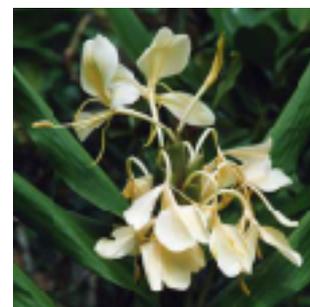


La réserve de Vohimana et ses nouvelles huiles essentielles, le Gingembre papillon et la Maniguette fine.

Nous suivons depuis 2003 le travail de l'ONG L'Homme et l'Environnement dans sa réserve de « Vohimana », un formidable projet de conservation d'une forêt de 1600 ha à l'Est du Parc National d'Andasibe. Avec une très bonne implication des paysans, les multiples activités initiées par l'ONG se pérennisent (collecte de Centella, production d'huile essentielle, pépinière de reboisement, ferme expérimentale...). Quelques centaines de touristes et chercheurs ont de plus visité le site depuis son ouverture au public. Nous nous impliquons directement dans ce projet par la commercialisation des productions de la réserve et la recherche sur la biodiversité de cette forêt. Nous avons ainsi pu lancer la production de deux nouvelles huiles essentielles, le Gingembre papillon et la Maniguette fine qui apportent un travail important de collecte de feuilles pour les paysans. En effet les rendements en huile essentielle de ces deux plantes sont très faibles, un alambic chargé à 150 kg de feuilles ne permet d'obtenir que 18 ml d'HE soit un rendement d'environ 0,1 pour mille ! Nous espérons faire reconnaître l'intérêt thérapeutique de ces huiles essentielles et ainsi garantir une production croissante pour cette communauté villageoise. Le Gingembre papillon est particulièrement apprécié par les personnes au tempérament dépressif et manquant de repères. Avec son parfum sauvage, résineux c'est une huile protectrice, reconfortante et motivante. Quant à la Maniguette fine elle séduit par sa fragrance douce et fruitée. Un contrat a été signé entre l'ONG L'Homme et l'Environnement et Bio'Mada pour l'achat de 5 kg de Gingembre papillon et 5kg de Maniguette fine ce qui représente plus de 10 tonnes de matières premières collectées durablement et une activité de 2 mois pour les trois employés de la distillerie communautaire et 2 mois de travail de collecte pour deux familles. (www.madagascar-environnement.com)



Fleurs du Gingembre papillon et alambic en verre pour la recherche



Rejets de Saro après production de charbon



Kelly et Simon LEMESLE, septembre 2006

Contrôle de la production de l'huile essentielle de Saro

Voici bientôt 4 ans que la production du Saro a été lancée et nous continuons à suivre sur le terrain la cueillette et la distillation de cette plante endémique de l'Ouest de Madagascar sur de nombreux points exceptionnels. Nous avons parcouru d'importantes distances (plus de 100 km) par les moyens de « brousse » (vélo, marche, pirogue) afin de contrôler les zones de collectes. Nous avons ainsi pu constater comme les années précédentes l'empreinte écologique de la production. Les facteurs sont réunis pour apporter la garantie de durabilité (bonne répartition, croissance rapide avec une bonne capacité de rejet, de bons rendements qui permettent une capacité de production importante). Les collecteurs sont bien sensibilisés à l'importance de préserver les plantes et s'expriment énergiquement contre l'attitude des charbonniers... En effet comme de trop nombreuses forêts malgaches, les zones contrôlées subissent les ravages de la production de charbon pour les besoins grandissant de la population. Le Saro est directement victime de cette pratique. Les grands arbres sont vendus comme bois d'œuvre, les feux de brousses et le charbon finissent par transformer une forêt primaire sèche en prairie désertique. Le Saro semble néanmoins bien résister et arrive à repousser mais en bien plus faible quantité qu'à l'origine. Les producteurs réagissent aujourd'hui et les initiatives de pépinières voient le jour. Cette visite nous a aussi permis de travailler sur le processus d'extraction en testant avec notre alambic d'essai les variations de rendement et de qualité suivant la maturité des feuilles.

L'Ylang-Ylang, la fleur parmi les fleurs.

Une de nos dernières missions portait sur la production de l'Ylang-Ylang sur l'île de Nosy Be. Le contrôle de la production nous a permis de resserrer les liens avec notre producteur, de sélectionner les meilleurs crus notamment sur l'Ylang-Ylang extra et de lancer une première production d'hydrolat.

