

Octobre / October 2020

# prime

Présenté par / Presented by



Air Madagascar

TSARADIA



magazine

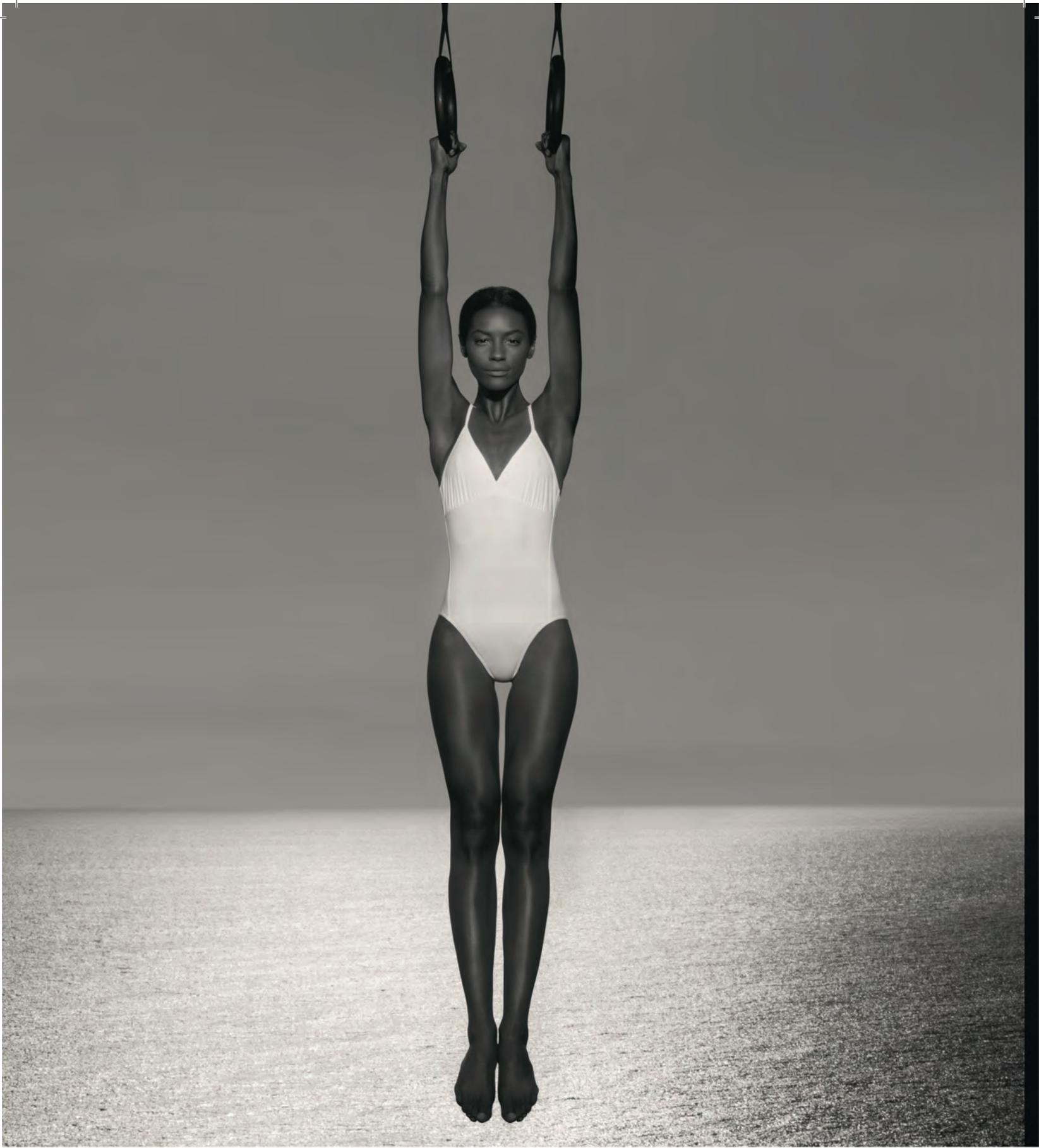
NE LAISSEZ

*Pas De Traces*

LEAVE ONLY

*Footprints*







L'INSTANT  
**CHANEL**

# Madagascar

## En Chiffres

- 587.041 km<sup>2</sup>
- 5.000 km de côtes
- 2ème plus grande barrière de corail
- 4ème plus grande île du monde
- 5 grands lacs
- 28 grands fleuves
- 3ème plus grand bassin de crocodile du Nil
- 27. 000. 000 habitants
- 18 ethnies



13.260.000 ha  
de formation forestière

12.000 – 14.000  
espèces de plantes à fleurs

4.220 espèces  
d'arbres dont 96% endémiques

1.000 espèces  
d'orchidées

7 espèces  
de baobabs dont 6 endémiques



**Lémuriens :**  
5 familles et 108 espèces

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

**Oiseaux :**  
292 espèces dont 108  
endémiques

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

**Serpents :**  
100 espèces non venimeuses

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

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

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



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

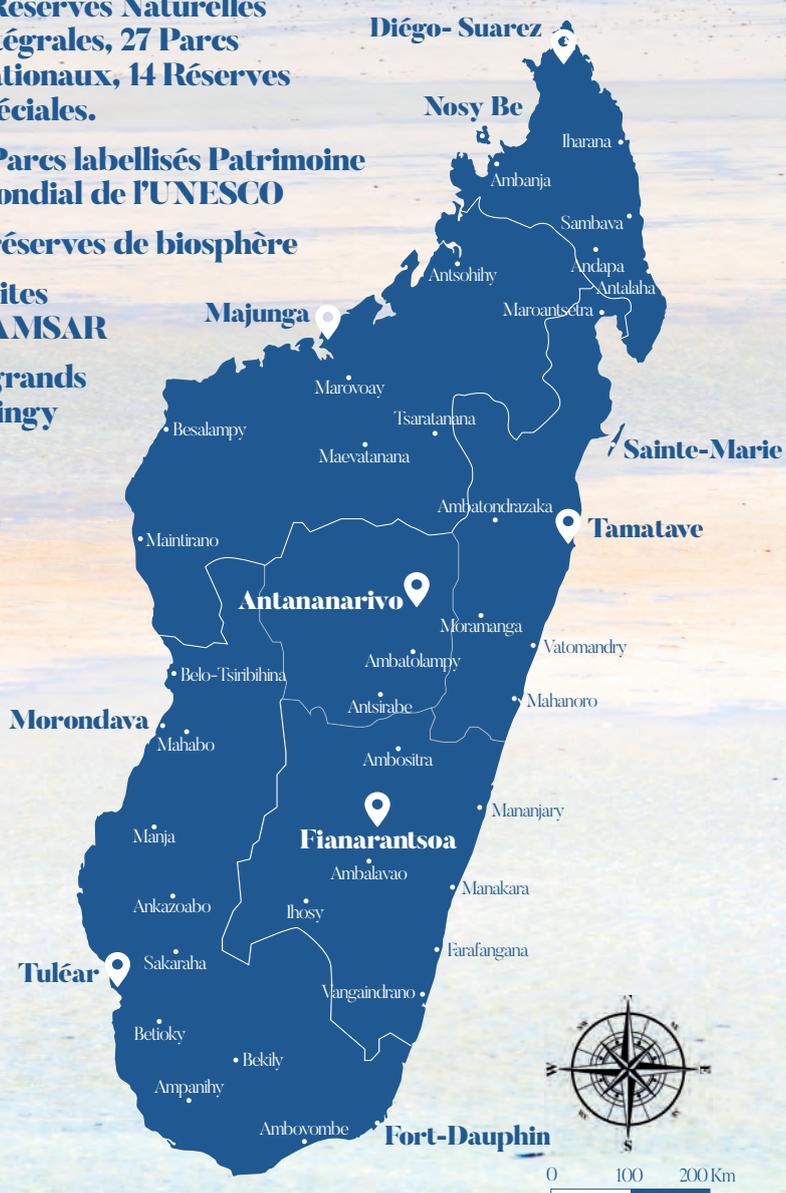
**2 Réserves Naturelles  
Intégrales, 27 Parcs  
Nationaux, 14 Réserves  
spéciales.**

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

**4 réserves de biosphère**

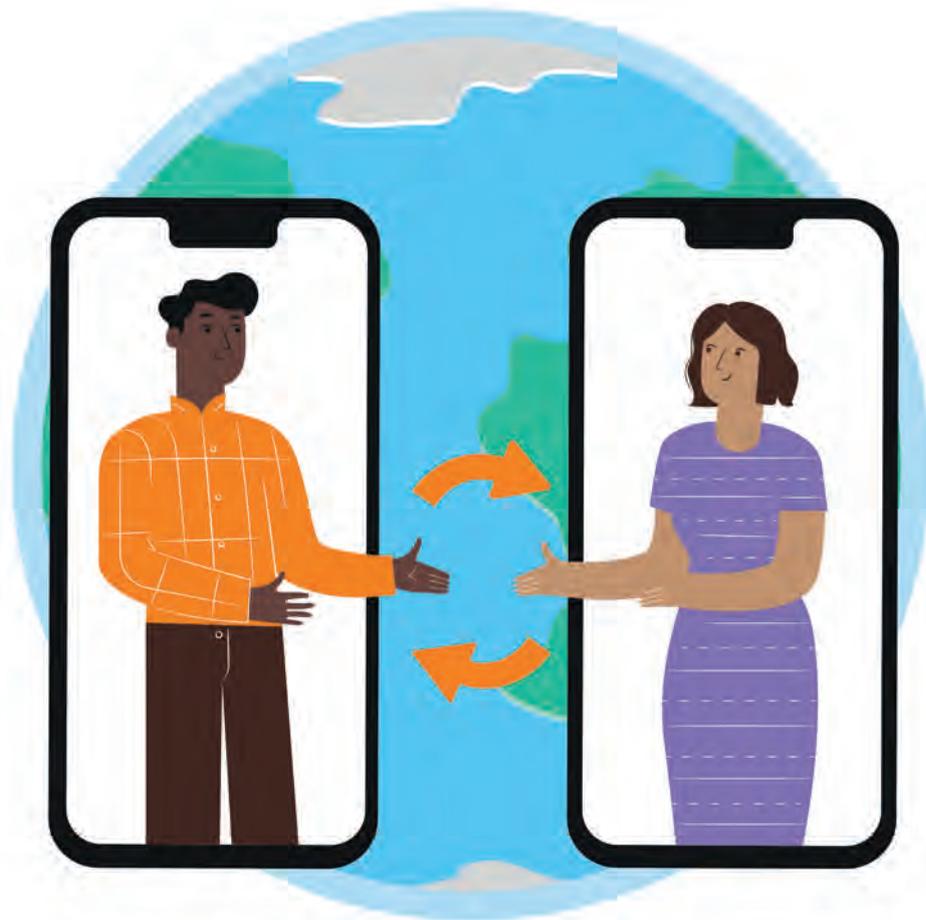
**5 sites  
RAMSAR**

**3 grands  
Tsingy**



# Eloignés mais toujours proches

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



**Demandez du crédit de l'étranger**



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

**Vous rapprocher  
de l'essentiel**



If you've been waiting to move up  
to a Hargrave, this is your year.



101' 2013 HARGRAVE RAISED PILOTHOUSE \$7,800,000  
Just Arrived - New Cat Powered Boat Ready For Your Family's Adventure



*"Twenty years from now you will be more  
disappointed by the things that you didn't do  
than by the ones you did do. So throw off the  
bowlines. Sail away from the safe harbor.  
Catch the trade winds in your sails.  
Explore. Dream. Discover."*

— Mark Twain, Author

**HARGRAVE**  
CUSTOM YACHTS

1887 WEST STATE ROAD 84, FORT LAUDERDALE, FL 33315 800.551.9590 954.463.0555 [WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM](http://WWW.HARGRAVECUSTOMYACHTS.COM)



**BNI MADAGASCAR**



novocomm

**RÉSEAU  
BANCAIRE  
DE LA GRANDE ÎLE**

**93**  
AGENCES

**122**  
GAB

0 800 93

JOIGNABLE  
SUR UN POSTE FIXE  
UNIQUEMENT



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



# Sommaire | Contents

Octobre » October 2020

- 12** Feature  
Ne Prendre Que Des Photos...Et Ne Laisser  
Aucune Empreinte »  
Take Only Photos...Leave Only Footprints
- 24** Health & Beauty  
Beauté A l'Etat Brut » Raw Beauty
- 33** Feature  
Saluez Les Guérisseurs » Hail The Healers
- 40** Through The Lens  
Patricie Leccia, Saisir L'instant Présent »  
Patricia Leccia, Capturing The Moment
- 50** Culture
- 62** Feature Interview  
Hanta Razafindraibe, Chaque Jour Est Un Jour  
De Lémurien »  
Hanta Razafindraibe, Everyday Is A Lemurday
- 71** Feature  
Voyage De Découverte » Voyages Of Discovery

## Destinations

- 78** Nosy Be: L'île Aux Parfums  
Nosy Be : The Island Of Perfumes
  - 86** Parc National Isalo : Simplement A Couper  
Le Souffle  
Isalo National Park : Simply Breathtaking
  - 90** Forêt D'Iaroka : Paix Et Harmonie  
Iaroka Forest : Peace And Harmony
  - 94** Ambanja : Le Cacao Et Les Crocodiles  
Ambanja : Cocoa And Crocodiles
  - 98** Ile Aux Epices Manakara  
The Spice Island
- 
- 103** Pages Speciales Air Madagascar  
Air Madagascar Special Pages
  - 107** Pages Tsaradia
  - 114** Greetings From The Publishers



## OFFRES PROMOTIONNELLES

### OFFRE COUPLE

SÉJOUR DE 2 À 6 NUITS  
À PARTIR DE 980 000 AR

BÉNÉFICIEZ EN PLUS DE :

**1 MASSAGE** PAR PERSONNE  
**-20%** SUR LES PRESTATIONS DU SPA  
**1 EXCURSION**  
ACCÈS À L'ESPACE DÉTENTE  
TRANSFERT AÉROPORT

### OFFRE FAMILLE

SÉJOUR DE 2 À 6 NUITS  
À PARTIR DE 1 690 000 AR

BÉNÉFICIEZ EN PLUS DE :

**1 MASSAGE** PAR PERSONNE  
**-20%** SUR LES PRESTATIONS DU SPA  
**EXCURSION** - GRATUITE POUR LES ENFANTS  
ACCÈS À L'ESPACE DÉTENTE  
TRANSFERT AÉROPORT

### OFFRE GROUPE

SÉJOUR DE 2 À 6 NUITS  
À PARTIR DE 590 000 AR/PERSONNE

BÉNÉFICIEZ EN PLUS DE :

