

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Gouy-Saint-André, le 15 septembre 2026

FILIÈRE VANILLE · RÉFÉRENTIEL PROFESSIONNEL

Vanille et vanilline : Eurovanille publie un livre blanc de référence à destination des industriels

Un document de 48 pages qui documente la filière de la gousse au produit fini : botanique, transformation, profils sensoriels, catégories aromatiques, cadre réglementaire européen et américain, applications industrielles.

Eurovanille publie le Livre Blanc de la vanille — De la gousse à la standardisation aromatique, un document professionnel destiné aux équipes R&D, achats, qualité et réglementaire de l'industrie agroalimentaire. Disponible en téléchargement libre depuis le 15 septembre 2026, il rassemble en huit parties l'état des connaissances sur une famille d'ingrédients dont la complexité reste largement sous-documentée dans les supports professionnels existants.

Un sujet mal cartographié

Sous un même mot coexistent des réalités très différentes : une matière première végétale dont le profil aromatique repose sur plusieurs centaines de composés, et une molécule unique, la vanilline, obtenue par extraction, par fermentation ou par synthèse. Le livre blanc distingue ces catégories, en décrit les procédés d'obtention et en explicite les traductions réglementaires et sensorielles.

Il documente également la variabilité des profils de la vanille naturelle selon les espèces, les origines et les méthodes de préparation post-récolte, en s'appuyant sur les travaux du CIRAD, de l'INRAE et sur les données de production de la filière.

Un volet réglementaire comparé Europe / États-Unis

Le document met en regard, gamme par gamme, le règlement européen (CE) n° 1334/2008 et le Title 21 du Code of Federal Regulations. Pour chaque forme de vanille — de la gousse entière aux solutions aromatiques les plus techniques — il donne la composition de la partie aromatisante, la dénomination opposable en Europe et son équivalent américain. Un produit conforme en Europe peut devoir porter une autre dénomination selon le marché visé : la grille permet de le vérifier avant de figer un étiquetage.

Ce comparatif constitue, à la connaissance d'Eurovanille, l'un des rares états des lieux publiés de manière consolidée à destination des industriels.

Sources du tableau : règlement (CE) n° 1334/2008, articles 15 et 16 ; US Code of Federal Regulations, Title 21 ; norme ISO 9235:2021.

Le mot de la Direction

« Eurovanille n'est que le dépositaire provisoire d'une connaissance que les acteurs de la filière lui ont léguée depuis trente-six ans. Il nous a semblé légitime de la partager avec les professionnels, les consommateurs et les étudiants, afin que chacun y retrouve son histoire. »

— Laurent Bourgois · Direction d'Eurovanille

Un document ouvert à l'enseignement

Le livre blanc est mis à disposition des établissements d'enseignement et de formation — lycées hôteliers, écoles de pâtisserie et de boulangerie, formations en sciences des aliments et en arômes. Les citations sont autorisées sous réserve de mention explicite de la source.

Rencontrer Eurovanille

SIAL Paris, du 17 au 21 octobre 2026, pavillon Hauts-de-France, hall A, stand 050. Fi Europe, du 17 au 19 novembre 2026, Francfort.

À propos d'Eurovanille

Fondée en 1990 par Laurent Bourgois et implantée à Gouy-Saint-André (Hauts-de-France), Eurovanille sélectionne, importe et transforme plus de 120 tonnes de vanille par an, principalement de quatre origines — Madagascar, Ouganda, Polynésie française et Papouasie-Nouvelle-Guinée. Ses équipes R&D, Qualité et Commerciales, réunies au sein du Vanilla Expert Center, développent des solutions vanille sur mesure pour l'industrie agroalimentaire, commercialisées sous la marque Vanifolia® et livrées dans plus de 85 pays.

Fin du communiqué