

**Rapport
durable
2021**

**Authentic
Products**





SOMMAIRE

1	Introduction	05
	Laurence Cailler	09
	Gigi Chan Hoi Mi	11
	Source, un programme durable	12
	Vision, Mission, Valeurs	14
	Décarboner la filière vanille	18
	Les chiffres clés	22
2	Authentic Products	25
	Historique	26
	Vanille & maîtrise de la préparation	28
	Installations techniques & respect de la qualité	32
	Les différentes gammes	39
	Spécificités aromatiques	44
3	Source, un programme durable	47
	Un programme, des engagements	48
	Accès à l'éducation	54
	S'engager pour le climat	60
	Aide au développement & populations locales	67
	Exigence de la qualité – excellence produit	75
4	Des projets durables	79
	Savanille	82
	Bio Andapa	85
	Mahadera	86
	Authentic Vanille	89
	Tsara Kalitao	90
5	Perspectives et objectifs	93



I. INTRODUCTION





La société Authentic Products a été créée en 2005. Elle a été co-fondée par deux femmes, Mme Gigi Chan Hoi Mi et Mme Laurence Cailler.

Gigi est née à Madagascar, dans la région SAVA et a grandi au milieu des producteurs de vanille. Ses parents, collecteurs-préparateurs de vanille, lui ont transmis tout leur savoir-faire. Elle bénéficie de près de **30 ans d'expérience dans le monde de la vanille** et exerce son métier dans son pays natal où elle y dirige la filiale Authentic Products Madagascar.

Laurence, quant à elle, a **près de 30 ans d'expérience dans la commercialisation de vanille à l'international**. Elle dirige la maison mère Authentic Products, basée en région bordelaise, en France.

L'union de Gigi et Laurence offre à leurs clients un circuit court d'approvisionnement et une sélection exigeante de produits de qualité. **Leur approche éthique accompagnée d'une solide expérience de l'ensemble de la filière les positionnent en pionnières d'un développement durable. Leurs actions, initiées depuis 2005, témoignent d'une volonté forte et résiliente d'intégrer des pratiques responsables sur l'ensemble de leur filière.**

LAURENCE CAILLER



Cette dernière année a accéléré la prise de conscience de nos sociétés aux problématiques auxquelles elles sont confrontées depuis de trop nombreuses années : changement climatique, déforestation, recul de la biodiversité, inégalités sociales, dualité des pays producteurs et des pays consommateurs sur l'axe Nord-Sud.

Après 10 ans de travail main dans la main avec mon amie et associée Malgache, Gigi, nous avons décidé de renforcer nos liens et de créer Authentic Products, en 2005. **Authentic Products n'est pas un simple lien entre ses co-fondatrices, c'est aussi un lien court et solide entre producteurs et utilisateurs de vanille.**

Femmes, mères, cheffes d'entreprise, nous partageons des valeurs communes. **Depuis 2005, nous nous sommes pleinement investies dans l'application de nos convictions humaines, sociales, économiques et environnementales : respect des hommes et des femmes, éducation des jeunes, formation technique, santé, amélioration des conditions de vie des producteurs et des communautés rurales, résilience accrue des producteurs face à l'instabilité de la filière vanille, pérennisation de la production pour offrir à nos clients**

un approvisionnement de haute qualité, responsable et traçable. La tâche est rude et la route est longue mais nos seize premières années d'existence n'ont pas affaibli notre engagement et notre volonté. Nos convictions sont parties intégrantes de notre ADN.

Afin d'aller « Plus vite, plus haut, plus fort », nous avons besoin de votre aide pour changer la donne, modifier nos façons de produire et de consommer, agir avec justesse et équité. Certains d'entre vous nous soutiennent déjà, mais nous vous appelons toutes et tous, artisans, chefs, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, industriels de la transformation aromatique et de l'agro-alimentaire à vous joindre à nous. L'adage « L'union fait la force » n'a jamais été aussi avéré.

Nous sommes plus « faiseuses que diseuses », passionnées, nous avons toujours préféré l'action de terrain à la communication. Les temps changent là aussi. Nous avons donc le plaisir de vous présenter et de partager, avec tous les amoureux de cette magnifique et noble épice, notre démarche, nos actions, nos résultats et ambitions.

Bonne lecture à toutes et tous.

GIGI CHAN HOI MI



Avec Laurence, mon amie de longue date et mon associée, **nous partageons les mêmes valeurs et la même passion** pour la vanille. Cette épice extraordinaire, je suis tombée dedans toute petite puisque je suis née à Antsirabe-Nord au milieu des planteurs, des préparateurs et aux côtés de mes parents, qui étaient déjà maîtres de toutes les phases de préparation. C'est donc tout naturellement que j'ai fait de cette passion mon métier depuis 30 années déjà.

Au fil du temps, j'ai observé une baisse de la qualité des gousses liée en particulier à la dégradation des parcelles et de leur environnement : cultures sur brûlis, déforestation, érosion des sols et modifications du climat.

Parce que nous tenons à la pérennité de la vanille à Madagascar et à sa qualité, nous devons soutenir la formation des planteurs dans tous les aspects de leur vie et de leur métier. Certes, depuis une quinzaine d'années, nous avons construit des puits, réhabilité et aménagé des salles de classe ainsi qu'une école primaire, apporté notre soutien aux femmes, aidé à la diversification des cultures, installé des pépinières et distribué des plants d'espèces très diverses et pour lesquels nous continuerons d'œuvrer. Toutefois, cela n'est pas suffisant à mes yeux.

Alors, toutes les deux, avec un soutien important de nos partenaires commerciaux, nous nous sommes lancés un grand défi : accueillir, former, éduquer les jeunes, garçons et filles, enfants de planteurs et futurs producteurs agricoles de ma région Sava. Le Centre de Formation Professionnelle Agricole Mahadera (qui rend fier) vient d'ouvrir ses portes en 2020 et accueille aujourd'hui 77 élèves et bientôt plus d'une centaine. Cette formation, étalée sur 3 ans est théorique, mais surtout pratique à toutes les productions agricoles que nous pouvons réaliser dans cette région jusqu'à l'agroforesterie. **Nous ne voulons plus d'« un développement durable de saupoudrage », mais d'un engagement réel et durable auprès de l'agriculture régionale.** Alors, nous avons créé l'ONG Mahadera pour 99 ans.

Les parents de ces jeunes nous font confiance pour que nous leur apportons la formation dont ils auront besoin pour faire face aux grands défis des prochaines années afin qu'ils puissent vivre dignement de leur métier et de leur travail. Nous ferons tout pour mériter cette confiance. Et **nous souhaitons la bienvenue à ceux ou celles qui veulent contribuer dans la continuité de notre projet.**

SOURCE, UN PROGRAMME DURABLE

Madagascar est l'un des pays les plus pauvres au monde. Il est aussi célèbre pour sa production de vanille qui représente plus de 80% de l'offre mondiale. **Les producteurs malgaches de vanille tirent principalement leurs revenus de celle-ci qui, à elle seule, constitue jusqu'à 90% de leurs bénéfices.**

Ce manque de diversification dans les productions de rente a de nombreux effets négatifs : fortes carences en éducation, pression exercée sur les ressources naturelles, amoindrissement de la biodiversité... S'ajoutent à ce constat, les manques éducatifs du système malgache. Les revenus des familles sont parfois insuffisants pour payer les frais de scolarisation dès le primaire et d'hébergement et de transport pour les études du secondaire.

Face à ce constat, **Gigi et Laurence ont décidé d'œuvrer sur le long terme afin d'améliorer les conditions de vie et d'habitat des producteurs de vanille et leurs familles.**





VISION, MISSION, VALEURS

Produire une vanille remarquable qui profite à tous. De cette vision naît l'intégralité des engagements RSE d'Authentic Products. Pour y parvenir différents piliers ont été privilégiés notamment la **promotion de l'éducation, l'accès aux services de base pour les populations et la sauvegarde de la biodiversité au travers d'une culture durable de la vanille de Madagascar.**

Les valeurs d'Authentic Products reflètent d'une part les engagements sociaux et environnementaux du Groupe mais aussi la formidable amitié entre les deux fondatrices : pierre angulaire de l'entreprise.



C'est donc autour de 4 valeurs que l'entreprise vit quotidiennement : le respect, le soutien, le travail et l'honnêteté.

Le respect est au cœur du fonctionnement de l'entreprise. **La culture de la vanille de Madagascar ne peut se faire sans la confiance et le respect mutuel avec les producteurs-rices.** Il ne devrait jamais en être autrement. Le soutien scelle l'amitié de Gigi et Laurence depuis 26 ans. Issues toutes les deux de cultures et de pays natifs différents, elles ont su appliquer de concert leurs convictions communes.

