

CARNET

DE VOYAGE



Dessins : Reno Marca Textes : Mariana Bonnet

Photos : Philippe Aimar

BIENVENUE
DANS
LE
MUNDE
DE
LA
VANILLE
—
TANZANIE



La saison de la collecte de vanille approche. C'est le début du mois de juin. Je viens de terminer mes cours à l'université. J'ai réussi mes examens. Je suis en seconde année de botanique, j'espère travailler avec les vazahas pour le commerce des plantes mais surtout mettre au point un alambic qui facilitera la fabrication d'huiles essentielles. Depuis que j'arpente la brousse pour collecter la vanille, j'ai repéré des centaines d'espèces de fleurs et orchidées sauvages. Je note et référence toutes les nouvelles plantes que je découvre. Depuis 7 ans, je suis collecteur professionnel ce qui me permet de poursuivre mes études. Avant je travaillais avec mon oncle à préparer la vanille. Je dispose d'un petit capital qui me permet de suivre les cours à la faculté. Cette année s'annonce bonne. Il n'y a eu ni sécheresse, ni cyclone, ni tempêtes tropicales. Je vais avoir besoin de plus de fonds si je veux faire un bon bénéfice.

Je dois d'abord réparer ma vieille 4 L si je ne veux pas qu'elle tombe en panne au milieu de la saison. C'est un outil indispensable pour accéder aux villages isolés. Je vais aller voir les exportateurs de vanille, des chinois et des indiens pour la plupart, demander des avances pour la collecte. J'ai su instaurer une certaine confiance avec la qualité de mes collectes. Ils ne m'accompagnent pas dans mes périples en brousse. J'aime travailler seul, à mon rythme, revoir les mêmes planteurs. Au fils des ans j'ai tissé des liens d'amitié et de confiance. J'ai aussi une plus grande liberté de négociation. C'est vrai que je paye parfois ma vanille un peu plus chère que les autres, mais les planteurs n'essaient pas de me refiler des gousses phenolées ou "poquées". Au contraire ils me gardent toujours les plus belles. Et ainsi j'arrive toujours à la revendre aux exportateurs un très bon prix et mes marges sont plus avantageuses.





Alors rasé de près et paré de mes plus beaux atours, je fais la tournée de ces messieurs. Yang m'avance 500 000 FGM. Dans la SAVA, on négocie toujours avec les Francs Malgaches. L'Ariary, c'est trop compliqué pour eux. Cette année la vanille verte se négocie entre 15 000 et 20 000 FMG le kilo. La vanille préparée ou encore appelée vanille noire, jusqu'à 150 000 FMG le kilo.

De son magasin, Yang traitera avec ses clients européens les gousses préparées, triées et conditionnées par bottes de 30 pour environ 35 \$US le kilo, soit plus de 250 000 FMG. Si tout se passe bien, en deux ou trois collectes je lui rembourserai son avance. Et c'est seulement après que je commencerai réellement à gagner un peu d'argent.



Les démarches administratives afin d'obtenir toutes les autorisations m'accaparent pendant plus de trois jours et ponctionnent allégrement mon budget. Chaque année le prix de la carte professionnelle augmente, mais elle est indispensable pour transporter la vanille en toute légalité.

J'embarque quelques caisses, des couvertures, des soubiques (paniers tressés en satrana), mes plus belles chemises et pantalons et je m'engage sur la RN 3A vers Andapa, grande cuvette agricole fournissant du riz à toute la région.



Isolée dans un écrin d'un vert intense entre les massifs de Marojejy et d'Anjanaharibe, l'accès est difficile mais spectaculaire. La route qui relie Andapa à Sambava serpente le long du fleuve Lokoho, l'une des dernières forêts pluviales de Madagascar s'élevant en reliefs de montagne escarpés.





