



# Vanille Bourbon

de Madagascar



N° Planteur E-JSH

# LAGAMME



Gousses de vanille  
**Agriculture Biologique**  
**Agriculture Conventionnelle**



Poudre pure de vanille  
**Agriculture Biologique**  
**Agriculture Conventionnelle**



Extraits liquides de vanille  
**Agriculture Biologique**  
**Agriculture Conventionnelle**  
200 g/litre - 400 g/litre



Perle de vanille  
PRÉPARATION AROMATISANTE



Pâte de vanille  
PRÉPARATION AROMATISANTE





Par **Lucia RANJA-SALVETAT**  
Gérante de Vanille LAVANY



## 1924 - 2025 Qui sommes-nous ?

Madagascar est le premier producteur mondial de vanille Bourbon, une appellation qui désigne la vanille produite dans l'océan Indien, notamment à Madagascar, mais aussi aux Comores, à La Réunion et à l'île Maurice.

La vanille Bourbon de Madagascar est l'une des vanilles les plus réputées au monde pour sa qualité et son arôme riche et complexe.

La **Vanille LAVANY** est cultivée et affinée dans notre plantation au village de Betrosa au nord-est de Madagascar depuis 1924. Mes soeurs, mes frères et moi-même sommes fiers de représenter la 4ème génération et de poursuivre notre belle aventure familiale.

Nous vous proposons des vanilles biologiques certifiées par **Ecocert FR-BIO-01** ou des vanilles conventionnelles.

Depuis 2002, de Planteur-Affineur de vanille à l'origine, nous sommes devenus l'un des Distributeurs reconnus en Europe et dans le Monde de vanille Bourbon de Madagascar qualité Gourmet.

Chaque année nous obtenons l'agrément Exportateur de vanille délivré par le gouvernement Malgache. Ainsi chaque gousse de vanille que nous commercialisons contribue au développement de Madagascar.

Contrairement aux divers négociants ou traders en vanille, nous distribuons nos vanilles par nous-mêmes.

« Pour vous proposer des vanilles toujours à "bas coût", ils n'hésitent pas à vous livrer à votre insu bien-sûr, des vanilles Bourbon de Madagascar mélangées avec des gousses venant d'autre provenance... Ouganda, Inde et divers pays asiatiques »

Notre défi permanent est de toujours vous fournir des vanilles d'excellente qualité à un tarif compétitif nous permettant de bien vivre et de pérenniser notre plantation. « **La définition même du COMMERCE EQUITABLE** »

Notre circuit très court vous assure toute l'année la traçabilité et la garantie de l'origine de vos vanilles.