**1 MASSAGE** PAR PERSONNE  
ACCÈS À LA SALLE DE CONFÉRENCE  
TOUS LES JOURS, AVEC PAUSE CAFÉ  
**1 ½ EXCURSIONS**  
ACCÈS À L'ESPACE DÉTENTE  
TRANSFERT AÉROPORT

Demi pension (boissons non incluses)  
La vignette touristique et la taxe de séjour ne sont pas inclus

Tel. : +261 34 07 131 33 / +261 32 07 131 33 | [info@hotelcalypso.mg](mailto:info@hotelcalypso.mg) | [www.hotelcalypso.mg](http://www.hotelcalypso.mg)

[in](#) Sound's Hotels | [f](#) Calypso Hotel & Spa Tamatave | [@](#) soundshotelsgroup



**airtel  
4G**

**UN MONDE,  
UNE SIM.**



**+DE**

**500**

**PARTENAIRES  
DANS LE MONDE\***

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

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

\*Offre soumise à condition

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

**LE RÉSEAU DES SMARTPHONES**



Service client : 121



## The Vanilla Beans Supplier

Tél.: +261 32 89 710 51 | +261 32 76 507 75  
Email: [contact@excelia-madagascar.com](mailto:contact@excelia-madagascar.com)  
Site web : <https://www.excelia-madagascar.com>

Lot J 56B rue de Calais  
Tanambao, Antalaha 206  
MADAGASCAR

# NE PRENDRE QUE DES PHOTOS... ET NE LAISSER AUCUNE EMPREINTE

## TAKE ONLY PHOTOS... LEAVE ONLY FOOTPRINTS



IL EST FACILE DE PRENDRE DES PHOTOS À MADAGASCAR. DES IMAGES HAUTE RÉOLUTION DES BELLES PLAGES, DES VUES IMPRENABLES OU ENCORE UNE FAUNE FASCINANTE PEUVENT REMPLIR LA MÉMOIRE DE VOTRE TÉLÉPHONE EN UN RIEN DE TEMPS. MAIS LORSQUE L'ON VOYAGE, IL S'AVÈRE PLUS DIFFICILE DE NE LAISSER QUE L'EMPREINTE DE NOS PAS ET DE MINIMISER AU MIEUX NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

**S**auver la planète. Protéger la faune. Economiser l'énergie. Arrêter la pollution. Recycler au mieux. Voilà le bagage écologique que nous emportons avec nous lors de nos voyages et les raisons pour lesquelles Madagascar est incroyablement attrayant. Et particulièrement pour la nouvelle vague de touristes éco-guerriers.

Madagascar est une éco-destination née de la nécessité, mère de l'invention. Pour ne pas importer de matériaux coûteux, les hôtels sont naturellement inventifs, utilisant les ressources locales qui se fondent magnifiquement dans le cadre naturel environnant. Pas de gratte-ciel ni de complexes tentaculaires en béton qui empiètent sur cette beauté naturelle. Aussi loin de l'univers de Malaga en Espagne, tant dans leur style que dans les kilomètres qui les séparent, les éco-hôtels malgaches sont construits pour se confondre avec leur environnement. Les pavillons individuels au toit de raphia sur la plage ressemblent par exemple aux villages de pêcheurs construits simplement dans les environs.

IT'S EASY TO TAKE PHOTOS IN MADAGASCAR. HIGH RESOLUTION IMAGES OF BEAUTIFUL BEACHES, STUNNING VIEWS AND FASCINATING FAUNA CAN FILL UP YOUR MOBILE DATA IN NO TIME. IT'S HARDER TO LEAVE ONLY FOOTPRINTS IN THE METAPHORICAL SENSE AS IN NOT LETTING YOUR TRAVELS IMPACT ON THE ENVIRONMENT

**S**ave the planet. Protect wildlife. Preserve energy. Stop pollution. Recycle everything. This is the emotive baggage that we carry with us on our travels and why Madagascar is incredibly attractive for the new wave of eco-warrior tourists.

Madagascar is an eco-destination born out of necessity, the mother of invention. Without importing expensive materials, hotels are naturally inventive using local resources and blending in with their environment. No sky high condominiums or sprawling breeze-block resorts encroach on the natural beauty. As far from Malaga in Spain in style as in kilometres, Malagasy eco-hotels are built to blend in with their environment, the individual raffia-roofed lodges on the beach, for instance, mirroring the simply built fishing villages nearby.

Compte tenu des problèmes d'entretien des routes et encore plus de la complexité du système de câblage à travers les vastes campagnes malgaches densément boisées et accidentées, les panneaux solaires représentent une très belle opportunité. Cet éloignement a également conduit à une durabilité naturelle. Les hôtels travaillent ainsi avec les communautés locales à la fois pour créer des emplois mais aussi pour fournir une aide en terme d'éducation et de santé. Les produits du terroir, qu'ils soient issus de la terre ou de la mer sont également devenus essentiels, vu la logistique du transport des denrées alimentaires sur ces longues distances.

Mais c'est grâce à son vaste paysage varié, des hauts plateaux rocheux à la savane brûlée en passant par la forêt tropicale luxuriante, que Madagascar possède une des faunes et flores les plus riches en biodiversité au monde. Cette faune et flore ont survécu et prospéré à force d'être coupées du continent africain. Comme le dit si bien Sir Benjamin Lockwood à propos des dinosaures dans Jurassic World, Fallen Kingdom, « Ces créatures n'ont pas besoin de notre protection, elles ont besoin de notre absence. »

Bien évidemment, les créatures de Madagascar ont bénéficié de l'absence de touristes pendant la pandémie mondiale qui, sur une note positive, a apporté littéralement une bouffée d'air frais à notre planète. Mais le tourisme n'est pas seulement une industrie essentielle au développement du pays, il finance également la protection des forêts et de la faune, en protégeant les espèces les plus rares de lémuriens, de caméléons et d'oiseaux et en assurant, pour citer encore une fois Lockwood, qu'ils soient 'un cadeau pour nos enfants'.

Le but de l'écotourisme est donc de ne pas gâcher cette idylle préservée. Les visiteurs voyagent de très loin pour en profiter - et pour contribuer à sa préservation.

With the practical problems of maintaining roads let alone cabling across the vast, densely-forested and rugged countryside of Madagascar, solar panels are a godsend. This remoteness has also led to natural sustainability, hotels working with the local communities both to create employment and to provide aid in terms of education and health. Local produce, whether from the land, trees or sea, is also a given considering the logistics for long distance food transport.

But it's thanks to its vast varied landscape from rocky highlands to scorched savannah to lush rainforest, that Madagascar has the most biodiverse fauna and flora in the world, that survived – and thrived – by being cut off from the mainland of Africa. As Sir Benjamin Lockwood comments about the dinosaurs in Jurassic World, Fallen Kingdom, "These creatures don't need our protection, they need our absence".

Of course, the creatures of Madagascar have had the absence of tourists during the global pandemic, which on a positive note has been, literally, a breath of fresh air for our planet. But tourism is not only an industry essential to the country's development, but it also funds the protection of the forests and the fauna conserving even the rarest species of lemur, chameleon and birds, ensuring, to quote Lockwood again, that they will be "a gift for our children".

The aim of eco-tourism, then, is to not spoil the very unspoiled idyll that visitors travel a long way to enjoy - and to help preserve it.

## AUJOURD'HUI, IL EXISTE UNE VÉRITABLE SOIF D'AVENTURE DURABLE LIÉE À UNE MYRIADE DE PRÉOCCUPATIONS ÉTHIQUES

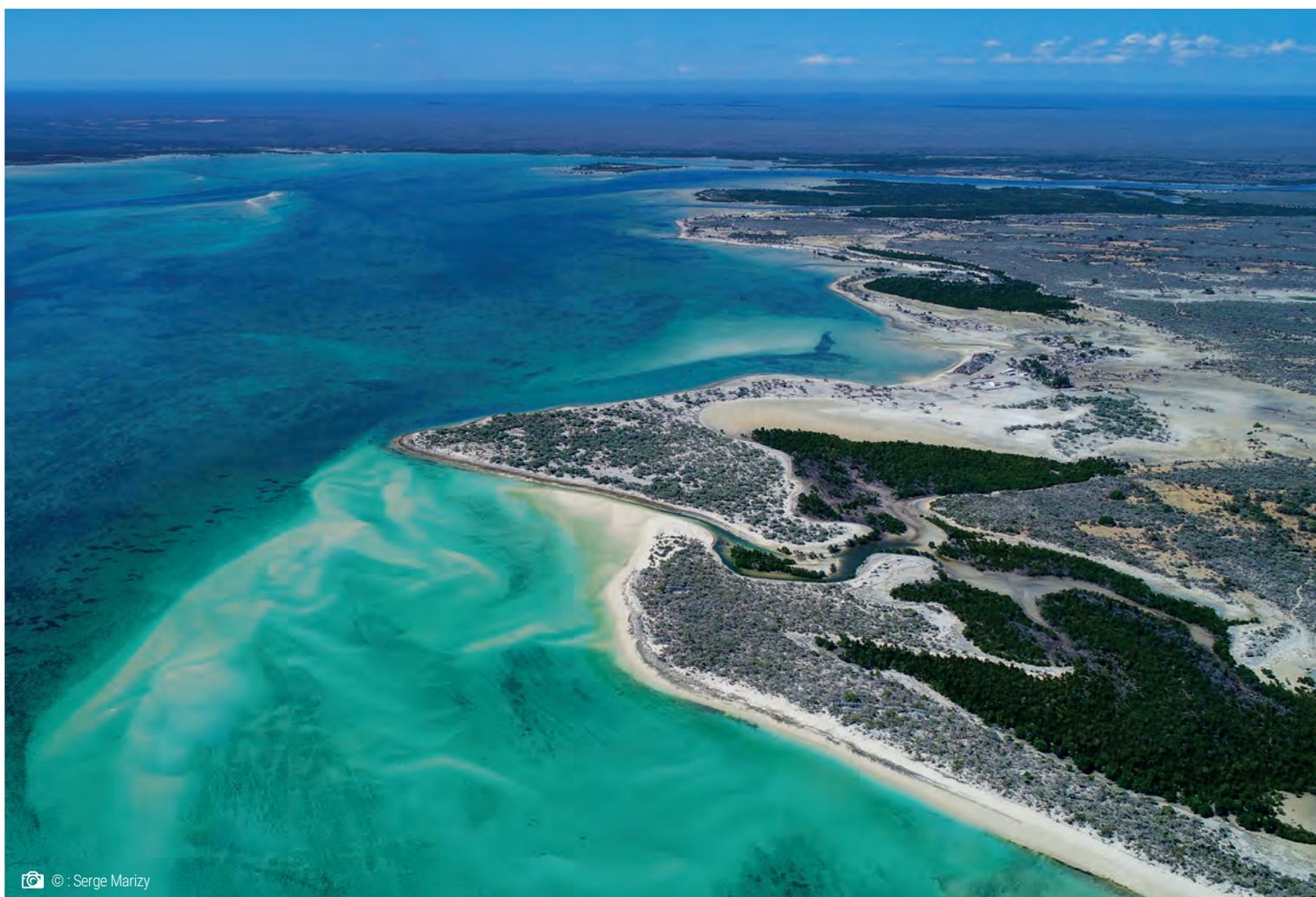
## TODAY THERE'S A REAL THIRST FOR SUSTAINABLE ADVENTURE BOUND UP WITH MYRIAD ETHICAL CONCERNS

L'article intitulé L'avenir du voyage d'aventure paru dans un numéro récent du magazine National Geographic Traveler présente un tableau écotouristique plus général: « Aujourd'hui, il existe une véritable soif d'aventure durable liée à une myriade de préoccupations éthiques, notamment le soutien aux entreprises locales, la consommation des plastiques, les contacts avec la communauté et la sensibilité culturelle. »

Alors si vous voulez faire de la plongée avec tuba dans les mers turquoises translucides qui entourent Madagascar et que vous avez le choix entre prendre une pirogue locale ou un hors-bord à deux moteurs, n'hésitez pas! Non seulement la pirogue est propulsée par la voile et l'aviron et, par conséquent, ne brûle pas de carburant et est moins nocive pour la vie marine, mais elle donne également aux pêcheurs locaux un revenu alternatif et, par conséquent, peut protéger la mer de la surpêche. De plus, c'est l'une des façons les plus apaisantes et silencieuses de profiter de la beauté de Madagascar. C'est donc une grande victoire pour l'écotourisme et pour vous-même !

The Future of Adventure Travel in a recent National Geographic Traveller magazine describes the bigger eco-tourist picture: "Today there's a real thirst for sustainable adventure bound up with myriad ethical concerns including supporting local businesses, plastic consumption, community outreach and cultural sensitivity,"

So if you're going snorkelling in the translucent turquoise seas that surround Madagascar and there's a choice between taking a local pirogue or a twin-engined speedboat, then there's no contest. Not only is the pirogue powered by sail and oar and, therefore, not burning fuel and less invasive to marine life, but it is also giving the local fishermen an alternative income and, therefore, potentially saving the seas from overfishing. Plus it is one of the most calming, noiseless ways to enjoy the beauty of Madagascar. So it's a win, win, win for eco-tourism.



© : Serge Marizy



© : Mikea Lodge

# Meilleurs Eco-Lodges Et Eco-Hotels

## Top Eco-Lodges And Eco-Hotels

### ANKAZOBERAVINA ECOLOGE

Situé à une heure de l'île de Nosy Be, Ankazoberavina Ecolodge propose des bungalows construits dans une architecture traditionnelle avec l'artisanat local et mobilier typique. A seulement 20m de la mer, ces bungalows sont immergés dans la nature et offrent une vue sur l'horizon.

Located on a private island an hour from Nosy Be, Ankazoberavina Ecolodge offers bungalows built in a traditional architecture with local crafts and typical furniture. At only 20m from the sea, these bungalows are immersed in nature with an uninterrupted view of the horizon.



### MANAFIAFY BEACH ET RAINFOREST LODGE

A 3 heures de route depuis Fort-Dauphin, Manafiafy Beach et Rainforest Lodge est niché dans une baie bordée de forêts tropicales. L'établissement est éloigné et privé avec des bungalows construits à partir de matériaux naturels, le tout alimenté par l'énergie solaire. Il contribue également aux projets communautaires comme le soutien aux écoles locales, la reconstruction de routes et la protection des forêts endémiques par le biais de redevances et de frais de parc.

A three hour drive from Fort-Dauphin, Manafiafy Beach and Rainforest Lodge is nestled in a bay lined with tropical forests. The lodge is remote and private with bungalows built from natural materials and powered by solar energy. It also contributes to community projects such as supporting local schools, rebuilding roads and protecting endemic forests through royalties and park fees.

