



# Qui sommes nous ?



En 1924, dans la région SAVA au nord-est de Madagascar, dans le village de brousse de **Betavilona**, nos arrières Grand-Parents ont créé la première plantation que nous cultivons encore aujourd'hui. Notre métier de base de cultivateur est issu du savoir-faire traditionnel légué par les générations précédentes. Il a peu évolué. Le travail agricole dans la plantation est toujours entièrement manuel.

L'affinage des gousses vertes récoltées mûres suit un long processus de diverses étapes minutieuses exigeant une main d'oeuvre qualifiée. La région productrice de Vanille à Madagascar - la SAVA, au climat tropical humide et chaud, couvre une zone limitée. Durant ces quatre dernières années, le volume de production a été fluctuant. Le réseau des Planteurs est composé d'une multitude d'environ 80 000 paysans qui ne récoltent chacun que de modestes quantités de gousses de Vanilles vertes. Peu d'entre-eux affinent leur production. La culture de cette épice ne s'accommode pas des techniques occidentales de culture intensive. Les différentes expériences tentées jusqu'à ce jour sont peu rentables ou ont échouées.

Actuellement, seules une poignée de sociétés exportent régulièrement et légalement la Vanille de Madagascar !

Nous voyons « avec amusement » apparaître de nouveaux acteurs sur le marché de la distribution de la Vanille « dite d'origine de Madagascar ». Ce sont pour la plus part des groupes financiers ou autres multinationales de négoce de matières premières, qui se prétendent aussi « planteur ou producteur de Vanille » !

Alors posons-nous la question :

*Où sont leurs champs de Vanilliers à Madagascar ?*

En réalité, nous assistons à l'arrivée de nouveaux spéculateurs opportunistes désireux de profiter des prix élevés actuels de la Vanille. Plus grave, ces dernières années le commerce illicite à Madagascar des bois précieux (bois de rose, bois d'ébène) est pratiqué sans aucun contrôle par de nombreuses sociétés aux multiples activités. Des ressources financières colossales « d'argent sale » sont générées en toute impunité !

L'objectif recherché étant de « blanchir coûte que coûte cet argent », et le volume de gousses vertes étant par nature limité, lors de l'achat de la récolte auprès des paysans, les prix sont alors augmentés artificiellement. Du fait de ces pratiques spéculatives, la filière Vanille est aujourd'hui totalement déséquilibrée !

C'est l'une des explications du coût élevé actuel de la Vanille à Madagascar.

**Fait positif, cette situation profite aux paysans Malgaches qui peuvent ainsi améliorer leur qualité de vie en scolarisant leurs enfants, bâtissant leur habitation en dur ...**

N'ignorons pas que tous les modèles économiques évoluent en permanence, rapidement, et la société Malgache aspire elle aussi à acquérir les biens de consommation mis à sa disposition, exactement comme nous le pratiquons dans « le monde occidental ».

La filière Vanille à Madagascar est composée de deux branches essentielles :

**La Vanille tout venant** récoltée souvent immature pour éviter les vols dans les champs. Elle est rapidement affinée et revendue parfois plusieurs fois d'intermédiaires à intermédiaires en « ventes locales » avant d'être exportée : c'est la Vanille standard de moyenne voire de médiocre qualité, « moins chère ». Hélas, cela représente aujourd'hui une grande partie de la production de Madagascar.

**La Vanille gourmet de type Vanille LAVANY**, issue de l'**Agriculture Biologique** certifiée **AB** ou conventionnelle. Les gousses vertes sont récoltées mûres, acheminées en pirogue à notre station d'affinage de Manambato en bordure de l'Océan Indien où elles sont triées, affinées, calibrées, préparées et stockées par nos équipes. Pour maîtriser les qualités physiques et olfactives de la Vanille, nous ne sous-traitons aucune de ces étapes essentielles. Aussi, nous garantissons la traçabilité et la sincérité des **Vanilles LAVANY**.

Pour toutes ces raisons également, nous avons obtenu depuis deux ans la certification **Vanille BIO**. Deux de nos parcelles de culture à Betavilona sont certifiées **Agriculture Biologique**, ainsi que toutes les installations de notre station d'affinage et de notre magasin de stockage et d'exportation à Antalaha à Madagascar. Il en est de même pour nos ateliers de conditionnements à Saint-Juéry près d'Albi, en France.

En complément de notre propre production, nous pré-finançons d'autres voisins planteurs en réservant un an à l'avance leur prochaine récolte. Ils sont choisis pour leurs bonnes pratiques agricoles et environnementales ainsi que pour leur **savoir-faire** et pour leur **savoir-être**. En effet, ils observent scrupuleusement notre cahier des charges, à savoir; pratiquer une culture totalement respectueuse de la biodiversité, sans utilisation d'entrants chimiques tels que pesticides, engrais ou OGM.

**« Nous nous contentons de ce que la nature nous donne »**

Nous sommes une famille de producteur comme il y a en tant d'autres à Madagascar. Notre différence et notre particularité majeure résident dans le fait que nous exportons nous-mêmes et vendons directement, sans intermédiaire, dans le monde entier notre production de Vanilles. Notre positionnement de « **Planteur - Affineur depuis 1924** », nous permet de toujours vous fournir, et ceci tout au long de l'année, des Vanilles d'excellente qualité, sélectionnées, contrôlées, à la traçabilité garantie, issues de cultures conventionnelles ou certifiées **Agriculture Biologique**, à un prix compétitif, nous permettant à chacun de valoriser son travail. C'est équitable.

Avec vous, les Professionnels des Métiers de bouche, nous partageons les mêmes valeurs et préoccupations :

**« Vivre de notre travail en gardant notre liberté d'entreprendre ».**

Cette année notre récolte en juillet a été d'excellente qualité et grâce à une météo favorable l'affinage s'est parfaitement déroulé.

Aussi, avec le **millésime 2019**, nos gousses de Vanilles ont l'ambition de sublimer vos recettes.