

**PROJET D'AMELIORATION ET DE
DEVELOPPEMENT
AGRICOLE DANS LE NORD EST
(PADANE)**

**RAPPORT D'EXECUTION DE LA
FORMATION SUR LA PREPARATION ET
LE CONDITIONNEMENT DE LA VANILLE**

**RESPONSABLE : RANDRIAMAHADIMBY
CONSULTANT
Sambava, Août-Septembre 1999**

GENERALITES

CONTEXTE

Dans la stratégie d'intervention sur la filière vanille, le Projet PADANE agit sur deux niveaux :

- a) Amélioration de la technique culturale à travers la vulgarisation dispensée par le dispositif du PNVA;
 - b) Consolidation des Groupements des Planteurs - Préparateur de vanille (GPPV) par l'octroi de crédit des matériels et équipement de préparation ;
- Comptant apporter des améliorations à cette stratégie d'intervention, le Projet envisage de donner aux Planteurs les formations nécessaires sur la technique de préparation et ce en vue de relever la qualité des produits vanilliers. C'est dans ce cadre que l'appui pédagogique aux Agents du PNVA, qui sont responsables du transfert des techniques de préparation de la vanille vers les Planteurs - Préparateurs, s'avère nécessaire.

OBJECTIF

A l'issue de la formation dispensée par le consultant, les Agents de la CIRAGRI de Sambava devront être capables de :

- Maîtriser les techniques de préparations et de conditionnements de la vanille,
- Transmettre leur savoir-faire aux Producteurs membres des GPPV.

METHODOLOGIE

La méthodologie appliquée dans cette intervention du consultant comporte deux volets :

- Formation théorique
 - pour donner aux participants les connaissances nécessaires sur la préparation et le conditionnement de la vanille
- Formation pratique
 - Pratique de la préparation de la vanille avec les GPPV ou les participants pourront appliquer directement et avec les planteurs les connaissances théoriques qu'ils ont acquises

1-CHRONOGRAMME ET DEROULEMENT DE LA FORMATION

12. DEROULEMENT DE LA FORMATION

DATES	ACTIVITES	LIEU
09/07/99	Réception de l'ordre de service	Sambava
12/07/99	Signature du contrat au PADANE	Sambava
13/07/99	Etablissement des programmes avec le Staff de la CIRAGRI	Sambava
14/07/99	Contact des planteurs préparateurs de vanille	Bemanevika
15/07/99	Contact des planteurs préparateurs de vanille	Ambodivoangy
16/07/99	Contact des planteurs préparateurs de vanille	Antanandava
19/07/99	Préparation logistique	Sambava
20/07/99	<ul style="list-style-type: none"> - Visite de courtoisie auprès des autorités communales - Ouverture officielle de formation - Exposé sur l'objectif de la formation 	Ambalamananasy
21/07/99	Qualités de bonne maturité de la vanille <ul style="list-style-type: none"> - Préparation de gousse - Récolte de vanille - Triage vert - Echaudage - Etuvage 	Ambalamananasy
22/07/99	Cours théorie sur: <ul style="list-style-type: none"> - Séchage au soleil - Séchage à l'ombre - Triage de vanille sèche - La mise en caisse 	Ambalamananasy
23/07/99	Conditionnement de la vanille: <ul style="list-style-type: none"> - Triage vrac - Classement - Mesurage - En paquetage - Emballage - Norme Malagasy sur la vanille - La loi juridique de la vanille 	Ambalamananasy
26/07/99	Formation pratique au GPPV MALAZASOA : Echaudage	Bemanevika
29/07/99	Formation pratique au GPPV Echaudage	Ambodivoangy
03/08/99	Formation pratique au GPPV	Antanandava
Du 04 au 25/08/99	Suivi de la préparation vanille auprès des GPPV	Bemanevika Ambodivoangy Antanandava
Du 26 au 30/08/99	Vérification de la mise en caisse de vanille vrac	Bemanevika Ambodivoangy Antanandava
Du 01 au 15/09/99	Etablissement du rapport d'exécution Présentation au Projet du rapport final	

2- SUPPORT PEDAGOGIQUE SUR LA METHODE DE PREPARATION VANILLE

2.1 QUALITE DE BONNE MATURITE DE LA VANILLE

Sept à neuf mois après la fécondation , les gousses de la vanille commencent à mûrir : en général la vanille atteint sa pleine maturité lorsque :

- La couleur verte claire de la gousse vire en vert jaunâtre
- La vanille représente trois côtés bien distinctes et des fibres saillants apparaissent
- La vanille devient plus ou moins rugueuse et tendre
- La vanille apparaît sur le talon une ouverture signifiant le départ des gousses fendues
- En cassant, des fibres longitudinales apparaissent sans laisser la gousse d'être couper en deux.
- La sève de la gousse de vanille devient visqueuse
- Les gousses jeunes ou immaturées n'ont pas des fibres et facilement cassées et possède de moins ou nul des graines noires . Si le talon de la gousses est ouvert (fendu) la vanille a dépassé le stade optimal de maturité . Dans ce dernier cas la vanille diminue le taux de rendement.

2.2- PREPARATION

22.1- BUT DE LA PREPARATION

La préparation a pour but:

- de favoriser la formation du parfum
- de donner aux gousses un bel aspect " v . d'éviter leur déhiscence pour les rendre aptes à bien se conserver

22.2- MATERIELS DE PREPARATION

- Panier
- Soubiques
- Grosses marmites ou tut
- Caisson d'échaudage
- Couvertures ou Gony Paka
- Thermomètre
- Sècheries
- Etagères ou claies
- Séchoirs
- Tables de triages
- Tabourets ou chaises
- Malle ou caisses
- Jauge
- Balance
- Raphia
- Ficelles (en fibre végétale)
- Papier paraffinés

23-OPERATION AVANT CUISSON

23.1 - Récolte : Il consiste à ramasser les gousses en pleine maturité sur pied : c'est l'arrêt de la vie végétative de la gousse de vanille . La récolte s'échelonne sur deux mois , du mois de juin au mois d'août sur la zone littorale de Madagascar et s'effectue en moyenne deux fois par mois suivant le calendrier des marchés contrôlés fixés par Tétât.

23.2 Triage vert

Il consiste à tirer les gousses en formant deux lots bien séparés :

- Lot 1 : gousses non fendues et seines
- Lot 2 : gousses fendues (fendues plus de la moitié) et gousses fanées

23.3 Préparation de la caisse

Couvrir les faces intérieures de la caisse par deux ou trois couches de couvertures , celles-ci devant dépasser largement la hauteur

2.4- OPERATION D'ECHAUDAGE

24.1 - Vanille en parfaite maturité (Lot 1)

- Verser de l'eau dans la grosse marmite ou fût jusqu'à % du volume
- Chauffer Peau jusqu'à la température de 63° C à 65 ° C
- Mettre la vanille dans le panier et tremper pendant deux minutes
- Faire sortir de l'eau le panier en agitant pendant quelques secondes en vue de mélanger les gousses
- Retremper dans l'eau chaude durant environ une minute
- Vérifier le degré de la cuisson .La vanille à la parfaite mortification (cuisson) si les conditions suivantes sont atteintes :
 - Changement de couleur initiale des gousses
 - Redressées à la main, les gousses résistent à la cassure et émettent de l'huile.
- Verser le contenu du panier dans la caisse préparée (voir 233)
- Rabattre rapidement les parties des couvertures dépassants la hauteur de la caisse vers l'intérieure pour couvrir la vanille
- Refaire ces mêmes opérations jusqu'à l'épuisement de la quantité de vanille à faire cuire
- Ensuite bien couvrir le dessus de la caisse par trois ou quatre couches de couverture pour éviter la sorties ou dégagement des chaleurs et vapeurs .

24.2 - Vanille fendue et vanille fanée (Lot 2)

- Procédé de la même façon que précédemment mais réduire à 2 minutes au total la durée de la cuisson si les température de 63°C est gardée
- Tremper pendant 4à5 minutes si la température est rabaisser de 45-50°C

REMARQUE

- Les 2 Lots sont mis dans la même caisse en prenant soin de placer les fendues en bas. Ces dernières émettent de l'huile assez importante dans la cuve ce qui donne au suivant un engraissement satisfaisant pour les gousses non fendues .

Durant l'opération d'échaudage les vanilles sont soigneusement tassées en cours de remplissage , pour supprimer les poches gênantes la répartition uniforme de la température :

Le tout est recouvert de plusieurs couches de couvertures.

2.5 - ETUVAGE

Après échaudage , laisser la vanille dans la caisse pendant 48 heures . Ce laps de temps assurant une mortification très uniforme, la température se maintient autour de 50°C dans la caisse avec une quantité importante : cette opération s'appelle l'étuvage. Après ce temps les gousses acquièrent une couleur marron foncé : signe d'une parfaite mortification

REMARQUE

En cas de mauvais temps la vanille peut être gardée dans la caisse jusqu' à 72 heures.

Au - delà de ce temps elle doit être sortie de la caisse et étalée à l'abri de l'humidité

2.6 «SECHAGE

- Deux ou trois jours après l'étuvage, ouvrir complètement la caisse
- Laisser refroidir la vanille pendant 2 à 5 heures de temps selon l'importance de la quantité mise en caisse
- Pendant les 2 à 3 minutes précédentes de l'ouverture , éviter les gaz nocifs émanant de la caisse .

2.6.1- Décaissement :

- Faire sortir la vanille et répartir dans des couvertures ou gony Paka à raison de 8 à 10kg en mélangeant les fendues avec les non fendues pour obtenir un même niveau d'engraissement
- Les gousses de couleur encore verte claire (mal échaudées) devraient être remises à la 2^{ème} étuvage dans la caisson . Si la quantité était encore importante ou simplement pour la petite quantité : tremper dans l'eau chaude de 63°C pendant 2 à 3 mn sans passer dans la caisse et étendre directement au soleil.
- Les gousses de couleur blanchâtre sont des gousses trop mortifiées. Pas de traitement à intervenir : ces gousses deviennent des vanilles préparées de filets rouges .Seules les gousses ayant des signes de parfaite mortification (couleur marron foncé) donnent des gousses noires si les conditions de séchages énumérées ultérieurement seraient suivies à la lettre

26.2 Soicillage :

1^{er} Jour mettre au soleil en étalant les gousses échaudées sur toute la surface de la couverture pendant 2 heures de temps , que met la glue pour disparaître de la vanille et de prendre un peu de chaleur solaire .

Si le temps est beau : au bout d'une heure de temps les côtés des couvertures sont rabattues sur la vanille pour conserver la température et au bout de 3 heures les vanilles sont roulés dans les couvertures , et rentrées dans le magasins ou dans le caisson , tout de suite après , mais toujours dans les couvertures et disposées en tas pour garder un maximum de température.

Du 2^{ème} jour au 5^{ème} jour :

La glue peut réapparaître jusqu'au 5^{ème} jours , après chaque sortie de la caisse pour le séchage.

Du 6^{ème} jour au 10^{ème} jour :

A ce stade la vanille acquiert une souplesse qui la permet de subir tout pliage sans se casser et une résistance à la chaleur prolongée . Les gousses deviennent noires brillantes. Sécher au soleil durant 3 à 4 heures par jour jusqu'au 10^{ème} jour

263- Dessiccation à l'ombre

263.1- Par tête:

A partir du 11^{ème} jour procédés au «par tête», fermé qui consiste à :

- Séparer les gousses parfaitement souples de celles encore cassantes
- Former à 2 Lots pour les gousses souples :
 - a) Les fendues
 - b) Les non fendues
- Remettre les gousses encore cassantes au soleillage
- Regrouper les gousses souples par l'eau en mettant toutes les têtes de même côtés.