### L'ECOLOGE DU MENABE

Cet établissement du Nord-ouest de Madagascar s'engage au respect écologique du site de Belo-sur-Mer. Ses bungalows sont construits à partir de matériaux traditionnels, les déchets sont brûlés ou recyclés, les équipements ont été conçus dans le strict respect de l'environnement. L'équipe soutient l'économie du village en achetant le maximum de produits locaux notamment les produits de la mer, l'hôtel fait son pain, ses yaourts...

This boutique hotel in north-west Madagascar is committed to the ecological respect of the Belo-sur-Mer site. Its bungalows are built from traditional materials, waste is burned or recycled, and the equipment has been designed with strict respect for the environment. The team supports the economy of the village by buying a maximum of local products, especially seafood, and the hotel makes and bakes all the food including bread for a simple and varied cuisine.



### EDEN LODGE NOSY BE

Le pavillon des bâtiments ont été construits à partir des matériaux locaux comme les feuilles de cocotier, les feuilles de ravinala (arbre du voyageur), des arbres tombés et récupérés ainsi que la pierre plate d'Anjanjano. Tout fonctionne à l'énergie solaire ; ils soutiennent l'éducation dans le village d'Anjanjano et se mobilisent pour la protection des récifs coralliens et des forêts tropicales environnantes. Ce n'est donc pas par hasard qu'Eden Lodge ait été le Meilleur Hôtel Durable du Monde en 2014. Cet établissement niché dans une réserve naturelle privée soutient tourisme durable : Un visiteur = Un arbre de voyageur planté. Un tel geste est synonyme de lutte contre le réchauffement de la planète.

The pavilion of buildings were constructed from local materials including the leaves of the palm tree and ravinala (traveller's tree), fallen and reclaimed trees plus flat stone from Anjanjano. Everything is powered by solar energy; they support education in the village of Anjanjano and mobilise for the protection of the coral reefs and surrounding rainforests. It is therefore not by chance that Eden Lodge was the Best Sustainable Hotel in the World in 2014. This establishment nestled in a private nature reserve supports sustainable tourism: one visitor = one traveller's tree planted. Such a gesture is synonymous with the fight against global warming.

### TSARA KOMBA ECO LODGE

L'île Nosy Komba est située à 20 minutes en bateau depuis Nosy Be. Tsara Komba Eco Lodge, implanté sur l'île, est connu pour son cadre ainsi que ses forêts abritant des lémuriers notamment les makis. En s'associant avec l'ONG « Des Villages et Des Hommes », l'établissement apporte son soutien au village d'Antrema dans la construction de blocs sanitaires et d'un centre de recyclage mais également dans le transport d'eau vers le village.

The island Nosy Komba is 20 minutes by boat from Nosy Be. Tsara Komba Eco Lodge, located on the island, is known for its setting and its forests home to lemurs including the maki. In association with the NGO Des Villages et Des Hommes, the establishment brings its support to the village of Antrema in the construction of sanitary blocks and a recycling centre plus also in the transport of water to the village.

### MASOALA FOREST LODGE

Paix et tranquillité sur la pointe nord-est de Madagascar. Accessible seulement à pied ou en bateau, Masoala Forest Lodge est entouré par le plus grand parc de Madagascar : le parc national Masoala. L'établissement est niché dans un cirque privé, entouré de longues plages sauvages et peut accueillir 14 personnes. L'établissement se soucie de la préservation du mode de vie des villages environnants. Comme les meubles du Lodge ont été construits par les artisans locaux, non seulement l'établissement incite ses collaborateurs à la protection de l'environnement mais fournit également une source alternative de revenus pour les habitants.

Peace and tranquillity on the north-eastern tip of Madagascar. Accessible only on foot or by boat, Masoala Forest Lodge is surrounded by the largest park in Madagascar, Masoala National Park, and is also, close to long wild beaches. The Lodge can accommodate up to 14 people. The establishment is concerned with the preservation of the way of life of the surrounding villages. As the lodge's furniture was built by local craftsmen, the establishment not only encourages its employees to protect the environment but also provides an alternative source of income for the local inhabitants.



**ANJAJAVY LE LODGE**

Mangroves, eaux scintillantes et baobabs, Anjajavy est une destination de rêve à visiter impérativement. Situé dans le nord-ouest de Madagascar Anjajavy Le Lodge est un endroit pour se détendre mais aussi pour découvrir les richesses faunistiques et floristiques de la région. Véritable offrande à la nature, l’Oasis attire particulièrement les scientifiques car elle abrite le palmier Tahina spectabilis, un palmier rare. Le Jardin de l’Oasis abrite des papyrus, des fougères et des plantes grimpantes où viennent se réfugier des oiseaux endémiques de Madagascar. La mare attire les amphibiens et les caméléons ; les lémuriens jouent dans les arbres.

Le Lodge participe à la campagne contre la déforestation et les incendies de forêt, réalise un reboisement de 12000 plants en 2010 et 2011 ; contribue au développement des communautés voisines sur le plan économique et social. Sensibilisation environnementale. Un Centre de Conservation et d’études de la biodiversité est basé à l’hôtel emploie et forme des guides, des gardes forestiers et des pisteurs pour lutter efficacement contre le braconnage et la déforestation.

Mangroves, sparkling waters and baobabs, Anjajavy is a dream destination. Located in the north-west of Madagascar, Anjajavy Le Lodge is a place to relax and also to discover the rich fauna and flora of the region. A true offering to nature, The Garden of the Oasis particularly attracts scientists as it is home to the rare Tahina spectabilis palm tree. The Oasis also provides papyrus, ferns and climbing plants where birds endemic to Madagascar come to take refuge. The pond attracts amphibians and chameleons while lemurs play in the trees.

The Lodge participates in the campaign against deforestation and forest fires, carried out a reforestation of 12,000 seedlings in 2010 and 2011 and contributes to the economic and social development of neighbouring communities. Environmentally aware, there is a Biodiversity Conservation and Study Centre based at the hotel employing and training guides, rangers and trackers to effectively combat poaching and deforestation.

**RAVORAHA ECOLODGE**

Cet établissement à Sainte-Marie propose à ses visiteurs un séjour solidaire, équitable et durable. L’établissement est alimenté en eau de source et en eau de pluie, on y utilise des chauffe-eaux solaires, des ampoules à basse consommation, la ventilation naturelle, des produits d’entretien biodégradables et des pailles en bambou ou en papier. Aucun pesticide ni désherbant n’est utilisé dans le jardin et un programme de tri de déchets a été mis en place. L’Ecolodge Le Ravoraha s’engage chaque année pour la charte d’un tourisme durable pour son environnement naturel et social ; afin de valoriser le style d’habitats traditionnels de l’île Sainte-Marie, seuls des matériaux locaux naturels sont utilisés dans la construction. L’établissement participe également au financement des frais scolaires et collectes, achète des fleurs aux femmes du village.

This hotel in Sainte-Marie offers a united, fair and sustainable stay for travellers who care about the environment and are open to other cultures. The establishment is supplied with spring water and rainwater, solar water heaters, low-energy light bulbs, natural

ventilation, biodegradable cleaning products and bamboo or paper straws. No pesticides or weed killers are used in the garden and a waste separation programme has been put in place. Ecolodge Le Ravoraha is committed each year to the charter of sustainable tourism for its natural and social environment. In order to enhance the traditional style of habitats on Sainte-Marie Island, only natural local materials are used in the construction. The ecolodge also participates in the financing of school fees and medicines, and buys flowers from the women of the village.



## IHARANA BUSH CAMP

Situé à 30km au nord d'Ambilobe, Iharana Bush Camp vous accueille au bord d'un lac, face à un massif de Tsingy, à quelques encablures du fleuve Mahavavy. Le site naturel est d'une très grande richesse et d'une beauté unique. Ici, on est en pleine nature : pas de télé, pas de climatisation, pas de téléphone. Nous privilégions le charme et l'authenticité avec un impact minimum sur la nature. Iharana est le plus insolite des campements de brousse de Madagascar. Ici, les tentes synthétiques sont remplacées par de magnifiques structures naturelles en torchis. Les chambres sont dix-huit cabanas dont l'architecture organique s'inspire de l'habitat traditionnel malgache. L'association des savoir-faire, de l'artisanat, de l'art et des matières donne au camp un caractère très original, en harmonie complète avec son environnement.

Located 30km north of Ambilobe, Iharana Bush Camp welcomes you on the edge of a lake, facing a massif of Tsingy, a few miles from the Mahavavy river. The natural site is rich with a unique beauty. It is like being in the middle of nature: no TV, no air conditioning, no telephone. The camp favours charm and authenticity with a minimum impact on nature. Iharana is the most unusual bush camp in Madagascar. Here synthetic tents are replaced by 18 magnificent natural cabanas, whose organic architecture is inspired by the traditional Malagasy habitat. The combination of know-how, crafts, art and materials gives the camp a very original character, in complete harmony with its environment.

## LES ORCHIDÉES ANDRANOKODITRA

Géré par les villageois d'Andranokoditra, l'Ecolodge Les Orchidées a été construit dans le but de dynamiser le Canal des Pangalanes et pour un développement durable du village. Une partie des bénéfices est destinée à des projets d'intérêt commun dans le village en vue d'une valorisation du patrimoine naturel, historique et culturel. Le projet vise à la dynamisation de l'économie locale par la création d'emploi et l'utilisation des produits locaux. Andranokoditra est un petit village de pêcheurs de la côte est de Madagascar, entre le Canal des Pangalanes et l'océan Indien. Il s'agit d'un coin tranquille promettant un calme reposant dans des plages désertes.

Managed by the villagers of Andranokoditra, the Ecolodge Les Orchidées was built to revitalise the Canal des Pangalanes and for a sustainable development of the village. Part of the profits are earmarked for projects of common interest in the village with a view to enhancing the natural, historical and cultural heritage. The project aims to boost the local economy through job creation and the use of local products. Andranokoditra is a small fishing village on the east coast of Madagascar, between the Canal des Pangalanes and the Indian Ocean. It is a quiet corner promising a restful calm on deserted beaches.



## MIKÉA LODGE

Vivez autrement au cœur de la nature. Situé dans le village d'Andravona, à Tuléar II, Mikéa Lodge propose des tentes de charme confortablement aménagées avec douche et toilettes à ciel ouvert. L'établissement est situé entre la forêt des Mikéa et le limpide lagon d'Andravona. Le restaurant de Mikéa Lodge est réputé pour la qualité et la fraîcheur des produits dont la plupart est fournie par les pêcheurs du village.

Live differently in the heart of nature. Located in the village of Andravona in Tulear II, Mikéa Lodge offers charming tents comfortably furnished with open-air shower and toilet. The lodge is located between the Mikea forest and the clear Andravona lagoon. Mikéa Lodge's restaurant is renowned for the quality and freshness of its products, most of which are supplied by the village fishermen.





© : Alexandre Poussin / Lac Rasoamasai, Pangalanes

# ÉCO-AVENTURIERS À MADAGASCAR

## ECO-ADVENTURERS IN MADAGASCAR

### LE DIRECTEUR DE FILMS, ALEXANDRE POUSSIN

Ultime écotouriste, auteur de livre de voyage et réalisateur de documentaires, Alexandre Poussin a emmené sa femme et ses deux enfants faire le tour de Madagascar, parcourant 5000 km en quatre ans dans une simple charrette tirée par des zébus. Vous pouvez découvrir cette formidable aventure dans leur documentaire Madatrek.

La famille a traversé des rivières en faisant flotter le char à bœufs sur des chambre à air, a frayé son chemin dans la jungle, escaladé des montagnes, traversé des déserts de sable et descendu des falaises.

Non seulement la famille Poussin a pris d'incroyables photos de ce voyage, ne laissant que l'empreinte des sabots et l'impression des roues de leur charrette dans le sable et la boue, mais ils ont également redonné aux communautés à travers différents projets : aide à la restauration de la forêt de Berenty, dernier refuge des lémuriers Sifaka dans le sud, participation à l'équipement en matériel de radiologie dans une léproserie à Manakara, financement de salles de classe un peu partout et d'une cantine pour les enfants des rues. Au total, plus de 400 000 euros ont été affectés à 33 projets !

Mada Trek 1 sera publié en décembre 2020 chez Robert Laffont, il couvre la première étape de leur voyage de Tana à Tuléar.

*Nos remerciements à Alexandre Poussin pour les photos de son Mada Trek*

### FILM DIRECTOR, ALEXANDRE POUSSIN

The ultimate eco-tourist, travel writer and documentary film director, Alexandre Poussin took his wife and two children around Madagascar, walking 5000km in four years in just a cart pulled by zebu, recorded in his documentary, Madatrek.

The family crossed rivers by floating the ox-cart on tubes, cleared passages in jungles, climbed mountains, traversed sandy deserts and dropped down cliffs.

Not only did the Poussin family take incredible photos of their journey, leaving only hoof prints and cartwheel impressions in the sand and mud, but they also gave back to communities, helping to restore the Berenty forest, last haven for sifaka lemurs in the south, providing an X-Ray for a leprosy in Manakara, financing classrooms all over and a canteen for street children. In total, over 400k euros were dispatched to 33 projects.

Mada Trek 1 will be published December 2020 at Robert Laffont, it covers the first leg of their journey from Tana to Tuléar.

*With thanks to Alexandre Poussin for photos of his Mada Trek.*

## LE PARAPENTISTE, TOM DE DORLODOT

Parapentiste professionnel et chercheur d'éco-aventure, Tom de Dorlodot et son équipe, dont le photographe John Stapels, ont passé un mois à Madagascar. Au programme ? Vues spectaculaires, record de distance en parapente et connexion avec les villageois locaux et un avant-goût d'un ultime voyage écologique, alimenté uniquement par les courants d'air.

En voyageant en direction sud vers Antsirabe, ils se sont rendus dans la région de Tsaranoro pour survoler les grandes montagnes, ont continué ensuite vers Tuliara et ont passé du temps sur la côte. Leurs vols spectaculaires ont non seulement donné à l'équipe une vue imprenable sur Madagascar, mais ont également fourni aux villageois de sacrés divertissements, offrant même à un guide local le voyage de sa vie en vol biplace.

## PARAGLIDER, TOM DE DORLODOT

Professional paraglider and eco-adventure seeker, Tom de Dorlodot and his team including photographer, John Stapels, spent a month in Madagascar, experiencing spectacular views, breaking the paragliding distance record – and connecting with the local villagers.

Travelling south to Antsirabe they journeyed to the Tsaranoro area to fly the big mountains continuing down to Tuliara spending some time on the coast. Their spectacular flights not only gave the team stunning bird's eye views of Madagascar, but also provided the villagers with entertainment, giving one local guide the ride of his life on a tandem flight - and a taste of the ultimate in eco-friendly travel, powered purely by currents of air.



