



Communication enquête publique

Indication Géographique Protégée
vanille de Tahiti

Mana'o uiuiraa huiraatira
Oti'a Fenua no te vanira no Tahiti

QUESTIONS - RÉPONSES
UIUIRAA E MAU PAHONORAA

Qu'est-ce qu'une Indication Géographique Protégée (IGP) ?

Une indication géographique protégée met en évidence un lieu, une île ou un archipel de production précis et détermine les qualités caractéristiques du produit originaire de ce lieu. Ce dispositif améliore la transparence pour le consommateur sur l'origine et le mode de production et de préparation du produit, reconnaît et met en valeur les produits locaux et des savoir-faire.

Eaha te Oti'a Fenua e Paruru (IGP) ?

O te hoê ia vâhi, hoê motu aore ra e mau taa motu e faaapu nei, tei haapàpù te maitai o te mau maa no reira. Na teie faanahoraa e haapàpù mai te vâhi e te mau rave'a no te raveraa, maoti ia iteahia te maitai o te mau maa no reira, e to ratou mau ite e te aravehi.



Pourquoi une IGP pour la vanille de Tahiti ?

Le projet d'une IGP pour la vanille de Tahiti ne date pas d'aujourd'hui. L'objectif a toujours été de se démarquer, de valoriser le secteur et protéger les emplois. Désormais c'est à la portée des polynésiens. Elle apportera aux professionnels et consommateurs plusieurs avantages et garanties. Parmi les principaux on peut noter :

- La lutte plus efficace vis à vis des pays producteurs de la Vanilla Tahitensis (Papouasie Nouvelle Guinée, Indonésie...). Certains professionnels communiquent sur le nom botanique Vanilla Tahitensis pour promouvoir et commercialiser leur vanille produite hors de Polynésie française ;
- La lutte accrue contre la fraude mais aussi contre les vols. Comme la demande de vanille de Tahiti est supérieure à l'offre, il est tentant de frauder sur la qualité et l'origine du produit (mélange des vanilles de différentes origines, ajouts). Une enquête de la DGCCRF (service des fraudes dans l'Hexagone, équivalent de la DGAE en Polynésie) a démontré dans une enquête de 2022 qu'une gousse sur quatre n'était pas conforme à la réglementation (gousses de vanille épuisées, c'est-à-dire de déchets d'extraction des substances aromatiques de la vanille dépourvus de saveur et d'odeur. Gousses trempées dans un arôme à flaveur vanille).
- Concernant les vols, la traçabilité contrôlée par un organisme indépendant à chaque étape de la production, de la préparation et de la commercialisation limitera les vols. De plus, les autorités locales des pays dans lesquels l'IG vanille de Tahiti sera reconnue (Polynésie au démarrage et par la suite Europe) auront l'obligation de contrôler la conformité de la vanille de Tahiti commercialisée et de lutter contre les fraudes.

No te aha te parururaa IGP no te vanira no Tahiti ?

E'ere teie opuaraa no teie mahana. Ua riro noa na teie fà ei faataa-ê raa, ei haamaitai raa teie tuhaa, e paruru atoa i teie toro'a. Ua fana'o paatoa to Porinetia, maoti te mau taiete ohipa, e te mau feià tapi hoo. Teie te tahi :

- Ei aroraa pàpù i te tahi atu mau fenua faaapu vanira Vanilla Tahitensis (Papuasie Nouvelle Guinée, Indonésie...). Te faaohipa nei te tahi mau Taiete, teie i'oa Vanilla Tahitensis no te faatianiani, no te tapi-hoo teie vanira i faatupuhia i rapae mai i to tatou fenua ;
- Ei aroraa puai i te ohipa huna e te eià. I te mea ho'i ua hau é te feià hôani, i te vanira no Tahiti, i tei faahotu hia, e mea ohié atoa ia ia huna e ia haavaré (ma te ano'ino'i te mau vanira huru rau). Na roto i te tahi titororaa i te matahiti 2022, a te DGCCRF (Te piha titoro i Faràni, te DGAE i Porinetia), ua iteahia e I vehi vanira i te ni'a i te 4, aore i tano i te faatureraa (vanira mahihî, vanira papararî, aore e noanoa vanira, aore ra e vehi vanira i tapuruhia i te roto i te noanoa haavare).
- ia hi'opo'ahia te mau tuhaa atoa o te tereraa o te vanira mai te faaineineraa, e tae roa i te tapi-hooraa no te àrai i te ohipe eià. Hau atu, ia titirohia IGP te vanira no Tahiti (i Porinetia e i muri a'e i Europa) e ti'a ia i te mau ti'a mana o te fenua ia hi'opo'a ma te auraro te mau faaueraa no te 'aro i te mau eià.

