

VANILLE ÉTHIQUE INDONÉSIENNE

Depuis 2015, l'association **Coeur de Forêt Indonésie**, appuie des groupements de producteurs de vanille sur l'île de Florès en Indonésie.

Notre objectif est d'établir un secteur à forte valeur ajoutée des bénéficiaires.

Grâce à des formations et un suivi régulier de nos fournisseurs, nous garantissons une vanille séchée de haute qualité.

GRADE A-B VANILLE SÈCHE

Vanilla planifolia

Noire à marron, grasse et non fendue 14 à 22 cm
Récolte à minimum 8 mois

Botte de 25g
Environ 7 gousses/botte 10 €

Prix pro : 230 € le Kg

Prix TTC hors frais d'envoi à partir de Noisy-le-Grand, France.

En achetant notre vanille Indonésienne vous soutenez notre projet de **restauration** et de **préservation** de la biodiversité Indonésienne



+62 812 39521580 (Nao)



www.coeurdeforet.com



Coeur de Forêt



[coeurdeforet](https://www.instagram.com/coeurdeforet)



**MODE DE CULTURE 100% NATUREL
SUR DES PARCELLES AGROFORESTIÈRES**



**NOUS ACHETONS LA VANILLE À UN
PRIX 15% SUPÉRIEUR
À CELUI DU MARCHÉ LOCAL**



**SÉCHÉE SELON LA MÉTHODE DE
TRANSFORMATION DE LA VANILLE
BOURBON**

LA TRANSFORMATION DE NOTRE VANILLE



01 RÉCOLTE : 8 À 9 MOIS DE MATURITÉ EXIGÉE

Formés selon des méthodes agroécologiques nos producteurs partenaires récoltent la vanille au meilleur moment.



02 ENGAGEMENT ÉQUITABLE

Nous nous engageons à acheter la vanille à un prix supérieur à celui du marché local en garantissant aux producteurs une stabilité de la filière.



03 TRI DE LA VANILLE VERTE PAR TAILLE



04 ÉCHAUDAGE À 63° C

Permet de provoquer l'arrêt de la maturation des gousses et d'amorcer la réaction chimique permettant le développement des arômes.



05 ÉTUVAGE

Les gousses sont enveloppées dans d'épaisses couvertures dans des caisses en bois durant 48h : perte d'une partie de l'humidité de la gousse et développement des arômes.



06 SÉCHAGE AU SOLEIL

Transformation enzymatique des gousses par l'exposition pendant 2 à 3h en plein soleil durant 5 à 10 jours.



07 SÉCHAGE À L'OMBRE

Massage régulier des gousses et tri progressif selon leur taille et qualité. Poursuite du développement des arômes et de la stabilisation des gousses via une perte lente de leur humidité. En une pièce aérée durant 2 à 6 semaines.



08 AFFINAGE

Mise en confinement des gousses dans des caisses en bois tapissées de papier paraffine pendant au moins 3 mois. Cette étape permet de sublimer l'arôme de la vanille. Un tri régulier est réalisé tout au long de ces mois.