

La Vanille de Madagascar, souvent considérée comme la meilleure au monde, est produite principalement au nord-est de l'île. Le climat chaud et humide y offre des conditions idéales pour la culture de *Vanilla planifolia*.



La production repose encore largement sur des méthodes artisanales : la pollinisation est réalisée à la main, fleur par fleur, un savoir-faire transmis depuis des générations.

Après la récolte, les gousses subissent un long processus d'échaudage, de séchage et d'affinage qui peut durer plusieurs mois. Cette préparation minutieuse donne à la vanille malgache son arôme riche et complexe, très recherché par les chefs et l'industrie agroalimentaire.



Malgré les défis (fluctuations des prix, cyclones, vulnérabilité des producteurs) la vanille demeure une ressource économique essentielle pour de nombreuses familles malgaches.



Notre producteur de Vanille  
Bourbon  
à Antsakabary

Jean-Baptiste

