



Vanille

Vanilla tahitensis est une orchidée hybride entre *Vanilla planifolia* et une espèce proche de *Vanilla odorata*, cultivée en Polynésie, en Indonésie et en Nouvelle Guinée. A la différence des autres vanilles, sa gousse souple et charnue est indéhiscente : elle a la particularité de pouvoir mûrir sur le pied, sans se fendre, en retenant ses précieuses graines noires. Elle est donc cueillie à maturité, dans la plénitude de ses arômes. Sa fragrance se distingue de celle de la vanille Bourbon par ses notes gourmandes de caramel et d'anis, et sa composition présente une teneur plus élevée en acides gras. Plébiscitée par les Chefs en cuisine et par les plus grands « nez » de la parfumerie, la vanille de Tahiti est un produit rare et luxueux.

La vanille apporte une note de gourmandise et d'évasion dans les gammes de soin et d'hygiène corporels, qu'elle enrichit également de ses propriétés antioxydantes.

FICHE D'IDENTITÉ

Famille botanique : Orchidacées

Nom botanique : *Vanilla x tahitensis*

Noms d'usage : vanille de Tahiti

Nom anglais : vanilla

Partie utilisée : gousse

Principes actifs : anisaldéhyde, vanilline

Pays de culture Herbarom : Nouvelle Guinée

Référence Herbarom : macérât huileux BIO

Qualité Herbarom : certifiée biologique



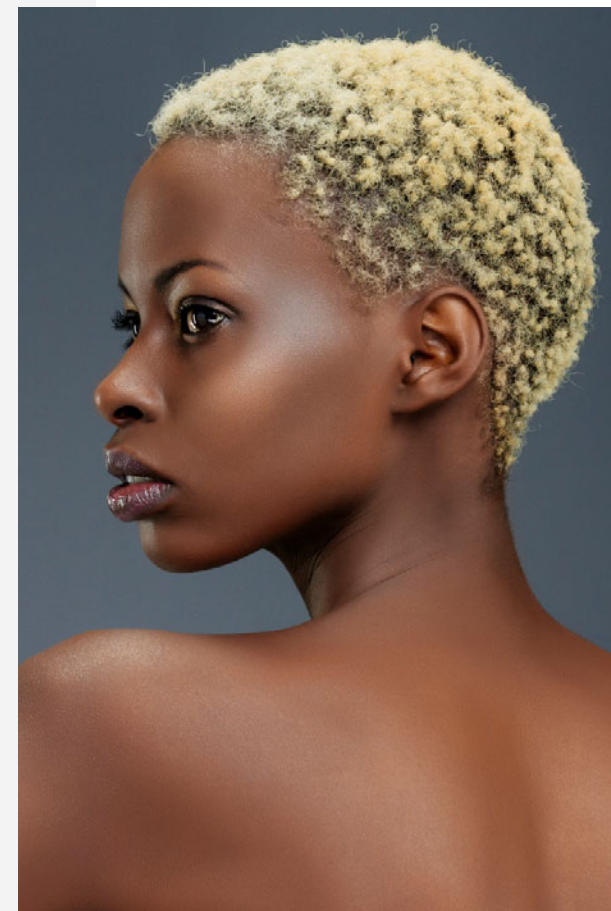
FOCUS COSMÉTIQUE

La macérât huileux de vanille peut enrichir des **soins nourrissants pour lutter contre les 1ers signes de l'âge** grâce à son action antioxydante. Ses actifs aident la peau à se défendre contre les radicaux libres et peuvent ainsi contribuer à freiner l'apparition des premières rides et ridules. Les acides gras (oméga-6) et la vitamine E apportés par l'huile de tournesol protègent et hydratent la peau fragilisée par le stress, la fatigue, la pollution et les autres facteurs environnementaux.

Applications : crème hydratante 1ères rides peau normale à sèche, soin contour des yeux lissant anti-âge, masque nourrissant régénérant, baume de nuit réparateur et protecteur...

La fragrance chaleureuse, exotique et gourmande de la vanille fait également merveille dans des **produits de soin et d'hygiène corporels**, où la sensorialité des formules est tout aussi importante que leur fonctionnalité.

Applications : lait corps gourmand ultra-nourrissant, huile de massage des îles, crème protectrice pour les mains, délice de crème de douche spéciale peaux sèches, soin des lèvres réparateur...