263.2 - Mise en claies

- Ranger les gousses selon leurs catégories sur des étagères ou claies arrangées à l'intérieur du magasin : c'est là que s'effectue la dessiccation à l'ombre. Elle dure 7 à 15 jours selon la nature des matériaux de toiture et des conditions climatiques :
 - Toiture en tôle : 7 à 15 jours
 - Toiture en matériaux locaux 15 à 30 jours
- L'opération de dessiccation étant plus rapide pour les gousses fendues et les vanillons.
- Au cours de séchage à l'ombre les vanilles sont périodiquement descendues de claies et triées en 4 catégories : sec, demi -sec, demi grosse et grosse
- Les vanilles de types secs sont placées en malle pour affinage et contrôle .Après un mois environ dès que les gousses sont sèches et mises dans la malle.
- L'opération de séchage se termine à la fin de dessiccation (mise en malle)

2.7 - TRIAGE DE VANILLE SECHE

Au fur et à mesure que la dessiccation de la gousses se poursuit, on trie les gousses sèche tout en les dressant .On fait glisser les gousses entre les doigts 2 à3 reprises , d'abord pour juger le degré de la dessiccation et ensuite pour supprimer la courbure en massant légèrement du cochet vers le talon.

2.8 -LA MISE EN CAISSE

Les gousses sèches fendues ou non fendues seront mises en bottes séparément et ne devront plus être exposées à l'air libre qui risque de continuer la dessiccation. Ainsi les gousses en bottes seront conservées dans des caisses tapissées de papier paraffiné

2.9- VERIFICATION

Durant le stockage en caisse, il se peut que la déssiccation continue. De ce fait, la vanille préparée n'est pas à l'abri des différentes formes d'altération (exemple: fermentation).

Par conséquent, il faut procéder à une vérification périodique en vue de retirer du lot les gousses malades pour ne pas contaminer celles qui sont saines.

3- LE CONDITIONNEMENT DE LA VANILLE

INTRODUCTION

La vanille préparée vrac ne peut se commercialiser qu'à l'intérieur du territoire national par des opérations commerciales dénommées «cession locale». Les gousses provenant des préparateurs, arrivées au conditionneur stockeur doivent être soumises à des différentes opérations de conditionnement avant d'être exportées.

Le document sur le conditionnement de la vanille comprend deux grandes parties:

- Le conditionnement dans le magasin;
- Les nonnes à l'exportation.

3-1 CONDITIONNEMENT DANS LE MAGASIN

3-1-1 Triage en vrac

Arrivée au magasin de conditionneur stockeur, la vanille préparée vrac ou tout venant est triée et classée en sept catégories:

- les gousses fraîches fendues ou non fendues, ce sont les gousses dont la teneur en humidité est encore élevée (plus de 30% de taux d'humidité).
- les gousses sèches fendues ou non, ayant atteint un degré de dessiccation dite normale d'un taux d'humidité de 25 à 30 %
- les gousses fermentées, altérées donnant une odeur aigre
- les gousses moisies, où un enduit noir s'est formé sur la tige
- les gousses mitées, qui ont été piquées par les acarsens ou mite, provoquant une odeur désagréable.
- les gousses piquées dont la partie supérieure présente de petits pois éclatés laissant des petits traces.
- les gousses flasques et cuts: les cuts sont des gousses coupées ou hors norme d'inférieur à dix centimètres; les gousses flasques venant de la vanille immature * sont molles et doivent être coupées en morceau et insérées aux cuts.

Remarque: *Les gousses fermentées, moisies et mitées doivent être rincées à l'eau froide avant de subir un second échaudage à 100°C pour être séchées sur claie. Elles seront d'une qualité médiocre.*

3-1-2 Classement

Après le triage, on procède au classement des gousses qui consiste à les distinguer et ranger selon leur qualité:

- gousses noires luisantes,
- gousses avec légers défauts
- gousses avec des défauts plus marquées
- gousses rugueuses et gousses flasques

3-1-3 Mesurage

Après être classée, la vanille est mesurée une par une et mise en bottes provisoires d'environ cinquante gousses de même longueur. Cette opération est entreprise par des femmes ou des enfants payés à la tâche par le conditionneur stockeur.

Généralement les gousses varient de dix à vingt-deux centimètres et rassemblées avec une intervalle de demi centimètre.

3-1-4 Empaquetage

Les gousses de même longueur provisoirement mises en bottes avec du raphia seraient mises en paquet et ficelées avec du fil multifilament spécialement conçu pour la vanille. Les paquets sont sensiblement identiques et composés généralement de 80 gousses chacun. Un paquet pèse environ 250 à 300 grammes. Cette opération très délicate est assurée par des ouvriers professionnels de la vanille. De l'empaquetage dépend la réussite de la présentation de produit, présentation qui est d'une grande importance à l'exportation.

3-1-5 Jaugeage

L'opération de jaugeage précède celle de la mise en boîte, il ne s'agit plus de mesurer la vanille gousse par gousse mais par paquet. Les gousses de même qualité sont donc classées en paquets de même longueur en préparation de l'opération d'emballage.

3-1-6 Emballage

Les paquets de même longueur sont mis dans une boîte en fer blanc tapissée de papier paraffiné spécial vanille. Au paravant, les boîtes en fer blanc tapissées de papier paraffiné sont pesées et cette tare est marquée sur la boîte.

La disposition des paquets dans la boîte varie selon leur longueur. Le nombre de paquets par boîte varie également suivant la longueur:

- 24 paquets de 22 centimètres pesant environ six kilogrammes,
- 27 paquets de 18 centimètres pesant environ sept kilogrammes,
- 30 paquets de 10 centimètres pesant environ cinq kilogrammes

3-2 NORME A L'EXPORTATION OU CLASSIFICATION QUALITATIVE DES GOUSSES DE VANILLE

3-2-1 CATEGORIE EXTRA.

- Vanille de Madagascar « Extra » Non Fendue - ENF.

Gousses entières non-fendues, souples et saines, de bonnes Saveurs, de couleur uniforme brun foncé ou brun chocolat, pouvant présenter quelques taches ou ragues ne dépassant pas le tiers de la longueur, et dont la teneur maximale en eau est de 38% et d'une longueur minimum de 14 cm.

- Vanille de Madagascar Extra Fendue - EF.

Gousses de mêmes caractéristiques que celles de la vanille de Madagascar Extra non fendues, mais Fendues.

3-2-2 CATEGORIE PRIMA.

- **Vanille de Madagascar «Prima» Non Fendue-PNF.**

Gousses entières non fendues, saines, souples, de bonne flaveur et pouvant présenter quelques taches ou ragues moins charnues que ci-dessus, de couleur brun foncé ou brun chocolat, d'une longueur minimale de 13 cm, et d'une teneur en eau maximale de 36%.

- **Vanille de Madagascar Prima Fendue-PF.**

Même caractéristiques que ci-dessus mais Fendues.

3-2-3 CATEGORIE SUPERIEURE

- **Vanille de Madagascar «Supérieure» Non Fendue-SNF.**

Gousses entières non fendues de bonne flaveur, souples ou sèches, pouvant présenter des taches ou ragues nombreuses, ainsi que quelques filets rouges, d'une teneur en eau maximale de 30% et de longueur minimale de 13 cm.

- **Vanille de Madagascar Supérieure Fendues-SF.**

Mêmes caractéristiques que ci-dessus mais Fendues.

3-2-4 CATEGORIE COURANTE.

- **Vanille de Madagascar «Courante» Non Fendue-CNF.**

Gousses entières non fendues, mais saines, de bonne flaveur, pouvant présenter des taches ou des ragues nombreuses, de couleur brun roux, d'une teneur en eau de 25%, d'une longueur minimale de 13 cm.

- **Vanille de Madagascar Courante Fendue-CF.**

Gousses de mêmes caractéristiques que la vanille courante fendue, mais Fendue.

3-2-5 VANILLE DE MADAGASCAR «COURTE».

Gousse de mêmes caractéristiques que celles de la vanille de Madagascar «Courante» mais d'une longueur comprise de 10 et 13 cm.

3-2-6 VANILLE DITE «CUTS».

Lot de vanille composé de gousses fendues ou non intentionnellement, coupées en morceaux de longueur inférieure à 5 cm, exempt de matières étrangères et de moisissures.

4- TEXTES ET
REGLEMENTATION EN
VIGUEUR SUR LA VANILLE

4- TEXTE ET REGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA VANILLE.

- ◆ Arrêté du Gouverneur Général de Madagascar et Dépendance, du 22 Décembre 1939 portant application du décret du 13 Juin 1929 relatif à la circulation, la mise en vente et l'exportation de certains produits naturels de Madagascar et Dépendance.
- ◆ Arrêté du Conseiller d'Etat, Haut Commissaire de la République Française à Madagascar et Dépendances en date du 01 Octobre 1947 fixant le mode de sertissage et le plombage des caisses de vanille.
- ◆ Arrêté n° 1243-SE/P du 16 Juin 1954 relatif à l'interdiction de cueillette, détention, commercialisation ou transport, transformation ou transport des cafés et vanilles en état d'immaturation.
- ◆ Ordonnance n° 60-056 du 09 Juillet 1960 réglementant la production et la commercialisation de la vanille.
- ◆ Loi n° 61-021 du 09 Octobre 1961 modifiant les dispositions des articles 06 et 10 de l'ordonnance n° 60-056 du 09 Juillet 1960 réglementant la production et la commercialisation de la vanille.
- ◆ Décret n° 66-176 du 30 Mars 1966 relatif à la commercialisation de la vanille.
- ◆ Décret n° 95-346 du 09 Mai 1995 portant libéralisation de la commercialisation de la vanille.
- ◆ Décret n° 95-347 du 09 Mai 1995 portant transformation de l'Institut de la vanille de Madagascar.
- ◆ Décret n° 95-348 du 09 Mai 1995 abrogeant le décret n° 66-176 du 30 Mars 1966, relatif à la commercialisation de la vanille et instituant la nouvelle organisation interprofessionnelle de la vanille.
- ◆ Arrêté interministériel n° 4911/99/MCC fixant la norme Malagasy sur la vanille.
- ◆ Hitsivolana n° 60-056 tamin'ny 09 Jolay 1960
Didy n° 66-176 tamin'ny 30 Mars 1966, lalàna mifehy ny fivarotana lavana.

A R R E T E

portant application du décret du 13 juin 1929 relatif à la circulation, la mise en vente et l'exportation de certains produits naturels de Madagascar et Dépendances.

Le Gouverneur Général de Madagascar et Dépendance,

Officier de la Légion d'Honneur, Vu les décrets des 11 Décembre 1895 et 30 Juillet 1897; Vu le décret du 13 juin 1929 relatif à la circulation, la mise en vente et d'exportation de certains produits naturels de Madagascar et Dépendances;

Vu l'arrêté du 6 Novembre 1930 réglementant les conditions de circulation, de mise en vente et d'exportation de certains produits naturels de Madagascar et Dépendances et les textes qui l'ont modifié;

Vu l'arrêté des 11 février 1931, 5 mars 1931, 7 décembre 1932 et 18 juillet 1935 soumettant au régime de la standardisation un certain nombre de produits;

Vu l'arrêté du 23 avril 1931 modifié ou complété par l'erratum du 30 juillet 1931 et par l'arrêté du 7 mai 1935 portant fixation des tarifs de vacation à attribuer aux experts et aux contre experts dépendant des offices de standardisation;

Vu l'arrêté 23 avril 1931 fixant les tarifs des heures supplémentaires à attribuer au personnel auxiliaire des offices de standardisation à l'occasion des opérations effectuées en dehors des jours et heures ouvrables;

Vu l'arrêté 22 décembre 1939 portant organisation du contrôle du conditionnement des produits agricoles originaires ou en provenance de Madagascar et Dépendances;

Vu la dépêche ministérielle n° 10427 du 11 novembre 1939;

Vu l'avis exprimé par les de commerce, d'industrie et d'Agricole

Le Conseil

Arrête

Arrête :

ARTICLE .1er. - Les dispositions de l'arrêté du 22 décembre 1939 susvisé , à l'exemption de celles prévues à l'article -10, sont étendus au contrôle des produits qui ont été soumis au régime de standardisation par l'application du décret du 13 juin 1929 relatif à la circulation ,la mise en vente et l'exportation de certaine produits naturels de Madagascar et Dépendances.