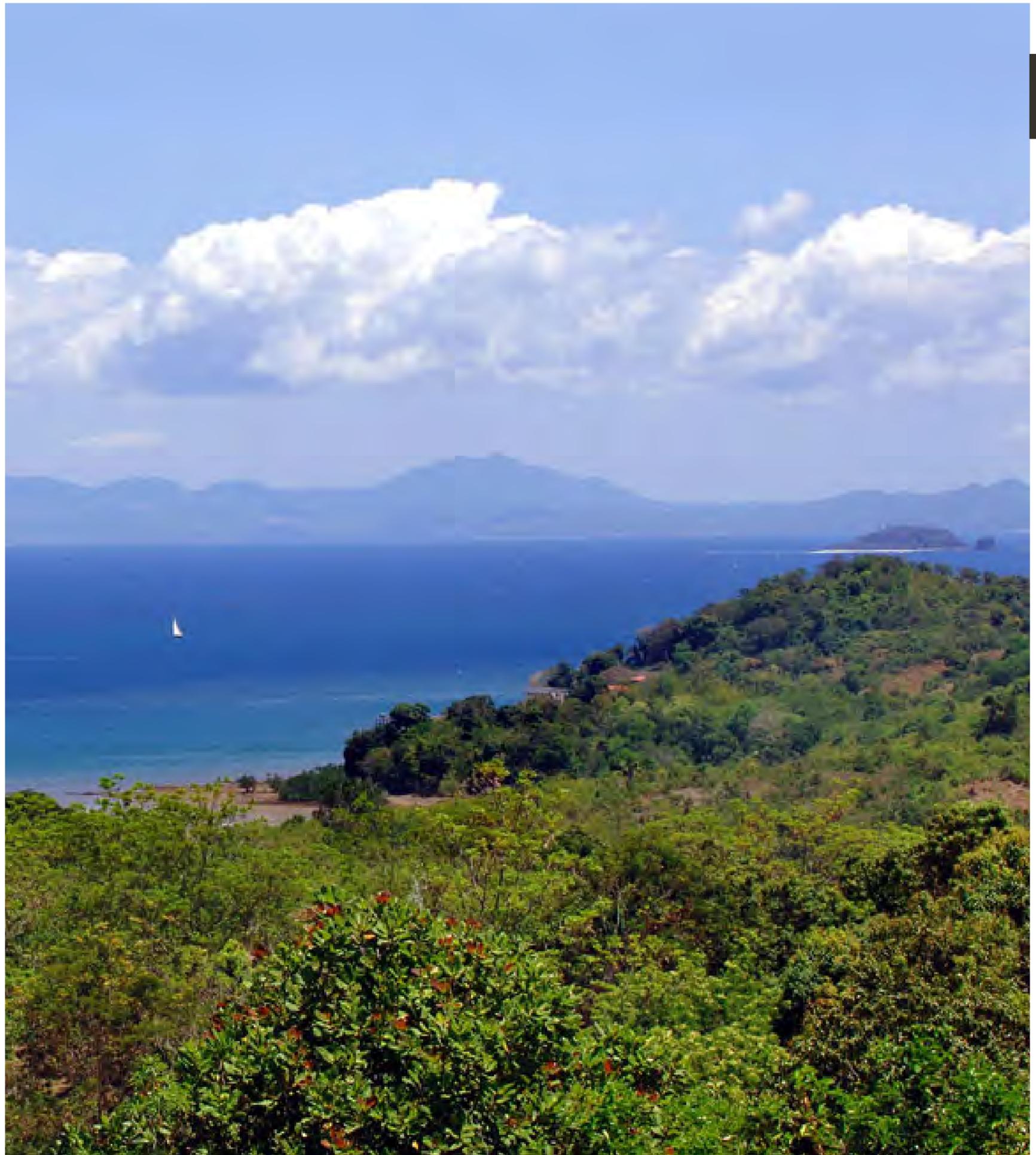
Cela n'est rendu possible qu'avec un travail acharné et une expertise ancestrale aboutie pour cultiver la vanille de Madagascar. Cela ne se fait donc pas sans efforts, sans difficultés, sans déception parfois, mais la passion et l'engagement perdurent. Enfin, que seraient les engagements sans authenticité et transparence ? **La filière vanille est complexe et fragile. Précarité des producteurs, faible accès à l'éducation, précarité des femmes, déforestation sont autant de défis à relever. Depuis le début, Authentic Products est honnête sur la situation réelle des acteurs de l'ensemble de sa chaîne de valeur.**

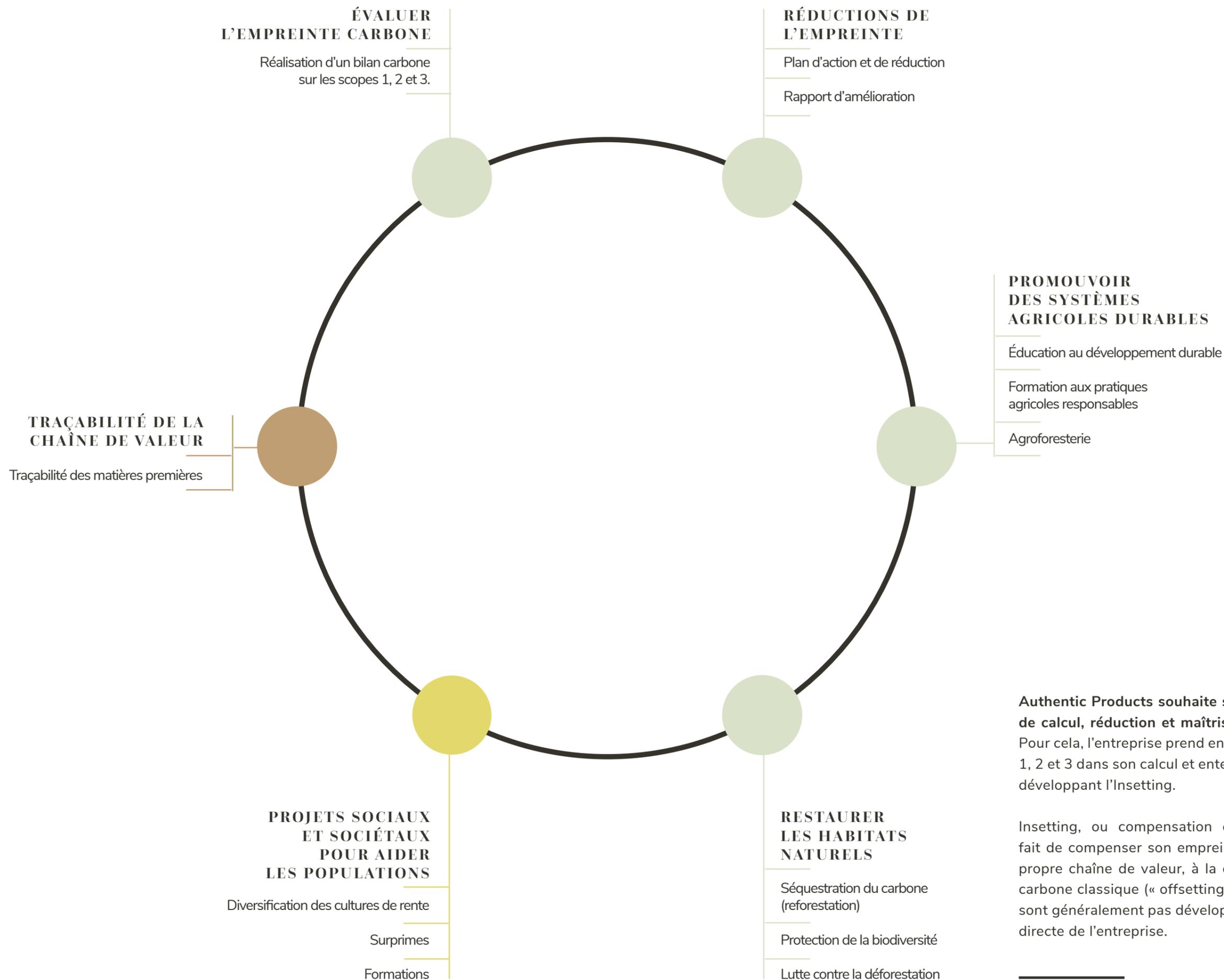


DÉCARBONER LA FILIÈRE VANILLE

Authentic Products a pour volonté de produire une vanille à l'impact carbone maîtrisé et réduit. Cela passe le développement de projets sociaux et environnementaux intégrés au sein de la chaîne de valeur de l'entreprise. Pour cela, Authentic Products promeut **des systèmes agricoles durables, restaure les habitats naturels et développe des projets sociaux et sociétaux pour aider les populations locales.**

Ces actions s'inscrivent dans un programme d'Insetting visant à **évaluer l'impact carbone de l'entreprise, réduire ses émissions de gaz à effet de serre et compenser via la plantation d'arbres** dans sa propre chaîne de valeur.





Authentic Products souhaite s'engager dans une démarche de calcul, réduction et maîtrise de son empreinte carbone. Pour cela, l'entreprise prend en compte l'ensemble des scopes 1, 2 et 3 dans son calcul et entend crédibiliser sa démarche en développant l'Insetting.

Insetting, ou compensation carbone intégrée, désigne le fait de compenser son empreinte carbone à l'intérieur de sa propre chaîne de valeur, à la différence de la compensation carbone classique (« offsetting » en anglais) où les projets ne sont généralement pas développés dans la sphère d'influence directe de l'entreprise.

LES CHIFFRES CLÉS

10%

du marché mondial, par an

77%

de nos ventes tournées vers l'exportation

25%

de vanille certifiée Bio

5 hectares

de parcelles dédiés à l'agroforesterie

4000 m²

d'aires de séchage

10%

de la production pour le secteur gourmet

90%

de la production pour le secteur industriel

5

programmes durables, regroupant 99 villages

6 117

producteurs membres

898 hectares

certifiés bio



2. AUTHENTIC PRODUCTS



HISTORIQUE

Création
d'Authentic
Products

2005

Regroupement des
producteurs en 3
associations de
producteurs certifiées
biologiques et
équitables (obligations
standards Flocert)

Obtention
du label
Fair Trade
(délivré par Flocert)

2008

Création du
projet **Andapa** et
création du projet
Tsara Kalitao en
partenariat avec
le groupe Kerry

2014

Le projet Andapa
devient
Bio Andapa
après obtention
de la
certification BIO
par Ecocert

2018

Agrandissement des
installations
techniques à
Madagascar

Déménagement
et achat de **nouveaux**
locaux à Bordeaux,
1 500m² pour
le stockage
et la préparation des
commandes clients

2018

Ouverture du **centre de**
formation agricole en
alternance Mahadera
en partenariat
avec **Firmenich**

2019

Obtention de la
médaille d'argent
Ecovadis, gage de
l'engagement dans
le développement
durable et la qualité

2020

2005

Certification
Biologique
—
Certification
Kasher

2010

Regroupement des
3 associations sous
l'entité **Savanille**

2017

Début de la
construction du
centre de
formation
en alternance
en partenariat
avec **Firmenich**

2018

Inauguration d'une
école à
Antsamantsavana
financée en
partenariat avec
Firmenich