**« Vente directe sans intermédiaire du producteur au consommateur »**

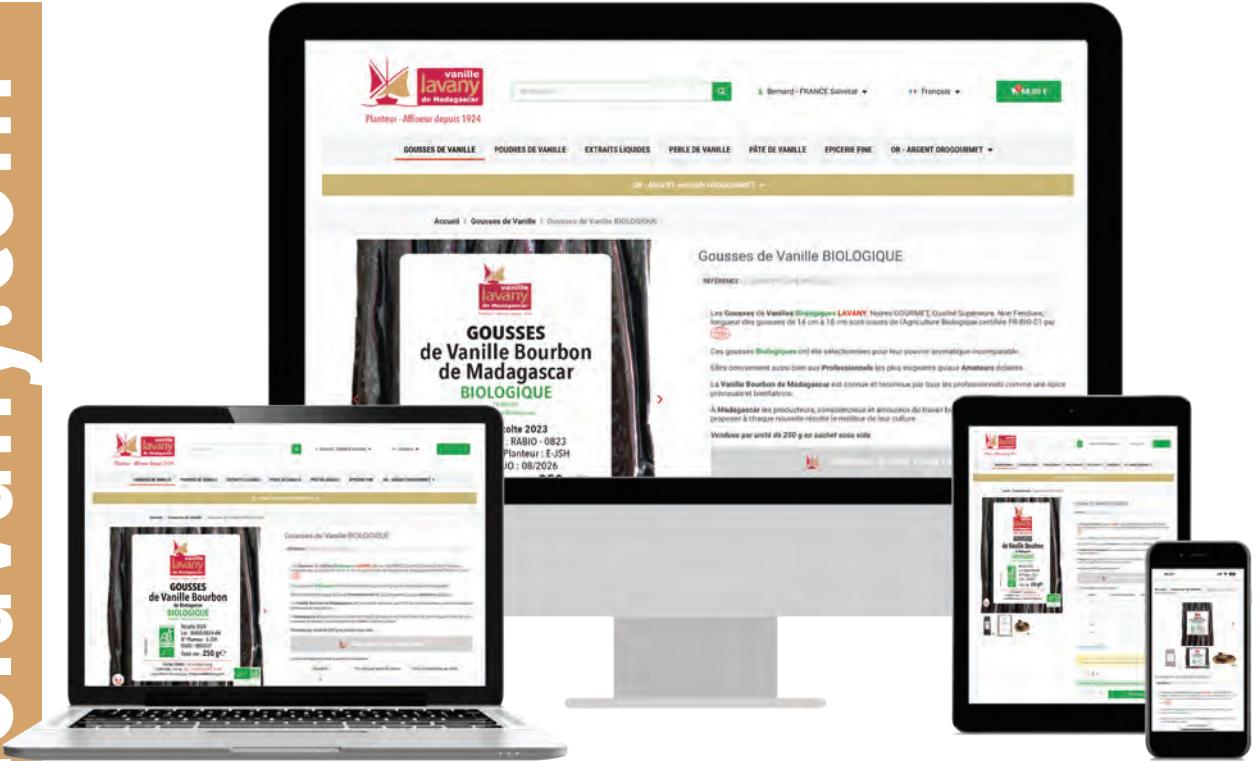
Plantation - Affinage  
Madagascar

Distribution  
France

Clients Utilisateurs  
France - Europe - Monde



**https://vanillelavany.com**



Notre Boutique en ligne <https://vanillelavany.com>



Elle vous permet de commander 7 jours / 7  
Simple d'utilisation - livraison rapide



Planteur - Affineur depuis 1924



OR - ARGENT véritable alimentaire

Pourquoi créer votre **COMPTE PROFESSIONNEL** ?

- 1 - Consulter les catalogues **Vanille LAVANY** et **OROGOURMET**
- 2 - Télécharger nos **tarifs professionnels**
- 3 - **Commander en ligne** avec une livraison à votre adresse
- 4 - Bénéficier d'une **REMISE DE "BIENVENUE" de 5%** applicable dès la première commande
- 5 - Au fur et à mesure de vos commandes, cumuler des **POINTS DE FIDÉLITÉ** ☰ équivalents à une **REMISE permanente supplémentaire de 5%**, déductible dès votre prochaine commande
- 6 - Profiter en exclusivité des **OFFRES PROMOTIONNELLES** réservées aux Clients Professionnels



Boutons et fleurs de Vanille **LAVANY** fraîchement écloses.



Liane de Vanille **LAVANY** avec les gousses matures prêtes à être récoltées.



vanille  
**lavany**  
de Madagascar

Le tri des Vanilles **LAVANY** vertes avant l'échaudage est une opération longue et minutieuse. On sélectionne les gousses en fonction de leurs longueurs, de leurs maturités, de leurs aspects Fendues ou NON Fendues.



Échaudage des Vanilles **LAVANY**.

vanille  
**lavany**  
de Madagascar



Séchage à l'air libre des vanilles échaudées Vanille **LAVANY** à Betavilona le village de nos plantations.

vanille  
**lavany**  
de Madagascar

# LES PRODUITS



## Gousses de vanille Agriculture Biologique

Gousses de Vanille **LAVANY** Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**, certifiées **AB** par **ECOCERT**, Noires GOURMET, Qualité Supérieure, NON Fendues, longueur des gousses de 14 à 20 cm.

Ces gousses de vanille BIO ont été sélectionnées pour leur pouvoir aromatique incomparable. Elles conviennent aux Professionnels les plus exigeants.

Aspect : Gousse grasse, huileuse, brillante, souple, NON fendue.  
Parfum et goût : Vanille chocolatée, intense et fruité.  
Utilisation : En Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Yaourt, Chocolat, Recettes salées et sucrées.

### Conditionnement :

Sous vide en sachet PET transparent de qualité alimentaire, par 250 g

### DLUO :

Dans son sachet sous vide : 36 mois.

### Conseils :

Aérer (minimum 30 minutes) les gousses à l'ouverture du sachet sous vide.  
À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.  
Ouvrir les sachets au fur et à mesure de vos besoins.



