

Août / August 2020

# prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine



**BIENVENUE  
AUX BALEINES**

---

**WELCOME  
WHALES**





L'INSTANT  
**CHANEL**

# Madagascar

## En Chiffres

- 587.041 km<sup>2</sup>
- 5.000 km de côtes
- 2ème plus grande barrière de corail
- 4ème plus grande île du monde
- 5 grands lacs
- 28 grands fleuves
- 3ème plus grand bassin de crocodile du Nil
- 27.000.000 habitants
- 18 ethnies



13.260.000 ha  
de formation forestière

12.000 – 14.000  
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces  
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces  
d'orchidées

7 espèces  
de baobabs dont 6 endémiques



**Lémuriens :**  
5 familles et 108 espèces

**Papillon :**  
4.219 espèces nocturnes,  
341 espèces diurnes

**Oiseaux :**  
292 espèces dont 108  
endémiques

**Caméléons :**  
95 espèces  
(2/3 du recensement mondial à  
Madagascar)

**Serpents :**  
100 espèces non venimeuses

**Tortue :**  
09 espèces terrestres,  
05 espèces marines

**Poisson d'eau douce :**  
51 familles dont 53 espèces  
143 espèces endémiques

**30 espèces de cétacés et 01  
espèce de siréniens fréquentent  
le territoire marin malgache**



**43 Aires Protégées sur  
2.600.000 ha soit environ  
3% de la surface du pays.**

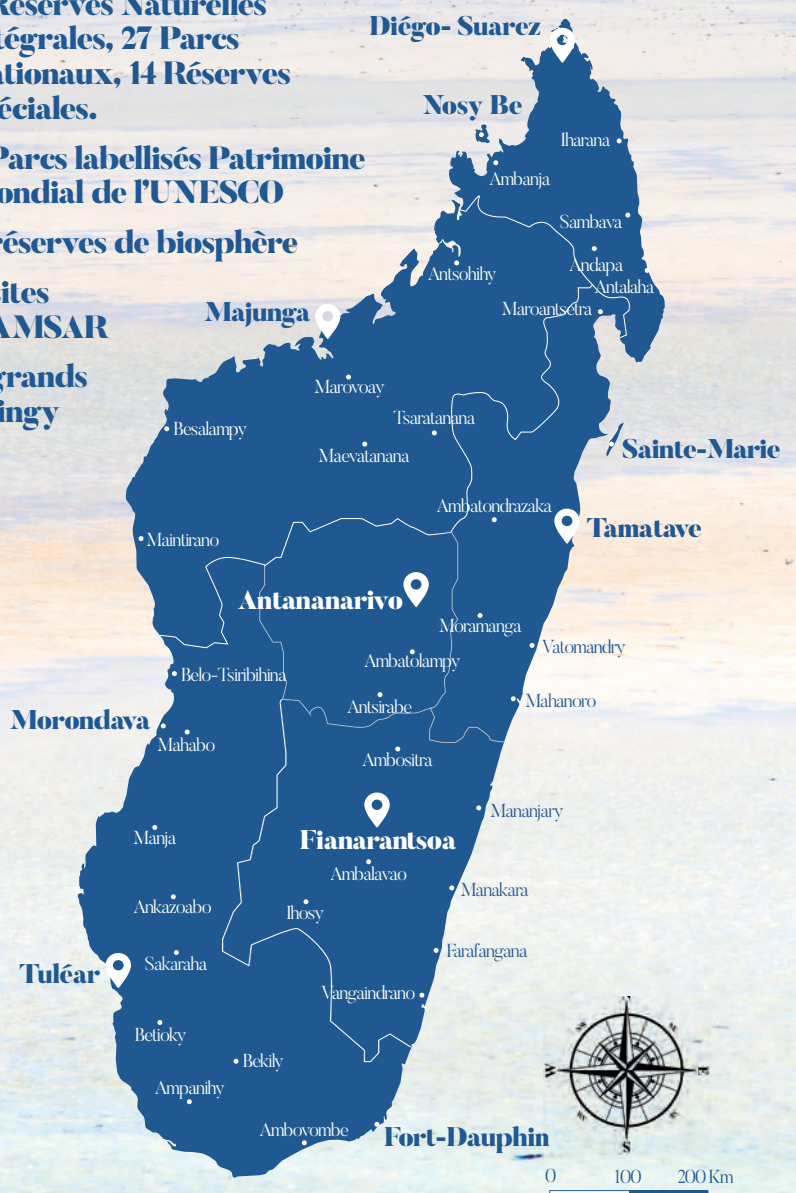
**2 Réserves Naturelles  
Intégrales, 27 Parcs  
Nationaux, 14 Réserves  
spéciales.**

**7 Parcs labellisés Patrimoine  
Mondial de l'UNESCO**

**4 réserves de biosphère**

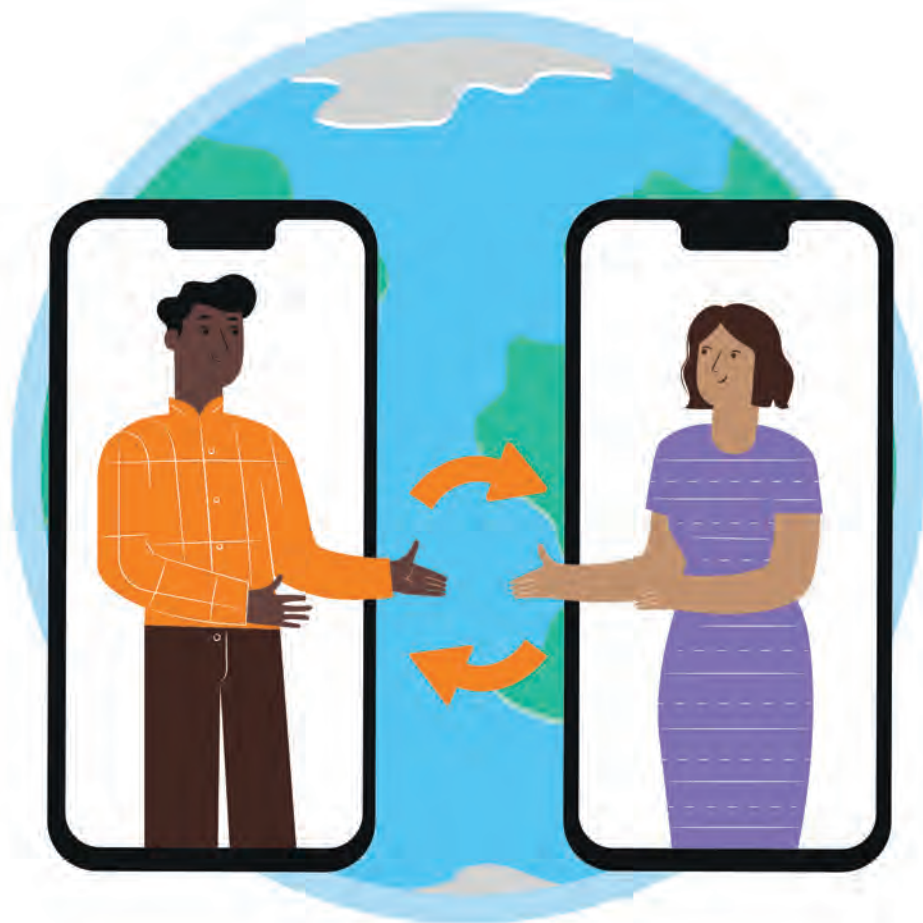
**5 sites  
RAMSAR**

**3 grands  
Tsingy**



# Eloignés mais toujours proches

## Nous vous offrons le meilleur avec 2x plus de recharge



**Demandez du crédit de l'étranger**



[transfertpays.orange.com](https://transfertpays.orange.com)

**Vous rapprocher  
de l'essentiel**





#### UN EMPLACEMENT IDÉAL

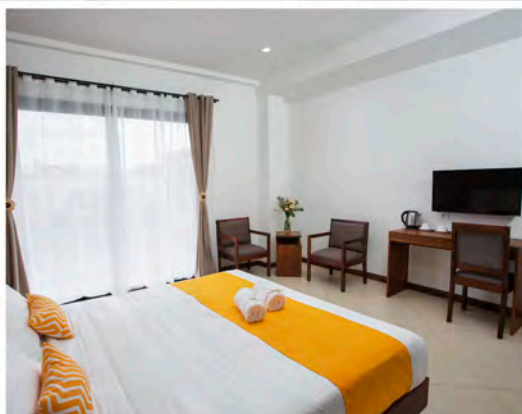
Situé en plein centre ville d'Antananarivo - à quelques pas de l'Avenue de l'Indépendance, profitez de tous les commerces et services à proximité de l'établissement.

**Chic et urbain, l'hôtel vous offre tout le confort pour vos séjours touristiques ou d'affaires dans la capitale.**

#### AN IDEAL LOCATION

Located in the heart of Antananarivo - just a few steps from the Avenue de l'Indépendance, enjoy a large range of shops and services within walking distance to the hotel.

**Urban chic, elegant and comfortable: book your stay for your leisure or business trips in the capital city.**



#### RESERVATIONS/BOOKINGS

☎ +261 20 22 254 80

✉ info@tsangatsangahotel.com

🌐 www.tsangatsangahotel.com

📍 2, rue Reallon - Tsaralalana - Antananarivo - Madagascar

#### REOUVERTURE PROCHAINE

**T S A N G A**  
**T S A N G A**



**BNI MADAGASCAR**



novocomm

**RÉSEAU  
BANCAIRE  
DE LA GRANDE ÎLE**

**93**  
AGENCES

**122**  
GAB

☎ 0 800 93

JOIGNABLE  
SUR UN POSTE FIXE  
UNIQUEMENT



[www.bni.mg](http://www.bni.mg)



# Sommaire | Contents

Août » August 2020

- 10** Feature Interview  
Celle Qui Murmurait A L'Oreille Des Baleines »  
The Whale Whisperer
- 22** Feature Fashion  
Pensées Autour Du Ciel Bleu » Blue Sky Thinking
- 28** Health & Beauty
- 30** Fashion
- 32** Myths & Legends
- 37** Feature  
Qu'Est-ce Qu'il Y A Au Menu? »  
What's On The Menu?
- 44** Culture
- 50** Biodiversity  
Le Temps De La Nature » Time For Nature
- 54** Feature  
Déployez Vos Ailes » Spread Your Wings
- 61** Feature  
Les Choses A Faire A Madagascar »  
The Madagascar Bucketlist

## Destinations

- 70** Région Aatsimo Andrefana : Bienvenue A  
Tuléar Ensoleillé  
Atsimo Andrefana : Welcome To Sunny Tuléar
  - 80** Parc National de Bemaraha : Une Merveille  
De La Nature  
Bemaraha National Park : A Wonder Of Nature
  - 84** Mer D'Emeraude : Un Trésor Caché  
Mer D'Emeraude : Hidden Gem
  - 88** Forêt D'Ikalalao : Etude De La Nature  
Andravona : Little Paradise
- 
- 93** Pages Speciales Air Madagascar  
Air Madagascar Special Pages
  - 97** Pages Tsaradia
  - 104** Greetings From The Publishers





# SOUND'S HOTELS GROUP

FEEL THE MALAGASY HOSPITALITY

The vacation of your dream at the Royal Beach Hotel & Spa



[www.soundsmadagascar.com](http://www.soundsmadagascar.com)

Sound's Hotels Group | [@ soundshotelsgroup](https://www.instagram.com/soundshotelsgroup) | +261 34 05 005 80

# CELLE QUI MURMURAIT A L' OREILLE

*Des Baleines*



*The Whale*  
**WHISPERER**

 CETAMADA

Spécialiste des espèces de baleines qui visitent chaque année les eaux entourant l'île, Anjara Saloma est impliquée dans des programmes de recherche à Madagascar mais aussi dans le sud-ouest de l'océan Indien.

An expert in the species of whales that visit the waters surrounding the island every year, Anjara Saloma is involved in research programmes in Madagascar and also in the south-western Indian Ocean.



Après un baccalauréat scientifique, Anjara a intégré la Faculté des Sciences à l'Université d'Antananarivo. Elle a ensuite opté en troisième année pour la spécialisation Biologie, Écologie et Conservation Animales. Étant une passionnée des animaux sauvages, c'était l'option idéale. Son diplôme en poche, elle a choisi de travailler pour la conservation marine en assurant la coordination des programmes de recherche scientifique sur les mammifères marins à Madagascar. Plusieurs opportunités se sont présentées et les rencontres avec les chercheurs internationaux dans ce domaine lui ont ouvert les portes vers une thèse. Le sujet? L'étude des interactions mère-baleineau chez la baleine à bosse. Une thèse de doctorat réalisée en cotutelle internationale entre l'Université d'Antananarivo et l'Université Paris Saclay, France. Depuis son retour à Madagascar en 2018, Anjara développe les programmes de conservation des mammifères marins.

After a scientific baccalaureate, Anjara joined the Faculty of Sciences at the University of Antananarivo. She then opted in her third year for the specialisation in Animal Biology, Ecology and Conservation. Being a wildlife enthusiast, it was the perfect option. With her degree in hand, she chose to work for marine conservation by coordinating scientific research programmes on marine mammals in Madagascar. Several opportunities presented themselves and meetings with international researchers in this field opened the doors to a thesis. The subject? The study of mother-calf interactions in humpback whales with a doctoral thesis carried out in international cotutelle between the University of Antananarivo and the University of Paris Saclay, France. Since her return to Madagascar in 2018, Anjara has been developing marine mammal conservation programmes.

**Vous êtes spécialiste en mammalogie marine, pourquoi avez-vous choisi cette discipline ?**

Mon aventure avec les mammifères marins, particulièrement les cétacés a commencé en 2011. Ma première rencontre avec cet animal de 40 Tonnes, mesurant plus de 14 mètres m'a donné l'envie d'en connaître d'avantage sur ces géants des mers. Comme la plupart des malgaches, je n'avais qu'une notion très vague de ce qu'était une baleine, un dauphin, et pour être honnête, je ne savais même pas qu'il y en avait à Madagascar. Les cétacés possèdent les mêmes caractéristiques que les mammifères terrestres, la seule différence c'est qu'ils passent 99% de leur temps sous l'eau, ce qui implique une adaptation biologique impressionnante.

Pour moi, étudier ces espèces est devenue une passion et l'envie de répondre à des questions demeurées sans réponses est devenue prépondérante. On peut en citer quelques unes qui ont trait à la pure biologie: comment les femelles élèvent leurs nouveau-nés ; ces nouveau-nés, comment peuvent-ils parcourir de si grandes distances ; comment les grandes baleines produisent des sons; quels sont leurs sons de communication; comment se font les modalités de communication? Mais aussi à leur écologie: comment se fait le choix des habitats; où migrent exactement les baleines de Madagascar; quelles sont les distances parcourues? Et puis ce qui m'a poussé également dans ce sens est que très peu de malgaches l'ont fait. C'était donc l'occasion de s'ouvrir vers un monde très étudié à l'échelle internationale mais en même temps très peu connu au sein même de mon pays.

**You are a specialist in marine mammalogy, why did you choose this discipline?**

My adventure with marine mammals, especially cetaceans, began in 2011. My first encounter with this 40 ton animal, measuring more than 14 metres gave me the desire to know

more about these giants of the seas. Like most Malagasy people, I had only a very vague notion of what a whale or a dolphin was and, to be honest, I didn't even know there were any in Madagascar. Cetaceans have the same characteristics as terrestrial mammals, the only difference is that they spend 99 percent of their time underwater, which implies an impressive biological adaptation.

For me, studying these species has become a passion and the desire to answer unanswered questions has become paramount. We can mention a few of them that have to do with pure biology: how the females raise their newborns; these newborns, how can they travel such great distances; how the great whales produce sounds; what are their communication sounds; how do they communicate? And also with their ecology: how is the choice of habitats made; where exactly do the whales of Madagascar migrate; what are the distances they travel? What also pushed me in this direction is the fact that very few Malagasy have done it. It was therefore an opportunity to open up a world that is very well-studied internationally but little known within my country.

**En tant que responsable au sein de Cétamada, pouvez-vous parler de cette association, de ses actions ainsi que de ses objectifs ?**

Cétamada travaille dans la conservation des mammifères marins à Madagascar à travers 4 volets d'intervention : l'encadrement de l'écotourisme baleinier, la recherche scientifique, l'éducation environnementale et le développement communautaire.

Basée à l'île Sainte Marie, Cétamada a développé un modèle économique autour de la conservation des mammifères marins. Mandatée depuis 2013 par le Ministère du tourisme, Cétamada forme des guides spécialisés afin d'assurer un écotourisme baleinier de qualité dans le respect de la loi en vigueur à Madagascar, le

## POUR MOI, ÉTUDIER CES ESPÈCES EST DEVENUE UNE PASSION ET L'ENVIE DE RÉPONDRE À DES QUESTIONS DEMEURÉES SANS RÉPONSES EST DEVENUE PRÉPONDÉRANTE

## FOR ME, STUDYING THESE SPECIES HAS BECOME A PASSION AND THE DESIRE TO ANSWER UNANSWERED QUESTIONS HAS BECOME PARAMOUNT

travail de Cétamada s'est appuyé sur l'arrêté interministériel n° 2083/2000 créé par le Ministère du transport maritime et du tourisme, le Ministère de l'environnement et le Ministère de la pêche et des ressources halieutiques.

L'association contribue ainsi activement à la professionnalisation des métiers de guides spécialisés en mer et participe à l'essor de l'écotourisme baleinier à Madagascar. Le principe d'encadrement de l'écotourisme baleinier mis en place à Sainte Marie est aujourd'hui considéré comme un modèle dans la zone Sud-Ouest de l'Océan Indien. Ce même modèle s'étend progressivement dans les régions côtières de Madagascar (Nosy Be, Majunga, Tuléar, Fort Dauphin, etc.) en accompagnant les différents acteurs touristiques de ces régions (offices du tourisme et opérateurs en particulier).

Cétamada est engagée depuis sa création dans des programmes de recherches scientifiques sur les mammifères marins. Une étroite collaboration avec l'Université d'Antananarivo et le CNRS (Centre National de Recherche Scientifique) en France a permis de mener deux grands projets de recherches scientifiques sur les baleines à bosse de Madagascar. Cétamada travaille étroitement avec les étudiants malgaches qui sont de plus en plus nombreux à s'intéresser aux mammifères marins et aux habitats marins.

L'éducation environnementale est le socle des actions de Cétamada. Les programmes proposés auprès des écoles et des villages combinent l'approche systémique de l'environnement et l'éducation civique jusqu'à la gestion intégrée des ressources. C'est également un moyen de vulgariser les résultats de recherches scientifiques de l'association auprès de la communauté locale. Ces programmes sont proposés dans les écoles et les villages de l'île Sainte Marie. Toutefois, des interventions sont organisées de manière ponctuelle dans toutes les zones d'intervention de l'association et même à l'étranger.

Afin de répondre à la demande de la population de l'île Sainte-Marie, Cétamada, en partenariat avec l'association Solférino (en Suisse), a construit le centre communautaire de formation et de santé Anjaranay en 2015. Le projet a pour objectif principal le soutien de la communauté locale en proposant des activités alternatives à la pêche et l'accompagnement dans la gestion durable des ressources naturelles. De nombreuses activités de formation (agriculture, artisanat, apiculture et aquaculture) et de sensibilisation sont proposées à la communauté villageoise. Dans une approche intégrant la communauté, un programme de santé est proposé depuis 2016 afin d'accompagner et soutenir les actions existantes menées par les professionnels, les centres de soins et les associations.

**As a person in charge within Cétamada, can you talk about this association, its actions and its objectives?**

Cétamada works in the conservation of marine mammals in Madagascar through four components of intervention: whale ecotourism, scientific research, environmental education and community development.

Based on Sainte Marie Island, Cétamada has developed an economic model around the conservation of marine mammals. Mandated since 2013 by the Ministry of Tourism, Cétamada trains specialised guides to ensure quality whale ecotourism in compliance with the law in force in Madagascar; Cétamada's work is based on inter-ministerial order No. 2083/2000 created by the Ministry of Maritime Transport and Tourism, the Ministry of the Environment and the Ministry of Fisheries and Fishery Resources.