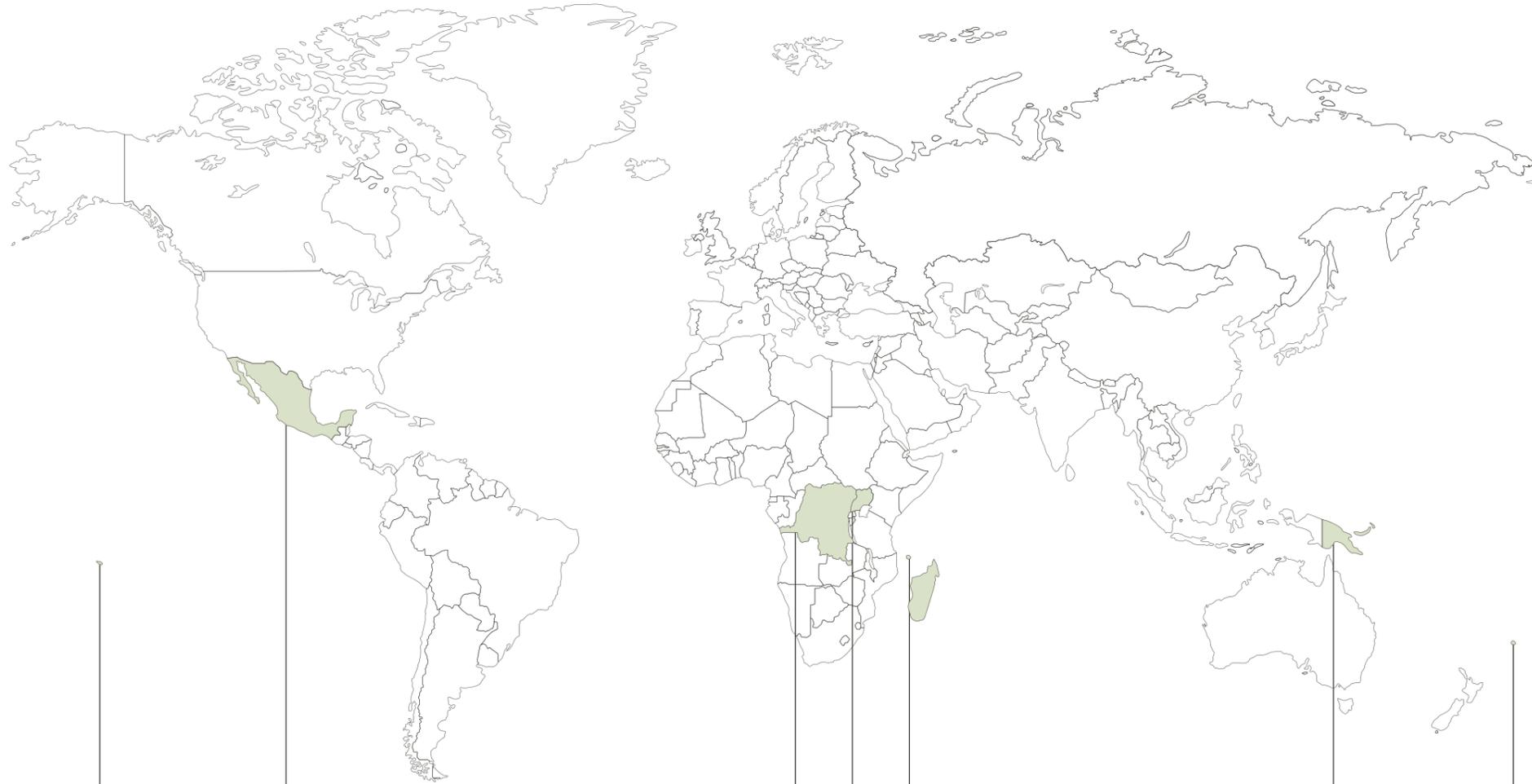
2018

Tsara Kalitao est
certifié bio
par Ecocert

2019

Création
du **projet**
Authentic Vanille
en partenariat
avec **Firmenich**

VANILLE



POLYNÉSIE FRANÇAISE - TAHITI

Espèce Tahitensis

Cultivée sur les îles de Raiatea, Tahaa ou Bora-Bora, la vanille dite de Tahiti est une des vanilles les plus appréciées au monde. La vanille de Tahiti est très charnue, très large et mate. Son volume de production est restreint.

MEXIQUE

Espèce Planifolia

Le Mexique constitue le berceau historique de la vanille. Sa culture est principalement ancrée dans la région côtière et montagneuse orientale du Mexique : le Totanac. Son volume de production est restreint.

CONGO (RDC)

Espèce Planifolia

La République Démocratique du Congo se situe de part et d'autre de l'équateur, le climat dominant est équatorial, chaud et humide en permanence.

OUGANDA

Espèce Planifolia

L'Ouganda, bénéficie de deux saisons des pluies et de deux récoltes de vanille en Janvier et en Juillet (récolte principale). Cette vanille est souvent conseillée en application salée.

L'Ouganda est le 3ème producteur mondial de vanille, la majeure partie de cette production est orientée vers les USA pour la transformation.

LES COMORES

Espèce Planifolia

ou **Fragans Vanille Bourbon**
Constituées de 4 îles : Mayotte et trois îles indépendantes, Mohéli, la Grande Comores et Anjouan, formant l'Union des Comores. La vanille des Comores est large, plate et présente souvent une haute teneur en vanilline.

PAPOUASIE NOUVELLE GUINÉE

Espèces Tahitensis et Planifolia

La Papouasie a pour particularité de cultiver deux espèces botaniques la Tahitensis et la Planifolia.

La Papouasie Nouvelle-Guinée et sa voisine l'Indonésie représentent à elle deux, le deuxième producteur mondial de vanille.

ILES TONGA

Espèce Planifolia

Les îles Tonga sont situées en Polynésie, au sud-est des îles Fidji.

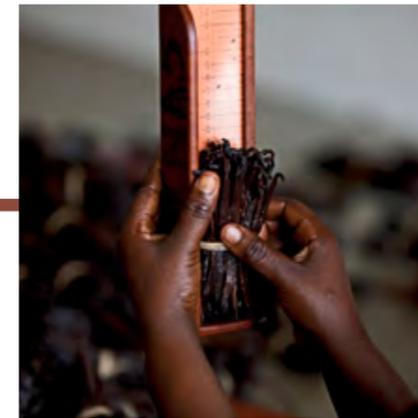
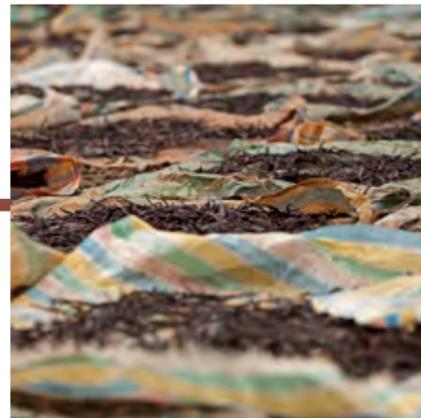
La vanille fait partie des cultures de rente. L'espèce cultivée est la vanille Planifolia. Sa robe est brune et sa gousse luisante.

MADAGASCAR

Espèce Planifolia Vanille Bourbon

Madagascar est le premier producteur mondial de vanille (plus de 80%). Sa production se concentre dans la région SAVA (Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa) au nord-est de l'île.

MAITRISE DE LA PRÉPARATION



LA PLANTE ET LA FÉCONDATION

La vanille est une plante grimpante de l'espèce des Orchidées et originaire d'Amérique Centrale. C'est essentiellement une plante de sous-bois qui a besoin de suffisamment d'ombre pour lutter contre l'influence directe du soleil sur les feuilles et les tiges. Les fleurs apparaissent par grappe, elles sont ensuite pollinisées manuellement avec une aiguille ou une épine. Elle nécessite un sol riche et bien drainé afin de limiter les maladies telles que le phytophthora et le fusarium.

9 mois

ÉCHAUDAGE ET ÉTUVAGE

Immersion des gousses de vanille dans une eau à 60°C environ. Cette étape permet la mortification des gousses. Après 24 heures, les gousses ont gagné en souplesse, leur couleur est brune, chocolatée.

L'échaudage permet de casser les molécules précurseurs de la vanilline. L'étuvage permet la glucosidase (transformation du glucovanilline en vanilline).

3 minutes

SÉCHAGE AU SOLEIL

Les gousses de vanille sont exposées au soleil du matin durant 3 à 5 heures par jour pendant environ 10 jours. Durant ce processus, elles seront retournées de manière à sécher harmonieusement. Lors du séchage au soleil, une partie de la vanilline va se décomposer en différents constituants qui permettront de développer le bouquet aromatique complexe de la vanille.

10 jours

SÉCHAGE À L'OMBRE

Les gousses de vanilles sont ensuite placées sur des claies dans des entrepôts aérés et ventilés. Elles seront retournées et vérifiées quotidiennement.

2 mois

TRIAGE

Les gousses de vanille sont triées en fonction de leur humidité, de leur couleur et de leur qualité. Plus une vanille est humide, plus elle devient foncée, souple et charnue. À l'inverse, plus la gousse est sèche, plus sa robe évoluera vers des teintes rougeâtres.

AFFINAGE ET CALIBRAGE

Après avoir été triées par qualité, les gousses sont stockées dans des malles. Durant cette période, les arômes vont s'amplifier, s'affiner. Chaque semaine les gousses sont vérifiées afin d'écarter de potentiels défauts. Elles seront ensuite retriées par qualité, mesurées puis regroupées par bottillons uniformes pour être commercialisées.

3 mois

INSTALLATIONS TECHNIQUES & RESPECT DE LA QUALITÉ

La vanille nécessite des installations techniques adaptées à ses étapes de préparation. Authentic Products Madagascar dispose de 5500m² de magasins propres à une préparation et à un stockage dans les meilleures conditions. De plus, la filiale Malgache bénéficie de vastes espaces en extérieur afin de permettre un parfait séchage au soleil.

Authentic Products Madagascar applique la démarche HACCP dans son processus de préparation de la vanille. Authentic Products France est dotée d'une solide organisation qualité et vise une certification FSSC22000 en 2021.

Tout au long du processus, de la réception des gousses de vanille dans les magasins malgaches jusqu'à l'expédition chez les clients, **Authentic Products veille à la sécurité alimentaire de ses produits, en interne à Madagascar et une seconde fois en France lors du transit de la marchandise par le site de Bordeaux. Une attention particulière est portée aux dangers microbiens, chimiques et physiques.** La détection des métaux, les analyses pesticides et microbiologiques sont assurées par des laboratoires Européens certifiés. Des analyses physico-chimiques sont également menées en externe.



FORMATION À L'HYGIÈNE

La mise en place de bonnes pratiques d'hygiène est essentielle pour éviter tous risques de contaminations. Cela passe par la formation du personnel à ces pratiques : lavage des mains, tenue vestimentaire, nettoyage des locaux, désinfection du matériel. Authentic Products Madagascar organise également des séances de sensibilisation à l'hygiène auprès des producteurs et productrices, membres des programmes de développement durable.

Outre les bonnes pratiques d'hygiène relatives au personnel, deux systèmes sont en place pour assurer la qualité et la traçabilité de la vanille. Le premier système concerne la vanille certifiée biologique et équitable : le collecteur dispose d'un journal d'achat ainsi qu'un cahier de collecteur. Un bon de livraison est ensuite transmis une fois la marchandise réceptionnée par Authentic Products. De même, lors de l'échaudage, un cahier d'échaudage est tenu à jour pour la vanille verte ainsi qu'une fiche de stock pour les vanilles préparées et celles en vrac. Afin d'attester du bon conditionnement de la vanille, une fiche d'export est rédigée avant l'envoi de la vanille.

Le deuxième système concerne uniquement le projet Authentic Vanille où le processus de traçabilité reste le même mais il est digital. Ce système de traçabilité n'est pas utilisé sur la vanille biologique et équitable car ce n'est encore qu'un projet pilote.