ARTICLE .2.- Aucun des produits soumis à la standardisation par les arrêtés des février 1931 ,5 mars 1931 ./décembre 1932 et 18 juillet 1935, ne peut être exporté de la Colonie s'il ne répond aux caractéristiques et définitions indiquées aux tableaux annexés au présent arrêté .

ARTICLE .3.-Sont abrogés l'arrêté du 6 novembre 1930 et les textes qui l'ont modifié ainsi que les arrêtés des 20 avril 1931,23 avril 1931 et7 mai 1935 précités

ARTICLE. 4- Le secrétaire général du gouvernement général pour la régions du sud, le procureur général.chef du service judiciaire, le Directeur des douanes, Directeur des affaires économiques, les conseillers techniques pour l'agriculture , les forets et l'élevage, l'administration supérieur de l'archipel des Comors, les admini-trateurs supérieurs chefs de région sont chargés,chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui prendra effet pour comptetr du 01 janvier 1940,sera inséré au journal Officiel de la Colonie et publié ou comminiqué partant où besion sera.

Tananarive,le 22 décembre 1939

M . DE COPPET.

J.C.H DU 11 OCTOBRE 1947 6 P.1008

ARRETE

Fixant le mode de sertissage et de plombage des caisses de vanille

Le Conseiller de l'Etat , Haut Commissaire de la République Française à Madagascar et Dépendances,

Vu les décrets des 11 Décembre 1895 et 30 Juillet 1897 ;

Vu le décret du 27 Août 1937 relatif à la réglementation ; 1° - de l'exportation des produits originaires ou en provenance des colonies auxquelles sont applicables les dispositions du titre - ii du sénatus - consulte du 13 Mai 1854 ;

2° - de l'importation , dans la métropole et les territoires de la France d'outre -Mer , des produits originaires ou en provenance des territoires relevant du Ministère des colonies ;

Vu le décret n° 45-889 du 3 Mai 1845 relatif aux pouvoirs de policen des gouverneurs généraux, gouverneurs , résidents supérieurs et chefs de territoire

Vu le décret n° 45-2433 du 17 Octobre 1945 portant réorganisation des services de contrôle du conditionnement des produits aux colonies ;

Vu l'arrêté ministériel du 18 Octobre 1945 sur les modalités générales de fonctionnement des services de contrôle du conditionnement des produits aux colonies ;

Vu le décret n° 46 - 1105 du 16 Mai 1946 modifiant le décret n° 45-2433 du 17 Octobre 1945 portant réorganisation des services de contrôle de conditionnement des produits aux colonies ;

Vu l'arrêt du 5 Juin 1947 portant réorganisation du contrôle du conditionnement,

Arrêté :

ARTICLE 1^{er} Le paragraphe "Emballage" du tableau de conditionnement de vanille , est complété comme suit :

" Les caisses de vanille seront cerclées de feillard aux deux extrémités de leur plus grande longueur . Le feillard sera obligatoirement agrafé à l'aide d'agrafes serties à la pince . Il pourra être aloué sur le pourtour de la caisse . "

Claque.....

" Chaque caisse contrôlés sera obligatoirement plombée aux deux extrémités .
Le lieu destiné au plomb devra traverser à la fois le feuillard sur ses deux épaisseurs , le couvercle et le paroi latérale de la caisse , suivant une diagonale coupant l'angle formé par cette paroi et la couvercle .

"Il ne sera accordé aucune dérogation au plombage des caisses vérifiées en magasin privé."

ARTICLE .2 : Le secrétaire général du gouvernement général , le directeur des douanes , le directeur des affaires économiques , l'inspecteur général de l'agriculture , chef des services agricoles , le chef du service de contrôle du conditionnement sont chargés , chacun en ce qui concerne , de l'exécution du présent arrêté qui sera inséré au journal officiel de la colonie et publié ou communiqué partout où besoin sera.

Antananarivo , le 1 Octobre 1947

Pour le Haut Commissaire de la République Française Gouverneur
Général, et par délégation : Le Secrétaire Général p.i ;

BOUTEILLE

DIRECTION DES SERVICES ECONOMIQUES

ARRETE N° 1243 - SE/P

Relatif à l'interdiction de cueillette , détention , commercialisation, transformation ou transport, transformation ou transport des cafés et vanille en état d'immaturité.

L'Inspecteur Général de la France d'Outre -mer , Haut Commissaire de la République Française à Madagascar et Dépendance ,

Vu les décrets des 11 Décembre 1895 et 30 Juillet 1897 ;

Vu le décret du 14 Avril 1943 relatif au régime des prix dans le territoire de Madagascar et Dépendance , ensemble ses modificatifs , notamment le décret du 9 Juillet 1946 ,

Arrêté :

Article 1^{er}: Délégation de pouvoir est donnée aux chefs de province pour interdire , si besoin est , la cueillette la détention , la commercialisation ou le transport des cafés et vanilles en état d'immaturité .

Article 2: Conformément aux disposition de l'article 17 du décret du 14 Avril 1943 , toute infraction au présent arrêté et aux textes pris pour son application est constatée , poursuivie et réprimée dans les mêmes conditions que les majorations illicites des prix .

Article3: Le présent arrêté sera communiqué , enregistré et publié partout où besoin sera.

Vu l'urgence et par application de l'article 2 du décret du 29 Septembre 1934 , il sera exécutoire dès son affichage au chef - Heu de chaque province et de chaque district.

Antananarivo , le 16 Juin 1954 Robert

BARQUES

ORDONNANCE N° 60 - 056
**Réglementant la production et la Commercialisation
de la vanille**

Le présent de la République Malgache, Chef du Gouvernement;
Sur le rapport du Vice - Président du Gouvernement , Ministre du
Développement Rural;
Vu la constitution de la République Malgache en date du 29 Avril 1959;
Vu la résolution n° 002 R de l'Assemblée Nationale en date du 18 Janvier 1960
accordant délégation de pouvoirs au Gouvernement,
La commission constitutionnelle entendue
En conseil des Ministres ,

ORDONNE

Article premier . n est crée une carte de planteur de vanille valable pour une
durée de trois ans , que tout producteur de vanille ,qu'il soit propriétaire, locataire ou
métayer ; est tenu de posséder.

Cette carte doit être visée annuellement par l'agent d'Agriculture
responsable le du secteur où se trouve la plantation .

Article 2 . La carte de planteur de vanille accompagne obligatoirement tout
vanille verte transportée de la plantation au lieu de vente , et tient lieu de laissez -
passer,

Le transport de gousse de vanille verte est interdit entre dix - huit heures et six
heures.

Art. 3 - Le marquage de vanilles vertes est obligatoire . Chaque titulaire de la
carte de planteur reçoit une marque qui est sa propriété, et dont la présence sur une
gousse constitue la preuve de son origine.

La destruction ou tentative de destruction de la marque, par grattage ou par tout
autre moyen ,est interdite ,de même que le marquage ou le double marquage avec
une marque autre que celle de l'exploitation de la plantation .

Art .4 - La récolte, la circulation , le commerce ,la détention et la préparation des vanilles immatures sont interdits .

Un vanille est considérée comme immature lorsque les deux lignes de déhiscence ne sont pas apparentes,

Art .5 . - Les acheteurs de vanille verte qu'ils soient collecteurs ou acheteurs patentés et les préparateurs de vanille; seuls habilités à exercer ces professions doivent être agréés par des commissions de districts . En cas de refus d'agrément par ces commissions, appel peut être fait auprès d'une commission provinciale siégeant au Chef- lieu de la province .

La composition et le fonctionnement de ces commissions seront définie par décret.

Les membres de ces commissions sont tenus au secret professionnel.

Art. 6 . - Par dérogation aux dispositions du premier alinéa de l'article - 5 peuvent être autorisés par les commissions visées à préparer leur propre vanille , ou celle de leurs adhérents , à l'exclusion de toute autre .

- a) - les producteurs de vanille justifiant d'une production supérieure à kilos de vanille verte .
- b) - Les Coopératives e producteurs de vanille .

Art. 7. - L'agrément est donné pour un an pour les acheteur de vanille verte . Il n'est pas sujet à renouvellement pour les préparateurs .

L'agrément peut être refusé ou retiré à tout moment sur décision des commissions sus - visées en cas de faute grave notamment : condamnation, fraude , faillite , faux renseignements du moment du dépôt de la demande d'agrément.

La décision de retrait de l'agrément est notifiée par écrit à la l'intéressé , communiqué aux chambres de commerce , d'Industrie et de l'Agriculture ,et affichée au chef de lieu de district.

Elle peut être temporaire ou définitive .

Art. 8.-Outre les obligations générales des collecteurs précisées au titre -ni de l'arrêté général n° 2488 - SH/P du 6 Novembre 1956 , les acheteurs agréés de vanille verte sont tenus :

- 1)- de tenir un registre d'achat et de vente sur lequel seront consignés , par date et lieu, le nom et le domicile du vendeur, la marque des gommes , la quantité achetée .
- 2)- d'inscrire sur les camées des planteurs le achats de vanille verte effectués .

Art. 9. - Toute vanille verte transportée ou détenue par une personne qui ne pourra faire la preuve qu'elle est habilitée à la détenir, est considérée comme suspecte . Elle sera saisie et remise à l'autorité administrative la plus proche qui procédera immédiatement à une enquête .

Art. 10. - Toute personne habilité à préparer la vanille verte d'après les dispositions de l'article-5 ci - dessus doit tenir un registre côté et paraphé par le chef de district et sur lequel devront être consignées par ordre de date , les entrées de vanilles vertes et les sorties de vanilles préparées ainsi que leur origine ou leur destination.

Art. 11.- Le contrôle des conditions sanitaires et matérielles de la préparation de vanille est assuré par le personnel assermenté du service de contrôle du conditionnement qui a accès à tout lieu où la vanille est achetée , préparée ou stockée.

Art. 12. - Le défaut de la carte prévue aux articles 1^{er} et 5 de la présente ordonnance (carte de planteur, d'acheteur ou le défaut de visa sont punis d'un emprisonnement de quinze jours à 3 mois et d'une amande de 1000 à 50000 francs .

Art. 13. - Les infractions aux dispositions des articles -2 , 8 et 10 ci -dessus sont punis de peines prévus à l'article - précédent.

Art. 14. - Le défaut de marquage des vanilles vertes sera puni d'une amende de 50000 Fmg .

Le destruction ou la tentative de destruction, par quelque moyen que ce soit, d'une marque apposée ou de l'instrument servant à l'apposer, la contrefaçon ou la falsification d'une marque , l'usage marque contrefaite ou falsifiée , l'emploi illégitime et frauduleux d'une marque authentique seront punis d'un emprisonnement d'un mois à un an et une amende de 100000 Fmg .

