
*Après de longs mois de travail de pollinisation,
bouclage, plantation de tuteurs, toilettage et soin...
nous avons enfin récolté la vanille !*

Jérôme, Président fondateur de l'éco-village association Akiba
Nosy Komba, Madagascar



CONTACTEZ – NOUS

Laura Hoen – Gérante
29A rue des chasseurs 67300 SCHILTIGHEIM
Téléphone : 06 47 58 56 03
Email : vanillakomba@gmail.com

Goûtez à l'or noir équitable

Vanilla Komba

VANILLE ÉQUITABLE DE NOSY KOMBA, MADAGASCAR

TÉLÉPHONE : 06 47 58 56 03

EMAIL : VANILLAKOMBA@GMAIL.COM

Les origines de Vanilla Komba

Le 23 septembre 2019 nous débarquions pour la première fois sur le sol malgache, dans la capitale d'Antananarivo. Le 15 octobre, après de merveilleuses aventures sur la grande île parcourue en taxi brousse, nous découvrons pour la première fois l'île de Nosy Komba et l'éco-village Akiba où nous allions passer deux mois de volontariat en pleine nature au plus proche des locaux et de la culture du pays.

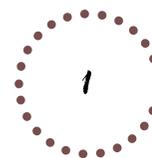
Ce fut une expérience humaine inoubliable ; une bulle de quiétude, de nature, de partage, de rires d'enfants, d'amour et d'espoir ! Ces moments que l'on souhaite à chacun d'avoir la chance de vivre un jour.

Depuis notre retour en France, le manque s'est grandement fait sentir et les projets ont muri. Puis la crise sanitaire est arrivée et j'ai eu l'envie profonde de soutenir l'association et ses actions du mieux que je le pouvais à distance.

Sur place, j'avais eu l'occasion de découvrir les procédés de culture de plantations nobles comme la vanille, le cacao ou le poivrier. Le savoir-faire et la maîtrise des locaux sur ce sujet m'avait impressionnée dans une région qui traditionnellement ne cultive pas de la vanille en masse comme la côte de Sambava sur la Grande île.

Vanilla Komba était né. Après de longs mois de discussion, préparation, maturation, et transport, le précieux or noir est arrivé pour mon plus grand plaisir sous mon toit alsacien. Je vous laisse découvrir dans les pages suivantes tous les secrets de culture et procédé de maturation.

Nos gousses affinées traditionnellement

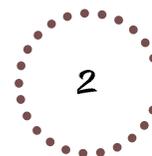


DE 12 À 14 CM

Tarif pour une gousse : 2,50 €

Tarif pour une botte de 50 grammes : 20 €

Tarif pour une botte de 100 grammes : 30 €

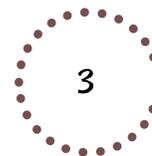


DE 15 À 17 CM

Tarif pour une gousse : 3 €

Tarif pour une botte de 50 grammes : 30 €

Tarif pour une botte de 100 grammes : 45 €



+ DE 18 CM

Tarif pour une gousse : 5 €

Tarif pour une botte de 50 grammes :

Tarif pour une botte de 100 grammes : 65 €

Pourquoi travailler avec nous

Acheter des gousses Vanilla Komba, ce n'est pas réaliser un simple achat de matière première qui sublimerait vos créations culinaires, c'est effectuer un geste solidaire.

Le projet Vanilla Komba est né de la volonté de soutenir les activités de l'eco-village Akiba en l'absence de volontaires et de touristes sur place suite à la fermeture des frontières.

La vanille est achetée directement au président de l'association Jérôme sans aucun autre intermédiaire, au prix le plus juste du marché et en conséquence du travail fourni et du temps de préparation. La traçabilité du produit fini est ainsi irréprochable car toutes les étapes de culture et de fabrication se déroulent dans un seul et même endroit, ce petit paradis vert à 300 mètres d'altitude. Toutes les tâches ; de la fécondation de la fleur au séchage des gousses, sont réalisées par les employés de l'eco-village qui grâce à leur rémunération font vivre leurs familles et financent la scolarité de leurs enfants.

Notre volonté principale est de vous proposer une vanille de qualité premium au taux de vanilline exceptionnel, tout en faisant bénéficier notre partenariat aux locaux malgaches et aux familles, à ceux qui permettent aux enfants d'aller à l'école, de se nourrir et de grandir dans les meilleures conditions.