3
formations à l'hygiène





TRAÇABILITÉ

Outre le suivi et l'attention portés à la qualité et à la sécurité de ses produits, **le Groupe développe et intensifie depuis 2005 la traçabilité de ses vanilles.**

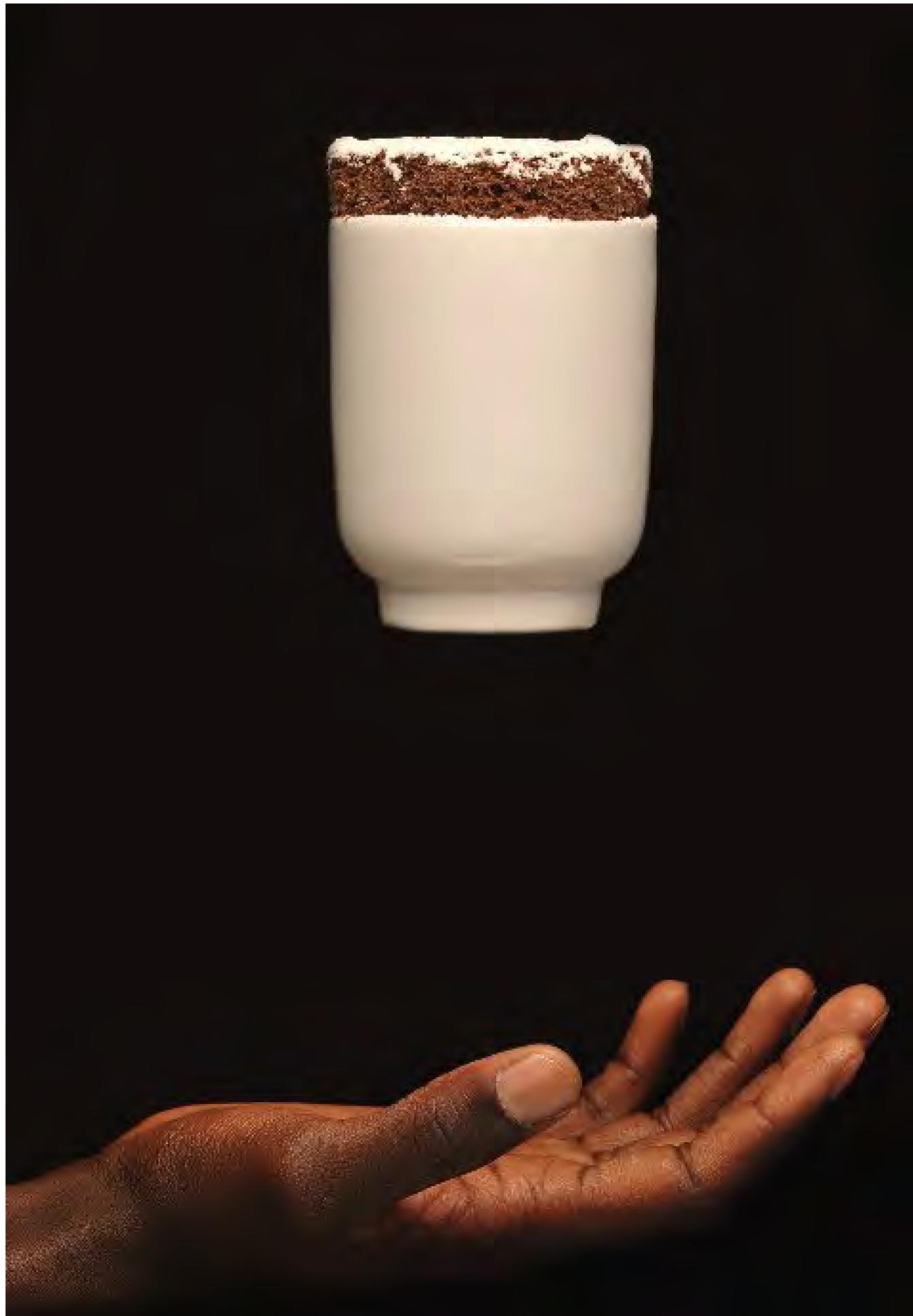
Le système de traçabilité, audité par une tierce organisation, reposait, au départ, sur les achats de produits certifiés biologiques et/ou équitables.

Depuis 2019, Authentic Products a souhaité aller encore plus loin et un nouveau projet est né : Authentic Vanille. Non certifié, le projet concerne la vanille conventionnelle qu'il sera possible de tracer depuis l'achat aux producteurs jusqu'à la livraison au client.

Cette traçabilité est permise grâce au partenariat avec la société **Firmenich**, qui a développé son propre outil digital de traçabilité.

L'objectif est de pouvoir, à terme, sourcer tous les achats de vanille conventionnelle depuis le projet Authentic Vanille. Cela pour offrir aux clients des produits de qualité, éthiques et traçables.

L'outil digital permet également de répertorier les données sociales, économiques et environnementales collectées auprès des producteurs, afin d'analyser, avec une grande finesse, les besoins et carences spécifiques à chaque zone de production.



LES DIFFÉRENTES GAMMES

10%

de la production pour le secteur gourmet

90%

de la production pour le secteur industriel

Il existe différents grades de gousses de vanille. Ces dernières ne résultent pas de l'origine des gousses mais de leur classification selon leur teneur en humidité. Selon les différentes étapes de préparation de la vanille, celle-ci réagira différemment et sera plus ou moins sèche qu'une autre. La qualité de vanille proposée à nos clients, varie en fonction de l'utilisation qu'ils feront du produit.

La vanille noire ou gourmet

La vanille noire se différencie des autres par sa teneur en humidité. La qualité Noire (la plus coûteuse) est celle utilisée par les Chefs. Souple et charnue, elle est simple à fendre. Sa robe est complètement noire, chocolatée, sans défaut ou variation de couleur.

La vanille TK est de couleur noire, chocolatée et peut présenter quelques filaments rougeâtres. Elle est appréciée par les conditionneurs qui proposent ce produit à la gousse. Ils privilégient le nombre de gousses par kilogramme.



VANILLE NOIRE NON FENDUE

Taux d'humidité : supérieur à 30%

La vanille Rouge

La vanille «Rouge» ou dite qualité «Extraction» est principalement destinée à l'industrie aromatique ou cosmétique. Différents procédés (extraction hydro-alcoolique, CO₂ par exemple) sont utilisés pour extraire les composants aromatiques de la vanille. Cette vanille a une teneur en humidité de 20 à 25%, ce qui lui confère sa couleur plus rougeâtre. L'industrie cherche avant tout un maximum de matière à extraire, c'est pourquoi elle privilégie une vanille plus sèche, présentant un plus grand nombre de gousses par kilogramme.



VANILLE ROUGE

Taux d'humidité : de 20 à 25% pour l'Europe et inférieur ou égal à 20% pour les USA



CUTS

Taux d'humidité : inférieur à 20%

Les cuts

Cette qualité est essentiellement constituée de vanilles courtes (8-10cm) à la teneur en vanilline faible, mais également des gousses présentant des défauts de triage (vanille cassée, vanille flasque). En période de crise, certains peuvent proposer en tant que cuts des vanilles cueillies avant maturité. Authentic Products préfère ne pas acheter ce dernier type de produit car c'est encourager de mauvaises pratiques de récolte et une baisse importante de la qualité finale du produit. Enfin le prix moindre offert aux producteurs pour ces vanilles cueillies immatures affaiblit leur rémunération.

Ces vanilles sont essentiellement orientées vers l'industrie aromatique, notamment aux Etats-Unis dont la législation diffère de celle européenne. L'Europe privilégie des vanilles présentant de bonnes teneurs en vanilline. La législation Etats-Unienne, à l'inverse, est basée sur la mise en oeuvre d'un poids défini de gousses par rapport à un volume de produit fini.

La vanille en poudre

La vanille en poudre est tout simplement de la vanille entière (gousse et grains) broyée. Cette dernière, à l'arôme typique de vanille, peut présenter de légères notes «torréfiées» selon le processus de fabrication.

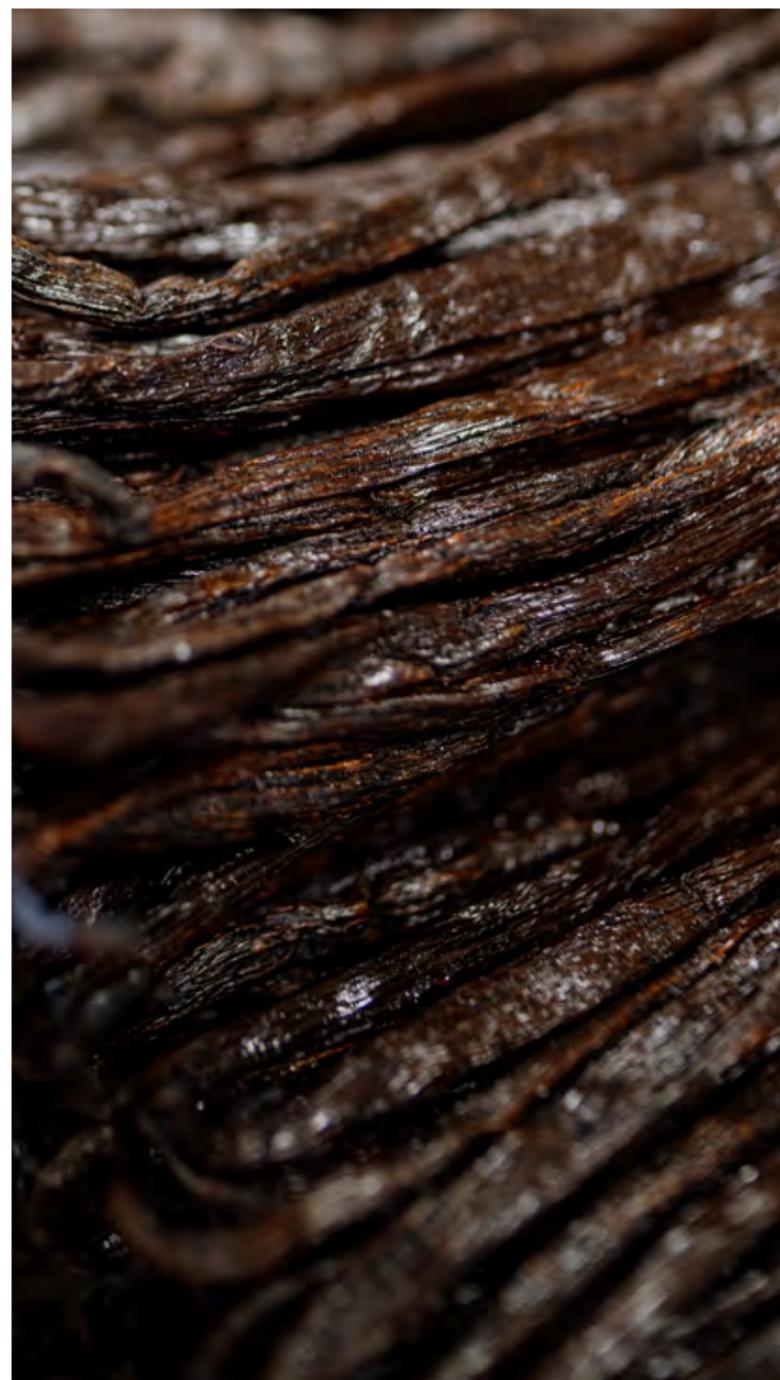
Celle-ci est recommandée en biscuiterie ou chocolaterie, facile à doser et se substitue aisément à la gousse de vanille dans les recettes.