Art. 15. - Les infraction aux dispositions de l'article ci-dessus sont punis d'une emprisonnement d'un mois à un an et une amende de 100000 à 200000 Fmg

Art. 16. - Toute personne exerçant la profession d'acheteur de vanille ou de préparateur de vanille sans y être habilitée dans les conditions prévues aux articles - 5 et 6 de la présente ordonnance , ou après l'agrément ait été retiré dans les conditions prévues à l'article - 7 ci-dessus , sera punie des peines portées en l'article - 12 ci-dessus .

Art. 17. - Toute entrave au contrôle prévu par l'article -11 de la présente ordonnance par quelque moyen qu'elle ait été opérée sera punie de quinze jours à deux mois d'emprisonnement et d'une amende de 1000 à 50000 Fmg , sans préjudice de l'application des articles - 230 , 231 et 233 du code pénal, s'il y a lieu .

Art. 18. - La fabrication d'une fausse carte de planteur d'acheteur ou de préparateur de vanille , l'usage d'une telle carte, l'obtention ou l'usage d'une de ces cartes sous un nom supposé seront punis d'un emprisonnement de six mois à deux ans d'une amende de 10000 à 300000 Fmg .

Art. 19. - Indépendamment de l'exercice des poursuites prévues à la présente ordonnance, saisie est obligatoirement prononcée, le cas échéant des produits quillis , transportés , commercialisés stockés ou préparés dans des conditions illicites .

Art.20. - A titre transitoire et jusqu'au 31 Décembre 1960 :

- 1) - Les dispositions de l'article - 1^{er} concernant la carte de planteur sont facultative et laisser - passer extraits d'un carnet à souche accompagneront les vanilles vertes transportées ces laisser - passer seront délivrés sous la seule responsabilité du signataire dont le nom, le domicile et le numéro de la carte d'identité seront précisés .
- 2) - Les dispositions concernant le marquage sont facultatives . Toutefois les marques existantes , déposées au greffe du Tribunal et apposées sur les gousses de vanille constituent la preuve de leur origine .

Art.21. - Un décret pris sur proposition du Ministre du Développement Rural précisera les modalités d'application de la présente ordonnance.

Antananarivo , le 9 Juillet 1960 Signé :
Ph. TSIRANANA

Par le Président de la République
Chef du Gouvernement,
Le vice - Président du Gouvernement
Ministère du Développement Rural
Albert SYLLA

J.Q.R.MDU 14 OCTOBRE 1961 -P. 1786

MINISTERE D'ETAT A L'ECONOMIE NATIONALE

LOI N° 61-021 du 9 Octobre 1961

Modifiant les dispositions des articles 6 et 10 de l'ordonnance n° 60-056 du 9 Juillet 1960 réglementant la production et la commercialisation de la vanille.

L'assemblée Nationale et le Sénat ont adopté ;
Le président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

ARTICLE PREMIER : Les articles 6 et 10 de l'Ordonnance n° 60-056 du 9 Juillet 1960 réglementant la production et la commercialisation de la vanille sont modifiés comme suit :

"Art. 6 : - Par dérogation aux dispositions du premier alinéa de l'article 5 , sont autorisées de plein droit à préparer leur propre vanille"

"a- Les producteurs de vanille justifiant de la carte de planteur prévus à l'article 2 de la présente ordonnance "

" b- Peuvent également être autorisées à préparer la vanille de leurs adhérents , les coopératives des producteurs de vanille .

"Toutes dispositions contraires au présent article sont demeurent abrogées .

"Art. 10. Tout préparateur de vanille verte doit tenir un registre côté et paraphé par le chef du district et sur lequel devront être consignées , par ordre et date , les entrées de vanille verte et les sorties de vanille préparée ainsi que leur origine".

ARTICLE 2. : La présente loi sera publié au Journal officiel de la République Malgache.

Elle sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Antananarivo, le 9 Octobre 1961 Philibert
TSIRANANA

Par le Président de la République
Chef du Gouvernement
Ministère d'Etat chargé de l'Economie Nationale Jacques
RABEMANANJARA

DECRET N°66-176 DU 30 MARS 1966

relatif à la commercialisation de la vanille

Le Président de la République, Chef du Gouvernement, Vu La

Constitution,

Vu l'ordonnance N°60-096 du 9 Juillet 1960 réglementant la production et la commercialisation de la vanille modifiée par la loi N°61-081 du 9 Octobre 1961

Vu l'ordonnance 60-012 du 3 Octobre 1960 modifiée par l'ordonnance N°62-059 du 25 Septembre 1962 relative au régime de prix et à certaines modalités économiques,

Vu le décret N°61-124 du 8 mars 1961 relative à la caisse de stabilisation de la vanille, En conseil des Ministres,

DECRETE:

TITRE PREMIER

DU GROUPEMENT NATIONAL INTERPROFESSIONNEL

DE LA VANILLE

Article premier.- Il est créé un groupement national interprofessionnel de la vanille (ci-après désigné le groupement dont les buts sont les suivants:

1° Assurer auprès des Pouvoirs publics une représentation de toutes les professions intéressées;

2° Donner au Gouvernement toutes informations utiles à la définition de sa politique vanillière;

3° Assurer suivant les directives du Gouvernement, un fonctionnement rationnel, et efficace du marché de la vanille à l'intérieur et à l'extérieur, en particulier en assurant la discipline interne de chacune des professions intéressées.

Le siège du groupement est fixé à Tananarive.

Article 2.- Sont obligatoirement membres du groupement les personnes physiques ou morales, qu'elles soient privées ou coopératives, exerçant les professions de:

- Planteur;
- Préparateur;
- Exportateur; justifiées par la détention de la carte professionnelle correspondant

**MINISTERE DU COMMERCE ET
DU RAVITAILLEMENT**

**DECRET N° 95-346
Portant libéralisation de la commercialisation de la vanille**

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement, Vu la

Constitution du 13 septembre 1992 ;

Vu le décret N°93 - 466 du 26 août 1993 portant nomination du Premier Ministre , Chef du Gouvernement :

Vu le décret N°94 - 485 du 19 août 1994 abrogeant les décrets N° 93- 547 du 1^{er} octobre 1993 et N° 93 - 629 du 13 octobre 1993 portant nomination des Membres du Gouvernement, modifié par le décret N° 95 -027 du 11 Janvier 1995 ;

Vu le décret N°93 - 499 du 10 septembre 1993 fixant les attributions du Ministre d'Etat , Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural ainsi que l'organisation générale de son Ministère , modifié par le décret N° 94-128 du 22 février 1994 ;

Vu le décret N°93 -524 du 15 septembre 1993 fixant les attributions du Ministre des finances et du Budget ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;

Vu le décret N°94 -609 du 28 septembre 1994 fixant les attributions du Ministre du Commerce et du Ravitaillement ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;

Sur proposition du Ministre du Commerce et du Ravitaillement, En
Conseil de Gouvernement,

Décète :

Article premier : Les prix de la vanille vrac et de la vanille préparée , tant au niveau local qu'à l'export, sont libéralisés à compter de la date du présent décret.

Article 2 : Avant l'ouverture de chaque campagne , le Ministre chargé du Commerce et le Ministre chargé de l'Agriculture entérinent par arrêté interministériel la décision de l'organisation interprofessionnelle sur le prix plancher de la vanille verte aux producteurs . A défaut de consensus au sein de l'Organisation Interprofessionnelle , les Ministres suscités peuvent fixer par arrêté ce prix plancher.

Article 3 : La loi des finances fixe chaque année la taxe forfaitaire à percevoir par kilogramme de vanille exportée. Elle est de 21 US \$ pour 1995.

Article 4 ; Toutes dispositions contraires au présent décret sont abrogées. Article 5 : Le Ministre d'Etat, Ministre du Développement Rural et de la Reforme foncière , le Ministre des Finances et du Budget , le Ministre du Commerce et du Ravitaillement sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République. Fait à Antananarivo , le 09 mai 1995 , par :

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement :..... Francisque RA VONY
Le Ministre des Finances et du Budget :..... Francisque RA VONY
Le Ministre d'Etat, Ministre du Développement Rural
Et de la Reforme Foncière : Emmanuel RAKOTOVAHINY
Le Ministre du Commerce et du Ravitaillement:..... Jérôme SAMBALIS

**MINISTERE DU COMMERCE
ET DU RAVITAILLEMENT**

**DECRET N° 95-347
Portant transformation de l'Institut de la vanille de Madagascar**

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

Vu la Constitution du 13 septembre 1992 ;

Vu le décret N°93 - 466 du 26 août 1993 portant nomination du Premier Ministre , Chef du Gouvernement :

Vu le décret N°94 - 485 du 19 août 1994 abrogeant les décrets N° 93- 547 du 1^{er} octobre 1993 et N° 93 - 629 du 13 octobre 1993 portant nomination des Membres du Gouvernement, modifié par le décret N° 95 -027 du 11 Janvier 1995 ;

Vu le décret N°93 - 499 du 10 septembre 1993 fixant les attributions du Ministre d'Etat , Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural ainsi que l'organisation générale de son Ministère , modifié par le décret N° 94-128 du 22 février 1994 ;

Vu le décret N°93 -524 du 15 septembre 1993 fixant les attributions du Ministre des finances et du Budget ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;

Vu le décret N°94 -609 du 28 septembre 1994 fixant les attributions du Ministre du Commerce et du Ravitaillement ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;

Sur proposition du Ministre du Commerce et du Ravitaillement, En
Conseil de Gouvernement,

Décrète :

Article premier : Les dispositions du décret N) 93-951 du 08 décembre 1993 portant création et statut de l'Institut de la Vanille de Madagascar sont et demeureront abrogées .

Article 2 : L'Institut de Vanille de Madagascar ainsi transformé sera érigé en une structure d'opération et d'intervention au profit des planteurs et des préparateurs .

Il est placé sous la tutelle du Ministre chargé du Commerce .

Il aura la forme d'une société anonyme dont les actionnaires sont l'Etat, les organisations des préparateurs.

Les organisations professionnelles des planteurs et des préparateurs suivantes en constitueront la base

- Association au niveau des FIRAISAM-POKONTANY
- Fédération au niveau des FIVONDRONAMPOKONTANY
- Confédération pour l'ensemble des FIVONDRONAMPOKONTANY producteurs.

Article 3 : Les attributions de chaque niveau d'organisation ainsi que la répartition des actions seront déterminées par le nouveau statut .La participation de l'Etat ne peut excéder cinquante pour cent (50%).

Article 4 : L'IVAMA ainsi transformé a pour mission notamment de :

- servir d'instrument pour mener une politique dynamique de la vanille sur tous les plans pour faire face à la concurrence ,
- soutenir la qualité de la vanille de Madagascar,
- organiser et développer les marchés intérieurs et extérieurs de la vanille
- assurer l'effectivité de prix rémunérateur et incitatif aux producteurs de la vanille verte et préparée ,

Article 5 : Jusqu'à l'adoption définitive de son Statut et dans un délai de six mois au maximum, le Conseil d'Administration en fonction continue à siéger.

Toutefois , en cas de besoin, il peut être mis fin à tout moment à son mandat.

Article 6 : L'Actif et le Passif de l'ancien Institut seront dévolus à l'IVAMA Société Anonyme , à l'exception des dotations et affectations au profit de l'Autorité tutélaire .

Article 7 : Toutes dispositions contraires au présent décret sont abrogées.

Article 8 : Le Ministre d'Etat, le Ministre du Développement Rural et de la Reforme Foncière, le Ministre chargé des Finances et du Budget, le Ministre du Commerce et du Ravitaillement sont chargés, chacun en ce qui concerne de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République.

