

La Fête de la Vanille fait des heureux !

L'association Saveurs et Senteurs de Mayotte a organisé la fête de la vanille du 6 au 12 décembre dernier. Pendant une semaine, les producteurs de vanille de l'association se sont rendus dans les écoles primaires de Sada, Chiconi Sohoa et Combani pour partager leur passion pour la vanille avec les jeunes mahorais : son histoire, comment on la cultive, on la pollinise, on la transforme...

La fête s'est poursuivie au Pôle d'Excellence rurale le 10 et le 11 décembre avec une ouverture au grand public. Les visiteurs petits et grands venus de toute l'île ont été accueillis par 20 exposants qui leur ont fait découvrir la vanille depuis la plante liane jusqu'à la gousse noire et parfumée. Ils ont

pu s'initier à la dégustation avec « le parcours du gouteur de vanille » organisé par le lycée hôtelier de Kaweni. Ils ont également découvert la fabrication de chocolat avec l'association Café Cacao Maore. Enfin, ils ont participé à diverses animations pour goûter, sentir, jouer, apprendre, découvrir des processus oubliés, ou nouveaux, de l'agriculture qui font la richesse de Mayotte.

Un bon moment de partage et de convivialité que les partenaires de l'évènement ont hâte de proposer à nouveau pour cette année 2022, une magnifique opportunité aussi de ne pas oublier les bons et beaux côtés de Mayotte, l'île aux parfums et aux saveurs !



Le FEADER accompagne la structuration de la filière Vanille depuis 2018

L'association Saveurs et Senteurs de Mayotte a pu bénéficier de l'accompagnement financier du FEADER (Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural) et de co-financeurs (Département de Mayotte, ODEADOM) pour un montant d'environ 150.000€. Cette aide lui a permis de mener avec ses partenaires des travaux de recherche et d'expérimentation, notamment à travers un projet du RITA (Réseau d'Innovation et de Transfert Agricole), et de structuration de filière sur la production / commercialisation / valorisation de la vanille de Mayotte. Ce projet, complété par des sessions d'information auprès des agriculteurs, a pour but d'améliorer les revenus de ces derniers et de renforcer l'économie locale. Il s'agit également de promouvoir la culture de la vanille en agroforesterie. Nécessitant peu d'intrants, cette dernière est respectueuse de l'environnement, favorise la biodiversité et lutte contre l'érosion, s'inscrivant ainsi dans le développement durable de l'agriculture mahoraise.

Le FEADER, a également permis de cofinancer un séchoir à vanille innovant et de fabrication locale, pour un montant de 26.000€.



Crédit photo : Bastien Montovert

Visite agritouristique sur la culture de la Vanille chez Fundi Madi à Tsingoni.



Contact :

Julie Moutet

Coordnatrice Association Saveurs
et Senteurs de Mayotte

Tél. : 0639 09 82 29

Email : saveursdemayotte@gmail.com



Crédit photo : Cécile Morelli

inauguration du séchoir à Vanille au PER à Coconi, avec le Président de l'ASSM, Chadhuili Soulimana, et la coordinatrice Julie Moutet.



**Contact Réseau rural
de Mayotte :**

Email : cecile.morelli@educagri.fr

Tél. : 06.39.19.16.93