Poudre de vanille épuisée

La poudre de vanille épuisée est uniquement fabriquée à partir de gousses déjà utilisées (épuisées).

La poudre de vanille épuisée est considérée comme un sous-produit et ne peut légalement pas être commercialisée en tant que poudre de vanille. Son coût est bien moindre mais il ne s'agit que de résidus dépourvus de qualité organoleptiques. Ce produit très pauvre en arôme, sert uniquement de marqueur visuel dans les produits finis.



Extrait de vanille

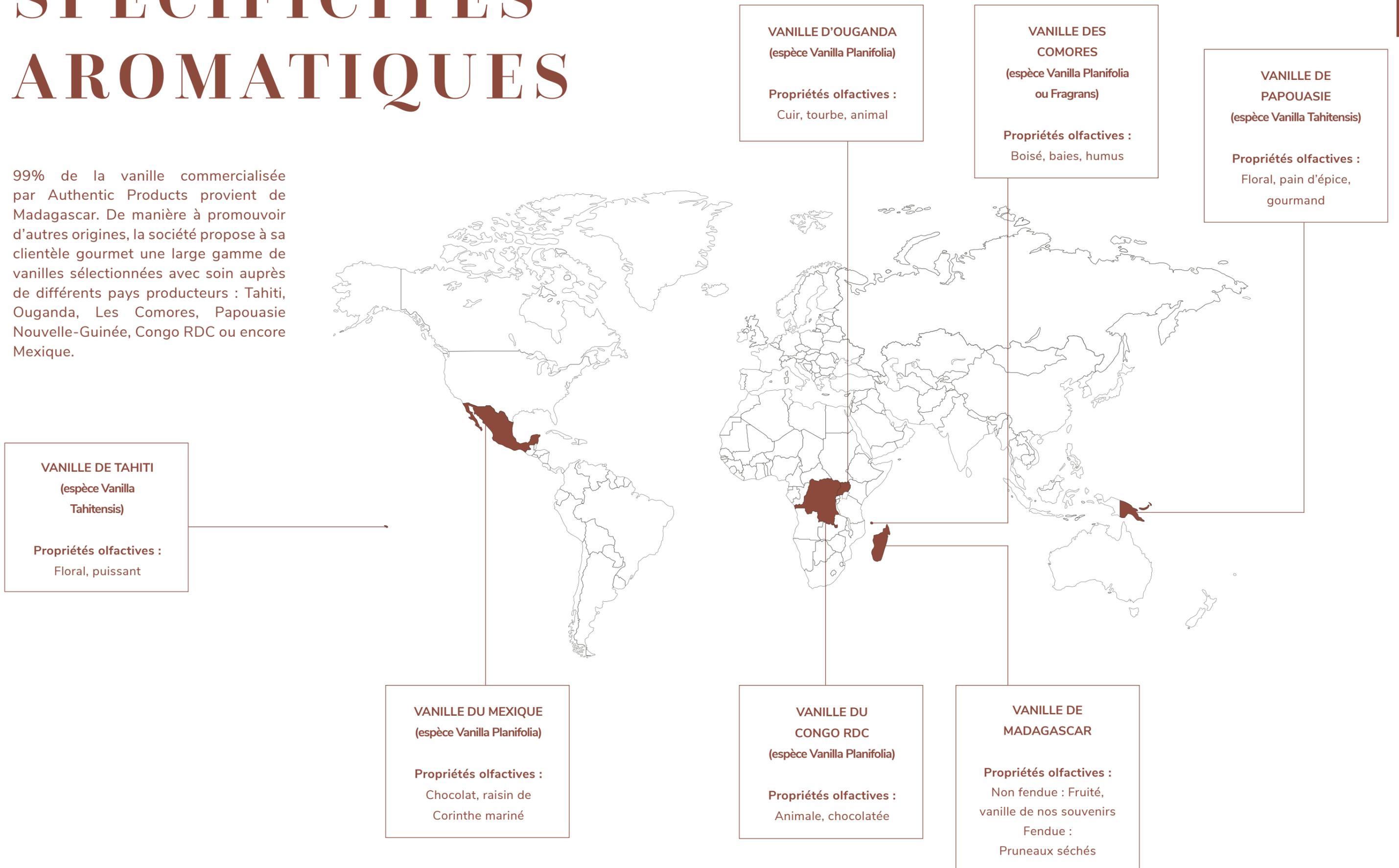
L'extrait de vanille est constitué d'une préparation aromatisante diluée sur un support : sucre ou alcool. La préparation aromatisante est obtenue par l'extraction de gousses de vanille.

La préparation aromatisante entrant dans la composition de l'extrait de vanille est 100% issue de la gousse de vanille,

Ce produit, facile d'utilisation, permet de proposer un produit vanillé naturel à un prix plus abordable, selon sa concentration.

SPÉCIFICITÉS AROMATIQUES

99% de la vanille commercialisée par Authentic Products provient de Madagascar. De manière à promouvoir d'autres origines, la société propose à sa clientèle gourmet une large gamme de vanilles sélectionnées avec soin auprès de différents pays producteurs : Tahiti, Ouganda, Les Comores, Papouasie Nouvelle-Guinée, Congo RDC ou encore Mexique.





3. SOURCE, UN PROGRAMME DURABLE



UN PROGRAMME, DES ENGAGEMENTS

Arrivée sur l'île vers 1880, la vanille de Madagascar est aujourd'hui l'une des vanilles les plus réputées au monde, et ce, grâce à un climat idéal et un savoir-faire ancestral des paysans malgaches. La vanille attire toutes les convoitises et peut connaître des pics haussiers entraînant spéculation et opportunisme. La vanille naturelle est également en compétition avec des produits de substitution tels que la vanilline de synthèse ou encore la vanilline bio-technologique.

La responsabilité d'Authentic Products est grande et concerne les aspects sociaux, environnementaux et économiques. C'est de cette responsabilité qu'est née notre volonté de **bâtir des projets durables qui nous engagent sur la préservation de l'Environnement et la stabilité de nos relations sociales et sociétales avec la population malgache.**

Vient s'ajouter à cela, le souhait d'aller plus loin et d'ancrer les projets dans une dynamique commune : **le programme Source.** Ce dernier est la **combinaison d'objectifs ambitieux associés à des actions de terrain monitorées.** Les actions s'articulent autour de 4 axes majeurs dont bénéficient les populations locales :

- L'accès à l'éducation
- L'engagement pour le climat
- L'aide aux populations et développement local
- L'exigence de la qualité et de la traçabilité





INDICATEURS TECHNIQUES - 2020

Éducation

 **299**
enfants scolarisés

 **1 940**
producteurs sensibilisés au travail des enfants

 **406**
heures de formations dispensées sur le travail des enfants

Aide aux communautés & développement local

 **7 593**
montant des primes allouées à la vanille équitable (\$)

 **20 000**
montant des primes versées par les clients (\$)

 **45**
femmes formées à la gestion des budgets

 **46**
puits construits

 **1 590**
heures de formations techniques

Qualité & risques

 **25%**
de vanille traçable

 **0**
nombre de contaminations

 **3**
formations à l'hygiène

Engagement climatique

 **5**
hectares dédiés à l'agroforesterie

 **5**
hectares dédiés à la reforestation

 **10 000**
arbres plantés pour la reforestation

 **4**
hectares dédiés aux bois de chauffage

 **1**
hectare dédié aux bois de construction

 **1 307**
tonnes équivalent CO₂ capturées sur 20 ans

 **5**
visites organisées dans les zones protégées

 **25**
hectares surveillés pour la biodiversité

 **2 530**
financements apportés à la protection de la biodiversité (€)

ACCÈS À L'ÉDUCATION

Levier N°1 : Scolarisation pour tous

La scolarisation des jeunes est un enjeu majeur à Madagascar. Le pays est en effet tristement connu pour son fort taux d'analphabétisme (plus d'un million de personnes âgées de 15 à 24 ans) et sa pauvreté extrême. Malgré une population jeune, l'accès à l'éducation reste très difficile pour les enfants et privilégié pour les adolescents. La production de vanille à Madagascar (1er producteur mondial) représente une source de revenus essentielle pour beaucoup de producteurs vivant de l'exploitation de la parcelle familiale (en moyenne 1 ou 1,5 hectare). La pauvreté rurale contraint souvent les familles à ne pas scolariser leurs enfants au-delà du primaire. La présence d'Authentic Products sur les marchés de la vanille, sa sensibilisation à la nécessité de l'éducation, incite les parents à scolariser leurs enfants.

Pour Gigi et Laurence, promouvoir la scolarisation du pré-primaire au secondaire est un enjeu majeur. Éduquer filles et garçons est la porte vers une autonomie et une résilience des futures générations.

Une école primaire a donc été construite autour du projet Savanille, en partenariat avec l'entreprise Firmenich. Située à Antsamantsavana (à 40km d'Anstsirabe Nord), elle accueille à ce jour 222 enfants de la maternelle au CM2 (chiffres donnés par le directeur de l'école). À ce chiffre vient s'ajouter 77 adolescents scolarisés au centre de formation professionnelle en alternance de Mahadera.

 **299**
enfants scolarisés





Levier N°2 : Éducation des filles

Les femmes sont, de manière traditionnelle, le pilier familial et jouent un rôle important dans la tenue du budget familial et l'éducation des enfants. De plus, il a été observé que de nombreuses femmes sont confrontées à une situation de monoparentalité en charge d'enfants. Aussi, l'éducation des filles est le point précurseur des changements durables.