Malheureusement, malgré leur statut d'aires protégées et l'intérêt endémique et biologique de ces espaces, de fortes menaces affectent ces réserves. La chasse aux lémuriens, la récolte de bois précieux (palissandre, ébène et bois de rose) et les mines de pierres précieuses (améthystes, quelques béryls) sont encore très présents et peu contrôlés. Les cultures sur brûlis, aggravées par la population en constante croissance, continuent de ronger les forêts. A mi-chemin, un peu après Manantennina, je gare la voiture le long de la route et m'enfonce dans la brousse. Je vais passer chez Cédric dont la famille plante la vanille depuis des générations. On fait toujours affaire ensemble. L'année dernière, il s'est fait voler plus de la moitié de sa ré-

colte encore sur pied. Il était désespéré, plus de neuf mois de travail perdu, malgré ses tours de garde de jour comme de nuit. Cette année il a dû cacher ses lianes et certainement transgresser les fady (interdit qui rythme la vie des malgaches) pour les planter dans des endroits les plus imprévisibles. Effectivement, je le trouve près d'un petit cimetière. Les vanilliers poussent au milieu des tombes. Accompagné de sa femme il récolte les gousses. A leurs sourires et regards lumineux, je comprends que la récolte est bonne. Des gousses longues et charnues emplissent leurs paniers. Ma collecte débute sous de bons auspices. Je vais rester la journée et



Le romazava qui accompagne le riz de Joséphine est excellent. Elle sort aussi un bocal d'achards de mangue aussi relevés que le toaka gasy (alcool artisanal) de Cédric. Nous buvons, parlons et rions beaucoup.

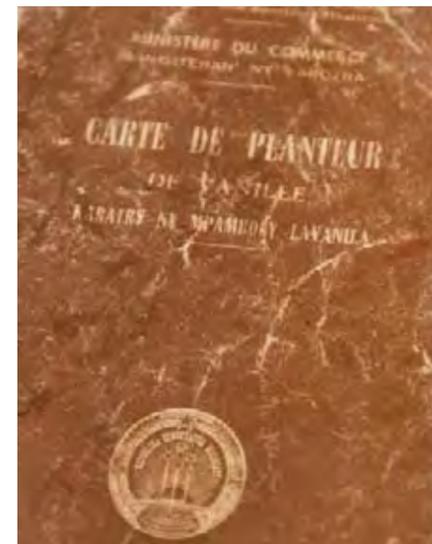




En fin de soirée, l'affaire est faite : je repartirai demain avec 100 kilos de vanille verte extra. On remplira les papiers lorsqu'on sera plus frais, là nous allons dormir un peu. Dès l'aube je pars avec Cédric faire le tour de ses plants. En chemin nous cueillons quelques ravi-maitso (plantes médicinales malgaches) demandés par ma mère. Elle connaît leurs propriétés et méthodes d'utilisation. Sans être une véritable Ombiasy (personne aux grandes vertus) sa réputation de guérisseuse s'accroît et les gens viennent parfois de loin pour consulter et bénéficier de ses soins. L'écorce de Jacquier soigne des vers intestinaux, celle du cannellier les toux et les bronchites. Les fleurs fraîches du papayer infusées sont excellentes pour les douleurs de reins. Chaque plante possède des vertus, mais c'est surtout de feuilles du talapetraka et des graines d'arbre de rotra dont elle a besoin.



En fin de matinée nous retournons à sa case, je remplis sa carte de planteur, le registre d'achat et de vente dans lequel sont consignés la date, le lieu, le nom et le domicile du planteur, la marque des gommages et la quantité achetée. Toutes ces formalités sont indispensables pour transporter la vanille verte.



