

Août / August 2019

prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine



Bravo
Barea

Prendre Le Football
Par Les Cornes
Taking Football
By The Horns





L'INSTANT
CHANEL

Madagascar

En Chiffres

- 587.041 km²
- 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**



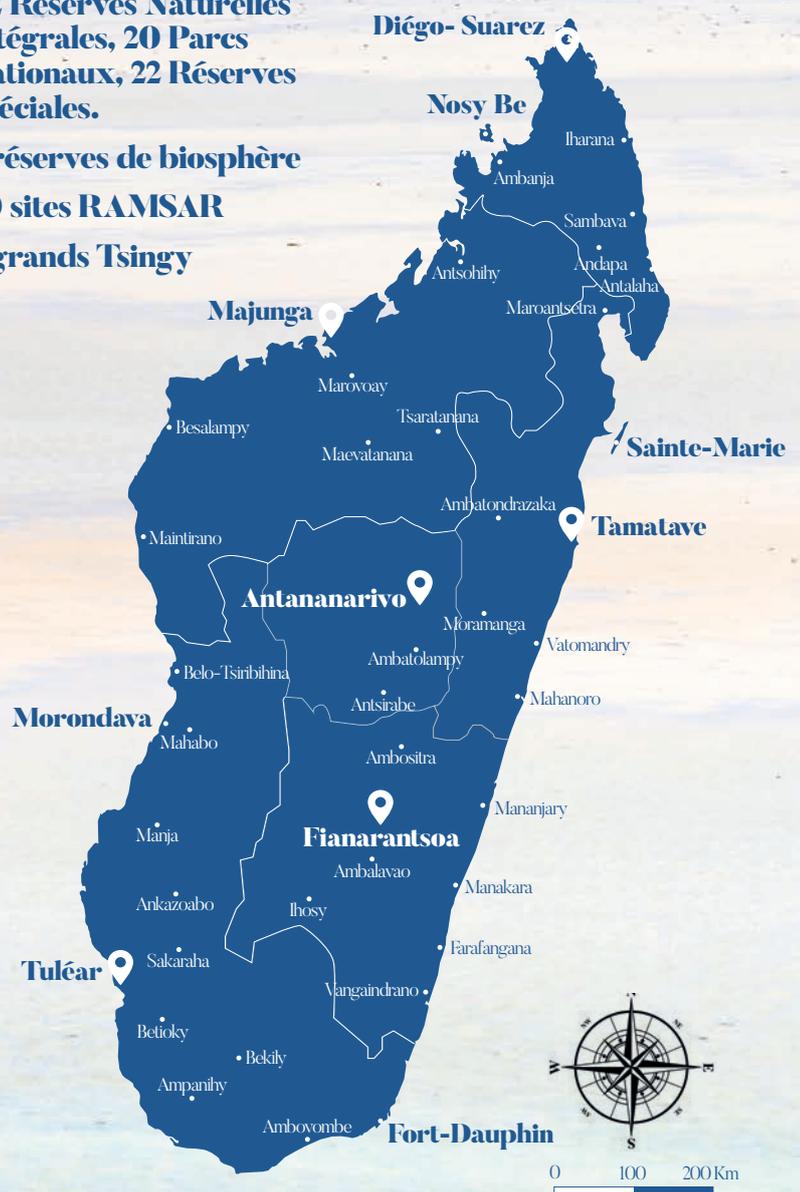
**44 Aires Protégées sur
2.000.000 ha soit environ
3% de la surface du pays.**

**02 Réserves Naturelles
Intégrales, 20 Parcs
Nationaux, 22 Réserves
spéciales.**

4 réserves de biosphère

20 sites RAMSAR

3 grands Tsingy





Bienvenue à Bord Welcome On Board

Chers passagers.

« Juillet-Août ».

Pour nombre d'entre vous, c'est la période du départ pour les grandes vacances, qui juilletiste, qui aoûtien.

Pour les écoliers et les étudiants de Madagascar, c'est la dernière ligne droite avant les examens en septembre.

Dans le calendrier d'une compagnie aérienne, ce grand rendez-vous avec les voyageurs est communément appelé la haute saison d'été.

Comme chaque année, c'est une période intense en activité, d'autant que pour cette saison 2019, Air Madagascar a mis en place jusqu'à 8 vols par semaine entre Madagascar et la France, dont un vol hebdomadaire dédié entre Marseille et Antananarivo. Tsaradia, notre filiale domestique, n'est pas en reste, avec une augmentation significative de ses vols sur les destinations principales à l'intérieur de l'Ile.

Avec ce programme de vols élargi, nous sommes heureux de vous emmener à la découverte des trésors de notre Grande Ile, d'accompagner vos retrouvailles avec vos proches - à Madagascar ou ailleurs dans le monde, ou d'élargir les horizons de voyage - vers Johannesburg par exemple qu'Air Madagascar dessert à nouveau depuis le 17 juin.

Et en feuilletant les pages de votre magazine de bord, nul doute que vous trouverez une multitude d'idées pour écrire votre propre définition de cette période de l'année !

Je vous souhaite un très agréable vol !

Dear passengers.

"July-August".

For many of you, it is the period of departure for the summer holidays, which is July and August.

For school children and students in Madagascar, this is the final stretch before the exams in September.

In an airline's calendar, this major meeting with travellers is commonly referred to as the high summer season.

As every year, it is an intense period of activity, especially for this 2019 season, Air Madagascar has put in place up to 8 flights per week between Madagascar and France, including a dedicated weekly flight between Marseille and Antananarivo. Tsaradia, our domestic subsidiary, is not to be outdone, with a significant increase in its flights to major destinations within the island.

With this extended flight programme, we are happy to take you on a journey to discover the treasures of our Big Island, to accompany your reunion with your loved ones - Madagascar or elsewhere in the world - or to broaden your travel horizons, to Johannesburg, for example, which Air Madagascar has been serving again since 17th June.

And by leafing through the pages of your in-flight magazine, you will undoubtedly find a multitude of ideas to write your own definition of this time of year.

I wish you a very pleasant flight!

Rolland Besoa Razafimaharo - Directeur Général / Chief Executive Officer – Air Madagascar

Avec ce programme de vols élargi, nous sommes heureux de vous emmener à la découverte des trésors de notre Grande Ile, d'accompagner vos retrouvailles avec vos proches - à Madagascar ou ailleurs dans le monde.

With this extended flight programme, we are happy to take you on a journey to discover the treasures of our Big Island, to accompany your reunion with your loved ones - Madagascar or elsewhere in the world.

Sommaire | Contents

Août | August 2019

- | | |
|--|--|
| <p>5 Edito Air Madagascar</p> <p>10 Feature
Les Taureaux Enragés » Raging Bulls</p> <p>14 Feature - Interview
L'amie Du Pêcheur » Fisherman's Friend</p> <p>24 Health & Beauty
Diva des Grands Fonds Marins » Deep Sea Diva</p> <p>30 Food and Drink</p> <p>34 Haute Cuisine
Chef Randja - Un Homme De Goût »
Chef Randja - A Man Of Taste</p> <p>36 Interview
Maheva - Une Musique Céleste »
Maheva - Heavenly Music</p> <p>38 Culture</p> <p>46 Fauna
Monias Benschi, Le Bip Bip Malgache »
Monias Benschi, The Malagasy Road Runner</p> <p>48 Technologie / Technology</p> <p>50 Biodiversity</p> <p>54 Feature - Interview
A Travers Le Viseur » View Finder</p> | <p>68 Feature
L'or Vert De Madagascar »
Madagascar's Green Gold</p> <p>90 Feature
Fait à Madagascar » Made In Madagascar</p> <p>Destinations</p> <p>62 Réserve Spéciale de Bezà Mahafaly :
Entre Ciel Et Terre : Inoubliable
Special Reserve of Bezà Mahafaly :
Between Earth And Sky</p> <p>74 Réserve Spéciale de Mangerivola :
Voir C'est Croire
Special Reserve of Mangerivola :
Seeing Is Believing</p> <p>78 Lac Ihotry : Les Oiseaux Au Paradis
Lake Ihotry: Birds In Paradise</p> <p>84 Cirque Rouge : Une Journée Au Cirque
Cirque Rouge : A Day At The Circus</p> <p>98 Ile aux nattes: L'Île De Rêve
Ile aux nattes : Island Of Dreams</p> <hr/> <p>103 Pages Speciales Air Madagascar
Air Madagascar Special Pages</p> <p>109 Pages Tsaradia</p> <p>118 Greetings from the publishers</p> |
|--|--|





**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 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



ballou®

SPÉCIALISTE D'INTÉRIEUR



SALON & MEUBLE • DÉCORATION • LITERIE • LINGE DE MAISON • USTENSILE DE CUISINE • PETIT ELECTROMENAGER • FILM VITRAGE & STORE • REVÊTEMENT DE SOL

 www.ballou.mg

 Andraharo

 23 223 33





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



Photos © : Mika Sarry Full

Intrepides » Fearless Barea!

« Index sur les tempes et tête baissée prêt à charger ». Ce geste de triomphe des Barea de Madagascar a été adopté par tout un pays qui a vibré au rythme des victoires de son équipe nationale de football lors de la Coupe d'Afrique des Nations 2019. Le zébu est un animal emblématique de la Grande Ile, un symbole de puissance et de bravoure. Et le « barea » est considéré comme la race de zébu la plus forte de Madagascar.

La performance de l'équipe nationale de football a ajouté une nouvelle dimension à la légende. Considérée comme l'outsider, le petit poucet de la compétition, l'équipe nationale de football de Madagascar a créé la surprise lors de la 32^e édition de la Coupe d'Afrique des Nations.

Pour sa toute première participation, un match nul et deux victoires ont permis aux Barea de Madagascar de se qualifier aux huitièmes de finale en sortant premier de son groupe. Au-delà de leurs performances sur le terrain, c'est surtout l'état d'esprit des joueurs qui a été unanimement remarqué dans tout le continent : une équipe qui joue avec le cœur, une équipe soudée, une équipe déterminée à tout donner. « Si on gagne, c'est grâce à mes joueurs, si on perd, c'est à cause de

moi... » a déclaré Nicolas Dupuis, le sélectionneur de l'équipe malgache à l'issue du match Madagascar-République Démocratique du Congo. Un état d'esprit qui a gagné tout le pays, du nord au sud, d'est en ouest. Chaque but, chaque victoire ont déclenché l'euphorie générale dans chaque ville. Un élan national tel que la Présidence de Madagascar a pris l'initiative de mettre en place des vols spéciaux pour L'Egypte pour que de nombreux supporters malgaches puissent soutenir en direct leur équipe. Ces vols spéciaux ont été réalisés par Air Madagascar, avec notamment l'affrètement d'un Airbus A380, exceptionnel à Madagascar et pour l'aéroport international d'Ivato-Antananarivo. Après avoir réussi l'exploit de battre le Nigéria, triple champion d'Afrique, l'aventure des Barea de Madagascar à la CAN 2019 s'est arrêtée aux portes

“Index fingers on the forehead then head down ready to charge”. This gesture of celebration by the Barea of Madagascar (the national football team) was adopted by the whole country, vibrating to the rhythm of its team's many victories at the 2019 African Cup of Nations. The Zebu beef is an emblematic animal of the Big Island, a symbol of power and bravery. And the "Barea" is considered as the strongest Zebu breed in Madagascar.



Photos © : Mika Sarry Full

de la demi-finale, avec une défaite en quart de finale face à la Tunisie.

Cela n'a pourtant pas entamé le soutien et l'enthousiasme de la population, qui a accueilli avec une ferveur sans précédent leurs champions de cœur à leur retour au pays. Preuve s'il en est que l'exploit des Barea a transcendé la dimension sportive, les échos de leur cri de ralliement « Alefa ! » (Allez !) continuent toujours de résonner.

The performance of the national football team has added a new dimension to the legend. Considered as the outsider of the competition, Madagascar's national football team created a surprise for all at the 32nd edition of the African Cup of Nations.

At its very first appearance in the Cup, a draw and then two wins allowed the Barea of Madagascar to qualify for the round of the last 16, by coming out first in their group. Beyond their performances on the field, it's above all the players' state of mind that has been unanimously noticed throughout the continent: a team that plays with the heart, a united team, a team determined to give it all. "If we win, it's because of my players; if we lose, it's because of me..." stated Nicolas Dupuis, the Malagasy team's coach after the match Madagascar-Democratic Republic of Congo. A state of mind that has spread throughout the country, from North to South, from East to West. Each goal, each victory triggered a general euphoria all over Madagascar. Such a national impetus triggered the Presidency of Madagascar special initiative : To set up special flights to Egypt so that many Malagasy supporters could support in live their team. These special flights were operated by Air Madagascar, including the chartering of a giant Airbus A380, which is exceptional in Madagascar and for the Ivato-Antananarivo International Airport. After defeating the 3-time African champions, Nigeria, the Barea of Madagascar's adventure at the 2019 CAF Africa Cup of Nations stopped only at the gates of the semi-final, with a quarter-final defeat to Tunisia.

However, this did not affect the support and enthusiasm of an entire population, who welcomed their champions of hearts with unprecedented fervour upon their return home. Proof if anything that the Barea's achievement has transcended from sporting dimension to a nations life, the echoes of their rallying cry "Alefa !" (Come on!) still resonates.



Photos © : Présidence de Madagascar

CTmotors

AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO



All New **HAVAL H6 2.0**



www.ctmotors.mg



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

Ça déménage !



NOUVELLE ADRESSE

3^{ème} étage - Immeuble TANA 2000 Ankorondrano,
Antananarivo 101 - Madagascar

hello
UNE AGENCE DES IDÉES FORTES

Stratégie de marques | Corporate & event | Production audiovisuelle

Tél. : +261 (0) 32 11 899 01 - info@agence-hello.mg - www.agence-hello.mg

L'amie Du Pêcheur

Rencontrez Vatosoa Rakotondrazafy, l'inspiratrice malgache qui vient de recevoir un "Oscar vert" de la WFN pour son rôle dans la transformation des pêcheurs traditionnels de Madagascar en gardiens de la mer.

Fisherman's Friend

Meet Vatosoa Rakotondrazafy, the inspirational Malagasy woman who has just received a 'Green Oscar' from WFN for her role turning the traditional fishermen of Madagascar into guardians of the sea.





Depuis sa fondation en 1993, le Fond Whitley pour la Nature (Whitley Fund for Nature : WFN) a contribué plus de 16 millions de livres GB pour soutenir le travail de plus de 200 chefs de file de la conservation. Ces sommes ont servi à la conservation de vie sauvage et aux communautés locales dans plus de 80 pays. L'administrateur le plus connu de la fondation est Sir David Attenborough.

VATOSOA RAKOTONDRAZAFY vient de recevoir le prestigieux prix Whitley, aussi connu sous le nom de « l'Oscar Vert », décerné par la WFN en reconnaissance du travail accompli grâce à son réseau MIHARI pour la gestion locale des aires marines de Madagascar.

Plus de 500 000 pêcheurs traditionnels dépendent de la biodiversité marine pour se nourrir et subvenir à leurs besoins. Aujourd'hui le réseau MIHARI relie plus de 200 associations communautaires et ONG dispersées le long des 5 000 km de côtes pour partager les bonnes pratiques et développer une ligne de conduite autant sur la gestion de la protection de la vie marine que sur les droits des pêcheurs traditionnels, gardiens de la mer.

Since its founding in 1993, the Whitley Fund for Nature (WFN) has given nearly £16 million to support the work of over 200 conservation leaders benefiting wildlife and communities in more than 80 countries with Sir David Attenborough as its most high profile Trustee.

VATOSOA RAKOTONDRAZAFY has just received the prestigious Whitley Award, also known as a 'Green Oscar' from WFN in recognition of her achievements through the MIHARI network of locally managed marine areas in Madagascar.

More than 500,000 traditional fishers rely on marine biodiversity for their livelihoods and food security. Today the MIHARI network connects over 200 community associations and NGOs along the country's 5,000km coastline to share best practice and develop management guidelines protecting marine life as well as the rights of traditional fishers, the guardians of the sea.

Pouvez-vous nous expliquer ce qui vous a valu le très mérité Prix Withley de 2019 et en quoi consiste le projet MIHARI à Madagascar ?

Le processus de sélection a été très rigoureux et loin d'être facile. Cela a impliqué la mise en place de toute une équipe pour présenter la candidature et j'ai dû préparer une vidéo à propos de MIHARI. J'ai aussi eu de nombreuses entrevues avant d'être sélectionné, des entrevues surtout par Skype, puisque la sélection a lieu à Londres.

A mon avis, ce sont l'originalité et l'échelle des activités MIHARI qui nous ont permis de remporter ce Prix Whitley. Nous faisons le lien entre des communautés de pêcheurs locaux de tout le pays et nous portons leurs voix à un niveau national, et même international désormais.

Ma mission en tant que coordinateur national de MIHARI est de mener ce mouvement, de plaider pour les droits des petits pêcheurs sur tous les aspects et de permettre à leurs voix d'être entendues à tous les niveaux. Je suis toujours à la recherche de nouvelles façons de donner aux communautés de pêcheurs plus d'indépendance sur la gestion de leurs ressources, de les mettre en contact avec les structures politiques locales, régionales et nationales qui peuvent les aider.

Can you explain why you were given the well-deserved 2019 Whitley Award and what your MIHARI mission is in Madagascar?

The selection process was rigorous and not easy at all. It involved a whole team to set up the proposal, and I had to prepare a video about MIHARI. I also had a lot of interviews before being selected as a finalist, mainly through Skype because the selection took place in London.

of small scale fishers in all aspects and enable their voices to be heard at all levels. I am always looking for ways to empower fishing communities with more independence in their resource management, and to connect them with local, regional and national government entities that will support their efforts.

Ma mission en tant que coordinateur national de MIHARI est de mener ce mouvement, de plaider pour les droits des petits pêcheurs sur tous les aspects et de permettre à leurs voix d'être entendues à tous les niveaux.

My mission as the National Coordinator of MIHARI is to lead this movement, to advocate for the rights of small scale fishers in all aspects and enable their voices to be heard at all levels.

Avec un processus de candidature aussi rigoureux comprenant un panel d'experts de la WWF-UK et Flora & Fauna International, et plus de 110 candidatures cette année, toutes les félicitations sont de mise pour votre Prix Whitley. Selon vous, qu'est-ce qui a fait que le mouvement de sauvegarde des ressources marines s'est détaché du lot ?

Actuellement, MIHARI est le seul mouvement de la société civile qui représente les petits pêcheurs de Madagascar et se bat pour leurs droits. Le réseau rassemble plus de 200 associations communautaires et 25 partenaires, qui luttent tous ensemble pour le futur des petits pêcheurs de Madagascar. L'importance des membres de MIHARI en fait une force politique puissante, avec un énorme potentiel pour défendre la biodiversité marine de Madagascar et les droits de ses pêcheurs traditionnels.

With such a rigorous application process including expert panel representation from WWF-UK and Flora and Fauna International and over 110 applications this year, huge congratulations are in order for winning your Whitley Award. What do you think made your movement to safeguard marine resources stand out?

In my opinion, the originality and scale of MIHARI's activities are what helped us win a Whitley Award. We are connecting small-scale fishing communities from across the country and raising their collective voice on a national, and now an international, level.

My mission as the National Coordinator of MIHARI is to lead this movement, to advocate for the rights





Currently, MIHARI is the only civil society movement that represents Madagascar's small-scale fishers and fights for their rights. The network consists of over 200 community associations and 25 partners, all of whom are focusing on the future of small-scale fisheries in Madagascar. The scale of its membership makes MIHARI a powerful political force, with huge potential for defending Madagascar's marine biodiversity and the rights of its traditional fishers.

Comment arrivez-vous à convaincre les pêcheurs traditionnels malgaches de pratiquer une pêche plus durable ?

MIHARI organise des rencontres entre les différentes associations communautaires de gestion locale des aires marines (LMMA), afin de partager les savoir-faire sur une gestion marine durable. Il y a aussi des forums organisés chaque année pour permettre aux petits pêcheurs de se rassembler et de discuter des problèmes qu'ils rencontrent.

Par exemple, à chaque événement organisé par MIHARI, il y a toujours des discussions sur l'utilisation d'engins de pêche destructeurs. Ainsi, lors de ces forums, des conférences ont lieu pour

que les membres des communautés, les ONG, les entités privées et les délégués gouvernementaux puissent partager leurs points de vue sur les origines de ce problème et proposer des solutions.

L'événement de MIHARI le plus important à été le forum national à Fort-Dauphin en 2017 : 173 représentants des communautés de petits pêcheurs se sont mis d'accord sur trois motions à présenter au gouvernement. Une de ces motions concernait la régulation des engins de pêche, plus particulièrement sur l'interdiction d'utiliser des moustiquaires comme filets de pêche.

How do you persuade traditional Malagasy fishermen to embrace more sustainable fishing practices?

MIHARI organises exchange visits between the community associations of locally managed marine areas (LMMAs) in order to share good practice in sustainable marine management. There are also various forums organised every year allowing small-scale fishers to gather and discuss the issues they are facing.

For instance, at every event organised by MIHARI, there are always discussions about the

use of destructive fishing gears. So during those forums, conferences are set up to allow community members, NGOs, private entities, and government delegates to share their thoughts about the origin of this problem and propose solutions to deal with it.

The most significant event that MIHARI has ever had is its national forum in Fort-Dauphin in 2017, where 173 representatives from small-scale fishing communities agreed upon three motions to present to Government. One of these motions concerned fishing gear regulation, specifically prohibiting the use of mosquito nets to fish.



Selon vous, est-il plus difficile en tant que femme à Madagascar de gagner le respect des hommes plus âgés qui composent la communauté des pêcheurs et de les persuader d'adopter de nouvelles pratiques ? Si oui, comment y parvenez-vous ?

Cela fait maintenant 4 ans que je dirige ce réseau composé essentiellement d'hommes, la plupart d'entre eux étant plus vieux que moi. En plus, la pêche est souvent vue comme une affaire d'hommes à Madagascar. Malgré cela, j'ai des relations plutôt bonnes et respectueuses avec les communautés avec lesquelles je travaille. Certains m'appellent même « maman », en signe de respect et de la relation proche que nous avons.

Si vous me demandez comment j'y suis parvenue, je dirai que c'est parce que je porte un grand intérêt aux communautés : je leur rends régulièrement visite et je prends de leurs nouvelles. Je leur fais aussi confiance et je donne de l'importance à leurs connaissances. En fait, beaucoup de pêcheurs n'ont longtemps pas eu accès aux études secondaires, ou même primaires, mais ils connaissent et maîtrisent leur environnement : ils connaissent le comportement de la mer, ils peuvent prévoir le temps qu'il fera et ils connaissent leurs ressources mieux que personne. Je suis là pour les écouter et les guider quand ils veulent faire progresser les discussions et leurs activités de gestion.

Je ne crois pas qu'il soit important de savoir d'où vous venez ou si vous êtes un homme ou une

femme. L'important est d'apporter le respect, la confiance et un impact concret.

Do you think it is more difficult as a woman to gain the respect of the older male fishing community and to persuade them to adopt new practices? If so how do you overcome this?

