

# La vanille certifiée Bio et Fairtrade de Madagascar

Un peuple respectueux de la nature et des ancêtres...

La population du littoral oriental de Madagascar est en majorité issue du peuple des Betsimisaraka, appelé "les nombreux inséparables". Ce nom désigne un regroupement de plusieurs communautés, devenues effectivement, au fil du temps, inséparables et formant aujourd'hui un des principaux peuples malgaches. Les Betsimisaraka vivent d'agriculture et de pêche, de cueillette et de chasse, cultivent des aliments de base tels que riz, manioc, igname, maïs et bananes plantains et veillent à la préservation de leurs terres et de la forêt. La vénération des ancêtres renforce le respect de ce patrimoine.

## Manger à sa faim ne suffit pas pour vivre

Dans la région de Mananara, zone de production de la vanille vendue dans les Magasins du Monde, il n'y a pratiquement pas de routes pour se rendre d'un village à l'autre, et peu de biens de consommation sont disponibles. Toutefois, un revenu monétaire est indispensable pour, entre autres, payer les frais scolaires des enfants, d'éventuels médicaments, les transports vers la ville.

Ainsi, depuis longtemps, les familles produisent des gousses de vanille et des clous de girofle, seuls "produits de rente". Toutefois, ce commerce lucratif, qui représente une des principales ressources de devises du pays, ne profite en général qu'aux intermédiaires et firmes d'exportation, et pas aux petits planteurs. Une des seules exceptions est la Kooperativa Mpamboly Ambanivolo Mananara (KOMAM), soit la Coopérative des planteurs de vanille de Mananara, dans la Réserve de biosphère de Mananara instaurée par l'Unesco en 1990.

## Penser globalement, agir localement

Afin de sauvegarder une zone forestière particulièrement riche en biodiversité et de contribuer à la lutte contre la grande



Photo: claro fair trade

pauvreté de la population locale, un projet d'appui aux communautés villageoises a été mis en place. Ce projet œuvre, entre autres, pour l'utilisation contrôlée des forêts protégées de la Réserve, la valorisation durable des forêts périphériques, l'augmentation des revenus paysans et le renforcement de l'éducation environnementale. Dans ce cadre, et grâce à l'initiative de plusieurs organisations dont l'Association Nationale pour la

Gestion des Aires Protégées (ANGAP), l'Organisation Suisse de Coopération et Slow Food Italie, une association de petits planteurs de vanille et de girofle a vu le jour en 2002. Ce projet de développement durable favorise naturellement la production agro-forestière (couverture permanente du sol, arbres d'ombrage) et les principes de l'agriculture biologique. En 2005, l'association a obtenu la certification bio et un an plus tard, la certification

Fairtrade. De plus en plus de planteurs ont souhaité y adhérer et l'association a finalement été obligée, selon une loi du pays, d'adopter les statuts d'une coopérative. C'est ainsi que la KOMAM a été fondée en mars 2009 par 619 planteurs répartis sur 20 villages de la Réserve. Depuis lors, elle a continué de s'élargir et couvre à ce jour une trentaine de villages, réunissant 921 membres dont environ 15% de femmes.

### La démocratie passe par les femmes ... et la marche à pied !

La coopérative est dirigée par un Conseil d'administration de 12 membres dont 3 femmes qui assurent les fonctions de trésorière, responsable de l'environnement et conseillère. Contrairement aux usages de la région, promouvoir le statut des femmes fait partie de l'objectif général de la KOMAM, à savoir le renforcement des structures démocratiques. La motivation des membres est très grande et il n'est pas rare de voir des personnes marcher jusqu'à 40 km pour assister aux réunions locales ou à l'assemblée générale.

### Bio et équitable – quels avantages ?

Le paiement d'un prix minimum rémunérateur et d'un supplément bio représente 40% de plus que le prix de vente pratiqué dans les filières conventionnelles et procure aux membres de la KOMAM un revenu monétaire décent. De plus, la prime du commerce équitable leur permet, au niveau individuel, d'acheter par exemple des vaches ou de financer l'éducation des enfants. Au niveau communautaire, elle sert au financement des certifications bio et Fairtrade et de quelques cours de formation. En outre, elle a été utilisée pour la construction de ponts, d'écoles, de quelques crèches et dans deux villages, d'un logement pour le maître d'école.

### Les dégâts du cyclone Bingiza

A Madagascar, les cyclones ne sont pas rares. Le passage de Bingiza dans la région de Mananara, le 14 février dernier, n'a surpris personne. Mais les vents particulièrement violents ont gravement endommagé les villes. La situation est encore pire à la campagne où les bâtiments administratifs (écoles, mairies) ont subi des dégâts, en particulier parce que leurs toitures en tôle ont été arrachées. D'innombrables habitations ainsi que des plantations de vanille et de girofle ont été détruites. Les zones les plus touchées sont les villages proches de la côte et de la ville de Mananara où vivent la plupart des membres de la KOMAM. On estime que 20 à 60% de la récolte de vanille vont être perdus. Plusieurs installations financées par la prime du commerce équitable ont été endommagées. Ici, un pont s'est effondré, là-bas, la chute d'arbres a détruit une crèche...

### Les membres de la KOMAM font face

Les habitations des membres de la KOMAM, faites de feuilles et autres matières végétales, sont, certes, également endommagées, mais peuvent être réparées relativement vite et sans gros coûts. De même, puisque les familles vivent d'agriculture de subsistance, elles ne seront très probablement pas touchées par la famine. Par ailleurs, des organisations internationales d'aide telles que le Programme alimentaire mondial (PAM) vont sans doute mettre en place des possibilités de "travail contre nourriture" pour les familles nécessiteuses. Nul doute que les membres de la KOMAM s'en sortiront ! Il n'en reste pas moins que la destruction d'une grande partie des plantations de vanille et de girofle va entraîner un manque à gagner - espérons-le - temporaire.

Elisabeth Piras



### Les secrets de la vanille, une découverte hasardeuse...

La vanille est une épice issue du fruit d'une orchidée particulière: l'orchidée lianescente tropicale, originaire d'Amérique Centrale. Elle fut découverte par les conquistadors espagnols au début du 16<sup>ème</sup> siècle et introduite sur Madagascar au début du 19<sup>ème</sup> siècle, où elle n'a pas produit de fruit pendant des années. Pourquoi ? Parce que sa fécondation est assurée par un insecte vivant uniquement dans ses pays d'origine. Ce n'est qu'à la suite de la découverte, par un jeune esclave, qu'il était possible de procéder à la pollinisation des fleurs manuellement que la production des précieuses gousses a pu démarrer...

### ...une préparation minutieuse

La production de vanille demande beaucoup de savoir-faire et de travail: tuteurage des lianes, fécondation des fleurs, sarclage des plantes, récolte manuelle des gousses... Leur transport au village se fait à dos d'homme, à vélo ou, exceptionnellement, à moto ou en 4x4. Il faut ensuite les échauder pendant trois minutes, puis les étuver pendant une journée afin qu'elles s'assouplissent et deviennent brunes. Ensuite, il s'agit de les sécher progressivement pendant plusieurs mois, d'abord au soleil, puis sous des couvertures en laine et enfin à l'ombre. Liées en fagots, les gousses sont finalement affinées dans des caisses de bois ou de métal habillées de papier paraffiné. C'est pendant ce dernier traitement que se développe leur parfum délicat. Afin d'identifier chaque lot et son producteur et d'éviter d'éventuels vols, les membres de la KOMAM marquent chacune des gousses d'un tampon.