Je retrouve ma voiture et reprends mora mora la nationale 3 vers la côte orientale. L'air est chaud et chargé de senteurs des sous bois. En chemin je croise plusieurs femmes portant leurs soubiques remplies de gousses de vanille sur la tête. Je reconnais les pagnes aux couleurs bigarrés et les formes parfaites d'Aina. Elancée sur ses jambes musclées et vigoureuses, elle avance d'un bon pas. Nous nous connaissons depuis que nous sommes enfants à l'époque où j'accompagnais mon oncle dans ses collectes. Nous jouions aux alentours du village, débusquions les caméléons et attendions aux aguets



qu'il déroule sa langue et gobe les insectes. Aina était bien plus douée que moi pour dénicher et me montrer dans la brousse, les arbres aux fruits succulents, les milles et une variété d'oiseaux. Ces journées en sa compagnie restent parmi les plus belles de ma vie. J'ai toujours eu le béguin pour Aina, elle est si belle. - « Bonjour Aina, je te dépose quelque part ? »



- « Oh Brice, comme je suis contente de te voir. Ta venue va faire plaisir aux parents, deux collecteurs sont passés hier au village et papa a eu toutes les difficultés du monde pour trouver une solution amiable et te réserver les meilleures gousses »
- « allez monte, tu me raconteras tout ça en chemin »
Le petit village d'Ambolomadinaka se trouve à une quinzaine de kilomètres de Sambava. De nombreux planteurs viennent apporter leurs récoltes. Pareil à mille autres il est un lieu de passage obligé pour de nombreux collecteurs.



Une trentaine de cases, petites et soutenues par de frêles pilotis d'environ 40 cm de hauteur pour s'isoler de l'humidité, se cachent à l'orée de la forêt dense et luxuriante. Les planchers en bambou aplati sont tapissés de nattes. Une seule pièce sert à toutes les activités de la maison. Le foyer qui permet aux femmes de préparer les repas se trouve généralement à l'angle du mur opposé à celui où se trouvent les couches, de simples couvertures flanquées sur des nattes.

Des paniers remplis de fruits ou d'œufs, des chapelets de poivre en train de sécher, gisent au milieu de la pièce principale. Eclairée par une seule fenêtre, la porte reste constamment ouverte afin de bénéficier d'un peu d'air et de la lumière du jour.

Au milieu du village, la préparation d'une partie de la récolte a commencé. Dans ces cases à l'abri du soleil, femmes et enfants trient la récolte en vue de l'échaudage. Dans de gros bidons rouillés on fait chauffer l'eau à 65 °, et on en vérifie la température juste avec les doigts. Puis les gousses contenu dans des paniers en osier sont immergées durant une à deux minutes.

On appelle une chaude ou un échaudage. Elles sont ensuite disposées dans de grandes caisses en bois capitonnées de couvertures de laine afin d'éviter toute perte de chaleur. La vanille sue la nuit entière et commence sa macération. C'est à ce stade que la vanille prend sa couleur chocolat.

Au matin, les gousses sont disposées sur les claies dressées au milieu du village. Femmes et enfants s'affairent pour étaler les vanilles en plein soleil, juste quelques heures. Puis les entreposer à l'ombre. L'opération se répète durant plusieurs jours. Les trier et les descendre de claies au fur et à mesure qu'elles sèchent. Les gousses sont choyées, alignées soigneusement, elles sont essuyées une à une pour enlever les traces d'huile qu'elles produisent, écarter toutes les impuretés et déchets.



Après cinq ou six semaines, les gousses sont prêtes pour être livrées aux conditionneurs-stockeurs qui procéderont à la mise en malle, au calibrage et au conditionnement en vue de l'exportation. Dans ces grands magasins, hommes et femmes travaillent la vanille. Au terme d'un triage minutieux, les gousses sont mises dans des malles en bois tapissées de papier paraffiné. Pendant huit mois, leur parfum

s'affine. Les malles sont vérifiées chaque semaine afin de retirer les gousses moisies, éponger les surplus d'eau, contrôler la qualité des vanilles. Puis devant leurs tables de calibrage, les femmes mesurent chaque gousse et confectionnent les bottes composées chacune de 30 unités de même longueur. Mais avant de livrer ces produits aux grands magasins de la ville, les tractations vont bon train.



Sur la colline ombragée qui surplombe le village, sous un auvent, planteurs et collecteurs, discutent des quantités de vanille verte et préparées qui seront échangés, de la taille des gousses, de la couleur, la souplesse et la texture. Pour l'instant, il n'est pas question d'argent mais de déterminer la qualité du produit.