The association thus actively contributes to the professionalisation of the jobs of specialised guides at sea and participates in the development of whale ecotourism in Madagascar. The principle of whale ecotourism management set up in Sainte Marie is now considered a model in the south-western Indian Ocean. This same model is gradually being extended to the coastal regions of Madagascar (Nosy Be, Majunga, Tuléar, Fort Dauphin, etc.) by accompanying the various tourism stakeholders in these regions (tourist offices and operators in particular).

Since its creation, Cetamada has been involved in scientific research programmes on marine mammals. Close collaboration with the University of Antananarivo and the CNRS (Centre National de Recherche Scientifique) in France made it possible to carry out two major scientific research projects on humpback whales in Madagascar. Cétamada works closely with Malagasy students who are increasingly interested in marine mammals and marine habitats.

Environmental education is the basis of Cétamada's actions. The programmes offered in schools and villages combine a systems approach to the environment and civic education with integrated resource management. It is also a means of popularising the results of the association's scientific research to the local community. These programmes are offered in schools and villages on Sainte Marie Island. However, interventions are organised on an ad hoc basis in all the association's areas of intervention and even abroad.

In order to meet the demand of the population of Sainte-Marie Island, Cétamada, in partnership with the Solférino association (in Switzerland), built the Anjaranay community training and health centre in 2015. The main objective of the project is to support the local community by proposing alternative activities to fishing and support in the sustainable management of natural resources. Numerous training (agriculture, crafts, beekeeping and aquaculture) and awareness raising activities are offered to the village community. In an approach integrating the community, a health programme is communicated since

2016 to accompany and support existing actions carried out by professionals, care centres and associations.

**Quelles sont les espèces de baleines qui vivent dans nos sites ? Où se situent leurs lieux de migration autour de Madagascar ? Et quand peut-on les observer ?**

Les eaux de Madagascar hébergent au moins 30 espèces de mammifères marins (baleines et dauphins) dont neuf espèces de baleines à fanons (les baleines possédant des lames cornées à la place des dents). La baleine bleue (le plus grand animal sur terre, mesurant jusqu'à 30 mètres et pèse près de 100 Tonnes), le rorqual commun, la baleine de Bryde et la baleine pygmée sont observées au large et particulièrement dans le canal de Mozambique. Les observations de ces trois espèces restent toutefois rares.

Les baleines de Minke ont été observées aux larges de Majunga. Très peu d'informations sont disponibles sur la présence de ces espèces et leur observation ont été réalisées de manière opportuniste. Des études plus poussées permettraient d'avoir plus d'informations sur leur présence et leur période d'observation sur les côtes malgaches.

La baleine franche, la baleine d'Omura et la baleine à bosse sont les plus fréquemment observées. Seulement quelques observations de baleines franches ont été reportées à Sainte Marie et à Ifaty (Tuléar). Ces baleines sont généralement observées vers le mois d'août et septembre et souvent accompagnées de leurs petits. La présence de la baleine d'Omura a été reportée récemment à Nosy Be (vers 2015). Cette zone est en même temps une zone de nourrissage et de mise bas pour cette espèce. Elles sont observées généralement à partir du mois d'octobre. Mais les travaux de recherche sont encore en cours afin de déterminer la taille de la population, la période de mise bas, la période d'alimentation, ainsi que l'écologie même de cette espèce.

Enfin, la baleine à bosse est l'espèce la plus connue et la plus étudiée à Madagascar. Cette espèce migre le long des côtes malgaches de juin jusqu'en octobre et peut être observée à plusieurs endroits : Sainte Marie, Maroantsetra, Nosy be, Majunga, Tuléar (Anakao et Ifaty), Fort-Dauphin et à Mahambo. Madagascar est une zone de reproduction et de mise bas pour la baleine à bosse

**What species of whales live in our sites? Where are their migration locations around Madagascar? And when can we observe them?**

Madagascar's waters are home to at least 30 species of marine mammals (whales and dolphins) including nine species of baleen whales (whales with horny blades instead of teeth). The blue whale (the largest animal on earth, measuring up to 30 metres and weighing nearly 100 tons), the fin whale, the Bryde's whale and the pygmy whale are observed offshore and particularly in the Mozambique Channel. However, observations of these three species remain rare.



**L'ÉDUCATION ENVIRONNEMENTALE EST LE SOCLE DES ACTIONS DE CÉTAMADA**

**ENVIRONMENTAL EDUCATION IS THE BASIS OF CÉTAMADA'S ACTIONS**



Minke's whales have been observed off Majunga. Very little information is available on the occurrence of these species and their observation has been opportunistic. Further studies would make it possible to have more information on their presence and observation period on the Malagasy coasts.

The right whale, the Omura whale and the humpback whale are the most frequently observed. Only a few sightings of right whales have been reported in Sainte Marie and Ifaty (Tulear). These whales are generally observed around August and September and are often accompanied by their calves. The presence of the Omura whale was recently reported in Nosy Be

(around 2015). This area is at the same time a feeding and birthing area for this species. They are generally observed from October onwards. But research is still underway to determine the population size, calving and feeding period, as well as the ecology of the species itself.

Finally, the humpback whale is the best known and most studied species in Madagascar. This species migrates along the Malagasy coast from June to October and can be observed in several places: Sainte Marie, Maroantsetra, Nosy be, Majunga, Tuléar (Anakao and Ifaty), Fort-Dauphin and in Mahambo. Madagascar is a breeding and calving area for humpback whales.



**LES BALEINES SONT POUR LA PLUPART DES  
ESPÈCES MIGRATRICES ET ELLES SONT PROTÉGÉES  
PAR LES CONVENTIONS INTERNATIONALES**

**WHALES ARE MOSTLY MIGRATORY SPECIES AND  
ARE PROTECTED BY INTERNATIONAL CONVENTIONS**



**Quelles sont les principales menaces pour ces cétacés ?**

Les cétacés, particulièrement les baleines, jouent un rôle capital dans le maintien de l'équilibre de l'écosystème marin. En effet, les tonnes d'excréments que les baleines produisent chaque jour fertilisent la surface des océans et augmentent la capacité du phytoplancton à absorber le CO<sub>2</sub>. L'océan, grâce à ces phytoplanctons, produit plus de 50% de l'oxygène que l'on respire.

Comme tous les animaux marins, la surpêche et la pollution (sonore et par les déchets anthropiques) sont les principales menaces pour les cétacés. La surpêche engendre la diminution des proies et augmentent les captures accidentelles notamment des dauphins dans les filets de pêches. Les déchets sont une problématique mondiale (notamment le plastique qui constitue une très grande menace) et nécessitent une solution pour réduire, gérer et recycler à l'échelle de chaque pays. Ces 6 dernières années, on relève de plus en plus de cas de cétacés qui s'échouent avec de grande quantité de déchets dans l'estomac.

**What are the main threats to these cetaceans?**

Cetaceans, especially whales, play a vital role in maintaining the balance of the marine ecosystem. Indeed, the tons of excrement that whales produce every day fertilise the surface of the oceans and increase the capacity of phytoplankton to absorb CO<sub>2</sub>. Thanks to these phytoplankton, the ocean produces more than 50 percent of the oxygen we breathe.

Like all marine animals, overfishing and pollution (noise and anthropogenic waste) are the main threats to cetaceans. Overfishing leads to a decrease in prey and increases accidental captures, particularly of dolphins in fishing nets. Waste is a global problem (especially plastic, which is a very great threat) and requires a solution to reduce, manage and recycle it at the level of each country. Over the last six years, there have been more and more cases of cetaceans stranding with large quantities of waste in their stomachs.

**Quelles sont les mesures déjà prises et quelles autres actions sont nécessaires pour préserver l'espèce ?**

De nombreuses initiatives existent dans le monde entier pour la conservation des espèces de cétacés, notamment

les espèces qui sont en danger critique d'extinction (selon la liste de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature). Les efforts de conservation sont surtout axés vers le respect des chartes d'observation des cétacés dans l'objectif de réduire les impacts du « whale – watching ».

Madagascar a la chance d'avoir une loi d'observation des mammifères marins et de faire partie des leaders de l'observation responsable et durable dans l'Océan Indien. Les baleines sont pour la plupart des espèces migratrices et elles sont protégées par les conventions internationales et les chasses commerciales de la majorité des espèces ont été interdites depuis 1986, notamment dans les sanctuaires. L'éducation environnementale a une importance capitale dans les programmes de conservation des mammifères marins. Faire connaître ces animaux marins au grand public et vulgariser les travaux de recherche permet de transmettre les informations et de sensibiliser tout un chacun dans les rôles qu'occupent les cétacés dans le maintien de l'écosystème marin et dans la lutte contre le changement climatique.

**What are the measures already taken and what further action is needed to preserve the species?**

Many initiatives exist worldwide for the conservation of cetacean species, especially those that are critically endangered (according to the International Union for the Conservation of Nature). Conservation efforts are mainly focused on compliance with cetacean-watching charters with the aim of reducing the impacts of whale watching.

Madagascar is fortunate to have a marine mammal watching law and to be among the leaders of responsible and sustainable whale watching in the Indian Ocean. Whales are mostly migratory species and are protected by international conventions and commercial whaling of most species has been banned since 1986, particularly in sanctuaries. Environmental education is of paramount importance in marine mammal conservation programmes. Making these marine animals known to the general public and popularising research work helps to transmit information and raise awareness of the roles that cetaceans play in maintaining the marine ecosystem and in the fight against climate change.

**Vous vous êtes intéressée sur l'interaction entre la mère et le baleineau chez la baleine à bosse, que pouvez-vous nous en dire? Combien de temps avez-vous mené cette étude particulière et quels ont été les matériels utilisés pour cela ?**

Mes travaux de recherche sur la mère-baleineau des baleines à bosse ont commencé en 2013. Avec l'équipe scientifique de Cétamada et du CNRS de l'Université Paris Saclay (France), nous avons réalisé les premiers essais de déploiement de balises type Acousonde (une balise munie d'un hydrophone, d'un capteur de pression, d'un capteur thermique, d'un accéléromètre et d'un compas) sur les femelles accompagnées des baleineaux nouvellement nés, afin d'étudier leurs comportements.

Il nous a fallu une semaine, avec plus de huit heures par jour en mer, avant de pouvoir maîtriser le déploiement de la balise. Le déploiement d'une petite balise de 20 cm sur une baleine de 16 m et pesant plus de 30 tonnes nécessite une coordination parfaite de toutes les personnes à bord du bateau ainsi qu'une très bonne connaissance des comportements de surface des baleines. La balise Acousonde est munie de 4 ventouses et elle est déployée à partir d'un bateau à coque rigide de 6 mètres de long en utilisant une perche longue de 5 mètres. Une fois accrochée sur la peau de la baleine mère ou du baleineau, l'Acousonde va enregistrer tous les sons, les profondeurs à laquelle la baleine descend et les mouvements réalisés sous l'eau.

Quand les essais et les données obtenus étaient concluants, j'ai réalisé ma thèse sur les interactions mère-baleineau chez la baleine à bosse de 2015 à 2018. Les objectifs de mon travail étaient de décrire les sons émis par la femelle et son baleineau, de décrire les comportements de surface et les comportements de profondeur (espaces utilisés par le baleineau autour de la mer, les comportements de profondeur, les distances de séparation entre les deux). Très peu d'informations existaient sur le sujet, étant donné la difficulté pour obtenir les données.

La baleine à bosse est une espèce migratrice, ce qui constitue un grand défi pour les étudier. Ces 3 années de recherche ont permis de décrire pour la première fois le répertoire des sons sociaux des baleines à bosse dans la zone Sud-Ouest de l'Océan Indien, de voir que la femelle et son nouveau-né ont des comportements de nage totalement synchronisés et que le baleineau bénéficie de l'hydrodynamisme du corps de sa mère qui facilite ses déplacements. Cela lui permet de parcourir plus de 100 km par jour, et ce, quelques jours après sa naissance. Enfin, cela a permis de constater que le baleineau reste toujours dans le champs visuel de sa mère et ne dépasse pas un rayon de 12 mètres autour d'elle. Ils assurent ainsi un contact visuel permanent afin de se protéger des prédateurs.

Comme tous travaux de recherche, la connaissance de ces informations a conduit à d'autres questions. Depuis 2018, notre équipe a déployé un autre type de balise, cette fois muni d'une caméra (la caméra CATS). Ces données permettront d'affiner les informations sur les

sons émis par les baleineaux et par les femelles, de faire une description complète de l'allaitement (nous avons pu filmer des séances d'allaitement, un phénomène rare) et de compléter les informations manquantes sur les comportements en profondeur. Une seconde cotutelle internationale de thèse entre l'Université d'Antananarivo et l'Université Paris Saclay France est en cours de mise en place pour mener à bien ce travail important dans le futur.

**What can you tell us about the interaction between mother and calf in humpback whales? How long did you conduct this particular study and what was the equipment used?**

My research on the mother calf of humpback whales began in 2013. With the scientific team from Cetamada and the CNRS of the University of Paris Saclay (France), we have carried out the first deployment tests of Acousonde type beacons (a beacon equipped with a hydrophone, a pressure sensor, a thermal sensor, an accelerometer and a compass) on females accompanied by the newly born calves, in order to study their behaviour.

It took us a week, with more than eight hours a day at sea, before we were able to control the deployment of the beacon. The deployment of a small 20cm beacon on a 16m whale weighing more than 30 tons requires perfect coordination of all the people on board the boat as well as a very good knowledge of the surface behaviour of whales. The Acousonde beacon is equipped with four suction cups and is deployed from a 6m long rigid-hulled boat using a 5m long pole. Once hooked onto the skin of the mother or calf whale, the Acousonde will record all the sounds, the depths to which the whale descends and the movements made underwater.

When the tests and data obtained were conclusive, I completed my thesis on mother-calf interactions in humpback whales from 2015 to 2018. The objectives of my work were to describe the sounds emitted by the female and her calf, to describe the surface behaviours and the depth behaviours (spaces used by the calf around the sea, depth behaviours, separation distances between the two). Very little information existed on the subject, given the difficulty in obtaining the data.

The humpback whale is a migratory species, which makes it a great challenge to study them. These three years of research have made it possible to describe for the first time the repertoire of social sounds of humpback whales in the south-western Indian Ocean, to see that the female and her newborn calf have totally synchronised swimming behaviour and that the calf benefits from the hydrodynamics of its mother's body which facilitates its movements. This allows him to travel more than 100km per day, within a few days of his birth. Finally, it was found that the calf always stays within its mother's field of vision and does not exceed a radius of 12m around her. They thus ensure permanent visual contact in order to protect themselves from predators.

As with all research work, knowledge of this information has led to further questions. Since 2018, our team has deployed another type of beacon, this time equipped with a camera (the CATS camera).

This data will make it possible to refine the information on the sounds emitted by calves and females, to make a complete description of breastfeeding (we were able to film breastfeeding sessions, a rare phenomenon) and to complete the missing information on behaviour in depth.

A second international thesis co-supervision between the University of Antananarivo and the University of Paris Saclay France is being set up in order to carry out this important work in the future.

**Quel a été votre plus beau souvenir depuis votre carrière dans la biologie marine, une anecdote à raconter ?**

Travailler dans la biologie marine m'a amené à voyager et découvrir différents endroits. Mon meilleur souvenir restera le moment où j'ai vu pour la première fois les éléphants de mer et les orques à Kerguelen dans les Terres Australes Antarctiques Françaises.

**What was your best memory during your career in marine biology, an anecdote to tell?**

Working in marine biology led me to travel and discover different places. My best memory will remain the moment when I first saw elephant seals and killer whales at Kerguelen in the French Southern Antarctic Lands.

**CES 3 ANNÉES DE RECHERCHE ONT PERMIS DE DÉCRIRE POUR LA PREMIÈRE FOIS LE RÉPERTOIRE DES SONS SOCIAUX DES BALEINES À BOSSE DANS LA ZONE SUD-OUEST DE L'OcéAN INDIEN**

**THESE THREE YEARS OF RESEARCH HAVE MADE IT POSSIBLE TO DESCRIBE FOR THE FIRST TIME THE REPERTOIRE OF SOCIAL SOUNDS OF HUMPBACK WHALES IN THE SOUTH-WESTERN INDIAN OCEAN**



**airtel  
4G**

**UN MONDE,  
UNE SIM.**



**+DE**

**500**

**PARTENAIRES  
DANS LE MONDE\***

**16 PAYS  
ONE AIRTEL\*\***

Rendez-vous dans notre Shop à l'aéroport Ivato  
ou contactez [121@mg.airtel.com](mailto:121@mg.airtel.com) pour plus d'infos.

\*Offre soumise à condition

\*\*Avec One Airtel : Kenya, Congo B, Malawi, Ghana, Niger, Seychelles, Tchad, Nigeria, Ouganda, Gabon, Tanzanie, Zambie, Congo RDC, Inde, Sri Lanka, Bangladesh.

**LE RÉSEAU DES SMARTPHONES**



Service client : 121



**VILLA LA CALYPSO**  
**Diego Suarez (Ramena)**  
Location De Prestige

Villa La Calypso - Ramena, Diego Suarez, Madagascar  
Contacts Réservations : **+590 690 63 93 10**  
email : **info@lascalypsomadagascar.com**

Ouverture officielle : **1er Décembre 2020**



# PENSÉES AUTOUR DU

*Ciel Bleu*



*Blue Sky*

# THINKING





© : Juliet Dunn

SUIVANT LA CÉLÈBRE MAISON PANTONE, LA SOCIÉTÉ AMÉRICAINE TRAVAILLANT SUR L'HARMONISATION DES COULEURS, LE BLEU CLASSIQUE EST LA TEINTE TENDANCE POUR LES MAILLOTS DE BAIN CETTE ANNÉE. ASSORTI AU BLEU CÉRULÉEN ET CONTRASTANT AVEC LE BLANC DU SABLE DES PLAGES MALGACHES, IL NE PEUT QUE FAIRE FUREUR



WITH THE ENDORSEMENT OF PANTONE, THE INFLUENTIAL US COLOUR MATCHING COMPANY, CLASSIC BLUE IS THE ON-TREND SHADE FOR SWIM AND BEACHWEAR, THIS YEAR, MATCHING THE CERULEAN SKY OVER ONE OF MADAGASCAR'S BEAUTIFUL WHITE SANDY BEACHES





© : One-piece swimsuit by Gottex at Harrods



© : Handcraft raffia accessories by Made For A Woman

Le Bleu Classique, la couleur préférée de Pantone cette année, est visible partout à Madagascar : de la teinte du ciel dégagé bleu céruleen au dessus des plages immenses de l'île au bleu cobalt de la surface scintillante des lacs des hauts plateaux. Le Bleu Classique, c'est aussi la lueur du saphir présent dans le sud malgache ou encore la teinte exacte de la plume légère du martin pêcheur typique de la forêt tropicale à Madagascar.

This year's Pantone colour, Classic Blue, is visible all over Madagascar not only as the shade of the cloudless cerulean sky over the island's endless beaches but also as the shimmering cobalt surface of one of the lakes of the central highlands. Classic Blue is the glint of a sapphire mined in the south and the exact shade of a delicate feather from a Malagasy kingfisher in the subtropical forests.



Depuis des siècles, le bleu sert d'inspiration pour l'art et la décoration. Dans l'antiquité, les Égyptiens vénéraient le Lapis-Lazuli, pierre semi-précieuse d'un bleu exquis qu'ils portaient en bijoux. Plus tard, en Italie, le bleu outremer est devenu le pigment bleu le plus recherché et le plus cher et une des couleurs préférées des peintres de la Renaissance. Au cours du 20ème siècle, la nous a donné la mode du jean.

Blue has influenced art and decorative style throughout history. Ancient Egyptians cherished the exquisitely blue semi-precious stone, lapis lazuli for adornment while later, in Italy, ultramarine, was the finest and most expensive blue pigment, a favourite colour among Renaissance painters. Then, in the 20th century, indigo dye gave rise to the global popularity of blue denim in fashion.



Le légendaire couturier Yves Saint Laurent adorait tellement le bleu qu'il a créé le Jardin de Majorelle au Maroc, un sanctuaire botanique qui s'étend sur plus d'un hectare et qui rend hommage au bleu, sa couleur préférée.

The legendary French designer, Yves St Laurent loved blue so much that he created the Majorelle Garden, a two and half acre botanical sanctuary in Morocco that is homage to his favourite shade of blue.