© John Stapels

## LE SURFER, SAM BLEAKLEY

Lorsque le réalisateur et surfeur Sam Bleakley a surfé sur les spots de surf dans le sud de Madagascar, dans son film sur le surf durable, Brilliant Corners, il prenait les vagues sur une planche de surf personnalisée fabriquée localement. Quoi de mieux pour se laisser porter par l'ambiance des pêcheurs Vezo locaux ?

En plus de travailler avec un constructeur de bateaux local pour créer sa planche de surf sur mesure, Sam a contribué à l'éducation des enfants du village grâce à une initiative créée par Mada Surf Tours. Chaque surfeur verse une somme modique à Blair (de Mada Surf Tours) pour acheter un kit scolaire pour les villages. Client par client, il a déjà soutenu des centaines d'enfants de la région. »

## SURFER, SAM BLEAKLEY

When film director and surfer, Sam Bleakley rode the surf breaks in the south of Madagascar, featured in his sustainable-surfing film, Brilliant Corners, he was not only hanging ten on a locally-made custom surfboard but also hanging with the local Vezo fishermen.

As well as working with a local boat builder to create his custom-made surfboard, Sam contributed to the village children's education thanks to an initiative created by Mada Surf Tours. Every surfer pays a small fee for Blair (from Mada Surf Tours) to buy school kit for the villages, and guest by guest he's working his way through supporting hundreds of kids in the area.



© Sam Bleakley

PARIS **Evoluderm**<sup>TM</sup>

Découvrez la gamme complète  
*Anti-Imperfections*  
pour une peau " 0 DÉFAUT ".



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

Lundi au Vendredi: 08h00 à 17h00  
Samedi: 8h00 à 13h00

Sodim Madagascar [www.sodim.mg](http://www.sodim.mg) +261 20 23 301 63 - +32 11 950 01

**sodim**

# CASINO DU GRAND CERCLE

- DEPUIS 1969 -

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



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

 Casino du Grand Cercle de Tananarive

**LES NOIX ET LES FRUITS EXOTIQUES, ABONDAMMENT PRÉSENTS À MADAGASCAR, SONT DES INGRÉDIENTS CLÉS POUR LA FABRICATION DES PRODUITS DE BEAUTÉ ACTUELS. LEURS PROPRIÉTÉS CURATIVES, PROTECTRICES ET NOURRISSANTES NATURELLES SONT RECHERCHÉES PAR L'INDUSTRIE MONDIALE DE LA BEAUTÉ, QUI TEND RAPIDEMENT VERS UN AVENIR PLUS PUR ET ÉCO-RESPONSABLE. ALICE THEOBALD, ARTISTE INTERNATIONALE DU MAQUILLAGE ET DE LA COIFFURE, PRÉSENTE ICI SA DERNIÈRE SÉLECTION D'INGRÉDIENTS COMESTIBLES, UTILISÉS DANS LA FABRICATION DES PRODUITS DE BEAUTÉ**

**EXOTIC FRUIT AND NUTS, FOUND ABUNDANTLY IN MADAGASCAR, ARE KEY RAW INGREDIENTS SERVED UP IN TODAY'S BEAUTY PRODUCTS. THEIR NATURAL HEALING, PROTECTING AND NOURISHING PROPERTIES ARE SOUGHT BY THE GLOBAL BEAUTY INDUSTRY RAPIDLY MOVING TOWARDS A PURE AND NATURAL ECO FUTURE. INTERNATIONAL HAIR AND MAKEUP ARTIST, ALICE THEOBALD, PICKS THE LATEST BEAUTY INGREDIENTS THAT ARE GOOD ENOUGH TO EAT**

*Beauté*  
**À L'ÉTAT  
BRUT**  

---

**RAW**  
*Beauty*



@wonderlandhairandmakeup

01

**LA NOIX DE COCO**

Abondante sur les belles plages de Madagascar, la noix de coco est la super héroïne du monde de la beauté grâce à ses vertus antifongiques, antibactériennes et anti-inflammatoires. Elle est riche en acides gras, y compris en acides linoléiques et lauriques.

L'huile de coco vierge pressée à froid de chez Akoma (Akoma Virgin Cold Pressed Coconut Oil) est garantie commerce équitable et 100% bio. Parfaite pour un soin pénétrant avant le shampoing. Utilisée comme lissant, elle peut aussi être un très bon outil stylisant ou encore augmenter la brillance des cheveux très secs. Elle peut aussi être utilisée pour hydrater les peaux sèches, excellente pour les cuticules, les mains, les pieds et les coudes, ou appliquée en crème de rasage.

La Crème pour les pieds à la noix de coco de chez Burt's Bees est à 99,4% naturelle. Un mélange de noix de coco, de lanoline, d'huile d'olive et de soja. Elle soigne, ravive et rajeunit les pieds secs et fatigués.



**COCONUT**

Prolific on the beautiful beaches of Madagascar, the coconut is the superhero of the beauty world, with its antifungal, antibacterial and anti-inflammatory properties. It is rich in fatty acids, including linoleic and lauric.

Akoma Virgin Cold Pressed Coconut Oil is 100 percent organic and fair trade. Perfect as a pre-shampoo deep conditioner. It is also a great styling tool if used as a defrizzer or to increase shine on very dry hair types. Also use to hydrate dry skin, great for cuticles, hands, feet and elbows. It is also favoured as a shaving cream.

Burts Bees Coconut Foot Cream is 99.4 percent natural combining coconut, lanolin, olive and soybean oils to pamper, revive and rejuvenate dry tired feet.



02

**L'ABRICOT**

Extraite du noyau de l'abricot, l'huile d'abricot contient des acides oléiques, linoléiques, alpha linoléiques, palmitiques et stéariques, ainsi que de la vitamine A et E. Cette huile est anti-inflammatoire, antibactérienne, antiseptique et anti-oxydante. L'huile de noyau d'abricot adoucit, hydrate, nourrit et rajeunit la peau. Utilisée comme base dans la fabrication de produits de beauté, elle n'est pas grasse et sa combinaison d'acides (omégas) soulage et contribue à prévenir l'acné et l'eczéma. Elle est aussi utilisée en médecine pour soulager les articulations raides et douloureuses.

L'elixir d'huile essentielle de chez Windle London (Windle London Essential Oil Elixir), qui contient de l'abricot, de la noix de coco et du camélia, est un soin pré-nettoyant avec un fort pouvoir hydratant qui redonnera de l'éclat à vos cheveux.

**APRICOT**

Taken from the kernels apricot oil contains oleic, linoleic, alpha linoleic, palmitic, stearic acids and vitamins A and E. The oil is an anti-inflammatory, antibacterial, antiseptic, antioxidant. Apricot kernel oil softens, moisturises, rejuvenates, and nourishes. Used as a carrier (base) oil, it is non-greasy and with its combination of acids (omegas) it relieves and helps prevent acne and eczema. Medicinally it works to soothe stiff aching joints.

Windle London Essential Oil Elixir with apricot, coconut and camellia is a pre-cleanse high moisture rich gloss for your hair.



03



### LE CACAO

Cultivé abondamment à Madagascar, le cacao donne un beurre utilisé pour sa haute teneur en acides gras et en composés phytochimiques, très efficaces pour soigner et adoucir les peaux sèches et sensibles.

Le **beurre nourrissant pour le corps** de chez Weleda Skin (Weleda Skin Food Body Butter) est composé d'ingrédients naturels comme la fève de cacao et le beurre de karité, pour nourrir et hydrater la peau de façon durable.

### CACAO

Obtained from cocoa, an abundant crop in Madagascar, cacao is used as a butter, high in fatty acids and phytochemicals. Great for healing and soothing dry, sensitive skin.

**Weleda Skin Food Body Butter** is packed with natural ingredients including cacao seed and shea butter to give effective long-lasting hydration and nourishment.



04

### LA FIGUE DE BARBARIE

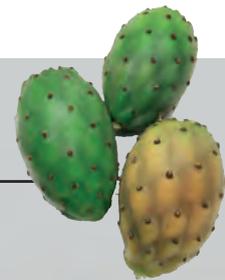
Originaire du Mexique, le figuier de barbarie est un cactus introduit à Madagascar par les colons français, notamment dans la partie semi-aride du sud de l'île. On extrait de ce fruit une huile de pépins de luxe dont la longue préparation artisanale demande entre 3 et 4 jours. Une demie-tonne de fruits est nécessaire pour produire un litre d'huile de pépin de figue de barbarie. Cette dernière contient plus de vitamine E que n'importe quelle autre huile de beauté sur le marché. Cette huile contient des acides gras essentiels tels que des oméga 6 et 9, des antioxydants, des polyphénols, des acides aminés et de la vitamine K. C'est une huile aux propriétés anti-inflammatoires et hydratantes qui ne bouche pas les pores, ce qui en fait un excellent choix pour les problèmes d'acné, d'ongles, de cheveux secs ou de peaux sèches.

L'huile de figue de barbarie éco-certifiée de chez Batch (**Batch Eco Cert Prickly Pear Seed Oil**) est une huile 100% bio, pressée à froid, végane et éthiquement développée.

### PRICKLY PEAR

Originating from Mexico, the prickly pear cactus was introduced by colonial France to Madagascar particularly in the semi-arid south. It is made into a luxury seed oil, which is a time consuming manual operation taking 3-4 days. Half a ton of this cactus fruit only produces one litre of prickly pear oil. Each seed contains only 5 percent oil which is one of the reasons it's one of the most expensive beauty oils worldwide. Prickly pear contains the largest amount of vitamin E than any other beauty oil on the market. It is full of essential fatty acids including omega 6 and 9, antioxidants, polyphenols, amino acids and vitamin K. It's an anti-inflammatory, an effective hydrator and non pore-blocking, making it a great choice for acne, dry hair, skin or nails.

**Batch #001 Eco Cert Prickly Pear Seed Oil** is 100 percent organic cold pressed oil, vegan and ethnically sourced.



05

### LE FRUIT DE LA PASSION

Loué pour sa capacité à booster la santé, à la fois interne et externe, physique et mentale, le fruit de la passion a une forte teneur en vitamines C, B2, B6, A, en bêta-carotène, en folate (B9), en cuivre, en fer, en magnésium et en riboflavine et protège ainsi la peau contre les dégâts importants, retardant ainsi l'apparition des signes de l'âge.

L'huile de nuit pour cheveux et corps de **Crabtree & Evelyn Falling Star (Crabtree & Evelyn Falling Stars Body & Hair Overnight Oil)** contient de l'huile de pépins de fruits de la passion, ainsi que de l'huile de tournesol et de romarin. À appliquer au coucher pour réparer la peau et les cheveux secs.



### PASSION FRUIT

Hailed as a boost for your health internally, physically, mentally and externally, passion fruit is high in vitamins C, B2, B6, A, beta carotene, folate, copper, iron, magnesium and riboflavin thus providing protection against free radical damage, delaying signs of ageing.

**Crabtree & Evelyn Falling Stars Body & Hair Overnight Oil has passion fruit seed oil** as well as sunflower and rosemary. Apply before bedtime to replenish dry skin and hair.

06



### L'AVOCAT

Comme la demande mondiale ne cesse d'augmenter, la production à Madagascar est en forte croissance. Ce fruit est considéré comme un super produit, à la fois pour l'alimentation, mais aussi pour la production de produits de beauté, puisqu'il regorge d'acides gras oméga 3 hydratants, de vitamines A, D et E, de potassium, de lécithine et de bêta carotène.

Le **sérum aux plantes actives** de **Vintner's Daughter (Vintner's Daughter Active Botanical Serum)** délivre un cocktail de plantes qui renouvelle, rééquilibre et protège le teint. Garanti végétal, non-testé sur les animaux et sans toxine.

### AVOCADO

With production in Madagascar growing along with global demand, avocados are considered a superfood increasingly popular to eat and also for beauty products as they are loaded with moisturising omega 3 fatty acids, vitamins A, D, E, potassium, lecithin and beta carotene.

**Vintner's Daughter Active Botanical Serum** delivers a whole plant nutrition to renew, balance and protect the complexion. It's vegan, cruelty as well as toxin free.



07



### LA MANGUE

Les valeurs nutritionnelles de la mangue sont nombreuses : elle regorge de vitamines C, A, B6, E et K et de minéraux comme le cuivre, le magnésium et le bêta-carotène. La mangiférine qui se trouve dans le noyau est un puissant antioxydant, idéal pour traiter les problèmes d'inflammation de la peau.

La **crème calmante** par **Beauty of Eczéma (The Beauty of Eczema Calming Cream)**, fabriquée à partir d'ingrédients naturels comme le beurre de mangue, est garantie végétale et non testée sur les animaux. Elle apaise le visage et le corps.

### MANGO

The nutritional values are abundant in mangoes. There are vitamins C, A, B6, E, K and minerals including copper, magnesium and beta-carotene. Mangiferin found in the seed is a powerful antioxidant making it great for treating inflammatory skin conditions.

**The Beauty Of Eczema Calming Cream** is packed with natural nourishing ingredients including mango seed butter is cruelty-free and vegan, soothing for the face and body.



08

**L'AMANDE**

L'amande n'est pas seulement nourrissante, elle est aussi riche en vitamines D et E et en divers minéraux aux propriétés anti-oxydantes et apaisantes pour la peau. Tout en protégeant des UV, l'amande restaure l'hydratation de la peau, parfait pour les peaux sensibles, irritées, enflammées, ternes ou fatiguées.

Le **gel lavant à l'amande pour peau sensibles** de chez **Weleda (Weleda Almond Sensitive Skin Body Wash)** est certifié naturel, a un PH neutre et sa formule riche a un pouvoir hydratant léger pour un nettoyage tout en douceur.

**ALMONDS**

As well as nourishing internally, almond oil is rich in vitamin D and E plus various minerals, which provide antioxidant properties and soothe the skin. It helps protect from UV damage, while restoring moisture levels, the perfect ingredient for sensitive, irritated, inflamed, dull or tired skin.

**Weleda Almond Sensitive Skin Body Wash** is certified natural, PH balanced with a mild moisture-rich formulation to gently cleanse.



09

**LE CAFÉ**

Au réveil, humez l'odeur d'un bon café, buvez un bon café, baignez dans un bon café... Boire du café et utiliser les grains de café moulus dans vos produits de beauté est une façon de faire bénéficier votre peau de ses pouvoirs antioxydants et de ses nombreuses autres vertus. Les acides chlorogéniques du café réduisent les inflammations et protègent contre certaines bactéries.

**HUGG Coffee Body Scrub** est composé d'ingrédients naturels comme le beurre de café et l'huile de coco – et sent divinement bon.

Le soin hydratant **Oil-Free Energy-Boosting Gel Moisturizer Ginzing** de **Origins** vous procurera 72 heures d'hydratation sans huile, avec une pointe de caféine et de ginseng pour vous rafraîchir et vous revigorer. Un mélange tonique d'huiles essentielles de pamplemousse, de citron et de menthe verte... C'est un véritable expresso pour votre teint.