It has been four years now that I have led a network, made up mostly of men, and where the majority are older than me. Fishing is also generally thought of as a man's business in Madagascar. Despite this, I have a good and respectful relationship with the communities that I work with. Some of them even call me 'mom' to show their respect as well as how close we are.

If you ask me how I got to that point, I would say it is because I have great interest in the communities: I visit them regularly and ask for news from them. Also, I trust them and value their knowledge. In fact, many fishers didn't have access to secondary, or even primary education for a long time, but they know and master their environment: they know how the sea behaves, they can predict how the weather will be, and they know their resources better than anyone. I am there to listen to them, and guide them when they want to advance their conservation and management activities.

I don't think it matters where you come from, or whether you're a man or woman, as long as you bring respect, trust and impact.

Votre ambition était de devenir avocate, que s'est-il passé ? Comment vous êtes-vous finalement retrouvée impliquée dans la conservation marine ?

Depuis toute petite, j'avais toujours voulu devenir avocate, mais le sort en a décidé autrement et j'ai fini en géographie et conservation marine. Ma première rencontre avec un requin lors d'un entraînement à Halifax, au Canada, a été l'élément déclencheur. Ça a été un grand choc pour moi et j'ai immédiatement été séduite par l'océan.

C'est pendant une mission de recherche avec les Nations Unies et la Nippon Foundation que j'ai pris conscience des quotidiens des communautés côtières. Ce sont les plus isolés et les plus



répondre à leurs besoins les plus fondamentaux comme l'eau potable et l'électricité. Ils vivent dans des situations économiques précaires et leur grand isolement, ainsi que l'accès limité à l'éducation fait que ces communautés sont souvent piégées dans un cycle de pauvreté, et cela a des conséquences négatives sur les ressources marines dont ils dépendent.

Ayant vu ces situations, je me suis dit que, plus que tout au monde, je voulais travailler avec ces communautés et aider à protéger leurs ressources marines et leur environnement.

Your ambition was to become a lawyer so what happened? How did you get involved with marine conservation instead?

Since I was a little girl, I have always wanted to become a lawyer. But fate decided otherwise and I ended up in geography and marine conservation. My first encounter with sharks while training in Halifax, Canada was what inspired me. It was a great shock to me and I was immediately seduced by the ocean environment.

It was during a research project with the United Nations and the Nippon Foundation that I realised the issues that coastal communities face everyday. They are the most isolated and the most vulnerable in the world, and they do not have access to basic needs such as clean water and electricity. They live in precarious economic situations and their level of isolation and limited access to education means these communities are often trapped in a poverty cycle, with negative consequences to the marine resources they depend on.

From seeing these situations, I said to myself, that more than anything, I want to work with these communities to help protect their marine resources and environment.

Comment voyez-vous le futur de la pêche traditionnelle à Madagascar ?

Je suis optimiste à propos du futur des petits pêcheurs de Madagascar parce que MIHARI représente un véritable espoir. Les communautés côtières qui auraient eu du mal à gérer efficacement leurs ressources eux-mêmes ont désormais une plateforme d'échange pour les relier avec d'autres communautés et partager leurs difficultés et leurs réussites. Tant que la collaboration entre MIHARI et ces communautés se poursuivra, je suis persuadée que les enfants, les petits-enfants, et toutes les générations à venir seront toujours capables de profiter des ressources marines et côtières.

How do you see the future for traditional fishing in Madagascar?

I am optimistic about the future of small-scale fishers in Madagascar because MIHARI represents a great hope. Isolated coastal communities that would struggle to effectively manage their resources themselves now have a platform for connecting with



Je suis optimiste à propos du futur des petits pêcheurs de Madagascar parce que MIHARI représente un véritable espoir.

I am optimistic about the future of small-scale fishers in Madagascar because MIHARI represents a great hope.

Nous avons le sentiment que le gouvernement reconnaît MIHARI comme la voix des petits pêcheurs, et nous les en remercions.

We feel the Government recognises MIHARI as the voice of small-scale fishers, and we are grateful for that.



MIHARI and these communities continues, I am confident that the children, grandchildren and all the generations to come, will still be able to benefit from coastal and marine resources.

Est-ce que le gouvernement vous aide ?

Le réseau MIHARI travaille en étroite collaboration avec les ministères qui sont impliqués dans MIHARI, notamment le Ministère de la Pêche. Nous les remercions énormément de considérer MIHARI comme un acteur principal dans le développement des actions en faveur des petits pêcheurs. Nous avons le sentiment que le gouvernement reconnaît MIHARI comme la voix des petits pêcheurs, et nous les en remercions.

Deux événements organisés par MIHARI ont directement impliqué le Ministère de la pêche. En 2017, Gilbert François, le Ministre de la pêche de l'époque, a soutenu le forum national de MIHARI à Fort-Dauphin, puis en 2018, Augustin Andriamanano, l'actuel Ministre de la pêche, s'est engagé à créer des zones de pêche réservées aux petits pêcheurs.

Is the Government helping?

The MIHARI network works closely with ministries

who are involved in MIHARI activities, in particular, the Ministry of Fisheries. We are thankful towards them for having always considered MIHARI as one of the main actors in development actions for small-scale fishers. We feel the Government recognises MIHARI as the voice of small-scale fishers, and we are grateful for that.

A couple of events that MIHARI has organised have directly involved the Ministry of Fisheries. In 2017, the Minister of Fisheries at that time, Gilbert François, supported the MIHARI national forum in Fort-Dauphin, then, in 2018, Augustin Andriamanano, the current Minister of Fisheries, pledged to create reserved fishing zones for small-scale fishers.

En tant que gagnante du Prix Withley, vous avez remporté 40 000 livres GB de financement pour des projets sur un an. Comment allez-vous les dépenser ?

Remporter le Prix Withley a donné à l'équipe la possibilité de revoir les priorités de MIHARI et de faire des progrès vers l'accomplissement de nos ambitions pour les petits pêcheurs.

Nous allons utiliser le Prix pour financer des formations vitales pour les dirigeants des LMMA,



ressources marines.

Ce prix va aussi nous permettre de financer notre travail sur la mise en place d'un cadre légal pour les LMMA, en collaboration avec le gouvernement. MIHARI va organiser un symposium sur les LMMA et des visites des LMMA par des représentants des ministères. Afin de développer ce cadre légal, nous allons poursuivre nos discussions avec les autorités, pour mettre en place une interdiction des engins de pêches destructeurs et pour la création de zones de pêche réservées. Grâce à ce Prix, MIHARI va aussi pouvoir étendre ses zones d'intervention pour couvrir l'ensemble des 13 zones côtières de Madagascar.

Dernier point, mais non des moindres, la création d'un guide des bonnes pratiques des LMMA est aussi un objectif important pour nous. Cela nous permettra de rassembler l'ensemble des

connaissances acquises sur les LMMA depuis leurs créations à Madagascar, et servira d'outil de référence pour les communautés de pêcheurs et les ONG partenaires.

As a Whitley Award winner your prize was £40,000 in project funding over one year. How will you spend it?

Winning a Whitley Award has given the team the capacity to realign the priorities for MIHARI and make progress towards fulfilling our ambition for small-scale fishers.

We will use the award to finance vital training for LMMA leaders, in order for them to gain more technical skills and participate even more in the sustainable management of their marine resources.

This award will also finance our work towards setting up a legal framework for LMMAs in collaboration with the Government. MIHARI will organise an LMMA symposium and visits to LMMAs with Ministry representatives. To develop this legal framework, we will continue our discussions with the authorities to establish a ban on the use of destructive fishing gear, and for the creation of a reserved fishing zone. With this award, MIHARI will also be able to expand its intervention zone to cover all 13 coastal zones of Madagascar.

Last but not least, creating a guide to LMMA good practices is also an important goal for us. This guide will garner all acquired knowledge about LMMAs since their establishment in Madagascar, and will be a reference tool for communities of fishers and NGO partners.



Les Jardins d'AMBOHIBAO

Votre appartement 3 pièces
à proximité de l'aéroport

* à partir de 320 000 000 Ar



Immobilier Conseil
GROUPE

Les Pavillons de l'Imerina

IMERIMANJAKA BYPASS

Imaginez votre future maison
à 100m d'une école
et à 20 minutes du centre-ville**

** à partir de 129 000 000 Ar

DECLÉOR

PARIS

SOINS AUX HUILES ESSENTIELLES



CICA-BOTANIC

LE « PANSEMENT » NATUREL AUX HUILES
ESSENTIELLES POUR UNE REPARATION
VISIBLE DES PEAUX SENSIBLES

COPRS

PROTEGE
REPARE
NOURRIT

100%
D'ORIGINE NATURELLE

Divas Des Grand Fonds Marins

Qui peut résister à la tentation de plonger avec masque et tuba ou en bouteille dans les eaux bleues translucides de Madagascar ou à l'envie de piquer une tête dans la piscine de l'hôtel ? Mais est-ce que votre maquillage va résister ou va-t-il couler le long de vos joues ? Alice Theobald, rédactrice beauté, artiste maquilleuse des stars, partage ses meilleurs conseils pour une beauté anti-gouttes.

Deep Sea Divas

Who can resist scuba-diving or snorkelling in the translucent blue seas around Madagascar or dipping into the resort hotel pool? But will your makeup resist streaming down your face? Beauty Editor, Alice Theobald, who is a top celebrity makeup artist shares her best tips for non-drip beauty.

Image © : Janice Carter @ Scuba Chick Photography

Visage » Face

Le soin hydratant teinté Ultrasun SPF 50 anti-pigmentation est waterproof. Un très bon choix anti-éclaboussures pour une finition transparente. Ultrasun SPF 50 anti-pigmentation tinted moisturiser is water resistant. A wonderful splash-proof choice for a sheer finish.



1

2



Vous ne pouvez peut-être pas vous passer de votre fond de teint? Essayez Morphe Fluidity fond de teinte mat waterproof couverture complète, disponible en 60 teintes. Or perhaps you can't live without your full coverage base? Try Morphe Fluidity full coverage water resistant matte foundation, which is available in 60 skin shades.



Image © : Janice Carter @ Scuba Chick Photography

3



Pour les urgences peau, Vichy Dermablend cover stick offre une finition waterproof, c'est parfait pour les yeux fatigués, les cicatrices ou les problèmes d'acné. For any skin emergencies, Vichy Dermablend cover stick provides a waterproof finish great for tired eyes, scars or acne.

Sourcils » Brows

Du mal à trouver la forme ? Je recommande Brow Stencils de chez Eylure. Struggling to get into shape? Then I recommend Brow Stencils from Eylure.



1



2



Ka-BROW gel crème de chez Benefit Cosmetics sculpte, définit. La petite brosse incorporée est bien commode. C'est waterproof et ça dure des heures. Ka-BROW gel cream from Benefit Cosmetics sculpts, defines and has a handy built in brush. It's waterproof and lasts for hours.

3

Pour un effet de sourcils qui dure, 24 hour Brow Setter de chez Benefit Cosmetics met en forme les sourcils et scelle le maquillage. For long lasting brows, use 24 hour Brow Setter from Benefit Cosmetics to set brow hair and seal in brow makeup.



4

Vous préférez un crayon ? Eylure Precision est un crayon à sourcils très fin avec une brosse bien pratique pour définir la forme. Prefer a pencil? Eylure Precision is a slimline waterproof brow pencil with a handy shaping brush.



Cils » Lashes

1  Scandal Queen mascara waterproof chez Fairydrops a une brosse ronde unique qui soulève et sépare, pour des cils de poupée. Scandal Queen waterproof mascara by Fairydrops has a unique bobble brush to lift and separate for a doll lash finish.

2  Scuba Pro par Lord & Berry a une formule waterproof extraordinaire qui allonge sans former de paquets. Pour un résultat naturel qui dure. Lord & Berry Scuba Pro has a fantastic waterproof formula that lengthens with a very natural long lasting, non-flaky result.

3  Voluptuous Volume Better Than Sex Mascara Waterproof par Too Faced. Wow ! Celui-ci allonge, épaissit et dure vraiment longtemps ! Voluptuous volume Better Than Sex Waterproof Mascara by Too Faced. Wow this really lengthens, plumps and lasts.



4 Vous voulez rester naturelle ? Essayez un kit de teinture pour cils. Appliquez Eylure Dylash et une dose de Double Lash par Mavala chaque soir pour ajouter force, longueur naturelle et volume.

Want to keep it natural? How about a lash tint kit? Use Eylure Dylash and a nightly dose of Mavala Double Lash to add strength, natural length and volume.



6  Pour des cils bien étoffés, il vous faut les cils de Dollbaby. Appliquez la colle Dollbaby sur la petite bande pour un résultat totalement waterproof et utilisez l'applicateur de cils de Dollbaby pour les meilleurs résultats. Full on flutter? Then you need Dollbaby lashes. Apply Dollbaby glue on the strip for fully waterproof results and use the Dollbaby lash applicator for best results.



Lèvres » Lips

1 Yuli Cellular multi vitamin lip serum de abeautifulworld, en ligne, contient un antioxydant actif pour protéger des UV et hydrater. Soigne et protège. Une très bonne base pour les lèvres et pour celles qui décident de se passer de rouge. En plus, c'est vegan. Yuli Cellular multi vitamin lip serum from abeautifulworld online has an active antioxidant complex to protect against UV and replenish moisture levels. Treats and protects. Great lip base and for those who choose to go bare. It's vegan too.



2 Essayez le protecteur de lèvres waterproof SPF de Cosmetics A La Carte. Vous ne trouvez pas votre couleur préférée ? Pas de soucis : Cosmetics A La Carte peuvent créer votre rouge à lèvres sur mesure pour satisfaire toutes vos envies de bouche. Muah xx Check out Cosmetics A La Carte waterproof lip protectors with SPF. Can't find your favourite colour? Don't worry Cosmetics A La Carte have a bespoke service to suit all your lipstick lusts. Muah xx



Image © :
Janice Carter
@ Scuba Chick
Photography

Eyeliner

1 Vous ne pouvez pas quitter votre cabane de plage sans avoir appliqué votre trait noir ? Tattoo Liner par Kat Von D tient ses promesses. Il a la pointe la plus fine, pour vous dessiner un trait waterproof. Can't leave your beach cabana without your black flicks? Drawing the line, Kat Von D waterproof Tattoo Liner does what it says with the finest pointed nib.



2 Finish Liner de Sport FX résiste à l'eau mais aussi à la transpiration et tient jusqu'à 24 heures. Un eyeliner liquide parfait pour les sirènes ! Finish Liner by Sport FX is sweat and waterproof and lasts up to 24 hours. Perfect liquid eyeliner for waterbabies.



3 True Colour Glimmerstick de Avon propose des teintes naturelles, brillantes et pailletées. Il peut aussi être appliqué en fard à paupières : il suffit de tirer un trait de crayon sur la paupière et passer ensuite un pinceau doux, comme le M433 par MORPHE pour un effet flou. Avon True Colour Glimmerstick has natural, bright and glitzy shades. They also double up as a cream eyeshadow, just draw the pencil over the eyelid then take a fluffy eyeshadow brush, such as the MORPHE M433 and blend away.



4 Vous voulez une ligne plus douce ? Infinite Waterproof Eyeliner de chez Estée Lauder a une taille-crayon et une pointe douce pour une finition floue et un regard de braise. Fancy a softer line? Infinite Waterproof Eyeliner by Estée Lauder combines a built in sharpener and a soft smudge tip to create a sultry smoulder.



@alice_theobald
 WONDERLANDHAIRANDMAKEUP
 www.joygoodman.com/alicetheobald
 www.primedia.international/index-eng

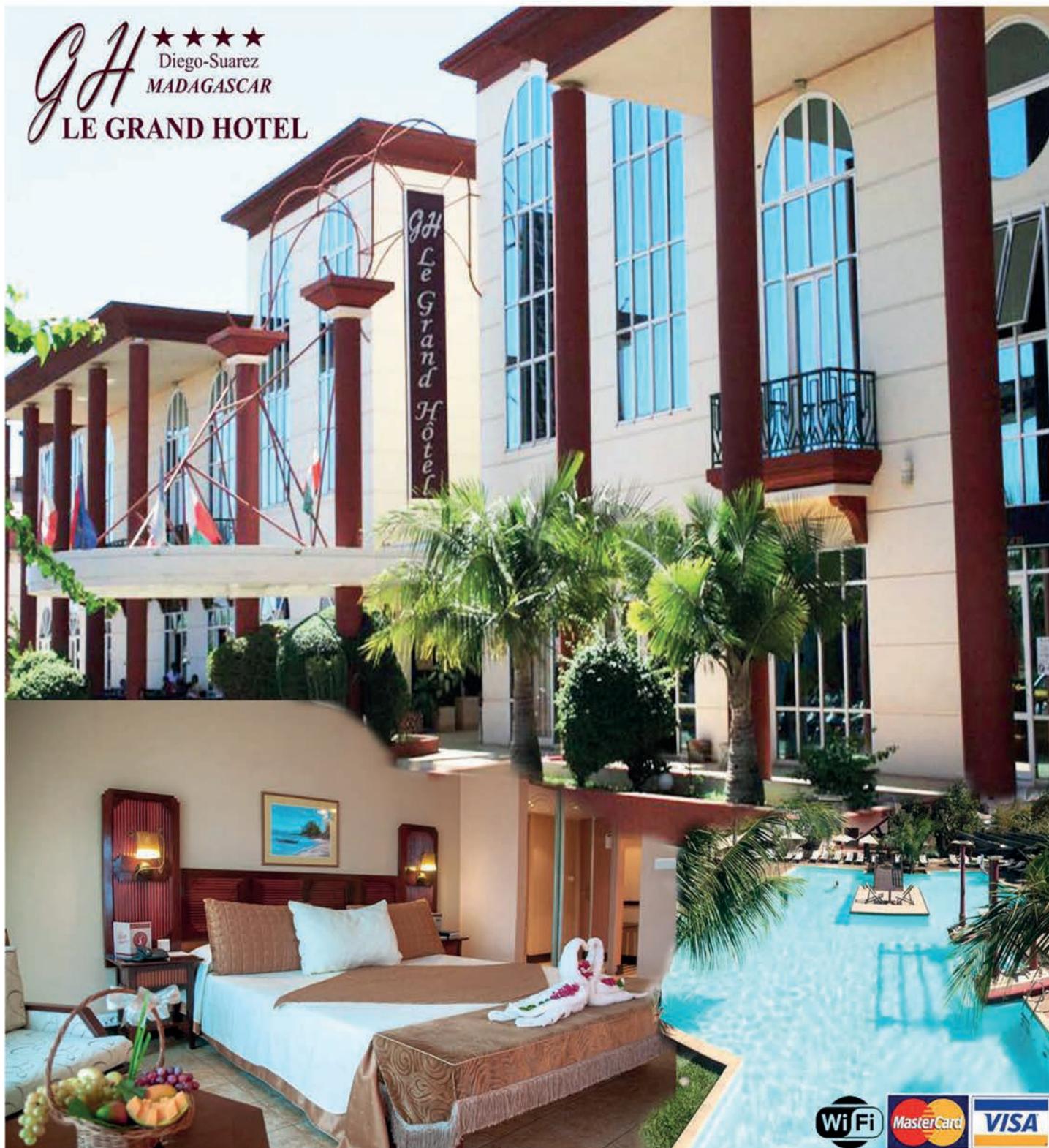
Les formules de rouge à lèvres longue durée sont mes indispensables : ils sont waterproof et à base de cires et d'huiles naturellement résistants à l'eau. Les crayons à lèvres Double Wear Stay In Place de chez Estée Lauder et les crayons longue durée Stay On Me par Diego Dalla Palma font toujours partie de ma trousse de maquillage. Choisissez des tons naturels ou, pour les plus téméraires, essayez un baiser coquin coloré!



Longlasting lipstick formulas are my go-to as they have water resistant properties, formulated with naturally water resistant waxes and oils. Estée Lauder Double Wear Stay In Place lip pencils and Diego Dalla Palma Stay On Me long lasting lip pencils are always in my makeup kit. Choose from natural tones or for those who dare, a cheeky kiss of colour.



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



● 62 Chambres standards

● 04 Suites

● 01 Spa

● 02 Restaurants

● 02 Bars

● 01 Salle de Conférence

● 01 Pâtisserie

● 01 Casino

● 01 Banque BFV-SG



CARLTON
★★★★★
MADAGASCAR



Notre Histoire ne fait que commencer



132 Chambres & 30 Suites - 3 Restaurants & Bars - 5 Salles de Séminaire & Conférence



www.carlton-madagascar.com

+261 20 22 260 60  

Preferred
HOTELS & RESORTS

C'est Du Gâteau! It's a Piece Of Cake!

Art Culinaire

Le solovolo est une petite galette que les malgaches adorent et dont ils se régalaient généralement à l'heure du goûter. Mais il peut aussi remplacer le déjeuner ou le dîner. Tout est permis ! Ce gâteau est confectionné à base de maïs, mais on y ajoute quelques ingrédients pour lui donner un goût sucré et délicieux. La ville d'Ambatomirahavavy est connue pour être la spécialiste du solovolo, même si chacun, pour un peu qu'il connaisse la recette, peut s'y essayer... Si l'envie vous vient d'en faire à la maison, les ingrédients sont simples à trouver et sont certainement déjà dans votre cuisine : maïs, banane, sucre et eau.

Culinary Arts

Everyone in Madagascar loves solovolo, a small cake usually eaten at tea-time. It can also replace lunch or dinner. Everything is possible! The cake is made from corn cobs, with a few other ingredients added, to give it a delicious sweet taste. The town of Ambatomirahavavy is well-known for its solovolo, even though anyone anywhere can make it: all you need is a recipe. If you decide to make it at home, the ingredients are easy to find. You probably already have them in your kitchen: corn cobs, bananas, sugar and water.



Recette pour de délicieux solovolo :

Enlevez l'écorce du maïs et rappez les graines à même la tige. Broyez les maïs obtenus avec la banane tout en y ajoutant petit à petit du sucre jusqu'à l'obtention de la saveur voulue. Dépliez ensuite l'écorce et déposez-y un peu de ce mélange moelleux. À l'aide d'une cuillère, répartissez-le afin de pouvoir plier et fermer facilement l'écorce. Un bon pliage empêchera toutes les fuites ! Procédez ainsi selon le nombre de « mofokatsaka » que vous voulez obtenir. Mettez enfin le tout dans une marmite, avec un fond d'eau bouillant. La vapeur ainsi dégagée terminera la cuisson et maintiendra ce délice au chaud. Il vous restera alors à vous régaler. Traditionnellement ces « mofokatsaka » se savourent accompagnés d'une boisson chaude.

How to make solovolo:

Remove the outer skin or leaf of the corn cob and grate the seeds while still on the stalk. Crush the corn obtained with a banana, mixing in the sugar gradually, to taste. Unfold the skin removed from the cob and place a little of the soft mixture in the centre. Using a spoon, spread it out evenly, but make sure you can still fold the skin over and close it around the mixture. Proper folding will avoid the mixture leaking out! Do the same, for each 'mofokatsaka' you want to make. Finally, place each little 'envelope' into a pot containing a small amount of boiling water. The mixture will cook in the steam, which will keep it hot. Eat and enjoy! Traditionally, these 'mofokatsaka' are eaten with a hot drink.