## Gousses de vanille Agriculture Conventionnelle

Gousses de Vanille **LAVANY** Bourbon de Madagascar, variété Planifolia, issues de l'**Agriculture Conventionnelle**, Noires GOURMET, Qualité Supérieure, NON Fendues, longueur des gousses de 14 à 20 cm.

Ces gousses conventionnelles ont été sélectionnées pour leur pouvoir aromatique incomparable. Elles conviennent aux Professionnels les plus exigeants.

Aspect : Gousse grasse, huileuse, brillante, souple, NON fendue.  
Parfum et goût : Vanille chocolatée, intense et fruité.  
Utilisation : En Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Yaourt, Chocolat, Recettes salées et sucrées

### Conditionnement :

Sous vide en sachet PET transparent de qualité alimentaire, par 250 g

### DLUO :

Sans son sachet sous vide : 36 mois.

### Conseils :

Aérer (minimum 30 minutes) les gousses à l'ouverture du sachet sous vide.  
À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.  
Ouvrir les sachets au fur et à mesure de vos besoins.



PRODUCT IN MADAGASCAR



Panteur - Affineur depuis 1924

# LES PRODUITS



## Poudre Pure de Vanille Agriculture Biologique certifiée AB ou Agriculture Conventionnelle

La Poudre Pure Vanille **LAVANY** est composée uniquement de gousses entières (non épuisées) de Vanille Bourbon de Madagascar, variété Planifolia spécialement affinées.

Pour obtenir cette poudre nous avons choisi la technologie du broyage à froid à très basse température permettant la conservation totale des qualités aromatiques et gustatives de la vanille :

- absence d'échauffement lors du broyage
- absence d'oxydation
- homogénéité de la poudre obtenue et granulométrie régulière (500 µ)

Elle se mélange parfaitement à toutes les préparations.

Parfum et goût : Vanille boisée et épiceée

Utilisation : en Infusion, Crème, Pâtisserie, Glace, Chocolat, Recettes salées et sucrées.

Conditionnement :

Sous vide en sachet PET transparent de qualité alimentaire, par 250 g

DLUO :

Dans son sachet sous vide : 36 mois.

Conseils :

Aérer (minimum 10 minutes) la Poudre de vanille à l'ouverture du sachet.  
À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

PRODUCT IN FRANCE



## Extraits liquides de Vanille Agriculture Biologique certifiée AB ou Agriculture Conventionnelle

Les Extraits liquides Vanille **LAVANY** sont préparés avec uniquement de la Vanille Bourbon de Madagascar, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage, **sans alcool**, avec les grains de vanille.

La concentration est équivalente à **200** ou **400** grammes de gousses de vanille par litre d'Extrait liquide.

Ingrédients : sirop de sucre de betterave, oléorésine pure de vanille Bourbon de Madagascar (28 x), caramel (sucre - eau), grains de vanille, sans ajout de produit chimique ni exhausteur de goût.

En option : Les Extraits liquides de Vanille **LAVANY** peuvent être préparés sans grain.

Parfum et goût : Vanille et Caramel - Utilisation : Glace, Crème, Pâtisserie, Yaourt

Conditionnements : en flacon PET ambré de qualité alimentaire, d'une contenance d'un litre, avec son bouchon vissant hermétique pour la longue conservation.

- 1 flacon de 1 litre d'Extrait **200 g** pèse **1,25 kg**
- 1 flacon de 1 litre d'Extrait **400 g** pèse **1,3 kg**

Livrailles : par 1 litre ou en carton de 6 fois 1 litre

DLUO : dans son flacon fermé : 24 mois

Conseil d'utilisation : Agiter le flacon avant chaque emploi, les grains de vanille se déposant naturellement au fond.

PRODUCT IN FRANCE



Planteur - Affineur depuis 1924

# LES PRODUITS



## Perle de vanille

### PRÉPARATION AROMATISANTE POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La Perle de Vanille **LAVANY** Bourbon de Madagascar est le résultat d'un assemblage de nos **grains de vanille** et de concentré de vanille - Olorésine.

Cette préparation se présente sous la forme d'une pâte onctueuse noire prête à être employée.

Simple et facile d'utilisation, la Perle de vanille peut être rajoutée dans votre recette seule ou en complément des goussettes ou des extraits liquides ou même des poudres de vanille, en tant qu'**exhausteur de goût**.

De par sa composition originale, la Perle de vanille apporte en plus une forte présence de grains noirs dans les préparations.

