

Vous êtes déjà nombreux à manifester de l'intérêt pour notre toute jeune association et nous vous en remercions.

Voici donc notre premier bulletin de liaison qui tente de répondre à vos principales questions. Les statuts déposés en juillet 2008 expriment de façon protocolaire ses buts et son fonctionnement. Vous noterez qu'on y distingue l'adhérent sympathisant du membre actif. Plus prosaïquement, une association est une démarche collective de personnes mettant librement en commun leurs apports individuels pour un but partagé par toutes.

Pour cela, il est nécessaire de se connaître et la coutume africaine est celle de la Palabre:

Notre président: Philippe Hingand est maraîcher bio. Né à Madagascar, passionné de nature et développement durable.

Notre trésorière: Florence Le texier, est responsable d'un magasin bio. C'est l'épice qui l'intéresse.

Notre secrétaire: Michel Duffar, est professeur d'histoire-géo, ex coopérant à Madagascar, il y reste très attaché.

### **ET VOUS ? UN PETIT JEU TRES SIMPLE NOUS PERMETTRA DE MIEUX VOUS CONNAITRE:**

Classez par ordre d'intérêt que vous y apporter les 5 mots de notre association.

Vous pouvez bien sur vous exprimer sur ceux ci:

✕ VANILLE            ✕ BIO            ✕ SOLIDAIRE            ✕ EQUITABLE            ✕ MALAGASY

**LA PETITE HISTOIRE**/c'est en 2007 que Philippe est reparti sillonner à pied la grande île. Emportant les graines de kokopelli\*Il a rencontré des ruraux de diverses ethnies, des ONG, et a beaucoup gambérgé sur une idée de "jardiniers bio sans frontière". C'est dans une zone reculé de la côte Est qu'il a été séduit par un groupe de "planteurs" institué par slow-food \* et a proposé ses services.

**Situation actuelle:** Il retourne donc en novembre 2008 afin de réunir des informations, des sollicitations et des témoignages. Ces investigations ont pour but de sortir quelques producteurs(5?) de l'anonymat, et d'en faire les porte-parole de leur village, peut être les accueilleront-nous aussi un jour... Cela va être aussi le moment de réaliser la première commande de l'association (\*) 10 Kgs a chacun des 5 qui sera payé selon les accords bioéquitable et acheminés individuellement afin qu'à chaque gousse, le consommateur français puisse y associer un nom, un visage, une histoire. Plus que du commerce équitable, c'est une vision humaniste de la relation qui est à l'honneur. Nous serons présents pour en parler au salon Asphodèle a Pau du 12 au 14 décembre.

Les bénéfices réalisés retombent sur l'ensemble de la communauté à travers **3 grands projets:**  
-La réimpression des "manuels du planteur et du préparateur de vanille"et leur distribution gratuite sur la zone. Ces ouvrages techniques et agronomiques expliquent de façon simple, en français, en malgache et par d'excellentes illustrations, les règles de base pour élaborer un produit de qualité. En effet, la désappropriation du savoir-faire est un risque réel encouru, et par conséquent la perte de valeur ajoutée.

-L'envoi de livres divers et ouvrages scolaires en partenariat avec d'autres associations.

-L'assainissement de l'eau en période cyclonique par l'envoi de filtres (à l'étude)

D'autres projets méritent que l'on s'y penche mais nous n'avons pas encore "les reins assez solides", patience.

**Comment nous aider ?** C'est simple, faites-vous plaisir, dégustez la vanille, faites là découvrir, offrez la, parlez de notre initiative autour de vous: familles, amis, association, comité d'entreprises. N'oubliez pas qu'un euro c'est à peine le prix d'un café ici mais représente un bon repas là-bas. Sans misérabilisme, Madagascar est un pays pauvre mais pas un enfer pour autant il y coule la sève de la vie et de l'espoir.

Cette association est la votre, faites la vivre! Tentez de convaincre 3 ou 4 personnes que vous sentez sensible à notre initiative. Même dans d'autres régions françaises, elles seront surprises de rencontrer un jour d'autres adhérents.

**Où va l'argent?** Nous avons investi 4000 euros, pour moitié, sur fonds personnels. Un tiers de la vente ira donc au remboursement de l'avance au producteurs, un tiers pour les projets et un tiers pour le lancement (communication).

Dans 2 ans ces ratios devront tendre respectivement vers un tiers, un demi et 17%.

**VOILA , N'HESITEZ PAS A NOUS SOLLICITER, mandra-pihaona! (Mandapihone: a bientôt)**

\*kokopelli: association internationale pour la sauvegarde de la biodiversité et des semences paysannes.

\*slow-food»: les gastronomes pédagogues” association internationale pour la sauvegarde des savoir-faire et biodiversité.

(\*) 12 000 gousses qui seront revendus 1 euro pièce sur 18 mois.