MADAGASCAR UN COCKTAIL D'ÉMOTIONS



Déguster les produits Dzama au cœur de vos cocktails préférés, c'est accompagner votre séjour des meilleures saveurs de nos terroirs. Ces fragrances subtiles, épicées, aux parfums de vanille, de canne à sucre et de notre flore endémique, seront autant d'instantanés uniques qui accompagneront vos plus beaux souvenirs de voyage.

Bienvenue
Tonga soa
Soava dia
Bon voyage



DZAMA
dzama.mg

Za'Malagasy!

Boire A La Bonne Santé

Drink To Good Health

Jus de Fary



Art Boisson

Lifestyle Drinks

C'est avant tout une boisson énergisante à boire après des efforts physiques. Mais, en raison de ses multiples vertus, les sportifs ne sont pas les seuls à apprécier le jus de canne à sucre.

Comme il s'agit de sucre lent, cette boisson convient aux diabétiques. Dans ce breuvage, on y trouve des vitamines B1, B2, B3 et C, également riche en fer et calcium. Aussi parce qu'il est alcalin, un bon nombre de personnes en consomment pour prévenir les cancers du sein ou celui de la prostate.

Pour la préparation, épluchez un segment de tige puis lavez-le et passez-le dans un extracteur de jus. Frais et naturel, le jus de canne est à consommer immédiatement, et au plus tard 15 minutes après extraction si vous voulez profiter de toutes ces propriétés. Il se conserve seulement 24h au frais. Un peu de gingembre donnera une touche de vitalité. Vous pouvez également ajouter une tranche de citron vert. A savoir : 25cm de canne produit 500ml de jus pur.

La canne à sucre rouge ou Fary mena est cultivée à Alakamisy Fenoarivo et à l'Est de Madagascar. Elle mesure entre 1,50 m et 3m de hauteur. Plus juteuses en raison de leur calibre, les tiges rouges sont celles que préfèrent les consommateurs. Elles donnent en effet un jus moins sucré. Quant à la canne à sucre blanche ou Fary fotsy, plus sucrée donc, on la trouve surtout dans la partie Avaradrano, au Nord de la capitale. Très sensibles, ses racines assimilent facilement l'eau ; les cannes plantées en haute altitude sont donc de meilleure qualité. Ce breuvage est facilement accessible, il est disponible sous différents packagings dans les grandes surfaces et se vend également dans les rues de Tana et de Majunga.

Sugarcane juice is above all an energy giver, to be drunk after any form of physical effort. However, due to its many qualities, it is not only sportsmen who appreciate it.

Since it is a source of slow sugar, sugarcane juice is an appropriate drink for people suffering from diabetes. It contains vitamins B1, B2, B3 and C, and is rich in iron and calcium. Also as it is alkaline, people drink it to prevent breast and prostate cancer.

To prepare, peel a section of the stalk of sugarcane, wash carefully and put it through a juice extractor. Fresh and natural, sugarcane juice is to be consumed immediately, at the latest 15 minutes following extraction if you wish to take advantage of all its benefits. It can be conserved in the fridge, but only for 24 hours. A touch of ginger in the preparation will increase its vitality-giving properties. You can also add a slice of lemon or lime. Note that 25cm of sugarcane produces 500ml of pure juice.

Red sugarcane or Fary mena is grown at Alakamisy Fenoarivo, in the east of Madagascar. It grows to a height of between 1.5m and 3m. Due to the size, this variety is juicier and consumers prefer its red stalks. The juice produced is also less sweet.

As regards to white sugarcane or Fary fotsy, a sweeter variety, it is mainly grown in the region of Avaradrano, to the north of the capital. This variety is very sensitive and its roots absorb water extremely easily; sugarcane planted at high altitudes is often of higher quality.

The drink is easily available, sold in different forms of packaging in supermarkets and is also sold by street vendors in Antananarivo and Majunga.



Aloe

Drink for life!

www.aloedrinkforlife.com





Chef Randja

Un Homme De Goût

C'est un passionné de la cuisine qui apprécie le goût. Après avoir passé à l'école Vatel, effectué des stages, Chef Randja s'est perfectionné dans des grands établissements à Madagascar et à l'étranger.

A 25 ans, il gère 3 sociétés dans la restauration. Investinn dans le consulting : il était Chef consultant chez Time +Tide Miavana Resort pendant deux mois ; Artisan by R&K : un service traiteur qui se place en service premium ; La Buvette à l'Aire du Bypass : spécialisée dans la cuisine populaire. Ils projettent l'ouverture d'un Restaurant gastronomique prochainement.

Un «plat-signature» ? Chef Randja n'en a pas concrètement car il crée à chaque saison. On le connaît plutôt par sa cuisine moderne qui utilise de bons produits, produits de qualité, produits rares. Comme exemple, il aime utiliser des variétés de légumes précises plantées ici : carotte nantaise, tomate cœur de bœuf... et seulement du poisson pêché à la ligne. Sensible au développement durable, il est en étroite collaboration avec les agriculteurs locaux.

A Man Of Taste

Chef Randja has a passion for cooking and loves experimenting with different flavours. After studying at the Vatel school, followed internships, he perfected his skills at reputed establishments in Madagascar and overseas.

At the age of 25, he runs three companies involved in catering: Investinn, in consultancy, he was consulting chef at the Time and Tide Miavana Resort for two months; then with Artisan by R&K, a premium level delicatessen service and La Buvette at the Aire du Bypass, specialising in popular dishes. He is planning to open a gourmet restaurant in the near future.

An emblematic recipe? Chef Randja denies having one, declaring that he creates one each season. He is well-known mainly for his modern dishes, prepared using high-quality and rare ingredients. For example, he loves to use precise varieties of vegetables growing here: Nantes carrots or beefsteak tomatoes and he only uses fresh fish caught using a rod and hook. Sensitive to issues of sustainable development, he works in close collaboration with local farmers.



All photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Salade De Grenailles Au Hareng Fumé

Ingrédients : Pomme de terre grenaille, hareng fumé, huile d'olive, vinaigre blanc, salade rouge, salade frisée ou chicoré, des œufs, des œufs de caille, citron, ail, sel, poivre.

Mariner et rôtir dans le four les pommes grenailles à 190° jusqu'à cuisson. Infuser quelques dés de hareng fumé dans de l'eau chaude, ajouter de l'oignon vert, sel et poivre. Mixer puis filtrer. Monter un sabayon avec les jaunes d'œufs et la préparation. Finir avec l'huile d'olive et un filet de jus de citron. Pocher les œufs de caille dans de l'eau bouillante et vinaigrée. Faire une chiffonnade avec la salade rouge.

Déposer la chiffonnade au fond du bol, ajouter les pommes rôties, les tranches de hareng et quelques frisés. Assaisonner le tout avec le sabayon.

Pour une recette plus gourmet, on peut mettre la sauce dans un siphon ou rajouter des oignons frits, des tomates confites ou encore des noix torréfiées.

New Potato Salad With Smoked Herring

Ingredients : New potatoes, smoked herring, olive oil, white vinegar, red lettuce, curly lettuce or endives, eggs, quail eggs, lemon, garlic, salt, pepper, spring onions.

Marinate and oven-roast the new potatoes at 190° until cooked. Soak a few cubes of smoked herring in hot water, add the spring onions, salt and pepper. Stir and drain. Prepare a sabayon sauce with the egg yolks and the preparation. Add the olive oil and a squeeze of lemon juice. Poach the quail eggs in boiling water with a dash of vinegar. Roughly chop the red lettuce.

Place the red lettuce at the bottom of the dish, add the roast potatoes, the slices of herring and some curly lettuce. Season with the sabayon sauce.

For an even more tasty recipe, you can place the sauce in a siphon or add fried onions, dried tomatoes or roasted walnuts.

FIARO

VENTURE CAPITAL

- SINCE 1989 -



FIARO
VENTURE CAPITAL

Pour ceux qui aiment l'action

Depuis 30 ans, nous finançons
vos projets d'entreprise

direction@fiaro.net - www.fiaro.net
Antananarivo Madagascar

Une Musique Céleste Heavenly Music

Maheva Raelison est habituée aux scènes internationales : après le César Palace Paris et le Festival de Cannes en mai où elle a été sacrée meilleur espoir féminin au Championnat de France des Arts du spectacle, elle a représenté la France à Hollywood lors du WCOPA 2019 (World Championships of Performing Arts) en juillet dernier. Cette jeune Malgache de 17 ans réside à Castelginest, au nord de Toulouse, en France. Elle compose aujourd'hui de la pop acoustique mais pense un jour venir au Ba Gasy, une musique typiquement malgache.

Maheva Raelison is used to international stages ; after the César Palace in Paris and the Cannes Film Festival in May, where she was named 'the most promising young female singer' at the French Performing Arts Championship, represented France in Hollywood for the 2019 WCOPA (World Championships of Performing Arts) last July. This 17-year-old Malagasy girl lives in Casterginest, north of Toulouse, France. She now composes acoustic pop music, but thinks one day she might be coming to Ba Gasy, typical Malagasy music.

Photo © : Yaël Ranaivozanany

Comment avez-vous atterri dans le monde musical?

Depuis toute petite, j'ai toujours entendu de la musique à la maison, cela fait partie de la culture malgache. A 7 ans, j'ai commencé les cours de piano et la guitare est arrivée à 12 ans, quand ma mère m'a montré quelques accords.

How did you end up in the world of music?

I have always listened to music at home, since I was a child. It's part of the Malagasy culture. I started piano lessons when I was seven and guitar when I was 12, when my mother showed me a few chords.

Que ressentez-vous quand vous chantez ?

Par la musique, j'exprime mes émotions joyeuses ou tristes. Quand je joue, je suis dans une bulle et c'est comme si j'étais dans un autre monde.

What do you feel when you're singing?

Through music, I express emotions, joyful or sad. I am in a bubble when I play, as if in another world.

Vous avez participé au Championnat du monde des arts du spectacle à Hollywood en juillet dernier, parlez-nous des étapes franchies avant d'avoir pu intégrer l'équipe France.

J'ai été repérée par la direction de la sélection nationale lorsque j'ai gagné un concours national. J'ai donc participé aux sélections et gagné ma place dès les demi-finales dans l'équipe de France. Lors de la grande finale française, j'ai reçu le prix du meilleur espoir féminin et la médaille de bronze en mannequinat. Pour toutes ces raisons, j'ai représenté la France à Hollywood en juillet, dans les catégories chant et mannequinat.

You have participated in the World Performing Arts Championships in Hollywood last July, tell us more about how you became a member of the French team.

The head of the national selection team noticed me when I won a national contest. I then took part in the selection process and during the semi-finals, I was accepted for the French team. I received the prize for 'the most promising young female singer' and the bronze medal for modelling during the big French final. For all these reasons, I've represented France in Hollywood in July, for both the 'singing' and 'model' categories.

Comment gérez-vous études et carrière musicale?

Je suis passionnée par énormément de choses et j'aime autant les bonnes notes que la musique ! Je m'organise pour assurer dans les deux domaines et ça passe. Je suis en 1ère S.

How do you handle at the same time your studies and your musical career?

I am passionate about a lot of things and I like to get good grades as much as I like music! I schedule my time so I can rock in both, and it actually works. I am in 1ère S (second year of senior high school, with a specialisation in science).

Quelles sont vos autres ambitions?

Mon rêve est de chanter mes propres compositions sur des scènes internationales ! Aller à Hollywood me rapproche de mon rêve!

What are your other ambitions?

My dream would be to sing my own compositions on international stages. Going to Hollywood will bring me closer to my dream.

Quelle langue utiliserez-vous dans vos prochaines compositions ?

Je compose majoritairement en français et un peu en anglais. J'ai des histoires à raconter, parfois des messages à faire passer, et c'est la langue française qui me permet de retranscrire le mieux les émotions que je ressens et que je veux faire passer à mon public.

What language will you be using in your next songs?

I mainly write in French and a little bit in English. I have stories to tell and sometimes I need to communicate a message and French is the language that is best suited for transmitting the emotions I feel and want to get across to my public.

Quelle est la place de Madagascar dans votre musique et dans votre vie ?

Le rythme dans le sang, cela vient de mes origines bien sûr ! Chanter en malgache, c'est surtout un moment de partage avec ma famille, mes cousins et cela me fait danser comme jamais !

What place has Madagascar in your songs and your life?

I have rhythm inside me. Of course, it comes from my origins. Singing in the Malagasy language is mostly when I can share music with my family, my cousins, and it makes me dance like nothing else!

L'artiste avec qui vous rêvez de faire un duo ?

Je rêve de chanter avec Ed Sheeran, il m'a tant appris dans la manière de jouer de la guitare... Et d'ailleurs, j'ai la même guitare que lui, que j'ai surnommée Heaven !

Who is the artist you would dream about performing a duo with?

I would love to sing with Ed Sheeran, I learned so much from him about how to play the guitar, for example. By the way, I have the same guitar as him, that I have nicknamed 'heaven'.

Quand je joue, je suis dans une bulle et c'est comme si j'étais dans un autre monde.

I am in a bubble when I play, as if in another world.

Partage Equitable » Fair Shares



Le Fihavanana a changé la vie de Madelaine, une artisane de 54 ans, et a donné un coup de pouce à sa carrière. Mais qu'est-ce donc que le Fihavanana ? C'est une forme de lien social valorisé dans la culture malgache qui mêle entraide et solidarité. Ce mot trouve sa racine dans le terme « havana » (ou famille) et a plusieurs connotations : lien, unité et amitié. Cette valeur est partagée au sein de l'Association que Madelaine a intégrée en 2006. Avant, elle était lavandière et vendait de la soupe.

Fihavanana has transformed Madelaine's professional life: At the age of 54, she now works as a craftswoman. The word Fihavanana, derived from 'havana' or family, can take on several meanings: link, unity and friendship. These values are shared within the Association that Madelaine has been a member since 2006. To earn her living, she used to wash clothes and sell soup.

Quelles expériences avez-vous partagé avec les autres ?

Partager ne veut pas dire perdre. Le proverbe malgache le confirme : « mieux vaut perdre de l'argent que perdre le Fihavanana ».

J'ai donc volontairement partagé mon savoir-faire en artisanat. Chaque année, nous organisons le « Festival des Savoirs et des Arts » avec l'Organisation ATD Quart Monde, durant lequel les participants peuvent partager leurs savoirs respectifs pendant trois jours.

What are the experiences that you have shared with others?

Sharing with others doesn't mean losing out. According to the Malagasy proverb 'It's better to lose money than lose Fihavanana'. I willingly share my handicraft skills. Every year, with the organisation 'ATD Fourth World', we hold a 'Festival of Skills and Art' over three days, where everyone who has some form of knowledge or a skill can come and share it.

Comment se manifeste le Fihavanana dans votre quartier ?

Il se manifeste par de l'aide physique, comme transporter quelqu'un à l'hôpital, ou bien de l'aide psychologique. Au-delà de l'événement annuel, quelques voisins du quartier IIG Hangar ont décidé de créer une association : MMM (Miasa Mianatra Miaraka : Travailler-Apprendre-Ensemble) incluant les plus pauvres du quartier afin qu'ils gagnent leur vie grâce à l'artisanat. L'initiative est devenue un atelier de formation et de production.

How is Fihavanana present in your neighbourhood?

It can be through physical help, such as taking a person to see the doctor, or giving psychological support. The population of the IIG Hangar neighbourhood also decided to set up an association: MMM Miasa Mianatra Miaraka (Working and Learning Together). The poorest members of the community can come and earn a living through craftwork activities. The project has become a training and production workshop.

Cette expérience a changé votre vie ?

Oui, véritablement. Je suis devenue accompagnatrice de l'association, j'ai appris des savoir-faire et propose aussi des idées. Je suis vraiment heureuse de pouvoir aider les autres. On est loin de vendre de la soupe !

How has this experience changed your life?

The idea of self-help is developed and shared within our community. I am now a workshop coordinator of the Association and not only have I learnt new handicraft skills, but now I am also able to propose ideas. I'm really pleased to be able to help others. It's a far cry from selling soup!

BIENVENUE
DANS LES HÔTELS

 TAMBOHO



 TAMBOHO
SUITES

Lâlana RAHAMEFY Ambatonakanga

 TAMBOHO
BOUTIK HOTEL

Tana Water Front Ambodivona

✉ reservations@tambohohotels.com

📘 Tamboho Suites

☎ +261 20 22 694 00

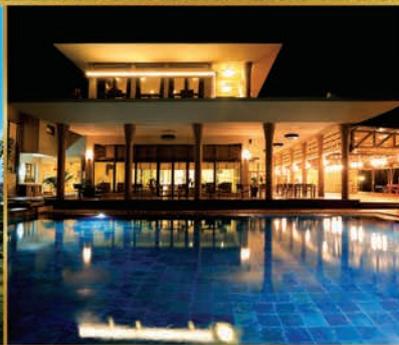




*L'expérience
du Luxe*

AU COEUR DE LA LUXURIANTE
CÔTE EST DE LA GRANDE ÎLE

hello



AZURA GOLF RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

✉: commercial@azuragolf.mg et info@azuragolf.mg 🌐: www.azuragolf.mg

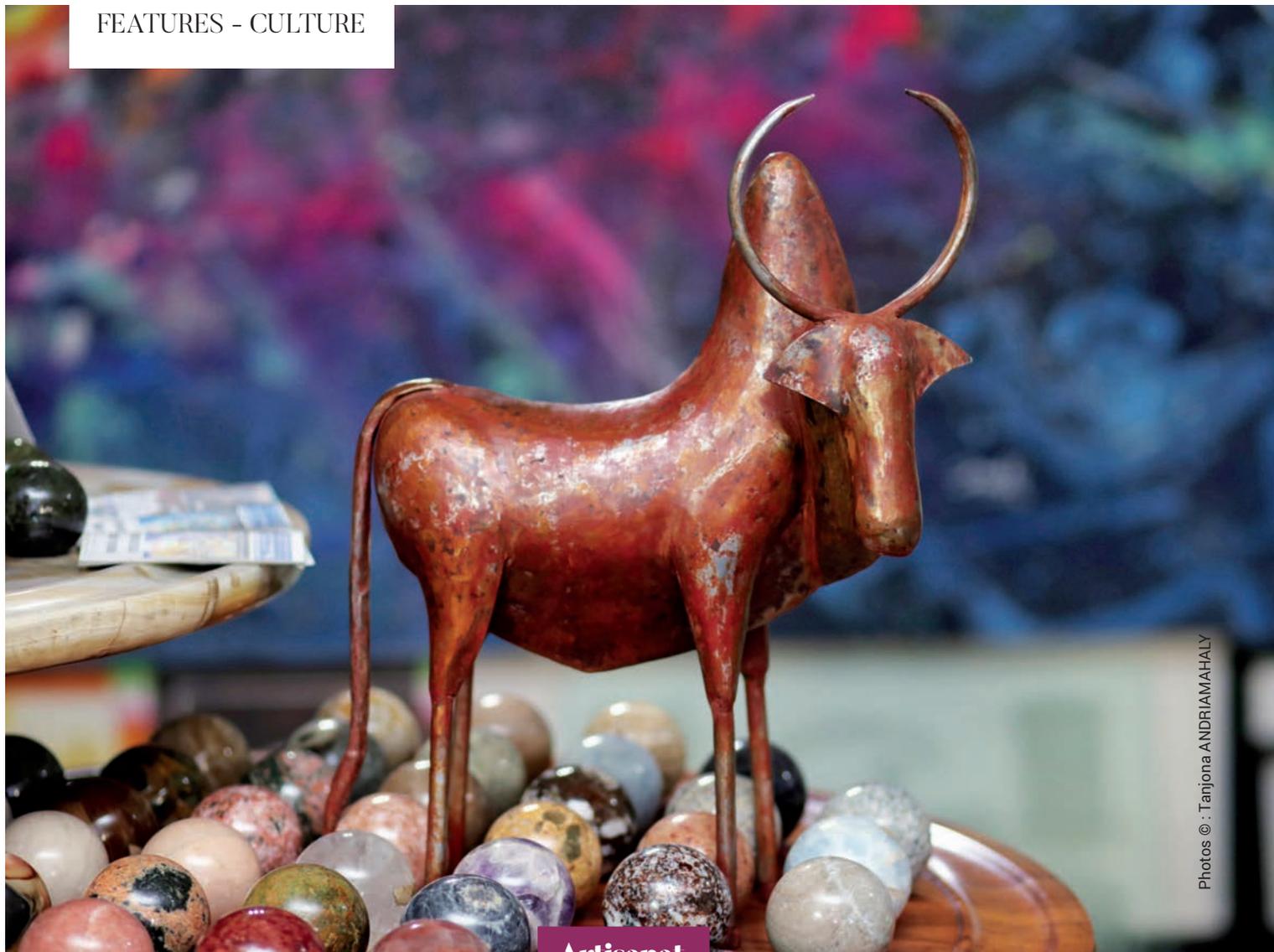
☎: + 261 33 37 420 66 • + 261 34 05 420 66 • + 261 32 03 420 66 - RN5 PK 60 - FOULPOINTE

Dité, créateur de réceptions

Mélanges subtils et rares, symphonie des saveurs aux notes délicates de la cuisine, le service traiteur de Dité saura sublimer vos désirs les plus gourmands. Dité et son équipe mettent leur talent à votre service pour que votre réception soit un moment magique, chaleureux et personnalisé. Nous vous proposons de retrouver la gastronomie et la qualité d'un service haut de gamme au cours de votre réception.

Professionnels ou particuliers, nous attachons la même écoute à votre projet : occasion particulière, un thème particulier, un simple cocktail ou menu gastronomique, un événement personnel ou familial, un séminaire ou une soirée de gala...

Notre seul objectif est la réussite de vos événements.



Photos © : Tanjona ANDRIAMAHALY

Artisanat

Le Nouvel Age Du Fer

L'inspiration artistique pour l'artisanat du fer à Madagascar ne se limite pas aux objets du quotidien ; les créations imaginaires en fer vont au-delà des abat-jours, des objets de décoration, des stands de luminaires ou des plateaux à thé. Les tableaux et sculptures en fonte sont des objets typiques de cette nouvelle ère du fer dans l'art contemporain.

Les objets en fer fabriqués par des artistes ont de nombreux avantages : ils sont originaux, uniques et durables. L'esprit créatif malgache est fortement sollicité pour ces créations, et c'est l'occasion d'y mêler le design contemporain. Des petits articles de décoration aux plus imposants (mobilier, luminaires ou accessoires pour la maison), les objets créés répondent à tous les goûts. Le temps nécessaire

pour réaliser un chef d'œuvre dépend du sujet, et peut varier entre une demi-journée et deux semaines.

Parmi les artistes ferronniers les plus connus on peut citer « Donné Vy », la « famille Raherinjatovo » ou encore « Real ».



Fruits d'un talent qui se transmet de génération en génération pour les uns, approfondissement et dur labeur pour les autres, les objets en fer sont autant destinés à la décoration d'intérieur que d'extérieur.

