



depuis 1886

## Orchidée **Vanilla planifolia**

*Origine : Amérique centrale*

*et nord de l'Amérique du sud.*

### COMMENT L'ENTREtenir

**Chaleur et lumière :** placez la plante dans votre intérieur (18 - 25°C) devant une fenêtre bien exposée, à moins d'un mètre, pour qu'elle profite au maximum du peu de lumière disponible en hiver. En été, tamisez par un voilage.

**Arrosage :** abondant, à l'eau non calcaire, le matin, une fois par semaine. La quantité d'eau apportée doit être au moins égale au volume du pot. Faites bien égoutter et ne laissez pas d'eau dans la soucoupe. Les arrosages seront plus abondants pendant la période de forte croissance et en été lorsque la température monte.

**Fertilisation :** une fois par mois, faites suivre l'arrosage d'un passage d'engrais à dose faible. Utilisez de l'engrais croissance (type HAKAPHOS N.P.K. 15.10.15).

**Rempotage :** au printemps et en été, environ tous les deux ans suivant la croissance de la plante. Utilisez un substrat composé d'un tiers de terreau grossier pour deux tiers de mélange spécial orchidées.

**Tuteurage :** la solution la plus adaptée à la culture en intérieur est le tuteur de gros diamètre garni de mousse. Plusieurs longueurs sont disponibles et certains modèles sont emboîtables. En serre et véranda chauffées, la vanille peut être conduite sur fil de fer comme une treille.

### LA GOUSSE DE VANILLE

La "gousse" de vanille utilisée en cuisine est en réalité le fruit de la vanille qui a subi plusieurs traitements : Les fruits (semblables à de gros haricots verts) sont ramassés huit mois après la fécondation mais avant complète maturité. Ils sont ensuite ébouillantés, étuvés, mis à sécher au soleil puis à l'ombre, et enfin entreposés dans des caisses à l'abri de l'air et de la lumière pendant huit mois. Cette étape permet le développement de l'arôme caractéristique. Le calibrage et le conditionnement marquent la fin de ce long processus (10 mois environ) pendant lequel le fruit de la vanille aura perdu 40% à 50% de son poids pour devenir "gousse". Ce long travail réclame beaucoup de main-d'oeuvre et justifie le prix élevé de cette épice.

**VACHEROT & LECOUFFLE** [www.lorchidee.fr](http://www.lorchidee.fr)

29, rue de Valenton 94470 Boissy St Léger - FRANCE

Tél. 01.45.69.10.42 [contact@lorchidee.fr](mailto:contact@lorchidee.fr)