PROPRIÉTÉS *

antioxydant

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

baume
crème
huile
lait

** à titre indicatif uniquement*

PETITE HISTOIRE

La vanille est originaire du Mexique, où elle était consommée par les aztèques, puis les mexicains, sous le nom de *Tlilxochill* ou « gousse noire ». L'hybridation de *Vanilla tahitensis* se produit de manière naturelle durant cette période. Séduit par son arôme, Hernan Cortès ramène la vanille en Espagne en 1510. La gousse est importée en 1604 en France, où elle parfume avec gourmandise le café et le chocolat. Des tentatives de culture se font sous serre, ou dans des régions tropicales plus propices à

son épanouissement. Ainsi, c'est un amiral français qui transporte des graines à Tahiti en 1848, donnant naissance à la culture de *Vanilla tahitensis* en Polynésie.

Aujourd'hui la vanille naturelle est un ingrédient de luxe apprécié en cuisine et en parfumerie pour sa puissance aromatique, et dans les cosmétiques pour son évocation gourmande. En aromathérapie on prête à la vanilline, aldéhyde aromatique responsable du parfum de la vanille, des vertus à la fois relaxantes et stimulantes.



TERROIR & PRODUCTEURS

Herbarom s'approvisionne en *Vanilla tahitensis* en Nouvelle-Guinée, auprès d'un expert mondial de la production de vanille. Cette origine moins connue que Madagascar offre une alternative abordable, avec un savoir-faire équivalent et un potentiel de production élevé. Dans les plantations, les graines de vanille sont enterrées au pied de petits arbres, sur lesquels la plante grimpe en zig-zag. En l'absence du pollinisateur naturel de la fleur, l'abeille mexicaine *melipona*, la pollinisation est effectuée à la main. La gousse, fruit de la plante, se développe pendant 9 mois et prend une couleur brune à pleine maturité. Mais c'est après la cueillette, suivant une méthode ancestrale maîtrisée par les producteurs de Nouvelle Guinée, qu'elle développe son parfum caractéristique : séchage naturel et fermentation dans des malles de bois pendant 8 mois, durant lesquels la gousse de vanille perd 40 à 50% de son poids et s'enrichit d'arômes exceptionnels.



FABRICATION & PRODUITS

La macération huileuse pratiquée par Herbarom s'apparente à la méthode traditionnelle de l'enflourage en parfumerie : les gousses de vanille sont immergées dans un fût d'**huile de tournesol bio**, qui va lentement **s'infuser de ses principes actifs**. C'est à l'abri de la lumière et à température ambiante que les éléments liposolubles sont extraits, conservant ainsi une activité maximale. Au bout de 7 jours, le macérât est simplement filtré et protégé par l'ajout d'antioxydants puis conditionné sous azote.

Ce procédé d'extraction et de conservation, mis au point par les experts Herbarom, garantit la **stabilité** du macérât huileux de vanille bio et préserve ses arômes exceptionnels au fil du temps.



MACÉRÂT HUILEUX DE VANILLE BIO – PFVRELVANI11

INCI : Helianthus Annuus Seed Oil, Vanilla Tahitensis Fruit Extract, Tocopherol

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES : liquide limpide jaune et soluble en phase huileuse

APPLICATIONS : extrait adapté aux formulations de produits de massage et de soin

ENGAGEMENTS HERBAROM

Fondée dans la Drôme, terroir de tradition et berceau de l'agriculture biologique, Herbarom est spécialisée dans les métiers de l'extraction végétale et de la distillation. Véritable précurseur, elle développe depuis 25 ans des savoir-faire et un projet humain propres à répondre aux nouvelles attentes de la cosmétique, de l'aromathérapie ou de la parfumerie.

Qualité & sécurité

Herbarom garantit la qualité de ses produits sur la base de filières de producteurs indépendants, en circuits courts, encadrés et audités par ses propres experts.

Eco-conception

Herbarom privilégie les plantes issues de l'agriculture biologique, les techniques d'extraction douce et l'éco-conception à tous les stades de la fabrication.

Intégrité

Ecovadis a attribué la médaille Gold à Herbarom en 2017 pour sa politique RSE, traduisant l'éthique et la transparence de son impact sur la société et l'environnement.