Si les Baobabs en fer de couleur noire s'exportent dans les îles voisines et en Europe depuis une décennie, les tableaux et les statues exposés dans les galeries d'art de Tana fascinent les visiteurs. Dans leur optique, les artistes spécialisés dans le travail du métal produisent des objets d'art qui répondent aux exigences internationales afin de porter haut l'artisanat malgache.

Crafts

The New Iron Age

Artistic inspiration for iron crafts in Madagascar is not limited to daily objects; imaginary iron creations go beyond lampshades, objects of decoration, light stands or tea trays. Cast-iron pictures and sculptures are typical objects of this new iron age in contemporary art.

The iron objects crafted by Malagasy artists have a number of advantages: they are original, unique and long lasting. The creative spirit of Madagascar is certainly reflected in these creations, an opportunity to combine craftwork and contemporary design. The small objects of decoration are the most impressive with the objects created catering to all tastes. The time it takes to manufacture a work of art depends on the specific creation, ranging from half a day to two weeks.

Among the best-known cast-iron artists, we can name 'Donné Vy', the 'Raherinjatovo family', as well as 'Real'. The fruit of talent is transmitted from generation for some and from research and hard work for others. Iron objects are intended for indoors as well as outdoors. While baobabs made of black iron have been exported to the neighbouring islands and Europe for the last decade, pictures and statues exhibited by the art galleries in Antananarivo are the object of fascination for visitors. They consider that Malagasy artists specialising in metalwork produce objects responding to international standards that place Malagasy craftwork among the best.



The iron objects crafted by Malagasy artists have a number of advantages: they are original, unique and long lasting. The creative spirit of Madagascar is certainly reflected in these creations.

Les objets en fer fabriqués par des artistes ont de nombreux avantages : ils sont originaux, uniques et durables. L'esprit créatif malgache est fortement sollicité pour ces créations.



La Forêt Sacrée The Sacred Forest

Tradition

C'est bien connu, la nature est généreuse, apporte beaucoup à l'homme et enrichit son quotidien. Beaucoup de gens en dépendent pour vivre et même survivre. Ainsi, les habitants d'Anosibe An'ala accordent une importance particulière à la forêt qu'ils respectent et envers qui ils sont très reconnaissants.

Voici donc une coutume prépondérante dans la vie de ce peuple vivant à 71 km au sud de Moramanga. Il s'agit du « Saotr'ala » qui signifie littéralement « remerciement de la forêt ». Avant chaque projet d'exploitation forestière, les hommes prononcent le Saotr'ala, une demande de bénédiction auprès de l'esprit de la forêt. Il est d'ailleurs impossible de couper ne serait-ce qu'un arbre sans observer ce rite. Le non-respect de cette coutume provoquerait des phénomènes inexplicables comme la réimplantation d'arbres déjà abattus, et ce, dans les heures qui suivent l'acte. Cette coutume participe à la bonne cohabitation de la forêt et des hommes.

Mais en quoi consiste ce rituel ? Il commence par l'appel du Zanahary, le Créateur, et se poursuit par celui de l'esprit de la forêt. Puis, on procède à l'abattage rituel d'un zébu en guise de sacrifice. Précisons, que pour quelques jeunes plants à faire tomber, un poulet peut suffire. Le foie et la bosse du zébu sont alors cuits sur place. La fumée ainsi dégagée monte au ciel et parvient jusqu'aux dieux. Une partie de la viande est partagée avec l'assistance; le reste sera ramené au village.

Ce rituel nous permet de rappeler que la forêt reste sacrée et que les arbres abattus ne sont pas coupés sans raison.

Everyone knows that Mother Nature is very generous, providing us with so much and enriching our daily lives. Many people depend on nature to live, even to survive. The inhabitants of Anosibe An'ala place great importance on the forest, which they treat with respect and gratitude.

There is a time-honoured tradition respected by a group of people living 71 km to the south of Moramanga. The custom is called 'Saotr'ala', which literally means 'giving thanks to the forest'. Each time they intend to make use of the forest, the men chant the Saotr'ala, a request to be blessed by the spirit of the forest. In fact, it is impossible to cut even a single tree without observing the ritual. The non-respect of the custom would give rise to unexplained phenomena, such as the felled trees taking root once more, in the hour following the felling. The custom contributes to the peaceful coexistence of the forest and man.

But what does the ritual consist of? It begins by invoking Zanahary, the Creator, and continues with a call to the spirit of the forest. Then there is the ritual slaughter of a zebu as a sacrifice. It should be pointed out that for those just intending to uproot a few young shoots, a chicken is sufficient. The liver and the hump of the zebu are then cooked on the spot. The smoke rises up to the sky and reaches the gods. Part of the meat is shared with those present; the remainder is taken back to the village.

The ritual is a reminder that the forest remains sacred and that the felled trees have been cut down for a valid reason.



1 ENRANGER achetée,
an de bien-être offert
au **PALISSANDRE HÔTEL & SPA**

POUR SEULEMENT
49 300 000
AR-TTC CASH*
*Voir conditions au showroom

LE SUV À PRIX
ENRAGÉ

**GARANTIE 2 ANS
50 000 KM**



Photo non contractuelle

Moteur MIVEC 1.5 L en option

oceantrade

Tél: +261 34 11 303 05
mail: automobile@oceantrade.mg
f Oceantrade Madagascar

ENRANGER



Monias Benschii

Le Bip Bip
Malgache

The Malagasy
Road Runner

Photo © : Louise Jasper Photography

La Mésite monias, de son nom scientifique *Monias Benschii*, est un oiseau bien particulier. Du haut de ses 32 centimètres, cet oiseau terrestre est connu pour ne voler qu'à de rares occasions, notamment pour nidifier. Cependant, il peut courir s'il se trouve en danger ou lorsqu'il poursuit une proie.

Appartenant à la famille des Mésitornithidae et au genre *Monias*, les malgaches ont attribué à cet oiseau le nom de « Naka », en raison de son cri strident « nak nak ».

Le mâle se reconnaît à sa longue queue, son plumage blanc et ses taches noires sur la poitrine et le ventre, sans oublier son dos brunâtre. La femelle, quant à elle, a le dos recouvert d'un brun rougeâtre qui vire au noir. Le Naka se nourrit essentiellement d'insectes, de graines et de petits fruits qu'il trouve en inspectant le sol avec son bec courbé. On ne trouve cette espèce que dans les forêts sèches et épineuses, dans une zone de 200 km de long sur 30 à 60 km de large dans le Sud-Ouest de l'île, entre le fleuve Mangoky au Nord et le fleuve Fiherenana au Sud. Il est également présent dans la forêt des Mikea. Les forêts de PK32-Ranobe sont, quant à elles, réputées pour être le meilleur endroit pour voir ce Mésite. Il est à noter que cet oiseau attire des centaines de touristes et ornithologues dans la région chaque année, contribuant alors fortement à l'économie touristique régionale, particulièrement pour les villages d'Ifaty et Mangily.

À ce jour, la Mésite monias est classée comme une espèce vulnérable par l'IUCN en raison des menaces qui pèsent sur son habitat : feux de brousse, déforestation, activités humaines. Bien que l'on compte aux alentours de 110.000 individus, la protection de cette espèce endémique de Madagascar devrait rester une priorité nationale.

Prime remercie WWF pour l'élaboration de ce texte et les photos.

The Subdesert Mesite, known as *Monias benschii*, its scientific name, is a very special bird. Measuring 32cms, this ground-dwelling bird is known to fly only on rare occasions, especially for nesting. However, it can run if it feels endangered or when chasing. Belonging to the Mésitornithidae family and the *Monias* genus, the Malagasy call this bird Naka, because of its common call when disturbed: 'nak nak'.

The *Monias benschii* male can be recognised by its long tail, white plumage and black spots on the chest and belly plus its brownish back. The back of the female is covered with a reddish brown that turns black. The Naka feeds mainly on insects, seeds and small fruits that it finds while inspecting the soil with its curved beak. This species is only found in dry and thorny forests, in an area of 200km long and 30 to 60km wide in the south-west of the island, between the Mangoky River in the north and the Fiherenana River in the south. It is also present in the Mikea forest. The forests of PK32-Ranobe are renowned for being the best place to see the Subdesert Mesite. It should be noted that this bird attracts hundreds of birdwatching tourists each year, which contribute significantly to the regional tourist economy, especially for the villages of Ifaty and Mangily.

At this time, UICN classifies the *Monias benschii* as a vulnerable species because of the threats on its habitat including bushfires and deforestation. Although there are around 110,000 individuals, the preservation of this species should remain a national priority as it is endemic to Madagascar.

Prime thanks WWF for developing this text and pictures.



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

Offre spéciale lecteurs valable jusqu'au 30/09/19
avec le CODE PROMO RESAPRIME19

TSANGA TSANGA

Sécurisation des réseaux informatiques, un enjeu majeur pour les entreprises

Securing IT networks, a major challenge for companies



Face à une forte croissance de la cybercriminalité ces dernières années, la sécurisation du système informatique est devenue aujourd'hui une priorité pour les entreprises, les Etats, les grandes institutions ainsi que toute entité ayant recours à l'informatisation de leur structure.

Faced with a strong growth in cybercrime in recent years, securing the IT system has now become a priority for companies, governments, large institutions and any entity that uses computerisation of their structure.

Les attaques dirigées vers les données et ressources informatiques sont de plus en plus fréquentes et complexes. Face à l'ingéniosité menaçante des pirates, la cyber sécurité se veut être un moyen pour la protection des données numériques. La cyber sécurité s'applique à plusieurs plateformes faisant usage de données : les logiciels, les applications mobiles, les mails, les réseaux intranet, ...

Comme le basculement vers le numérique semble inévitable, il est primordial de mettre en place un dispositif permettant une protection efficace, puisque les données sont de plus en plus confidentielles.

« Les menaces évoluent trop vite pour que nous ayons le temps de les suivre. Elles modifient notre perception de la notion de risque. Aujourd'hui, il n'est plus possible de rédiger un livre blanc sur un risque pour un système particulier, il faudrait le réécrire en permanence... », Déclare Adam Vincent, Directeur Technique pour le secteur public chez Layer 7 Technologies.

Attacks on data and IT resources are becoming more frequent and complex. Faced with the threatening ingenuity of hackers, cyber security is intended to be a means of protecting digital data. Cyber security applies to several platforms that use data: software, mobile applications, emails, intranet networks, etc.

As the switchover to digital seems inevitable, it is essential to put in place a system that allows effective protection, since data is increasingly confidential.

"Threats evolve too fast for us to have time to follow them. They change our perception of the notion of risk. Today, it is no longer possible to write a white paper on a risk for a particular system, it should be constantly rewritten," says Adam Vincent, Technical Director for the public sector at Layer 7 Technologies.

Prime Magazine remercie TEKNET GROUP pour l'élaboration de ce texte.

» Prime Magazine would like to thank TEKNET GROUP for the preparation of this text.

Mail : commercial@teknetsgroup.com - Tel.: 020 23 334 45 - 032 03 313 14

OFFREZ-VOUS LE MEILLEUR !

« Les iPhone reconstruits par Remade portent la promesse d'une qualité esthétique et fonctionnelle de haut niveau. »



RECONDITIONNÉ
EN FRANCE



LIBRE
OPÉRATEUR



GARANTIE
1 AN



ÉCRAN
SANS RAYURES



COQUE
COMME NEUVE



IPHONE 6 / IPHONE 6+ / IPHONE 6S / IPHONE 7 / IPHONE 7+ / IPHONE 8 / IPHONE 8+ / IPHONE X



 remade madagascar
 Remade Madagascar



teknet store

Votre espace BtoB

Immeuble Trade Tower

1^{er} étage Alarobia

020 23 334 45 / 032 03 313 14

commerciaux@teknetgroup.com



Faruline :

Le Nouveau Super Aliment

La spiruline est une microalgue bleue (cyanobactéries) qui doit son nom à sa forme spiralée. Trente-six sur 1500 espèces de spiruline sont comestibles. Toutefois, la *Spirulina platensis* est la plus commercialisée sous forme de poudre ou de capsule.

Dans la région du Vakinankaratra, le groupement de femmes FITIA (Fiombonan'ny tetikasa ivoran'ny vehivavy) fait la promotion de ce « super aliment » riche en nutriments auprès des enfants. Le produit baptisé Faruline est composé d'un savant mélange de céréales, de cacahuètes et de spiruline dont l'objectif est de lutter contre la malnutrition infantile à Madagascar.

Ce projet pilote est soutenu par l'association Aide pour le Développement Durable (ADD) et la fondation à vocation communautaire Tany Meva. Depuis l'opérationnalisation du bassin de production en avril 2019, la Faruline est distribuée à la cantine de l'École Primaire Publique de Mahazoarivo Antsirabe.

New Super Food

Spirulina is a blue-green microalgae (cyanobacteria) that gets its name from its spiral shape. Thirty-six out of 1500 species of spirulina are edible. However, *Spirulina platensis* is the most marketed as a powder or capsule.

In the Vakinankaratra region, the FITIA women's group (Fiombonan'ny tetikasa ivoran'ny vehivavy) promotes this nutrient-rich super food to children. The product called Faruline is composed of a clever blend of cereals, peanuts and spirulina in order to fight against child malnutrition in Madagascar.

This pilot project is supported by the association Aid for Sustainable Development (ADD) and the community-oriented Tany Meva Foundation. Since the production basin was operationalised in April 2019, Faruline have been distributed to the canteen of the Public Primary School in Mahazoarivo Antsirabe.

Prime remercie La Fondation Tany Meva pour l'élaboration de ce texte et la collaboration photographique.

Prime thanks The Fondation Tany Meva for writing this text and the photographic collaboration.

MADAGASCAR, TERRE DE MERVEILLES | LAND OF WONDERS

Tany Meva est la première fondation environnementale à vocation communautaire à Madagascar. Elle apporte son appui financier à la conservation des écosystèmes et au développement durable.

Face à l'intensification des effets du changement climatique, Tany Meva soutient la promotion des énergies renouvelables, notamment l'hydroélectricité et l'énergie solaire.

Tany Meva appuie, par ailleurs, des activités de reboisement et favorise les pratiques de l'agriculture intelligente.

De telles initiatives ont été menées à ce jour dans 15 régions et à travers une vingtaine de projets, en collaboration avec plusieurs partenaires dont l'Union européenne.

Tany Meva is the first community-based environmental foundation in Madagascar. It provides financial support to ecosystem conservation and sustainable development.

In order to address the climate change impacts, Tany Meva promotes the increased use of renewable energies, such as hydroelectric power and solar energy.

Tany Meva sustains also reforestation and Climate-Smart Agriculture practices.

To date, such initiatives were carried out in 15 regions and through some 20 projects, in collaboration with several partners including the European Union.



Pour plus d'information

*(politique, appel à projets, apport au capital, partenariat),
prière de nous contacter au :*

For more information

(policy, call for projects, contribution to capital, partnership),

Please feel free to contact us at :

 Contact@tanymeva.org

 www.tanymeva.org

  Fondation Tany Meva

Fondation
Tany Meva 



Les adresses de Moov

*Logis de charme,
route d'Ambositra Antsirabe
Madagascar*

Route d'Ambositra -110
Antsirabe Madagascar
Tel: +261 32 02 200 65
+261 20 44 485 26
email: couleurcafe@moov.mg

PRINCESSE DU LAGON
Boutique Hotel & Spa - IFATY MADAGASCAR

*Hôtel Spa sur la plage d'Ifaty,
les pieds dans l'eau...*

Princesse du Lagon
Tuléar-Ifaty 601 - Madagascar
Tél: +261 (0)34 98 88 749
Mobile: +261 (0)34 98 88 749
Fax: +33 (0)9 70 80 55 60
email: info@princessedulagon.com



La Ribaudière
RESTAURANT & HÔTEL

Une adresse incontournable,
réputée pour la qualité
de ses produits et de son service.

Hôtel Restaurant La Ribaudière
Rue Paul Dussac (à côté Chambre de Commerce)
Analakely Sud Antananarivo Madagascar
Tél : +261 20 24 215 25
M : +261 32 02 411 51
email : laribaudiere@moov.mg

MANTADIA LODGE
RAINFOREST - ANDASIBÉ

*Lodge de 25 chambres haut de gamme.
Vue panoramique sur la forêt d'Andasibe.*

Contacts : 034 05 100 42
Email (Reservations) : mantadialodge@gmail.com



Vous avez réussi votre Bac et vous voulez poursuivre vos études à l'étranger?
Ou vous avez déjà entamé vos études universitaires mais **vous voulez vous réorienter ou viser plus haut?**
Comment faire pour trouver votre voie?
Comment choisir la bonne université et, comment faire pour s'y inscrire?

Nos services sont justement faits pour vous. Peu connu au grand public, notre agence assiste les étudiants dans toutes les démarches menant à l'inscription dans une université étrangère, selon ses choix, et selon son budget.

The pathway to your future

Adresse: Immeuble Louys Antsahavola, Face hotel Shanghai
Contact: +261 34 70 770 52 - +261 32 84 155 62
Emails: info.fanedu@gmail.com
Facebook: Faneducation - Instagram: faneducationagency



Akooor'
digue
centre commercial

Milaloo
Parc d'attractions

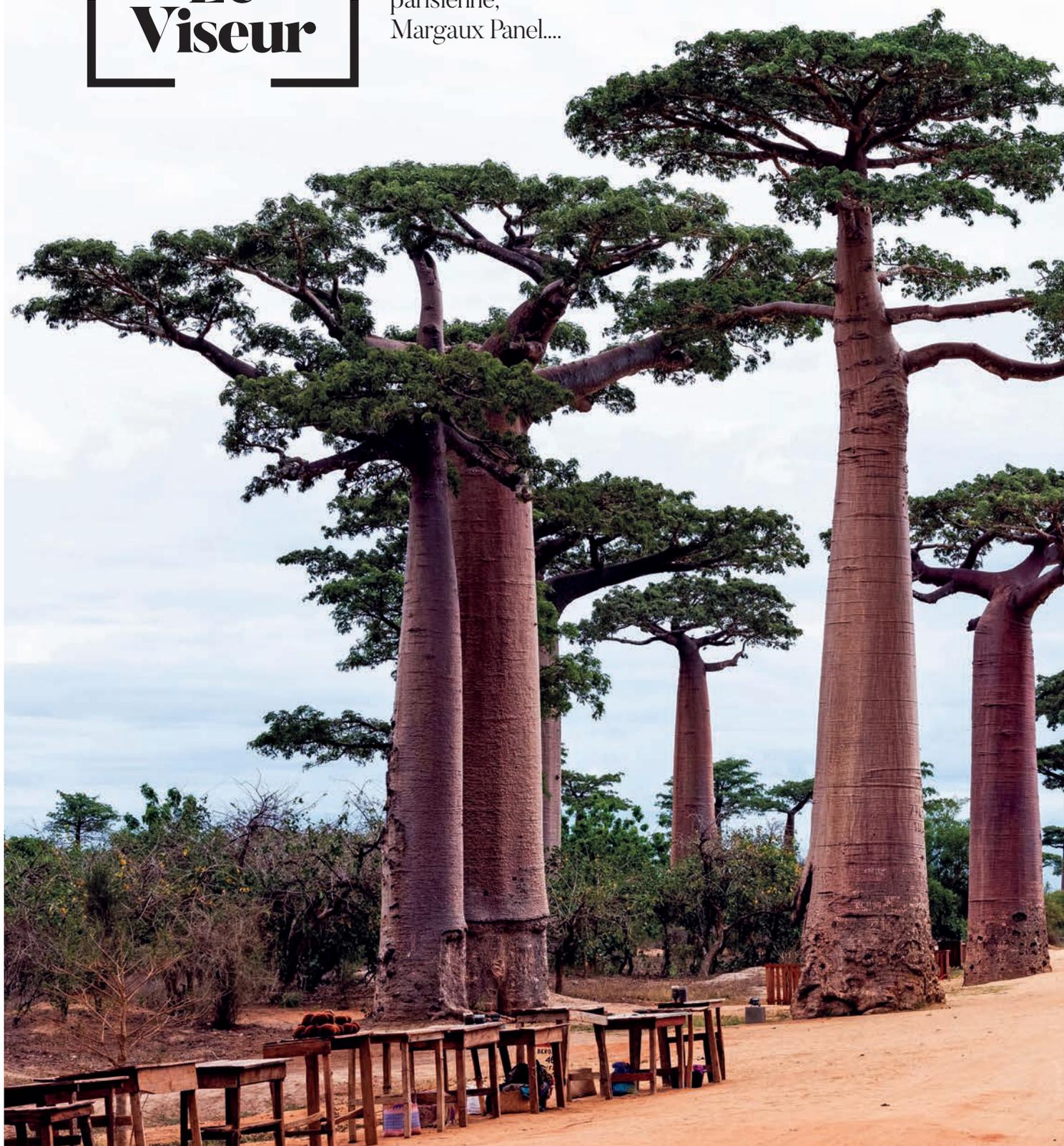
Vive les Vacances chez Akooor



à 15 min de l'aéroport Ivato / à 10 min d'Ankorondrano

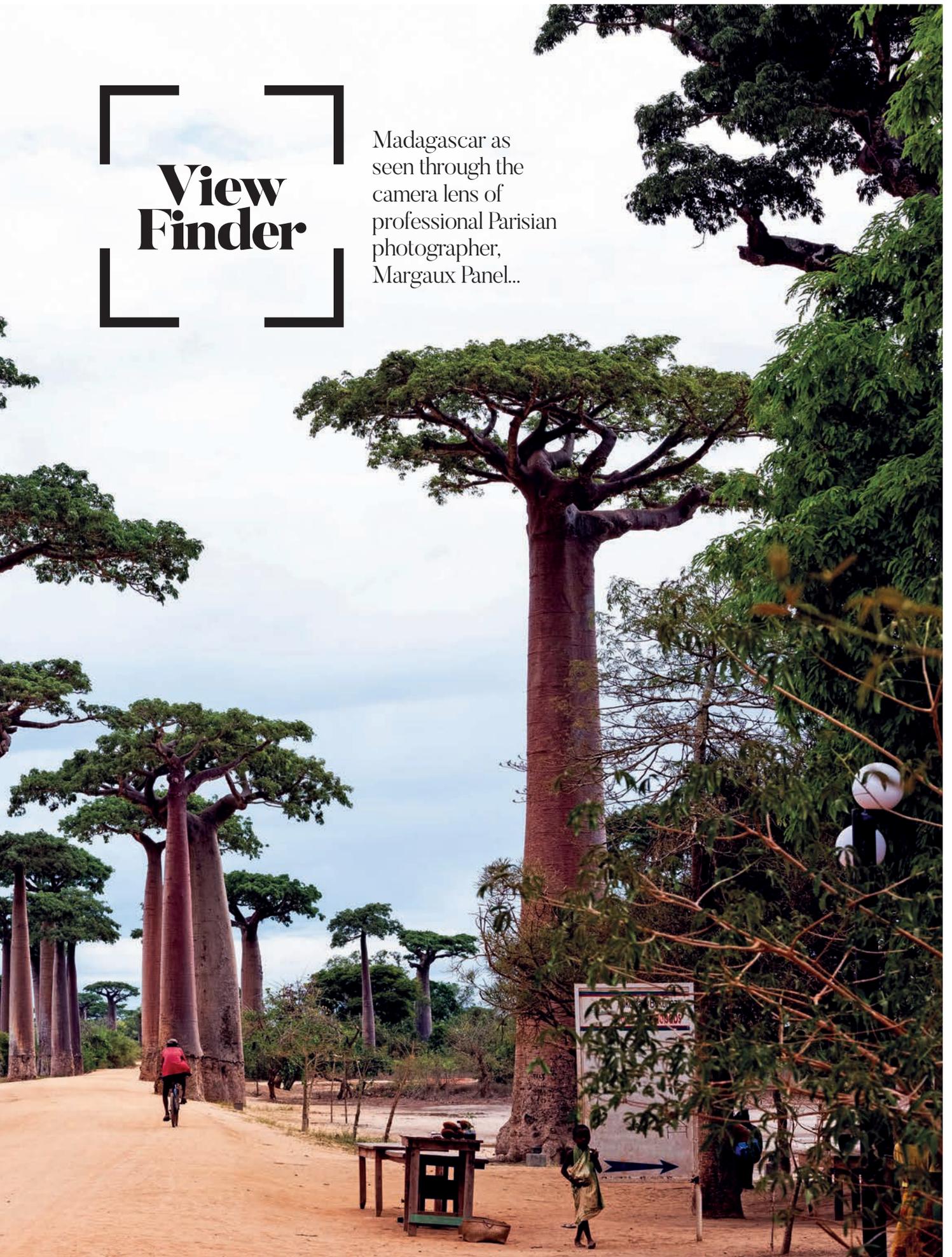
A Travers Le Viseur

Madagascar a vu
à travers l'objectif
d'une photographe
professionnelle
parisienne,
Margaux Panel...



