

Bonjour a tous,

et bienvenus aux nouveaux adhérents qui, s'ils le désirent, peuvent nous demander les bulletins précédents.

Voilà 2 ans que la création de « vanille bio solidaire et équitable malagasy » a été déposée en préfecture par les 3 fondateurs, nous sommes à présent plus de 80 (à « VBS » comme disent certains), signe que le but et le fonctionnement reposant sur une logique saine et claire fait adhésion. .

Bien conçue et clairement énoncée, le dossier déposé au Conseil Régional d'Aquitaine a remporté une franche approbation matérialisée par une subvention de 7 600 euros ; c'est une reconnaissance officielle très encourageante (et rare pour une jeune structure) le défi étant de réaliser les projets (3 ponts, 1 école) selon les modalités et dans un contexte politique, économique et social très difficile.

Le premier versement pour la première tranche des travaux a donc été effectué sur un compte du parc national affecté à ces projets.

La mobilisation en France a été intense et festive avec le festival de Marciac en aout qui a demandé une logistique importante et une réponse au besoin d'apprendre des adhérents par un document intitulé : « VBS en 15points » nous vous en proposons le compte-rendu en pièce jointe.

Voici une partie de l'interview de Dominique Liparelli, rentrée comblée de son voyage et les valises pleines des tissus qui vont faire fureur sur les marchés de Noël.

Bonjour Dominique, tu reviens d'un séjour de plusieurs mois à Madagascar. Au départ, qu'est ce qui t'as poussé à aller là-bas et effectuer ce genre de voyage ? Faire un break et voyager. J'avais déjà une expérience au Guatemala et un élément déterminant est qu'on y parle français. Je voulais sortir des sentiers battus, faire des rencontres et vivre le quotidien des gens.

Des amis m'ont fait rencontrer l'asso VBS qui œuvre là-bas et qui m'a proposé une mission que j'ai accepté dès le second entretien.

En quoi consistait elle ? L'association avait besoin de faire un état des lieux avant le démarrage de ses projets et de modifier une convention entre elle , la direction du parc national et la coopérative de planteurs de vanille.

C'est donc en milieu rural que tu es intervenu ? Oui , c'est ce que je voulais et c'était un challenge pour moi d'aller dans un endroit aussi difficile d'accès mais les habitants étant essentiellement paysans, c'est l'authenticité de la vie

Donc, quels sont les gens que tu as rencontrés ? Justement les relations dans la région de Mananara furent différentes de celles d'autres régions que j'avais visité car là j'y avais un rôle. L'accueil de mes hôtes et des responsables de la coopérative a été très chaleureux et ils m'ont grandement facilité la rencontre avec d'autres planteurs, j'ai ainsi pu assister à certaines étapes du travail minutieux de la vanille : récolte , tri , échaudage.

Qu'est ce que c'est ? L'échaudage, est une technique qui consiste à ébouillanter la vanille 2mn dans de l'eau chauffée à 60-70 degrés (ici pas de thermomètre, c'est en trempant le coude dans l'eau qu'on détermine la température), puis elle est déposée très rapidement entre deux couvertures (pour garder la chaleur) dans une caisse durant deux jours, Au bout de ces quelques jours elle est marron « chocolat » et encore imbibée d'eau. Arrive ensuite la phase de séchage au soleil durant au minimum 15 jours [tout dépend du temps extérieur, s'il y a trop de pluie, on la sèche dedans et c'est plus long, c'est un résumé très bref !! car il y en aurait beaucoup plus à raconter !!!

J'ai donc pu voir réellement la transformation de la vanille, la sentir , la toucher et c'est un bonheur que de respirer ces fragrances si subtiles, de toucher les gousses toutes « grasses » des petits grains parfumés, rien à voir avec l'odeur des vanilles

synthétiques, que j'ai utilisé parfois et que je n'achèterais plus ,c'est sur !J'ai également constaté que les planteurs dans chaque village s'entraident mutuellement Si ce voyage était à refaire ? Je ne regrette rien bien au contraire, il est vrai que lorsque je suis partie , je me demandais un peu ce que je ferai, je l'ai déjà dit, c'était un défi, et bien je crois qu'il est réussi et j'ai déjà envie de repartir, peut-être justement avec Vanille Bio Solidaire ? (qui a le projet d'organiser un voyage solidaire) Grâce à VBS, j'ai pu aller à la rencontre du peuple malgache, j'ai partagé un peu de leur vie, j'ai découvert un endroit paradisiaque, je ne pense pas que je l'aurai fait seule,

Les projets de l'association m'ont tout de suite plu, on ne parle pas de vente et d'achat mais : « économie fraternelle » et cela veut tout dire .On humanise la relation commerciale, chaque planteur est une personne à part entière et son savoir-faire est respecté et mis en valeur. Tous les bénéfices des ventes sont réinvestis dans des projets solidaires (comme les ponts), je l'ai vu par moi-même, je peux le dire maintenant, souvent les gens sont sceptiques et je comprends, j'admire la volonté et le travail fait par eux .

