CONTRAT Vanille décembre 2026

TSAIKILAHY Marius Hilaire
Lot 1082/13
ANTSIRABE Nord II
209 VOHEMAR - MADAGASCAR
Tél : 00 26132 91 272 65
et
AMAP « En Seine, brin d'Orge
47, avenue du 18 avril 1944
Athis-Mons 91200
http://www.enseinebrindorge.ovh/



LA VANILLE DE MADAGASCAR

La vanille que je propose provient des champs de mon village qui est situé dans la région S.A.V.A sur la côte nord-est de Madagascar. Cette vanille cultivée en montagne est bio.
La vanille demande beaucoup de travail. Cette orchidée donne des fruits seulement au bout de trois ans.
Les pieds de vanille sont désherbés, puis les lianes sont accrochées aux supports plantés auparavant.
Au bout de ces trois ans, les lianes donnent des fleurs qu'il faut polliniser à la main une à une.
Une fois la pollinisation effectuée, il faut attendre 8 à 9 mois avant de récolter (d'octobre à Juin / juillet) les gousses de vanilles parvenues à maturité.
Les cultivateurs trempent alors les gousses pendant quelques minutes dans une eau chaude entre 70° et 75°c à l'aide d'un grand panier. Les gousses vont devenir souples et elles seront emballées immédiatement dans des sacs en toile de jute afin de conserver la chaleur pendant 72 heures.
Cet étuvage va permettre de développer l'arôme de la vanille, de l'assouplir et lui donner sa couleur brune.
Passé ces trois jours, les agriculteurs disposent les gousses au soleil et veillent à ce qu'elles ne prennent pas la pluie. Les agriculteurs tâtent les gousses de vanille une à une afin de contrôler la progression du séchage jusqu'à 21 jours en moyenne.
Conservation : Les gousses de vanille se conservent très longtemps, mais pour éviter qu'elles ne sèchent, vous devez les conserver dans un bocal hermétique en verre, dans un endroit sec, tempéré (15 à 20°), à l'abri de la lumière.

Livraison le **17 décembre 2026** – 13, place du Maréchal Leclerc à Juvisy-sur-Orge – 91260

Gousses de 16 à 18 cm	Prix unitaire	Nombre	Total
4 gousses	10 €		
9 gousses	20 €		
		GRAND TOTAL	

Chèque à l'ordre de : **Amélie KAMONY** Les chèques seront encaissés après la livraison.

A remettre à : Christian PESSIDOUS 47, avenue du 18 avril 1944 - 91200 - ATHIS-MONS
Au plus tard le : **10 décembre 2026**

Nom : **Signature :**

Téléphone :

Les vanilles que je propose sortent des champs de mon village qui est situé dans la région S.A.V.A sur la côte nord-est de Madagascar. Ces vanilles sont cultivées en montagne et elles sont bio La vanille demande beaucoup de travail. Cette orchidée donne des fruits seulement au bout de trois ans. D'abord, les pieds de vanilles, il faut les désherber, faire revenir les lianes et les accrocher aux supports que les cultivateurs ont planté avant les vanilles même s'ils ne donnent pas encore des fruits.







Plusieurs agriculteurs marquent chaque gousse de leur vanille avec un tampon comportant leurs initiales ainsi, en cas de vol, le suivi des produits est rendu possible.

La pollinisation des fleurs est effectuée à la main.





