

PRODUIRE UNE VANILLE REMARQUABLE
QUI PROFITE À TOUS



Depuis 2021 **Authentic Products** est fier d'être le **partenaire officiel de FERRANDI** Paris Campus de Bordeaux et du Campus du Lac spécialisés dans des formations d'hôtellerie et restauration, et de filières du tertiaire.

Le partenariat se traduit notamment au travers de formations et Master Classes données par Authentic Products aux étudiants de FERRANDI, de l'organisation de concours ou atelier pour stimuler la créativité des étudiants autour de la vanille ; mais aussi autour de divers sujets de communication et innovation avec les équipes pédagogiques.



NOTRE SAVOIR FAIRE

Authentic Products prépare, commercialise et distribue de la vanille naturelle et transformée partout dans le monde. À la tête de l'entreprise depuis 2005, deux femmes : **Gigi Chan Hoi Mi** (directrice des sites de production à Madagascar) et **Laurence Cailler** (directrice du site en France). La première est experte dans la culture et la préparation de la vanille et la deuxième spécialisée dans sa commercialisation. C'est autour de quatre valeurs que l'entreprise vit quotidiennement : **le respect, le soutien, l'honnêteté et le travail.**

**Faites le choix d'une vanille
de qualité, durable et responsable !**



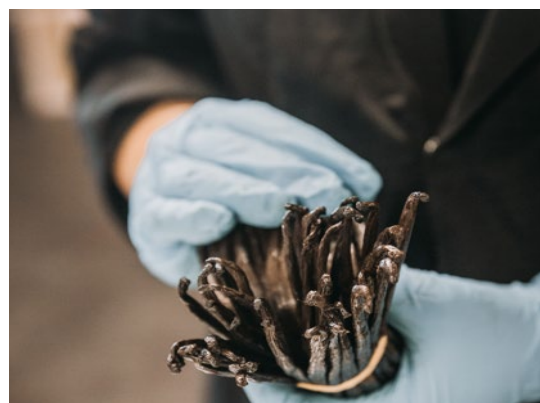
Maîtrise amont de la filière



Préparation des gousses



**Fabrication des produits
transformés**



**Garant de la sécurité
alimentaire**



MISSION, VISION, VALEURS



NOTRE MISSION

Produire une vanille d'exception tout en créant un impact positif durable pour l'ensemble de notre écosystème : producteurs, communautés locales, environnement et consommateurs.



NOTRE VISION

Être le catalyseur d'une transformation responsable dans l'industrie des matières premières naturelles, en démontrant qu'excellence, éthique et engagement pour la transition climatique peuvent aller de pair.



NOS VALEURS

Respect

Le respect constitue l'essence même de notre identité et guide chacune de nos actions. Notre relation avec les producteurs de vanille de Madagascar s'épanouit dans un climat de confiance et de considération mutuelle. Nous valorisons profondément les savoirs traditionnels, la diversité culturelle et les écosystèmes fragiles qui nous entourent. Cette éthique du respect irrigue l'intégralité de notre chaîne de valeur, créant un cercle vertueux où chaque partenaire est reconnu et valorisé.

Soutien

Notre approche est collaborative et solidaire. À l'image de l'amitié indéfectible entre nos fondatrices Gigi et Laurence, nous croyons au pouvoir des liens authentiques pour surmonter les défis. Nous soutenons activement le développement des communautés à travers l'éducation et l'accès aux services essentiels.

Excellence

Nous perpéтуons un savoir-faire ancestral tout en visant l'excellence dans chaque aspect de notre activité. Notre passion et notre détermination face aux défis quotidiens nous poussent à maintenir les plus hauts standards de qualité, tant pour nos produits que pour nos pratiques.

Transparence

Notre engagement nous pousse à être transparents sur les réalités de notre chaîne d'approvisionnement et les défis à relever : précarité des producteurs, accès à l'éducation, autonomisation des femmes et lutte contre la déforestation.



QUELQUES CHIFFRES

Pour toutes les références de produits issues de Madagascar, **Authentic Products s'engage à reverser à l'ensemble de ses programmes de développement durable et de reforestation 50 centimes d'euro par kilo vendu.** Votre achat permet ainsi d'œuvrer au développement des communautés malgaches.

Notre groupe ...

10%

du marché mondial de la vanille par an*

+ de 70%

de nos ventes tournées vers l'exportation*

+ de 20%

de vanille certifiée bio ou équitable*

10%

de la production pour le secteur gourmet*

90%

de la production pour le secteur industriel*

4 000

surface de séchage (en m2) à Madagascar

1 500

surface de bâtiment (en m2) en France

4

sites de production répartis entre Madagascar et la France

+4 918

producteurs intégrés dans nos programmes

2,50

KGEQCO2 par kilo de vanille générés**

Nos actions sur le terrain ...

58

puits construits depuis le lancement du programme en 2008

100%

des emballages recyclés

23 500

arbres plantés pour la reforestation depuis le début du programme

149 663

arbres en pépinière en cumul depuis 2020

24

tonnes de compost liquide fabriqué

28

formations dispensées (délivrées sur le leadership, les certifications BIO/FairTrade/UEBT, bonnes pratiques culturelles ...)

