quête de nouvelles diversifications, les producteurs Prince de Bretagne explorent continuellement de nouveaux marchés pour enrichir leur gamme. L'idée de cultiver de la vanille dans des serres déjà existantes a ainsi germé fin 2019 dans l'esprit de trois producteurs installés dans les Côtes d'Armor. Accompagnés par leur coopérative Les Maraîchers d'Armor, ainsi que par Terre d'essais, la station d'expérimentation de la filière, ils ont réussi le pari d'une vanille bretonne éthique et de qualité. **Le 1^{er} millésime 2024 offre une vanille brune, grasse, riche en vanilline et délicieusement parfumée !**

Une plante délicate

Plante de sous-bois, le vanillier n'aime ni les excès de température, ni les excès de lumière... La Bretagne est donc finalement une terre propice à sa culture. « *Nous avons porté notre choix sur la variété planifolia pour ses caractéristiques organoleptiques. C'est la plus cultivée au monde. Si nous nous lançons dans l'inconnu, les producteurs réunionnais n'ont, eux, pas été surpris. Ils pensaient cela tout à fait réalisable. Portés par notre enthousiasme, nous sommes allés parfois un peu trop vite. Nous avons donc aussi beaucoup appris de nos erreurs. La Vanille est une plante fragile, qui se respecte et aime être choyée.* » Pierre Guyomar, maraîcher Prince de Bretagne et Président de la section Vanille.

Un travail d'orfèvre

La culture de la vanille est un véritable travail d'orfèvre qui nécessite calme et délicatesse à toutes les étapes. **Une culture entièrement manuelle, de la pollinisation de sa précieuse fleur au massage des gousses pour en équilibrer les grains, qui demande à ces « Maîtres Vanillier » un travail de haute qualité et de précision.** Meticuleux, minutieux, ils sont à l'écoute de la plante et de son épanouissement. La patience est également de mise. Il faut plus de 18 mois entre la pollinisation et la commercialisation de sa gousse brune. La récolte est effectuée gousse par gousse lorsqu'elles atteignent leur maturité optimale, ce qui garantit un taux de vanilline exceptionnel et un parfum intense.

Perpétuer le savoir-faire traditionnel

À force de conviction et de travail, la première production de la Vanille de Bretagne voit aujourd'hui le jour. Un aboutissement pour ces maraîchers passionnés qui ont à cœur de perpétuer la culture traditionnelle et le savoir-faire des producteurs réunionnais. Prince de Bretagne a ainsi noué, dès 2023, un partenariat avec une coopérative de producteurs de Vanille de la Réunion.

Contact commercial :

Léa Marrelec Guyomard – COTACOOP : lea.marrelec-guyomard@cotacoop.bzh

Save the date : rendez-vous au Salon International de l'agriculture !

Une conférence de presse sur la Vanille de Bretagne sera organisée sur le stand Prince de Bretagne (Hall 2.2) lors de cet événement parisien incontournable qui se déroulera du 22 février au 2 mars 2025. Plus d'informations à venir très prochainement.

à PROPOS DE PRINCE DE BRETAGNE Prince de Bretagne est, depuis 1970, la marque collective des producteurs de fruits et de légumes frais de la côte nord de la Bretagne de trois coopératives (La Sica de Saint-Pol-de-Léon, Les Maraîchers d'Armor et Terres de Saint-Malo) regroupées au sein de l'association Cerafel.