Designer resort wear, this page, from **Juliet Dunn** [www.julietdunn.com](http://www.julietdunn.com)



© : Juliet Dunn

## LE BLEU CLASSIQUE, LA COULEUR PRÉFÉRÉE DE PANTONE CETTE ANNÉE, EST VISIBLE PARTOUT À MADAGASCAR

## THIS YEAR'S PANTONE COLOUR, CLASSIC BLUE, IS VISIBLE ALL OVER MADAGASCAR

Dans diverses cultures, le bleu peut être symbole de guérison, d'immortalité, d'amour et de joie divine. Les forêts "bleues" ou mangroves de Madagascar figurent parmi les habitats les plus précieux et les plus féconds du monde. La Colline Bleue, appelée en Malgache Ambohimanga, située à 25 kilomètres de la capitale Antananarivo, est la plus haute et la plus importante des 12 collines sacrées.

In world cultures, blue can symbolise healing, immortality, love and divine joy. Madagascar's 'blue' forests – or mangroves – are among the most productive and valuable habitats on Earth while Blue Hill, known as Ambohimanga, located 25km from the capital of Antananarivo, is the most important and highest of the 12 sacred hills.

## Du Baume AU COEUR

On peut répertorier de nombreuses espèces endémiques de flore et de faune à Madagascar, dont beaucoup ont des propriétés médicinales incroyables. Prenons par exemple le fovato, qui est utilisé depuis des siècles comme remède aux problèmes cardiaques.

*Fovato* ou littéralement 'cœur de pierre' est un genre d'insecte (coléoptère) qui vit dans les plantes appelées *dingadingana* (*Psiadia altissima*), arbuste endémique de Madagascar et qui a été nommé ainsi par les ancêtres en raison de ses qualités.

Cet insecte a un effet calmant et apaisant, réputé pour les troubles du rythme cardiaque et pour les maladies cardiovasculaires. Il est cependant nécessaire de le combiner avec une autre plante pour qu'il puisse agir au mieux, *ramilamina* (*Azolla pinnata*), un composant traditionnellement utilisé dans le traitement de diverses affections.

Traditionnellement, le *ramilamina* (qui signifie "qui calme") et *fovato* sont combinés avec un litre d'eau pour en faire une boisson médicinale qui sera consommée trois fois par jour sur une période de 10 jours pour un bénéfice maximum.



## HEART Felt

We can draw up a long list of species of flora and fauna endemic to Madagascar, many of which have incredible medicinal properties. Take *fovato* for example, which has been used for centuries as a remedy for heart problems.

*Fovato*, or literally 'heart of stone', is a genus of insect (beetle) that lives in plants called *dingadingana* (*Psiadia altissima*), a shrub endemic to Madagascar and that was given its name by the ancestors due to its qualities.

This insect has calming and soothing properties, reputedly relieving ailments related to heart rate and cardiovascular disease. However, for it to be more effective, it must be used in conjunction with another plant, *ramilamina* (*Azolla pinnata*), a component traditionally used in the treatment of various ailments.

Traditionally the *ramilamina* (meaning 'which calms') and *fovato* are combined together with a litre of water to make a medicinal drink that is consumed three times a day over a period of 10 days for maximum benefit.



© : Abraham Ralainony

## BEAUTÉ Écrasante

Extraite à partir des graines broyées de ricin ou de plante de ricin, utilisé dans les traitements traditionnels de santé et de beauté à Madagascar, est maintenant une exportation majeure en raison de la demande populaire.

Depuis quelques années, la production de l'huile de ricin s'est développée à Madagascar notamment dans le sud du pays en raison du climat semi-aride de cette région. Même si le marché ricin est dominé par l'Inde, la Grande Île en exporte une assez grande quantité vers l'Europe : environ 10 tonnes par an.

Son nom botanique est *ricinus communis* et on appelle cette plante oléagineuse *tanatanamanga* ou encore *kinana* à Madagascar. L'extraction de l'huile végétale se fait généralement de façon artisanale en pressant les graines.

L'huile de ricin s'avère très efficace pour la pousse, la croissance et la beauté des cheveux. Associée ou non à d'autres huiles comme l'huile de coco ou l'huile d'olive, elle a des vertus fascinantes. Elle nourrit et favorise la pousse des cheveux mais aussi des cils et des sourcils. Elle peut être utilisée pour faire une huile de bain, un masque capillaire ou bien encore comme huile sans rinçage.

Grâce à ses propriétés adoucissantes, antibactériennes et cicatrisantes, elle apaise les démangeaisons, atténue les rides et désinfecte les plaies. L'huile de ricin hydrate en profondeur et nourrit intensément la peau.

## BEAUTY Crush

An extract of the crushed seeds of the ricin or castor plant, used in traditional health and beauty treatments in Madagascar, is now a major export due to popular demand.

For the last few years, castor oil production has been developing in Madagascar, notably in the south, with its semi-arid climate. Even though the market is dominated by plants from India, Madagascar has started to export fairly large quantities of the product to Europe: about 10 tonnes a year.

The botanical name of this oleaginous plant is *ricinus communis*. In Madagascar it is also known as *tanatanamanga* or *kinana*. The oil is generally extracted by hand in a traditional manner, by crushing the seeds.

Castor oil is very effective for encouraging the growth and beauty of hair. Used in conjunction with other oils such as coconut and olive oil, it has incredible effects, nourishing and favouring the growth not only of hair, but also of eyebrows and eyelashes. It can be used to produce oil for bathing hair, as well as for masks or for rinsing.

It also has softening, antibacterial and healing properties and calms itching, reduces wrinkles and disinfects wounds. Castor or ricin oil hydrates and nourishes the skin deep down.



# COMPLEXE ANTIVIRAL



ORIGINE MADAGASCAR

# ensemble protégeons nos espaces de vie

[www.floribis.mg](http://www.floribis.mg)

Service clientèle +261 32 05 819 35 / 32 11 347 32 · [relation@floribis-mg.com](mailto:relation@floribis-mg.com)

Boutique Floribis Route de l'aéroport Ivato Lot IVF Fitroafana Talatamaty 105 Tananarive Madagascar



Le spray  
**COMPLEXE  
ANTIVIRAL**

Floribis® réunit  
7 huiles essentielles  
pour assainir  
l'air ambiant.

Désormais disponible  
en **2 FORMATS**  
en **VERSION VAPOSAC**  
pour toute la famille,  
et en **VERSION XL**  
pour les professionnels.

Pratique, économique,  
à usage préventif,  
100 % pur et naturel.



**floribis**®  
Extraits de Nature



## COULEUR LOCALE

La beauté de la région Betsileo est rendue encore plus intense par la combinaison de couleurs lumineuses, que l'on peut voir à chaque coin de rue, sur les marchés qui vendent des produits locaux, ainsi que dans les vêtements de tous les jours portés par les habitants.

Le costume traditionnel Betsileo est composé généralement du *Lamba*, un grand rectangle de soie, porté comme un châle et du *Satrobory*, un bonnet quadrangulaire fait en paille pour les hommes. Les femmes Betsileo se démarquent par ce chapeau de paille ou ce foulard sur leur tête et par le port du *Lamba* couvrant presque tout leur corps. Mais ce qui les rend unique, c'est leur goût pour les couleurs chatoyantes. Que ce soit pour des événements ou au quotidien, les Betsileo choisissent cette extravagance de couleurs dans leur accoutrement. Les boutiques vestimentaires locales s'adaptent, de ce fait, à cette tendance.

La modernité a eu davantage raison de la tenue vestimentaire masculine : l'accoutrement ordinaire des hommes Betsileo est en effet un short et un t-shirt, mais qui seront toujours accompagnés du *Satrobory*. Les femmes mettent une jupe longue ou un *Lambahoany* sans oublier leur foulard sur la tête. Le tout sous des couleurs flashy. Combiné à leur sourire chaleureux, l'intégral reflète la joie de vivre, la bonne humeur et l'enthousiasme de cette communauté. Ils arborent cette tendance colorée même en étant loin de leurs terres d'origine en guise de fierté. Aujourd'hui, avec la répartition des Betsileo sur toute l'île, plusieurs jeunes Malagasy ont succombé aux charmes colorés.

## LOCAL COLOUR

The beauty of the region of the Betsileo is made all the more intense through the combination of glowing colours, which you can see around each corner, at the markets selling local products, as well as in the everyday clothes worn by the local people.

The Betsileo traditional costume generally consists of a *lamba*, a large rectangle of silk, worn as a shawl, and the *satrobory*, a four-cornered straw hat worn by the men. The Betsileo women can be recognised by the scarf or straw hat worn on their head and the *lamba* which covers almost their whole body. But what really makes them stand out is their love of glowing colours. Both for special events and for their daily attire, the Betsileo love extravagant hues. The local clothes shops adapt their wares to this trend.

Modern clothes tend to replace traditional attire for men: the common way of dressing for men is now a pair of shorts and a tee-shirt, but always worn with a *satrobory*. The women wear a long skirt or a *lambahoany*, as well as a scarf on their head, but always in flashy colours. Combined with their warm smile, their clothes mirror their joy of living, their good humour and the enthusiasm of the community. This love of colour is part of their identity, a mark of their pride, even when they are far from home. Today, with the Betsileo being present all over the island, other young Malagasy have yielded to the charms of their bright colours.



EN BEAUX-ARTS, LA RÉFÉRENCE  
C'EST **SODIM**



Avec notre atelier de dessin,  développez votre créativité

SODIM BP 8585 LOT IVX 5A BIS ANKAZOMANGA SUD  
101 ANTANANARIVO, MADAGASCAR

**sodim**



# Tantely tapa-bata

L'origine de cet adage n'est autre qu'une histoire ancienne: à l'époque de la royauté, les *Tandapa*, officiers et employés du roi, avaient l'habitude de cueillir des fruits sauvages ainsi que de récolter du miel dans la forêt. Un jour, l'équipe chargée de rechercher du miel eut des difficultés à en trouver et dut aller plus loin que prévu. Après des jours de recherche, ils réussirent à en trouver mais furent à court de provisions. Par peur de la réaction de leur majesté, ils n'osaient pas toucher au miel contenu dans la *vata* (une sorte de boîte métallique pour transporter et conserver le miel). Mais ils n'eurent finalement pas le choix en raison de la faim qui les épuisait.

Revenu au palais, l'officier qui dirigeait l'équipe se devait de trouver une bonne excuse pour éviter la mort. La boîte, qui revenait généralement pleine, était à moitié vide. Il commença ainsi à raconter leur aventure dans la forêt et à dire de belles paroles sur le miel apporté : « Même si la quantité manque, nous vous apportons le meilleur miel qu'on ne vous ait jamais offert, votre majesté ». Ce fut l'éloquence de l'officier qui évita à toute l'équipe le châtiement du roi. Les paroles ont rempli ce qui manquait et rendaient ainsi la boîte pleine. De nos jours, on utilise de temps en temps l'expression « *ny fo manolotra no mameno* » qui signifie : le cœur remplit l'espace qui manque au cadeau offert.

## LE POUVOIR DES MOTS

*Tantely tapa-bata ka ny vava no mameno* ou une demi-mesure de miel, la bouche supplée ce qui manque. Cette expression est souvent utilisée lors des cérémonies de remises de cadeaux à Madagascar, qu'elles soient officielles ou simplement familiales. Le but est de donner plus de valeur au présent.

## THE POWER OF WORDS

*Tantely tapa-bata ka ny vava no mameno* or half a spoonful of honey and the mouth makes up for what's missing. The expression is often used during gift-giving ceremonies in Madagascar, both official or simply inside the family. The aim is for the gift to take on greater value.

The origin of the saying goes back to an old story: during the period of royalty, the *Tandapa*, the king's officers and employees, often used to gather wild fruits, as well as honey, in the forests. One day, the group in charge of gathering honey had trouble finding any and had to penetrate further than intended into the forest. After searching for several days, they managed to find some, but ran out of food. Fearing the king's reaction, they did not dare dip into the honey contained in the *vata* (a kind of metal container used to transport and conserve honey). However, exhausted through hunger, they finally had no other choice but to do so.

Back at the palace, the officer in charge of the group had to find a good excuse, in order to avoid being put to death. The container, which usually came back full, was half empty. He started to recount the tale of their adventures in the forest and found the appropriate words to talk about the honey they had brought back: "Even if there is less of it than usual, we have brought you the best honey you have ever tasted, your majesty". The officer's powers of eloquence enabled the group to avoid punishment. His words thus replaced the missing honey and filled up the container. Nowadays, people sometimes use the expression "*ny fo manolotra no mameno*", meaning the heart fills up the missing space in the gift.





# CASINO DU GRAND CERCLE


- DEPUIS 1969 -



*Roulette . Black-Jack . Poker*  
*Baccara . Machines à sous*



020 22 327 99 | Hôtel CARLTON Anosy | [www.casino-madagascar.com](http://www.casino-madagascar.com)

 Casino du Grand Cercle de Tananarive

# Kawasaki



**H2™**



**COMPRESSEUR QUATRE CYLINDRES - 200 CV**



POWER

**3 MODES DE PUISSANCE**



**SYSTÈME DE FREINAGE DE HAUTE PRÉCISION**



KLCM

**AIDE AU DÉPART**

**CTmotors**  
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

# Kawasaki

## Z900RS



**QUATRE CYLINDRES - 111 CV**




**EMBAYAGE DE TECHNOLOGIE RACING**




**CONTRÔLE DE TRACTION**





**TECHNOLOGIE ABS**


 [www.ctmotors.mg](http://www.ctmotors.mg)

 CTMotors-Madagascar

 [ctmotors@ctmotors.mg](mailto:ctmotors@ctmotors.mg)

 020 23 320 52 / 020 23 616 46

 CTMotors-Madagascar

 Andraharo, Antananarivo, Madagascar

**GH** ★★★★★  
Diego-Suarez  
**MADAGASCAR**  
**LE GRAND HOTEL**



mail : [contact@grand-hotel-diego.com](mailto:contact@grand-hotel-diego.com)  
siteweb : [www.grand-hotel-diego.com](http://www.grand-hotel-diego.com)  
Tel : (0261) 20 82 230 63 - (0261) 32 40 881 43





# Qu'est Ce Qu'il YA AU MENU?

## What's ON THE MENU?



Et si les attraits de Madagascar ne se Limitaient pas à ses belles plages, ses magnifiques paysages et son exceptionnelle biodiversité? Sachez que sa gastronomie fait d'elle une destination culinaire hors-pair. Des plats traditionnels à la street food, la Grande Île vous réserve une variété de mets mélangeant produits de la terre et ceux de la mer.

The delights of Madagascar are not limited to its amazing beaches, its stunning landscapes and its exceptional biodiversity. From traditional dishes to street food, there is also a whole range of culinary delights, based on ingredients from both the earth and the sea.

All  © : Tanjona Andriamahaly - Eric Aina Ratononirina - Salym Fayad

01

**Les Gargotes sur les Routes Nationales**

Les *Hotely Gasy* occupent presque toutes les routes nationales malagasy et ne présentent que des plats typiques Malagasy. En effet, alors que les grands restaurants ouvrent leurs portes seulement dans les grandes villes, les petits entrepreneurs offrent aux voyageurs des aventures culinaires hors-normes et toujours succulents. Il s’agit souvent d’un petit établissement, voire d’une maisonnette aménagée avec tables et chaises pour savourer les repas. Les plats les plus courants dans ces *Hotely gasy* sont les plats à base d’*Akoho Gasy*, le *Hena Omby Ritra* et ses déclinaisons comme le *Varanga* ou encore le *Manara molotra*, le *Ravitoto*. Evidemment, d’autres plats sont également proposés. Cela dépend de ce qui est disponible dans la région où l’*Hotely gasy* est implanté.

**Gargotes on national roads**

The *hotely gasy* (small local restaurants), seen almost everywhere by the sides of the main roads, only serve typical Malagasy dishes. While more expensive restaurants are to be found in the large towns, small family businesses offer guests exceptional – and delicious – culinary experiences. This type of restaurant is often part of a small house, with a few tables and chairs set up for customers to sit at and enjoy their meal. The dishes most commonly served here are usually based on *akoho gasy* (chicken), *hena omby ritra* (braised beef) and variations of these, such as *varanga* (thinly sliced zebu) *manara molotra* or *ravitoto* (ground cassava leaves). Of course, there are other recipes and the menu will depend on the products available in the region where the *hotely gasy* is located.



02

**Les grillades au bord de la plage**

En fin d’après-midi, les grillades font la joie des Malgaches. Du *mofo akondro* (beignet de banane) aux grillades de poisson en passant par les poissons frits, les *mosakiky* (crevettes frites), les grillades de banane plantain et de manioc. Ce rendez-vous est devenu habituel aussi bien dans la capitale que dans les côtes.

**Beachside grills**

At the end of the afternoon, the Malagasy people enjoy grilling. From *mofo akondro* (banana fritter) to grilled fish, fried fish, *mosakiky* (fried shrimp), grilled banana plantain and cassava. This appointment has become a regular occurrence both in the capital and on the coast.



03

**Le fameux Ravitoto**

Le *Ravitoto* est le plat le plus renommé de Madagascar; il est servi à toutes festivités. Il s’agit de feuilles de manioc hachées servies généralement avec de la viande de porc ou de zébu. A ce plat, on peut ajouter du lait de coco ou encore du gingembre afin d’accentuer le goût. Du riz ou encore du rougail de tomates l’accompagne généralement.

**The famous ravitoto**

*Ravitoto* is the best-known Malagasy recipe, served up at all celebrations. It consists of chopped cassava leaves generally served with pork or zebu meat. Coconut milk or ginger can also be added for extra flavour. It is generally served with rice and fresh tomato chutney.

04

### L'incontournable Hen'omby ritra

Simple mais très succulent, le *Hen'omby ritra* fait également partie des spécialités de Madagascar. Au quotidien ou lors des diverses cérémonies, ce plat est incontournable. Huileux, riche et savoureux, la viande de zébu macère avec du gingembre et de l'ail et cuit jusqu'à réduction complète du liquide. Comme le *Ravitoto*, on le sert avec du riz et du rougail de tomate.

### The essential hen'omby ritra

Simple but really delicious, *hen'omby ritra* is one of the island's specialities. Oily, rich and tasty, it consists of zebu meat macerated with ginger and garlic and left to simmer until the liquid evaporates. Like *ravitoto*, it is served with rice and fresh tomato chutney.

05

### Romazava

Jadis réservé aux rois et reines, le *romazava* est devenu un plat national et présent dans toutes les tables malgaches. Littéralement traduit par "bouillon clair", cette spécialité constitue un des éléments du fameux *hanimpitolo* (7 plats royaux). Il est ainsi préparé à partir de la viande noble de Madagascar qu'est le zébu, relevée par des brèdes notamment l'*anamaho* ou brèdes mafana. Les ingrédients varient d'une région à une autre et selon la convenance du cuisinier. Dans les côtes, par exemple, on mettra du poulet ou du poisson à la place du zébu afin que le goût soit plus prononcé.

### Romazava

Formerly reserved for kings and queens, *romazava* has become a national dish and present on all Malagasy tables. Literally translated as 'clear broth' this speciality is one of the elements of the famous *hanimpitolo* (seven royal dishes). It is thus prepared from the noble meat of Madagascar that is the zebu, flavoured with brèdes including the *anamaho* or brèdes mafana. Ingredients vary from region to region and according to the convenience of the cook. In the provinces, for example, chicken or fish will be used instead of zebu so that the taste is more pronounced.



06

### Le Tsaramaso sy hena kisoa

Le *Tsaramaso* ou le haricot blanc est également un plat à ne pas manquer lors de votre voyage culinaire dans la Grande Île. Facile à faire, les haricots blancs sont cuits façon cassoulet et accompagnés de viande de porc. On peut rajouter de l'ail pour y mettre plus de goût. Il est servi avec du riz. Des achards peuvent également être ajoutés aux accompagnements.

### Tsaramaso sy hena kisoa

*Tsaramaso*, or white beans, is another must during your stay in Madagascar. It is very easy to prepare: the white beans are left to simmer with pieces of pork and sometimes, for added taste, garlic. It is served with rice and often with a spicy salad of chopped vegetables (achards).