Fait à Antananarivo , le 09 mai 1995, par : Fait à
Antananarivo, le 09 mai 1995, par :

Le Premier Ministre , Chef du Gouvernement :..... Francisque RAVONY

Le Ministre des Finances et du Budget :..... Francisque RAVONY

Le Ministre d'Etat, Ministre du Développement Rural
Et de la Reforme Foncière: Emmanuel RAKOTOVAHINY

Le Ministre du Commerce et du Ravitaillement :..... Jérôme SAMB ALIS

**MINISTERE DU COMMERCE ET
DU RAVITAILLEMENT**

DECRET N° 95-348

Abrogeant le décret N° 66- 176 du 30mars 1996 relatif à la commercialisation de la Vanille et instituant la nouvelle organisation interprofessionnelle de la vanille

Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement,

Vu la Constitution du 13 septembre 1992 ;

Vu le décret N°93 - 466 du 26 août 1993 portant nomination du Premier Ministre , Chef du Gouvernement :

Vu le décret N°94 - 485 du 19 août 1994 abrogeant les décrets N° 93- 547 du 1^{er} octobre 1993 et N° 93 - 629 du 13 octobre 1993 portant nomination des Membres du Gouvernement, modifié par le décret N° 95 -027 du 11 Janvier 1995 ;

Vu le décret N°93 - 499 du 10 septembre 1993 fixant les attributions du Ministre d'Etat , Ministre de l'Agriculture et du Développement Rural ainsi que l'organisation générale de son Ministère, modifié par le décret N° 94-128 du 22 février 1994 ;

Vu le décret N°93 -524 du 15 septembre 1993 fixant les attributions du Ministre des finances et du Budget ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;

Vu le décret N°94 -609 du 28 septembre 1994 fixant les attributions du Ministre du Commerce et du Ravitaillement ainsi que l'organisation générale de son Ministère ; Vu le décret N°66 - 176 du 30 mars 1996 relatif à la commercialisation de la vanille Sur proposition du Ministre du Commerce et du Ravitaillement, En Conseil de Gouvernement,

Décrète :

Article premier : Le décret N° 66 - 176 du 30 mars relatifs à la commercialisation de la vanille est et demeure abrogé.

Article 2 : Le Groupement National Interprofessionnelles dont les membres sont :

- TIVAMA, en tant que représentant des organisations des planteurs et des organisations des préparateurs
- l'organisation des conditionneurs - stocker- exportateurs

Article3 : Le statut de cette organisation interprofessionnelle sera arrêté par ses membres .

Article 4 : L'interprofession ainsi constituée sur la plate forme des divers opérateurs pour discuter et confronter leurs points de vue relatifs à la fixation du prix plancher de la vanille , à la politique de production , d'organisation du marché , de la collecte , de la préparation et de la gestion collective des stocks.

Article 5 : Il sera mis fin aux fonctions des membres du conseil d'administration et du Bureau Exécutif du GNTV, dès la mise en place de nouveaux organes correspondants et dans un délai de six mois à compter de la date du présent décret.

Article 6 : Toutes dispositions contraires au présent décret sont abrogées.

Article 7 : Le Ministère d'Etat, Ministre du Développement Rural et de la Reforme Foncière , le Ministre chargé des Finances et du Budget, le Ministre du Commerce et du Ravitaillement sont chargés , chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République .

Fait à Antananarivo , le 09 mai 1995, par :

Le Premier Ministre , Chef du Gouvernement :..... *Francisque RA VONY*

Le Ministre des Finances et du Budget :..... *Francisque RAVONY*

Le Ministre d'Etat, Ministre du Développement Rural

Et de la Reforme Foncière: *Emmanuel RAKOTOVAHINY*

Le Ministre du Commerce et du Ravitaillement : Jérôme SAMBALIS 000050

**MINISTERE DU COMMERCE ET DE LA CONSOMMATION ET
MINISTERE DE L'AGRICULTURE**

**ARRETE INTERMINISTERIEL
N°4911/99- MCC
Fixant la norme malagasy sur la vanille**

Le Ministre du Commerce et de la Consommation, Le Ministre
de l'Agriculture.

Vu la Constitution,

Vu la loi N° 98-024 du 14 Août 1997 relative au régime national de normalisation et de la certification
des produits, biens et services.

Vu le décret N° 98-522 du 23 Juillet 1998 portant nomination du Premier Ministre, Chef du
Gouvernement.

Vu le décret N°98-530 du 31 Juillet 1998 portant nomination des membres du Gouvernement,

Vu le décret N° 97-202 du 20 Mars 1997 fixant les attributions du Ministre du Commerce et de la
Consommation ainsi que l'organisation générale de son ministère,

Vu le décret n° 97-207 du 25 mars 1997 fixant les attributions du Ministre de l'Agriculture ainsi que
l'organisation générale de son ministère.

Arrêtent :

Article premier : - Le présent arrêté définit la nonne malagasy sur la vanille telle qu'elle figure en annexe
A.

Art. 2 - Toutes dispositions antérieures contraires à la présente norme sont et demeurent abrogées.

Art. 3 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République.

Antananarivo, le T2 mai 1999.

Le Ministre du Commerce et de la Consommation,
RANDRIANAMBININA Alphonse
Le Ministre de l'Agriculture,
RAVELOARUAONA Marcelle Théophile.

NORME MALAGASY SUR LA VANILLE

La présente norme a pour objet de fixer les spécifications de la vanille appartenant aux espèces *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames syn. *Vanilla planifolia andrews* ainsi qu'à certaines formes de vanille issues de graines et éventuellement hybrides de *Vanilla fragrans* (Salisbury Ames)

2-DOMAJNE D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la vanille préparée, présentée en gousses, en vrac, à bout coupé, en cuts et en poudre, destinée à la commercialisation. Elle ne s'applique pas aux extraits de vanille.

3-DEFINITIONS

Crosse (ou crochet) : extrémité pédonculaire de la gousse de vanille

Filets rouges : fines raies longitudinales de couleur brune rougeâtre

Gousse de vanille : terme commercial désignant le fruit entier ou non, botaniquement une capsule de vanillier

Marque : bourrelet cicatriciel de couleur brunâtre dû à l'application sur la gousse d'un poinçon spécial

Raeue (ou. galle) : cicatrice en relief de teinte différente de celle de la gousse elle-même, à l'exception de la marque

Tache : accident localisé donnant une coloration ou un éclat différent de l'aspect normal

Talon : extrémité de la gousse de vanille opposée à la crosse

Vanille boisée : vanille fortement desséchée, rigide et cassante présentant des filets rougeâtres souvent non uniformes

Vanille créosotée : vanille exhalant une odeur caractéristique de créosote

Vanille dite « escargotée » : vanille portant des cicatrices déprimées, de causes diverses, classées commercialement parmi les ragues (ou galles)

Vanille dite « mitée » : vanille parasitée principalement par des acariens

Vanille dite « poiquée » : vanille portant des cloques

Vanille fendue : gousse partiellement ouverte dans le sens longitudinal à partir du talon suivant la ligne de déhiscence de la capsule

Vanille fermentée ou rance : vanille préparée, avec excès d'eau, dont la fermentation peut "communiquer aux gousses une odeur rappelant celle des fruits fermentés

Vanille givrée : vanille portant des cristaux de vanilline exsudée naturellement

Vanille moisie : vanille portant ou ayant porté des cryptogames et exhalant une odeur caractéristique de moisie

Vanille oxydée : vanille présentant des points noirs ou plaques noires et exhalant une odeur caractéristique dite de « fer »

Vanille préparée : vanille verte ayant subi un traitement approprié afin de développer son arôme

Vanille recuite : vanille préparée, échaudée de nouveau en vue de faire disparaître certains défauts : moisissures, l'oxydation, etc...

Vanille saine : vanille n'ayant subi aucune altération due à des circonstances naturelles ou artificielles telles que moisissures, attaques d'insectes, blessures ou maladies

Vanille sèche : vanille plus ou moins déshydratée ayant perdu partiellement sa souplesse

Vanille « sira sira » : le terme « sira sira » indique que le fruit semble porter des efflorescences de sel marin. Les vanilles « sira sira » sont en effet criblées de petits points noirs

Vanille souple : vanille charnue et flexible

4. MODE DE PRESENTATION

Quatre modes de présentation sont fixés par la présente norme :

- 4.1- Vanille en gousse : constituée par des gousses entières éventuellement fendues
- 4.2- Vanille en gousse à bout coupé : constituée par des gousses entières éventuellement fendues auxquelles on a coupé volontairement la crosse
- 4.3- Vanille en « cuts » : lot de vanille composé de gousses fendues ou non intentionnellement coupées en morceaux, de longueur inférieure à 5cm
- 4.4- Vanille en poudre : produit obtenu par broyage après séchage de gousses de vanille saine, sans aucune adjonction

5 CARACTERISTIQUES GENERALES

5.1- gousses de vanille (entières ou à bout coupé) : Les gousses de vanille doivent :

- provenir des vanilliers indiqués en objet
- avoir subi un traitement approprié afin de développer leur arôme
- avoir une teneur en eau maximale conforme à sa catégorie qualitative

Elles peuvent être givrées ou non et portées chacune une marque apposée au tiers inférieur de leur longueur

Elles ne doivent pas :

- avoir subi de traitement susceptible de modifier en plus ou en moins leur teneur naturelle en vanilline ou autres constituants de la flaveur
- être mitées, moisies, créosotées, oxydées, poiquées, fermentées
- présenter une odeur non caractéristique de la vanille
- être recuites
- contenir de vanille « sira sira ».

5.2.- Vanille en « cuts » :

- ◆ Elle doit : provenir de gousses de vanille
- ◆ être saine et de bonne flaveur spécifique
- ◆ avoir une teneur maximale en eau de 25 % avoir une couleur brune foncée ou rougeâtre

5.3.- Vanille en poudre :

Elle doit :

- provenir de gousse de vanille répondant aux caractéristiques citées précédemment en 5. 1.
- avoir une teneur maximale en eau de 25 %
- avoir une finesse telle que la poudre passe à travers un tamis de 1,5 mm d'ouverture de maille
- avoir une couleur brune ou brun foncée
- avoir une saveur de vanille franche et très prononcée

Elle ne doit pas :

- avoir subi de traitement susceptible de modifier en plus ou en moins leur teneur naturelle en vanilline ou autres constituants de la saveur
- contenir des matières étrangères
- présenter une odeur de moisie, de créosote ou d'autres odeurs étrangères

6 -CLASSIFICATION QUALITATIVE DES GOUSSES DE VANILLE 6. 1.

Catégorie EXTRA

6.1.1. -Vanille de Madagascar « EXTRA » NON FENDUE - E. N. F.

Gousses entières non fendues, souples et saines, de bonne saveur, de couleur uniforme brun foncé ou brun chocolat, pouvant présenter quelques taches ou ragues ne dépassant pas le tiers de la longueur, et dont la teneur maximale en eau est de 38 % et d'une longueur minimum de 14 cm.

6.1.2. Vanille de Madagascar EXTRA FENDUE - E. F.

Gousses de mêmes caractéristiques que celles de la vanille de Madagascar EXTRA non fendues, mais FENDUES

6.2. Catégorie PRIMA

6.2.1. Vanille de Madagascar « PRIMA » NON FENDUE - P. N. F.

Gousses entières non fendues, saines, souples, de bonne saveur et pouvant présenter quelques taches ou ragues moins charnues que ci-dessus, de couleur brun foncée ou brun chocolat, d'une longueur minimale de 13 cm, et d'une teneur en eau maximale de 36 %.

