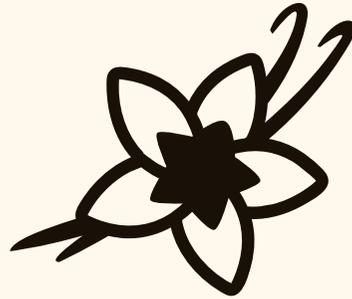


KASANA



FILIÈRE AGRICOLE DE LA VANILLE en Ouganda

NOTRE HISTOIRE

Il y a une dizaine d'années, lors d'un voyage, Augustin et François-Xavier sont tombés amoureux de l'Ouganda.

Désireux d'avoir un impact positif et de soutenir l'économie locale, ils créent l'association **The Refugee Next Door** qui met sur pied **une crèche, une école** et un **centre de formation** pour soutenir des projets agricoles locaux.



En 2014, ils lancent **KASANA**. L'objectif ?

- aider les agriculteurs en les formant aux **techniques de séchage solaire** ;
- valoriser les **surplus de fruits exotiques** (mangues, bananes et ananas).

Aujourd'hui, KASANA développe des filières de **noix de cajou**, de **cacahuètes**, de **fruits exotiques** et de **gousses de vanille**. Ses partenaires sont établis au Burkina Faso, en Ouganda et au Togo.





NOTRE MISSION

Développer des projets agricoles en Afrique qui garantissent aux producteurs des **conditions de travail dignes** et des **prix justes** permettant une **émancipation économique et sociale**.



NOTRE VISION

Nous croyons à une **chaîne d'approvisionnement verticale, transparente** et la plus **courte** possible permettant d'assurer une traçabilité, un impact écologique positif et une qualité aux produits que nous proposons.



LE SAVIEZ-VOUS ?

● La vanille est le fruit d'une orchidée.



● **8 gousses de vanille sur 10** consommées dans le monde **proviennent de Madagascar.**

● La vanille de Madagascar est la plus connue mais on en trouve également **en Ouganda, en Polynésie française, sur l'île de La Réunion, en Indonésie, au Mexique, ...**

● Il n'y a qu'un seul insecte qui pollinise la fleur de vanille : une abeille présente au Mexique. Pour cette raison, **les autres pays doivent effectuer une pollinisation à la main.**



● **5 multinationales contrôlent 75% du commerce international** ce qui engendre de nombreuses dérives.

OUR COMMITMENT



1 CRÉER DE LA VALEUR AJOUTÉE EN ZONE RURALE

L'Amani Community Center

La filière vanille de KASANA est développée en Ouganda, en partenariat avec l'**Amani Community Center**, une coopérative qui regroupe un centre de formation, une école, un centre de séchage solaire et un pôle d'exportation.

Pas moins de **400 producteurs locaux y bénéficient d'un accompagnement et d'une formation au séchage solaire**. Cela leur permet de valoriser leur matière première et d'en améliorer la qualité.

Le centre accueille également **une école maternelle** de 120 enfants.



Amani aide les producteurs locaux

à valoriser leur matière première en les formant au séchage solaire.



2 PRIVIÉGIER LE CIRCUIT COURT

Un prix juste

La vanille est un des produits agricoles les plus chers au monde, et pourtant, rares sont les petits producteurs de vanille qui jouissent d'un revenu décent. Les bénéfices de ce marché florissant profitent en effet davantage aux exportateurs et autres intermédiaires.

Par ailleurs, le marché de la vanille est très spéculatif et connaît d'importantes variations de prix.

Grâce au développement d'un circuit court via KASANA, les producteurs ne sont plus dépendants des fluctuations du marché et bénéficient d'une rémunération juste.





Transparence et qualité

Les petits producteurs locaux n'ont accès qu'à très peu d'information et ne savent pas à quel prix leur vanille est vendue aux consommateurs. **Ils sont dépendants des intermédiaires, ce qui rend la négociation difficile.**

La multiplication des intervenants engendre également **une pression vers le bas des prix et de la qualité**. Les revenus des producteurs se retrouvent directement impactés.

En collaborant avec Amani, KASANA **supprime un maximum d'intermédiaires** entre le producteur et l'acheteur.

3 ASSURER UNE RÉMUNÉRATION CONSTANTE

Un marché hautement spéculatif

En fournissant plus de 80% de la production mondiale, Madagascar se classe aujourd'hui comme le plus gros exportateur de vanille. Les fluctuations de prix sur le marché mondial dépendent donc en grande partie des récoltes malgaches.



En 2020, l'explosion de la bulle spéculative a entraîné une chute des prix de plus de 60%.

En plus d'encourager les vols et la violence, un marché si volatile ne permet pas aux producteurs de se projeter à long terme et de bénéficier d'une rémunération constante.

Ce manque de stabilité a également fini par pousser les industries alimentaires à se tourner vers d'autres solutions (naturelles ou synthétiques) pour assurer un goût de vanille dans leurs produits.



EN BREF

CHOISIR UNE GOUSSE DE VANILLE KASANA, C'EST...

Soutenir Amani, une coopérative de 400 producteurs en Ouganda.

Opter pour un produit transparent, respectueux des hommes et de la terre.

Valoriser le producteur et son produit en privilégiant le circuit court.

Assurer une rémunération juste et constante aux petits producteurs.

PLUS D'INFOS ?

info@kasana.bio
www.kasana.bio