Une fille instruite peut prendre sa vie en main et veiller à ce que ses futurs enfants aient une éducation et luttent à leur tour contre toutes les formes de discrimination dont sont victimes les filles. **Authentic Products tente d'accroître la proportion des filles scolarisées et de la même manière de lutter contre la pauvreté.**



Levier N°3 : Transfert de savoir et sensibilisation au travail des enfants

Madagascar fait partie des pays les plus pauvres au monde. Bien que le travail des enfants y soit officiellement interdit, près d'un quart des enfants âgés de 5 à 17 ans aident leurs parents pour subvenir aux besoins de leurs familles (données de l'Unicef). **En promouvant la diversification des cultures de rente, Authentic Products permet l'amélioration et la diversification des sources de revenus familiaux.**

Afin de sensibiliser et de lutter contre le travail des enfants, **Authentic Products a sollicité, en 2020, l'expertise de l'ONG Save The Children pour former, durant 3 jours, 2 chefs de projets** afin qu'à leur tour, ceux-ci transmettent aux animateurs des 5 projets (10 animateurs) les outils nécessaires pour communiquer efficacement sur cette problématique. De plus, **Authentic Products soumet un rapport annuel auprès de l'ONG Save The Children sur ses activités, les moyens mis en oeuvre, les populations concernées et les problématiques identifiées.**



1 940
producteurs
sensibilisés au
travail des enfants



406
heures de formations
dispensées sur le
travail des enfants

S'ENGAGER POUR LE CLIMAT

Levier N°4 : L'agroforesterie pour lutter contre la déforestation

Au cours des 60 dernières années, Madagascar a perdu près de 44% de sa couverture forestière. Cette déforestation est en forte accélération et le pays se classe 4ème en termes de déforestation avec 510 000 hectares détruits en une année (soit 48,5 fois la surface de Paris) selon le Global Forest Watch. La déforestation du pays s'explique en partie par le besoin de terres cultivables pour les agriculteurs qui fonctionnent en culture sur brûlis, notamment pour la culture du riz, l'ingrédient alimentaire de base pour les Malgaches (fertilisation des sols par les cendres). Pour éviter ce processus néfaste pour les sols et le climat, Authentic Products a développé un programme d'agroforesterie. Il a consisté en l'implantation 8 pépinières de bois de chauffe et de construction et de plants de production de rente via les projets Savanille (3 pépinières) et Authentic Vanille (5 pépinières).

Finalité du projet

- Apports bénéfiques de l'arbre en milieu agricole
- Diversification de la production des parcelles
- Restauration de la fertilité des sols
- Stockage du carbone pour lutter contre le réchauffement climatique



5
hectares dédiés à
l'agroforesterie



1
hectare dédié aux
bois d'oeuvre



4
hectares dédiés aux
bois de chauffe



Levier N°5 : Initier un programme de compensation carbone de la vanille

La réduction de l'impact climatique passe par le développement de l'agroforesterie comme vu précédemment, mais aussi par la restauration de la couverture forestière malgache. En 2020, 5 hectares ont été plantés grâce au projet Authentic Vanille. Ce dernier a pour objectif de planter 10 hectares en 2021 et 3 hectares supplémentaires sur les trois communes du projet Savanille. C'est donc une véritable campagne de reforestation qu'Authentic Products entend mettre en place en collaboration avec la pépinière partenaire Forest Madagascar. Celle-ci assure l'approvisionnement de plants et propose une cinquantaine de variétés de plants forestiers pour reforester dans la région SAVA. **Pour assurer le succès de la campagne de reforestation, 100 000 plants ont été stockés dans l'attente d'être plantés.**

CO₂ 1 307
tonnes équivalent CO₂
capturées sur 20 ans

5
hectares dédiés à
la reforestation

10 000
nombre d'arbres
plantés pour la
reforestation

Avec ce programme, **Authentic Products a pour ambition de maîtriser le bilan carbone de sa filière vanille.** Pour cela, l'entreprise espère, à l'avenir, être en mesure de séquestrer la quantité de CO₂ émise pour la production et la distribution de la vanille, et cela, au sein de sa propre chaîne de valeur.



Levier N°6 : Conservation des habitats naturels faunistiques et floristiques malgaches

La faune et la flore de Madagascar sont d'une richesse incomparable et constituent un véritable sanctuaire pour les espèces endémiques de l'île. En effet, on y trouve des espèces uniques au monde avec près de 7 variétés de baobabs, 19 000 espèces végétales et une faune de plus de 100 000 espèces.

Dans l'espoir de restaurer les habitats naturels des espèces animales et végétales, la **reforestation** est une des solutions. Elle représente, à court terme, un moyen de restauration de ces écosystèmes et à long terme leur régénération plus aboutie sans intervention de l'homme.



5
visites organisées
dans les zones
protégées



2 530
financements appor-
tés à la protection de
la biodiversité (€)



25
hectares surveillés
pour la biodiversité





AIDE AUX POPULATIONS & DÉVELOPPEMENT LOCAL

Levier N°7 : Aide à l'hygiène et à la santé

Les possibilités de soins à Madagascar sont très réduites et toutes interventions sérieuses nécessitent une évacuation vers les grandes villes, la capitale ou pour les plus personnes les plus riches vers l'île de la Réunion. Aussi, les familles sacrifient-elles souvent les soins de santé et, à fortiori, les soins chirurgicaux.

L'accès à l'eau potable, parfois impossible, constitue un facteur aggravant pour les populations nécessitant des soins. C'est aussi la cause de nombreux problèmes digestifs notamment chez les nourrissons. Dans ce contexte sanitaire difficile, Authentic Products (en partenariat avec le groupe Firmenich et Frontier) a choisi de construire plusieurs puits pour aider les communautés. **La construction de ces puits a commencé en 2014. Chaque puits profite à la communauté et environ 25 à 50 personnes en bénéficient.**

A ce jour, **46 puits ont déjà été construits** pour un prix unitaire de 4 millions d'Ariary soit 1200 euros.



46
puits construits



Levier N°8 : Amélioration du niveau de vie des producteurs

La fluctuation des prix de la vanille entraîne la précarité des populations en cas de baisse des prix. C'est pourquoi, **les producteurs intégrés dans les programmes durables d'Authentic Products ont un revenu 8% supérieur aux producteurs conventionnels.**

Les membres des projets Savanille, Bio Andapa et Authentic Vanille bénéficient d'une surprime de 10 à 25% par rapport au prix d'une vanille conventionnelle (hors champs des projets durables). Cette surprime est définie et modulable selon le niveau de prix du marché par rapport à la vanille

conventionnelle (10 à 25% selon le niveau du prix). **Authentic Products pousse également les producteurs à la diversification des cultures de rente** au travers de pépinières proposant des plants de clous de girofle et de baies roses.



7 593
montant des primes
allouées à la vanille
équitable (\$)



20 000
montant des primes
versées par les clients (\$)



45
femmes formées à la
gestion des budgets



1 590
heures de formations
techniques

Les producteurs suivent régulièrement des formations techniques culturelles sur les bonnes pratiques de cueillette et de préparation de la vanille (une demi-journée de formation dans 100 villages) ainsi que pour les autres produits de rente. Ces formations ont aussi pour but d'améliorer les rendements. Des formations de 4 jours ont également été menées sur les bonnes pratiques d'hygiène, les standards bio et/ou équitables.

De plus, pour inciter à diversifier les activités et améliorer les ressources des producteurs, 5 modules d'une demi-journée ont été mis en place pour la formation à l'élevage des poulets (vaccinations comprises) avec l'appui de la société PROFIS. Les producteurs peuvent ensuite s'inscrire à une formation complémentaire dans le centre de formation agricole «Mahadera» initiée et suivie par **Authentic Products en collaboration avec Firmenich et FERT**. En 2020, 3 producteurs ont suivi le module complet de formation avicole.



La pisciculture

Initialement prévu par l'Etat, le projet de construction d'un bassin piscicole va bientôt voir le jour en partenariat avec l'ONG Mahadera.

Après une rencontre avec le Ministère de la Pêche, il a été décidé d'apporter une aide dans la diversification des cultures de rente des producteurs de vanille.

Pour ce faire, un bassin de 254 m³ va être construit avec comme objectif d'obtenir 9000 tilapias de 400 grammes en 6 mois. Le projet comprend également l'investissement d'un oxygénateur, pour permettre la vente des poissons vivants.

Levier N°9 : Formation des femmes

Dans beaucoup de pays, les femmes sont les piliers de la famille, membres actives de la communauté et aussi responsables des travaux agricoles. Ainsi, **leur éducation et formation contribuent à leur responsabilisation vis-à-vis de leur environnement et de leur communauté. Un module pour former les femmes à la gestion budgétaire a été créé en mars 2019.** Ce module est dédié au projet Tsara Kalitao, initialement confié à l'ONG GCD (Groupe de Conseil et de Développement) pendant un an, jusqu'en avril 2020. Ce module est à présent confié à des animateurs formés. Dans un pays où l'on vit au jour le jour, **l'objectif de cette formation est l'apprentissage de la tenue du budget familial sous la forme d'une comptabilité simple.**

La maîtrise de la gestion budgétaire permet aux femmes d'analyser leurs dépenses et revenus et se projeter à moyen terme. Ainsi, il leur est possible d'**atteindre une sécurité financière** durant la période de soudure (Février et Mars) et **investir dans un projet personnel.**

Lors du démarrage, un seul village de 15 femmes était concerné, **le programme s'étend désormais sur trois villages réunissant 45 femmes au total.**



45
femmes formées à la
gestion des budgets





EXIGENCE DE LA QUALITÉ EXCELLENCE PRODUIT

Du savoir-faire d'Authentic Products découle une garantie de la qualité de la vanille. Cette qualité est le fruit d'une technicité et d'une longue expertise des deux co-fondatrices d'Authentic Products mais aussi de processus qualité et de traçabilité poussés, contrôlés par des organismes reconnus (Ecocert, Flocert, Beth Din de Paris, Ecovadis) ou encore par les clients du groupe.



Biologique par Ecocert
(label biologique Européen)
NOP (label biologique USA)

Les produits Authentic Products sont certifiés Agriculture Biologique par Ecocert. Cette certification garantit des pratiques de production respectueuses de la biodiversité, du bien-être animal, de la fertilité des sols ainsi qu'un étiquetage transparent pour le consommateur.

Ces certifications permettent à Authentic Products de commercialiser ses produits en Europe et aux Etats Unis.



25%
de vanille traçable



0
nombre de contaminations

Commerce Équitable

Une partie de la vanille produite par Authentic Products est certifiée Commerce Équitable. Cette certification engage l'entreprise à respecter un cahier des charges strict basé sur des modes de production, de commercialisation et de consommation qui contribuent au développement durable. La fiabilité de ce label se transcrit par des contrôles réguliers chez les acteurs de la chaîne équitable de la production jusqu'au conditionnement.



