



PAR
Nadjet Cherigui

Patronne engagée et passionnée, elle dirige, à Madagascar, l'une des principales maisons de vanille de l'île. Un produit de luxe exporté à prix d'or qui va de pair avec une réalité sociale faite de pauvreté extrême, de prostitution des jeunes filles et d'exploitation des producteurs.

Elle s'appelle Naomi Rasolofonirina. Sa langue fourche sur l'une des très nombreuses syllabes. Elle se reprend et répète en riant, avant même qu'on ne lui pose la première question. Son nom est long, sinueux, imprononçable d'un seul trait. « C'est très compliqué. Moi non plus, je n'y arrive pas toujours », s'amuse-t-elle. À Madagascar, ces patronymes à rallonge sont une spécificité nationale, et pour les non-Malgaches, ils demeurent un casse-tête. Naomi a choisi d'en faire une entrée en matière et même une signature. Elle dit avec humour la fierté de ses origines et désamorce le sujet par le rire avant d'entrer dans « le dur ». Car derrière le sourire et la plaisanterie, Naomi est une femme en colère. Mais sa colère est froide, empreinte de lucidité, et surtout elle la veut constructive, au service des autres. Naomi Rasolofonirina est une femme de tête, elle est la PDG de Pure



Naomi Rasolofonirina, la vanille de la dignité

Vanilla, l'entreprise familiale installée à Sambava, dans la région de la Sava, concentre à la fois les richesses de ces terres parmi les plus fertiles pour la vanille, mais aussi certaines des réalités sociales les plus brutales. Ici, la prostitution des jeunes filles, voire de très jeunes filles, est devenue pour certaines l'unique échappatoire à la misère. Une impasse en réalité car la zone est « dorénavant », insiste Naomi, classée rouge, avec près de 60 % des jeunes touchés par le

Ce paradoxe, elle le connaît par cœur. Il est devenu et demeure le moteur de son engagement. Dans ce décor de carte postale fait de plages de sable fin, d'eau

turquoise et de majestueux cocotiers, Sambava, dans la région de la Sava, concentre à la fois les richesses de ces terres parmi les plus fertiles pour la vanille, mais aussi certaines des réalités sociales les plus brutales. Ici, la prostitution des jeunes filles, voire de très jeunes filles, est devenue pour certaines l'unique échappatoire à la misère. Une impasse en réalité car la zone est « dorénavant », insiste Naomi, classée rouge, avec près de 60 % des jeunes touchés par le

VIH ». « En tant que Malgache, je suis révoltée », dit-elle simplement.

Femme d'action, elle ne se contente pas d'indignation. Elle fait. La patronne a mis en place des actions concrètes pour répondre aux problématiques locales avec Girl Ignite et la Sava Academy. Cette école et l'internat accueillent 50 nouvelles pensionnaires chaque année pour les former aux métiers de la vanille, les accompagner vers une autonomie et permettre une alternative à la prostitution.

« Ce qui me révolte, c'est que certains importateurs des pays occidentaux se montrent exigeants quant à la qualité du produit, mais n'ont aucun scrupule à tirer les prix vers le bas »

Naomi Rasolofonirina
PDG de Pure Vanilla

« C'est la cinquième année consécutive de ce programme. Nous faisons passer des entretiens à ces jeunes femmes. Certaines sont très jeunes et parfois déjà enceintes. Je les reçois individuellement mais je dois choisir qui intégrera ce dispositif. C'est terrible de devoir sélectionner, mais je dois être sûre qu'elles veulent s'en sortir. » Dans son usine, Naomi n'emploie que des jeunes filles et des mères célibataires. Pour leur offrir une alternative à la prostitution, mais aussi une dignité professionnelle. Ici, l'engagement est logistique : panneaux solaires installés, forages creusés pour l'eau potable, convois de vanille escortés pendant trois jours sur des routes défoncées jusqu'à Antananarivo. Produire équitable, à Madagascar, relève parfois de l'épreuve physique. Son

« Je ne veux pas vendre à n'importe quel prix ni à n'importe qui. Sans les producteurs, nous n'existons pas », explique Naomi Rasolofonirina, PDG de Pure Vanilla (ici, à Madagascar, en janvier).

JEREMY N. GARAMOND

autre combat, indissociable, concerne les petits producteurs. Ceux qui se lèvent à cinq heures du matin, travaillent jusqu'au soir, soignent la vanille comme une plante capricieuse et fragile, car elle l'est. Malgré le travail harassant, beaucoup n'arrivent pourtant pas à payer l'école de leurs enfants.