08

### Le gisa sy Hena kisoa

Au repas de fêtes, nous avons le *gisa sy Henankisoa* ou oie et viande de porc. Ce plat, contrairement aux autres est un plat qui ne se sert que lors des festivités : mariage, fêtes religieuses... Ceci est dû à la hausse du prix de la volaille. Cependant, les restaurants spécialisés en gastronomie Malagasy l'incluent dans leur carte. Cuit à la façon Malagasy, ce plat se concocte en réduisant tout le liquide fortement ailé.



07

### Le Ravimbomanga sy patsa

Il peut être servi en bouillon mais peut également être un mets à part entière, le *Ravimbomanga sy patsa* figure parmi les plats les plus riches de la cuisine Malagasy. Il s'agit de feuilles de patate douce et de chevaquines rouges cuites ensemble dans un mélange d'ail et de tomates. Le riz est évidemment son accompagnement. Le temps de cuisson ne dure pas plus de 20 minutes. A noter, ce plat se sert toujours chaud.

### Ravimbomanga sy patsa

Served as a broth or as a main dish, *ravimbomanga sy patsa* is one of the finest dishes of Malagasy cuisine. It is prepared with the leaves of sweet potato mixed with dried and salted red shrimps cooked together in a mixture of garlic and tomatoes and, of course, served up with rice. Cooking time is just 10 minutes and the dish is always served hot.

### Gisa sy hena kisoa

For celebrations, we have *gisa sy henakisoa* or goose and pork meat. Due to the price of goose meat, unlike the other recipes this one is reserved for celebrations: weddings or religious festivals. However, restaurants specialising in Malagasy cuisine often include it on their menu. The preparation is left to simmer until the sauce, rich in garlic, is reduced.

09

### Le gâteau typique Malagasy, le Koba

En dessert, il y a le *Koba* : le gâteau Malagasy issu de la pâtisserie traditionnelle de Madagascar. Il est fait de cacahuètes broyées, de sucre et de farine. Tout est mélangé dans les feuilles de bananier, ils le mettent dans une sorte de marmite en cylindre pendant deux jours et le plongent dans l'eau chaude pour le faire cuire pendant environ 48 heures. Les feuilles qui enveloppent le koba le protègent et lui donnent même un goût unique. Le village de Talatanivolonondry, situé dans la partie Nord de la capitale, est le plus réputé pour cette douceur. Lors des cérémonies traditionnelles, le gâteau occidental est remplacé par le *Koba*.

### Koba, typical Malagasy cake

For dessert, try *koba*, traditional Malagasy cake prepared using crushed peanuts, sugar and flour. The ingredients are mixed together, then wrapped in banana leaves, they put it in a kind of cylinder pot for two days and plunged in hot water to cook for about 48 hours. The rolled up leaves that wrap the koba protects it. They even give the unique taste of koba. The village of Talatanivolonondry, north of the capital, is reputed for the production of this delight. For traditional ceremonies, *koba* is often served up, instead of western cakes.



## Les Doucers Du Matin

Une large variété de beignets sucrés, salés ou même sucré-salés savoureux sont disponibles dans l'île. Chaque région a sa touche d'originalité. Généralement ces gourmandises se dégustent au petit déjeuner avec du café ou du thé.

## Breakfast Delights

A large variety of sweet, savoury or even sweet-and-savoury donuts are prepared all over the island. Each region has its own speciality, generally served up with tea or coffee.

10

### Le Menakely, le Donut façon Malagasy

Le *Menakely*, dit également le Donut façon Malagasy, doit ce nom à sa forme. Il fait partie des douceurs du matin pour bien démarrer la journée. Il s'agit d'une pâtisserie qui se frit à l'huile dans un « saba », une grande poêle. Il est à base de farine de riz ou de maïs et de sucre.

### Menakely, Malagasy-style donut

*Menakely*, also referred to as Malagasy-style donut owes its name to its shape. One of the sweet delights served up for breakfast, it is cooked in oil in a saba, a large frying pan. The donuts are prepared using rice or corn flour and sugar.



11

### Le Mofobaolina, littéralement pain en forme de balle

Le *Mofobaolina* est fait à base de farine, de sucre avec un temps de pause d'une à deux heures. Comme le *Menakely*, il se frit dans l'huile à profusion dans un « Saba » après avoir été mis en boule. Il se mange au petit déjeuner, mais également au goûter. Rassasiant, ce délice est plus consistant que ces pairs.

### Le mofobaolina, literally ball-shaped bread

The dough for *mofobaolina*, made with flour and sugar, is left to rise for two hours. Like *menakely*, it is then fried in plenty of oil in a saba, after being shaped into a ball. It is eaten for breakfast, but also at tea time. It is quite filling and denser than other similar preparations.



12

### Le Ramanonaka et le Mofo Gasy

Ces deux pâtisseries sont à base de farine de riz. Grâce au moule spécial utilisé pour les cuire, elles ont une forme aplatie et arrondie. Ce qui les différencie c'est leur goût. En effet, le *Ramanonaka* est une gourmandise salée tandis que le *Mofo Gasy* est sa version sucrée.

### Ramanonaka and mofo gasy

These two cakes are prepared using rice flour. They are baked in a special cake dish, giving them their round flat shape. The difference between them is the taste: *ramanonaka* is savoury and *mofo gasy* is the sweet version.



13

### Les cuisines de rue

La cuisine de rue de la Grande Île est surtout dominée par les *Tsaky*. Ce ne sont pas des cuisines proprement typiques de la Grande Île mais vous pouvez les retrouver presque dans chaque quartier et sur les marchés ambulants ou temporaires : au menu, nems, sambos, catless.

### Street food

The main element of street food in Madagascar are *tsaky*, which are not really typical Malagasy recipes, but are sold everywhere, including markets. They consist of spring rolls, samosas and catless (savoury Indian fritters).



14

### Le Masikita

Parmi ces *Tsaky*, on distingue particulièrement les *Masikita*. De base, il s'agit de fines brochettes de viande de zébu, grillées au feu de charbon avec un peu d'huile, et parfois, un morceau de gras de la bosse. Cependant, la viande de zébu peut être substituée par d'autres morceaux comme le cœur ou les rognons.

### Masikita

Among the commonest *tsaky* you can buy are *masikita*. Basically, these are thin skewers of zebu meat, grilled on a charcoal fire with a little oil and sometimes a slice of fat from the zebu's hump. Occasionally the zebu meat is replaced by other parts of the animal such as the heart or kidneys.

*Ustensile de Cuisine*

*Literie*



**PYREX** **tescoma** **abert** **ROYALTY LINE** **PARCEL FRANCE** **Luminarc**

**molyfiles** **dunlopilo** **TODAY** **diversité d'intérieur** **Bleu Celin**

**+ de 7 références disponibles**

*Sol Naturel*

**Jonc de Mer Et Sisal**

*Meuble*

**Table TV**

**Table Basse**

**ARRIVAGE**

*Panquet Stratifié*

**+ de 250 références disponibles**

*Tapis*

**+ de 25 références disponibles**

NOVA - BARCELONA 504	NOVA - GOYA 593	NOVA - GOYA 583	NOVA - BARCELONA 593	NOVA - GOYA 599
LUNA - LUBERON 705	LUNA - LUBERON 794	LUNA - ASPIN 845	LUNA - BOUDOIR 833	BINGO - TRAFFIX

*Sol Souple PVC*

**Largeur 4 M**



Danse

Dance

## La Dernière DANSE

## The Last DANCE

A Madagascar, à chaque région sa musique, son chant, sa danse. Ils font partie de l'identité même des communautés. Parmi la panoplie de chorégraphies traditionnelles *Sakalava*, on distingue particulièrement l'*Ambio*, une danse issue des régions *Boeny* et *Melaky*.

L'*Ambio* est une danse réalisée par les femmes *Sakalava*. Presque dans toutes les cérémonies, on la pratique. Lors du mariage traditionnel dans cette communauté par exemple, cette danse est la clôture de l'évènement. Elle se présente sous forme de compétition entre les filles invitées par la mariée et celles invitées par le marié. Le nom vient des bois plats et polis *Mbio* que les danseuses utilisent durant leur chorégraphie. Elles les entrechoquent, donnant une tonalité et un rythme lent. Elles synchronisent alors leurs pas avec la musique ainsi créée. Dans d'autres régions de la Grande Île, des communautés créent une variation à l'*Ambio*: à la place du *Mbio* elles utilisent les claquements des mains. Le rythme reste, cependant, le même.

Comme tenue vestimentaire, elles portent le *Salovana* ou *Lambahoany*, une sorte de paréo noué à la poitrine, les couvrant du buste jusqu'aux pieds. Elles se coiffent avec le *Kisaly*, un tissu de la même qualité et de la même couleur que le *Salovana*, enroulé autour de la tête. Leur visage est embelli par des motifs floraux dessinés avec du *masonjoany*, une poudre de bois de santal.

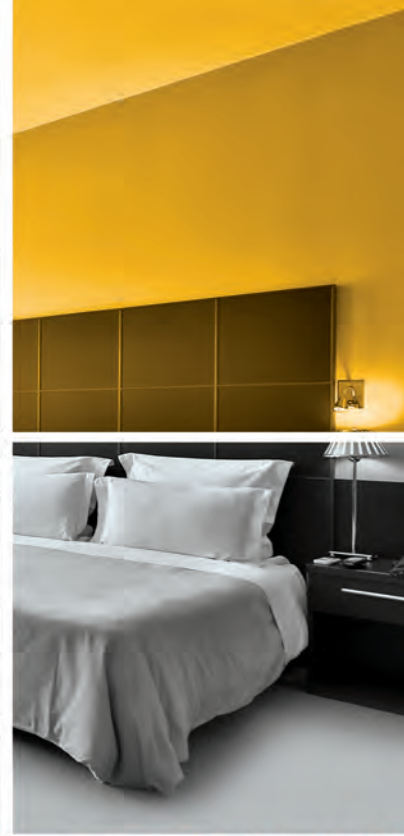
In Madagascar, each region has its own music, singing and dancing, which are part of the identity of the community. Among the various *Sakalava* traditional choreographies, there is one particular dance from the *Boeny* and *Melaky* regions: the *ambio*.

The *ambio* is a dance performed by *sakalava* women for almost every ceremony, such as traditional weddings, when the dance closes the celebration. This dance takes the form of a competition between the young girls invited by the bride and those invited by the groom. The name of the dance comes from a flat polished wooden instrument called the *mbio*, used by the dancers, who bang together the pieces of wood creating a slow rhythm, synchronising their steps with the music. Other regions of Madagascar have communities who have created variations of the *ambio*: instead of using the wooden *mbio* they clap their hands, while beating out the same rhythm.

Regarding the dress code, the dancers wear a *salovana* or *lambahoany*, a sort of pareo tied at their chest and covering them down to their toes. They also wear a *kisaly* wrapped around their heads, a piece of cloth of the same quality and colour as the *salovana*. Their faces are embellished by floral motives traced in sandalwood powder called *masonjoany*.



4, Rue Rabehevitra  
Imm. Fumaroli  
Antaninarenina



# PRIVATISEZ Le TANA HÔTEL entre amis et collègues & CHOISISSEZ VOTRE THEME



Informations & Réservation  
**+261 20 22 313 20**

[tanahotel@tana-hotel-madagascar.com](mailto:tanahotel@tana-hotel-madagascar.com)



Réservation et paiement en ligne sur notre site web  
[www.tana-hotel-madagascar.com](http://www.tana-hotel-madagascar.com)



Musique

Music

Le peuple traditionaliste, les *Antanosy*, un peuple venant des la région Sud-Est de Madagascar, nous dévoile leur style musical le plus apprécié et le plus connu, le *Mangaliba*. Ce terme signifie la beauté de la danse. En effet, *Manga* signifie littéralement beauté et *liba* – venant du mot Baly ou balle – sera traduit, dans ce contexte, par le mot danse. Cette danse est née de la fusion de la musique *salegy* et du *tsapiky*.

Le *Mangaliba* se joue lors de toutes les festivités traditionnelles de la région : la circoncision, les mariages, l'accueil des invités de marque. Les danseurs sont pieds nus car ce sont les pieds qui sont le plus utilisés. Le pied gauche et le pied droit sont en battement rythmique donnant ainsi un son semblable à celui d'une machine à coudre en pleine action. La position des mains est expressive et raconte une histoire.

Le principal instrument utilisé pour obtenir la musique rythmique de cette danse est la mandoline. De nos jours, on peut aussi utiliser une guitare acoustique ou encore une guitare basse. En dépit de l'ajout d'instruments modernes, le *Mangaliba* a su garder les détails originaux de sa composition.

Pour les tenues, les hommes et les femmes portent un débardeur blanc. Les premiers complètent par un short et les secondes portent, en guise de jupe, un paréo coloré. Tous les participants arborent avec cette tenue, le chapeau traditionnel Antanosy : le *tsy matahibirao*, un chapeau rond et tressé, appelé également *satroka antanosy*.

# Mangaliba

## UNE NOTE DE Musique

### Musical NOTE

Une façon de découvrir les nombreux aspects de la culture malgache est de découvrir la vaste gamme de musique du pays, ainsi que les rituels de danse et d'habillement qui l'accompagnent. Le *Mangaliba*, la musique traditionnelle de la tribu *Antanosy*, fait appel au tambourinage des pieds et à un chapeau coutumier.

One way of discovering the many aspects of the Malgasy culture is through the country's vast range of music, along with the accompanying rituals of dance and dress. The *mangaliba*, the traditional music of the *Antanosy* tribe, calls for the drumming of feet and a customary hat.

The traditionalist people of Antanosy, from the south-east region of Madagascar, create their most popular and best-known music, the *mangaliba*. The word means 'the beauty of the dance' as *manga* literally means 'beauty' and *liba* – a word coming from 'baly' or 'balle' – in this context means 'dance'. The dance was born from a fusion between the *salegy* and the *tsapiky*.

The *mangaliba* is played during traditional celebrations in the region such as circumcisions, weddings and welcoming important guests. The dancers are barefoot, as the feet are the most active part of the body. Both feet are used to beat out the rhythm, creating a sound similar to a sewing machine, while the position of the hands is important, since it tells a story.

The main instrument for this rhythmic music is the mandolin, which nowadays is often replaced by an acoustic or bass guitar. Despite the addition of modern instruments, the *mangaliba* has retained its original characteristics.

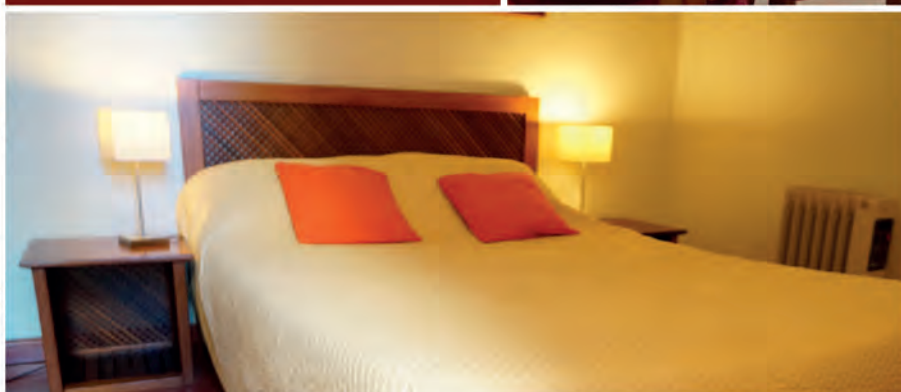
For the dress code, all the dancers wear a white tank top, which men will wear with shorts, while women wear it with a colourful pareo worn as a skirt. Both men and women also wear the traditional Antanosy hat: the *tsy matahibira*, a round braided hat also called *satroka antanosy*.



Résidence Hôtelière



Chambres  
Appartements  
Wi-Fi  
Salle de restauration  
Réception



*Un lieu unique pour un séjour unique*

**La Résidence du Rova**

Place Ratsimandrava Ambohitato - BP 1469

101 Antananarivo - Madagascar

Tel : + (261) 20 22 341 46 - Fax : + (261) 20 22 239 12



© : Maro Madagascar



**L**e travail du cuir n'est pas chose simple et demande en moyenne 4 semaines de travail soigné. La première étape est le séchage qui consiste à déshydrater la peau récupérée afin de stopper les bactéries et les microbes. Vient après le travail de rivière, une étape de réhydratation et de purification. La peau est trempée dans des cuves d'eau et d'acides pour lui donner de la souplesse. Elle sera ensuite écharnée pour ne récupérer que le derme. On procède ensuite au tannage, une nouvelle étape de déshydratation et de conditionnement pour la rendre résistante et imputrescible grâce à des agents chimiques. Viendra alors le corroyage qui consiste à essorer, teindre et nourrir le cuir afin de lui donner une grande longévité. Pour finir, le cuir est trié pour en déterminer son utilisation.

Des chapeaux aux chaussures et sandales en passant par les ceintures, les bracelets, les montres, les sacs et cartables, tous ces produits peuvent être fabriqués en cuir de zébu, de crocodile ou de serpent, tous d'origine éthique et respectant les réglementations internationales. Vous pouvez être sûr d'avoir une édition limitée, fruit du travail minutieux de ces artisans malgaches qui rivalisent avec les maroquineriers français ou italiens.



# Du Cuir RECHERCHÉ

Madagascar est réputé pour le cuir avec des produits artisanaux méticuleux parmi les plus recherchés au monde.

Artisanat

Crafts

## Hide TO SEEK

Madagascar is renowned for leather with meticulously handcrafted products among the most sought after in the world.



**I**t is not easy to work with leather, requiring at least four weeks of careful work. The first step starts with drying the skin by dehydration to prevent bacteria and microbes. After that, there is the 'river work', the step aimed at rehydrating and purifying the skin. The skin is soaked in basins filled with water and acid to make it soft. For the next step, the flesh is removed from the skin, leaving only the dermis. After that, the skin is tanned before being dehydrated again and then conditioned with various chemicals to make it resistant and rot-proof. The leather is then cured, which means it is wrung out, tinted and nourished to make it long-lasting. After that, the leather is sorted to decide what it can be used for.

Hats, shoes, sandals, belts, bracelets, watch straps, bags or backpacks, all of these products can be made of zebu, crocodile or snake leather, all ethically-sourced respecting international regulations. You can be sure of a limited edition as the result of the meticulous work of these Malagasy craftsmen competing with French or Italian leather goods.



© : Fondation Tany Meva

# Le Temps De La NATURE

La journée mondiale de l'environnement, célébrée chaque 5 juin de l'année pour la sensibilisation et l'action mondiale en faveur de la protection de notre environnement, avait pour thème la biodiversité, cette année, avec le slogan "time for nature".

## Time For NATURE

World environment day, celebrated every 5th June of the year for global awareness and action to protect our environment, had the theme of biodiversity, this year, with the slogan, "time for nature".

**C**élébrée à l'aube de la célébration de la 60ème année de l'indépendance de Madagascar, accentuée par la période de crise sanitaire mondiale et de quelques journées mondiales propices à la Nature, la célébration de cette journée prendra une tournure exceptionnelle tout en montrant les enjeux de la protection de la biodiversité. Sous le leadership du Ministère de l'Environnement et du Développement Durable et en collaboration avec des organismes de conservation telles que Conservation International (CI), Fondation des Aires Protégées de Madagascar (FAPBM), Fondation Tany Meva, Madagascar National Parks (MNP), Wildlife Conservation Society (WCS) et World Wide Fund (WWF), le Mois de la Nature nous invite à réfléchir quant à l'avenir de la biodiversité à Madagascar dans les années à venir et à la dégradation du monde naturel.

Le mois a célébré les héros de la nature, montrant qu'il y a de grands hommes et femmes partout sur l'île qui se battent pour sauver la planète. Grâce à une photo spéciale du profil Facebook du Mois de la Nature, les internautes ont également été invités à participer à l'environnement spécial #30daysChallenge sur les réseaux sociaux avec les hashtag #HoAnNatoria et #Connect2Earth et à partager des vidéos de leurs défis tout au long du mois de juin.