Ecovadis

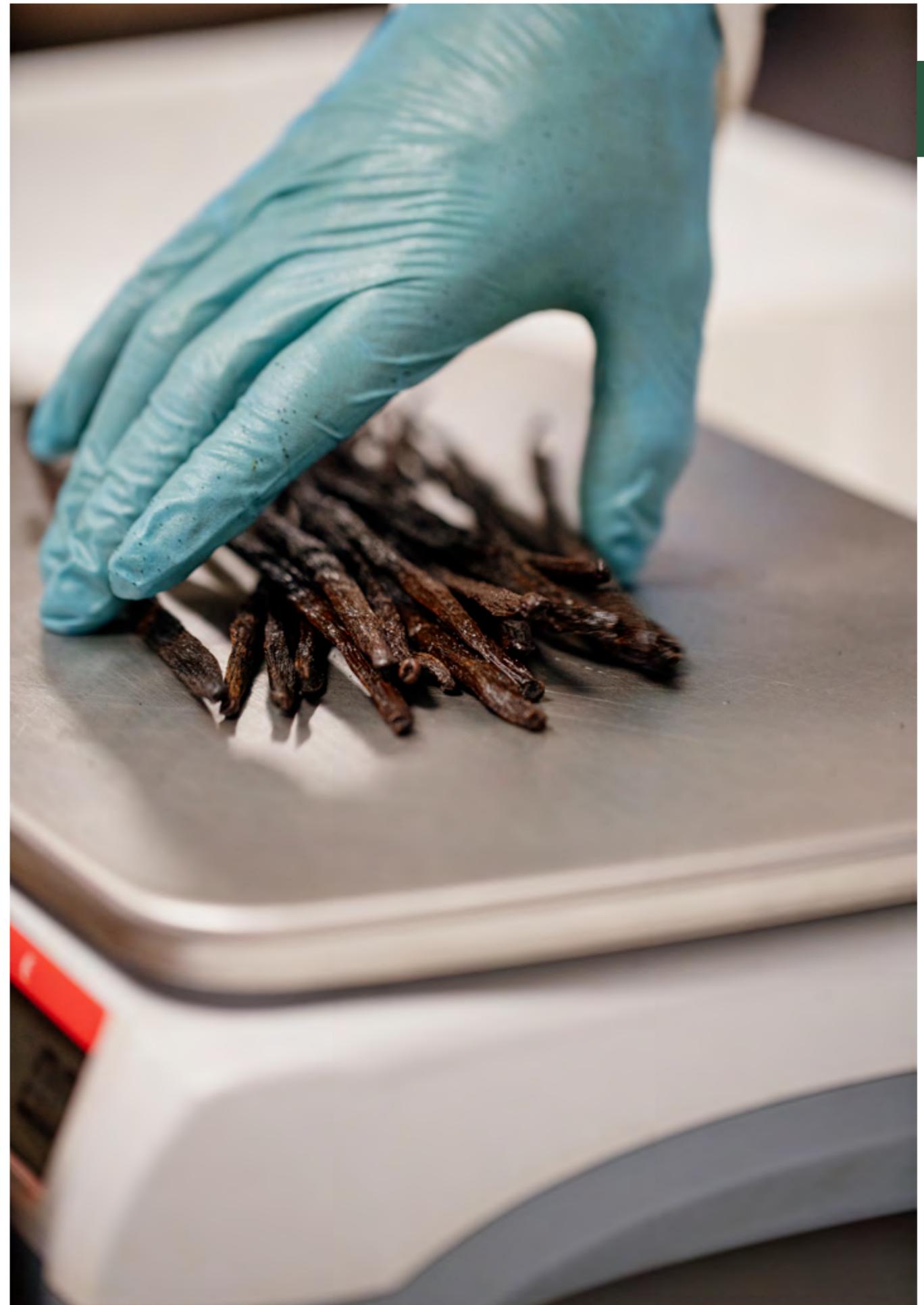
Plateforme d'évaluation des performances RSE et achats responsables, Ecovadis permet à une entreprise de s'évaluer sur ses performances extra-financières mais aussi sur la durabilité de ses achats et fournisseurs.

Authentic Products a obtenu la médaille d'argent pour son engagement de Responsabilité Sociétale auprès d'Ecovadis.



Sustainable Vanilla Initiative

The sustainable Vanilla Initiative est une initiative regroupant, pour la première fois, des importateurs, distributeurs, acteurs majeurs de l'industrie aromatique alimentaire et cosmétique et de l'industrie agroalimentaire. Elle a pour but de promouvoir un approvisionnement stable, durable et de haute qualité sur le long terme. Cette initiative vise également à garantir une production de vanille respectueuse de l'environnement et des Hommes. Les membres de cette initiative partagent une vision commune : **pérenniser la filière en termes de volumes de production, de qualité et de stabilité des prix, pour le bénéfice de l'ensemble des parties prenantes et plus particulièrement les producteurs sans qui la vanille naturelle ne serait pas.**





4. DES PROJETS DURABLES





La parfaite connaissance de l'intégralité de la filière vanille par les fondatrices d'Authentic Products résulte de l'expérience locale en amont de la filière par Gigi et de 30 années de commercialisation de la vanille par Laurence. 8 gousses de vanille sur 10 proviennent de Madagascar, ce qui en fait le premier pays producteur mondial. Ces chiffres impressionnants témoignent des intérêts économiques et sociaux majeurs et vitaux pour Madagascar et les producteurs.

De manière traditionnelle, les ressources des producteurs de la côte Nord Est de Madagascar reposent essentiellement sur la production et la commercialisation de la vanille. Les producteurs sont donc particulièrement dépendants de cette production et très précarisés lorsque les cours de la vanille sont bas.

Sur ce constat, **Gigi et Laurence ont choisi de développer des projets propres et durables pour améliorer les conditions de vie des producteurs, sécuriser la filière et fidéliser les sociétés consommatrices de vanille à un modèle plus durable.**

Coopérative Savanille

Le projet résulte de trois associations de producteurs (certifiées biologiques depuis 2005) créées en 2008 et regroupées en 2010 sous forme d'une coopérative nommée Savanille. La coopérative a enregistré 2551 adhérents (bio et équitable) en 2020 contre 2420 en 2019.

Outre une surprime par kilogramme pour les vanilles biologiques et/ou équitables, Authentic Products a développé différentes actions afin d'améliorer le quotidien des producteurs.

Certaines actions ont été initiées, soutenues pendant de nombreuses années et abandonnées faute d'adhésion ou de compréhension des producteurs, notamment les techniques de production rizicole et la lutte contre la déforestation (via notamment la mise en place de terrasses naturelles avec du vétiver).

D'autres ont été mises en place, avec l'appui de clients internationaux (Firmenich, Frontier Co-op) et continuent à fonctionner.

Afin d'améliorer les revenus des producteurs, la plantation d'arbres pour **diversifier les cultures de rente** a été mise en place. La coopérative dispose aujourd'hui de 3 pépinières d'arbres. **Une école a également été créée grâce à Savanille** et des **formations de sensibilisation au travail des enfants** sont dispensées régulièrement.

Elle a également pour but d'**améliorer les conditions de santé des producteurs et leurs familles** par la construction de 42 puits d'eau potable.

Toutes ces actions permettent d'assurer une production de vanille dans le plus **grand respect des populations.**



Bio Andapa

La création du projet Andapa a commencé en 2014. Au départ prévu pour **diversifier les cultures de rente** via l'implantation de pépinières de clous de girofle et de baies roses.

Le projet est ensuite devenu Bio Andapa après l'**obtention de la certification BIO délivrée par Ecocert en 2018**. En 2020, ce sont 359 nouveaux adhérents qui ont rejoint le projet biologique de Bio Andapa. **Cette certification permet aux producteurs de vanille d'obtenir une surprime (de 10 à 25%) et d'améliorer ainsi le niveau de vie des producteurs membres du programme.**

Bio Andapa, c'est aussi la **formation des producteurs à l'agroforesterie**. Ils sont formés par des ingénieurs agronomes 3 jours par mois sur des parcelles pilotes.



Mahadera

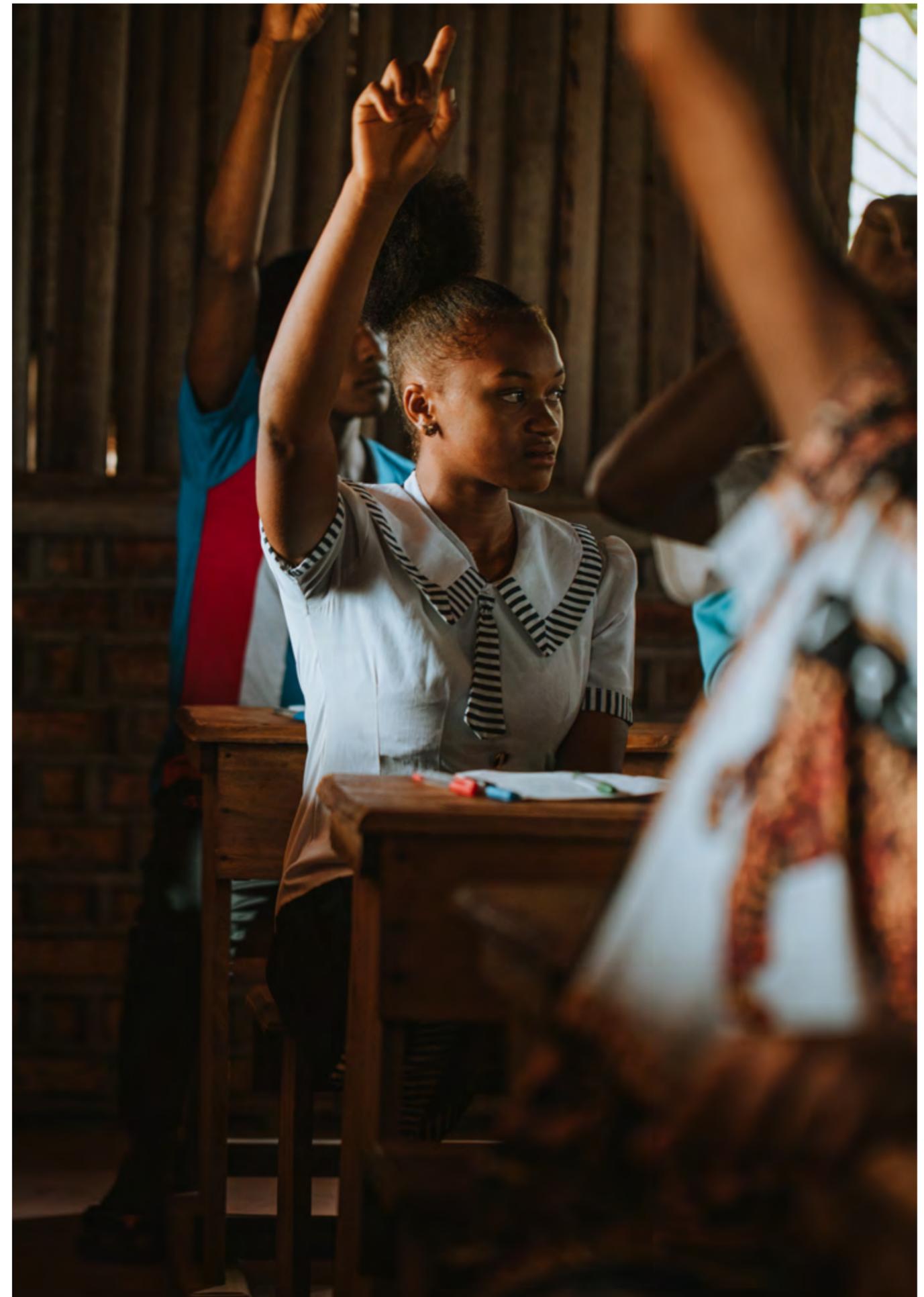
Authentic Products a choisi de collaborer avec le groupe Firmenich : son client et partenaire officiel. Ce dernier a développé le **programme Natural Together qui regroupe ses principaux fournisseurs et dont Authentic Products est membre.**