Ces conversations peuvent durer plusieurs jours et connaissent une infinité de variantes dont collecteurs et planteurs suivent les méandres quotidiennement. Elles donnent l'occasion de partager sur fond de musique et de chants, trembos (vin de palme) et betsa-betsa (boisson alcoolisée produite à partir de la canne à sucre et d'écorces), sambos (beignets de viande et de légumes) et riz relevé à la pâte de piment.

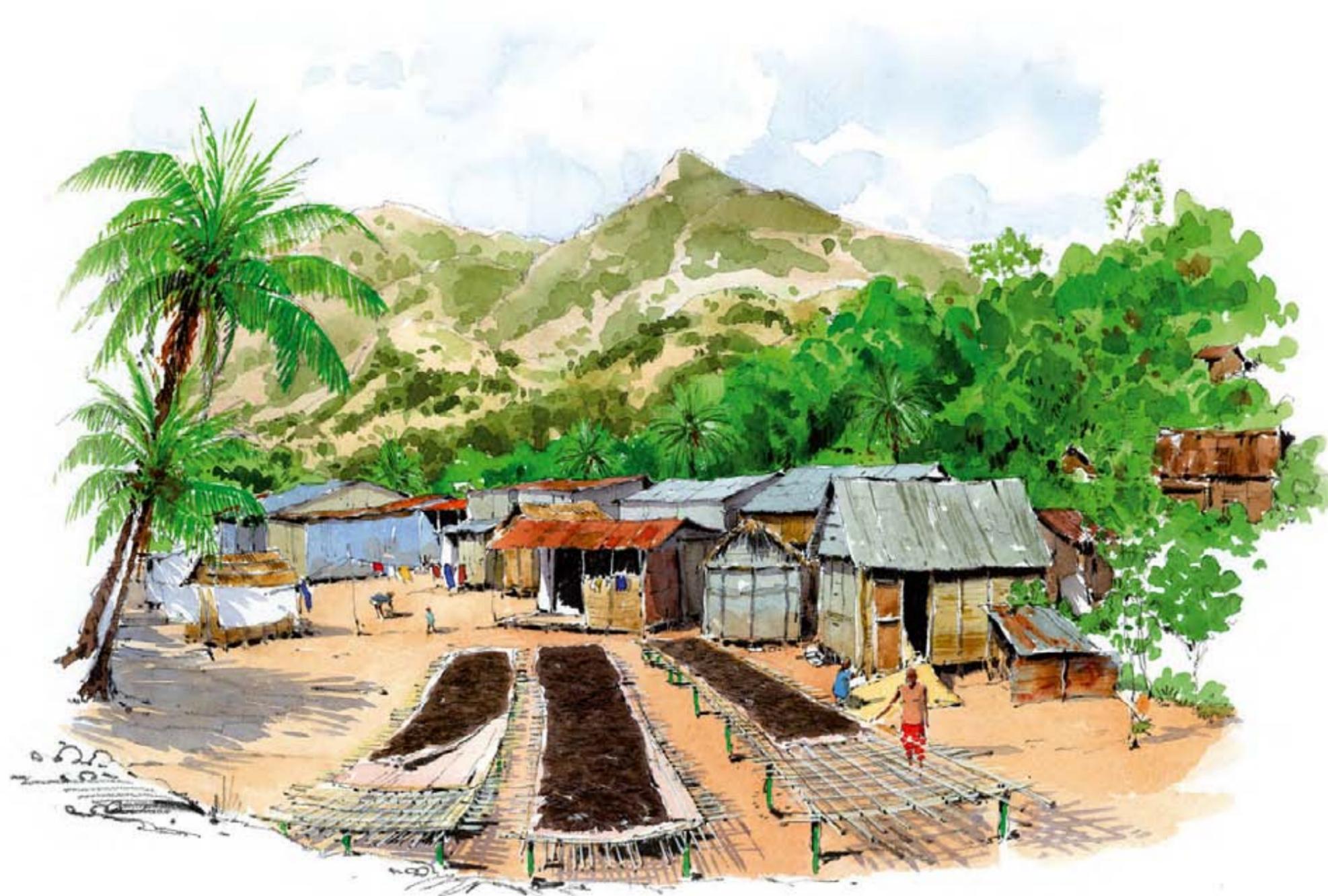
A la nuit tombante, les bals fleurissent dans la brousse au rythme des Hira Gasy (chansons traditionnelles, basées sur la morale, reprenant des proverbes). Les villageois donnent le temps sur leurs instruments, valiha (cithare), marovany (xylophone malgache) et l'aponga (sorte de tambour) et improvisent ces chants.