**C**elebrated at the dawn of the celebration of the 60th year of Madagascar's independence, accentuated by the period of global health crisis and a few world days favourable to Nature, the celebration of this day took an exceptional turn while showing the stakes of biodiversity protection. Under the leadership of the Ministry of Environment and Sustainable Development and in collaboration with conservation organisations such as Conservation International (CI), Fondation des Aires Protégées de Madagascar (FAPBM), Fondation Tany Meva, Madagascar National Parks (MNP), Wildlife Conservation Society (WCS) and World Wide Fund (WWF), the Month of Nature invited us to reflect on the future of biodiversity in Madagascar in the coming years and the degradation of the natural world.

The month celebrated Nature's heroes, showing that there are great men and women all over the island who are fighting to save the Planet. With a special Nature Month Facebook profile picture set available, internet users were also invited to participate in the #30daysChallenge special environment on social networks with the hashtag #HoAnNatoria and #Connect2Earth and to share videos of their challenges throughout the month of June.

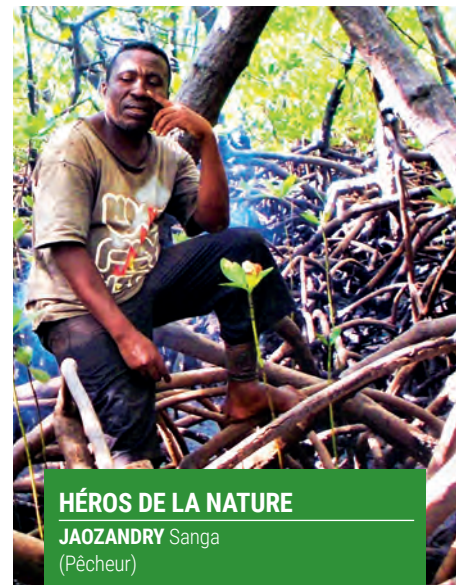


**HÉROÏNE DE LA NATURE**

**RAVOSON** Nalimanitra  
(Présidente de la plateforme régionale de la société civile FIVE Menabe)



© : ONTM



**HÉROS DE LA NATURE**

**JAOZANDRY** Sanga  
(Pêcheur)

Selon Baomivotse Vahinala Raharinirina, Ministre de l'Environnement et du Développement Durable : « C'est l'année où, plus que jamais, le monde peut signaler une forte volonté pour un cadre mondial qui "fléchira la courbe" sur la perte de la biodiversité, au profit des humains et de toute forme de vie sur Terre. Nous sollicitons ainsi la solidarité et la coopération à tous les niveaux. Unissons nos forces car c'est la seule garantie d'un avenir commun, pour vivre en harmonie avec la nature. »

À l'échelle mondiale, la nature fournit des services d'une valeur d'environ 125 milliards de dollars par an, tout en contribuant à assurer la fourniture d'air frais, d'eau propre, de nourriture, d'énergie, de médicaments et d'autres produits et matériaux. (Rapport sur la planète vivante 2018). La biodiversité de Madagascar est très menacée par les pressions exercées par les activités humaines telles que la déforestation, la pollution, la surpêche, le changement climatique et le braconnage, qui entraînent la disparition de la biodiversité à un rythme alarmant. À Madagascar, en raison des mesures de confinement visant à empêcher la propagation de COVID-19, les pressions sur les zones protégées augmentent et, par conséquent, le taux de criminalité environnementale augmente avec les feux de brousse, le braconnage et la corruption pour l'exploitation illégale des ressources naturelles.

Madagascar, comme tant d'autres pays dans le monde, pourra se mobiliser en ligne pour la Nature malgré la crise sanitaire liée au COVID-19. Ensemble, élevons nos voix et montrons que la Nature compte, soyons solidaires et renversons la courbe de la perte de la nature.

According to Baomivotse Vahinala Raharinirina, Minister of the Environment and Sustainable Development: "This is the year when, more than ever, the world can signal a strong will for a global framework that will bend the curve" on the loss of biodiversity for the benefit of humans and all life on Earth. We thus call for solidarity and cooperation at all levels. Let us join forces, for this is the only guarantee of a common future, to live in harmony with nature."

Globally, nature provides services worth approximately \$125 billion annually, while helping to ensure the provision of fresh air, clean water, food, energy, medicines and other products and materials. (Living Planet Report 2018). Madagascar's biodiversity is at high risk with pressures from human activities such as deforestation, pollution, overfishing, climate change and poaching causing biodiversity to disappear at an alarming rate. In Madagascar, because of containment measures to prevent the spread of COVID-19, pressures on protected areas are increasing and consequently the rate of environmental crime is rising with bush fires, poaching and corruption for illegal exploitation of natural resources.

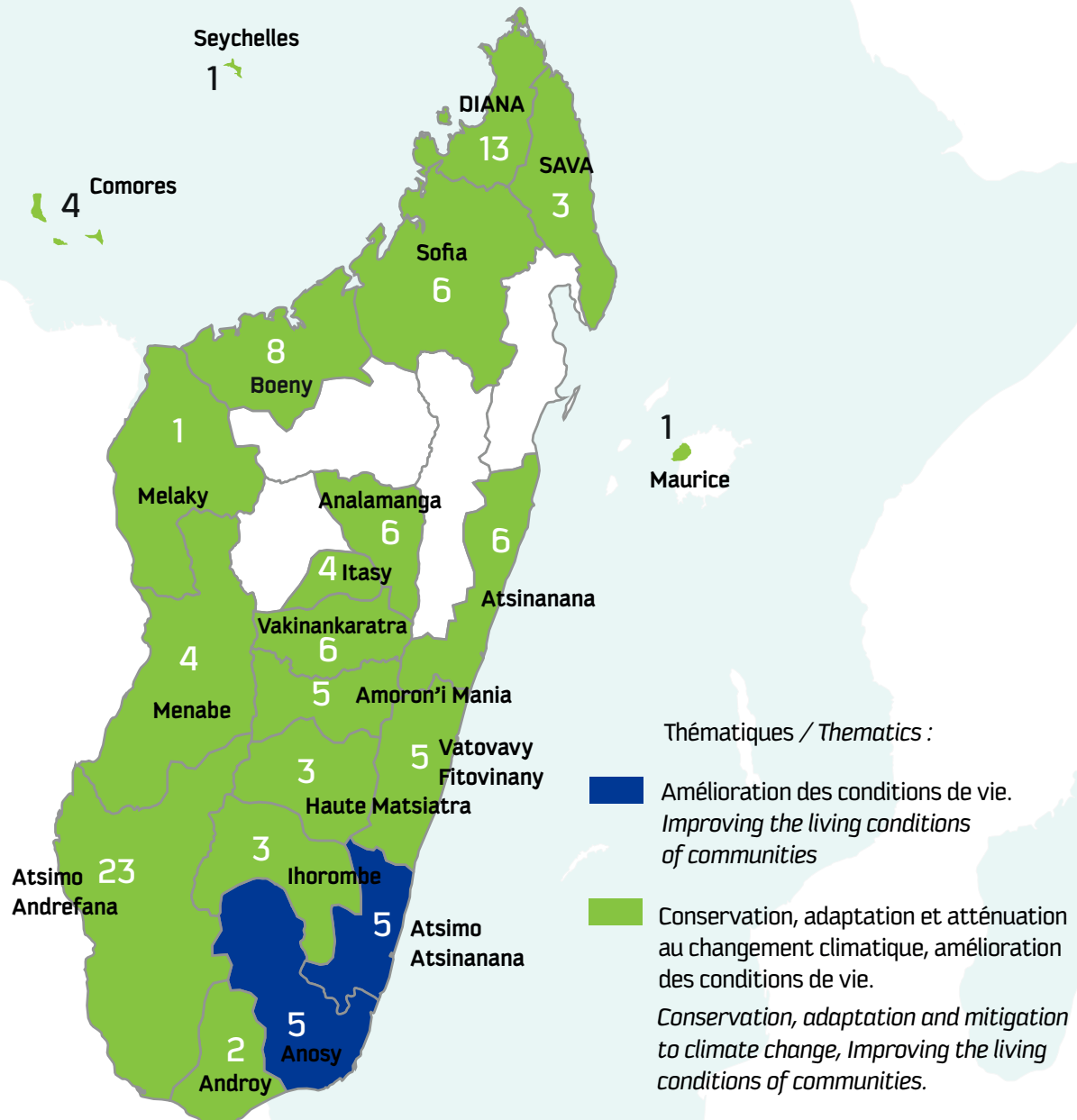
Madagascar, like so many other countries in the world, will be able to mobilise online for Nature despite the health crisis linked to COVID-19. Together, let's raise our voices and show that Nature counts, let's show solidarity and let's reverse the loss of nature!

**UNISSONS NOS FORCES CAR C'EST LA SEULE GARANTIE D'UN AVENIR COMMUN, POUR VIVRE EN HARMONIE AVEC LA NATURE**

**LET US JOIN FORCES, FOR THIS IS THE ONLY GUARANTEE OF A COMMON FUTURE, TO LIVE IN HARMONY WITH NATURE**

Texte pour LE TEMPS DE LA NATURE fournie par La Fondation Tany Meva | Copy for TIME FOR NATURE provided by The Fondation Tany Meva.

## ZONES D'INTERVENTION ET NOMBRE DE PROJETS SOUTENUS EN 2020 NUMBER OF PROJECTS SUPPORTED AND INTERVENTION AREAS IN 2020



En 2020, la Fondation Tany Meva a prévu une enveloppe de 445 000 dollars pour soutenir le développement durable à Madagascar et dans la région Océan Indien.

In 2020, Fondation Tany Meva has provided an envelope of \$ 445,000 to support sustainable development in Madagascar and in the Indian Ocean region.

# DÉPLOYEZ Vos Ailes

---

# SPREAD Your Wings

📷 © : John Stapels and Thomas De Dorlodot

**A LA RECHERCHE DE SENSATIONS D'ESPACE ET DE LIBERTÉ ? MADAGASCAR, AVEC SA GRANDE VARIÉTÉ DE PAYSAGES, PEUT OFFRIR UNE OCCASION UNIQUE DE DÉPLOYER SES AILES ET DE DÉCOUVRIR SES MERVEILLES DEPUIS LES AIRS**

---

**LOOKING FOR SENSATIONS OF SPACE AND FREEDOM? MADAGASCAR, WITH ITS GREAT VARIETY OF LANDSCAPES, CAN OFFER A UNIQUE OPPORTUNITY TO SPREAD YOUR WINGS AND DISCOVER ITS WONDERS FROM THE AIR**



# OÙ FAIRE DU PARAPENTE À MADAGASCAR

---

## WHERE TO PARAGLIDE IN MADAGASCAR







**D**écouvrez la beauté de Madagascar en parapente. Il y a tant d'endroits à découvrir avec une vue à vol d'oiseau des hauts plateaux aux régions côtières. Partez avec un instructeur ou un guide qui connaît les conditions météorologiques spécifiques, les règlements, les interdictions et les endroits secrets à repérer d'en haut.

### LE LAC ITASY, PRÈS D'AMPEFY

Relié à la capitale par une route goudronnée de 120km, le village d'Ampefy offre de petits sommets volcaniques. C'est d'ici que s'opèrent les décollages. Dans cette ancienne région volcanique, les conditions se prêtent à des vols longs en raison des bonnes conditions thermiques. Le lac d'Itasy se situe à une altitude de 1220m et l'aire de décollage de Sahadimy à 1671m.

## DANS CETTE ANCIENNE RÉGION VOLCANIQUE, LES CONDITIONS SE PRÊTENT À DES VOLS LONGS EN RAISON DES BONNES CONDITIONS THERMIQUES

**E**xperience the beauty of Madagascar by paragliding. There are so many places to discover with a bird's eye view from the High Plateaus to the coastal regions. Go with an instructor or a guide who is familiar with the specific weather conditions, the regulations, the prohibitions and the secret places to spot from above.

### ITASY LAKE, NEAR AMPEFY

A 120km tarmac road links the capital with Ampefy village, where you can take off from one of the small volcanic peaks. In this former volcanic region, the thermal conditions are perfect for long flights. Itasy lake is located at an altitude of 1,220m and the Sahadimy take-off area lies at an altitude of 1,671m.

## IN THIS FORMER VOLCANIC REGION, THE THERMAL CONDITIONS ARE PERFECT FOR LONG FLIGHTS

## LE LAC VOLCANIQUE D'ANDRAIKIBA, PRÈS D'ANTSIRABE

Antsirabe constitue une étape incontournable pour visiter Madagascar. Située à 160km au Sud d'Antananarivo le long de la nationale 7. En dehors du charme incontestable de cette ville, nous avons ici un nombre important de décollages. Tout autour de la ville de nombreux dômes volcaniques offrent la possibilité de vols en dynamique ou en thermique. A vous de choisir : voler en dynamique pendant des heures au-dessus du lac volcanique d'Andraikiba (situé à 10 minutes en voiture du centre-ville) ; survoler le lac extraordinaire de Tritriva en vol thermique (20km au Sud-Ouest) ou décoller depuis les volcans de Betafo (20km à l'Ouest). Les conditions climatiques sont particulières à Antsirabe puisqu'elle est protégée des vents forts ; elles permettent ainsi de profiter toute l'année de bonnes conditions aérologiques. Pour information, les hauts plateaux autour d'Antsirabe se situent entre 1400m et 2250m d'altitude.



## UNE PLAGE PRÈS DU VILLAGE DE SAINT-AUGUSTIN TULEAR

Face à l'Afrique sur les bords du canal du Mozambique, ici, l'ambiance est tropicale et l'endroit offre de multiples activités. Pour le parapente, vous descendrez à quelques kilomètres au Sud de la ville, dans un petit village de pêcheurs. Vous décollerez depuis des reliefs d'une centaine de mètres pour de longs vols en soaring (vol qui suit les courants ascendants) jusqu'au coucher du soleil.

# NOMBREUX DÔMES VOLCANIQUES OFFRENT LA POSSIBILITÉ DE VOLS EN DYNAMIQUE OU EN THERMIQUE

## SEVERAL VOLCANIC DOMES OFFER POSSIBILITIES FOR DYNAMIC OR THERMAL FLIGHTS

### ANDRAIKIBA VOLCANIC LAKE, NEAR ANTSIRABE

Antsirabe is a must-see in Madagascar, located 160km south of Antananarivo on the Nationale 7 (main road). Apart from discovering the obvious charms of the town, many paragliders take off from here. All around the town, several



volcanic domes offer possibilities for dynamic or thermal flights. The choice is yours: a dynamic flight for several hours over the Andraikiba volcanic lake (a 10 minute drive from the town centre), a thermal flight over the extraordinary Tritriva lake (20km south-west of the town) or take off from the Betafo volcanoes (20km west). Antsirabe benefits from specific thermal conditions, as the town is protected from strong winds, making it possible to have good wind conditions throughout the year. The High Plateaus around Antsirabe are between 1,400 and 2,250m in altitude.

### A BEACH NEAR SAINT-AUGUSTIN VILLAGE, TULEAR

Facing Africa on the shore of the Mozambique channel, there is a true tropical vibe and a range of activities, including paragliding: a few kilometres south of the town, in a small fishing village. Take-off is at a few hundred metres in altitude for long soaring flights (flights following ascending air flows) lasting until sunset.



## Quand y aller? / When to go?

Les meilleurs périodes pour voler à Madagascar sont avril-mai et de mi-septembre à mi-décembre. L'été, l'alizé souffle énormément et les risques de vents forts sont importants. De mi-décembre à fin février la saison des pluies vous empêchera de voler sereinement.

The best periods to paraglide in Madagascar are around April-May and between mid-September to mid-December. In summer, the trade winds blow, bringing risks of strong winds, and from Mid-December to late February, the rainy season hampers enjoyable flights.



## Où se loger? / Where to stay?

Ampefy : vous pourrez choisir entre l'Hôtel Eucalyptus, Le Relais de la vierge ou encore l'Hôtel Kavitaha. Antsirabe : Les appartements d'hôtes Marciloui, l'Hôtel H1, Le Royal Palace, l'Hôtel Le Trianon, le Green Land Lodge, Couleur Café, l'Hôtel des Thermes ou encore l'Hôtel Vahiny sont de belles propositions. Saint Augustin : Au Paradis de l'espérance, à La Résidence Eden Ecolodge, à l'Anakao Ocean Lodge ou encore au Prince Anakao, vous pourrez trouver d'agréables chambres.

Ampefy has many hotels: the Hôtel Eucalyptus, the Relais de la vierge or the Hôtel Kavitaha.



## Où manger? / Where to eat?

Ampefy : le restaurant La Chaumière d'Itasy est doté d'une terrasse bien exposée et d'une vue remarquable sur la montagne. Antsirabe : Chez Zandina, Chez Jenny, Le Pousse-pousse, Le Rêve, ou encore La Cabane Chez Cla figurent parmi la liste des bons restaurants d'Antsirabe.

In Ampefy the restaurant La Chaumière d'Itasy has a well-exposed terrace with a remarkable view of the mountains. In Antsirabe, there are many restaurants to welcome you: Chez Zandina, Chez Jenny, Le Pousse-pousse, Le Rêve, or La Cabane Chez Cla.



## Que faire d'autre? / What else to do?

A Ampefy : pour le bien-être de votre corps, succombez à une séance de massage à l'argile. A Antsirabe : visitez la station thermale. Saint Augustin : visitez la grotte de Sarodrano et l'arboretum d'Antsokay.

Une balade en pirogue dans la forêt de mangroves vous permettra de mieux connaître le terrain de chasse des pêcheurs vezo.

In Ampefy: relax your body with a clay massage. Visit the thermal spa of Antsirabe. In Saint-Augustin, you can visit the Sarodrano cave and the arboretum of Antsokay.

A canoe trip in the mangrove will take you to visit the hunting grounds of the Vezo fishermen.

# Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



Venez séjourner à Madagascar en naviguant dans le plus grand confort sur le Bateau Reine Tina

**L'unique hôtel flottant du canal des Pangalanes**



[www.reinetina-pangalanes.com](http://www.reinetina-pangalanes.com)  
[reinetina-pangalanes@gmail.com](mailto:reinetina-pangalanes@gmail.com)  
Tel +261 32 02 762 08



# LES CHOSES A FAIRE

*A Madagascar*

*The Madagascar*

## BUCKET LIST

DES EXPÉRIENCES À NE PAS MANQUER POUR COCHER VOTRE LISTE  
DE CHOSES À FAIRE PENDANT VOTRE SÉJOUR À MADAGASCAR

MUST-DO EXPERIENCES TO TICK OFF YOUR  
BUCKET LIST WHILE IN MADAGASCAR

© Gavin Baylis

## TROUVEZ VOTRE PLAGE

Du sable blanc jusqu'à la mer, une eau turquoise et personne autour ? Cela semble trop beau pour être vrai ? Pas à Madagascar avec ses magnifiques plages isolées et ses échappées d'île. La baie des Sakalava, la baie des Pigeons, la baie des Dunes forment les Trois Baies qui se trouvent à une vingtaine de kilomètres de Diego-Suarez. Ce petit coin de paradis, auquel on accède par un sentier côtier depuis la baie des Sakalava, est l'endroit idéal pour s'égarer avec des rivages préservés, des fonds marins riches et des eaux turquoises.

## FIND YOUR OWN BEACH

White sand as far as you can sea, turquoise water and no one around? Sounds too good to be true? Not in Madagascar with its stunning secluded beaches and island escapes. The baie des Sakalava, baie des Pigeons, the baie des Dunes make up the Three Bays which lie 20km or so from Diego-Suarez. A little piece of paradise, accessed by a coastal trail from Sakalava Bay, these are perfect spots to go astray with unspoilt shores, rich sea beds and turquoise waters.



© : Gavin Baylis

L'ENDROIT IDÉAL POUR  
S'ÉGARER AVEC DES  
RIVAGES PRÉSERVÉS, DES  
FONDS MARINS RICHES ET  
DES EAUX TURQUOISES

PERFECT SPOTS TO GO  
ASTRAY WITH UNSPOILT  
SHORES, RICH SEA BEDS  
AND TURQUOISE WATERS

© : Royal Sakalava Diego-Suarez





© : Royal Sakalava Diégo-Suarez



© : WWF

## REGARDEZ LES TORTUES ÉCLORE

On peut voir des tortues de mer le long de la côte du canal du Mozambique. Les deux principales espèces sont la tortue imbriquée - *Eretmochelys imbricata* - et la tortue verte - *Chelonia mydas*. Entre octobre et février, vous pouvez observer les œufs qui éclosent à distance (ils se trouvent souvent dans des zones protégées). A marée haute, les bébés tortues se traînent sur le sable jusqu'au bord de l'eau. Observez-les à Nosy Sakatia, Nosy Iranja et Nosy Tanikely.