Deux conditionnements :

- en pot PET blanc de qualité alimentaire avec son couvercle sécurisé, par 200 g
- en pot PET blanc de qualité alimentaire avec son couvercle sécurisé, par 500 g

DLUO :

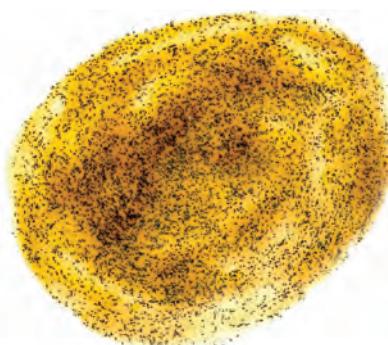
Dans son pot à fermeture hermétique : 24 mois.

Conseils :

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

La Perle de Vanille **LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

PRODUCT IN FRANCE



## Pâte de vanille

### PRÉPARATION AROMATISANTE POUR GLACES ET PÂTISSERIES

La Pâte Vanille **LAVANY** est préparée avec uniquement de la vanille Bourbon de Madagascar, variété Planifolia affinée spécialement pour cet usage, **sans alcool**.

Ingrédients : Sucre inverti, sirop de glucose, arôme naturel, vanille Bourbon de Madagascar (2,5 %), colorant naturel : bêta-carotène, avec les points noirs de la poudre épuisée.

Peut contenir des traces de fruits à coque, d'oeufs et de lait.

Deux conditionnements :

- en pot de verre, avec son couvercle métal hermétique, par 125 g
- en boîte métal, avec son couvercle plastique hermétique, par 1,25 kg

DLUO :

Dans son pot ou sa boîte à fermeture hermétique : 24 mois.

Conseils :

Mélanger avant emploi.

À conserver à l'abri de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur.

La Pâte de Vanille **LAVANY** est préparée pour denrées alimentaires.

PRODUCT IN SPAIN



# LES PRODUITS



25 Recharges «ÉCONOMIQUES»



20 Recharges sous blister



20 Recharges



20 Recharges sous blister

## Recharges Epicerie Fine

Chaque lot de recharges peut être vendu séparément.

Les 3 produits majeurs de la gamme **Vanille LAVANY**.

### 25 RECHARGES «ÉCONOMIQUES»

2 Gousses de vanille **BIO**,  
longueur 14 cm, poids net 6 g en sachet sous vide

### 20 RECHARGES

2 Gousses de vanille **BIO**,  
longueur 17 cm, poids net 8 g en tube de verre et sous blister

### 20 RECHARGES

Poudre Pure de vanille **BIO** 15 g en pochette ZIP

### 20 RECHARGES

Extrait liquide de vanille **BIO** 50 ml en flacon et sous blister

Aujourd’hui de plus en plus de consommateurs sont soucieux de leur bien-être et sont à la recherche de bons produits sains pour leur alimentation.

En devenant Revendeur de nos vanilles d’excellente qualité, issues de l’**Agriculture Biologique**, d’une provenance unique, d’un terroir identifié, vous devenez acteur de cette nouvelle distribution.

Vous diversifiez aussi vos sources de profit.

Vous partagez et affirmez auprès de vos Clients votre démarche qualitative en choisissant une source d’approvisionnement fiable en circuit court.

**« du producteur au consommateur »**

Vous vous alliez et vous aidez une Famille Malgache de producteur de **vanille Bourbon à Madagascar**.



### SUPPORTS DE COMMUNICATION gratuits à votre disposition

Autocollant vitrine et flyers

Vous profiterez ainsi d’une visibilité supplémentaire.



Autocollant vitrine  
95 x 145 mm



Flyers  
105 x 150 mm



# ORGOURMET



OR - ARGENT véritable alimentaire

## OROGOURMET

Ces précieux décors gastronomiques sublimeront vos plats, desserts ou cocktails, en y apportant une touche exclusive de créativité et d'originalité qui sera remarquable.

Nous travaillons en offrant à nos clients diverses références ainsi que la plus haute qualité dans nos produits, en nous adaptant aux besoins de chaque professionnel; chefs, pâtissiers, cavistes, entreprises alimentaires.

La gamme Orogourmet est produite en Allemagne selon les réglementations alimentaires Européennes.



Catalogue 4 pages téléchargeable sur le site web.

### OR véritable alimentaire

13 références sélectionnées couvrant la totalité des besoins des Professionnels.