**COFFEE**

Wake up and smell, drink and bathe in coffee. Drinking coffee and using the beans blended in beauty products are ways to deliver antioxidants and numerous benefits to the skin. Chlorogenic acids in coffee reduce inflammation and protect against some bacteria.

**HUGG Coffee Body Scrub** is packed with natural ingredients including coffee butter and coconut oil - and smells divine.

**Origins Ginzing Oil-Free Energy Boosting Gel Moisturiser** delivers 72 hours of oil free hydration with a hit of coffee caffeine and ginseng to revitalise and refresh. Mixed with a zingy blend of grapefruit, lemon and spearmint essential oils, it's a shot of espresso for your complexion.

10

**LA PAPAYE**

Le papayer est cultivé aussi bien dans la côte ouest, au centre et dans la côte est de Madagascar. Son fruit est très apprécié par la douceur de sa chair et sa teneur en eau. Bien que la papaye soit connue pour produire une lactation abondante chez la femme qui allaite, elle est présente dans les formules amincissantes.

Les **gélules de papaye** produites par **Homeopharma** sont des compléments nutritionnels. Ce produit hautement vitaminé et riche en antioxydants est présenté en boîte de 70 gélules. Il agit contre la digestion difficile, riche en fibres et en minéraux et assure la jeunesse de la peau et du visage.

**PAPAYA**

The papaya is cultivated on the west and east coasts as well as in the centre of Madagascar. The fruit is sought after for the softness of its flesh and plentiful juice. The papaya is not only known to produce abundant lactation in breastfeeding women, but it is also an aid in slimming formulas.

The **papaya capsules**, manufactured by **Homeopharma**, are nutritional supplements. This highly vitaminised product, rich in antioxidants, comes in a box of 70 capsules. It helps digestion, is rich in fibre and minerals and ensures the youthfulness of the skin and face.

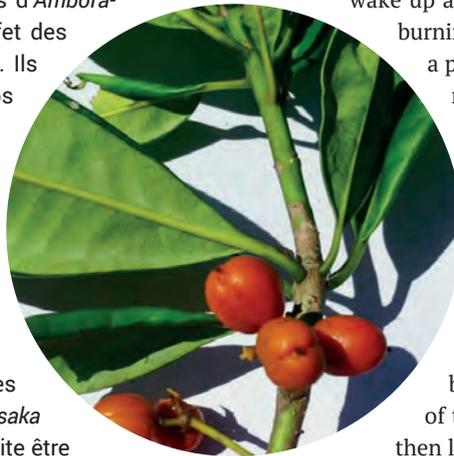
# Amboravitsaka

## MAL AU DOS ?

Des plantes, Madagascar n'en manque pas. *Ambora-itsaka* en est une et elle a des vertus qui font d'elle une plante à avoir absolument chez soi.

Feuilles, tiges et fruits ont chacun leur spécificité. Les feuilles sont utiles au moment où le bébé ne fait pas ses nuits. En brûlant quelques feuilles d'*Ambora-itsaka*, la fumée dégagée a en effet des propriétés qui apaisent les bébés. Ils dormiront aussitôt ! Et pour le dos alors ?

Lorsqu'on prend de l'âge, à chaque mouvement on semble entendre ce « crac » incessant et l'on ressent ces petites douleurs qui ne semblent pas vouloir partir. L'*Ambora-itsaka*, se trouve presque partout sur l'île, et principalement sur la côte est. Elle peut guérir les maux de dos. Les tiges de l'*Ambora-itsaka* sont portées à ébullition pour ensuite être bues pour soulager courbatures, douleurs au dos, fatigue ou même la dysurie. Une tige suffit pour 1 litre d'eau. Il est nécessaire de bien laisser le mélange bouillir durant 5 minutes pour que les propriétés médicinales de la tige soient bien infusées dans l'eau. À boire durant la journée.



## BACKACHE?

There is no shortage of plants in Madagascar. One of these is *Ambora-itsaka*: with its medical properties, it is often used as a traditional natural remedy.

The leaves, stalks and fruit all have their specific characteristics. The leaves are used to calm babies who wake up at night. The smoke produced when burning a few leaves of *Ambora-itsaka* has a pacifying effect on children. Peaceful nights guaranteed! What about backache?

As you grow older, you can have the impression that each movement produces a creaking sound and a constant nagging pain. *Ambora-itsaka* grows all over the island, and particularly along the east coast. The plant can be used to treat backache. The stalks of the plant are put into boiling water, then left to simmer. Drinking the infusion relieves aches and pains, backache, tiredness and even dysuria. One stalk is enough for a litre of water. Leave to boil for five minutes to allow the medicinal properties of the stalk to infuse and drink throughout the day.

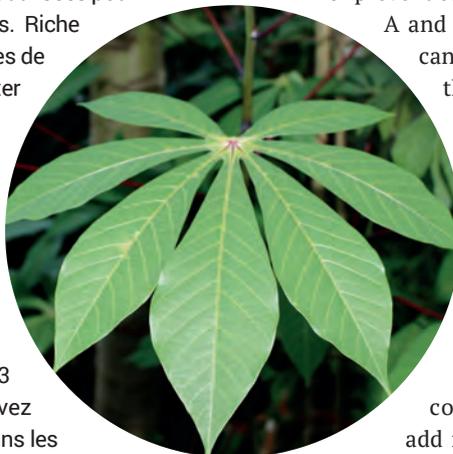
# Le manioc » The cassava

## LA FEUILLE QUI SOULAGE

Le manioc n'est pas seulement délicieux à manger, mais ses feuilles ont aussi des propriétés bénéfiques pour la santé et analgésiques.

Le manioc est un tubercule et un produit de consommation courante à Madagascar. Les feuilles sont utilisées pour combattre ou prévenir certaines maladies. Riche en vitamines A et C et en fibres, les feuilles de manioc peuvent être utilisées pour traiter l'anémie. Les qualités thérapeutiques des feuilles peuvent également être utilisées pour soigner les brûlures, la fièvre, les maux d'estomac et la conjonctivite.

La préparation dépend du symptôme concerné. Pour l'anémie, il suffit de broyer une poignée de feuilles de manioc et de récupérer le jus. Préparez ensuite un mélange de 2/3 de jus et 1/3 de lait concentré en boîte. Vous pouvez aussi le mélanger à un jus de tomate (dans les mêmes proportions). Après quelques prises, vous remarquerez déjà une nette amélioration. N'oubliez pas non plus de consulter votre médecin pour obtenir un diagnostic et suivre l'évolution de votre état.



## LEAF RELIEF

The cassava is not just delicious to eat, but also its leaves have health and pain relieving properties.

Cassava is a tuber and a commonly consumed product in Madagascar. The leaves are used to combat or prevent certain diseases. Rich in vitamins A and C and in fibres, cassava leaves can be used to treat anaemia. The therapeutic qualities of the leaves can also be used to treat burns, fever, stomach pains and conjunctivitis.

The preparation depends on the symptom concerned. For anaemia, crush a handful of leaves to extract the juice. Then prepare a mixture of 2/3 juice and 1/3 of canned condensed milk. You can also add it to tomato juice (in the same proportions). After just a few days, you will notice a clear improvement. Remember also to consult your doctor to obtain a diagnosis and track the progress of your condition.



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

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

Ouverture officielle : **1er Décembre 2020**



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

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



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



SALUEZ LES

*Guérisseurs*

HAIL THE

*Healers*

**TRENTE POUR CENT DES MALGACHES OPTERAIENT POUR LA MÉDECINE CONVENTIONNELLE EN CAS DE FRACTURE, TANDIS QUE LA MAJORITÉ AURAIT RECOURS AUX GUÉRISSEURS TRADITIONNELS GRÂCE AUX RÉSULTATS PRESQUE IMMÉDIATS DES PROCÉDÉS TRADITIONNELS. LA NOTORIÉTÉ DE CES PRATICIENS SE TRANSMET DE BOUCHE À OREILLE ET ILS SONT PRÉSENTS DANS LES DIFFÉRENTES RÉGIONS DE L'ÎLE AUSSI BIEN EN VILLE QU'EN MILIEU RURAL**

**THIRTY PERCENT OF THE POPULATION OF MADAGASCAR USE CONVENTIONAL MEDICINE IN THE EVENT OF BROKEN BONES, WHILE THE MAJORITY CONSULT HEALERS, THANKS TO THEIR BELIEF IN THE EFFECTS OF TRADITIONAL TECHNIQUES. THE REPUTATION OF HEALING PRACTITIONERS IS PASSED ON BY WORD OF MOUTH AND THEY ARE PRESENT ALL OVER THE ISLAND, IN BOTH URBAN AND RURAL ZONES**





**S**ouvent associée à la sorcellerie, la médecine traditionnelle a pourtant toujours démontré son efficacité à Madagascar. En 2007, l'Etat, par le biais du Ministère de la santé, a reconnu officiellement la médecine traditionnelle et a publié des textes qui la régissent. Si les plantes médicinales ont fait couler beaucoup d'encre ces derniers mois, les tradipraticiens doués méritent une attention particulière.

Une dizaine d'associations de tradipraticiens existent à Madagascar ; et si la Grande Île compte réellement près de 6000 tradipraticiens éparpillés dans les régions, seule la moitié est enregistrée auprès des associations. Cette année, la 18ème Journée Africaine de la Médecine Traditionnelle a été célébrée le 31 août.

Bien que la médecine traditionnelle soit plus accessible pour la communauté, certains consommateurs restent réticents à cause des charlatans. Selon Philippe Randrianjafinoro, un tradithérapeute de 52 ans dans la Région Analamanga: « *Le guérisseur a reçu un don, celui de guérir certaines maladies, il n'est donc pas acceptable qu'il demande de l'argent aux patients guéris* ». Si le guérisseur vous demande de l'argent, cela peut constituer un indice pour distinguer le riz des mauvaises herbes. Comme il s'agit d'un don, ce savoir-faire est héréditaire et doit servir pour les concitoyens.

**O**ften associated with sorcery, traditional medicine has, however, demonstrated its effectiveness in Madagascar. In 2007, the Madagascan State, through its Ministry of Health, officially recognised traditional medicine and issued documents to regulate the practices. While medicinal plants have given rise to a large number of articles in recent months, skilled traditional practitioners deserve particular attention.

Madagascar counts a dozen or so associations of traditional practitioners and while the country actually has almost 6,000 spread out over all the regions, only half of them are members of these associations. This year, the 18th African Traditional Medicine Day was celebrated on 31st August.

Even though traditional medicine is more accessible for members of the community, certain consumers remain reticent because of charlatans. According to Philippe Randrianjafinoro, a 52 year old traditional therapist practising in the region of Analamanga, "*The healer has been granted the gift of healing certain diseases, so it is not acceptable for him to request money from his patients*". If the healer asks for money, that can be a sign, enabling you to separate the sheep from the goats as it is a gift, his hereditary know-how and must be used at the service of his fellow citizens.

## UNE DIZAINÉ D'ASSOCIATIONS DE TRADIPRATICIENS EXISTENT À MADAGASCAR

## MADAGASCAR COUNTS A DOZEN OR SO ASSOCIATIONS OF TRADITIONAL PRACTITIONERS



### MASSOTHÉRAPIE

Suite à une fracture, une luxation ou une entorse, certains patients préfèrent la méthode traditionnelle au plâtre et font ainsi appel aux masseurs. A Madagascar, on les appelle *mpanotra*. Les plus connus sont Jean Paul à Anjiro, Ravao à Antananarivo, Shan à Farafangana, la famille Charbon à Ambobaka Ambanja, une autre famille à Antitôrona Nosy Komba ainsi que Randria qui exerçait à Fianarantsoa. Ravao est *mpanotra* depuis une vingtaine d'années, elle reçoit à son domicile, à Avaradrano, au nord de la capitale. On peut observer une longue file d'attente dès 4 heures du matin. En moyenne, une centaine de patients sont enregistrés dans la journée. Pour elle, la médecine traditionnelle et la médecine moderne peuvent être complémentaires car il lui arrive de prescrire à ses patients des radiographies et inversement, certains médecins lui envoient des cas. Outre les problèmes d'articulation et d'os, d'autres maladies peuvent également être soignées par le massage. Des femmes suivent, par exemple, des traitements pour la fertilité ou pour faciliter l'accouchement à Alakamisy Fenoarivo et à Ambohimananina.

### MASSAGE THERAPY

Following a fractured limb, a dislocated or sprained joint, certain patients prefer traditional treatment, as well as massage, rather than wearing a plaster. In Madagascar, masseurs are called *mpanotra*. The best known are Jean Paul in Anjiro, Ravao in Antananarivo, Shan in Farafangana, the Charbon family in Ambobaka Ambanja, another family in Antitôrona Nosy Komba, as well as Randria, who used to practise in Fianarantsoa. Ravao has been a *mpanotra* for over 20 years. She treats her patients in her home in Avaradrano, in the north of the capital. From 4am every morning, the long line of people queuing to see her can be seen snaking around her house. On average, she sees a hundred or so patients each day. For her, traditional medicine and modern medicine are complementary, since she sometimes prescribes X-rays for her patients, while certain doctors send patients to see her. In addition to joint and bone problems, other diseases can be treated by massage. For example, women follow treatment for fertility or to give birth more easily in Alakamisy Fenoarivo and Ambohimananina.

### LE POUVOIR DES Jumeaux

Les jumeaux et les jumelles sont doués pour guérir certaines maladies. Accoucher de jumeaux est maudit chez les Antambahoaka, une ethnie au sud-est de Madagascar, alors que ces enfants exceptionnels sont dotés de capacités spécifiques voire magiques. « *J'avais 8 ans quand je me suis rendu compte que j'avais un don. Je peux en effet sentir facilement la maladie dont un patient souffre ; et c'est pareil pour mon frère jumeau!* » affirme notre source. En effet, le diagnostic est assez rapide, ce qui facilite le traitement.

### THE POWER OF TWINS

Twins, both boys and girls, have the ability to heal certain diseases. Giving birth to twins is seen as a curse for the Antambahoaka, an ethnic group in the south-east of Madagascar, even though these exceptional children have specific abilities, even magical ones. *'When I was 8, I realised I had a gift. I have the ability to feel what the patient is suffering from, and my twin brother is the same,'* declares one traditional healer. The diagnosis is quick, which speeds up the treatment.