Merci à toi Dominique d'y avoir participé pleinement ainsi qu'à tes hôtes Carine et José.



A l'heure où nous vous envoyons ce document, les préparatifs du repas spectacle battent leur plein : choix du menu et des participants, idées déco, approvisionnements...

«à la découverte de la vanille et de ceux qui la produisent »

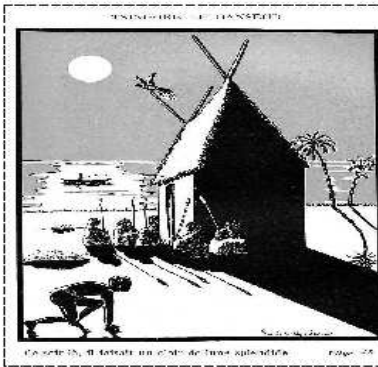
REPAS SPECTACLE

au profit d'une école de Madagascar.

Salle des fêtes de **ANOS** - Dimanche 3 octobre à midi

Documentaire - menu découverte - contes et légendes - épices et douceurs

20 € Vin non compris sur réservation **10€ enfants** avec la participation de **Blanche Bottura, conteuse slowfood et les amants du marché**



NOM - Inscription :

Tél.-Mail/

NOMBRE DE COUVERTS/ Ad. Enf.
Règlement Chq./ Esp./ a retourner avant le 26/09

A l'association **Vanille bio solidaire**

Place du foirail - Marché biologique 64000 Pau

vanillebiosolidaire@gmail.com 05 59 68 94 65

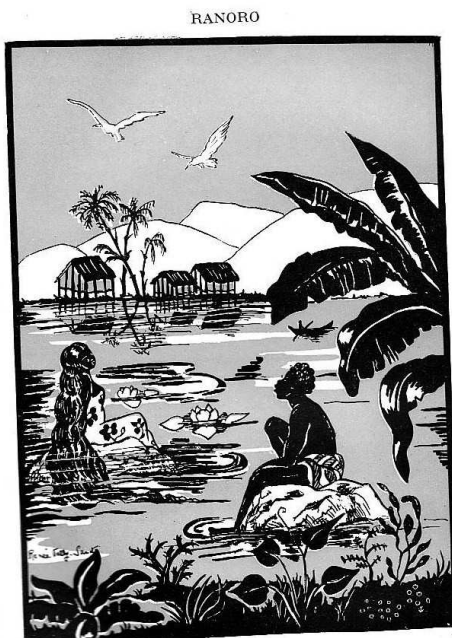
OU LES JOURS DE MARCHES

ne pas jeter sur la voie publique

LES RENDEZ-VOUS A VENIR :NOVEMBRE-Semaine de la solidarité internationale
DECEMBRE SALON ASPHODELE (Pau)-
DECEMBRE OU JANVIER -ASSEMBLEE GENERALE
FEVRIER - SALON PRIMEVERE (Lyon)

LES PROJETS EN FRANCE : livret de recettes- site ou blog -

Le voyage 2011 n'est pas encore précisément défini, il dépend en grande part de l'avancée des travaux à Madagascar, notre prochain bulletin en dira plus long. Pour être en cohérence, il sera entre autres entamée une réflexion sur l'impact carbone d'un tel périple.



La Belle aux longs cheveux écoute quelques instants.
page 68

Je souhaite particulièrement mentionner les petits gestes de certains, pas forcément adhérents, parfois même anonymes, qui m'amènent au marché bio, siège de l'association, qui des livres scolaires, qui des paires de lunettes ou d'autres choses sauvées de la civilisation du déchet pour une seconde vie là-bas. Cela m'émeut beaucoup et j'en perd mon latin pour traduire en Malagasy « que le ciel vous bénisse ». philippe.

au revoir !
au revoir !