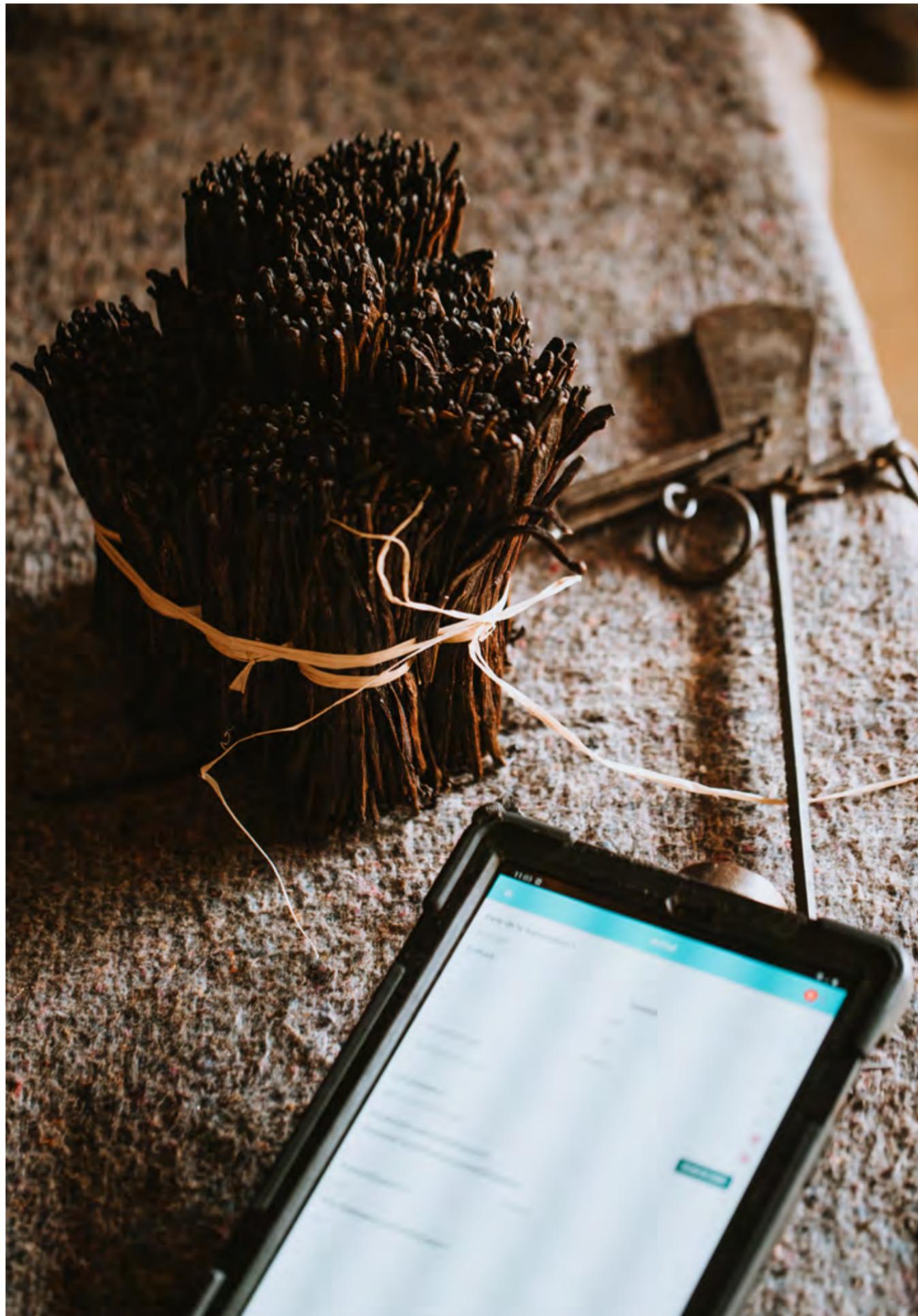
Réunis autour de valeurs communes, **Authentic Products et Firmenich ont décidé de concrétiser un projet éducatif à fort impact social : la création d'un centre de formation en alternance de 25 hectares.** Ouvert en 2020, ce centre dispense des formations techniques par des ingénieurs agronomes dans les domaines de l'agriculture, des produits de rente, du marâchage, de l'apiculture et de l'élevage porcin.

Ce centre de formation constitue un excellent tremplin dans l'autonomisation des adolescents dans leurs futures activités professionnelles. À ce jour, **77 jeunes bénéficient de cette formation** en alternance dispensée sur quatre ans (trois ans de formation et une année de suivi par les techniciens agronomes).

L'objectif est de former les jeunes agriculteurs-trices ou éleveurs-veuses de demain. **Ces jeunes futurs « entrepreneurs » pourront ainsi assurer leurs revenus et ceux de leur famille et avoir une approche sensible aux problématiques économiques, sociales et environnementales.**

L'accès à une éducation de qualité est également un enjeu majeur pour Authentic Products. Les enseignements et Directrice du centre de formation agricole en alternance, Mahadeara, reçoivent une formation pédagogique de 5 jours par l'organisme FERT.





Authentic Vanille

Le projet durable Authentic Vanille a été créé en 2019 à l'initiative d'Authentic Products. En 2020, la société **Firmenich**, cliente et partenaire traditionnelle, a joint ses forces à celles d'Authentic Products afin de compléter les actions durables déjà en place et renforcer la chaîne de valeur de la vanille.

Il s'agit d'un nouveau **programme de traçabilité digitale** visant à **promouvoir l'éthique et la transparence en amont et en aval** de la production de vanille conventionnelle. L'objectif est d'**inscrire 10 000 agriculteurs dans le programme d'ici à 2025**.

Authentic Vanille est dédié à devenir **le bassin principal d'achat de vanille conventionnelle**.

La traçabilité digitale est effectuée grâce à un outil et une application développée par Firmenich.

Authentic Vanille développe également la plantation d'arbres pour la construction et le chauffage. 5 pépinières au total ont été plantées : 60% d'acacias pour le bois de chauffe, 20% d'hinty pour le bois de construction et 20% de culture de diversification des rentes (baies roses et cacao)



Tsara Kalitao

Pour promouvoir un modèle d'agriculture plus soutenable pour les producteurs de vanille, **Authentic Products en partenariat avec le groupe Kerry a établi le projet Tsara Kalitao** en 2014. Situé dans la région SAVA à Madagascar, le projet accueillait à ses débuts 654 producteurs adhérents, avec **3 objectifs : soutenir les producteurs et leurs familles, améliorer la qualité et la productivité, promouvoir l'éducation.**

En 2018, afin de compléter les axes initiaux de ce projet de développement durable, **Authentic Products a obtenu la certification biologique pour ce projet (EU et NOP)**. Kerry peut ainsi apporter à ses clients des produits traçables et durables.

Afin de pérenniser les cultures et lutter contre la déforestation, **Tsara Kalitao promeut l'agroforesterie**. Ainsi, deux jours par mois les producteurs bio sont formés à cette pratique en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture.





5. PERSPECTIVES ET OBJECTIFS



Éducation

	2020	OBJECTIF 2025
 enfants scolarisés	299	350
 producteurs sensibilisés au travail des enfants	1 940	6 000
 heures de formations dispensées sur le travail des enfants	406	500

Aide aux communautés et développement local

 montant des primes allouées à la vanille équitable	7 593	8 352
 montant des primes versées par les clients	20 000	30 000
 femmes formées à la gestion des budgets	45	70
 puits construits	46	86
 heures de formations techniques	1 590	2 822
 kilogrammes de poissons vendus	0	40 000

Qualité & risques

 tonnages bio et/ou équitable	25%	35%
 vanille conventionnelle traçable	0	25%
 formations à l'hygiène	3	6
 nombre de contaminations	0	0

Engagement climatique

	2020	OBJECTIF 2025
 hectares dédiés à l'agroforesterie	5	25
 hectares dédiés à la reforestation	5	25
 arbres plantés pour la reforestation	10 000	50 000
 hectares dédiés aux bois de chauffe	4	20
 hectares dédiés aux bois de construction	1	5
 tonnes équivalent CO ₂ capturées calcul réalisé sur une moyenne de 20 ans avec un taux de perte de 15%	1 307	6 537
 nombre de visites organisées dans les zones protégées	2	18
 nombre de zones protégées créées	0	5
 hectares surveillés pour la biodiversité	25	50
 nombre d'arbres fruitiers plantés	0	1 000
 financements apportés à la protection de la biodiversité (€)	2 530	5 030
 nombre de plants vendus aux producteurs	0	6 000



Améliorer notre Responsabilité Sociétale et Environnementale

Authentic Products s'est lancée dans la démarche globale de proposer une vanille à l'empreinte carbone réduite à l'horizon 2025. Pour ce faire, un programme d'Insetting est à l'étude et s'articule autour d'objectifs sociaux, sociétaux et environnementaux.

Des actions ont déjà été mises en place sur ces 4 piliers et de nouvelles sont à venir.

Accès à l'éducation

OBJECTIF DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



S'engager pour le climat



Aide aux populations et développement local



Exigence de la qualité Excellence produit



Photographies, Rédaction,
Mise en Page : Agence Odds





Authentic
Products

Authentic Products

Parc d'activités Caroline Aigle - 20 rue Caroline Aigle
33185 Le Haillan - FRANCE

+33 (0) 5 57 53 08 10

contact@authenticproducts.eu