## HASIN-TANANA

Il s'agit d'un cadeau offert aux thérapeutes, souvent une somme d'argent symbolique donnée après les soins. Si le patient doit revenir plusieurs fois, celui-ci donne après chaque séance le *hasin-tanana*. Le soin est en principe gratuit mais il est assez fréquent de voir des malades guéris offrir des cadeaux plus signifiants comme un coq, voir un zébu, pour exprimer leur gratitude envers le guérisseur. Toutefois, il n'appartient pas aux guérisseurs d'exiger une somme précise avant de prendre en charge les patients; un tel comportement constituerait une violation de *fady* ou interdits.

These are presents given to the therapists, often a symbolic amount of money following treatment. If the patient needs to visit the healer several times, he or she will give *hasin-tanana* at the end of each session. In theory, treatment is free, but it is quite common to see patients who have been cured make important gifts such as a cock, even a zebu, as an expression of gratitude. However, the healer must not demand a precise sum of money before treating the patient as this would represent a breach of *fady* or taboos.

## BRÛLURE ET MORSURE

Certains tradithérapeutes sont spécialisés pour cicatriser les brûlures quel que soit leur degré. Ce sont les «Mpanao ody may ». On applique généralement des feuilles de plantes médicinales ou des graines d'*anamamy* (brède morelle) sur les lésions cutanées mais c'est surtout dans la salive du guérisseur que se trouve l'élément miracle. Même une brûlure de quatrième degré ou carbonisation se rétablit au bout de quelques semaines de traitement. Pareil pour les morsures d'insectes ; *les mpanao ody biby* soignent les gonflements et les inflammations suite à une piqûre de scorpion ou de *trambo* (une sorte de mille-pattes) avec leur salive.

## BURNS AND BITES

Certain traditional therapists are specialised in healing burns, however serious. These practitioners are called *mpanao ody may*. They generally apply leaves of medicinal plants or the seeds of *anamamy* (*brède morelle* or nightshade) on the skin lesions, but the miracle cure resides mainly in the saliva. Even a fourth-degree burn or scald heals after a few weeks of treatment. The same goes for insect bites: *mpanao ody biby* treat swelling and inflammations resulting from the sting of a scorpion or *trambo* (a kind of centipede), by applying their saliva.



## MIHETSIKA JILA

Afin de garder le pouvoir de guérison, les tradipraticiens se doivent de respecter des *fady*. Les plus classiques des interdits sont la viande de porc et l'oignon. Certains procèdent à une cérémonie de consécration appelée *mihetsika jila* afin de pérenniser leurs pouvoirs. Le rituel se déroule dans une pièce fermée, des bougies sont allumées pour invoquer les esprits. Un véritable dialogue est alors engagé car les esprits émettent des messages par l'intermédiaire d'une personne de l'assistance. Tous pieds nus, ceux qui y participent sont *Velon-dray aman-dreny* (dont les parents sont encore vivants). Pour les *Ombiasy*, ils doivent sacrifier un zébu à tache blanche sur le front ou *omby mazava loha* dans un *doany* (lieu de sacrifice). Toutes les personnes présentes boivent le sang de l'animal accompagné de miel. Le *tonombolana* (période de l'année suivant le calendrier lunaire) est propice à la cérémonie du *mihetsika jila*, c'est en général au mois de février. Elle est organisée dans les hautes terres centrales notamment à Ambohinierenana, Ambohimihaza, Morarano qui sont des villages situés aux environs de Manjakandriana.

## LE RITUEL SE DÉROULE DANS UNE PIÈCE FERMÉE, DES BOUGIES SONT ALLUMÉES POUR INVOQUER LES ESPRITS

## THE RITUAL IS CARRIED OUT IN A CLOSED ROOM. CANDLES ARE LIT TO INVOKE THE SPIRITS



In order to retain their powers of healing, the traditional practitioners must respect the *fady*. The most common consists in refusing to eat pork or onions. Some observe a ceremony referred to as *mihetsika jila* in order to prolong their powers. The ritual is carried out in a closed room. Candles are lit to invoke the spirits. A dialogue then takes place, as the spirits apparently send messages through a person present. Everyone is barefoot and those participating are *velon-dray aman-dreny* (whose parents are still alive). For the *ombiasy*, they must sacrifice a zebu with a white spot on its forehead or *omby mazava loha*, in a *doany* (place of sacrifice). All those present drink the blood of the animal, mixed with honey. The *tonombolana* (period in the year, according to the lunar calendar) is favourable to the *mihetsika jila* ceremony, which is generally held during the month of February. It takes place in the central high plateaus, notably in Ambohinierenana, Ambohimihaza and Morarano, villages located around Manjakandriana.

# LA GAMME D'HUILES DE MASSAGE 100% PURE ET NATURELLE

L'huile de massage  
**#1 ANTI-STRESS**  
est élaborée par le laboratoire  
cosmétique Floribis®

Sa composition aux huiles essentielles de citronnelle et de ravensara aromatica développe une senteur délicate ; son toucher est agréable, sans effet de gras sur les mains après application.

Reconnue pour ses vertus relaxantes, elle laisse une sensation de bien-être et d'harmonie.

POUR TOUS TYPES DE PEAUX  
CONVIENT À TOUTE LA FAMILLE DÈS 3 ANS

# #01



POUR UN USAGE FAMILIAL EN 200 ML  
ET PROFESSIONNEL EN 500 ML

À découvrir également  
#2 ANTALGIQUE  
DÉCONTRACTANT MUSCULAIRE  
#3 TONIQUE ANTI-FATIGUE  
#4 YLANG YLANG

**Floribis®**  
Extraits de Nature

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

Service clientèle +261 (0)32 07 036 94 / 32 05 819 35 · [relation@floribis-mg.com](mailto:relation@floribis-mg.com)  
Boutique Floribis Route de l'aéroport Ivato Lot IVF Fitroafanà Talatamaty 105 Tananarive  
MADAGASCAR



ARRIVÉE À MADAGASCAR EN PROVENANCE DE FRANCE EN 2018, PATRICIA LECCIA EST TOMBÉE AMOUREUSE DE L'ÎLE. PASSIONNÉE DE VOYAGES MAIS AUSSI DE PHOTOGRAPHIE, ELLE CAPTURE DES SCÈNES PAR HASARD ET DES MOMENTS UNIQUES DANS LE TEMPS. SES SUJETS VARIENT SELON LES CIRCONSTANCES, DES PAYSAGES AUX ANIMAUX, AVEC TOUJOURS UN JEU DE LUMIÈRE

# Saisir L'INSTANT PRÉSENT

## Capturing THE MOMENT

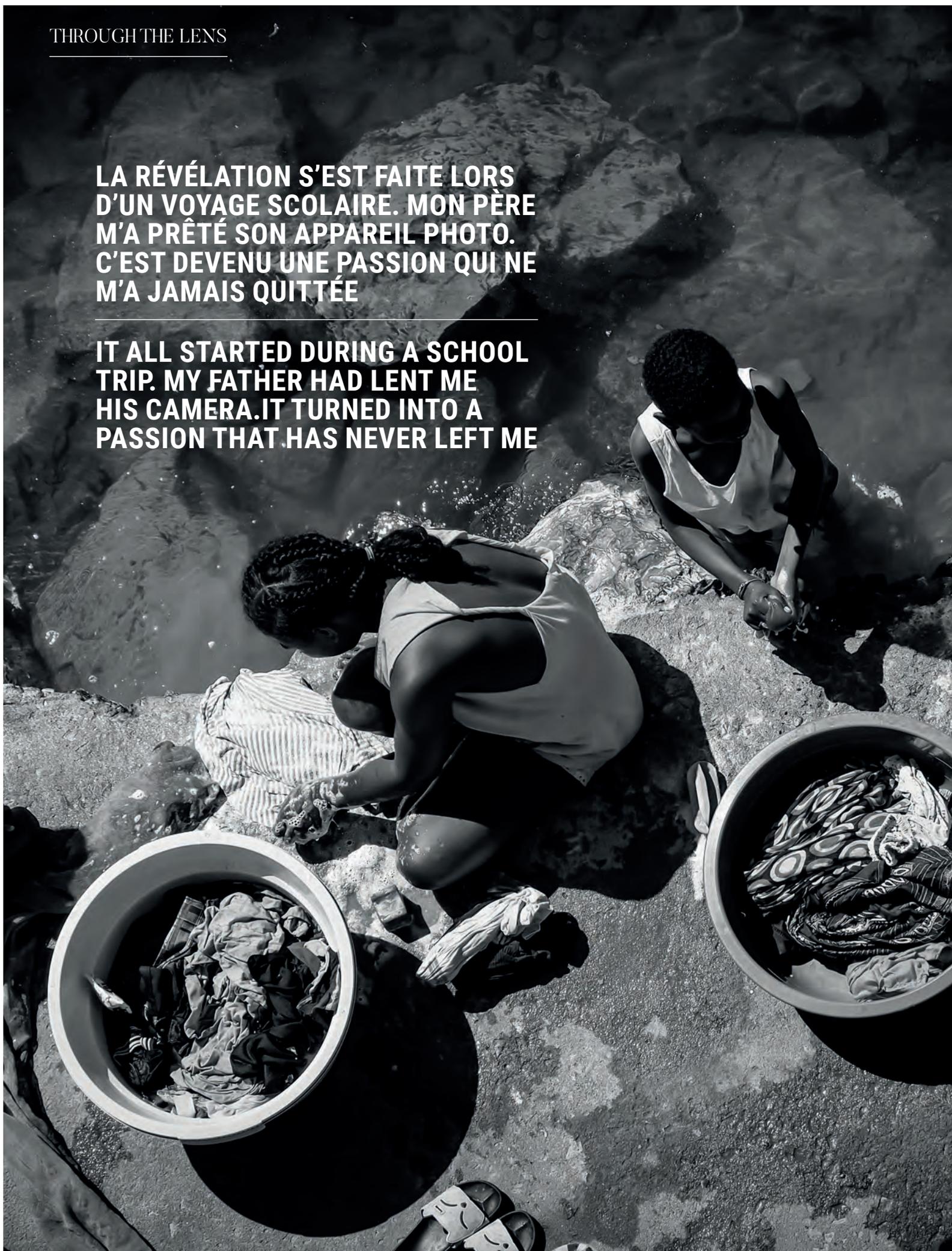


PATRICIA LECCIA

ARRIVING IN MADAGASCAR FROM FRANCE IN 2018, PATRICIA LECCIA FELL IN LOVE WITH THE ISLAND. WITH A PASSION FOR TRAVELLING BUT ALSO PHOTOGRAPHY, SHE CAPTURES SCENES BY CHANCE AND UNIQUE MOMENTS IN TIME. HER SUBJECTS VARY ACCORDING TO CIRCUMSTANCE, FROM LANDSCAPES TO ANIMALS, WITH ALWAYS A PLAY ON LIGHT

**LA RÉVÉLATION S'EST FAITE LORS  
D'UN VOYAGE SCOLAIRE. MON PÈRE  
M'A PRÊTÉ SON APPAREIL PHOTO.  
C'EST DEVENU UNE PASSION QUI NE  
M'A JAMAIS QUITTÉE**

**IT ALL STARTED DURING A SCHOOL  
TRIP. MY FATHER HAD LENT ME  
HIS CAMERA. IT TURNED INTO A  
PASSION THAT HAS NEVER LEFT ME**



**Comment avez-vous acquis cette passion pour la photographie ?**

La révélation s'est faite lors d'un voyage scolaire. Mon père m'a prêté son appareil photo, un Zorki (appareil russe, copie de LEICA). C'est devenu une passion qui ne m'a jamais quittée, elle est restée latente pendant des années. Elle s'est réveillée lors de mes différents voyages. Je me suis ensuite inscrite au club photo de mon village où j'ai acquis plus de technique car mes clichés restaient très intuitifs.

J'ai fait une exposition au COT (Club Olympique de Tananarive) et une autre est prévue en 2021 à Céret dans les Pyrénées Orientales dans le sud de la France.

**How did you develop a passion for photography?**

It all started during a school trip. My father had lent me his camera, a Zorki (a Russian camera, copy of Leica). It turned into a passion that has never left me. It remained dormant for a few years, reawakening during various travels. Then I became a member of the photo club in my village, where I learned more technical skills, as up till then my pictures had been based on intuition.

I had an exhibition of my work at the COT (Tananarive Olympic Club) and there's a second one planned for 2021 in Céret in the Pyrénées Orientales, in the south of France.



THROUGH THE LENS



**Qu'est-ce qui vous a amené à Madagascar ?**

J'habite à Madagascar, à Tananarive depuis août 2018. J'y travaille en tant que conseillère pédagogique pour les écoles françaises de l'Océan Indien (AEFE).

**What brought you to Madagascar ?**

I've been living in Madagascar, in Tananarive since August 2018. I work here, as a teaching advisor for French Indian Ocean schools (AEFE).

**Quel(s) domaine(s) de la photographie vous inspire le plus ?**

Mon panel photographique est très éclectique, il va des scènes de vie ou d'animaux mais également de prises de vues abstraites. Je suis attirée par des ambiances particulières, par la lumière ou au contraire par l'ombre. Mes photos sont d'ailleurs souvent sombres.

J'aime prendre des échantillons, des extraits d'un tout, l'ensemble m'intéresse peu en général. Je cherche à surprendre, je cherche l'inattendu. Je pars sans but précis, je me laisse porter par mon appareil, par ce qui se passe autour de moi. Pour moi, la photographie est une opportunité du hasard.

**What are the fields of photography that inspire you the most?**

My range of photographic subjects is very eclectic. There are scenes from everyday life, animals, but also abstract pictures. I find myself attracted to specific atmospheres, by light or, on the contrary, shadow; My photos are often quite dark.

I like to photograph samples, extracts of a whole: I often don't find the whole in itself very interesting.

My aim is to create surprise, the unexpected. In fact, I don't set out with a precise aim in mind. I let my camera, what's going on around, guide me. For me, photography is opportunity created by chance.

**Quelles sont vos images préférées de votre voyage ?**

Je suis fascinée par la beauté de Madagascar; aussi bien par la faune, la flore que par les paysages grandioses et saisissants. La lumière et les couleurs y sont magiques.

Dès que j'ai quelques jours de congés, j'en profite pour visiter ce magnifique pays.

Les photos ont été prises dans différents lieux: Tananarive, Nosy Be, Anakao, l'Isalo, le Tsaranoro, Tamatave, Majunga, Fort Dauphin, RN7... Choisir est très difficile tellement

Madagascar est magnifique et varié au niveau des paysages. Mais s'il fallait s'y résoudre... j'ai tout particulièrement aimé le Tsaranoro, l'Isalo, l'Ankarana, Fort Dauphin.

**What are your favourite photos of Madagascar?**

I am fascinated by the beauty of Madagascar, both the fauna and flora and the spectacular and stunning landscapes. The light and the colours are wonderful.

As soon as I have a few days off, I travel around this wonderful country.

