



## VAHINÉ FOODSERVICE DÉVOILE SON NOUVEL EMBALLAGE SOUS-VIDE POUR LA VANILLE BOURBON

*Une innovation au service de la praticité et de l'engagement durable*

Vahiné Foodservice, marque référente de la gourmandise et du plaisir culinaire, au sein du groupe McCormick FoodService, lance à la rentrée 2025 un nouveau conditionnement sous-vide pour ses gousses de vanille Bourbon. Alliant conservation optimale, praticité d'utilisation et réduction de l'empreinte carbone, cette innovation répond aux attentes croissantes des professionnels en matière de qualité produit et de responsabilité environnementale.

### La vanille, ingrédient emblématique au cœur de l'ADN McCormick

La vanille occupe **une place centrale** dans l'histoire de Vahiné Foodservice, elle fait partie des cinq ingrédients emblématiques du groupe McCormick et incarne l'excellence et l'authenticité de la marque. Cet ingrédient phare est issu d'un **approvisionnement 100 % durable**, fruit de partenariats de longue date avec des producteurs malgaches.

Ce modèle d'approvisionnement responsable se traduit par des actions concrètes depuis 2021 :

- Soutien à plus de 12 000 ménages producteurs grâce à un système de couverture santé,
- Restauration de 23 écoles dans les zones de culture,
- Et participation à la restauration des écosystèmes avec plus de 600 000 arbres plantés à Madagascar.

Cette démarche assure la **préservation des ressources naturelles** tout en favorisant la prospérité économique et sociale des communautés locales.

### Une innovation pensée pour les professionnels

Le développement de ce nouvel emballage est le résultat d'une écoute attentive **des besoins exprimés par les professionnels** de la restauration et de la pâtisserie.

Une étude menée sur les usages et attitudes des chefs a permis d'identifier **trois enjeux majeurs** :

- Préserver plus longtemps la fraîcheur et la qualité des gousses,
- Simplifier la manipulation en cuisine,
- Et réduire l'impact environnemental lié au conditionnement.

Le nouveau sachet sous-vide est conçu pour maintenir l'intégrité organoleptique des gousses et prolonger leur fraîcheur et leur texture charnue **jusqu'à six mois après ouverture** – conservation au réfrigérateur – grâce à un zip refermable. Ce



format recyclable permet **une réduction de 80 % de l'empreinte carbone** par rapport à la boîte standard.

Le produit est proposé en sachet de **90 g**, avec une **DLUO de 24 mois**. Chaque gousse pèse environ **3 g**, soit **30 gousses par sachet**.

### **La vanille Bourbon : authenticité et excellence**

Cultivée dans la région SAVA sur l'île de Madagascar, la vanille Bourbon Vahiné Foodservice est réputée pour **son goût intense, ses notes chaudes et boisées, et la richesse de son profil aromatique**.

Elle est produite selon un **savoir-faire ancestral** : pollinisation manuelle des fleurs par des « marieuses », séchage naturel au soleil, affinage en coffres de bois pendant plusieurs mois, puis sélection manuelle des gousses les plus qualitatives.

Cette maîtrise intégrale de la chaîne – de la cueillette à la main jusqu'à l'emballage – garantit aux professionnels un ingrédient d'exception, régulier en qualité et en puissance aromatique.

### **Un ingrédient en phase avec les tendances du marché**

Le lancement de ce nouvel emballage s'inscrit dans un contexte favorable où la vanille séduit par **son authenticité et sa capacité à inspirer** des créations gourmandes.

Les chefs et artisans pâtisseries mettent à l'honneur des ingrédients bruts, gages de savoir-faire et de retour aux sources. Les saveurs régressives, comme celles du flan pâtisseries, des madeleines ou des îles flottantes, répondent à **une demande croissante de « confort food »**.

La vanille figure d'ailleurs parmi **les saveurs préférées des Français**, selon une étude IFOP pour Lesaffre<sup>1</sup>, elle arrive en tête des parfums plébiscités dans les desserts, souvent associée aux souvenirs d'enfance. De même, 71 % des Français déclarent que leurs choix alimentaires sont motivés par **le plaisir**<sup>2</sup> et 88 % considèrent ce critère comme prioritaire<sup>3</sup>.

En conjuguant **excellence aromatique, praticité et responsabilité environnementale**, Vahiné Foodservice réaffirme son engagement à offrir aux professionnels les meilleurs ingrédients pour sublimer leurs créations.

### **À propos de McCormick Foodservice en France**

L'activité « Restauration Hors Foyer » de McCormick en France développe des produits à destination des sociétés de restauration collective et commerciale par l'intermédiaire des grossistes et sociétés « Cash & Carry » en France. A travers les marques Ducros avec plus de 150 références de poivres, herbes, épices et mélanges, Vahiné avec plus de 20 références d'aides aux desserts, et Thai Kitchen et ses 12 références d'ingrédients typiques de la cuisine thaïlandaise, McCormick France propose une offre large et variée pour répondre à tous les besoins de ses clients. [www.mccormickfoodservice.fr](http://www.mccormickfoodservice.fr)

<sup>1</sup> IFOP pour Lesaffre. (2021). Étude sur les saveurs préférées des Français en matière de desserts (vanille en tête des arômes d'enfance et de plaisir régressif).

<sup>2</sup> SIAL Insights: Kantar Food 360 Study, 2022, communiqué SIAL Paris

<sup>3</sup> Ministère de l'Agriculture (Direction générale de l'alimentation), *Rapport d'activité DGAL 2023, 2023*, disponible sur [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)



Ducros : Sels, poivres, herbes, épices et mélanges d'épices / Aides culinaires

Thai Kitchen : Nouilles de riz et de blé / Pâtes de curry / Laits de coco / Sauce Sweet Chili / Sauce Satay

Vahiné : Sauces desserts sucrées / Décorations sucrées pour desserts / Sucres, levures et aides pâtisseries

### **À propos de McCormick**

McCormick & Company, Incorporated est un leader mondial des saveurs.

La société, qui réalise 6,7 milliards de dollars de chiffre d'affaires annuel, produit, commercialise et distribue des épices, mélanges pour assaisonnement, condiments et autres produits savoureux pour tous les acteurs du secteur de l'alimentation – détaillants, industrie alimentaire et restauration. Chaque jour, où que vous soyez et quoi que vous mangiez, vous pouvez déguster des aliments rendus savoureux par McCormick. « McCormick, les saveurs passionnément ».

Pour en savoir plus, merci de nous rendre visite sur [www.mccormickcorporation.com](http://www.mccormickcorporation.com)