View Finder

Madagascar as seen through the camera lens of professional Parisian photographer, Margaux Panel...



Depuis combien de temps êtes-vous photographe et quelle est votre spécialité ?

Mon premier projet a débuté en 2011 à Paris. « The Parisienne » était un projet simple, presque évident, qui m'a permis de créer un lien particulier avec ma ville de naissance. Mon but initial était de capturer des moments de vie quotidienne parisienne et de démontrer qu'ils étaient intemporels, comme ancrés dans notre culture depuis toujours. Mes photos n'avaient pas pour but d'incarner une époque ou de faire état d'un moment précis dans l'histoire. Elles étaient pour moi un moyen de représenter le style de vie à la française, et surtout à la parisienne.

Afin d'affirmer cette intemporalité, je me suis consacrée au noir et blanc, un médium aux origines de la photographie qui ancre celle-ci dans un espace temps non défini. Je me suis d'ailleurs exclusivement servie d'un appareil photo argentique. Ce choix de sujet a été décidé, me semble-t-il, par celui de vivre à New York : "La Parisienne" établissait le lien entre moi et mon histoire.

Le projet est toujours en cours...Au fil des ans, je me suis tournée vers les paysages. J'ai un appareil numérique de moyen format. La spécificité d'un tel appareil est qu'il capture un panorama plus large et permet ainsi au spectateur de ressentir l'immensité de chaque lieu.

How long have you been a photographer and what do you specialise in?

My first project started in 2011 in Paris. 'The Parisienne' is a simple project, yet an obvious one because it allowed me to create a special link with my home town (I went to college in New York, USA). My initial goal was to capture moments of daily life in Paris as if they were rooted in our culture forever. Thus, my photos are not intended to embody an era or to report a moment in history. They are for me, a way to represent the lifestyle of the French and especially the Parisian.

To affirm this timelessness, I devoted myself to black and white, a medium at the origins of photography that anchors this project to another space in time. Moreover, I exclusively used a film camera. It seems to me that this choice of subject was decided by my decision to live in New York. 'The Parisienne' was the link between me and my history.

The project is still ongoing... Over the years, I found myself moving towards landscapes. I have a digital medium format that captures a wider panorama and the use of negative space allows the viewer to feel the immensity of each place.

Qu'est-ce qui vous a décidé à visiter Madagascar?

Ma famille voyage à Madagascar depuis 20 ans. J'ai entendu tellement d'histoires et de souvenirs que j'ai décidé de découvrir cette île avec eux. En séjournant chez des locaux et dans différentes villes, j'ai été témoin de la beauté et de la culture de Madagascar.

What made you decide to visit Madagascar?

My family has been visiting Madagascar for the past 20 years. I had heard so many stories that I decided to discover this island with them. By staying with locals and going to different cities, I've witnessed the beauty and culture of Madagascar.

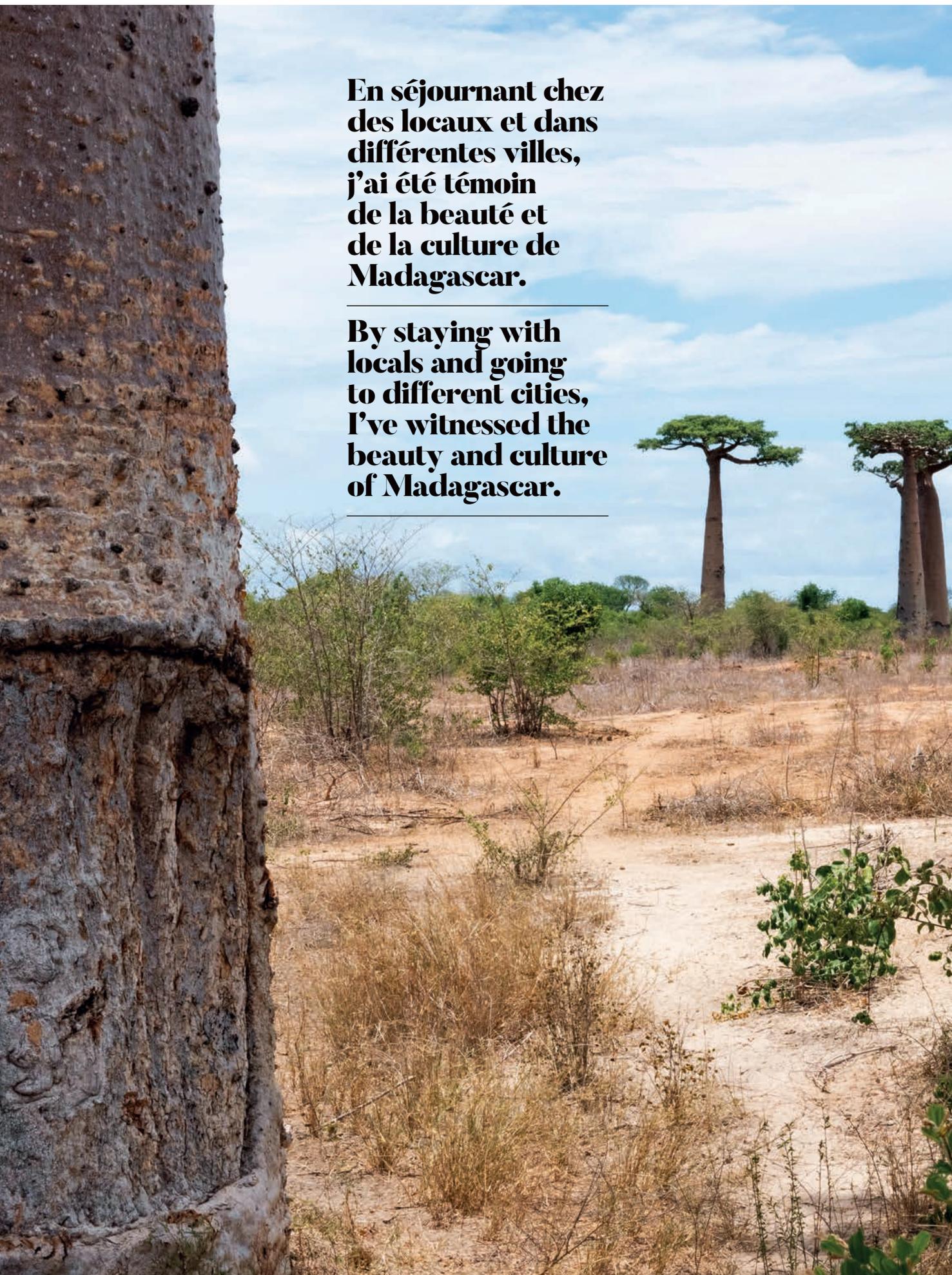
Qu'est-ce qui vous a le plus inspiré photographiquement ?

J'ai été impressionnée et touchée par les baobabs. L'un des sites que j'ai visité est répertorié par l'Unesco et abrite les plus anciens arbres endémiques du monde ! Ils témoignent de notre histoire, de notre présent et de notre avenir... De l'autre côté de l'île, je me suis rendue aux Tsingys rouges à Diego Suarez, des formations de pierres de latérite rouge créées par l'érosion. Ces paysages sont à couper le souffle.



**En séjournant chez
des locaux et dans
différentes villes,
j'ai été témoin
de la beauté et
de la culture de
Madagascar.**

**By staying with
locals and going
to different cities,
I've witnessed the
beauty and culture
of Madagascar.**



What inspired you most photographically about the country?

I was impressed and moved by the baobabs. These UNESCO landmarks are one of the oldest endemic trees in the world. They are a testimony of our history, our present and our future. On another side of the island (Diego Suarez), you can visit the Tsingys, which is a stone formation of red laterite formed by erosion. These landscapes are breathtaking.

Pourquoi pensez-vous que les voyageurs (et les photographes) devraient venir à Madagascar ?

Pour l'accueil chaleureux de la population et pour ses paysages inhabituels !

Why do you think travellers (and photographers) should come to Madagascar?

The warm welcome of the population and its unusual landscapes are the reasons why you should visit Madagascar.

Pouvez-vous choisir vos images préférées de Madagascar et nous dire pourquoi vous les aimez ?

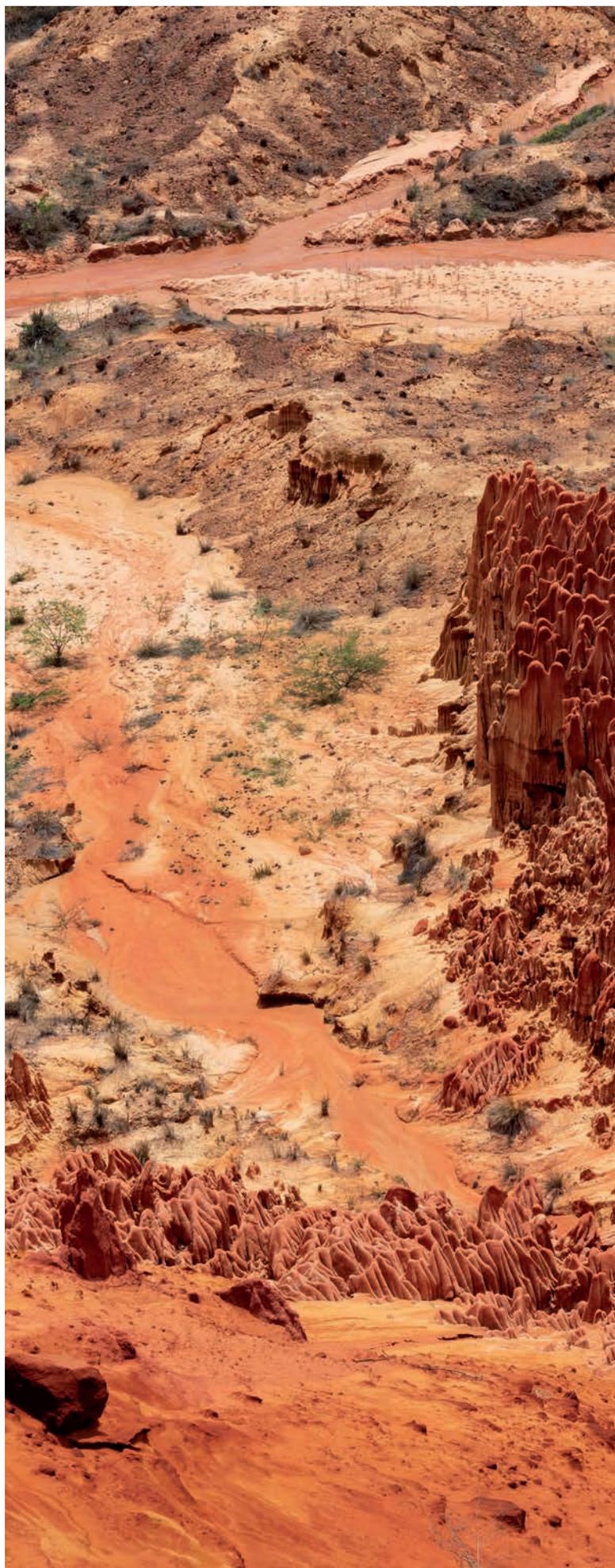
Les baobabs et les Tsingys rouges sont définitivement mes paysages préférés. Vous vous sentez tout petit et l'envie de les protéger est omniprésente.

Can you choose your favourite images of Madagascar and tell us why you like them?

The baobabs and the red Tsingys are definitely my favourites. They do make you feel small and the urge to protect them is omnipresent.

De l'autre côté de l'île, je me suis rendue aux Tsingys rouges à Diego Suarez, des formations de pierres de latérite rouge créées par l'érosion. Ces paysages sont à couper le souffle !

On another side of the island, you can visit the Tsingys, which is a stone formation of red laterite formed by erosion. These landscapes are breathtaking.





ESPACE BIJOUX



Tél.: (00261)20 22 31185 - (00261) 34 11 31185

E-mail : doulabvassant@yahoo.fr

Adresse : 27, Rue Ratsimilaho, Antaninarenina,
Antananarivo, Madagascar



CHANGAN

CROSSOVER
1.5L 16V (AT/MT)
ANDROID MAIN SCREEN
À PARTIR DE 45 000 000AR HT

HEAVY DUTY
POWERED BY ISUZU
REAL 4MD (2H 4H 4L)
360° CAMERA
À PARTIR DE 85 000 000AR HT



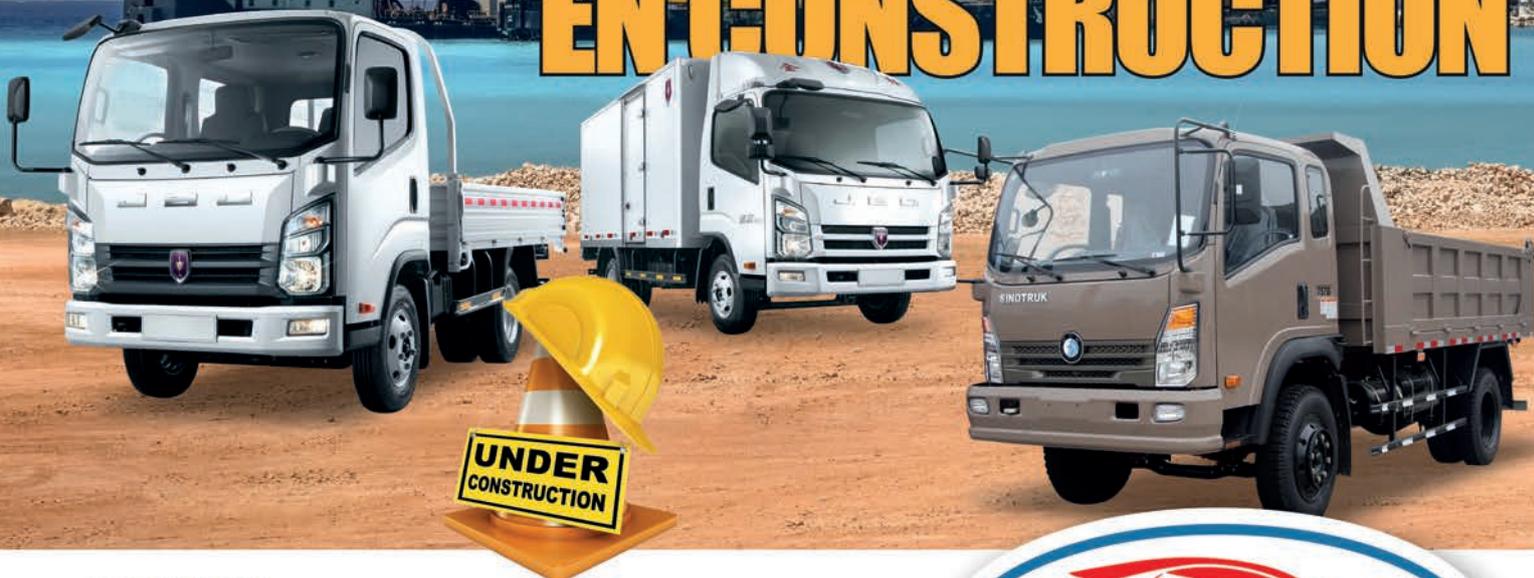
ZXAUTO



CAMION PLATEAU, BENNE ET FOURGON

OFFRE SPECIALE POUR LES ENTPENEURS

VOTRE PARTENAIRE EN CONSTRUCTION



TANANARIVE

Mail: jpmotorsmada@gmail.com

Tél.: 034 11 106 98 - 034 02106 97 - 034 02 106 96 - 020 26 410 51

Adresse: Lot N° 05 Zone Filatex après Alhambra ANTANANARIVO

TAMATAVE

Email : jptrading@moov.mg

Tél.: 020 53 304 56

Adresse: 45 rue de la Réunion Ampasimazava ouest TOAMASINA





RS Beza Mahafaly

Avec ses trois types d'habitats particuliers, une faune et flore endémiques exceptionnelles, cette destination est à découvrir et vous promet des souvenirs en or. Bienvenue dans la réserve spéciale Beza Mahafaly où la nature est généreuse, préservée et vivante...

Imaginez la scène : des tortues radiées se baladant autour de vous, comme pour satisfaire votre curiosité ; à leurs côtés des makis, ces lémuriens noirs et blancs qui tiennent leur queue annelée en l'air comme un point d'interrogation une fois au sol; le tout, au sein d'un paysage varié et unique... Cette scène, et bien d'autres encore, vous attendent à la réserve spéciale Beza Mahafaly.

Située dans la région d'Atsimo Andrefana, plus précisément à 35 km au Nord-Est de la ville de Betioky sud, cette aire protégée par excellence est composée d'une forêt-galerie, d'une forêt de transition séparant les deux parcelles et d'un fourré xérophytique. Ces trois types d'écosystèmes, unis dans un seul et même bloc homogène, ont su

façonner une vue tout simplement splendide ! Pour les découvrir, deux circuits vous sont proposés : le circuit lémurien, comme son nom l'indique est un circuit très facile de 2 heures pour aller à l'encontre de 5 espèces de lémuriens dont les deux plus charismatiques et bien connus de Madagascar : le Lemur catta et le Propithecus verreauxi. Sur votre chemin, vous rencontrerez sans doute la fameuse tortue radiée dans son habitat naturel. Entre ciel et terre, sachez que 102 espèces d'oiseaux ont été inventoriées (dont 27 sont endémiques). Envie d'en découvrir plus ? Vous pourrez alors emprunter le circuit Vatolatsake : en 3 heures vous découvrirez une forêt aux arbres spectaculaires et, une fois rendu au point de vue, vous immortaliserez l'instant, c'est sûr, en prenant des photos mémorables.

Réserve Spéciale de Beza Mahafaly

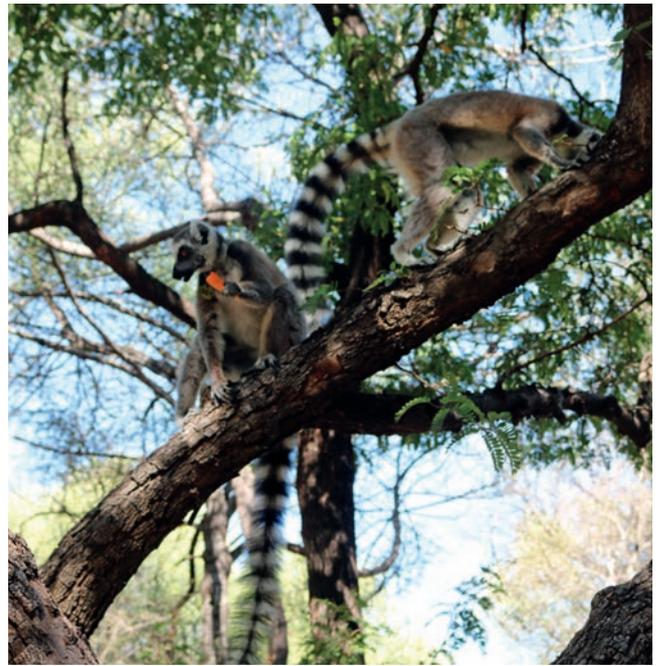
Entre Ciel Et Terre

Between Earth And Sky

With three types of specific habitat, exceptional endemic fauna and flora, welcome to the Special Reserve of Beza Mahafaly...

Just imagine: radiated tortoises sauntering around you while hopping in between them are ring-tailed lemurs, their black and white ringed tail pointing upwards like a question-mark. All this in a very varied and unique environment. This scene and many more all await you at the Special Reserve of Beza Mahafaly.

Situated in the region of Atsimo Andrefana, more precisely 35km north of the town of plus Betioky sud, this highly protected area is composed of a gallery forest and a transition forest, separating the two areas of xerophytic forest. These three types of ecosystem, combined to form a single homogeneous unit, provide absolutely stunning views. To discover them, you have a choice between two different circuits: the lemur trail, which, as its name indicates, is a very easy two-hour circuit where you can observe five species of lemur, including the best-known and most charismatic: the ring-tailed lemur and the white sifaka (*Propithecus verreauxi*). Along the way, you will almost certainly come across the famous radiated tortoise in its natural habitat. Between earth and sky, there are 102



species of birds that have been listed, 27 of which are endemic. Those wishing to see more can take the Vatolatsake circuit ; in three hours, you will walk through a forest of spectacular trees. The trail leads to a viewpoint, where you will certainly wish to take memorable pictures.





Quand y aller? / When to go?

La région Sud de Madagascar connaît un climat semi-aride avec une température annuelle moyenne de 24°C. La réserve spéciale de Beza Mahafaly accueille les visiteurs toute l'année de 07h à 16h.

The south of Madagascar has a semi-arid climate, with an average annual temperature of 24°C. The special reserve of Beza Mahafaly welcomes visitors all year round from 7am to 4pm.



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

Beza Mahafaly se trouve dans la province de Toliara dans la commune rurale d'Ankazombalala. Prenez un vol régulier de la Compagnie Air Madagascar / Tsaradia pour Toliara puis emprunter une voiture jusqu'à la réserve. Une autre possibilité est d'emprunter la RN7 jusqu'à Andranovory, puis de prendre la RN10 et enfin de suivre la route de Beavoaha.

Beza Mahafaly is situated in the province of Toliara, in the rural district of Ankazombalala. Take a regular Air Madagascar / Tsaradia flight to Toliara, then go by road as far as the reserve. Alternatively, you can take the RN7 as far as Andranovory, then the RN10 and finally the road to Beavoaha.