## WATCH THE TURTLES HATCH

Sea turtles can be seen along the coast of the Mozambique Channel. The two main species here are the hawksbill turtle - *Eretmochelys imbricata* - and the green turtle - *Chelonia mydas*. Between October and February, you can observe the eggs hatching from a distance (they are often in protected areas). At high tide, the baby turtles drag themselves along the sand as far as the water's edge. Observe them at Nosy Sakatia, Nosy Iranja and Nosy Tanikely.



## ÉCOUTER L'APPEL DU AYE-AYE

Le Aye-Aye est un lémurien assez étrange, avec sa queue d'écureuil, ses oreilles de chauve-souris et ses dents de lapin. Mesurant de 75 à 90 cm, l'Aye-Aye ou *Daubentonia madagascariensis* est le plus grand primate nocturne du monde. Il vit dans les forêts côtières de Madagascar, notamment au nord, dans la montagne d'Ambre.

## HEAR THE AYE-AYE CALL

The Aye-Aye is a rather strange lemur, with its squirrel's tail, bat's ears and rabbit's teeth. Measuring 75 to 90cm, the Aye-Aye or *Daubentonia madagascariensis* is the world's largest nocturnal primate. It lives in the coastal forests of Madagascar, notably in the north, in the montagne d'Ambre.

© : NomiS Simon





## NAGER AVEC LES REQUINS-BALEINES

Entre le mois de septembre et le mois de décembre, les requins-baleines appelés marokintana en malgache, viennent s'alimenter dans les eaux du nord-ouest de Madagascar. A Nosy Be, vous pourrez nager au milieu des plus gros poissons du monde dans leur milieu naturel. Les individus présents dans cette zone sont généralement juvéniles et peuvent atteindre 9 m de long.

## SWIM WITH THE WORLD'S BIGGEST FISH

Between September and December, whale sharks, called marokintana in Malagasy, come to feed in the waters off the north-west coast of the island. Off Nosy Be, you can join the Madagascar Whale Shark Project and swim in the sea, surrounded by the world's largest fish in their natural environment. The ones that come here are usually juveniles that can measure up to nine metres in length.

© : Stella Diamant



© : ONTMI



### SURFER À MAHAMBO

Ce petit village de l'est est un paradis pour les surfeurs car il est considéré comme le meilleur spot de Madagascar grâce à ses belles vagues. C'est ici que la première école de surf a été ouverte en 2003. La bonne température de l'eau et ses vagues régulières sont les conditions idéales pour une session de surf inoubliable. De plus, le climat chaud et humide typique de la région donne un charme sans égal à Mahambo. Outre le sport de vague, il est également possible d'y pratiquer le snorkeling ou la pêche au gros.

## CONDITIONS IDÉALES POUR UNE SESSION DE SURF INOUBLIABLE

## IDEAL CONDITIONS FOR UNFORGETTABLE SURF RIDES

### SURF IN MAHAMBO

The little village of Mahambo is a mecca for surfers. Thanks to its stunning waves, it is now considered to be Madagascar's best surfing spot. The island's first surfing school opened here in 2003. The perfect temperature of the sea and the regular waves create ideal conditions for unforgettable surf rides. In addition, the hot humid climate typical of the region contributes to its appeal. Snorkelling and big-game fishing are also popular here in Mahambo.



## OBSERVER LE COUCHER DE SOLEIL DEPUIS LE MONT PASSOT

Haut de 329m, le Mont Passot offre à la fois une magnifique vue sur 10 lacs des 12 lacs environnants et une vue panoramique sur Nosy Be avec les mouvements des bateaux. Cette vue panoramique est encore plus belle au coucher du soleil. Son nom vient de celui du commandant Passot. Un circuit de trekking est proposé avant d'atteindre le sommet, mais d'autres endroits existent pour profiter des moments magiques au coucher du soleil : s'il fallait n'en citer qu'un, ce serait sans nul doute la fenêtre de l'Isalo, au sud et l'Allée des Baobabs, à Morondava.

## WATCH THE SUNSET FROM MONT PASSOT

At 329m high, the mountain of Mont Passot gives a magnificent view over 10 of the 12 surrounding lakes, as well as a panoramic vista over Nosy Be, with the boats criss-crossing the sea. The mountain was named after Commander Passot. There is track to hike up to the top with the view even more stunning at sunset. Other spots to take advantage of the magic of the sunset include the 'window' of Isalo in the south, as well as Baobab Alley in Morondava.





### RENCONTRER LE PLUS GRAND LÉMURIEN

L'Indri Indri ou babakoto est visible seulement dans la forêt tropicale de l'Est de la grande île, entre Anosibe An'Ala et la réserve d'Anjanaharibe. Ces lémuriens diurnes et végétariens sont les plus grands des lémuriens et sont connus pour leurs cris matinaux puissants qui leur permettent de marquer leur territoire. Leur poids peut aller de 7 à 10 kg pour 64 à 72 cm de hauteur. Il possède une queue courte. De couleur noire et blanche, l'Indri Indri vit en groupe de 2 à 5 individus.

### MEET THE LARGEST LEMUR

The Indri Indri or Babakoto can only be observed in the tropical forests in the east of Madagascar, between Anosibe An'Ala and the nature reserve of Anjanaharibe. These short-tailed diurnal lemurs, the largest of all the lemurs, are vegetarian. They are well-known for the strident screams they give out in the mornings to mark out their territory. Their weight can reach from 7 to 10 kilos and they measure between 64 and 72cm in height. Coloured black and white, the Indri Indri lives in groups of between two and five individuals.

**CES LÉMURIENS SONT CONNUS POUR LEURS  
CRIS MATINAUX PUISSANTS QUI LEUR  
PERMETTENT DE MARQUER LEUR TERRITOIRE**

**THEY ARE WELL-KNOWN FOR THE STRIDENT  
SCREAMS THEY GIVE OUT IN THE MORNINGS  
TO MARK OUT THEIR TERRITORY**

COMMANDEZ  
EN LIGNE

PAYEZ PAR  
M'VOLA ET ORANGE MONEY

LIVRAISON  
À DOMICILE



sur [vitafoam.venteenligne@vitafoammadagascar.com](mailto:vitafoam.venteenligne@vitafoammadagascar.com)

Antananarivo | Antsiranana | Fianarantsoa | Sambava | Toamasina | Toliara



[vitafoam.mg](http://vitafoam.mg)



Vitafoam Madagascar



## AROBSERVER

ArObserver est la première application gratuite dédiée au cours de l'Ariary

### Consulter

Accédez aux cours actualisés des devises : Euro, Dollar Américain, Franc Suisse, Yuan, Roupie Mauricienne et Roupie Indienne;

Convertissez rapidement un montant dans la devise que vous souhaitez.

### Surveiller

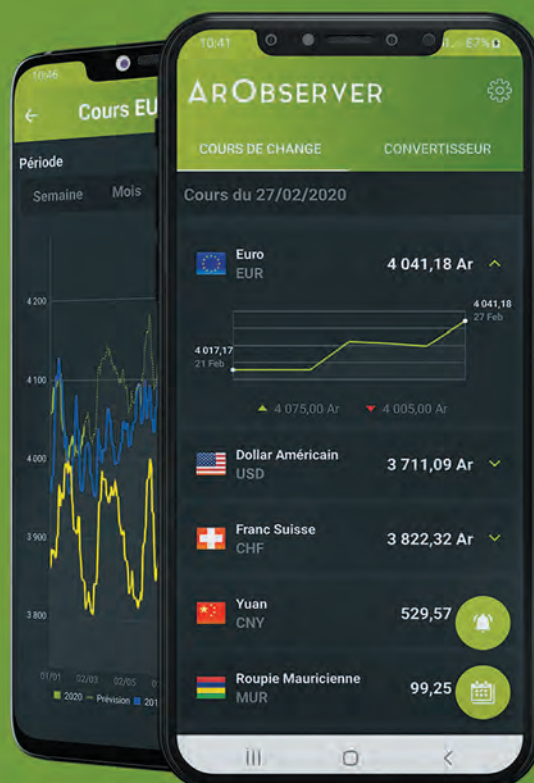
Créez des alertes personnalisées en fonction de vos besoins;

Recevez une notification lorsque que la condition de votre alerte est vérifiée.

### Anticiper

Visualisez le cours sur une période de votre choix : les 7 derniers jours, le dernier mois, les 3 derniers mois, l'année;

Prévoyez vos mouvements de devise grâce à nos prédictions.



TÉLÉCHARGER  
GRATUITEMENT

Scanner le Qrcode ci-dessous



Download on the  
App Store

GET IT ON  
Google Play

# Bienvenue À TULÉAR ENSOLEILLÉ

Il y fait beau presque toute l'année et le cadre est incroyable : Bienvenue à Tuléar. Capitale du sud de Madagascar et Chef-lieu de la région d'Atsimo Andrefana. Les sports nautiques, y compris la plongée, sont les principales attractions de la région et des activités culturelles sont également proposées. Par exemple, vous pouvez succomber aux charmes de la musique *tsapiky*



© Salary Bay



# Welcome TO SUNNY TULÉAR

The sun shines virtually all the year round and the scenery is amazing: welcome to Tuléar. It is the capital of the south of Madagascar and the main town of the region of Atsimo Andrefana. Water sports, including diving, are the region's main attractions, but there are also cultural activities offered. For example, you can succumb to the charms of *tsapiky* music



Région Atsimo-Andrefana

## LA VILLE DE TULÉAR

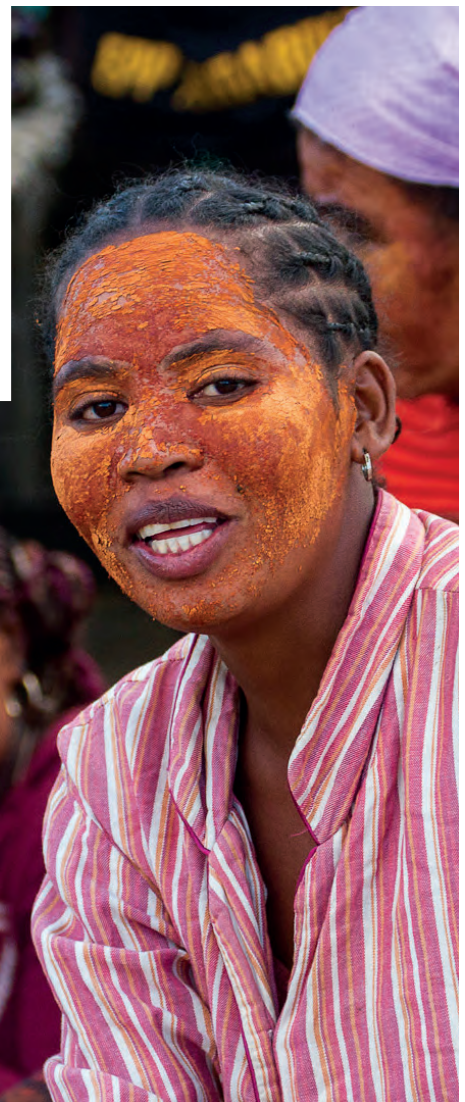
L'apparition de son nom est à elle seule toute une histoire : les anciennes cartes indiquent Hivouron-Hehoc, c'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que le nom de Tolear apparut et son ancienne appellation est Ankatsaoke. Les versions sur l'origine du nom actuel divergent: *Fitoliana* (le terme du voyage), *Tolya-ara* (abrité des récifs) ou encore *Toly-eroa* ('mouillez là-bas'), qui fut la réponse d'un piroguier à un Vazaha ayant demandé s'il pouvait s'abriter aux alentours.

La "ville ensoleillée" compte deux musées: le musée océanographique et celui dédié à la civilisation Mahafaly. Le premier présente les richesses des fonds marins du Canal du Mozambique tandis que l'autre exhibe les arts et traditions Mahafaly, notamment l'art funéraire de cette tribu. Des cyclopushes et quelques pousse-pousse bordent les rues de cette paisible ville. L'accueil convivial des habitants vous surprendra, ils ont la réputation d'être *tia longo*, *tia fihavana* (hospitaliers). Si les rues de Tuléar paraissent calmes dans l'après-midi, vous pouvez profiter de l'ambiance nocturne qui confirme la devise: *Toliara tsy miroro* (Tuléar ne dort pas).

## THE TOWN OF TULÉAR

The origin of the name is a story in itself: old maps give it the name of Hivouron-Hehoc, while the name of Tolear was first used in the 17th century. Its former name was Ankatsaoke. There are different versions concerning the current name: *Fitoliana* (the end of the voyage), *Tolya-ara* (sheltered from the reefs) or *Toly-eroa* (moor over there), which was the response given by a rower in a dugout canoe when a Vazaha asked where he could take shelter.

The 'sunny city' has two museums: the museum of oceanography and the one dedicated to the Mahafaly civilisation. The first exhibits the rich life on the sea-bed of the Mozambique Channel and the second one presents the arts and traditions of the Mahafaly, notably the tribe's funerary art. Cycle rickshaws and a few simple rickshaws await clients along the streets of the peaceful town. You will be delighted by the warm welcome given to visitors. The town's inhabitants are reputed for being *tia longo*, *tia fihavana* (welcoming). While the streets of Tuléar seem calm in the afternoons, later on you can enjoy the night life, confirming the saying that *Toliara tsy miroro* (Tuléar never sleeps).





## Faire une balade en pirogue sur la barrière de corail ou encore explorer en quad les dunes de Manombo

### IFATY- MANGILY

Le circuit Tuléar-Ifaty est très prisé en raison des plages sauvages du Canal du Mozambique. Les amateurs de sports nautiques extrêmes peuvent pratiquer le kitesurf ici. Ifaty est située à une vingtaine de kilomètres au nord de Tuléar. Vous trouverez à 3km plus loin la station balnéaire de Mangily. Les deux villages sont baignés par le lagon de Ranobe, limité par un long récif corallien, ce qui fait d'Ifaty un des meilleurs spots de plongée. Lors de votre visite dans ce petit village, vous pourrez découvrir la faune marine du sud-ouest de l'île et observer les baleines à bosse qui migrent entre juin et septembre. A Mangily, une belle plage vous attend et les activités ne manquent pas. Vous pourrez faire une balade en pirogue sur la barrière de corail ou encore explorer en quad les dunes de Manombo. Profitez de votre passage pour visiter la forêt de baobabs et le parc abritant des tortues terrestres. Ces dernières sont recueillies auprès des trafiquants avant d'être réintroduites dans leur habitat naturel.



## Take a trip in a dugout canoe along the coral reef or explore the dunes of Manombo by quad-bike

The Tuléar-Ifaty circuit is very popular, thanks to the unspoilt beaches along the Mozambique Channel. Those who enjoy water sports can practise kitesurfing, here. Ifaty is about 20km north of Tuléar. Three kilometres further along the coast is the seaside resort of Mangily. The two villages lie along the shores of the lagoon of Ranobe, with its long coral reef, resulting in Ifaty being one of the best diving spots. During your visit to this little village, you can discover the marine fauna of the south-west of the island and observe the humpback whales migrating between June and September. Mangily also has a stunning beach, with no lack of activities. You can take a trip in a dugout canoe along the coral reef or explore the dunes of Manombo by quad-bike. Take advantage of your stay to visit the baobab forest and the park which shelters tortoises. The latter are often rescued from poachers before being reintroduced into their natural habitat.



## LA RÉSERVE DE HONKO

Cette réserve écologique de mangroves est située à Ambondrolava, sur la RN9, au nord de Tuléar. Elle abrite 7 espèces de palétuviers ainsi que 35 espèces d'oiseaux rares. Trois possibilités s'offrent à vous pour explorer les 120ha: sur sentiers (randonnée), en hors-piste (trekking) ou à travers les canaux (kayak). Madagascar représente 2% des mangroves dans le monde et concentre la plus grande superficie de mangroves de la partie sud de l'Océan Indien. Elles constituent aujourd'hui une nouvelle attraction en matière d'écotourisme. Un projet de préservation et de valorisation des mangroves est piloté par l'Association HONKO en collaboration avec d'autres organisations internationales ainsi qu'avec la communauté locale.

## THE NATURE RESERVE OF HONKO

This eco-reserve of mangroves is located in Ambondrolava, along the RN9, to the north of Tuléar. It has seven species of mangrove, as well as 35 species of rare birds. There are three ways of exploring its 120 hectares: on foot, along the trails (hiking), off-track (trekking) or along the canals (canoeing). Madagascar is home to 2 percent of the planet's mangroves and has the largest area of mangrove in the southern Indian Ocean. These represent a new attraction in terms of eco-tourism. A project aimed at preserving and enhancing the mangroves is currently being piloted by the Association HONKO, working in collaboration with other international organisations, as well as with the local community.



© : Charles J Sharp



**Vous pourrez admirer les mouvements des pirogues à balancier qui sillonnent le lagon au lever du jour et qui reviennent vers midi**

**You can gaze at the ballet of the outrigger canoes criss-crossing the lagoon at daybreak and sailing back at midday**

## SALARY

Le village de Salary, situé à une centaine de kilomètres au nord de Tuléar, est connu pour sa quiétude et sa beauté. C'est une destination pour se ressourcer mais aussi pour faire des découvertes. Vous pourrez admirer les mouvements des pirogues à balancier qui sillonnent le lagon au lever du jour et qui reviennent vers midi; profiter de la mer, de la plage et visiter aussi la forêt des Mikea. Et faire ainsi la rencontre de cette ethnie pour mieux connaître son mode de vie. Ce petit paradis renferme également une riche faune marine et est un site d'observation des baleines en saison.

A Salary, plongez dans l'histoire au Salary Diving et découvrez des épaves comme le *Winterton*, épave anglaise de 1792, la *Nossa senhora*, épave portugaise de 1774 ou encore *Le Surprise*, épave américaine du début du XXe siècle. Une petite virée à Andravona et Ambatomilo rendra votre séjour inoubliable.



The village of Salary, located 100km or so to the north of Tuléar, is known for its beauty and calm. It is a perfect destination for those wishing to unwind and relax, but also for the more adventurous. You can gaze at the ballet of the outrigger canoes criss-crossing the lagoon at daybreak and sailing back at midday. You can just enjoy the sea, chill out on the beach and visit the forest of Mikea, where you might meet the normadic ethnic group. This little paradise also harbours rich marine fauna and is a favourite spot for whale watching during the appropriate season.

You can take a trip into history with Salary Diving to discover the wrecks including the *Winterton*, an English ship that ran aground in 1792, the *Nossa Senhora*, a Portuguese wreck from 1774 and *The Surprise*, an American ship wrecked at the start of the 20th century.