Qui porte le projet d'IGP vanille de Tahiti ?

Le projet de labellisation de la vanille de Tahiti est porté par des professionnels de la filière vanille. Réunissant des producteurs, préparateurs et exportateurs, ces professionnels souhaitent valoriser la vanille produite localement et vivre mieux de leur travail. Regroupés au sein de l'association interprofessionnelle de la vanille de Tahiti (AIVDT) crée en 2017, ils ont décidé d'établir des règles communes de production et de contrôle (cahier des charges et plan de contrôle) avec le soutien du Pays et de l'Établissement Vanille de Tahiti.

Na vai e arata'i nei i te opuaraa IGP no te vanira no Tahiti ?

Na te mau taiete faatupu vanira e aratai i te tapa'o Vanira no Tahiti. E amuihia mai te mau taata tanu vanira, te feia faaineine, te feià tapi-hoo, e te feià atoa te hinaaro e haamaitai i te vanira no ônei, ia ora ho'i te feià toro'a. Mea na roto i te mau Taatiraa toro'a Vanira no Tahiti (AIVDT) haamauhia i te matahiti 2017, i faaotihia ai te tahi mau faatureraa hoê no te tanuraa e no te hi'opo'araa (arata'iraa e hi'opo'araa) ma te turuhia e te Fenua e te Taiete Vanille de Tahiti.



Est-ce que je pourrais toujours faire de la vanille si je produis de la vanille de Tahiti sous IGP ?

Oui, chaque professionnel pourra continuer à produire de la vanille traditionnelle. Il sera même possible sur une autre partie de ses terres (plein champ, ombrière ou serre) de produire de la vanille labellisée. Il sera nécessaire de ne pas mélanger les espaces de production et de préparation.

Tout professionnel sera libre de choisir la part en traditionnel et labellisée, de rester 100% en traditionnel non labellisée, ou de tout basculer en vanille de Tahiti labellisée. L'expérience montre que c'est à chaque professionnel de faire ses choix afin de diversifier ou non sa production. Dès lors que vous respectez le cahier des charges homologué et que vous êtes implanté dans la zone géographique concernée, votre entreprise peut adhérer à la démarche, se faire auditer et dès validation se prévaloir de l'IGP.

E ti'a noa anei ia'u ia tanu i te vanira, mai te peu e faaapu vau i te vanille de Tahiti na roto i te IGP ?

Oia mau, e ti'a roa ia tàmau i te faaapu mai tahito ra. E ti'a atoa ia rave i te reira i nia i te tahi fenua (raro a'e i te tahi tàmara aore ra e fare), te vanira titirohia. Ia ore ra ia ano'i faahou te mau vahi faatupuraa e te faaineineraa. E ti'amà to ratou ia maiti ia faaapu mai te tau tahito ra i te mea titirohia, aore ra ia rave 100% mai to te tau tahito ra, aore e tapa'o titiro, oia atoa ia rave i te vanira no Tahiti i titirohia. Na te taata taiete iho e faaoti e rave rau huru faaapu.

Ia faaturahia te aratairaa a teie ture, i roto i to outou iho tuhaa fenua, i ti'a roa ta outou taiete ia farii te tapa'o IGP.

Est-ce que j'aurais le droit d'utiliser le terme « vanille de Tahiti » si ma vanille n'est pas labellisée par cette IGP ?