Où se loger? / Where to stay?

Le site dispose d'infrastructures avec eau et électricité pour accueillir les touristes. Des aires de camping accueillent 18 personnes par jour. Renseignez-vous au préalable au bureau de Madagascar National Parks à Betioky sud. Vous pouvez également dormir dans des établissements à Betioky sud : Hôtel Tsaramandroso, Hôtel Mahasoah, Chez Odette, Chez Paula, One Love.



Où manger? / Where to eat?

Vous avez le possibilité de manger dans l'enceinte de la réserve, le site mettant à votre disposition une cuisine. Il vous suffit de réserver au bureau de MNP.

The reserve provides a cooking structure, so you can eat on the spot. You simply book at the MNP office.



Que voir? / What to see?

Outre la découverte d'espèces animales et végétales sur le site, le circuit culturel inclut la visite du musée d'exposition d'objets d'art (sculpture, ustensiles quotidiens des Mahafaly). Ceci vous permettra de mieux connaître la culture de cette ethnie du Sud-Ouest de Madagascar.

In addition to discovering the site's animal and plant species, the cultural circuit includes a visit of a museum exhibiting artefacts (sculpture, cooking utensils of the Mahafaly people). This will enable you to get to know this ethnic group of the south-west of Madagascar.

Prime Magazine remercie Madagascar National Parks pour l'élaboration de ce texte.

Prime Magazine wishes to thank Madagascar National Parks for the text of this document.



Le Must

EN PLEIN CENTRE VILLE



4, Rue Rabehevitra | Immeuble Fumaroli Antaninarenina ANTANANARIVO
+261 20 22 313 20 | tanahotel@moov.mg | www.tana-hotel-madagascar.com



Découvrez notre service de
**TRANSPORT AEROPORT
EN NAVETTE PRIVÉE**



+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

Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar

1^{er}
AOÛT

Joyeuse
Fête
Nationale
Suisse

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.chrismiataoursmada.com
chrismiataours@gmail.com
Tel +261 32 02 762 08





floribis®
Extraits de Nature



Experte de la vanille Bourbon, l'or vert de Madagascar, Floribis® est implantée sur la Grande île depuis 18 ans.

Floribis® développe des produits dérivés afin de vous faire découvrir tout le potentiel de cette orchidée d'exception.

VANILLE BOURBON
GOUSSES DE VANILLE NOIRE
GOUSSES DE VANILLE ROUGE
POUDRE DE VANILLE
EXTRAIT DE VANILLE
PRODUITS D'EXCEPTION
RHUMS VANILLE
MIELS RARES
COSMÉTIQUES



www.floribis.com

LIVRAISON à Tana +261 32 05 819 35 / 32 11 347 32 / 32 07 036 94 · relation@floribis-mg.com

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

L'or vert de Madagascar

La vanille nécessite une préparation minutieuse et méthodique, et ce, dès sa plantation. Cette délicatesse et la patience qui entrent dans son processus de production lui donne une grande valeur, un caractère précieux et un statut d'or vert.

Madagascar's Green Gold

Vanilla requires meticulous and methodical processing, right from the time of planting. Such attention, as well as the patience involved in its production, explains its high price, the precious nature of the product and its status as 'green gold'.



En général, la récolte de la vanille commence au mois de mai ou juin. C'est un décret du ministère des tutelles qui en fixe la date officielle. Cette filière contribue énormément à l'économie de la Grande Île, et elle a su conserver sa place dans l'industrie mondiale des arômes. Les recettes de son exportation sont en effet conséquentes, et ce, malgré la rude concurrence des autres pays qui proposent la synthétisation artificielle de la vanilline (molécule aromatique extraite des gousses).

Madagascar reste en effet un des principaux producteurs de vanille dans le monde. Les grandes plantations se trouvent dans le Nord, le Nord-Est, l'Est et le Sud-Est. Ces régions offrent des conditions climatiques optimales, le vanillier ne poussant que sous un climat chaud et humide et ayant besoin de lumière solaire, de chaleur, d'humidité et d'espace. Il pousse généralement à une température entre 27 et 29°C et à un taux d'humidité de 85%. Si la région de SAVA est la plus connue comme productrice de vanille à Madagascar, les régions d'Analanjirifo et d'Atsinanana le sont également.

In general, harvesting of vanilla begins in May or June. The official date is determined by the Ministry responsible. The activity makes an important contribution to Madagascar's economy and it has succeeded in retaining its status in the global spice industry. Income from exports of the crop is high, despite stiff competition from other countries proposing artificial vanilla extract (aromatic molecules extracted from vanilla pods).

Madagascar remains one of the world's main vanilla producers. The largest of the country's plantations are to be found in the north, the north-east, the east and the south-east. These regions offer optimum climatic conditions, since the vanilla plant can only develop in warm wet climates and requires sunlight, heat, humidity and space to grow. It is generally grown at a temperature of between 27°C and 29°C and with a rate of humidity of 85 percent. While the region of Sava is the best known for its vanilla production, the regions of Analanjirifo and Atsinanana are also productive.





Voici quelques informations qu'un planteur à Sambava nous donne : une liane de vanille mesure entre 4 et 6 mètres. Les 3 premiers mètres sont au sol, enroulés autour d'un bâton qui joue le rôle de tuteur. Pour l'entretien, il est indispensable de couper les mauvaises herbes à la base sans toutefois les arracher définitivement. Ainsi l'eau et les éléments nécessaires au développement du vanillier sont retenus dans le sol. Ces mauvaises herbes contribuent aussi à équilibrer soleil, chaleur et humidité pour que le vanillier puisse pousser dans des conditions optimales.

Les feuilles de vanille qui fanent sont coupées de façon systématique. La floraison a lieu de 2 à 7 ans après la plantation. Cette étape s'avère la plus importante dans la production de vanille. La fleur du vanillier étant très sensible, les producteurs surveillent donc quotidiennement leurs plantations pour guetter la floraison. Ajoutons à cela que la fleur ne vit que 24 heures environ ! L'intervention humaine pour effectuer la pollinisation est donc nécessaire. Deux mois après la pollinisation, les gousses apparaissent et mettent ensuite 6 à 9 mois pour mûrir. Elles prennent une couleur allant du vert au jaune. Pour faire 1kg de vanille noire, il faut 5kg de vanille verte.

Qualité

La qualité d'une gousse de vanille repose surtout sur sa préparation. En terme de maturité, la vanille de bonne qualité tend vers une couleur jaunâtre. Sa taille, quant à elle, doit être large et grosse et proportionnelle du haut vers le bas. La gousse doit être souple, grasse au toucher, brillante et exhale un parfum franc de vanille. Les gousses de meilleure qualité sont celles qui atteignent 15cm de long.

Le phénomène de « cristallisation » ou de « givrage » est également signe de grande richesse en vanilline. La preuve d'une bonne cristallisation est la présence de filaments aux reflets étincelants sur les gousses et entre elles. Une vanille de bonne qualité peut se

Madagascar reste en effet un des principaux producteurs de vanille dans le monde. Les grandes plantations se trouvent dans le Nord, le Nord-Est, l'Est et le Sud-Est.

conserver des années dans un contenant hermétique, sans même y ajouter du rhum ou du sucre.

Les types de vanille les plus recherchés sur le marché sont les courtes ou les cuts ainsi que les vanilles rouges et noires.

Vanille cuts : vanille mesurant de 8 à 10 cm, à faible teneur en vanilline et souvent cueillie avant maturité.

Vanille rouge : utilisée surtout par les grandes industries pour l'extraction et la transformation en arôme naturel.

Vanille noire : la plus coûteuse, celle avec le plus de teneur en humidité, souple et plus riche en vanilline.

Depuis quelques années, les vanilles de 11cm sont classées parmi les vanilles courtes du fait de la baisse de qualité des produits sur le marché international. Parmi les types de vanille, il est possible de les classer différemment en suivant un langage spécifique :

Vanille « Kitsa » : vanille de basse qualité, très sèche, souvent en morceaux, à faible taux de vanilline

Vanille « Vaky » : vanille fendue

Vanille « Poquet » : vanille sans tête

Some details given to us by a producer in Sambava: The vanilla plant is a creeper which grows to a height of between 4 and 6 metres. The first 3 metres are grown close to the ground, the creeper winding around a stick or tree-trunk that acts as a prop. As regards upkeep, it is essential to cut weeds at the base without removing them completely. This enables the soil to retain water, as well as the elements necessary for the development of the vanilla plant. These weeds also contribute to creating the right balance as regards sunlight, heat and humidity, providing the plant with optimum conditions.

Any wilted vanilla leaves are systematically cut away. Flowering takes place 2 to 7 years after planting. This stage is the most important for vanilla production. Since the vanilla flower is extremely sensitive, producers monitor the plantations every day, to catch the time of flowering. We can note that the flower lives for just 24 hours! Human intervention is thus necessary for pollination to take place. Two months after pollination, the pods appear, ripening 6 to 9 months later. They take on colours ranging from green to yellow. It takes 5kg of green vanilla to finally produce 1kg of vanilla.

Quality

The quality of a vanilla pod will depend on the production process. As regards its maturity, good quality vanilla tends to be yellowish in colour. As for the size, it must be large and thick and regularly proportioned from one end to the other. The pod must be soft, oily to the touch, shiny and give out a clear vanilla fragrance. The highest quality pods are those measuring 15cm.

The phenomenon of 'crystallisation' or 'frosting' is also a sign of a high vanillin content. A sign of good crystallisation is the presence of filaments with a gleaming coating between each pod. Good quality



Madagascar remains one of the world's main vanilla producers. The largest of the country's plantations are to be found in the north, the north-east, the east and the south-east.

vanilla can be conserved for years in an air-tight container, even without the addition of rum or sugar.

The most sought-after types of vanilla for sale are short pods or cuts, as well as red and black vanilla.

Vanilla cuts: vanilla measuring between 8 and 10cm, having a low vanillin content and often picked before reaching maturity.

Red vanilla: Mainly used on an industrial scale for extraction and processing to produce natural flavouring.

Black vanilla: The most expensive, with the highest humidity content, soft and with the richest vanillin content.

For a few years now, 11cm-long vanilla pods have been classified as short vanilla, as a result of the drop in the quality of the products available on the international market.

The different types of vanilla found in Madagascar are classified differently, using local terminology:

'Kitsa' vanilla: Low-quality very dry vanilla, often in pieces and with a low vanillin content.

'Vaky' vanilla: Split vanilla

'Poquet' vanilla: Headless vanilla



Buy Online

Vanilla
DIRECT
www.vanilla.direct

🌐: +33 7777 211 93 ✉: info@vanilla.direct

www.vanilla.direct

*Au coeur de la ville
de Majunga*



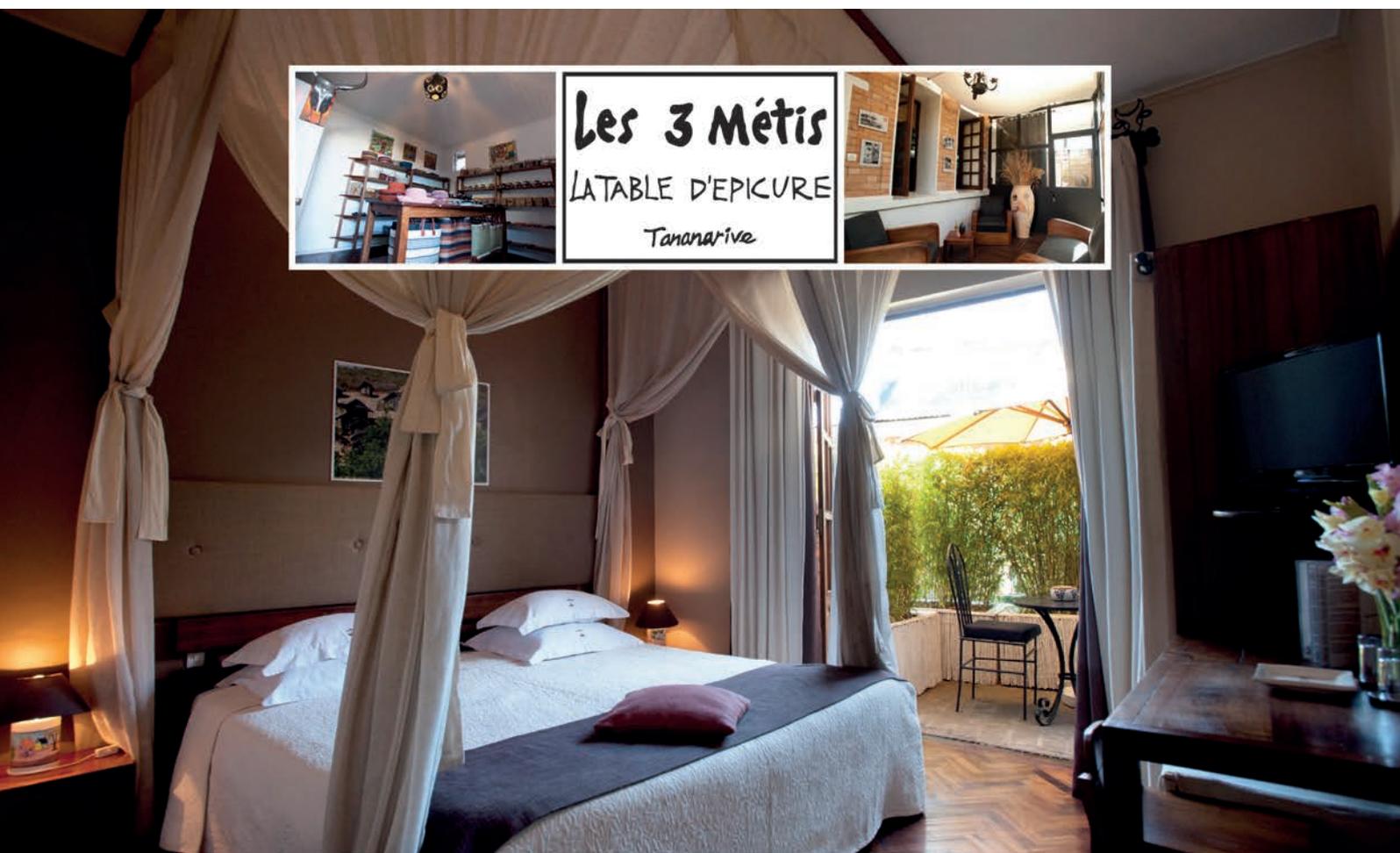
RESTAURANT - BAR - PISCINE - CHAMBRES CLIMATISÉES - TV SATELLITE - SALLES DE CONFÉRENCES - PARKING
ORGANISATEUR DE VOYAGES ET EXCURSIONS SUR TOUTE LA RÉGION BOENY/MAJUNGA

www.cocolodgemajunga-madagascar.com



Coco ^{★★★}
Lodge

+ 261 (0) 20 62 230 23 / + 261 (0) 34 07 011 11
49 avenue de France - Majunga
Email : cocolodge@moov.mg
www.facebook.com/CocoLodgeMajunga



HÔTEL-RESTAURANT EN CENTRE-VILLE

Lot IVA 1 Antananandro - Antananarivo 101 - MADAGASCAR

Tél.: (261) 20 22 359 83 - (261) 20 22 231 06 - Gsm: (261) 33 05 520 20

E-mail: infos@les-trois-metis.com - Web : www.les-trois-metis.com - Fb : Guest-House Les 3 Métis



Mangerivola

RS Mangerivola

Une nature authentique, des paysages époustouffants et des animaux tout simplement atypiques et surprenants... Les mots semblent toujours insuffisants lorsqu'il s'agit de décrire la splendeur des lieux de cette réserve !

Comme le disent souvent les malgaches : « Impossible d'y croire s'il ne nous est donné de voir ! ». Une phrase qui reflète bien la réserve spéciale de Mangerivola : une très belle représentation de la forêt de l'Est de Madagascar, connue pour sa verdure surprenante, sa forêt dense et humide, sa végétation luxuriante et si diverse. La totalité recouvrant plus de 10.000ha. A ce paysage spectaculaire, s'ajoute un réseau hydrographique important où coulent plusieurs fleuves et rivières.

Située dans la région de l'Atsinanana, la réserve spéciale de Mangerivola appartient aux aires protégées du corridor forestier localisé entre

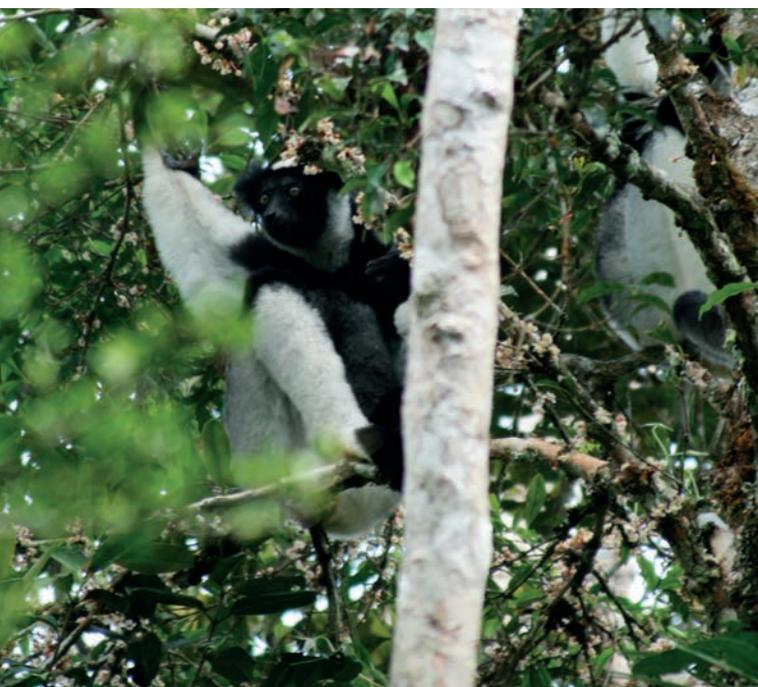
Mananara et Farafangana. Côté biodiversité, elle est sans nul doute l'une des forêts les plus riches de la Grande Île. Outre un cadre paradisiaque, elle séduit également par l'abondance des espèces rares de Madagascar qui y trouvent refuge et dont la plupart est menacée d'extinction : 100 espèces d'oiseaux avec un taux d'endémisme élevé, 6 espèces de lémuriens et primates, 3 espèces de carnivores, 13 espèces de micromammifères, 19 espèces de reptiles et 45 espèces d'amphibiens y ont été recensés. Raison pour laquelle elle a suscité un intérêt prépondérant de la part des chercheurs du monde entier. Le parc est aujourd'hui devenu une zone de recherche scientifique et un réservoir génétique.

Voir C'est Croire Seeing Is Believing

It's an authentic natural environment with breathtaking landscapes plus atypical and astonishing animals, but no words can really do justice to the splendour of the Mangerivola reserve.

As Malagasy people often say: 'it's impossible to believe it if you haven't seen it'. This is completely appropriate to the Mangerivola reserve ; a very beautiful section of the forest in the east of Madagascar, known for its astonishing greenery, with dense wet forest and diverse luxurious vegetation, covering more than 10,000 hectares. In addition to this wonderful scenery, there is a huge network of waterways, with rivers of various sizes.

Located in the region of Atsinanana, the special reserve of Mangerivola is part of the protected area of the forest corridor located between Mananara and Farafangana. Its biodiversity makes it one of Madagascar's richest forests. Despite the paradise-like environment, its appeal also lies in the huge variety of rare species found there, most of these endangered: 100 highly endemic bird species, 6 species of lemurs and primates, 3 carnivorous species, 13 species of micro-mammals, 19 species of reptiles and 45 amphibian species have been listed, which explains why it has become an object of interest for scientists from around the world. The park is now an area dedicated to scientific research, as well as a gene pool.





Quand y aller? / When to go?

Mangerivola est caractérisée par un climat tropical de type humide et chaud. La pluie fait partie de son charme et ne représente pas un obstacle à votre voyage puisque la chaleur est toujours au rendez-vous. Vous pouvez ainsi vous y rendre toute l'année. La réserve est ouverte du lundi au vendredi de 9h à 17h et le samedi de 9h à 12h.

Mangerivola is characterised by a hot and humid tropical climate. The rain contributes to its charm and should not prevent you from visiting, as the temperature is always hot. So, you can visit any time of the year, from Mondays to Fridays from 9am to 5pm and on Saturdays from 9am to 12pm.



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

D'Antananarivo, prenez la RN2. Bifurquez à Ampasamadinika, 48 km avant l'entrée de Toamasina pour rejoindre les routes rurales d'Andranobolaka puis celles d'Anjahamana. La réserve se trouve à 30 km environ à pied en arpentant des paysages hors du commun.

From Antananarivo, take the RN2. Turn at Ampasamadinika, 48km before the entrance to Toamasina, take the scenic route to Andranobolaka, then to Anjahamana. The reserve is 30km away, through amazing landscapes.



Où se loger? / Where to sleep?

L'Hôtel Babakoto situé à 26 km de la réserve est l'hôtel le plus proche. Le camping est aussi une option. Sinon, du côté de Toamasina, vous avez le choix entre l'Hôtel Luciole ou l'Hôtel Joffre.

The Hotel Babakoto, situated 26km away from the reserve, is the closest. It is also possible to camp. Otherwise, at Toamasina you have the choice between the Hotel Luciole and the Hotel Joffre.



Où manger? / What to eat?

Prenez avec vous de quoi manger puisqu'il n'y a pas de restaurant à proximité. Vous pourrez cependant vous restaurer à l'Hôtel Babakoto (à 26Km de la réserve). A Toamasina, le restaurant La Villa est aussi une bonne adresse.

As there is no restaurant in the vicinity, you should bring any food you need. However, you can eat at the Hotel Babakoto (26km away from the reserve). In Toamasina, the restaurant La Villa is also a good option.



Que voir? / What to see?

Sur ce même axe, vous pourrez découvrir pleinement la richesse naturelle exceptionnelle de Madagascar en visitant deux autres parcs nationaux : celui de Mantadia et de Zahamena. Le parc national terrestre Mantadia attire pour son paysage digne d'une scène de cinéma, pour sa richesse faunistique caractéristique de la forêt dense humide et pour ses espèces endémiques impressionnantes de flore. Le parc national Zahamena quant à lui, est classé par L'UNESCO comme un site du patrimoine mondial; il est l'habitat des lémuriers endémiques de Madagascar avec plus de 700 espèces floristiques.

Along the same road, you can fully experience the exceptional natural abundance of Madagascar by visiting two other national parks: Mantadia and Zahamena. The attraction of the national land park of Mantadia lies partly in its landscapes, worthy of the cinema, the luxurious fauna typical of the dense wet forest and its impressive endemic species of flora. Concerning the national park of Zahamena, it is a listed UNESCO world heritage site, home of endemic lemurs of Madagascar and of more than 700 species of flora.