La culture de la vanille à Madagascar

Le vanillier étant une orchidée originaire du Mexique, on peut se demander pourquoi elle est aujourd'hui cultivée pour 80% de la production mondiale à Madagascar.

Tout commence au XIX^{ème} siècle lorsque, en l'absence de l'abeille fécondatrice indispensable à la formation de gousse, Edmond Albius, un jeune esclave vivant à la Réunion, découvre en s'occupant du jardin de son maître la technique de fécondation artificielle de la fleur de vanille. Rapidement, son procédé est communiqué aux grandes plantations de la Réunion.

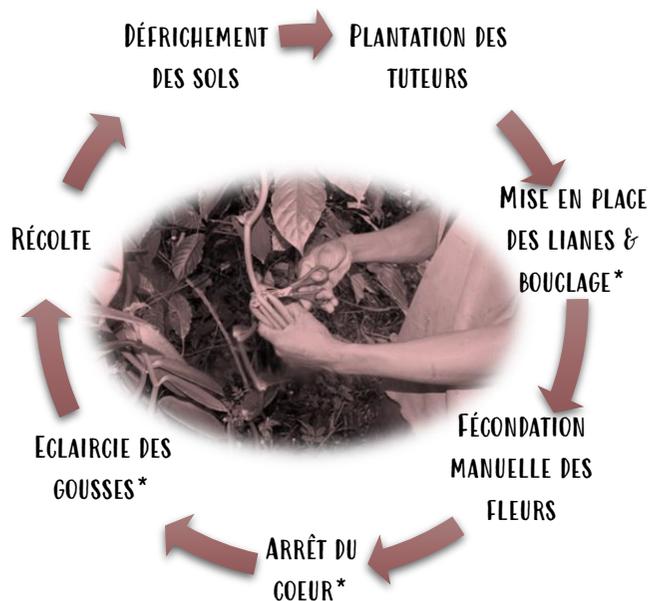
Au cours du siècle, les esclaves en provenance Madagascar arrivent en nombre. En 1880 la vanille arriva à Madagascar de l'île de la Réunion, les colons français prient les meilleurs pieds pour les planter sur la Grande Ile. Son climat chaud et humide idéal, son sol riche en matières organiques, et le savoir-faire acquis au fil du temps de ses paysans en font aujourd'hui l'une des meilleures vanilles au monde.

Le Nord-Est de la Grande Ile, surnommé "Côte de la vanille", est la région de prédilection de culture de la vanille. Néanmoins certaines localisations au climat similaire ont su s'approprier les techniques de culture et d'affinage, comme l'archipel de Nosy Be. La région autour de Nosy Be est la première de Madagascar à récolter et vendre sa vanille. A Nosy Komba en particulier, le tseny (marché) est un moment très important dans la vie culturelle et économique de l'île.



La culture de la vanille à Akiba

LES ÉTAPES DE PLANTATION



BOUCLAGE : les lianes sont décrochées des tuteurs quand elles prennent trop de longueur, guidées vers le sol afin qu'elle refasse des racines. Cette opération est essentielle à une bonne production ; la vanille va se renforcer et créer une autre ramification sur laquelle elle produira des fleurs.

ARRÊT DU CŒUR : la tête de la liane est coupée afin de concentrer son énergie à la production de fleur plutôt que de liane, ou de créer une nouvelle ramification, et de la stresser afin de stimuler la fleuraison.

ECLAIRCIR LES GOUSSES : éliminer les petites gousses ou celles qui ne sont pas de bonne qualité afin de ne pas épuiser la liane.

La culture de la vanille à Akiba

LES PHASES DE PRÉPARATION DES GOUSSES

Le processus de préparation de la vanille est lent et délicat. Il s'étend sur environ quatre mois. Le rendement est compris entre 15 et 20%, il faut 5 à 6 kilos de vanille verte pour produire un kilo de vanille noire préparée.

Lorsque les gousses de vanille sont récoltées, elles n'ont aucun parfum. Elles contiennent seulement les matériaux nécessaires à la formation ultérieure de l'arôme. C'est pourquoi les gousses doivent être traitées dans les meilleures conditions pour permettre le déclenchement des réactions enzymatiques, par le biais des glucosidases, qui conduisent à la formation d'arôme. Tel est le but des différentes opérations qui constituent la préparation. La loi malgache interdit l'achat de gousses immatures, car elles nécessitent plus de soins à la préparation et donnent un produit de qualité inférieure.

