

VILLAGE DE SERANAMBE - ZONE COTIERE

DOMINIQUE RANOAVIMANANA **Trésorier général du groupement**

né le 3 nov. 79 (**29 ans**) à Séranambe.

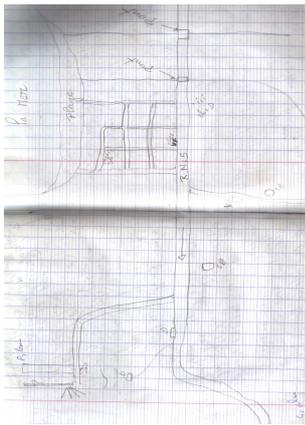
Il a 3 frères et 2 sœurs dont certains sont également membres du groupement.

Il grandit et va à l'école du village en compagnie de :

DINILY née le 27 mai 78 (**28 ans**) qui a 2 sœurs et 3 frères ,victor et moryl étant également membres.

Avec laquelle il fonde le foyer en 89 donnant naissances a 4 magnifiques enfants :

Annica, Jelica, Nolda et Landriss qui ont respectivement 6,7,8 et 9 ans scolarisés à l'école primaire.



Localisation sommaire des parcelles.

Le village situé sur la partie la plus difficile de la RN5 qui le traverse est formé d'une artère principale bordée de petites échoppes(alimentation,vêtements, réparation mécanique) et du puits publics construit par médecins du monde.

C'est la voie publique de rencontre sociale bordée de regroupements de cases familiales qui forment des quartiers.

Chaque famille a des agriculteurs (80% ont de la vanille) et des pêcheurs en son sein.



-LA VANILLE DE DOMINIQUE-

C'est en ouvrant le coffre renfermant une partie des 80 Kgs de sa production que j'ai réalisé ce qu'est vraiment « le parfum de Mananara ». Une bouffée voluptueuse et puissante s'en dégageait d'une telle complexité que mes sens olfactifs s'en trouvaient submergés.

Plusieurs dizaines d'arômes exhalaient leurs parfums de cuir , de sucre rapadura, d'un subtil réglisse, de tabacs blonds, de thés, de fougères sèches, de torréfaction... Un univers parallèle étourdissant d'émotions.

Une véritable révélation.

Les planteurs peuvent être vraiment fiers de leur production. Avec un tel savoir-faire, Dominique avec ses 6400 pieds répartis sur 4 parcelles est de plus l'homme de confiance de la société D.E.C. responsable des certifications, opérateur préparateur et exportateur pour le groupement. C'est aussi en qualité de trésorier (exemplaire) qu'il a présenté la vanille de Mananara à « Terra-Madre » l'événement slow food de Florence.

Culture vivrière : ½ ha. de riz, poules, canards, fruit de saison.

Autre culture de rente : girofle (1T)

Observation : Même si le troc est peu utilisé, l'entraide familiale l'est, elle, couramment.

Les habitants de Seranambé ne cultivent ni ne consomme de piments (tabous ?)