I have taken photos in different places including Tananarive, Nosy Be, Anakao, l'Isalo, le Tsaranoro, Tamatave, Majunga, Fort Dauphin and the RN7.

It's very difficult to choose favourites, as the scenery in

Madagascar is so beautiful and varied.

I have particular soft spots for Tsaranoro, l'Isalo, l'Ankarana and Fort Dauphin.

**Petits ou grands animaux ? Lequel préférez-vous photographier et pourquoi ?**

Je n'ai pas de préférence, je recherche des situations et des expressions particulières.

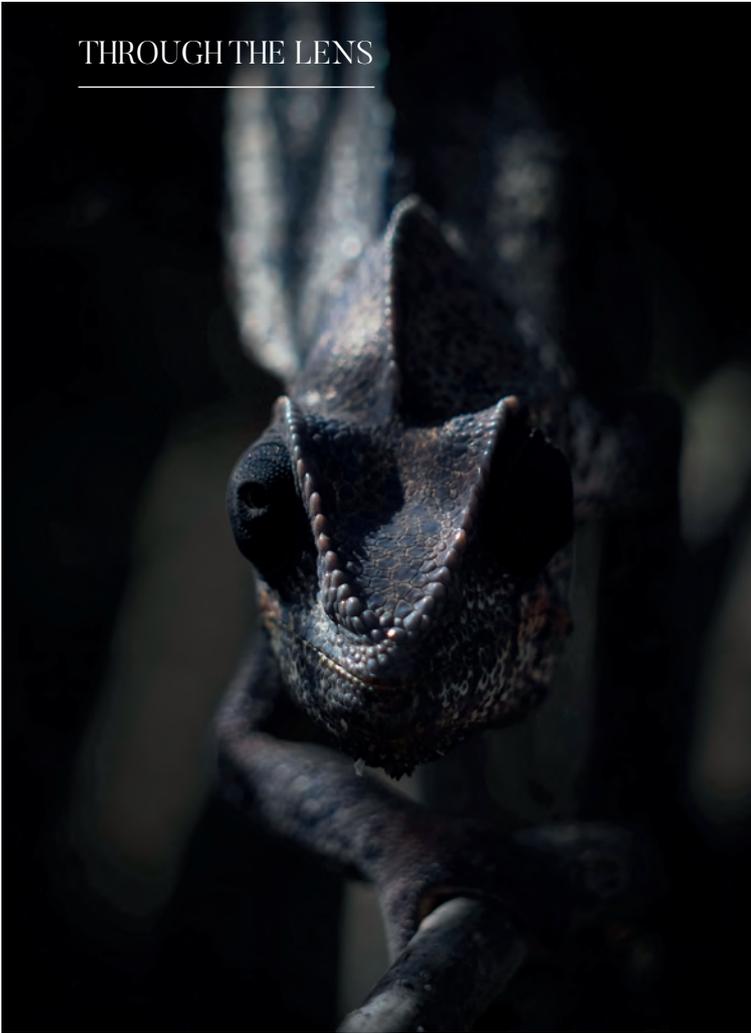
**Large or small animals? Which do you prefer to photograph ?**

I don't really have a preference. I go in search of exceptional situations and scenes.

**JE SUIS FASCINÉE  
PAR LA BEAUTÉ  
DE MADAGASCAR.  
LA LUMIÈRE ET  
LES COULEURS Y  
SONT MAGIQUES**

**I AM FASCINATED  
BY THE BEAUTY  
OF MADAGASCAR.  
THE LIGHT AND  
THE COLOURS  
ARE WONDERFUL**

THROUGH THE LENS





**Quel équipement recommanderiez-vous pour un photographe de nature et de paysage ?**

Je conseillerais pour être certain de réussir ses photos le bridge, Panasonic LUMIX FZ200, avec une optique à ouverture constante f2,8 et un objectif 25-600. C'est un appareil très léger, efficace et polyvalent. Je le garde à portée de main.

Cependant mon appareil de prédilection est l'hybride Olympus OMDI MARKII. Beaucoup plus technique que le panasonic, mais qui offre de plus grandes possibilités de création, plus lourd également mais qui reste plus léger et moins encombrant qu'un reflex. C'est un appareil formidable, très réactif.

**What equipment do you recommend to anyone wishing to take photos of the natural environment and the landscapes?**

To be sure of taking successful pictures, I'd recommend you use a Panasonic LUMIX FZ200, with a constant opening

at f2,8 and a 25-600 lens. It's a very light, efficient and versatile camera. I always keep it handy.

But my favourite camera is my hybrid Olympus OMDI MARKII. It's much more technical than the Panasonic, but it offers vast creative possibilities. It's also heavier, but remains lighter and less cumbersome than a reflex. It's a great camera and quick off the mark.

**JE RECHERCHE DES SITUATIONS ET DES EXPRESSIONS PARTICULIÈRES**

**I GO IN SEARCH OF EXCEPTIONAL SITUATIONS AND SCENES**

**Quel est le plus beau souvenir de votre séjour à Madagascar ?**

Cela va certainement paraître cliché mais c'est la rencontre avec des lémuriers dans le parc de l'Isalo, ils ont partagé le dessert avec moi. Il y a eu aussi les rencontres avec les caméléons qui sont toujours des moments magiques.

**What stands out from you first impressions of Madagascar?**

This is bound to sound a cliché, but it was meeting with lemurs in the natural park of Isalo, where they came to share my dessert. Encounters with chameleons are also instants of pure magic.



**GWM**



**4x4 - 2.0 L Turbo Diesel  
163 CV**



**6 vitesses  
manuelle**



**Caméras  
de recul et latéraux  
Radars avant et arrière**



**Ecran tactile 9"  
Commandes au volant**



**GARANTIE  
3 ANS  
ou 100 000 km**

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

☎ 020 23 320 52 / 020 23 616 46

📍 Andraharo, Antananarivo, Madagascar

# HAVAL

Global Intelligent SUV Expert



4x4 - 2.0 L Turbo Diesel  
211 CV



ABS - EBD - BA -  
EPB



Caméra de recul  
Radars avant et arrière



Ecran tactile 8"  
Commandes au volant



GARANTIE  
**3** ANS  
ou 100 000 km

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



SCANNEZ-MOI





## Se Réveiller Et Sentir LE COLA

## Wake Up And Smell THE KOLA

Originnaire d'Afrique occidentale et centrale, la noix de cola est également cultivée à Madagascar, où elle est utilisée non seulement pour la cuisine, mais aussi comme source d'énergie pour démarrer la journée.

**L**a noix de Cola détient de nombreuses vertus : propriétés antidépressives, capacité à faciliter la digestion ou encore propriétés stimulantes semblables au café. Elle est utilisée également comme coupe-faim. La noix de cola est vendue par les marchands ambulants partout sur l'île, mais aussi dans les grandes surfaces, sous forme liquide ou en poudre.

On prépare la noix en la débarrassant de ses téguments, on la met ensuite à sécher jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur acajou. La noix de cola doit être stockée à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Elle est consommée par mastication et en petits morceaux. Elle a un goût un peu âpre, amer et astringent, mais son amertume disparaît une fois qu'elle est cuite.

Réduite en poudre, ou râpée, elle peut servir en cuisine et s'utilise dans toutes les sauces. Elle agit comme exhausteur de goûts et d'arômes, vous pouvez par exemple l'utiliser pour rehausser les saveurs de votre ragoût. Elle peut également être utilisée dans la préparation des viandes pour les attendrir ou sur le barbecue. Beaucoup de gens ajoutent un peu de noix de cola râpée à leurs pâtisseries du matin pour commencer la journée et l'ajoutent au thé comme ingrédient énergétique.

Si vous avez des problèmes de santé ou des allergies, consultez votre médecin avant de consommer des noix de cola.

Originally from west and central Africa, the kola nut is also grown in Madagascar, where it is not only used in cooking but also as an energy booster to start the day.

**T**he kola nut has many virtues: it has antidepressant properties, it facilitates digestion and can be used as a stimulant, similar to coffee. It is also used as an appetite suppressant. Kola nuts are sold all over the island by travelling salesmen, but they can also be found in liquid or powder form in supermarkets.

The nut is prepared by removing its teguments, then left to dry until it takes on a mahogany colour. The kola nut must be stored away from heat and humidity. Small pieces of the nut are chewed and it has a slightly bitter astringent taste, but the sourness disappears when it is cooked.

Turned into powder or grated it is a seasoning for cooking and can be added to any sauce or as a flavour and aroma enhancer for stews. It is also used to tenderise meat or for a barbecue. Many people add some grated kola nut to their morning pastries to start the day and add it to tea as an energy-giving ingredient.

If you have any health issues or allergies, consult your doctor before consuming kola nut.

*Un Paradis  
en vert & bleu*

© Photo: Bernard Forgeau



★★★

*Salary Bay*

Hôtel de charme dans le Sud de Madagascar

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

🏠 SALARY BAY - TULEAR Manombo Sud - MADAGASCAR



Vakana

## Bonne Chance

À LA FOIS ACCESSOIRES DE MODE ET PORTE-BONHEUR GRÂCE À LEUR VERTUS DE PROTECTION, LES PERLES MALGACHES SONT CONSIDÉRÉES COMME SACRÉES. ELLES SONT DESTINÉES À LA FABRICATION DE COLLIER, BOUCLES D'OREILLES ET BRACELETS.

Parfois associées à la sorcellerie, les *vakana* ou perles malgaches tiennent une place importante dans la culture et particulièrement dans la mode traditionnelle malgache. Autrefois ce sont surtout les astrologues et les guérisseurs qui les maniaient. Elles sont portées depuis le IXe siècle et les Malgaches commencèrent à s'intéresser aux bijoux importés à partir du XIIe siècle.

Les *vakana* sont des perles dont la matière première n'a cessé d'évoluer au fil du temps: pierres, pierres précieuses, graines, bois, verre et fer ont été les plus utilisés et de nos jours on utilise de plus en plus le plastique, les cornes, le raphia, les coquillages et même le papier. Elles sont destinées à tous les individus car elles améliorent

le sort de celui qui les porte. La forme varie selon la signification qu'on lui porte, c'est-à-dire en fonction de la vertu du bijou.

Ces bijoux sont porteurs de chance, de force et de bonheur et protègent contre le malheur.

Voici quelques exemples de *vakana* qui pourraient composer les bijoux :

*Lambotsimarofy* : vaccine contre toute maladie, perle de la vie

*Malaimisaraka* : elles ne veulent pas être séparées, c'est une double perle collée pour faire durer un couple

*Mandresy* : garantit la victoire

*Tafita* : assure la réussite

*Tsimatahodoza* : ne craint aucun danger

## Best Of Luck

IN MADAGASCAR, BEADS ARE CONSIDERED SACRED, WORN BOTH AS FASHION ACCESSORIES AND AS LUCKY CHARMS. THEY ARE USED TO MAKE NECKLACES, EARRINGS AND BRACELETS.

Sometimes associated with sorcery, *vakana*, or Malagasy beads, play an important role in the culture, particularly in traditional Malagasy fashion. In the past they were used by astrologists and healers. They have been worn since the 9th century and people in Madagascar have shown an interest in imported jewellery since the 12th century.

The raw materials of *vakana* beads have always evolved with time. They used to be made mainly of stones, gems, seeds, wood, glass or iron, while nowadays they are more likely to be plastic, horn, raphia, sea shells or even paper. Their appeal is aimed at everyone, since they are used to improve the destiny of the

one wearing them. The shape varies according to the intended meaning, the virtue granted to the jewel.

These jewels are said to bring luck, strength and happiness, or even to protect against evil.

Here are few examples of *vakanas* used to make jewels:

*Lambotsimarofy*: life pearls, protect against illness

*Malaimisaraka*: these pearls are not to be separated, two pearls are stuck together for a long-lasting couple.

*Mandresy*: to grant victory

*Tafita*: to bring success

*Tsimatahodoza*: fearing no danger

*Nous sommes prêts et heureux  
de vous accueillir*



TANA  
HOTEL



**+261 20 22 313 20**

4, Rue Rabehevitra

Imm. Fumaroli Antaninarenina

ANTANANARIVO

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

Réservation et paiement en ligne sur notre site web

[www.tana-hotel-madagascar.com](http://www.tana-hotel-madagascar.com)

Le TANA HÔTEL \*\*\* suit les normes sanitaires  
préconisées par la Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar





## Les Maîtres DE LA DANSE

La danse est à la fois une manière de s'exprimer et un moyen de raconter une histoire, en plus de démontrer des prouesses physiques. Avec son rythme et ses mouvements assez exagérés, le *Dada* est traditionnellement et principalement dansé par les hommes à Madagascar.

## Masters OF DANCE

Dancing is both a means of expression and telling a story, plus it also demonstrates physical prowess. With its rhythm and its fairly exaggerated movements, *Dada* is traditionally mainly danced by men in Madagascar.

# Dada

Le mot *Dada* ici, ne signifie pas père. Ce terme imite plutôt le bruit des pas que les hommes effectuent quand ils dansent, les talons battant frénétiquement le sol comme pour s'imposer et pour marquer chaque pas. Le *Dada* se pratique seul ou à deux.

Le danseur est un cavalier qui maîtrise à merveille le mouvement des pieds. Les spectateurs l'entourent en formant un rond tout en laissant l'espace adéquat pour que le cavalier puisse démontrer sa chorégraphie. Mais comment décrire les mouvements de cette danse? L'un des pieds est lancé vers l'avant et les orteils, quant à eux, sont dirigés vers la terre; ce premier mouvement marque le début de la frénésie. Pendant ce temps, l'autre pied martèle le sol de mouvements insensés dans des mouvements très rapides de gauche à droite. Les mains tiennent la ceinture ou s'agitent en l'air. Un des coudes se dresse d'une manière horizontale, tandis que l'autre se met en dessous en joignant l'index au bout du coude levé. À chaque changement de pieds correspond un changement de mains.

La tête joue également un rôle très important : elle bouge comme si elle était possédée et ne cesse de pointer une direction.

Le *Dada* est une danse très estimée, d'où le proverbe «*Ny Tsinjaka maro mahay, fa ny Dada no sarotra ianarana*» : Le *Tsinjaka*, beaucoup le pratiquent, mais le *Dada* est difficile à maîtriser.

The word *Dada* here doesn't mean father, it is an imitation of the sound made by the men dancing, frantically stamping the ground with the heel of the foot to express themselves and give a rhythm. *Dada* can be danced alone or with another.

The dancer must have perfect mastery of his feet. The spectators gather around forming a circle, still giving the dancer enough space to show off his choreography. How to describe this dance? One foot is thrown forward with the toes pointing towards the ground and the frenzy begins with this first movement. Meanwhile, the other foot stamps the ground with crazy frantic movements to the left and right. The hands can hold the belt or move in the air with one elbow held horizontally while the index finger of the other hand touches the raised elbow. Each change of foot goes with a change of hands.