6.2.2. Vanille de Madagascar PRIMA FENDUE - P. F.

Mêmes caractéristiques que ci-dessus mais FENDUES.

6.3. Catégorie SUPERIEURE

6.3.1. Vanille de Madagascar « SUPERIEURE» NON FENDUE - S. N. F.

Gousses entières non fendues de bonne saveur, souples ou sèches, pouvant présenter des taches ou ragues nombreuses, ainsi que quelques filets rouges, d'une teneur en eau maximale de 30 % et de longueur minimale de 13 cm.

6.3.2. Vanille de Madagascar SUPERIEURE FENDUE - S. F

Mêmes caractéristiques que ci-dessus mais FENDUES.

Chacun des emballages élémentaires sera garni intérieurement de papier paraffiné. Il contiendra un poids net de 5 à 15 kilogrammes et marqué du type de vanille qu'il renferme et de son poids net.

Chacun de ces emballages élémentaires doit contenir des gousses de vanille de même variété et de même catégorie

9.1.3. Vanille en Cuts

La vanille en cuts doit être mise en vrac dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non susceptible d'avoir une action sur le produit. Elle doit provenir de vanilles de même variété.

9.1.4. Vanille en poudre

La vanille en poudre doit être mise dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non susceptible d'avoir une action sur le produit.

9.2.- Marquage

9.2.1. Vanille en gousses, en gousses à bout coupé, en poudre et en cuts

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites sur chaque emballage ou mises sur une étiquette :

- a- nom du produit
- b- classification
- c- pays d'origine
- d- numéro d'ordre d'emballage élémentaire
- e- masse brute, tare et masse nette
- g- toutes autres indications demandées par l'acheteur

9.2.2. Serrissage et plombage

Les caisses de vanille doivent être cerclées de feuillard aux deux extrémités de leur plus grande longueur. Le feuillard doit être agrafé à l'aide d'agraffes serties à la pince.

Chaque caisse en carton contrôlée doit être plombée aux deux extrémités. Le lieu estimé du plomb devra raverser à la fois le feuillard sur ses deux épaisseurs, le couvercle et la paroi latérale de la caisse suivant une diagonale coupant l'angle formé par cette paroi et le couvercle.

10 - VERIFICATION

Elle se fera à la demande de l'exportateur et dans les magasins agréés par l'administration, privés ou lieux de préparation.

ANNEXE A

ECHANTILLONNAGE

1.-**OBJET**

La présente norme a pour objet de fixer les conditions générales de l'échantillonnage minimal permettant de déterminer les qualités des vanilles.

2.- **GENERALITES**

2. 1. L'échantillonnage doit être effectué par une personne désignée par accord entre l'acheteur et le vendeur, si l'un des deux le désire, en présence de l'acheteur (ou de son représentant) et du vendeur (ou de son représentant).

2. 2. Lors du prélèvement, de la préparation, de l'entreposage, de la manipulation des échantillons, il faut prendre soin que les caractéristiques de ceux-ci ne soient pas modifiées. Les précautions et directives suivantes doivent être observées :

- Les prélèvements doivent être effectués dans un lieu protégé, non exposé à l'humidité, à la poussière ou à la suie.
- Les appareils d'échantillonnage doivent être propres et secs.
- Des précautions doivent être prises pour protéger les échantillons, le produit à échantillonner et les récipients pour échantillons, de toute contamination éventuelle.

3. - **DEFINITIONS**

3. 1. Livraison : Quantité de vanilles expédiée en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier.

3. 2. Lot : Quantité de marchandise de caractéristiques présumées uniformes, constituée au sein de la livraison, et permettant d'estimer la qualité de cette dernière.

3.3. Prélèvement élémentaire : Petite quantité de gousses de vanille prélevée en un point du lot.

3. 4. Echantillon global : Quantité de vanilles constituée en réunissant et mélangeant les prélèvements élémentaires effectués dans chaque lot particulier.

3. 5. Echantillon pour laboratoire : échantillon représentatif du lot, obtenu à partir de l'échantillon global et destiné à l'examen en laboratoire.

4. - **CONSTITUTION DES LOTS**

Tous les emballages d'une livraison de vanilles appartenant à la même variété, à la même année de production et à la même catégorie, doivent constituer un lot.

S'il est déclaré ou reconnu qu'une livraison comprend différentes variétés, différentes catégories, différentes années de production, ou s'il apparaît que le lot est hétérogène, les emballages contenant des produits de caractéristiques similaires doivent être groupés, et chaque groupe ainsi doit constituer un lot séparé.

5. - **METHODES DE PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS**

5. 1. Prélèvements élémentaires :

5. 1. 1. Le nombre (n) d'emballage à choisir dans un lot d'emballages entassés dépend de l'importance de celui-ci et doit être en accord avec les colonnes 1 et 2 du Tableau I.

Tableau I
Nombre d'emballages à retenir pour l'échantonnage

Importance du lot (N)	Nombre minimal d'emballage à retenir (n)
1 à 5 emballages.....	Tous les emballages 5 emballages
6 à 49 emballages.....	10% des emballages
50 à 100 emballages.....	Racine carrée du nombre d'emballage
Plus de 100 emballages.....	arrondie au nombre entier le plus proche

Ces emballages doivent autant que possible, être choisis au hasard dans le lot et à cette fin, une table de nombre au hasard ayant reçu l'accord de l'acheteur et du vendeur doit être utilisée. Si une telle table n'est pas disponible, le mode opératoire suivant doit être adopté :
 En partant d'un emballage, compter les emballages du lot 1, 2, 3, etc... jusqu'à r et ainsi de suite. Chaque r-ième emballage ainsi compté, pourvu qu'il soit accessible et facile à manipuler, doit être prélevé du lot ; la valeur de r est égale à :

$$r = \frac{N}{n}$$

où :

N est le nombre total d'emballages du lot,
 n est le nombre d'emballages à retenir (voir tableau I). Dans le cas où r est un nombre fractionnaire, sa valeur doit être prise égale à sa partie entière.

5.1.2. Lorsque le produit est en mouvement, les prélèvements peuvent être effectués lors du chargement ou du déchargement des emballages. A cette fin, le nombre d'emballages à retenir doit aussi être en accord

avec les colonnes 1 et 2 du Tableau I. La valeur de r doit être calculée comme indiqué précédemment, et chaque r-ième emballage compté pendant le chargement ou le déchargement doit être retenu pour la constitution de l'échantillon global.

5.1.3 Effectuer avec un instrument d'échantillonnage approprié les prélèvements élémentaires dans les différentes parties de chacun des caisses retenues

5. 2. Echantillon global : Mélanger tous les prélèvements élémentaires ainsi effectués ; on obtient l'échantillon global. La quantité totale de l'échantillon global est égale à 600 g
 L'importance de l'échantillon global doit être supérieure à trois fois la quantité de produit nécessaire pour effectuer tous les essais prescrits dans les spécifications individuelles de la vanille.

5.3. Echantillon pour laboratoire : Diviser l'échantillon global en trois parties égales . Chaque partie ainsi obtenue constitue un échantillon pour laboratoire ; un de ces échantillons est destiné à l'acheteur, et un autre au vendeur. Le troisième échantillon portant le sceau de l'acheteur et du vendeur (ou de leur représentants) quand ils sont présents au moment de l'échantillonnage, ou de la personne qui a échantillonné le lot, est destiné à l'arbitrage en cas de litige entre l'acheteur et le vendeur ; il doit être conservé en un lieu accepté par les deux parties.

6. EMBALLAGE ET MARQUAGE DES ECHANTILLONS

6 1 . Emballage des échantillons : Les échantillons pour laboratoire doivent être placés dans des récipients en verre propres, sains et étanches, ou dans d'autres emballages appropriés n'ayant pas d'action sur le produit. Les récipients pour échantillon doivent avoir une dimension tels qu'ils soient presque entièrement remplis par celui-ci. Chaque emballage pour échantillon doit, après remplissage, être rendue étanche à l'air à l'aide

d'un couvercle ou d'une fermeture appropriée, puis scellé, d'une manière telle qu'il ne puisse être ouvert et à nouveau cacheté sans que ceci puisse être décelé.

6. 2. Marquage des échantillons : Les échantillons pour laboratoire doivent porter une étiquette mentionnant tous les détails de l'échantillonnage : la date de celui-ci, le nom et l'adresse de la personne ayant effectué les prélèvements, le nom du produit, la catégorie, la variété et l'année de production.

Si une infestation a été trouvée au moment de l'échantillonnage, ceci doit être noté dans les détails de l'échantillonnage, et apparaître sur le récipient contenant l'échantillon.

7. - CONSERVATION ET EXPEDITION DES ECHANTILLONS

Les échantillons pour laboratoire doivent être conservés à une température voisine de la température normale d'essai. Les échantillons qui doivent être conservés pendant longtemps doivent être entreposés dans un lieu frais et sombre.

Les échantillons pour laboratoire pour lesquels une analyse est demandée, doivent être envoyés dès que possible au laboratoire.

8. - PROCES-VERS AL D'ECHANTILLONNAGE

Si un procès-verbal d'échantillonnage est préparé, il doit indiquer les conditions dans lesquelles se trouve les vanilles échantillonnées, la technique utilisée si elle est différente de celle qui est décrite dans cette norme, la méthode de réduction suivie et toutes les circonstances qui peuvent avoir eu une influence sur l'échantillonnage.

ANNEXE B

Détermination de la Teneur en vanilline-Méthode spectrophotométrique dans l'ultraviolet

8.0- Introduction

La présente annexe décrit une méthode de détermination de la teneur en vanilline de la vanille.

La méthode peut également s'appliquer à la vanille en poudre obtenue à partir des espèces décrites dans le présente Norme nationale.

8.1- Principe

Extraction, par l'éthanol, de la vanilline contenue dans une prise d'essai.
Détermination spectrophotométrique de la vanilline dans la solution éthanolique.

8.2- Réactifs

Les réactifs utilisés doivent être de qualité analytique reconnue. L'eau utilisée doit être de l'eau distillé ou de l'eau de pureté au moins équivalente.

8.2.1- Ethanol, solution à 95: (V/V) pour spectrophotométrie dans l'ultraviolet.

8.2.2- Hydroxyde de sodium, solution, $c(\text{NaOH}) = 1 \text{ mol/l}$.

8.2.3-

Vanilline 8.3

Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment.

8.3.1- Broyeur étanche

8.3.2- Fioles jaugées à un trait, de capacités 100 et 250 ml, conformes aux spécifications de l'ISO.

8.3.3- Pipettes, permettant de délivrer respectivement, 10, 20, 25 ml.

8.3.4- Désiccateur, garni d'un déshydratant efficace.

8.3.5-Appareil d'extraction.

8.3.6- Spectrophotomètre, approprié pour mesurages dans la zone d'ultraviolet.

8.3.7- Cuves en silice, pour spectrophotométrie, ayant un parcours optique de 1 cm.

8.3.8- Vase à peser, à couvercle étanche, de capacité 25 ml.

8.4- Mode opératoire.

8.4.1- Détermination de l'absorbance spécifique de la vanilline.

8.4.1.1- Préparation des solutions étalons.

Dans la vase à peser (8.3.8), peser à 0,1 mg près, environ 30 mg de vanilline (8.2.3) préalablement séchée dans le dessiccateur (8.3.4). Les dissoudre dans 20 ml de réthanol (8.2.1) environ et transvaser quantitativement dans une fiole jaugée de 250 ml (8.3.2). Rincer la vase à peser plusieurs fois avec réthanol et verser le tout dans la fiole jaugée. Amener au trait repère avec l'éthanol et bien mélanger (solution A1).