Cinq euros par an. Une somme dérisoire, quand la vanille se vend parfois jusqu'à 600 dollars le kilo sur les marchés internationaux. « Ce qui me révolte, c'est que certains importateurs des pays occidentaux se montrent exigeants quant à la qualité du produit. Ils affichent aussi leur engagement en matière de commerce équitable et durable mais n'ont aucun scrupule à tirer les prix vers le bas. Et ce sont toujours les producteurs qui paient. » Pure Vanilla garantit, pour les productions certifiées Fairtrade, un prix minimum de 40 dollars à ses planteurs. Chaque année, environ 800 enfants de producteurs sont scolarisés grâce aux programmes de l'entreprise.

Pour réduire la dépendance à une seule culture, Naomi développe des activités complémentaires comme l'apiculture ou la pêche afin de sécuriser les revenus. Sa stratégie et ses exigences limitent les volumes, mais elle assume de ne pas brader le savoir-faire local. « Je ne veux pas vendre à n'importe quel prix ni à n'importe qui. Sans les producteurs, nous n'existons pas. » Les discours occidentaux sur la durabilité l'exaspèrent. « On parle de développement durable mais on demande des prix indécentes. C'est de l'hypocrisie. » Elle observe, sur le terrain, l'écart entre les grands principes et leurs conséquences : des femmes qui accouchent sans structures médicales dignes de ce nom, des enfants mort-nés, pendant que les plus riches quittent le pays en jet privé pour se faire soigner à Maurice, La Réunion ou en France.

Son engagement, dit-elle, vient de « la gratitude ». Elle a été protégée de la pauvreté et de la violence. Aînée de six filles, mère de trois enfants, elle a grandi dans la vanille. « Je la reconnais à l'odeur. Je sais tout de la vanille. » Après des études de commerce à Nantes, elle rentre à Madagascar avant même la validation de son diplôme pour aider son père à diriger l'entreprise familiale fondée en 1978. La vanille s'impose à elle. « Je voulais être pédiatre ou hôtesse de l'air. Finalement, la vanille m'a choisie. »

Aujourd'hui, l'entreprise Pure Vanilla produit environ 150 tonnes de vanille par an et en a exporté 50 tonnes en 2025. Les volumes devraient doubler en 2026. L'entreprise est certifiée biologique et équitable. Attachée à l'idée de sororité, Naomi a choisi pour son affaire une gouvernance presque exclusivement féminine. Son travail a été salué en 2021 par le prix Women in Africa qui lui a décerné le Gold Award pour la région Afrique australe. Naomi Rasolofonirina continue de défendre ce produit mais sait aussi que seule 1 % de la vanille consommée dans le monde est véritablement naturelle. « Tout le reste, c'est de la synthèse. Je la reconnais immédiatement à l'odeur. » Mais pour elle, la vanille n'est pas qu'un arôme : c'est une responsabilité, un héritage, une manière, obstinée, de faire qu'une entreprise puisse servir son pays. ■



UN DERNIER MOT

Par Étienne de Montety

Éclaboussé (é-kla-bou-sé) p. p.
Fait tache : et par surcroît d'huile.

L'affaire Epstein, révélée par la mise en ligne de millions de documents, éclabousse de nombreuses personnalités du monde entier. Le mot vient de l'ancien français *esclaboter*, formé de l'onomatopée *klapp* et de *bouter*, qui signifie « porter un coup ». Couvant depuis plusieurs années, le scandale a éclaté et désormais, il éclabousse largement ceux qui étaient en contact avec le sulfureux homme d'affaires. Chez Jeffrey Epstein, c'est peu dire qu'on s'éclabouillait. Éclaboussés, les amis ou relations d'Epstein l'avaient déjà été, et avantageusement : éclaboussés de champagne, ou de l'eau de la piscine mise à leur disposition. Et pour certains même, éclaboussés par un autre liquide : l'argent que le milliardaire distribuait à profusion. Faisant partie des éclaboussés, Jack Lang et sa fille s'arc-boutent sur une défense fragile : ils ne savaient pas. Argument qui pourrait bien voler en éclats. Dans quel état est-on après qu'on a été éclaboussé ? On est mouillé. ■

LES VOYAGES **F**

MADRID

ET SES PLUS BEAUX MUSÉES

> DU 18 AU 22 MAI 2026

Madrid, à elle seule, est déjà une œuvre d'art. Son charme vibrant, célébré par Cervantes, Hemingway ou encore Neruda, ne saurait pourtant égaler les trésors que dissimulent les façades monumentales de ses nombreux palais. Cette escapade vous ouvre les portes de quelques-uns des plus beaux musées du monde – le Prado, le Reina Sofia, le Thyssen-Bornemisza, le Lázaro Galdiano – un parcours d'exception à travers les chefs-d'œuvre qui ont façonné huit siècles de génie artistique.

VOYAGE ACCOMPAGNÉ
5 JOURS / 4 NUITS
4 390 €*

INFORMATIONS ET RESERVATIONS AU 01 57 08 70 02 / lesvoyagesf.fr
Personnalisez ce voyage en individuel pour vous et vos proches

* Tarif par personne sur la base d'une chambre double à partager. Crédit photo : AdobeStock.