



7ème édition

QualiREG 2018

Les Rencontres de l'Agroalimentaire en océan Indien 2018

16-21 novembre 2018
Moroni, Comores



*Un laboratoire
au service des acteurs du végétal*
Moroni, le 19 Novembre 2018



Contact : willy.suzanne@vitorun.re

- Une équipe*
- Un savoir-faire*
- Un savoir-faire*
- Des compétences*
- Un accompagnement sur mesure*





Willy
SUZANNE

Ingénieur en
Biotechnologies
végétales

Gérant de
VitroRun



Séverine
BORY

Docteur en
génétique
végétale

Responsable
du laboratoire



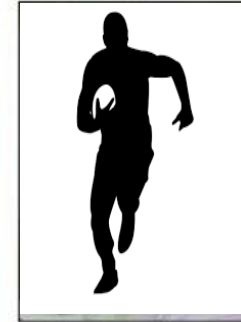
Emmanuel
JOUEN

Ingénieur en
gestion des
ressources
génétiques



Karin
FARREYROL

Docteur en
virologie
végétale



Jérémy
HASCOAT

Technicien
supérieur
spécialisé en
culture *in vitro*



Pôle de Protection des Plantes (3P)

→ Mise à disposition:

- Salle de repiquage
- Salle de culture
- Salle de préparation commune
- Plateforme technologique du 3P

→ Transfert de la technologie



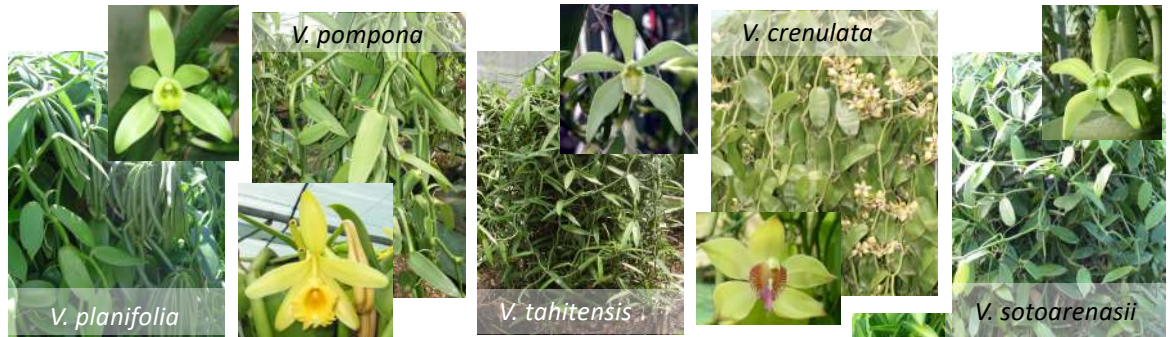
1) Les vanilliers

→ 15 espèces en collection


→ 6 espèces et hybrides alimentaires



Vanilla planifolia



Vanilla pompona

Les vanilliers de 



Vanilla tahitensis



1) Les vanilliers (2)

→ Productions de vitroplants locale et export



→ Production de plants pour les agriculteurs locaux

→ Mises en culture spécifiques



2) Prestations de production à façon pour les professionnels agricoles

- Espèces horticoles rares
- Développement de gamme d'espèces spécifiques



3) Accompagnement des activités de la recherche publique

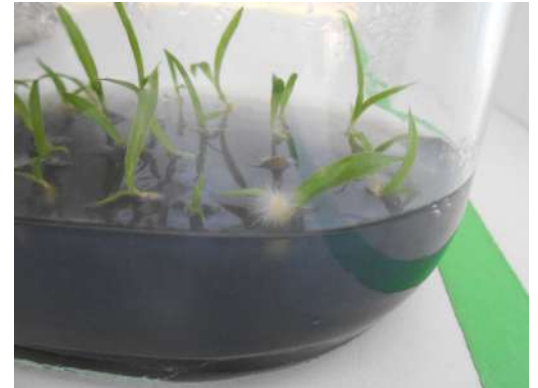
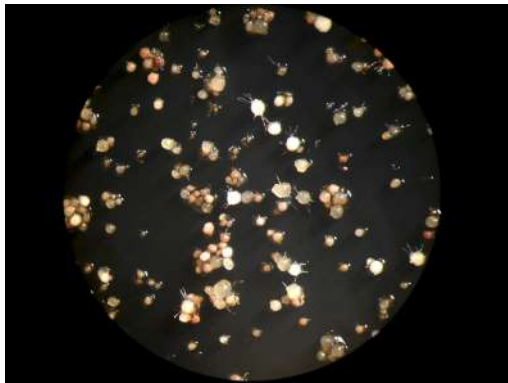
→ Intervention de VitroRun dans les étapes *in vitro*



