

Bio Vanille Madagaskar

Association des Producteurs Mananara



GENERELLES

Organisation:

644 Mitglieder aus 20 Dörfern

Ziele:

Unterstützung lokaler Produzenten bei der Vermarktung der Vanilleschoten.

- Garantie von höheren Verkaufspreisen für die Bauern und die Realisierung von gemeinnützigen Projekten.
- Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft zur Verbesserung des Lebensunterhalts und zur Umweltschonung.

Struktur:

Kleinbäuerlich in Kooperativen organisiert. Die Produzenten besitzen jeweils ca. 200-1000 Vanille-Pflanzen.

Total: 1600 ha Anbaufläche. Seit 2007 Verkauf von 32 Tonnen Vanille. Die Organisation wird von ECOCERT und FLO als Vorzeige-Kooperative angesehen.

GESCHICHTLICHER HINTERGRUND

Die Organisation wurde formell im 2003 gegründet und beinhaltet 20 Gemeinden. Seit Beginn wird mit der „Fondation Slow Food“ zusammen gearbeitet. 2006 wurde die Organisation bio-zertifiziert und erhielt das Fairtrade/Max Havelaar Label, welches nun schon für die nächsten 3 Jahre gilt. Von den aktuell 644 Mitgliedern sind bis heute schon 319 Bio Suisse zertifiziert.

STANDORT

Das von UNESCO anerkannte Biosphärenreservat Mananara befindet sich im Nordosten von Madagaskar. Es besteht aus rar gewordenen tropischen Regenwäldern in tief gelegenen Küstengebieten.

Der Anbau von Vanille ermöglicht eine harmonische Koexistenz von Mensch und Natur und verhindert ökologischen Raubbau. Das traditionelle Wissen der Bevölkerung und das feucht-tropische Klima der Regenwälder sind die ideale Basis für geschmacklich beste Bourbon-Vanille.

Weitere Bedingungen für Bio-Vanille tragen zum Umweltschutz bei (nur nachhaltige Anbaumethoden, keine Monokulturen) und unterstützen soziale Gerechtigkeit für Kleinbauern.

Mananara

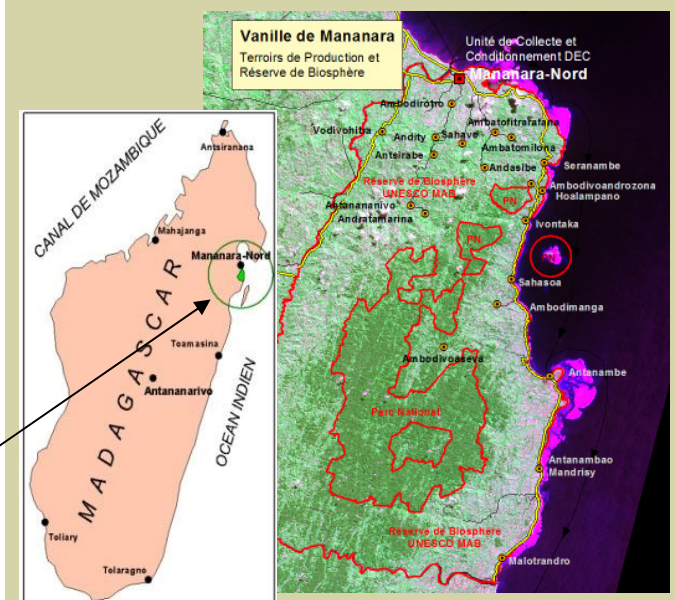
PRODUKT (Vanille):

Die am weitesten verbreitete Gewürzvanille ist die *Vanilla planifolia*.

Die in Madagaskar angebaute Vanille wird als „Bourbon-Vanille“ bezeichnet. Sie ist aufgrund ihres intensiven und harmonischen Aromas die beliebteste Sorte in Europa.

Die bis zu 23 cm langen Vanilleschoten werden kurz vor der Reife, wenn sie gelbgrün sind, geerntet. Typisch für unsere Bio Vanille-Schoten sind die von den Bauern angebrachten Prägestempel, welche zur Verhinderung von Diebstahl und zur Rückverfolgbarkeit auf die grünen, noch hängenden Schoten aufgedruckt werden.

Der Anbau erfolgt exklusiv durch die Bauernkooperative, welche über die Vorteile von guter Ausbildung, Anbaumaterial, kontrolliertem Transformationsmaterial, ein internes Kontrollsystem und eine externe Kontrollinspektion verfügt. Dies führt zur besseren Qualität unter besseren hygienischen Bedingungen.



AKTIVITÄTEN UND PROJEKTE (2008)

- Das gute Vorjahresresultat erlaubte den Kauf eines Motorrades und eines Computers.
- Es wurden Weiterbildungen zum internen Kontrollsystem und zur Vanille Aufbereitung durchgeführt.
- Die Bio-Zertifikate (CEE, NOP und Bio Suisse) konnten erneuert werden und das interne Kontrollsystem wurde verbessert.
- Dank der Unterstützung der Fundation Slow Food konnte an der Messe vom "Salon del Gusto" in Italien teilgenommen werden. Es fand ein Erfahrungsaustausch mit anderen Organisationen statt.
- Um die Qualität der Vanille noch mehr zu verbessern, wurde auch in den Kauf von besserem Werkzeug investiert.

Verwendung der Fairtrade-Prämie (2008):

- Gemeinnützige Kommunalprojekte: Bau von vier Brücken. Erstellung einer Schule und eines Lehrerzimmers. Wiederaufbau der Dachorganisation von vier Schulen und eines Gemeindehauses, die alle durch den Zyklon Ivan zerstört worden waren.
- Zahlung des Fairtrade-Zertifikates und der Beiträge zur Weiterbildung.

ZUSAMMENARBEIT MIT PRONATEC

- PRONATEC und die Association des Planteurs de Mananara sind Partner seit 2005.
- Die Bio-Vanille verschafft den Bauern einen 40% höheren Verkaufspreis, was zu fairen Handelsbedingungen und lokaler Dorfentwicklung beiträgt.
- Co-Finanzierung des Arbeitskapitals.
- Co-Finanzierung von lokalen Projekten.
- Unterstützung in Qualitätsfragen.

ZIELE UND PHILOSOPHIE

- Langjährige Partnerschaft mit den selben Vanille Produzenten in Madagaskar werden vor Ort gepflegt.
- Herstellung von Top Qualitätsvanille zur Einkommenssicherung der Kleinbauern.
- Förderung von respektvollem Umgang mit der Natur.
- Erarbeitung nachhaltiger Projekte in der Biosphäre Parc National Mananara - ANGAP / Fondation Slow Food pour la Biodiversité.
- Bio-Workshops und technische Beratung zur Ernteverbesserung in allen landwirtschaftlichen Belangen.
- Frauen und Männer werden gleich entschädigt für die gleiche Leistung.

Zertifikate:

BioSuisse, EU-Bio (EG 834/2007), NOP, FLO fair trade



Association des Planteurs de Mananara
Intercooperation Madagaskar
Parc National Mananara - ANGAP
Fondation Slow Food pour la Biodiversité

Weitere Informationen:
David Yersin / Geschäftsführer

PRONATEC AG
Stegackerstrasse 6
CH-8404 Winterthur
SWITZERLAND

PHONE: +41 (0)52 234 09 09
FAX: +41 (0)52 234 09 19
E-MAIL: yersin@pronatec.com
WEBSITE: www.pronatec.com