**Il est situé au pied de grandes falaises calcaires blanches et son authenticité repose sur la variété de ses paysages**

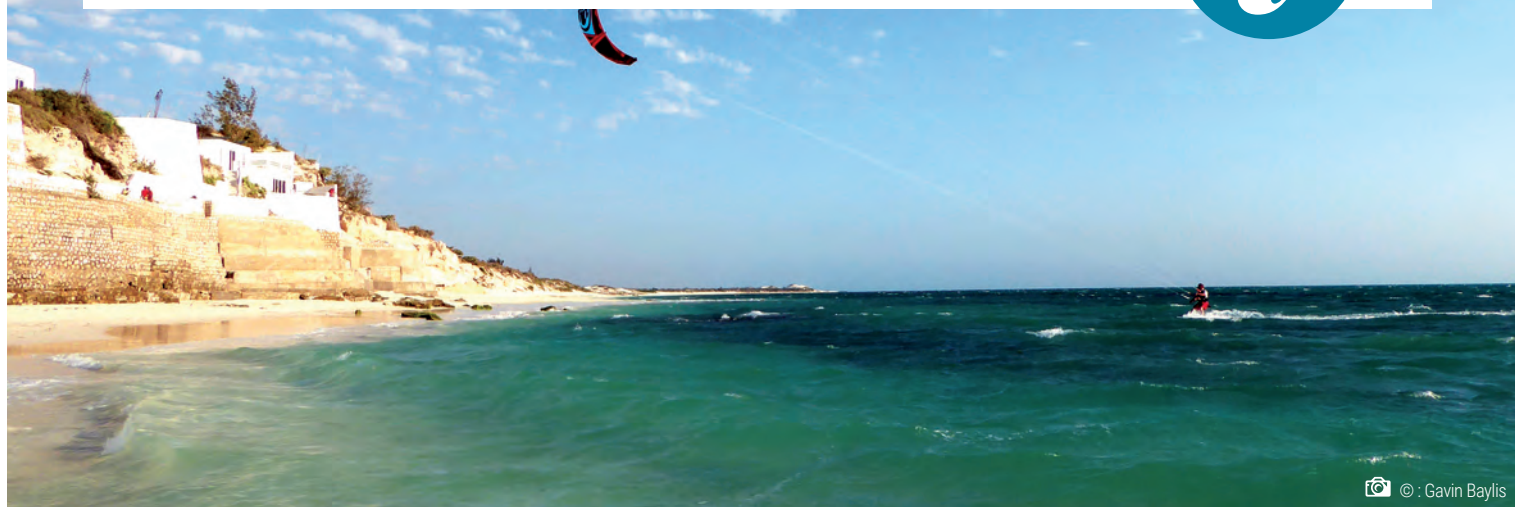
**It lies at the foot of high white sandstone cliffs and is exceptional for the variety of its scenery**

## SAINT-AUGUSTIN

Lieu de passage des pirates du XVI au XVIIIe siècle, ce petit village de pêcheurs Vezo fut un centre de commerce au XIXe siècle. Le village de Saint-Augustin se trouve à 37km au sud de Tuléar, à l'embouchure du fleuve Onilahy. Il est situé au pied de grandes falaises calcaires blanches et son authenticité repose sur la variété de ses paysages. Cette baie naturelle de 8km est également le site favori des amateurs de plongée sous-marine. Un sentier relie la baie de Saint-Augustin au village de Sarodrano, une promenade d'un peu plus de 3km le long d'un promontoire côtier. D'autres sites exceptionnels à proximité de Saint-Augustin sont à visiter comme la piscine naturelle de Sarodrano, Anakao et ses paysages pittoresques et Nosy Ve, l'îlot paradis des oiseaux.



A popular stop-over for pirates in the 16th and 17th centuries, this little Vezo fishing village was a trading post at the start of the 19th century. The village of Saint-Augustin is located 37km to the south of Tuléar, at the mouth of the Onilahy river. It lies at the foot of high white sandstone cliffs and is exceptional for the variety of its scenery. This natural bay, stretching out along 8km, is also a popular spot with divers. There is a track leading from the bay of Saint-Augustin to the village of Sarodrano, a walk of just over 3km along a coastal headland. Other exceptional sites to visit near Saint-Augustin include the natural pool of Sarodrano, Anakao with its picturesque landscapes and Nosy Ve, a tiny island inhabited by birds.



© : Gavin Baylis



## Quand y aller? / When to go?

Le vent du sud *Tsiokatimo* souffle toujours dans la région d'Atsimo Andrefana. La température moyenne est de 25°C. La meilleure période pour s'y rendre s'étend de mai à novembre.

The *Tsiokatimo* southerly wind always blows through the region of Atsimo Andrefana. The average temperature is 25°C. The best period to visit is from May to November.



## Comment s'y rendre? / How to get there?

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia pour rejoindre Tuléar depuis Antananarivo, ou encore Saint-Denis (La Réunion). La ville est également à l'extrémité de la mythique RN7, après près de 1000 km. De là, empruntez la RN9 pour vous rendre à Ifaty, Mangily et à la réserve Honko. Avant d'arriver à Salary, longez le Canal de Mozambique et admirez des paysages semi-désertiques.

Take an Air Madagascar/ Tsaradia flight from Antananarivo or Saint-Denis (La Réunion) to Tuléar. The town is also located at the end of the mythical RN7, following a drive of almost 1,000 km. From there, take the RN9 as far as Ifaty, Mangily and the Honko nature reserve. Before reaching Salary, drive beside the Mozambique Channel with its semi-desert landscapes.



## Où se loger? / Where to stay?

Réservez vos chambres au Salary Bay ou au Mikea Lodge pour votre visite dans la région d'Atsimo Andrefana. En ville, l'hôtel Victory, l'hôtel Hyppocampo ou encore l'hôtel Amazone vous réservent un accueil chaleureux. A Ifaty, l'hôtel Ifaty Beach Club, Les Dunes de l'Ifaty, Hôtel Princesse du Lagon, Hôtel Poseidon Padi Resort sont les plus cotés. A Mangily, Chez Freddy ou Le Relais de Mangily. Au sud, nous vous conseillons Chez Andrea ou Le Prince Anakao.



## Où manger? / Where to eat?

Profitez un maximum des produits frais dans les villages Vezo. Vous pouvez manger dans le restaurant de votre hôtel : Salary Bay ou Mikea Lodge. A Tuléar, essayez les tables de Blue Restaurant, de l'Etoile de Mer ou encore le Corto Maltese & Bo Beach Bar Restaurant.

Take advantage of the fresh products from the Vezo villages. Dine at the restaurant of your hotel: Salary Bay or Mikea Lodge. In Tuléar, we recommend you taste the dishes of the Blue Restaurant, the Etoile de Mer or the Corto Maltese & Bo Beach Bar Restaurant.



## Que voir d'autre? / What else to do?

Faites la découverte des merveilleux sites de cette région en VTT, à moto ou en voiture de location. Une stèle marquant le passage du tropique du Capricorne à quelques kilomètres au nord de Saint-Augustin permet aux touristes d'immortaliser leur passage en prenant des photos souvenir. Visitez la nouvelle aire protégée de Tsinjoriake et bien d'autres sites comme Andavadaoka et Itampolo.

Visit the region's sites by mountain bike, motorbike or hire car. A stone marks the crossing of the Tropic of Capricorn a few kilometres to the north of Saint-Augustin, where tourists often take souvenir snaps. Also take a trip to the new protected area of Tsinjoriake.

Buy Online

*Vanilla*  
DIRECT  
[www.vanilla.direct](http://www.vanilla.direct)

🌐: +33 7777 211 93    ✉: [info@vanilla.direct](mailto:info@vanilla.direct)

[www.vanilla.direct](http://www.vanilla.direct)



Toujours fier de  
vous accueillir

+261 32 03 227 27  
+261 32 12 227 27



www.hotel-tripolitsa.com  
contact@hotel-tripolitsa.com



37 avenue de l'indépendance | Analakely - Antananarivo



## Ensemble, faisons de Madagascar une destination touristique, durable et responsable



LES ENFANTS SONT NOTRE RICHESSE. PROTÉGEONS-LES CONTRE TOUTES FORMES DE VIOLENCE

Si vous êtes témoin d'un acte de violence sur un enfant  
Appelez gratuitement le **147**



unicef   
pour chaque enfant

# Parc National De Bemaraha



## UNE MERVEILLE De La Nature

À la recherche d'une expérience unique ? Optez pour la forêt de pierres de Madagascar : les Tsingy, une formation karstique en forme de pics acérés, qui vous promettent la sensation forte de voyager sur une autre planète

## A WONDER Of Nature

Looking for a unique experience? A perfect choice is Madagascar's stone forest: the Tsingy, a karstic structure formed of sharp peaks, promising to give visitors the impression of having landed on another planet





PN de Bemaraha

© : ONTM

**En levant les yeux, la vue des majestueuses cathédrales de calcaire est impressionnante**

**Raising your eyes to the sky will give you an utterly breathtaking vision of majestic limestone cathedrals**

**S**itué dans l'ouest de la Grande Île, avec plus de 150 000 hectares de paysages hors du commun, le parc national de Bemaraha, classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, célèbre pour ses Tsingy compte parmi les plus beaux sites de Madagascar. Madagascar National Parks vous propose plusieurs circuits. Certains commencent à la base des Tsingy. En levant les yeux, la vue des majestueuses cathédrales de calcaire est impressionnante. Avancer entre les parois, joliment décorées par les racines des arbres qui réussissent à pousser dans cet environnement irréel, est une expérience unique, intensifiée à chaque pas. Les grimpettes et les escalades des roches grises ou encore les quelques petits passages réduits et obscurs dans les grottes sont un peu physiques, certes, mais une fois la haut, le spectacle est à couper le souffle et la vue vaut amplement le détour. Les Tsingy s'étendent à perte de vue. Et si la chance vous sourit, ce paysage unique et grandiose sera encore embelli par l'apparition d'un groupe de lémuriens sautillant habilement entre les pics acérés.



**L**ocated in the west of Madagascar, with over 150,000 hectares of exceptional landscapes, the National Park de Bemaraha, listed as a UNESCO World Heritage site and well-known for its Tsingy is one of Madagascar's most stunning destinations. This Madagascar National Park offers several different trails, some of them starting at the foot of the Tsingy. Raising your eyes to the sky will give you an utterly breathtaking vision of majestic limestone cathedrals. Walking between the rocky walls, enhanced by the roots of trees struggling to grow in this unreal environment is a unique experience, intensified with each step you take. Climbing or clambering up the grey rocky cliffs or squeezing through dark narrow passages between or inside the caves is, it is true, physically demanding, but once at the top, the vista is stunning, and well worth the effort. The Tsingy stretch below you as far as the eye can see. If you are lucky, you may also come across a group of lemurs hopping and leaping from peak to peak.



© : ONTM



## Quand y aller? / When to go?

Cette région connaît un climat tropical avec deux saisons distinctes: la saison des pluies entre novembre et avril et la saison sèche entre mai et novembre. La période idéale pour s'y rendre est donc de mai à novembre. Le parc accueille ses visiteurs de 06h30 à 16h30.

The region has a tropical climate with two distinct seasons: the rainy season from November to April and the dry season between May and November. The ideal period to visit the park is between May and November. The park is open to visitors from 6.30am to 4.30pm.



## Comment s'y rendre? / How to get there?

Le site est accessible via Morondava ou Antsalova. Pour la première possibilité, prenez un vol de la Compagnie Tsaradia pour Morondava ou bien empruntez la RN7 puis la RN34 et la RN35. Prenez ensuite la route de Belo/Tsiribihina-Bekopaka et prévoyez deux traversées de fleuve en bac. Vous pouvez également atteindre Bekopaka depuis Antsalova par une route secondaire de 100 km, accessible de mai à novembre.

The site is accessible from Morondava or Antsalova. For the former, take a Tsaradia flight to Morondava or drive along the RN7 main road, then the RN35. Then drive along the Belo/Tsiribihina-Bekopaka road, which necessitates crossing two rivers by ferry. You can also get to Bekopaka from Antsalova, along a 110km minor road, accessible between May and November.



## Où se loger? / Where to stay?

Vous pouvez réserver vos chambres dans l'un des établissements suivants : Hôtel L'Olympe de Bemaraha , Au Soleil des Tsingy Lodge, Le Grand

Hôtel du Tsingy de Bemaraha, Tanankoay Hotel ou encore l'Orchidée de Bemaraha.

You can book rooms in one of the following hotels: the Hôtel L'Olympe in Bemaraha , the Au Soleil des Tsingy Lodge, The Grand Hôtel du Tsingy in Bamaraha, the Tanankoay Hotel or l'Orchidée in Bemaraha.



## Où manger? / Where to eat?

Savourez la richesse de la gastronomie malgache au restaurant du Grand Hôtel du Tsingy de Bemaraha. Le restaurant de L'Olympe de Bemaraha propose également une cuisine locale et raffinée: des spécialités européennes, créoles, chinoises, malagasy ainsi que des plats à base de fruits de mer de la côte ouest.

Enjoy delicious Malagasy dishes served at the restaurant of the Grand Hôtel du Tsingy in Bemaraha. The restaurant of the hotel L'Olympe in Bemaraha also proposes refined local cuisine, with European, Creole, Chinese and Malagasy food, as well as preparations based on seafood from the west coast.



## Que voir? / What to see?

Des lémuriens, des oiseaux terrestres et aquatiques, des chauves-souris, des amphibiens, des reptiles, des mammifères endémiques ainsi que plus de 650 espèces végétales y compris les baobabs sont répertoriés dans ce parc, ainsi que les paysages spectaculaires des tsingy.

Lemurs, land and water birds, bats, amphibians, reptiles, endemic mammals, as well as over 650 species of plants, including baobabs, have been listed in the park plus there is the spectacular scenery of the Tsingy.

Texte Pour Merveilles De La Nature Fourni par Madagascar National Park.

Copy for A Wonder of Nature provided by Madagascar National Parks.



*Un Paradis  
en vert & bleu*



© Photo: Bernard Forgeau



★★★

*Salary Bay*

Hôtel de charme dans le Sud de Madagascar

+261 32 49 120 16 / + 261 20 75 514 86 ✉ salarybay@malagasy.com 🌐 [www.salarybay.com](http://www.salarybay.com)

🏠 SALARY BAY - TULEAR Manombo Sud - MADAGASCAR

Mer d'Émeraude

# Mer d'Émeraude UN TRÉSOR CACHÉ

Sur Google Earth, vous pouvez voir le vert translucide qui donne son nom à la mer d'Émeraude, nichée comme un joyau caché au large de la côte est de la pointe nord de Madagascar. Vous apercevrez également le sable blanc de l'une des plus belles plages de Nosy Suarez, face au lagon

## HIDDEN GEM

From Google Earth you can see the translucent green that gives the Emerald Sea its name, nestled like a hidden gem off the east coast of the northerly point of Madagascar. You'll also spot the lick of white sand of one of the most beautiful beaches on Nosy Suarez facing the lagoon

© : Serge Marizy



**S**itué à l'entrée de la baie de Diego-Suarez, à l'extrême Nord du pays, la mer d'Émeraude est caractérisée par sa faible profondeur en eau conjuguée avec ses fonds sablonneux, sa barrière de corail ainsi qu'un chapelet d'îlots. Cette barrière de corail forme un des plus grands lagons de Madagascar et donne à cet endroit ses lettres de noblesse. Les particularités des paysages, la richesse des fonds marins et l'étendue exceptionnelle du lagon font de la mer d'Émeraude un des sites balnéaires les plus visités du nord de Madagascar. Grâce à la limpidité des eaux, vous pourrez apercevoir des raies ou des tortues marines nageant librement, ce qui en fait un paradis pour le snorkeling.

Avec la *varatraza*, le constant alizé de l'est, la mer d'Émeraude est devenue une destination renommée pour le kitesurf et la planche à voile. En 2012, il a été visité par Alexandre Caizergues, triple champion du monde de vitesse et sa femme qui est également vice-championne du monde de vitesse en kitesurf. Aujourd'hui, les amateurs et professionnels en kitesurf et windsurf viennent chaque année s'amuser sur la surface vert émeraude et jouer dans les vagues qui déferlent sur le récif de corail.

**L**ying at the mouth of the Bay of Diego Suarez, on the northern tip of the island, the Emerald Sea is characterised by its shallow waters and sandy sea bed, its coral reef, as well as a string of tiny islands. The coral reef here forms one of Madagascar's largest lagoons, the main charm of the site.

The very specific nature of the landscapes, the wealth of the fauna living on the sea bed and the exceptional size of the lagoon have made the Emerald Sea a stunning unspoilt destination to visit in the north of Madagascar. Through the crystal clear waters, you can spot rays and sea turtles swimming freely in the lagoon, which makes it a paradise for snorkelling.

With the *varatraza*, the constant trade wind from the east, the Emerald Sea has become a renowned destination for kitesurfing and windsurfing. In 2012, it was visited by Alexandre Caizergues, kitesurfing triple world speed champion, as well as his wife, who is world speed vice-champion. Now amateur and professional kitesurfers and windsurfers come every year to speed across the emerald green surface and play in the waves that break over the coral reef.

## Les amateurs et professionnels en kitesurf et windsurf viennent chaque année s'amuser sur la surface vert émeraude et jouer dans les vagues

### Amateur and professional kitesurfers and windsurfers come every year to speed across the emerald green surface and play in the waves



© : Serge Marizy



© : ONTM



## Quand y aller? / When to go?

Le climat à la Mer d'Émeraude est très doux mais la période la plus adéquate pour s'y rendre est entre le mois de décembre et le mois de février. Cependant, pour le kitesurf et le windsurf, profitez du vent alizé constant de l'est, le *varatraza*, entre avril et octobre.

The climate of the Emerald Sea is very mild, but the best time to visit is between December and February. However, for kitesurfing and windsurfing, take advantage of the constant east tradewind, the *varatraza*, between April and October.



## Comment s'y rendre? / How to get there?

La Mer d'Émeraude est accessible en bateau de Diego Suarez ou depuis le petit village de Ramena. Vous pouvez rejoindre ce dernier en taxi ou en taxi-brousse.

To get to the Emerald Sea, you can take a boat from Diego Suarez or from the little village of Ramena, which can be reached by taxi or bush taxi.



## Où se loger? / Where to stay?

Plusieurs établissements hôteliers sont implantés à Diego. Parmi ces adresses, nous vous recommandons les suivantes : Grand Hôtel de Diego, l'hôtel Allamanda ou le Mantasaly kite surf hôtel. L'hôtel Les Paillottes de Babaomby est un pavillon de windsurfing et de kitesurfing situé sur la mer d'Émeraude qui offre nourriture et hébergement. Vous pouvez également séjourner dans l'un des hôtels-boutiques de la baie de Sakalava, comme le Royal Sakalava, qui organise une excursion en bateau vers la mer d'Émeraude.

There are several hotels in Diego. We can recommend the *Grand Hôtel de Diego*, the *Allamanda* or the *Mantasaly kitesurf* hotel. The Hotel Les Paillottes de Babaomby is a kite and windsurfing lodge on the Emerald Sea offering food and accommodation. Or



## Où manger? / Where to eat?

Succombez à une aventure culinaire en découvrant les délices et merveilles de la cuisine de la région en vous rendant à La Bodega qui a comme spécialité les fruits de mer, ou encore au restaurant GG Lamour qui concocte également des plats européens. Profitez également d'un déjeuner cuisiné localement et de rafraîchissements dans l'une des cabanes sur la plage, arrangés à l'avance par le bateau qui vous emmène de Ramena ou votre guide, et dégustez du poisson frais grillé directement dans la lagune.

For a real culinary adventure, the delights of the local cuisine are a must. The *Bodega* specialises in sea food, or try the food served at the restaurant *GG Lamour*, which also serves European dishes. Also enjoy a locally cooked lunch and refreshments at one of the huts on the beach pre-arranged via the boat that takes you from Ramena or your guide and feast on fresh grilled fish straight from the lagoon.



## Que voir? / What to see?

Votre séjour à La Mer d'Émeraude peut s'étendre jusqu'à la baie du tonnerre ou même sur l'îlot de Diego d'où vous pouvez apercevoir des baleines à bosse, pendant la saison, de juin à septembre. L'île Nosy Antallibe abrite de nombreuses merveilles de la faune et de la flore de Madagascar.

During your stay at the Emerald Sea, you can go as far as the bay called *Baie du Tonnerre* or even the tiny island of Diego, from where you may spot humpback whales during the season June to September. The island of Nosy Antallibe shelters many wonders of Madagascar's fauna and flora.



# Kitesurf & Windsurf



## ECOLOGDE ROYAL SAKALAVA

Baie de Sakalava - Diego Suarez - Madagascar

Mail : royalsakalava@gmail.com - FB : royalsakalava

Tél.: +261 32 05 888 99 / +261 32 05 777 99

[www.royalsakalava.com](http://www.royalsakalava.com)





© : Laurent Houmeau



© : Andrea Schieber



# Forêt d'Ikalalao

## ÉTUDE DE LA NATURE NATURE STUDY

Evadez-vous dans la forêt d'Ikalalao sur l'île Sainte-Marie, l'endroit idéal pour vous connecter avec la nature et découvrir une partie de la flore et de la faune endémiques de Madagascar

Escape to the Ikalalao forest on Île Sainte-Marie, the perfect place to connect with nature and discover some of the endemic flora and fauna of Madagascar

**L**a forêt d'Ikalalao traduit littéralement par la « forêt des papillons nocturnes », fait partie des trois massifs forestiers de l'île Sainte-Marie (Nosy Boraha) avec *Ampanihy* et la forêt d'*Ambohidena*. Elle se trouve dans la partie occidentale de l'archipel et héberge une faune et une flore extraordinaire et endémique; le tout sur une superficie de 400 ha.