### ARGENT véritable alimentaire

5 références sélectionnées.

### USTENSILES

10 références.

Tous les produits sont en stock et disponibles immédiatement. Distribution exclusive sur

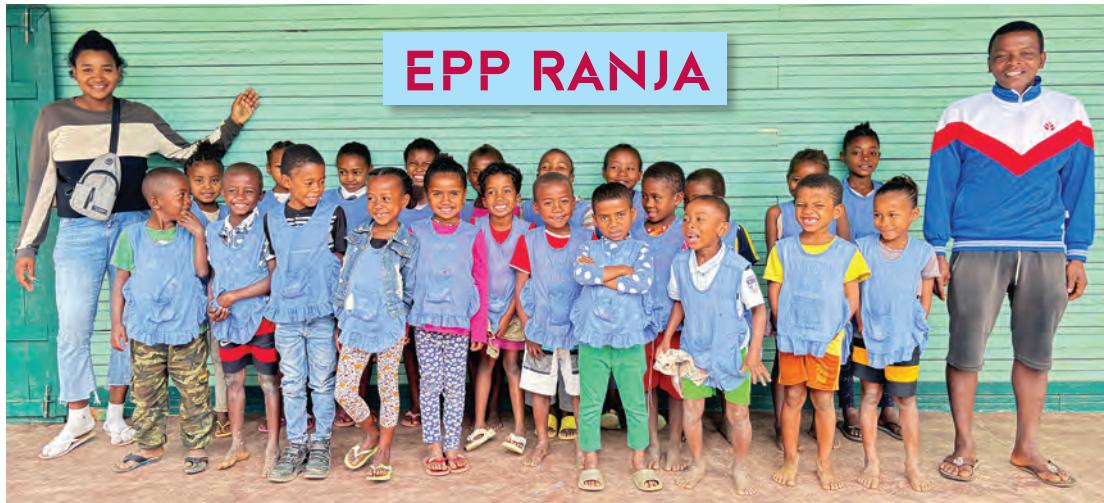
<https://vanillelavany.com>



PRODUCT IN GERMANY

## Notre association : PROJET RANJA - NIF G56950058 - N° 74829

Nos engagements continuels auprès de notre communauté villageoise de Betavilona sont axés sur l'amélioration de la vie quotidienne.



Nos enfants sont toujours aussi volontaires et fiers de pouvoir fréquenter un établissement scolaire privé doté de matériels (livres, cahiers, stylos) dès l'âge de 3-6 ans et ceci sans contribution financière.



Pour l'année scolaire 2025-2026, quatre de nos jeunes filles âgées de 7-12 ans dotées particulièrement d'aptitudes académiques sont scolarisées à la ville d'Antalahala pour poursuivre leurs études.

Cet engagement de très longue durée sera poursuivi jusqu'à ce qu'elles « volent de leurs propres ailes »

Nous avons mis à leur disposition :

- Une maison neuve
- Une gouvernante salariée qui s'occupe d'elles toute l'année scolaire, en substitution de leurs parents restés en brousse.



L'association des femmes de Betavilona prend part activement à cette aventure communautaire.

Nous finançons divers petits projets que ces mamans développent (artisanat, gargottes, petits commerces...)

Ces actions sont entièrement prises en charge par notre association.

**Lucia RANJA SALVETAT**  
**Sonia SOSA TUNEU**

Chaque Client de Vanille **LAVANY** participe indirectement à ces actions solidaires et humanitaires.  
Nous vous remercions pour votre fidélité.  
Avec Vous à nos côtés ces actions se concrétisent et deviennent durables.



L'équipe de direction des Ets RANJA - Madagascar accompagnée de Lucia RANJA SALVETAT et de Sonia SOSA TUNEU sur le stand du salon Gulfood de Dubaï 2025.



La société **Ets. RANJA** - N° Planteur E-JSH  
est la structure familiale productrice à Madagascar,



**Vanille LAVANY** est la marque de commercialisation  
de la SAS LALINE SAVEURS située en France.



Planteur - Affineur depuis 1924  
<https://vanillelavany.com>

Votre contact :  
**Lucia RANJA SALVETAT**  
Gérante

**VANILLE LAVANY**  
14, rue Alan Turing  
81000 ALBI - France  
Tél.: +33-05 63 47 77 68  
[contact@vanillelavany.com](mailto:contact@vanillelavany.com)