Dans une fiole jaugée de 100 ml (8.3.2), introduire à la pipette 25 ml de la solution A1. Amener au trait repère avec l'éthanol et bien mélanger (solution B1).

Dans une fiole jaugée de 100 ml, introduire à la pipette 10 ml de la solution d'hydroxyde de sodium (8.2.2). Bien mélanger. Amener au trait repère avec de Péthanol et bien mélanger (solution C1).

8.4.1.2 Préparation de solution de référence.

Préparer une solution de référence en introduisant à la pipette 2 ml de la solution d'hydroxyde de sodium (8.2.2) dans une fiole jaugée de 100 ml, et remplir jusqu'au trait repère avec de l'éthanol. Bien mélanger.

8.4.1.3 Détermination.

Enregistrer la spectre de la solution C1 par rapport à celui de la solution de référence (8.4.1.2) en opérant dans la zone comprise entre 250 et 420 ns, en utilisant le spectrophotomètre (8.3.8) et les cuves (8.3.7).

8.4.1.4 Calcul.

Le maximum d'absorption est à 3503 ns, et son absorbance doit être située entre 0,2 et 0,8.

Tracer une ligne de base partant d'un point situé à environ 270 ns et allant jusqu'à 380 ns.

Noter l'absorbance au maximum (A_{max}) et à la ligne de base à la même longueur d'ondes que pour le maximum (A_{base}).

Calculer l'absorbance spécifique ($E_{l\text{om is}}$) de la vanilline à partir de la formule,

$$E_{l\text{om is}} = \frac{100 (A_{\text{max}} - A_{\text{base}})}{2m}$$

où m est la masse en grammes, de vanilline utilisée pour préparer la solution.

8.4.2 Préparation de l'échantillon pour essai.

8.4.2.1 Cas de la vanille en gousses. Broyer ou tronçonner l'échantillon et bien homogénéiser.

8.4.2.2 Cas de la vanille en poudre

Bien homogénéiser l'échantillon

8.4.3 Prise d'essai.

Peser, à 0,01 g près, environ 5g de l'échantillon.

8.4.4 Extraction

Extraire la prise d'essai (8.4.3) dans l'appareil d'extraction (8.3.5) avec environ 200 ml d'éthanol (8.2.1) pendant 18h.

Transvaser dans une fiole jaugée de 250 ml (8.3.2). Rincer le ballon de l'appareil d'extraction plusieurs fois avec de petites quantités d'éthanol, et ajouter les liquides de rinçage dans la fiole jaugée (8.3.2)

Amener au trait repère avec de l'éthanol et bien mélanger (solution A2).

8.4.5 Préparation de la solution de référence.

Préparer une solution de référence en introduisant -à la pipette 2ml de la solution d'hydroxide de sodium (8.2.2) dans une fiole jaugée de 100 ml (8.3.2) et remplir jusqu'au trait de repère avec "de l'éthanol. Bien mélanger

8.4.6 Détermination.

Dans une fiole jaugée de 100 ml, introduire à la pipette 25 ml de la solution A1.

Amener au trait repère avec de l'éthanol et bien mélanger (solution B2)

Dans une fiole jaugée de 100 ml, introduire à la pipette 20 ml de la solution B2. Amener le trait repère avec de l'éthanol et bien mélanger (solution C2.)

Dans une fiole jaugée de 100 ml, introduire à la pipette 10ml de la solution C2. Ajouter environs 60 ml d'éthanol et 2 ml de solution d'hydroxyde de sodium (8,2.2)

Amener au trait repère avec de l'éthanol et bien mélanger (solution D2)

Enregistrer le spectre de la solution D2 par rapport à celui de la solution de référence (8.4.5) en opérant dans la zone comprise entre 250 et 420 nm, en utilisant le spectrophotomètre (8.3.6) et les cuves (8.3.7)

8.4.7 Expression des résultats.

La teneur en vanilline exprimée en pourcentage en masse de l'échantillon est égale à

$$\frac{50\,000(A_{\max}-A_{\text{base}})}{E_{\text{Elom}}}$$

$$E_{\text{Elom}} = \frac{m}{i \times m}$$

où

A_{\max} est l'absorbance au maximum;

A_{base} est l'absorbance à ligne de base à la même longueur d'onde;

E_{Elom} est l'absorbance spécifique de la vanilline (voir 8.4.1); m est la masse, en grammes, de la prise d'essai utilisée pour l'extraction.

Note. Si l'on désire rapporter le résultat à la matière sèche, tenir compte de la teneur en eau du produit.

8.5 Procès verbal d'essai.

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme nationale ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur les résultats. Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

ANNEXE C

DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU METHODE PAR ENTRAINEMENT

0. INTRODUCTION

La présente Norme est applicable à la majorité des épices. Toutefois, en raison du nombre et de la diversité de celles-ci, il peut être nécessaire, dans des cas particuliers, d'apporter certaines modifications à la méthode, ou même de choisir une méthode plus appropriée.

Ces modifications et ces autres méthodes seront indiquées dans les Normes propres aux spécifications des épices considérées.

1- OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme spécifie une méthode de détermination de la teneur en eau des épices.

2- REFERENCES

ISO 948, Epices - Echantillonnage.

ISO 2825, Epices - Préparation d'un échantillon moulu pour analyse.

3- DEFINITION

Teneur en eau: Quantité d'eau, exprimée en pourcentage en masse, entraînée et recueillie selon la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale.

4- PRINCIPE

Détermination de la quantité d'eau entraînée par distillation azéotropique, en utilisant un liquide organique non miscible à l'eau, et recueilli dans un tube gradué.

5- REACTIF

5.1-Toluène

Saturer le toluène en l'agitant avec une petite quantité d'eau et distiller. Utiliser le distillat pour la détermination de la teneur en eau.

Note: Différents solvants sont utilisés pour la détermination de la teneur en eau. Sauf prescription contraire dans la Norme propre à la spécification de l'épice considérée, le toluène doit être le solvant utilisé pour la détermination.

6- APPAREILLAGE

6.1- Appareil de distillation (un type approprié d'appareil est décrit dans l'annexe et est représenté par la figure), comprenant les éléments suivants reliés au moyen de joints en verre rodés:

6.1.1- Ballon, à col court, d'au moins 500 ml de capacité.

6.1.2- Réfrigérant à reflux.

6.1.3- Récepteur, muni d'un tube gradué, placé entre le ballon et le réfrigérant.

6.2- Balance analytique.

7- ECHANTILLONNAGE

Echantillonné le produit selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

8- MODE OPERATOIRE

8.1- Préparation de l'appareil.

Nettoyer l'ensemble de l'appareil avec un mélange de dichromate de potassium et d'acide sulfurique, afin de réduire l'adhérence des gouttes d'eau sur les parois du réfrigérant et du tube récepteur. Rincer soigneusement à l'eau et sécher complètement avant l'emploi.

8.2- Préparation de l'échantillon pour essai:

Préparer l'échantillon pour l'essai selon la méthode spécifiée dans l'ISO 2825.

8.3- Prise d'essai.

Peser, à 0,01 près, environ 40 kg de l'échantillon pour essai (8.2), de manière que la quantité d'eau recueillie ne dépasse pas 4,5 ml.

8.4-Détermination.

Transvaser quantitativement la prise d'essai (8.3) dans le ballon de distillation (6.1.1) avec du toluène (5.1), ajouter suffisamment de toluène (environ 75 ml au total) pour recouvrir complètement la prise d'essai, et mélanger par un mouvement de rotation du ballon. Monter l'appareil et remplir le récepteur (6.1.3) avec le toluène, en le versant à travers le réfrigérant à reflux (6.1.2), jusqu'à ce qu'il commence à déverser dans le ballon de distillation. Insérer, si nécessaire, un tampon de lâche de coton en haut du réfrigérant ou y adapter un petit tube contenant du chlorure de calcium pour éviter la condensation de l'humidité atmosphérique dans le tube du réfrigérant. Afin de régulariser le reflux, envelopper le ballon et le tube conduisant au tube récepteur avec de l'amiante. Chauffer le ballon de façon que le débit du distillant soit environ de 100 gouttes par minute. Lorsque la plus grande partie de l'eau a été entraînée, augmenter la vitesse de distillation à environ 200 gouttes par minute, et continuer jusqu'à ce que l'on ne recueille plus d'eau. Purger le réfrigérant à reflux de temps en temps pendant la distillation avec des fractions de 5 ml du toluène pour faire descendre, par rinçage, toute l'eau adhérent au parois du réfrigérant. L'eau du tube gradué peut être séparée du toluène, en passant de temps en temps une spirale de fil de cuivre de haut en bas dans le réfrigérant et le tube gradué, ce qui amène l'eau à se rassembler au fond du tube. Distiller à reflux jusqu'à ce que le niveau de l'eau

reste constant dans le tube durant 30 mn, puis arrêter le chauffage.

Laver le réfrigérant avec du toluène en utilisant la spirale de fil de cuivre pour enlever toute gouttelette d'eau adhérente, si nécessaire.

Immerger le tube dans l'eau à la température ambiante durant au moins 15 mn ou jusqu'à **que la** couche de toluène soit limpide; ensuite, lire le volume d'eau.

9- EXPRESSION DES RESULTATS .

La teneur en eau, exprimée en pourcentage en masse, est égale à

$$\frac{100 V}{m}$$

m

où

V est le volume, en millilitres, d'eau recueillie; m
est la masse, en grammes, de la prise d'essai.

Il est supposé que la masse volumique de l'eau est exactement de 1 g/l.

10- PROCES -VERBAL D'ESSAI

Le procès verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le résultat.

Le procès verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

LALANA MIFEHY NY FIVAROTANA LAVANILA

**HITSIVOLANA N° 60 056 TAMIN'NY
9 JOLAY 1960
DIDY N° 66-176 TAMIN'NY 30 MARS 1966**

I- MOMBA NY KARATRIN'NY MPAMBOLY LAVANILA

Natao ny karatrin'ny mpamboly lavaniia izay manankery mandritra ny telo taona, Tsy maintsy manana azy io avokoa rehefa mety ho mpamokatra lavaniia: mpamboly ho an'ny tenany, mpanofa na mpanao voly اساسانا. Tsy maintsy hamarinin'ny mpiasan'ny fambolena eo an-toerana isan-taona io karatra io (andiny faha voalohany amin'ny hitsivolana).

Ny karatrin'ny mpamboly lavaniia no manaporofa marina ny asa maha-mpamboly lavaniia ny mpamboly lavaniia. Ny Sous-Préfet miadidy ny faritany no manome ny karatra maha-mpamboly lavanila (andiny faha-15 amin'ny didy).

Tsy azo omena afa-tsy karatra iray ihany koa isaky ny mpamboly. Raha misy fahaverezany, dia tokony hanao filazana an-tsoratra ao amin'ny Sous-Préfet ao an-toerana ny tompony; ka aza adonoina ny manamarika ny nomeraon'ilay karatra ao anatin'ny fangatahana (andiny faha-16 amin'ny didy).

Ampidirina ao amin'ny Sous-Préfet alohan'ny voalohany Septembre ny fangatahana vita an-tsoratra; rehefa avy nohamarinin'ny mpiasan'ny fambolena ny fahamarinan'ny filazana an-tsoratra ao anatin'ny, dia adidiny ny manome ny karatra manaporofa ny maha-mpamboly lavaniia alohan'ny faha-15 ny volana Février (andiny faha-17 ao amin'ny didy).