REVISION 5000KM,
votre gage de sécurité,
de fiabilité en maintenance
et pièces détachées.
Quand la qualité rencontre
le Professionnalisme,
adressez-vous à
REVISION 5000KM

REVISION 5000
Pièces & Maintenance Auto **5000** Km

Revendeur de pièces d'origine
pour les marques **JAPONAISES**



REVISION 5000KM MAGASIN :

Adresse : IMMEUBLE SANTA ANTANIMENA

Tél. 034 14 019 52

E-mail : infocom@revision5000.com

REVISION 5000KM MAINTENANCE :

Adresse : EX BATIMENT SOAM ANOSIVAVAKA AMBOHIMANARINA

Tél. 034 20 092 15

E-mail : maintenance@revision5000.com

web site : www.revision5000.com

Lac Ihotry



Les Oiseaux Au Paradis Birds In Paradise

Véritable sanctuaire pour l'avifaune aquatique, le lac Ihotry abrite, au mois d'août, des milliers de flamants roses.

Férus de voyage nature ou bien passionnés d'ornithologie? Cette destination du Sud-Ouest de la Grande Île est faite pour vous ! Des canards sauvages, ibis, flamants roses et blancs, jacana et cormorans sont à observer aux environs du lac Ihotry, sans parler des oiseaux migrateurs venus de l'hémisphère Nord ou encore des oiseaux

aquatiques : pluvier argenté, chevalier aboyeur, guignette ou encore bécasseau cocorli. Ce lac constitue un véritable refuge pour les oiseaux de cette région située entre Tuléar et Morombe.

Troisième plus grand lac de Madagascar, le lac Ihotry est salé, et est entouré de plusieurs autres petits lacs permanents et de marais temporaires. On peut citer les lacs Saronanala, Kiliolio et Andranolava. Sa superficie varie de 960ha à 11200ha, selon la saison.

De faible profondeur, puisqu'il fait 3,80m au maximum, ce lac se situe dans la plaine côtière Masikoro à une centaine de kilomètres de Tuléar. Son eau est saumâtre. Connue pour sa salinité



supérieure à l'eau de mer (avec un maximum de 21g/litre) il est considéré comme étant « hyper salé ». Pourtant, sa teneur en chlore est de 1,3g/litre. Sa salinité n'est pas d'origine marine car les sels qu'il contient sont apportés par les eaux continentales. Concentrées dans la cuvette, elles subissent ensuite un phénomène d'évaporation.

Isolé et difficile d'accès, le lac Ihotry constitue un attrait touristique de Morombe. Mais votre pugnacité sera récompensée une fois arrivé aux environs du village. En chemin, les paysages sont constitués de steppes, de savanes arbustives et de forêt de baobabs.



A true sanctuary for water birds, in August, Lake Ihotry welcomes thousands of pink flamingos.

Lover of nature or passionate about ornithology? This destination in the south-west of Madagascar is just for you! Wild ducks, ibis, pink and white flamingos, Malagasy jacana and cormorants can all be observed around the lake, not to mention the migrating birds that fly here from the northern hemisphere, as well as the water birds: the grey plover, common greenshank, common sandpiper and the curlew sandpiper. The lake acts as a true refuge for the birds in the region stretching from Tuléar to Morombe.

Madagascar's third largest lake, Ihotry, a salt lake, is surrounded by several smaller permanent lakes and temporary marshes, notably lakes Saronanala, Kiliolio and Andranolava. Depending on the season, it covers an area of between 960 and 11,200 hectares.

Fairly shallow, 3.80m in depth at the most, the lake is located on the coastal plain of Masikoro, 100km or so from Tuléar. Its waters are brackish. Known for its salt content, higher than the sea (with a maximum of 21g/litre), it is considered to be 'hyper salty'. Its chlorine content is 1.3g/litre. The salt content of lake Ihotry does not come from the sea: the salts it contains are brought in by continental waters and as these are concentrated in a dip, they evaporate, leaving the salts.

Lake Ihotry is a true tourist attraction for Morombe. It is remote and difficult of access, but your perseverance will be rewarded once you arrive in the village. The landscapes along the way consist of steppes, bush savannah and baobab forests.



Quand y aller? / When to go?

La température moyenne annuelle dans cette région est de 24°C. La période la plus propice pour visiter le lac Ihotry s'étend d'avril à octobre.

The average annual temperature for the region is 24°C. The best time to visit Lake Ihotry is from April to October.



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

Vous pouvez rejoindre Tuléar depuis Antananarivo ou Saint-Denis (La Réunion) via la Compagnie Air Madagascar puis poursuivre en voiture les 100km qui vous séparent de votre point d'arrivée. Le lac Ihotry est localisé au Sud de Morombe sur la RN55, en passant par Ambahikily et Tanandava.

Air Madagascar runs flights to Tuléar from Antananarivo or Saint-Denis (Reunion). Then it will be a 100km drive to the lake, which lies to the south of Morombe, along the RN55, through Ambahikily and Tanandava.



Où se loger? / Where to stay?

Séjournes à Morombe où des établissements hôteliers vous réservent un accueil chaleureux : Chez Laurette, La Pirogue d'or, Laguna Blue, L'Hôtel Baobab ou encore Chez Katia.

You will need to stay in Morombe, which has several very good hotels, ready to give you a warm welcome: Chez Laurette, La Pirogue d'or, Laguna Blue, L'Hôtel Baobab or Chez Katia.



Où manger? / Where to eat?

Des plats préparés à base de produits frais et locaux vous attendent dans les restaurants à Morombe. Il vous est également possible d'emmener un panier pique-nique et de manger au bord du lac.

Dishes prepared using fresh local products are served in all the restaurants of Morombe. You can also bring a picnic to eat al fresco on the banks of the lake.



Que voir? / What to see?

Les tilapias sont les seuls pensionnaires des eaux salées. La pêche y est interdite. Possibilités occasionnelles de ballades en pirogue. Profitez de votre passage à Morombe pour contempler la beauté de l'un des plus grands lagons au monde. Observez les boutres et goélettes qui assurent la liaison Morondava et Tuléar en escale dans le port de Morombe. Très tôt le matin, assistez au retour des pêcheurs. Enfin, faites connaissance avec les vieux baobabs géants datant de plusieurs milliers d'années et dont certains sont considérés comme sacrés.

Tilapias are the only fish found in the salt lake and fishing is not allowed. Occasional boat-trips over the lake are organised. Take some time during your stay in Morombe to contemplate the beauty of one of the world's largest lagoons. Watch the dhows and the schooners sailing between Morondava and Tuléar and stopping off in the harbour of Morombe. Very early in the morning, you can see the fishermen bringing in their catch. Finally, go and admire the giant baobabs, several thousands of years old. Some are held to be sacred.



“ Multipliez
vos chances de vivre
la difference ”



Voici la clef du paradis



WWW.VANILA-HOTEL.COM

CONTACT : INFO@VANILA-HOTEL.COM
TEL : +261 32.03.921.01/02/03





Retour aux sources



*Expériences authentiques
hors des sentiers battus.*



*Tentes de standing
pour du camping éphémère.*



MIKEA LODGE
Tuléar II - Madagascar
Mikea Lodge, Andravona Tuléar II - www.mikealodge.com

*Renseignements et réservations :
+261 32 11 100 32 - contact@mikealodge.com

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





BALNÉOFORME SPA

HOTEL COLBERT SPA & CASINO

Offrez-vous une journée détente cet hiver!

.....
ACCÈS ESPACE DÉTENTE 75 000Ar/Personne

Piscine intérieure chauffée - Salles de fitness - Saunas finlandais - Hammam



Photo © : Serge Marizy

Cirque Rouge

Cirque Rouge

Une Journée Au Cirque A Day At The Circus

Aux heures précieuses du soleil couchant, le cirque rouge offre un magnifique spectacle où se mêlent pas moins d'une douzaine de couleurs !

Envoûtant, le cirque rouge de Mahajanga est une féerie de la nature. Il prend place au sein d'un ancien camp militaire anglais, et plus précisément sur un ancien champ d'entraînement au tir. Des balles y ont d'ailleurs été retrouvées. On y a également découvert des traces de tombeaux, puisque des soldats anglais y ont été enterrés.

La légende raconte que cet endroit abritait autrefois des dinosaures, ce qui expliquerait la forme de son excavation qui aurait conservé la forme du dinosaure qui s'y réfugiait.

Formation sédimentaire du quaternaire, le cirque rouge est une ancienne embouchure de fleuves d'une quarantaine d'hectares. C'est une source de matière première pour les artisans de Majunga qui s'en servent pour fabriquer des bouteilles de sable ornées de motifs étonnants. Depuis l'an 2000, les visiteurs du site sont toujours plus nombreux à venir. En 2010, le site a été classé patrimoine national protégé.

Situé à 12 kilomètres au Nord de l'aéroport d'Ambovozy de Mahajanga, il fait partie des sites touristiques incontournables de la région du Boeny. Il est accessible à pied comme en voiture et se trouve à côté de la plage du Grand Pavois.

At sunset, the cirque rouge or red circus offers a stunning show, with no less than a dozen colours merging together.

The mesmerizing cirque rouge is truly a wonder of nature. It is situated at the heart of a former English military camp, more specifically, a former shooting range where bullets have been found. Traces of British soldiers' tombs have also been discovered

Legend has it that dinosaurs used to live in the cirque, which would explain the shape of the excavation, retaining the contours of a dinosaur that sought refuge there. A sedimentary formation from the quaternary era, the cirque rouge was a river mouth of approximately 40 hectares. It is a source of raw materials for the craftsmen of Majunga, who use it to make bottles from sand, that they decorate with extraordinary patterns. Since 2000, the site has had more and more visitors and in 2010 was listed as a protected national heritage.

Located 12km to the north of Ambovozy airport in Mahajanga, it is one of the essential tourist sites of the Boeny region. It can be accessed on foot or by car, and is situated near the 'Grand Pavois' beach.

La légende raconte que cet endroit abritait autrefois des dinosaures, ce qui expliquerait la forme de son excavation.

Legend has it that dinosaurs used to live in the cirque, which would explain the shape of the excavation.



Photo © : Serge Marizy



Quand y aller? / When to go ?

Sous un climat sec et chaud, avec une température annuelle de 26°C, il est conseillé de se rendre à Majunga entre le mois d'Avril et le mois d'Octobre. Pour protéger votre peau du soleil, n'hésitez pas à utiliser produits locaux comme le Masonjoany ou encore différentes huiles essentielles.

The climate being hot and dry, with an annual temperature of 26°C, it is advised to visit Majunga between April and October. To protect you from the sun you can use local products such as Masonjoany or various essential oils.



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

Les vols d'Air Madagascar assurent un déplacement rapide de la capitale vers la ville des fleurs. Toutefois, pour plus d'aventures, optez pour un voyage terrestre en empruntant la route nationale n°4. Comptez environ 7 heures de trajet. Les transports locaux pourront ensuite assurer vos déplacements vers le cirque rouge.

Air Madagascar local flights can take you from the capital to the 'town of flowers' in a short time. However, for the more adventurous, you can try travelling by land, driving along the RN4 highway: a seven-hour journey. You can then take local transport into the cirque rouge.



Où se loger? / Where to stay?

Réservez vos chambres à l'Hôtel Anjajavy Lodge ou au Baobab Tree Hôtel. Les hôtels Coco Lodge, Hôtel Zahamotel, Saara hotel sont situés sur la route d'Amborovy et vous accueilleront chaleureusement.

Antsanitia Resort ou encore The Red Rocks font également partie des hébergements disponibles.

You can book rooms at the Hotel Anjajavy Lodge or at the Baobab Tree Hotel. The Coco Lodge, the Hotel Zahamotel and the Saara Hotel offers a warm welcome along the Amborovy road. It is also possible to stay at the Antsanitia Resort or at The Red Rocks. el Le Dauphin Vezo, or Ecolodge du Menabe.



Où manger? / Where to eat?

Papi Râleur ou Karon vous présenteront des plats typiquement régionaux pour vous satisfaire totalement. Plus décontracté, des gargotes et snacks vous permettront de goûter d'autres types de plats locaux avec une ambiance singulière.

Papi Râleur (which means 'grumpy grandpa') or Karon offer typical meals of the region. Less formal, there are snack-bars or small restaurants to try some typical local meals in a typical context.



Que voir? / What to see?

Sur la route nationale n°4, n'hésitez pas à visiter le parc national d'Ankarafantsika et partez à la rencontre des Sifakas et de la biodiversité du site. Profitez également des belles plages de Majunga ou celle d'Amborovy et du Grand Pavois.

Visit the national park of Ankarafantsika on the RN4 to see the Sifaka lemurs and enjoy the biodiversity of the site. You can also enjoy the beautiful beaches of Majunga or Amborovy and the Grand Pavois. flying foxes) living in the mangrove forest.



Rental

DRIVING HAS NEVER BEEN SO EASY



AX7

STARTING AT

155.000* MGA
per day

* VAT NOT INCLUDED, SEE TERMS AND CONDITIONS

A GROUP SMTP COMPANY

+261 32 03 099 99

reservation@idrental.mg

Ex-silo, route Digue Andohatapenaka

www.idrental.mg

LE VOYAGE À TRAVERS LES YEUX S'EMPRE DE LA TÊTE
ET SE POSE POUR TOUJOURS DANS LE COEUR
A JAMAIS ...



VILLA VALIHA GROUP

VILLA VALIHA BOUTIQUE HOTEL - RESIDENCE DE LA BAIE LUXURY -
VILLA ARCADIA PRIVEE' - SEAUDUCER CATAMARAN



NOSY BE, MADIROKELY

web@villavaliha.com

+261320310181 +261 325110181

Facebook - Instagram - WhatsApp



Fait à » Made In Madagascar

De l'incroyable richesse de la biodiversité malgache, qu'il s'agisse de la faune ou de la flore, nous choisissons nos 10 premières espèces endémiques de l'île.

From Madagascar's incredibly rich biodiversity, whether we are talking fauna or flora, we pick our top 10 species endemic to the island.



L'arbre Du Voyageur

Bien qu'il puisse atteindre 30m de hauteur, l'arbre du voyageur est classé comme une herbacée. Imposant et hors du commun, on trouve surtout le Ravinala sur les côtes Est de Madagascar. Grâce à la beauté de l'éventail formé par ses branches, il est également devenu une plante ornementale. Pourquoi le surnomme-t-on « arbre du voyageur » ? Les cavités formées entre ses branches contiennent de l'eau avec laquelle les voyageurs peuvent se désaltérer. Cette plante endémique de Madagascar est également le principal matériau de construction pour les cases en falafa : le tronc sert pour le plancher, les pétioles pour la confection des panneaux et les feuilles séchées pour la toiture.

The Travellers' Tree

Even though it can reach a height of 30m, the Travellers' Tree is listed as an herbaceous plant. Uncommon and massive, the Ravenala is mainly found along the east coast of Madagascar. Thanks to the beauty of the fan-shaped arrangement of its branches, it has also become an ornamental plant. Why is it called 'the Travellers' Tree'? The cavity between the branches holds water that travellers can use to quench their thirst. This endemic plant of Madagascar is also the main material used in the construction of huts in falafa: the trunk is used for the floor, the petiole is used to make the wall-panels and the dried leaves are used for the roof.



La Plante Nepenthès

Ses feuilles portent une ascidie : elles ont une forme d'urne qui se remplit d'eau de pluie et devient ainsi un piège à insectes. Cette plante est en effet carnivore et on trouve la trouve à l'Est et au Sud de Madagascar. Elle est connue sous différents noms vernaculaires : Anramitaco, Ponga, Andrahamitakona ou encore Ampongandrano.

On distingue notamment le *Nepenthes madagascariensis* et le *Nepenthes masoalensis*, deux espèces endémiques à Madagascar. Elles seraient réparties sur toute la côte Est entre Fort – Dauphin et Toamasina pour la première et entre Maroantsetra et Antalaha pour la seconde. Cette dernière a la particularité d'être grimpante.

Nepenthes Plant

Its leaves have an ascidiacea-shaped pocket; like an urn, it fills with rain to become a bug trap, since the *Nepenthes* is a carnivorous plant. It can be found in the east and south of Madagascar. It is referred to by various names: Anramitaco, Ponga, Andrahamitakona or Ampongandrano.

There are two main species, both endemic to Madagascar: *Nepenthes madagascariensis* and *Nepenthes masoalensis*. They are said to grow throughout the east coast between Fort-Dauphin and Toamasina for the first, and between Maroantsetra and Antalaha for the second, the latter having the specific characteristic of being a vine.



Le Caméléon Brookisia

On ne compte pas moins de 150 espèces de caméléons dans le monde. Sachez qu'environ la moitié se trouve à Madagascar, et 59 d'entre elles sont endémiques. Leur taille varie de 20 mm à 69 cm. Les Brookesia appartiennent aux espèces de petite taille. Ces caméléons sont difficiles à observer puisqu'ils se confondent parfaitement avec leur environnement. Si les autres caméléons sont arboricoles, les Brookesia sont eux, principalement terrestres. On distingue le Brookesia perarmata de 11 cm et le Brookesia micra mesurant moins de 3cm. De couleur brune et grise, ils ont parfois des excroissances osseuses ou bien dermatologiques qui masquent leur forme. Quel que soit le support sur lequel ils reposent : branches, feuilles mortes ou mousse, ces espèces développent un parfait mimétisme avec la matière concernée.

Ces caméléons sont difficiles à observer puisqu'ils se confondent parfaitement avec leur environnement.

Brookesia Chameleon

There are no less than 150 species of chameleons in the world, half of them in Madagascar, 59 of which are endemic. Their size can vary between 20mm and 69cm. The Brookesia is a small-sized species. This chameleon is difficult to find, since it blends in so well with its surroundings. While the other chameleons are arboreal, the Brookesia is mainly a land-based animal. There are two categories: the Brookesia Perarmata that is 11cm long and the Brookesia Micra that is 3cm long. It has a brown and grey skin, and can also have bone or skin excrescences that hide its true form. No matter what it is standing on (branches, dead leaves or moss), this species perfectly replicates the material concerned.

This chameleon is difficult to find, since it blends in so well with its surroundings.



L'Orchidée De Darwin

Elle fleurit de juin à novembre et ses fleurs blanches légèrement verdâtres développent leur parfum la nuit. Les trois sépales et les pétales forment une grande étoile à six branches, ce qui explique son appellation « Etoile de Madagascar ». Du nom scientifique angraecum sesquipedale, cette plante est une espèce de la famille des orchidaceae, endémique de Madagascar. Elle est originaire des forêts orientales malgaches. Plante épiphyte, cette orchidée à éperon vit sur des arbres et se nourrit de matières se trouvant à la surface des écorces. Ses feuilles sont allongées, pliées à la base et aux extrémités arrondies. Elle est facilement remarquable par sa beauté.

Darwin's Orchid

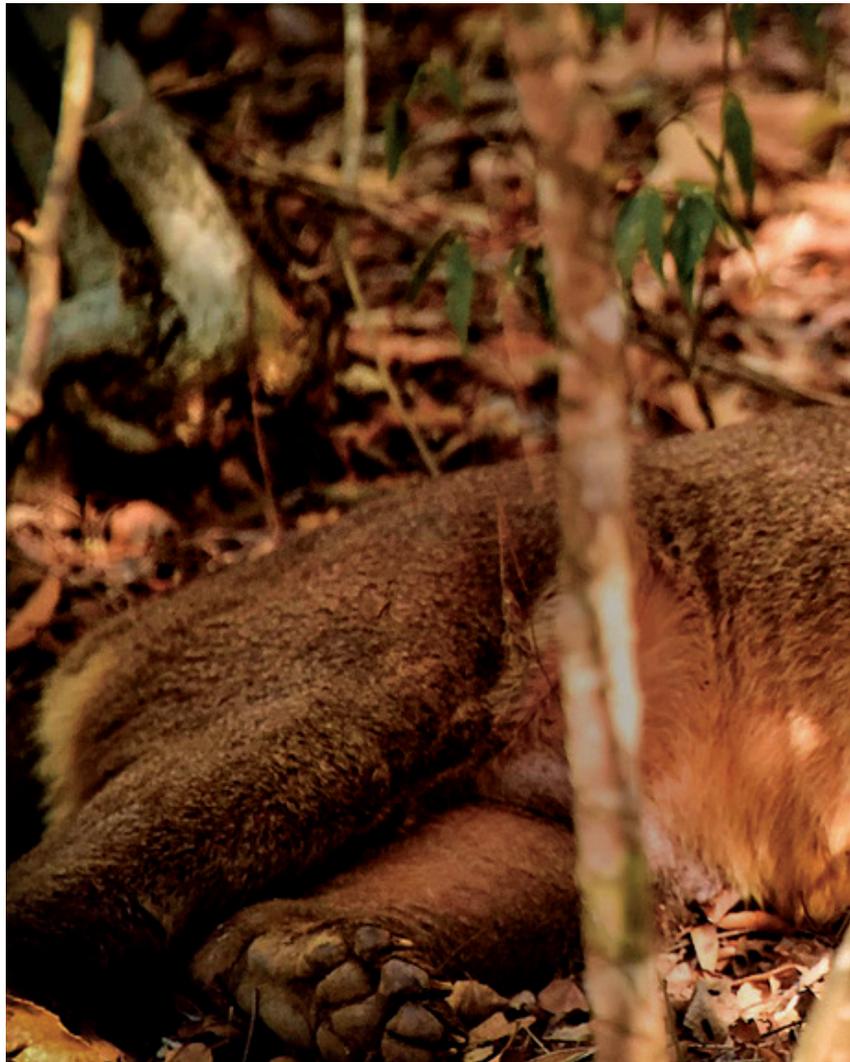
This orchid blooms from June to November and its flowers, which are white with a greenish touch, gives out a fragrance at night. The three sepals and the petals form a large six-branch star, hence its name of 'Star of Bethlehem orchid' (or its French name 'L'étoile de Madagascar': Star of Madagascar). The Angraecum Sesquipedale, its scientific name, is an endemic plant of Madagascar of the orchidaceae family. It grows in the western forests of Madagascar. This spur orchid is an epiphytic plant that feeds on the elements to be found on the surface of the tree barks. It has long leaves, which are bent at the base, with rounded tips. Its beauty makes it easy to spot.

Le Fosa

Cryptoprocta ferox ou Fosa est le plus grand carnivore sauvage de Madagascar. En général, cet animal est perché sur un arbre, même en période de reproduction. On le trouve surtout dans les forêts sèches dans la partie Ouest et Sud-Ouest de l'île. Les Fosa du Nord et de l'Est de Madagascar sont plus petits que ceux de l'Ouest. Le Fosa vit en petit nombre, il a une courte fourrure brune, lisse et dense, avec une queue aussi longue que son corps. Il mesure 1,50m de long et pèse environ 12kg. Les femelles adultes sont moins grandes que les mâles.

The Fosa

The Cryptoprocta ferox, also called 'Fosa', is Madagascar's largest wild carnivorous animal. It spends most of its time perched on a tree-branch, even during the reproduction period. It can be found mainly in the dry forests of the west and south-west of the island. The fosa found in the north and east of Madagascar is smaller than the one in the west. The fosa lives in small packs, its brown fur is short, smooth and dense, and its tail is as long as the rest of its body. It is 1.5m in length and weighs around 12kg. The adult female is smaller than the male.