Les femmes profitent de ces moments de grâce et de divertissement. Les vanilles sont comme leurs enfants enfin devenus autonomes. Elles ont fécondé chacune des fleurs en tranchant à l'aide d'une lamelle de bambou la languette charnue qui sépare l'organe mâle de l'organe femelle. Puis au court des six mois que dure la maturité, les plants de vanillier ont fait l'objet de toutes leurs attentions, taillés, débarrassés des gousses malades ou mal formées et surveillés de près pour éviter les vols.



Leurs soubiques de vanilles vertes entre les jambes, elles se reposent et se perdent en conversations. La cousine de Bako a perdu sa petite dernière, emportée par le paludisme. La famille de Fanantenana a connu la joie d'un mariage.

Tovo son fils aîné et Miora, une belle jeune fille d'un village situé au Nord de Sambava, se scrutent depuis des années lors des fêtes traditionnelles. Cette fois, Tovo a fini par convaincre ses parents de se rendre à Nosiarana pour négocier le montant du vodiondry (dot versée par l'homme en guise de reconnaissance aux parents de la jeune femme). Puis, les représentants de chaque famille ont consulté le mpanandro (devin), pour définir le jour faste qui garantira la stabilité de la vie du couple ainsi que l'assurance d'une descendance.



Fanantenana dévoile tous les détails de la cérémonie du vodiondry qui a lieu au domicile de la jeune fille. Le "mpikabary" (porte-parole) de la famille du prétendant a séduit l'assistance par ses joutes oratoires riches en proverbes et citations. Sans tenir de propos directs, cette parade a pour but, outre la demande de la main de la jeune fille, de s'informer sur sa filiation et de sonder publiquement les sentiments que les jeunes gens éprouvent l'un pour l'autre.





Aina en l'écouter se met à rêver du jour où la famille de Brice en délégation viendra la demander en mariage. Après avoir évoqué toutes les nouvelles des unes et des autres, elles échangent leurs histoires préférées et parfois l'une d'elles entonne un chant qu'elles reprennent en chœur. Trois jours se sont écoulés depuis mon arrivée à Ambolomadinaka. Hier j'ai conclu affaire avec le père d'Aina et deux autres planteurs. J'ai bien négocié. 200 kg de vanille verte et 20 kg de vanille préparée. Le tout d'une

excellente qualité, des gousses de 20 cm, bien charnues. J'espère revendre la totalité de ma collecte à Yang et en tirer un bon bénéfice. Si je ne lui rembourse pas son avance tout de suite,



lors de ma prochaine tournée je pourrais acheter plus de vanille. Ce matin en remplissant les cartes de planteur, je me sens porté par le bonheur paisible du travail bien fait. Je mise beaucoup sur cette saison. Dans mon esprit j'ai fait un amalgame un peu superstitieux, si je gagne suffisamment d'argent pour pouvoir demander à Aina de venir s'installer avec moi c'est que nous sommes destinés l'un à l'autre et que c'est le moment de se nouer pour la vie. Je charge ma 4 L et retourne à Sambava. Le frère aîné d'Aina m'accompagne. Il veut vendre directement aux grands magasins une partie de sa vanille préparée. Les vitres grandes ouvertes, le vent chaud balaye nos cheveux et nous filons en chantonnant à travers la brousse.

