

En Anjou, la Start-Up Vanilla-Bridge offre de vanille en circuit court.

À Angers l'entreprise propose à ses clients un savoir-faire unique d'extraction des composants aromatiques de la vanille en garantissant des extraits aromatiques 100 % naturels. A Madagascar elle sélectionne des gousses de vanille issues d'une production éthique et responsable en lien direct avec des producteurs locaux.



C'est une épice très appréciée en Europe et dans le monde. Les français y sont particulièrement sensibles. On la retrouve partout dans les laitages et les desserts lactés, dans les glaces et les gâteaux, dans les boissons végétales, et même dans les produits de beauté. Son marché explose mais voit de plus en plus utiliser une vanille de synthèse bon marché et artificielle. Les consommateurs quant à eux se tournent vers des produits sûrs et naturels mais l'approvisionnement fait défaut et entraîne une hausse drastique des prix. Certains d'entre eux renoncent même à l'utiliser dans leurs recettes car les prix flambent. On enregistre des prix multipliés par 12 depuis 2014. Le kilo de vanille est passé de 45 € à 600 €.

Vanilla-Bridge, fondée par Noeline Rasoamandrary originaire de la grande île de Madagascar* diplômée de l'ESA à Angers, réussit à faire le pont entre les deux continents pour satisfaire ses clients industriels ou artisans. L'entreprise offre des extraits aromatiques haut de gamme, 100 % naturels, ainsi que des gousses de vanille Bourbon de qualité et de la vanille *cut* prête à infuser.

Cette start-up, forte de sa volonté de soutenir des producteurs souvent oubliés, développe depuis plusieurs années déjà sa propre méthode d'extraction. Elle la met au service de chaque client désireux d'adapter cet arôme à ses produits : glaces, crèmes, boissons, laitages, produits pâtisseries, spiritueux, etc.

(*) 80-85% de la production mondiale de vanille provient de Madagascar.

Collaboration avec une coopérative de petits producteurs du Nord-est de Madagascar

L'entreprise travaille avec des petits producteurs locaux des villages du Nord-Est et de l'Est de la Grande Île (Antsiatsiaka - Mahanoro - Sandrakatsy – Faritry Mananara ouest). La vanille est récoltée et préparée de façon artisanale. Les producteurs peuvent vivre de leur travail et voir leurs conditions de vie se développer de façon pérenne. Vanilla-bridge y met un point d'honneur et en échange soutient l'organisation de la coopérative financièrement. Des échanges réguliers permettent d'assurer l'approvisionnement annuel en gousses.



Production de vanille sans pesticide ni traitement

Les méthodes de cultures traditionnelles et artisanales pratiquées par les producteurs permettent d'obtenir de gousses de vanille mures et parfumées.

Pour soutenir la coopérative des producteurs, l'entreprise a lancé une campagne de crowdfunding (appelé aussi "financement participatif") sur la plateforme Tudigo. Elle s'adresse aux particuliers et aux professionnels qui peuvent d'ors et déjà **pré-commander des gousses de vanilles** ou **des extraits aromatiques**. Cette campagne permettra l'installation d'un atelier de préparation de vanille à Madagascar. En **contrepartie** les participants recevront des **coffrets cadeaux** de produits artisanaux à base de vanille : gousses, extraits, liqueur pour bien préparer les fêtes de Noël !

Objectif

Accompagner nos producteurs de vanille à Madagascar à se développer en **créant une coopérative**.

Contreparties

- Extraits liquides ou crémeux de vanille
- Gousses de vanille Bourbon premium
- Liqueur vanille ou sirop

Livraison prévue début décembre avant les fêtes !



Le lien pour participer à cette précommande est ici : www.tudigo.co/don/vanilla-bridge

Contact : contact@vanilla-bridge.com www.vanilla-bridge.com