



[Process Alimentaire](#) / [Ingrédients](#) / Eurovanille séquence le génome de la vanille

Ingrédients

Eurovanille séquence le génome de la vanille

Amélie Dereuder | 28 Mars 2016 |



Les plants de vanille sont très sensibles au champignon *Fusarium*. Le séquençage de leur génome permettrait de sélectionner des lignées résistantes, mais aussi contribuer à améliorer la qualité aromatique. Crédit photo : Eurovanille.

Afin d'améliorer la productivité des plants et la qualité organoleptique de la vanille, Eurovanille s'est associé à des établissements publics et privés pour décrypter le génome de *Vanilla planifolia*. Ces travaux de recherche fondamentale impliquent le Cirad, l'Université de La Réunion, l'Établissement Vanille de Tahiti, l'Inra, l'Université Paris Sud, le CNRS et le groupe Mane. S'agissant d'un projet au financement public, les résultats de séquençage seront mis à disposition de tous les scientifiques via des bases de données publiques.

Le séquençage du génome de la vanille permettra de mieux caractériser les gènes, « sachant que nous avons quelques connaissances sur les locus où sont les gènes intéressants, par exemple sur ceux codant l'aromatique », explique Mélanie Legris, responsable commerciale et marketing chez Eurovanille. « Nous pensons que le décryptage du génome de cette variété -qui représente 97 % de la production mondiale- par le Cirad de La Réunion et de l'Université Paris Sud sera terminé d'ici 2018. Ils étudieront également la variante *Vanilla tahitensis*, dont le génome diffère légèrement », continue-t-elle.

Les autres acteurs utiliseront ensuite leur expertise pour améliorer la sélection variétale, notamment en termes d'intensité aromatique des gousses ou de résistance des plants au *Fusarium*, un champignon qui affecte les rendements. Ce parasite a eu raison de beaucoup de plantations à Madagascar. Avoir des plants résistants contribuerait également à réduire l'utilisation des pesticides et ainsi développer une culture plus durable. Ces différents axes participent à la recherche d'une solution pour limiter l'envol du prix des matières premières et s'assurer des approvisionnements de qualité.

En parallèle, Eurovanille s'est aussi associé au Cirad de La Réunion pour un projet privé. Le Cirad dispose en effet à La Réunion d'une lignée de vanille plus résistante que la moyenne au *Fusarium*. La société va l'introduire et la surveiller dans ses ombrières à l'Île Maurice afin de déterminer si cette lignée est viable sur d'autres zones

contaminées.

[Retour vers Ingrédients](#)



Processalimentaire.com est édité par les Éditions du Boisbaudry

13 square du Chêne Germain - CS 77711

35577 Cesson-Sévigné Cedex

Tél : +33 2 99 32 21 21

Fax : +33 2 99 32 89 20

Copyright © 2011 Éditions du Boisbaudry