



Zone de production

Madagascar

15 villages dans la Réserve de Biosphère de Mananara-Nord, près de la ville de Mananara.

Producteurs

360 paysans, réunis dans la Mpambolin' Ambanivolo (Les Planteurs du Village).

Deuis cette année la vanille est certifiée Ecocert. Les certifications Biosuisse et FLO Max Havelaar sont en cours.



Imprimé sur papier recyclé

Les **Sentinelles** sont des projets de Slow Food nés pour sauvegarder les petits producteurs et pour sauver les produits artisanaux de qualité. Leur objectif est de garantir un futur aux communautés locales de la nourriture : animation des collectifs de producteurs, recherche de nouveaux débouchés, promotion et valorisation des saveurs et des territoires. Les Sentinelles sont soutenues par la Fondation Slow Food pour la Biodiversité ONLUS. Née à Florence en 2003, grâce au soutien de la Région Toscane, la Fondation promeut une agriculture durable, respectueuse de l'environnement, des traditions et de l'identité culturelle des peuples.

Sentinelle soutenue par

Trois communes - Bagnacavallo (Ra), Brisighella (Ra), Fontanellato (Pr) - et le Parc Régional Delta du Po en Emilia-Romagna

Responsable de la Sentinelle

Jürg Brand

Tel. +261 20 22 608 89 - brand@wanadoo.mg - intercop@iris.mg

Herman Mulder

Tel. +261 20 22 612 05 - intercop.suisse@iris.mg

www.slowfoodfoundation.com



Slow Food®



Vanille de Mananara



Fondation Slow Food
pour la Biodiversité