La réponse est NON. Seule la vanille produite en Polynésie française aux îles du vent et aux îles sous-le-vent pourront bénéficier de la dénomination Vanille de Tahiti. Si l'on veut préserver l'image et la notoriété de la vanille de Tahiti mais également lutter efficacement contre la concurrence extérieure déloyale, la dénomination sera réservée aux produits labellisés (gousse et poudre). Il est prévu qu'une zone ou un archipel non intégré dans les textes actuels pourront être intégré ultérieurement à l'IGP par un avenant lorsque les exigences du cahier des charges auront été établies et respectées. Pour une vanille non labellisée ou produite dans un lieu géographique hors IGP, il sera alors possible d'ajouter des mentions comme « produite dans l'île de Taha'a », ou « produite aux Marquises ». Il sera également possible d'ajouter « production en milieu naturel, sous ombrière ou sous serre ». Ce changement est l'effort collectif à faire pour protéger notre vanille face à la concurrence extérieure. A noter que les marques utilisant « vanille de Tahiti » n'ont aucune raison valable de s'opposer à la création d'une IGP Vanille de Tahiti, sauf à faire la démonstration par le(s) propriétaire(s) de ces marques que les consommateurs ne connaissent cette vanille que grâce à eux. Ce qui n'est pas le cas aujourd'hui !

E mana anei to'u ia faaohipa te i'oa « vanille de Tahiti » ma te ore i titirohia e te IGP ?

Pahonoraa : Aita. Te vanira ana'e i tanuhia i Porinetia Farani, i te mau motu i ni'a matai e i Raromatai e topahia te i'oa Vanille de Tahiti. Ua riro teie i'oa titirohia ei haamana ite hoho'a e te roo o te vanira no Tahiti ia tui atoa, ei aro atoa raa i te mau eià e te mau haavareraa no rapae mai, i faaherehere hia ai teie i'oa no te mau maa titirohia (te vehi e te rehu maa). Te opuahia nei e haamau i te ho'ê tuhaa, e mau taa-motu, i ore à i faaô-hia mai i roto i te mau papa ture, ia titirohia IGP, na roto i te opuaraa ture, i te taima au ra. Area rà no te vanira i tanuhia i roto i te tuhaa fenua rapae i te ture IGP, e faahiti hia i teie parau « faaapuhia i te motu no Tahaa » aore ra « faaapuhia i Nuuhiva mà ». E ti'a atoa ia parauhia « tanuhia i roto i te natura, i raro a'e i te i'ie tamaru, aore ra i roto i te fare ». O teie te mau tauuiiraa e ravehia mai na te taatoaraa, no te parururaa ta tatou vanira i mua i te mau taiete tata'u no te ara mai. Aita roa e tumu i ore ai te mau Taiete tapa'o « vanille de Tahiti » ia faaô mai i roto i te titiro IGP Vanille de Tahiti, maoti te haapàpù raa mai to ratou mau Fatu taiete e maoti ratou i ite ai te feià hoo i teie vanira. Eere roa rà te reira !

Quel sera l'impact d'une IGP sur la filière vanille de Tahiti ?

En favorisant le maintien de l'activité et de l'emploi local, l'indication géographique devient un véritable levier de développement de la filière vanille de Tahiti.

L'IGP doit permettre de mieux lutter contre la pression des prix sur le marché international. L'IGP différenciera la vanille produite en Polynésie française de celle produite à Madagascar ou d'autres pays qui souffrent régulièrement de fluctuation brutale des prix. Là où les professionnels ont choisi d'avoir une IGP, le bassin d'emplois s'est développé. L'objectif final n'est donc pas seulement de valoriser et de mieux rémunérer le travail, mais de créer des emplois durables.

Eaha ta te IGP e faatupu mai i roto i te toro'a tanu Vanira no?

O te faahotu ia i te ohipa i te fenua nei, ua riro te parururaa o te oti'a fenua ei ohipa haamaitairaa i te toro'a tanu vanira no Tahiti.

E aro atoa te IGP te teimaha o te moni hoo i roto i te matete o te ao nei. E faataa'e atoa te IGP te vanira tanuhia i Porinetia Farani, i te vanira i tanuhia i Madagascar, e te tahi atu mau fenua te farerei nei te mau tauuiiraa o te hoo. Na te IGP i haamahuta i te ohipa a te mau taiete. O te haamaitairaa i te moni ohipa, e te horoaraa i te ohipa tãmau, e ti'a ai.





AVEC LE SOUTIEN DU
Gouvernement de la Polynésie française
et de l'Etablissement Vanille de Tahiti



GOUVERNEMENT
DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ETABLISSEMENT

Vanille
de TAHITI



Retrouver l'intégralité des questions sur
igp-vanilledetahiti.org