17 455

nombre d'enfants scolarisés en 2024-2025

8 844

nombre de filles scolarisées dans la zone pour l'année scolaire 2024-2025

70 224 \$

contributions volontaires du groupe en 2025 Authentic Products, issues du chiffre d'affaires généré par les ventes

GOUSSES DE VANILLES

Notre sélection d'origines

Madagascar fendue & non fendue
(Planifolia)

INTENSE & BOISÉE

 Disponible en biologique*

Mexique
(Planifolia)

RAISIN SEC & CHOCOLAT

Ouganda
(Planifolia)

ANIMALE & CUIRÉE

 Disponible en biologique*

Sao Tomé
(Planifolia)

CHOCOLATÉE

 Disponible en biologique*

Tahiti
(Tahitensis)

FLORALE & ANISÉE

Papouasie-Nouvelle-Guinée
(Tahitensis)

FLORALE & EPICÉE

Equateur
(Tahitensis)

CERISE & CACAO



*Certifié par Ecocert FR-BIO-01

Conditionnements

TUBES

3 gousses (1 gousse pour la Tahiti)

SACHETS

sous-vide 250g, 500g, 1KG, 5KG

CARTON

25kg

Conseil & Utilisation

Pour capter ses arômes, fendre et gratter la gousse avant de la mettre à infuser (de préférence à froid pendant 24h). Après utilisation, pensez à rincer, puis sécher vos gousses afin de les broyer pour les réutiliser dans d'autres préparations.

Stockage à l'abri de la lumière, à température ambiante et dans un sous-vide ou un contenant en verre adapté au volume de gousses restantes.

EXTRAITS & ARÔME NATUREL

(origine Bourbon Madagascar)

Produits par nos soins à partir de
nos meilleures gousses

Extrait de vanille
avec graines

Professionnel

Extrait de vanille
avec graines

200g/L



Disponible en biologique*

Extrait de vanille
avec graines

400g/L

Arôme naturel de
Vanille
avec graines

4% équivalent gousse



*Certifié par Ecocert FR-BIO-01

Conditionnements



BOUTEILLES & FLASQUES
50ml, 500g, 1KG



BIDONS
10KG, 25KG



CARTON
20 bouteilles 1KG ou 30 bouteilles 500g

Conseil & Utilisation

L'extrait et l'arôme naturel de vanille peuvent être utilisés dans tous types d'applications. Ils permettent une utilisation simple et rapide tout en gardant l'appellation « à la vanille Bourbon Madagascar ». Nos extraits et arôme naturel de vanille peuvent également être disponibles sans graines sur demande.

Stockage à l'abri de la lumière, à température ambiante, puis au réfrigérateur après ouverture. Bien agiter avant utilisation.

PÂTE DE VANILLE

Un dosage simple tout en garantissant la
richesse aromatique d'une gousse

Pâte de vanille

Une texture onctueuse qui facilite son dosage afin
d'aromatiser vos glaces, crèmes, ganaches ... tout en gardant
la complexité aromatique avec un visuel très marqué.



Conditionnements



PÔTS
500g



SEAUX
5KG, 25KG



CARTON
36 pots de 500g

Conseil & Utilisation

Faite à partir de nos meilleures gousses de vanille Bourbon Madagascar, notre pâte de vanille allie simplicité d'utilisation et un excellent rapport qualité/prix. Elle apporte à votre préparation de nombreux marqueurs visuels tout en garantissant une régularité aromatique dans vos recettes. Notre recette est élaborée sans additif ni conservateur.

Stockage à l'abri de la lumière, à température ambiante, puis au réfrigérateur après ouverture. Bien mélanger avant utilisation.

PERLE DE VANILLE

La puissance et la complexité
aromatique d'une gousse

Perle de vanille

Produite à partir de notre concentré de vanille Bourbon Madagascar, la perle de vanille apporte toute la puissance d'une gousse avec un faible dosage tout en préservant le visuel grâce à sa formule riche en graines.



Conditionnements

 **PÔTS**
100g, 1KG

 **SEAUX**
5KG, 25KG

 **CARTON**
20 pots de 1KG ou 96 pots de 100g

Conseil & Utilisation

Fabriquée à partir de nos meilleures gousses de vanille Bourbon Madagascar, une simple pointe de couteau est nécessaire à son utilisation (1 à 2g par litre de préparation seulement). Ce produit est un atout pour gagner du temps et éviter les pertes. Notre recette, composée de deux ingrédients, est élaborée sans additif ni conservateur.

La perle est fortement recommandée pour les préparations à base de crème ou de lait.

Stockage à l'abri de la lumière, à température ambiante, puis au réfrigérateur après ouverture.

POUDRES DE VANILLE

Produites pour faciliter votre utilisation

100% Madagascar (Planifolia)

Poudre fabriquée à partir de nos meilleures gousses entières. Cette poudre de vanille apporte des notes boisées/torréfiées et intenses à vos préparations.



Disponible en biologique*

Authentic (90% Madagascar – 10% Papouasie Nouvelle Guinée)

Cette poudre de vanille est issue d'un mélange de nos gousses et de celles de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Cette composition apporte une note ronde et gourmande à vos préparations.

Planifolia (mix d'origines variété planifolia)

Cette poudre de vanille est issue d'un mélange de différentes origines de vanilles, issues de la variété planifolia. Cette recette aux notes complexes chocolatée sublime vos préparations.

Poudre épuisée

Obtenue à partir de gousses épuisées (ayant fait l'objet d'une extraction), cette poudre a pour but d'ajouter des marquants visuels dans vos différents produits.

*Certifié par Ecocert FR-BIO-01

Conditionnements



TUBES
15g



SACHETS
250g, 500g, 1KG, 5KG ou 10KG



CARTON
20kg

Conseil & Utilisation

La poudre de vanille est préconisée dans les domaines de la biscuiterie et de la chocolaterie. Elle peut également être utilisée pour décorer vos préparations.

Stockage à l'abri de la lumière, à température ambiante.



Authentic Products



www.vanille.com – Service client : contact@authenticproducts.eu - +33 (0)5 57 53 08 10 -

  @authentic_products_vanille -  @authentic-products-sas