Cette forêt secondaire, abrite à la fois le plus petit caméléon au monde – le *Brookesia minima* – et le plus gros – le *Calumna parsoni*. On y trouve également plusieurs espèces de palmiers, d'orchidées mais aussi de fougères. Un véritable paradis pour les amoureux de la nature.

Il est possible de traverser toute la forêt pour rejoindre la côte Est de l'île. Le parcours est vallonné et souligné par de magnifiques panoramas. L'accès principal pour y pénétrer passe par la cascade d'Antanandava où vous aurez de magnifiques vues sur les lagons de la côte Est de Nosy Boraha et, à l'ouest, sur la pointe à Larrey.

**T**he *Ikalalao* forest, which literally means 'forest of moths', is, along with *Ampanihy* and *Ambohidena*, one of the three forests on the island of Île Sainte-Marie (*Nosy Boraha*). The forest is located in the west part of the archipelago and shelters extraordinary endemic fauna and flora over its 400 ha.

This secondary forest shelters the smallest chameleon in the world – the *Brookesia minima* – as well as the biggest – the *Calumna parsoni* – and many species of palm trees, orchids and ferns, a true paradise for nature lovers.

It is possible to walk through the forest as far as the east coast of the island, along a hilly footpath that offers stunning panoramas. The main track goes past the Antanandava waterfall, from where there are breathtaking views over the lagoons of the east coast of Nosy Boraha and, on the west side, over the Larrey headland.

**Cette forêt secondaire abrite le plus petit caméléon au monde – le *Brookesia minima***

**This secondary forest shelters the smallest chameleon in the world – the *Brookesia minima***



## Quand y aller? / When to go?

Sous un climat tropical chaud, la meilleure période pour se rendre sur l'île de Sainte-Marie est entre le mois de mai et le mois d'août afin d'éviter les fortes précipitations rendant l'accès à l'archipel difficile. Cette période inclut également la saison des baleines à bosse (entre juillet et octobre).

With the island's hot tropical climate, the best time to go to Île Sainte-Marie is between May and August, to avoid the heavy rains that make it difficult to access the archipelago. This period also includes the season of humpback whales (from July to October).



## Comment s'y rendre? / How to get there?

Deux options sont possibles pour accéder à l'île de Sainte-Marie : par voie maritime partant de *Mahambo* ou de *Soanierana Ivongo*, ou par la compagnie aérienne nationale, Tsaradia avec des vols reliant Nosy Boraha à Toamasina ou à la capitale.

There are two possibilities to access Île Sainte-Marie: by boat from *Mahambo* and *Soanierana Ivongo*, or by Tsaradia with flights linking *Nosy Boraha* to *Toamasina* or to the capital.



## Où se loger? / Where to stay?

Plusieurs infrastructures hôtelières sont sur place pour rendre votre séjour agréable. Voici quelques bonnes adresses prêtes à vous accueillir : Le Soanambo Hôtel,

Boraha Village, Hôtel Eco-Lodge Ravoraha, Masoandro Lodge, Princesse Bora Lodge & Spa, Riake Resort & Villa.

There are many hotels on site including: *Le Soanambo Hôtel*, *Boraha Village*, *Hôtel Eco-Lodge Ravoraha*, *Masoandro Lodge*, *Princesse Bora Lodge & Spa*, *Riake Resort & Villa*.



## Où manger? / Where to eat?

En dehors des hôtels, il est possible de manger dans les snack-bars du village pour découvrir les plats locaux.

Apart from the hotels, it is possible to eat in the snack bars in the village to discover local dishes.



## Que voir? / What to see?

L'île regorge de plusieurs merveilles comme les piscines naturelles, au Nord. Vous pouvez ensuite faire le tour de l'île aux Nattes (*Nosy Nato*) à pieds ou en pirogue, puis faire un tour sur la minuscule île de sable qui abrite une colonie d'oiseaux marins et ne manquez pas de visiter la baie d'Ampanihy.

The island is full of wonders like the natural pools in the north. You can walk around the Île aux Nattes (*Nosy Nato*) or sail around in a canoe, then take a trip to the tiny sand island which harbours a colony of seabirds and be sure to visit Ampanihy Bay.



# *Croisière en catamaran*



**MIKEA LODGE**  
Tuléar II - Madagascar  
f Mikea Lodge, Andravona Tuléar II - [www.mikealodge.com](http://www.mikealodge.com)

\*Renseignements et réservations :  
+261 32 11 100 32 - [contact@mikealodge.com](mailto:contact@mikealodge.com)

*Votre partenaire pour  
un voyage parfait...  
Laissez-vous guider...*





*Nosy Be  
Hotel* \*\*\*\*

RESORT & SPA



+261 20 86 06 151 | +261 34 06 771 87/89

✉ [nosy.be.hotel@moov.mg](mailto:nosy.be.hotel@moov.mg) | [www.nosybehotel.com](http://www.nosybehotel.com)

🏠 Nosy Be Hotel, BP 209 | Nosy Be, Madagascar

# À PROPOS DE **AIR MADAGASCAR**





Depuis 1961, la compagnie aérienne nationale facilite les échanges à l'intérieur de Madagascar en reliant les principales villes du pays. Elle contribue à l'ouverture au monde de la Grande Ile grâce à ses réseaux long courrier et régional concentrés sur les principaux pôles économiques et touristiques : Paris et Marseille (France), les îles de l'Océan Indien (La Réunion, Maurice, Comores, Mayotte), et Guangzhou (Chine).

En novembre 2017, Air Madagascar signe avec Air Austral un partenariat stratégique pour travailler au développement harmonieux des 2 compagnies aériennes et constituer ensemble la nouvelle force de l'Océan Indien.

Aujourd'hui, Air Madagascar est engagée dans une démarche de transformation en profondeur de ses services, de son offre sur tous ses réseaux et de son approche du métier pour revenir à ses fondamentaux et offrir une qualité de produit et de service optimal à sa clientèle.

La création de Tsaradia, sa filiale dédiée au réseau intérieur de Madagascar est à l'image de la dynamique forte qui se met en place. La compagnie Tsaradia - qui signifie Un beau voyage- a pris son envol en juillet 2018 et reprend la vocation à faire le lien entre les différentes régions de Madagascar. La compagnie dessert les principales destinations touristiques et économiques de l'Ile.

## **Des compétences homologuées par des instances internationales, pour une sécurité qui répond aux standards les plus élevés**

L'activité de la compagnie Air Madagascar est reconnue par la délivrance régulière de certificats d'habilitation internationaux.

Son centre de maintenance est titulaire de l'agrément EASA PART 145, délivré par les autorités européennes (European Aviation Safety Agency). Attribué à Air Madagascar en Octobre 2004, cet agrément permet à la compagnie de réaliser les visites d'entretien des avions de sa flotte et d'effectuer l'entretien des appareils de compagnies aériennes étrangères. Des extensions de l'agrément EASA PART 145 ont été obtenues depuis 2008.

La certification IOSA délivrée à Air Madagascar par l'IATA - Autorité Internationale qui régit le transport aérien, est régulièrement renouvelée tous les 2 ans depuis Décembre 2006. Cette certification répond aux exigences de l'IATA et valide la qualité de toutes ses activités d'exploitation en tant que transporteur civil : procédures, activités, maintenance, sécurité, sûreté, opérations au sol, opérations en vol, etc.

Enfin, Air Madagascar implémente le Safety Management System conformément aux exigences de l'industrie, destiné à renforcer la cohérence entre qualité, sécurité et sûreté de l'exploitation.



## RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

### GAGNEZ DU TEMPS !

D'où que vous appelez à Madagascar, vous pouvez effectuer votre réservation, le paiement à distance de votre billet, demander un renseignement ou connaître les détails d'une offre auprès de toutes les agences et représentations Air Madagascar sans distinction de localisation.

## ANTANANARIVO

**Analakely :** 31, Avenue de l'indépendance Analakely

**Call Center :** 020 22 510 00  
callcenter@airmadagascar.com  
callcenter.md@airmadagascar.com

**Après Vente :** 034 02 222 39  
customer@airmadagascar.com  
37, Avenue de l'indépendance Analakely

**La City Ivandry :** 034 02 222 19  
Agence.Lacity@airmadagascar.com

**MyCapricorne :** 034 02 222 17  
mycapricorne@airmadagascar.com  
37, Avenue de l'indépendance Analakely

## IVATO

**Agence Ivato :** 034 02 222 15  
Agence.Ivato@airmadagascar.com

**Litiges Bagages :** 034 49 222 01  
TNRL@airmadagascar.com

**FRET (export) :** 032 07 222 18  
reservationfret@airmadagascar.com

**Welcome Service :** 034 49 222 03  
welcome.Service@airmadagascar.com

## REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

**Antalaha :** 032 07 222 13 - 034 11 222 12  
anmss@tsaradia.com

**Mahajanga :** 034 11 222 07 - 034 11 222 23  
mjnss@tsaradia.com

**Nosy Be :** 032 05 222 51 - 034 11 222 00  
nosss@tsaradia.com

**Tolagnaro :** 034 11 222 08 - 034 11 222 03 - 034 11 222 24  
ftuss@tsaradia.com

**Sambava :** 034 11 222 14  
svbss@tsaradia.com

**Antsiranana :** 020 82 214 75 - 032 05 222 04 - 034 11 222 05  
diess@tsaradia.com

**Morondava :** 032 07 222 14 - 034 49 422 35  
moqss@tsaradia.com

**Toamasina :** 032 07 222 02 - 034 11 222 25  
tmmss@tsaradia.com

**Toliara :** 034 11 222 01 - 034 11 222 15 - 034 11 222 06  
tless@tsaradia.com

**Sainte Marie :** 032 07 222 08 - 034 11 222 13  
smsss@tsaradia.com



## EN FRANCE

### CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Samedi :  
De 06h00 à 19h00 ( Heure de Madagascar)

### CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

Heures d'ouverture  
Du Lundi au Samedi :  
De 06h00 à 19h00 ( Heure de Madagascar)

### AGENCE PARIS

Adresse : 10 place de Catalogne 75014 Paris  
Emails : agence@airmadagascar.fr  
Aéroport : escale@airmadagascar.fr  
Horaires : 09h00 à 17h30 - du Lundi au Vendredi

### AGENCE MARSEILLE

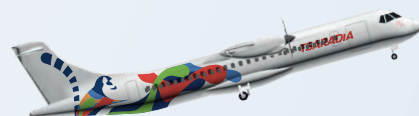
Adresse : 176, Cours Lieutaud 13006, Marseille  
Tél : 04 84 08 00/41/42/43  
Emails : agence.marseille@airmadagascar.com  
Horaires : 09h00 à 16h30, du Lundi au Vendredi

### AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

Adresse : 31, Rue Jules Auber, 97400 Saint-Denis  
Emails : accueil.reunion@airmadagascar.com  
Aéroport : escale.RUN@airmadagascar.com  
Horaires : 08h15 à 12h15 / 13h30 à 17h00 du Lundi au Jeudi  
08h15 à 12h15 / 13h30 à 16h00 le Vendredi



# Une compagnie *aux petits soins*



redskay



Call center  
+261 20 23 444 44



[www.tsaradia.com](http://www.tsaradia.com)

## LE RÉSEAU



## NOTRE FLOTTE



### ATR 72-500

Vitesse moyenne de croisière : 480 km/h  
 Rayon d'action : 1 324 km  
 Charge offerte maxi : 7 100 kg  
 8 sièges en classe Privilège  
 62 sièges en classe Loisirs

### ATR 72-600

Vitesse moyenne de croisière : 510 km/h  
 Rayon d'action : 1 580 km  
 Charge offerte maxi : 7 500 kg  
 10 sièges en classe Privilège  
 62 sièges en classe Loisirs



### TWIN OTTER DHT

Vitesse moyenne de croisière : 270 km/h  
 Rayon d'action : 750 km  
 Charge offerte maxi : 1850 kg  
 19 sièges en classe Loisirs

# LE LOUNGE TSARADIA

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DE VOYAGE

Le passager accédant au Lounge Tsaradia se verra offrir une gamme de services variés :

- Connexion internet
- Presse quotidienne
- Buffet évoluant au cours de la journée
- Un service back & neck massage

## Comment accéder au Lounge ?

Situé dans la salle d'embarquement du terminal domestique de l'aéroport d'Ivato, le Lounge Tsaradia est ouvert tous les jours de 4h à 19h.

- Les passagers de la Classe Privilège y ont accès gratuitement.
- Les membres du programme My Capricorne ayant le statut Exclusive ou Premium y ont accès gratuitement sous présentation de leur carte My Capricorne.
- Les passagers en classe Loisirs\* pourront y accéder moyennant un forfait de 50 000 ariary par personne.

(\* uniquement pour les tarifs «Découverte» et «Liberté»



## LES PRESTATIONS À BORD

PROMOUVOIR LE « SAVOIR FAIRE MALAGASY »

### LA TROUSSE TSARADIA

UN CONCEPT UNIQUE

Pour le bien-être de ses voyageurs Privilège **TSARADIA** a créé une trousse confort à son image déclinée en 5 coloris : miel, terre, black navy, céleste, écru.

La trousse Tsaradia permettra au client Privilège de se rafraîchir durant son voyage via : un oshibori au thé vert et un éventail aux couleurs de Tsaradia.



### LES COLLATIONS À BORD

LE TERROIR MALAGASY À L'HONNEUR

**TSARADIA** affiche dans ses valeurs la promotion du Vita Malagasy\*; c'est donc tout naturellement que la compagnie propose des prestations mettant en avant le terroir Malagasy.

Pour la clientèle de la classe Privilège, des menus basés sur les produits du terroir malgache seront servis pour des vols d'une durée supérieure à 50mn.



(\* Produit à Madagascar

### LES BONBONS TRADITIONNELS MALAGASY

Désormais, **TSARADIA** offre des sucettes aux passagers avant l'atterrissage à la place des bonbons sur tous ses vols\*).

Décallee tout en rappelant le traditionnel Bonbon Gasy, la sucette Tsaradia se décline en deux saveurs : gingembre et citron vert

(\* opérés en ATR et B737



# LA FLOTTE DU GROUPE AIR MADAGASCAR



## **02 - A340-300**

Vitesse moyenne de croisière 888 km/h  
Rayon d'action (plein passagers) 13 350 km  
Charge offerte maxi 43 500 kg  
Version passager 30C/ 21S/ 224Y

## **01 - B737-800**

Vitesse moyenne de croisière 800 km/h  
Rayon d'action (plein passagers) 5300 km  
Charge offerte maxi 19 000 kg  
Nombre de place : 8 en classe affaires, 156 en classe Economique



## **04 - ATR72**

Vitesse moyenne de croisière 480 km/h  
Rayon d'action (plein passagers) 3 148 km  
Charge offerte maxi 7 100 KG  
Version passager 8C/62Y

## **03 - TWIN OTTER DHT**

Vitesse moyenne de croisière 270 km/h  
Rayon d'action (plein passagers) 750 km  
Charge offerte maxi 1 850 Kg  
Version passager 19Y

## OÙ NOUS TROUVER ?



**Air Madagascar**



31, Avenue de l'Indépendance  
Antananarivo - Madagascar  
callcenter@airmadagascar.com  
www.airmadagascar.com  
facebook.com/air.madagascar.official



Centre d'appels Madagascar  
(+261) 20 23 444 44  
Heures d'ouverture:  
Lundi à Samedi  
de 07:30 à 19:00  
www.tsaradia.com

Et dans toutes les agences Tsaradia à Madagascar

Votre programme Namako  
rejoint le programme  
de fidélité d'Air Austral et devient

# My CAPRICORNE



Plus d'avantages sur plus de **100 destinations**  
avec un programme de fidélité unique

Rendez-vous sur **[Mycapricorne.com](http://Mycapricorne.com)**







Air Madagascar AIR AUSTRAL  
COMPAGNIES PARTENAIRES

## LE RÉSEAU



 AIR AUSTRAL

 Air Madagascar

 TSARADIA  
Filiale d'Air Madagascar

 ewa  
Filiale d'Air Austral

### AIR AUSTRAL

----- En code-share avec AIRFRANCE 

----- En code-share avec  Air Madagascar

----- En code-share avec  AIR INDIA

----- Opéré en partenariat avec  AIR MAURITIUS

### AIR MADAGASCAR

----- En code-share avec AIR AUSTRAL 

----- En code-share avec  AIR MAURITIUS

**Prime Magazine**

www.primemedia.international

**Distributed / Distribué**

All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region and International

**Published by / Publié par**

**Prime Media SARL**

Villa Chrisna Tsimaramara Nosy Be

**Adresse Antananarivo**

Appartement 31, En face Hôtel La Ribaudière  
Lalana Paul Dussac, Analakely Sud

**Contact**

+261 32 05 09 289 (Madagascar)

+20 3397 1398 (London)

welcome@primemedia.international

**Contact Editorial**

edito@primemedia.international

**Editorial Director**

Elaine DEED

**Beauty Editor**

Alice THEOBALD

**Lead Design**

Jon HARRISON (London)

**Design Madagascar**

Aina Eric RATOONIRINA

Benjamin RAMANANARIVO

design@primemedia.international

**Translations**

Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion

(except pages 33-38, 52-53 and 70-75)

**French Text Corrections**

Marie LORRAIN

(except pages 70-75)

**Printer / Imprimerie**

Nouvelle Imprimerie des Arts Graphiques since 1949

Antanimena - Antananarivo - Madagascar

Imprimé en lots de 10.000 exemplaires chacun

Printed in batches of 10,000 copies each



## Greetings from the publisher

**B**ientôt et, comme toujours, gratuitement, vous retrouverez Prime Magazine sur tous les vols d'Air Madagascar, à des endroits sélectionnés et de qualité sur toute la Grande Île, dans toute la région de l'océan Indien et à l'international.

Pour consulter nos éditions gratuitement et pour plus d'informations, prière de bien vouloir visiter notre site web : [www.primemedia.international](http://www.primemedia.international)

Pour mieux vous divertir et promouvoir des informations utiles: Envoyez-nous vos idées, suggestions et critiques sur : [welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

**Avec nos meilleures salutations,**

**S**oon and, as always, for free, you will find Prime Magazine back on all Air Madagascar flights, at selected spots with quality all over the Big Island, in the entire Indian Ocean Region and Internationally.

To see all editions for free and for more information, please go online and visit : [www.primemedia.international](http://www.primemedia.international)

Help us to entertain you and give you useful information : Please send us your ideas, suggestions and input to : [welcome@primemedia.international](mailto:welcome@primemedia.international)

**With our best regards,**

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors**

Scan QR code to see the online version



## Partenaires / Partners







**H O M E**  
— Madagascar —  
THE RESIDENCE

# *Bienvenue* **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe  
à Nosy-be.

Louez une Villa de standing  
pour vos vacances, et profitez  
des services d'un hôtel  
haut-de-gamme à proximité,  
en toute liberté.

Plus qu'un séjour, une  
expérience pour vous sentir  
comme chez vous, même loin  
de chez vous.



Environnement naturel et authentique en bord de mer, Services et prestations sur mesure, personnel aux petits soins, de nombreuses commodités et activités sur place, pour un confort absolu et des souvenirs inoubliables.



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



WI FI

(261) 34 02 932 32  
(261) 34 02 934 34  
direction@home-the-residence.com  
[www.home-the-residence.com](http://www.home-the-residence.com)

# DAWN

A striking, seductive encounter

A touch is all it takes to transform Dawn's seductive shape, as the sleek hood folds away in silence.

A true four-seater, crafted in anticipation of unexpected last-minute escapes.

Enjoy the luxury of choice with a bespoke funding solution from Rolls-Royce Financial Services.



Rolls-Royce Motor Cars London  
15 Berkeley Square, London W1J 6EG  
+44 (0) 20 3699 6608 [www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk](http://www.rolls-roycemotorcars-london.co.uk)

Official fuel economy figures for the Rolls-Royce Dawn: Urban 13.2mpg (21.4l/100km). Extra Urban 28.5mpg (9.9l/100km). Combined 20.0mpg (14.1l/100km). CO<sub>2</sub> emissions 330g/km. Figures may vary depending on driving style and conditions.

© Copyright Rolls-Royce Motor Cars Limited 2016. The Rolls-Royce name and logo are registered trademarks.