Le Poisson Cavernicole Aveugle

Le *Typhleotris madagascariensis* ou le poisson cavernicole aveugle d'eaux douces de Madagascar est une espèce de poisson endémique de la Grande Île. On le trouve uniquement dans les eaux souterraines d'une température avoisinant les 26°C, situées dans le Sud-Ouest de Madagascar. Assez unique, il est non seulement aveugle mais ne possède également aucune pigmentation. A distribution restreinte, on le trouve uniquement dans 10 caves et grottes souterraines du plateau de Mahafaly notamment dans les caves d'Andranoilove, d'Andriamaniloke, de Lalia et Mitoho.

The Blind Cavefish

The *Typhleotris Madagascariensis*, also called the 'fresh water blind cavefish of Madagascar' is a species of fish endemic to the island. It can only be found in the south-west of Madagascar, living in underground water of temperatures around 26°C. It is unique as it is not only blind but also has no pigmentation. This fish can only be found in 10 caves and underground caverns of the Mahafaly plateau, notably the Andranoilove, Andriamaniloke, Lalia and Mitoho caves.



L'oiseau Pirity

Le Jacana malgache, appelé également Pirity ou *Actophilornis Albinucha*, est une espèce d'oiseau de la famille des Jacanidae, endémique de Madagascar. Les mâles et les femelles sont de même couleur mais les femelles sont de plus grande taille et ont une queue plus longue. Ils revêtent, tous les deux, un mariage de couleurs incroyables : le corps et les ailes sont de couleur châtain, le bec et la plaque frontale sont bleu pâle. Le Pirity fréquente les marais d'eau douce, les étangs et les baies marécageuses de Madagascar. Il est présent dans l'Ouest et Nord-Ouest de l'île.

The Pirity Bird

The Malagasy Jacana, also called 'Pirity' or *Actophilornis Albinucha*, is an endemic bird species of Madagascar from the Jacanidae family. The male and the female are the same colour, but the female is larger in size and has a longer tail. They both show an incredible combination of colours: the body and tail are chestnut, while the beak and frontal shield are pale blue. The Pirity lives in the fresh water swamps, ponds and swampy bays of Madagascar. It can be found in the west and north-west of the island.





Le Jasmin De Madagascar

Le jasmin de Madagascar ou *Stephanotis floribunda* est une plante composée de liane à branches ligneuses et à feuilles brillantes, coriaces et vert foncé brillant. C'est une plante grimpante, vivace appartenant à la famille des Apocynacées. Elle est issue des sous-bois de Madagascar. Ses fleurs blanches sont délicieusement parfumées et ressemble à s'y méprendre au parfum du jasmin. Cette plante détient une symbolique cérémoniale associée au bonheur conjugal. En couronne des mariés, en guirlande ou en liane, c'est le porte-bonheur des couples. Le Jasmin de Madagascar n'est pas une plante d'intérieur mais avec de l'attention et en climat tempéré, il devient une magnifique liane de longue floraison.

The Malagasy Jasmine

The *Stephanotis floribunda*, also called Malagasy Jasmine, is a creeper with woody branches and tough shiny dark green leaves. It is a perennial vine from the Apocynaceae family, growing in undergrowth. Its white flowers are exquisitely fragrant and can easily be mistaken for real jasmine. Being linked to marital happiness, the plant is symbolically used for wedding ceremonies. Creating a nuptial crown, garlands or simply lianas, it is believed to be lucky for couples. The Malagasy Jasmine is not a houseplant, but with care and a temperate climate, it can become a beautiful creeper with a long period of flowering.

L'Euphorbe Du Cap Sainte-Marie

L'Euphorbe du Cap Sainte-Marie, *euphorbia capsaintemariensis*, est une espèce de plante issue de la famille des Euphorbiacées. Endémique de Madagascar et solitaire, on ne la trouve que dans la province de Tuléar notamment dans la forêt épineuse du Cap Sainte-Marie. Son habitat naturel se situe dans les zones rocheuses. L'Euphorbe du Cap Sainte-Marie se reconnaît à la taille de ses tiges cylindriques et couvertes de stipules fins et courts. Ses feuilles sont disposées en rosette, charnues et aux bords ondulés. Elles sont de couleur vert foncé, grisâtres ou rougeâtres selon la saison. Ses fruits sont légèrement lobés et finement papilleux.



The Cape Saint-Marie Spurge

The *Euphorbia capsaintemariensis*, or Cape Saint-Marie Spurge, is a plant of the Euphorbiaceae family. It is a solitary and endemic plant of Madagascar that can only be found in the region of Tuléar, notably in the spiny forest of Cap Saint-Marie. Its natural habitat is in rocky areas. The Cape Sainte-Marie Spurge can be recognised by the size of its cylindrical stems that are covered in short fine stipules. The leaves are thick with wavy edges and form a rosette. They can be dark green, greyish or reddish, depending on the season. The fruits are slightly lobed and delicately papillose.



Le lémurien Indri Indri

Appelés également "babakoto" ces lémuriens diurnes et végétariens sont les plus grandes des espèces de lémuriens ! Ils vivent en groupe de deux à cinq individus. Une des espèces les plus vulnérables, l'Indri Indri est visible seulement dans la forêt tropicale de l'Est de la Grande Ile (Andasibe, Marojejy). Il est connu pour ses cris matinaux très forts afin de marquer son territoire. Son poids est de 7 à 10kg, avec 70cm de hauteur et il possède une queue courte. Cette espèce de lémurien arboricole est de couleur noire et blanche.

Une des espèces les plus vulnérables, l'Indri Indri est visible seulement dans la forêt tropicale de l'Est de la Grande Ile (Andasibe, Marojejy).

The Indri Indri Lemur

Also called 'babakoto', this diurnal and vegetarian lemur is the largest of the lemur species and lives in groups of two to five individuals. One of the most vulnerable species, Indri Indri is only visible in the eastern tropical forest of the Big Island (Andasibe, Marojejy). It is known for its very loud morning cries to mark its territory. Its weight is from 7 to 10kg, with a height of 70cm and a short tail. This species of tree lemur is black and white in colour.

One of the most vulnerable species, Indri Indri is only visible in the eastern tropical forest of the Big Island (Andasibe, Marojejy).



Iles Aux Nattes
L'Île Au Rêve
Island Of Dreams



Un coin idyllique, l'île aux Nattes est l'endroit rêvé pour se détendre. C'est un petit paradis exceptionnel avec de superbes plages de sable blanc fin scintillant et une biodiversité unique.

L'île aux Nattes, connue également sous le nom de Nosy Nato, détient une remarquable plage de sable blanc et de rochers granitiques. Au Sud de l'île, on y retrouve un vaste lagon bleu se mêlant au bleu de l'horizon. Sa barrière de corail amplifie la beauté de l'île. Agniribe, le principal village de l'île, est composé principalement de cases en « Falafa » (ces cases sont faites de bois et de feuilles autochtones) et est entouré de rizières. On y pratique également la culture du manioc, de la patate douce, de la vanille, du girofle, du poivre, de la cannelle. Reconnaissant les vertus thérapeutiques des pervenches de Madagascar aux fleurs mauves, la population locale en cultive.

La nature de l'île est très bien préservée, sans grande transformation, ni infrastructure routière. L'île se distingue par sa végétation tropicale luxuriante composée essentiellement de cocotiers, de manguiers, de raphia, ou encore de pandanus. On y retrouve également de rares orchidées endémiques blanches et mauves. Durant ce séjour en pleine nature, vous profiterez des lémuriers qui jouent les acrobates et chantent à tue-tête et le soir, vous aurez le spectacle des lucioles émettant leurs signaux de lumière magique. La nuit, profitez du spectacle aquatique du plancton brillant au passage des pirogues ou des murènes dotées d'une peau au motif de léopard. Les baleines font également partie du ravissement en volant au-dessus des flots, de juillet à septembre.

An idyllic spot, the island of île aux Nattes is the perfect place to relax. It is a truly exceptional corner of paradise, a place you dream about with superb beaches of fine sparkling white sand and a unique biodiversity.

L'île aux Nattes, also known as the Nosy Nato, has a remarkably beautiful white sandy beach and granite rocks. The south of the island is fringed with a vast blue lagoon, that appears to be at one with the blue horizon. Its coral reef adds to the island's beauty.

Agniribe, the biggest village on the island, is mainly composed of huts made out of 'Falafa' (timber and local palm leaves) and is surrounded by paddy-fields. Cassava, sweet potato, vanilla, cloves, pepper and cinnamon are grown there as well.

The natural environment of the island is very well preserved, with no important transformations carried out and no road infrastructure. The island has exceptional lush vegetation, mainly consisting of coconut palms, mango trees, raffia and pandanus. There are also a few white and purple endemic orchids. During your stay, surrounded by nature, you may also catch sight of lemurs leaping from tree to tree and calling to each other. At the end of the day, you can have a show of fire-flies giving out their magic light signals and see the mesmerising show of plankton, glowing as the dug-out canoes sail past or the moray eels with their leopard-spotted skins. From July to September, the whales leaping out of the sea will contribute to the delights of the island.



Quand y aller? / When to go?

Avec un climat chaud et humide, la période entre le mois d'avril et le mois de novembre reste la meilleure période pour visiter l'île aux Nattes.

With a hot wet climate, the period between April and November remains the best time to visit the island of Île aux Nattes.



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

Vous pouvez choisir de rejoindre l'île aux Nattes par voie maritime depuis Soanierana Ivongo ou depuis Mahambo. Depuis Antananarivo ou Toamasina ou depuis Gilôt (La Réunion), prenez un vol de la compagnie Air Madagascar/Tsaradia. Rejoignez ensuite, en taxi ou en tuk-tuk, la pointe Sud de Saint-Marie et traversez le lagon en pirogue.

You can get to the Sainte Marie island by boat from Soanierana Ivongo or from Mahambo. There are also Air Madagascar/Tsaradia flights from Antananarivo or Toamasina or from Gillot (Reunion island). Then take a taxi or tuk-tuk to the southern tip of île Sainte Marie and find a dugout canoe to take you across the lagoon.



Où se loger? / Where to stay?

L'Hôtel Masoandro Lodge ou l'Hôtel Soanambo vous accueilleront chaleureusement et vous offriront confort et détente avec plusieurs activités. D'autres adresses comme Princesse Bora Lodge & Spa, Libertalia Hôtel, Hôtel Vanivola, Lakana vous sont également conseillées.

The Hotel Masoandro Lodge or the Hotel Soanambo will give you a warm welcome, comfort and relaxation, as well as offering various activities.



Où manger? / Where to eat?

Mis à part l'hôtel où vous séjournez, et pour une découverte culinaire, la restauration peut se faire dans les gargotes au cœur du village. Le Ravoraha, L'Ydille Beach, La Birgogne, La Varangue vous concocteront des plats succulents.

In addition to the hotel where you are staying, and for those with more adventurous tastes, you can eat at any one of the many snack-bars in the centre of the village. The Ravoraha, the Idylle Beach, the Birgogne and the Varangue all serve delicious food.



Que voir? / What to see?

Faites le tour de l'île aux Nattes à pied et en pirogue et étendez votre visite sur l'îlot aux sables habités par une colonie d'oiseaux de mer. Essayez le snorkeling, l'activité en vogue sur l'île pour observer les fonds marins au milieu des eaux cristallines. Revenez sur l'île de Sainte-Marie et visitez le parc zoologique et botanique d'Ambodiforaha et découvrez également la cascade d'Antanandava ou encore le cimetière de pirates.

Take a walk right or hire a dugout canoe to sail around, stopping at the tiny sand island with its bird colony. Try snorkeling, very popular on the island for visitors wishing to observe the rich marine life in the crystal-clear waters of the lagoon. Take a dugout back to the island of île Sainte-Marie and visit the Ambodiforaha zoo and botanical garden, the Antanandava waterfall or the pirate cemetery.



Créateur de voyages depuis 1992

Circuits touristiques | Billetterie

24H/24 7J/7

Live your adventure

GS
AVIATION



LOCATION D'AVIONS PRIVÉS | ÉVACUATION SANITAIRE



Silver Wings : ✉ contact@silverwings-madagascar.com - ☎ +261 32 11 522 77 / +261 32 11 119 03
GS Aviation : ✉ account@gs-aviation.com - ☎ +261 32 11 020 05 / +261 32 05 020 08



Nosy Be Hotel ****

RESORT & SPA



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

✉ nosy.be.hotel@moov.mg | 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.



Passez en mode
liberté



jusqu'à

8 VOLS directs PAR SEMAINE VERS Madagascar

— à partir de **730€** TTC A/R

**Choisissez librement, achetez dès maintenant
et voyagez plus sereinement**

Jusqu'à 7 vols depuis Paris et 1 vol depuis Marseille - offre soumise à conditions - places limitées

 (+261) 20 22 510 00

www.airmadagascar.com

ou dans votre agence de voyage habituelle



Air Madagascar

JO'BURG PLUS ACCESSIBLE

JOHANNESBURG

**ALLER-
RETOUR**

3 HEURES DE VOL DIRECT

à partir de 2 000 000 ARIARY

Tarifs TTC hors frais de service. Disponibilités limitées.

 (+261) 20 22 510 00

www.airmadagascar.com

ou dans votre agence de voyage habituelle



Air Madagascar



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 : 020 22 222 22
groupe@airmadagascar.com
Agence.Analakely@airmadagascar.com

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

Après Vente : 034 02 222 39
customer@airmadagascar.com

La City Ivandry : 034 02 222 19
resa.corporate@airmadagascar.com

Affrètement : 034 07 222 68
affretement@airmadagascar.com

MyCapricorne : 034 02 222 17
mycapricorne@airmadagascar.com

IVATO

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

Litiges Bagages : 020 22 514 67 / 034 49 222 01
TNRL@airmadagascar.com

FRET (export) : 020 22 451 49 / 034 49 222 83
reservationfret@airmadagascar.com

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

REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

Antalaha : 032 07 222 13
anmssmd@airmadagascar.com

Mahajanga : 034 11 222 07
mjnssmd@airmadagascar.com

Nosy Be : 020 86 612 18 / 20 86 613 57 / 034 11 222 00
nosssmd@airmadagascar.com

Tolagnaro : 020 92 211 22 / 034 11 222 08
ftussmd@airmadagascar.com

Sambava : 020 88 920 37 / 020 88 922 87 / 034 11 222 14
svbssmd@airmadagascar.com

Antsiranana : 020 82 214 75 / 032 05 222 04 / 033 11 222 04
diessmd@airmadagascar.com

Morondava : 020 95 920 22 / 032 07 222 14 / 034 49 422 35
moqssmd@airmadagascar.com

Toamasina : 032 07 222 02 / 034 11 222 25
tmmssmd@airmadagascar.com

Toliara : 020 94 415 85 / 034 11 222 01 / 034 11 222 15
tlessmd@airmadagascar.com

Sainte Marie : 020 57 400 46 / 032 07 222 08
smssmd@airmadagascar.com



EN FRANCE

CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

Heures d'ouverture
Du Lundi au Vendredi :
De 08h00 à 18h00 (Heure France)

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 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

CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

Heures d'ouverture
Du Lundi au Vendredi :
De 08h00 à 18h00 (Heure France)

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

TSARADIA



Paul Sabatier

Une île, un sourire
et vous



Call center

020 23 444 44



www.tsaradia.com

UN BEAU VOYAGE

Le réseau domestique fait partie des leviers de réussite identifiés pour la transformation amorcée de la compagnie aérienne nationale Air Madagascar. Pour dynamiser ce réseau et en développer tout le potentiel, Air Madagascar a décidé de créer une compagnie filiale entièrement dédiée à ce réseau.

La compagnie a été baptisée **TSARADIA**, qui signifie littéralement « un beau voyage ».

Cette dénomination simple reflète le positionnement de la compagnie et véhicule les valeurs qu'elle porte :

L'orientation-client :

Dynamique et attentive, **TSARADIA** place la proximité avec le client et la satisfaction de ses attentes au cœur de son activité

Le professionnalisme :

La sécurité, la ponctualité, la fiabilité et un service de qualité structurent les activités de **TSARADIA**

Le savoir-faire malagasy et la responsabilité citoyenne :

TSARADIA œuvre pour le rayonnement économique et touristique de la destination Madagascar, pour le développement de sa population et pour la protection de sa biodiversité.



NOS DESTINATIONS

Au départ d'Antananarivo

ANTSIRANANA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

MAHAJANGA

J1 J4 J5 J7

MAROANTSETRA

J1 J2 J6

MORONDAVA

J2 J4 J5

NOSY BE

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

SAINTE-MARIE

J1 J2 J5 J7

SAMBAVA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOAMASINA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLAGNARO

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

TOLIARA

J1 J2 J3 J4 J5 J6 J7

Et aussi les lignes transversales

ANTSIRANANA

SVB-DIE : J3

DIE-SVB : J6

MAROANTSETRA

TMM-WMN : J1 J2 J5

WMN-TMM : J2 J5

TMM-(SVB)-WMN (VIA SVB) : J3 J7

NOSY BE

NOS-DIE-NOS : J1 (18 JUN AU 03 SEP) J4

DIE-NOS-DIE : J2 (11 SEP AU 23 OCT) J4

SAINTE-MARIE

TMM-SMS-TMM : J4 J6

SAMBAVA

SVB-DIE : J3

DIE-SVB : J6

SVB-TMM-SVB : J1 J3 J5 J6

TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3-J7

TOAMASINA

TMM-SVB-TMM : J1 J3 J5 J6

TMM-SVB-WMN-SVB-TMM : J3 J7

TMM-SMS-TMM : J6

TMM-WMN-TMM : J5

TOLAGNARO

FTU-TLE : J1 J2 J7

TOLIARA

TLE-FTU : J3



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.officiel



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**

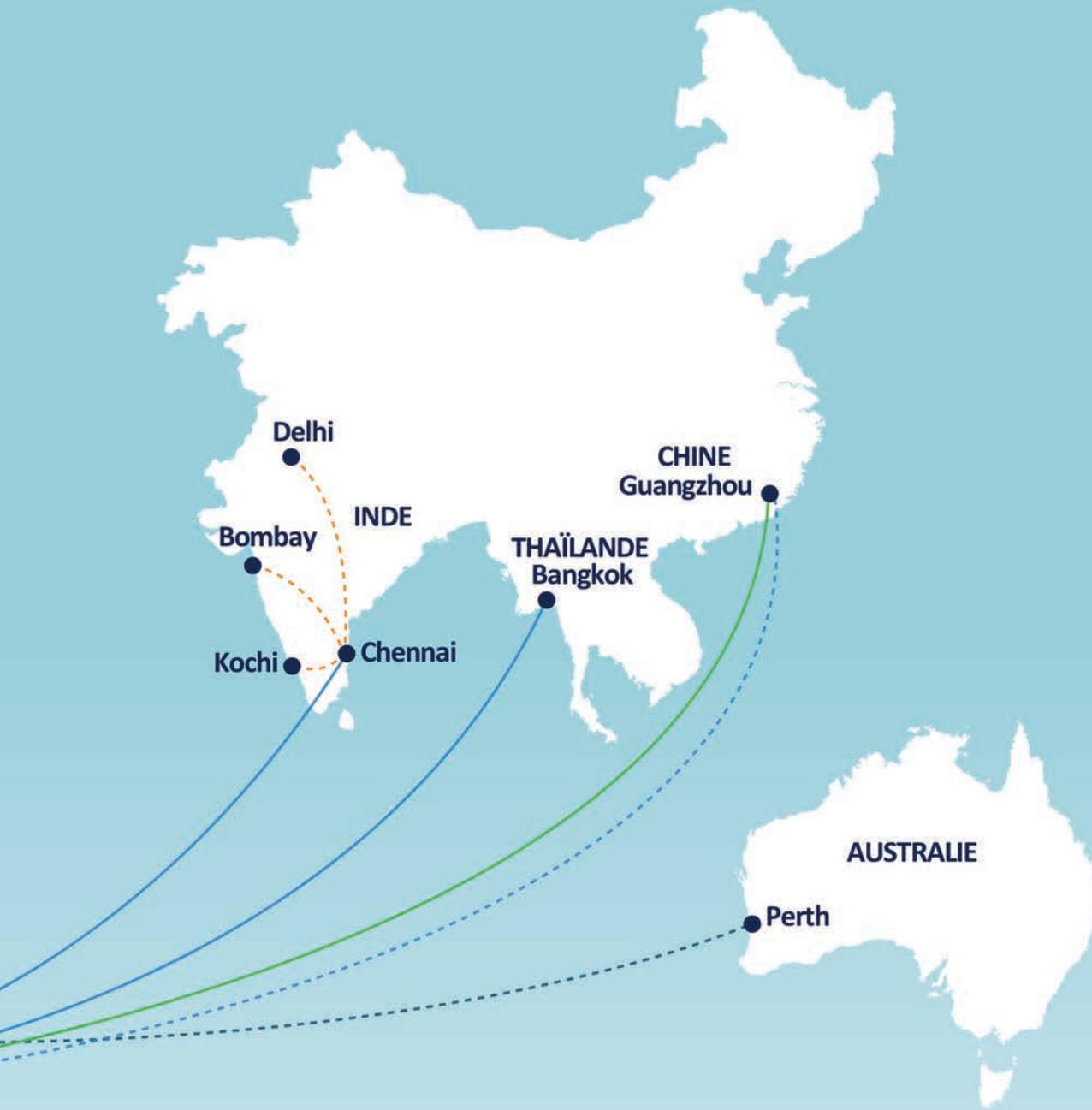






Air Madagascar AIR AUSTRAL
COMPAGNIES PARTENAIRES

LE RÉSEAU



AIR AUSTRAL



Air Madagascar



Filiale d'Air Madagascar



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



Private Island - Eco Resort & Spa

www.nosysaba.mg



A WHOLE PRIVATE ISLAND,
Just for You and your Guests!
incentives | seminars | weddings | private parties

NOSY SABA

PRIVATE ISLAND & SPA
MADAGASCAR

Nosy Saba Private Island & Spa
+ 261 32 03 333 02 | + 261 20 22 434 00
contact@nosysaba.mg





Carambole[®]
since 1993



Vivons Nature !



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 S.A.R.L.
Villa Chrisna Tsimamara 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
Tanjona ANDRIAMAHALY
Benjamin RAMANANARIVO
design@primemedia.international

Translations
Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion
(except page 48 and 50)

French Text Corrections
Marie LORRAIN

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



Cover image © : Mika Sarry Full



Greetings from the publisher

Retrouvez Prime Magazine tous les mois - gratuitement - sur tous les vols d'Air Madagascar, dans des endroits de qualité ; sélectionnés dans toute notre grande île, mais aussi dans la région de l'Océan Indien et à l'étranger.

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

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

Avec nos meilleures salutations,

Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors

Every month for free, you will find Prime Magazine 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

Help us to entertain you and give you useful information : Please send us your ideas, suggestions and input to :

welcome@primemedia.international

With our best regards,

Partenaires / Partners

Scan QR code to see the online version





CTmotors
AUTO • MOTO • SSV • QUAD • VELO

www.ctmotors.mg



020 23 320 52
020 23 616 46



ctmotors@ctmotors.mg



Andraharo, Antananarivo
Madagascar

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

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). CO₂ 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.