Sty maintsy hampanarahana ny lavanila amidy ny karatra manaporofa ny maha-mpamboly lavanila.

Tsy maintsy manampy azy io koa ny laissez-passer na fanomezan-dalana nomen'ny lehiben'ny tanàna na ny solon-tenany ao amin'ny toerana namokarana ny lavaniia (andiny faha-18 ao amin'ny didy).

Noho izany:

1° Ny mpamboly manana ny karatrin'ny mpamboly lavanila ihany no azo ekena ho tena mpamboly lavaniia.

2° Tokony havaozina isaky ny telo taona ny karatra lany andro. 3° Manafoana tsotra izao ny herin'ny karatra maha-mpamboly lavanila ny fahabangan'ny fanaon'ny mpiasan'ny fambolena.

4° Heverina ho toy ny lavaniia halatra ny lavaniia rehetra tsy omban'ny karatra maha-mpamboly lavaniia sy ny laissez-passer na fanomezan-dalana momba azy.

Toy izao manaraka izao ny filazana tsy maintsy hita ao anatin'ny karatry ny mpamboly lavaniia:

- 1- Ny nomeraon'ny karatra.
- 2- Ny anaran'ny mpamboly.
- 3- Ny marika manokana an'ny mpamboly.
- 4- Ny nomeraon'ny karatra isan-dahin'ny mpamboly.
- 5- Ny toerana misy ny toeram-pambolena.
- 6- Ny daty nanomezana ny karatra.
- 7- Ny sonia mbamin'ny fitombokin'ny Sous-Préfet nanome ny karatra.
- 8- Ny fanamarinana isan-taona nataon'ny mpiasan'ny fambolena eny

an-toerana.

- 9- Ny daty nivarotana ny lavaniia, ny lanjany ary ny anaran'ireo nivity azy.

II- NY MARIKIN'NY LAVANILA

Didy fa tsy adidy ny mametraka marika amin'ny lavanila manta. Samy omena marika manokana ho azy avy ny mpamboly lavanila rehetra ka noho izany dia heverina ho toy ny fananany manokana mihitsy izy io, satria io no hany porofo manamarina ny toerana mhavian'ny lavanila.

Ny fikosehana na ny fikasana hikosoka ny marika amin'ny fikikisana na ny fampiasana fiasana hafa, dia tsy azo atao; voarara ihany koa ny faninganana marika hafa ankoatrin'ny marikin'ny maha-mpamboly lavanila.(andininy faha-3 amin'ny hitsivolana).

Ny Sous-Préfet no manome ny karatra sy ny marika ny mpamboly lavanila; Fananan'ny mpamboly io marika io.

Marika iray ihany no natokana ho an'ny toeram-pambolena iray; kanefa azon'ny mpamboly manana toeram-mpambolena roa na maro hatao ny mangataka marika tokana ho an'ireo toeram-pambolena ireo (andininy faha-20 amin'ny didy).

Ny Sous-Préfet no mitana ny boky fanoratana ny marika lavanila rehetra nomeny. Izy ihany koa no mametraka ny taratasy nlazana io marika io ao amin'ny Greffe du Tribunal; dia mbola izy ihany koa no miandraikitra ny nlazana momba azy io eny amin'ny toerana rehetra voatondron'ny lalàna hifanaovana ny fifampivarotana (andininy 21 amin'ny didy).

Soratra na filazana manokana iray an-dalana ny marikin'ny mpamboly lavanila no atao amin'izany. Toy izao ny refiny: 2 sentimetatra koa no elanelana manelanelan'ny soratra tsirairay avy (andininy 22 amin'ny didy), ohatra: ny fametahany marika amin'ny lavanila manta.

Dixny ambin'ny folo andro alohan'ny fihotazana raha fara faha-tarany no fametahana ny marika amin'ny lavanila no asiana azy.

Noho izany ny lavanila tsy misy marika na misy marika voakosoka, sy ny lavanila misy marika na dia tny ny lavanila

III- NY FTVAROTANA NY LAVANILA MANTA

Ny fiotazana, ny fitondrana, ny fivarotana, ny fitehirizana ary ny fandrahoana lavanila tsy matoy tsy azo atao. (andininy faha- 40 amin'ny hitsivalana).

Lalàna havoakan'ny Minisitry ny Finances no manokatra ny fivarotana ny lavanina isan-taona).

Noho izany dia tsy azo hatao mihitsy ny mitondra sy ny mivarotra lavanila alohan'ny datinandro voatondron'io lalàna io.

Tsy maintsy amin'ireo toerana lazaina manaraka ireto no hividianana ny lavanila:

- Eny amin'ny toerana natokana rvidianan'ny Koperativa.

- Eny amin'ny tsena neken'ny Fanjakana hanaovana ny fifampivarotana (andininy faha-40 ao amin'ny didy).

Adidin'ny Koperativa Foibe no manao isan-taona ny lisitry ireo toerana natokana hifanaovan'ny Mpamboly sy ny Koperativa ny fifampivarotana, Omeny kopia iray mitovy amin'io lisitra io ny Groupement. (GNTV)

Alefà ao amin'ny Sous-Préfet alohan'ny voalohan'ny volana Avril io lisitra io ka anjarany ny mamoka sy manery azy io any amin'ireo toerana voatakana hisian'ny fifampivarotana. (andininy 41 ao amin'ny didy).

Ny lalàna avoaka isan-taona no mametraka isakin'ny Préfecture ny isan'ny tsena ekena hovohana hanaovana ny fifampivarotana.

Anjaran'ny Préfet no miandraikitra ny fanaraha-maso ny fifampivarotana lavanila sy mametraka ny toerana, ny andro sy ny ora fivohan'ny tsena.

Hatao arakin'ny voalazan'ny andininy faha-41 ao amin'ny didy riy fampielezana sy ny fampahafantarana ny vahoaka an'io lalàna io.

Tsy tokony ho latsaky ky valo (8) andro ary tsy tokony hihoatra ny 15 andro ny faharetan'ny fivohan'ny tsenan-davanila. (andininy faha-42 ao amin'ny didy).

Ny mpamboly manana ny karatrin'ny mpamboly lavanila ara-dalàna hivarotra lavanila eny amin'ny toerana voatondron'ny Fanjakana hifanaovana ny fifampivarotana. (andininy faha-43 ao amin'ny didy).

IV- FOMBA FANASAZIANA NY MANDIKA LALANA (PENALITES)

Ny lavanila manta entina na hazon'ny olona tsy afaka hanome porofo manamarina ny fananany azy dia heverina ho toy ny lavanila halatra. Raofina ary omena ny mpanao Fanjakana ao an-toerana ny lavanila halatra mba hahazoany mampanao famotorana miaraka amin'ny vava (andininy faha-9 ao amin'ny hitsivolana).

Ny tsy fananana karatrin'ny mpamboly na koa ny fampiasana karatra lany andro na tsy vita sonia dia sazina 15 andro ka hatramin'ny 3 volana an-tranomaizina sy lamandy 1000 ka hatramin'ny 50 000 Francs (andininy faha-12 ao amin'ny hitsivolana).

Ny tsy fametrahana ny marika famantarana (marquage) amin'ny 500 000 Francs.

Ny fikosehana na ny fikasana hikosoka na handrava na amin'ny fomba inona na amin'ny fomba inona ny famantarana voapetaka na ny fiasana fanamarihana ny fangalahan-tahaka na ny hosoka atao amin'ny marika famantarana (marque), ny fampiasana maizina na tsy ara-dalàna ny famantarana ara-dalàna, dia maha-voasazy taona iray ka hatramin'ny 5 taona an-tranomaizina sy lamandy 10 000 ka hatramin'ny 100 000 Francs (andininy faha-14 ao amin'ny hitsivolana).

Ny fandikana ireo fepetra voalazan'ny andininy faha-4 ao amin'ny hitsivolana dia maha-voasazy iray volana ka hatramin'ny taona iray an-tranomaizina sy lamandy 10 000 ka hatramin'ny 200 000 francs (andininy faha-15 ao amin'ny hitsivolana).

Ny fanaovana karatra sandoka, ny fampiasana an'io karatra sandoka io, ny fahazoana mampiasa ny iray amin'ireo karatra ireo amin'ny anarana sandoka dia maha-voasazy 6 m-bolana ka hatramin'ny 2 taona an-tranomaizina sy lamandy 100 000 ka hatramin'ny 300 000 Francs (andininy faha-18 ao amin'ny hitsivolana).

Ankoatr'ireo sazy voalaza eo ambony ireo, dia tanana ny lavanila rehetra ràotazana namidy, notehirizina na nandroahana tamin'ny fomba tsy manara-dalàna.

V- FOMBA FIASAN'NY MPITSARA LAVANILA MANTA

Misesy manaraka toy izao ny zavatra tsy maintsy ataon'ny mpitsara lavanila manta eo ampanaovany ny asany eny amin'ny tsena fivarotana lavanila.

1- Manamarina ny fananan'ilay mpivarotra karatrin'ny Mpamboly lavanik ara-dalàna. Jerena amin'izany sao efa lany andro ilay karatra, na koa tsy vitan'ny Mpiasan'ny Fambolena fanamarinana.

2- Manamarina ny fananan'ilay Mpivarotra taratasy fahazoan-dalàna (laissez-passer) avy amin'ny lehiben'ny Fokontany (Chef de village).

3- Manamarina ny lanjan'ny lavanila arak'izany voasoratra ao amin'ny taratasy fahazoan-dàlana. Tokony hitovy amin'izay voasoratra ny lanjan'ny lavanila na somary latsaka kely.

4- Manamarina ny fitovian'ny marika mipetraka amin'ny lavanila sy ny marika mipetraka ao amin'ny karatrin'ny Mpamboly.

Raha misy tsy ara-dàlana ny iray amin'ireo voalaza eo ambony ireo dia hazon'ilay Mpitsara ilay lavanila ka hatolony ny Fokonolona miaraka amin'ny anarana, ny nomeraon'ny karapanondro ary ny fonenan'ilay tompony;

5- Nfitsara ny toerana ny lavanila sao misy ny tsy matoy na marary. Ny fanapahan-kevitra mikasika izany fitsarana izany dia atao miaraka amin'ny solontenan'ny Unicoop sy ny solontenan'ny Mpanondrana (Exportateur).

Raha sendra ahitana lavanila tsy matoy na marary ilay lavanila tsaraina dia azon'ilay tompony atao ny manaisotra ireo lavanila ratsy ireo. Tsy maintsy lazain'ny Mpitsara aminy mazava tsara noho izany ny toetoetrin'ny lavanila ratsy mba ahamora ny fanesorana.

Aorian'ny fanesorana dia tsy maintsy hatolotra ny Mpitsara indray ilay lavanila ho jereny na efa ara-dalàna na tsia.

6- Ny lavanila ratsy rehetra dia hatolotrin'ny Mpitsara an'ny Fokonolona ho potehina ampahibemaso.

7- Ny lavanila hita fa tsara kosa dia hatolony an'ny Solontenan'ny Unicoop ho lanjainy sy hanaovany «Bulletin de Livraison».

8- Manao sonia ny «Bulletin de Livraison» voalaza eo ambony rehefa avy manamarina ny lanjan'ny lavanila voasoratra ao.

9- Manatrika ny fanapotehina ny lavanila ratsy izay ataon'ny Fokonolona.

N.B. - Raha misy fifanolanana eo amin'ireo Mpitsara lavanila sy ny mpivarotra dia solontenan'ny Fokonolona (chef de village sy Notables roa tsy anisan'ny fianakavian'ilay mpivarotra) miaraka amin'ny Mpiasan'ny Fambolena no manapakevitra farany.