Accompagnement de thèse de sur la diversité de *Ralstonia solanacearum*

4) Sauvegarde, Conservation et production d'orchidées sauvages de La Réunion

- Mise au point de milieux de culture spécifique
- Mise au point des méthodes d'acclimatation
- Développement de méthodes de production à plus grande échelle



1 – Multiplication
de masse *in vitro*
de vp sains

2 – Structuration et
accompagnement
de projets de
plantation

La **Vanille** :
un marché
en pleine croissance

3 – Production
à façon

4 – Formations

1 – La multiplication de masse



A La Réunion



A Madagascar

2 – Structuration et accompagnement de projets de plantation

→ Définition des enjeux

→ Bilan des compétences au sein de l'entreprises

→ Détermination des stratégies de production

→ Proposition d'un package adapté au projet

3 – La production à façon

- Profil aromatique original
- Une vanille différente des autres
(taille, grosseur, remplissage des gousses, ...)
- Mise en culture et multiplication à usage exclusif
- Conservation *in vitro* des cultivars d'intérêt



4 – Formations (1)

→ Acclimatation des vitroplants



VitroRun TV



→ Mise en place d'une pépinière
(accueil des vitroplants, croissance des plants)



4 – Formations (2)

→ Mise en place d'une plantation de vanille



→ Initiation à la culture *in vitro* des vanilliers



Les réseaux océan Indien





7^{ème}
édition

QualiREG 2018

Les Rencontres de l'Agroalimentaire
en océan Indien 2018

16-21 novembre 2018
Moroni, Comores

Un événement du réseau



**A NOUS DE
JOUER !**

- Quel avis portez-vous sur la filière vanille aux Comores aujourd'hui ?
- Quelles sont vos ambitions pour les années à venir ?
- Quelle est votre vision actuelle du marché pour la vanille des Comores ?

A - Itinéraire Technique de Production (ITP)



- Connaissez-vous les espèces que vous cultivez ?
Vos variétés ?

- Disposez-vous de suffisamment de matériel de production pour répondre à vos ambitions ?

- Estimez-vous que vous avez accès au matériel de production aisément ?

B – Production/Productivité



- Quelle est votre rendement moyen par pied en gousses vertes
- Quelle est votre rendement moyen par pied en gousses noires ?
- Quelle est le statut des producteurs de vanille ? Culture principale ? Culture secondaire ?
- Comment est structurée la filière vanille aux Comores ? (Producteurs, collecteurs, transformateurs, ...)

- Comment évolue le rendement des récoltes à la parcelle sur ces 5 dernières années ?
- Quel est l'âge moyen des plantations ?

C – QUALITE



- Comment se passe la transformation ?
- Quel est le nombre de fleurs fécondées par bouquet ?
- Quel est le taux de vanilline moyen de la vanille des Comores ?
- Avez-vous pu déterminer un terroir offrant des caractéristiques intéressantes pour la vanille des Comores ?

D – VALORISATION



- Quels sont vos marchés ?
- Quels produits vanille valorisez-vous ?
- Dans votre production, quelle est la part de vanille haut de gamme ? déclassée ? transformation ?
- Envisagez-vous de mettre en place un signe de reconnaissance pour la vanille des Comores ?



VitroRun

Merci pour votre
attention et
votre
participation



7ème
édition

QualiREG 2018

Les Rencontres de l'Agroalimentaire
en océan Indien 2018

16-21 novembre 2018

Moroni, Comores

Un événement du réseau
QualiREG