The head also plays an important role: it moves as if it were possessed, constantly pointing in different directions.

*Dada* is a much respected dance, hence the saying, "*ny Tsinjaka maro mahay, fa ny Dada no sarotra ianarana*" meaning, many can dance *Tsinjaka*, but *Dada* is difficult to master.

Danse

Danse





Résidence Hôtelière



Chambres  
Appartements  
WI-FI  
Salle de restauration  
Réception



*Un lieu unique pour un séjour unique*

**La Résidence du Rova**

Place Ratsimandrava Ambohitovo – BP 1469

101 Antananarivo – Madagascar

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



Antsa

## Des Chants De LOUANGE

## Songs Of PRAISE

Musique

A chaque région et ethnie sa musique traditionnelle. Le *Antsa* est une louange permettant au peuple d'exprimer son âme ou, aujourd'hui, pour les célébrations.

**D**estiné aux rois et souverains, appelés Olobe ou Sojabe chez les Tsimihety, les Sakalava, les Betsimisaraka et les Antambahoaka, le *antsa* est un chant pratiqué lors d'événements importants comme les fêtes familiales, les mariages, les bals populaires, les veillées mortuaires, les cérémonies d'évocation des ancêtres ou de possession.

Les chanteurs et chanteuses *miantsa* s'habillent en tenue traditionnelle. Ils formulent alors les pensées les plus profondes envers les notables de la société; les paroles sont souvent improvisées et exprimées d'une façon énergique grâce à la partie instrumentale *folaka*. Généralement, le *antsa* est cadencé par les femmes à l'aide du *hazolahy* ou tambour sacré et de la conque marine appelé *antsiva*. Il s'accompagne par des claquements de mains et des cris au gré de la chanson. Il se peut également que les chanteurs tapent le sol afin de donner plus d'énergie et d'intensité à leur locution.

Plus tard, avec l'arrivée du christianisme, le *antsa* devient également un moyen de louer Dieu. Aujourd'hui, des événements sont organisés afin de faire connaître et perpétuer ce style musical.

Each region and ethnic group has its own traditional music. *Antsa* was a way for the people to express their soul through praises to their kings or, nowadays, for celebrations.

**I**ntended for kings called Olobe or Sojabe by the Tsimihety, the Sakalava, the Betsimisaraka and the Antambahoaka, *antsa* is singing practised for important events such as family celebrations, weddings, popular balls, wakes and ceremonies dedicated to ancestors or possession.

*Miantsa* singers, men and women, don traditional clothes. The singers will express their deepest thoughts for the benefit of the notables of the society, with lyrics that are often improvised and expressed energetically thanks to the *folaka*, the instrumental part. Generally, *antsa* is given rhythm by the women playing the *hazolahy*, a sacred drum, or the *antsiva*, a conch. Clapping and shouting can accompany the singing. The singers may also stamp on the ground to give more energy and intensity to their words.

Later, with the arrival of Christianity, *antsa* also became a way to praise God. Today, events are often organised to publicise and perpetuate this traditional style of music.

Music

*Ustensile de Cuisine*



**PYREX** **tescoma** **aberl** **ROYALTY LINE** **PRAGEL FRANCE** **Luminarc**

*Literie*



Linge de Lit

Oreiller et Traversin

Matelas et Sommier

Lit Et Meubles de chambre à coucher

**molyflex** **dunlopillo** **TODAY** **Amour d'Intérieur** **Bleu Câlin**

+ de 7 références disponibles

*Sol Naturel*



Jonc de Mer Et Sisal

*Meuble*



Table TV

Table Basse

ARRIVAGE



*Parquet Stratifié*

+ de 250 références disponibles



*Tapis*

+ de 25 références disponibles



NOVA - BARCELONA 504



NOVA - GOYA 593



NOVA - GOYA 583



NOVA - BARCELONA 593



NOVA - GOYA 599



LUNA - LUBERON 705



LUNA - LUBERON 794



LUNA - ASPIN 845



LUNA - BOUDOIR 833



BINGO - TRAFFIX

*Sol Souple PVC*



Largeur 4 M

# Comme A LA MAISON No Place Like HOME

## Rotsopeta

Architecture

Ces maisons traditionnelles rendent authentiques les paysages que vous traverserez le long des routes nationales malgaches avec des murs en terre rouge, toit en paille et fenêtres de bois.

These traditional houses contribute to the authenticity of the landscapes that accompany you along the roads of Madagascar, with distinctive red-earth walls, straw roofs and wooden windows.

Les Malgaches d'antan ou *Ntaolo* respectaient des traditions avant de construire leur maison: si les propriétaires devaient consulter les astrologues ou *mpanandro*, les ouvriers, eux, demandaient la bénédiction des ancêtres avant de commencer les travaux. Ils utilisaient les matériaux disponibles sur place. Pour les maisons *rotsopeta*, la boue était la matière la plus utilisée.

On trouve la terre rouge ou *tany masaka* en creusant à 20 ou 30cm. On y ajoute de l'eau pour former de la boue ainsi que de la bouse de zébu. On laisse agir ce mélange pendant deux à trois jours. En attendant, la fondation est préparée: en général les maisons traditionnelles de ce type ont quatre murs ou *efajoro*. Ce sont des bois ronds ou piliers qui supportent la maison et les lattes ou *hazo karatsaka* de 2 à 5cm de diamètre prennent le rôle d'armature. En bois d'eucalyptus ou de bambou, ces lattes sont tressées horizontalement, supportées par d'autres bois plus gros et espacées de 10 à 20cm. Auparavant, on utilisait dans la phase de réalisation de l'armature des ficelles de sisal, aujourd'hui les clous sont de rigueur. Les deux à trois jours passés, on mélange à nouveau le plâtre et on le laisse encore au repos durant deux jours, avant de procéder à l'application des enduits. Quant à la toiture, elle est en paille, les portes et fenêtres en bois.

Ces modestes maisons traditionnelles sont visibles dans presque tous les villages de l'île notamment dans l'Itasy, Mangoro ou Anjozorobe.

The first inhabitants of Madagascar, called *Ntaolo*, used to respect traditions before building their homes: while the owners would consult astrologists, or *mpanandro*, the workers would ask for the blessing of the ancestors before starting work. They used the materials available on site. For *rotsopeta*, mud was the most commonly used material.

The red earth, or *tany masaka*, can be found by digging for 20 or 30cm. Water and zebu dung are added to the red earth and the mixture is left for two days while the foundations are prepared. These traditional houses have four walls or *efajoro*. Round logs of wood, or pillars, are used to support the house and struts 2 to 5cm in diameter, or *hazo karatsaka*, are used for the frame of the house. Made out of eucalyptus or bamboo, these struts are woven horizontally and supported by larger pieces of wood every 10 to 20cm. In the past, sisal string was used to hold the frame during construction, but nowadays nails are compulsory. After two or three days, plaster is mixed again and left to dry for two more days before coating. The roof is made of straw and the doors and windows are created from wood.

These modest traditional houses can be seen in every village of the island, particularly in the Itasy, Mangoro or Anjozorobe regions.



**RÉSERVEZ  
DÈS MAINTENANT**

*Bon retour parmi nous!*

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

 [www.hotel-tripolitsa.com](http://www.hotel-tripolitsa.com)  
[contact@hotel-tripolitsa.com](mailto:contact@hotel-tripolitsa.com)

 37 avenue de l'indépendance | Analakely - Antananarivo





# ARBRES De Famille

## FAMILY Trees

Chaque famille Malagasy possède son lieu de prière et de mémoire matérialisé par une pierre ou un arbre. Dans le Sud, notamment dans la communauté Bara, le peuple a le *Hazomanga*. C'est un autel destiné aux offrandes, à la prière ou encore aux sacrifices. C'est un site destiné à symboliser la lignée et à regrouper une famille.

**S**ignifiant littéralement «bois précieux», le *Hazomanga* est un poteau d'environ 1 mètre de hauteur avec un haut pointu. Il est toujours planté à l'est du village ou du campement du clan. Il est fait généralement d'un arbre rare appelé *Soravy*, de son nom scientifique *faurea forficuliflora*. On le trouve seulement dans la partie Sud-Est de Madagascar. Il est le symbole et le signe de l'enracinement. Ainsi dans un village regroupant un clan important, on verra toujours, côté Est, un alignement de poteaux. Sa présence a également pour but de marquer un événement.

Pour son implantation, le chef de clan doit sacrifier un zébu. Le poteau sera ainsi bien consolidé. Le *Hazomanga* représente le droit d'existence de la famille. Avec le tombeau, il fait partie des pôles de la vie cérémonielle du groupe. Il ponctue l'organisation de son organigramme. Il est le garant du souvenir et le lien avec le divin. Lors des cérémonies qui s'y déroulent, on y invoque le *Zanahary*; ce lieu rassemble les membres encore vivants et ceux qui sont décédés.

Each Malagasy family has its own place dedicated to prayers and memories, identified by a rock or a tree. In the south of Madagascar, notably in the Bara community, people have the *Hazomanga*, a pole that is like their altar dedicated to offerings, prayers and sacrifices. It is a site that has the purpose of symbolising the family lineage and uniting the family.

**H***azomanga*, which literally means 'precious wood', is a one metre high pole with a pointed top always planted to the east of the village or the settlement of the group. This pole is generally made of a rare wood called *soravy*, the *faurea forficuliflora*, mainly found in the south-east of Madagascar. It is the symbol of the roots of the family, thus, when a village has a large clan, there will always be a long line of poles east of the village. The pole also has the purpose of marking an event.

For each planting of a pole, the village leader must sacrifice a zebu. *Hazomanga* is the sign that the family has the right to exist and, along with the family tomb, it is a centre of the ceremonial life of the group, being a key point of its organisation and family tree. The pole is a guarantee of memories and a link with the gods. During the ceremonies held there, the *Zanahary* are summoned. This place gathers together the living and the deceased members of the group.

Reboiser pour léguer une terre plus viable aux générations futures.

Reforest to bequeath land for the future generations.

Depuis 2012, plus de **7 000 Ha** de reboisement réalisés avec nos partenaires (contribuant ainsi activement à la politique nationale).

Since 2012, more than **7,000 Ha** of reforestation have been carried out with our partners (thus actively contributing to the national policy).

Un site de reboisement d'environ 300 Ha valorisant les bonnes pratiques de Tany Meva en phase d'aménagement (Etude d'Impact Environnemental et Plan d'Aménagement et de Gestion en cours de finalisation).



Ankarabe - Manerinerina  
RN°4 - District Ankazobe

About 300 Ha of reforestation was set up to demonstrate best practices in the development phase (Environmental Impact Assessment, Development and Management Plan in process).



Mobiliser et octroyer des financements pour le développement durable.

Mobilize and provide funding for sustainable development.



# Chaque Jour Est Un JOUR DE LÉMURIEN

---

## Everyday Is A LEMUR DAY

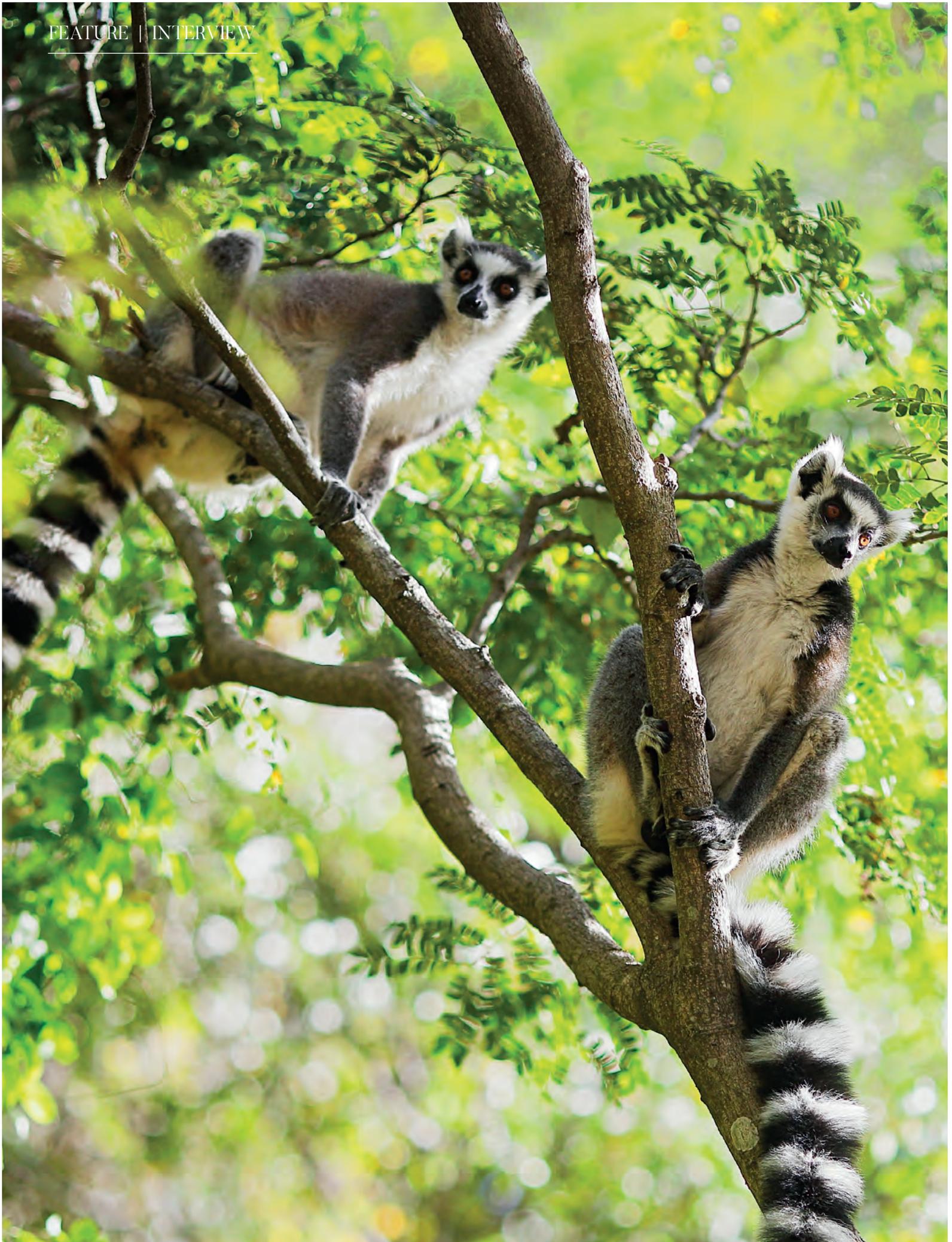


BIEN QUE LES JOURNÉES MONDIALES DU LÉMURIEN AIENT LIEU LE 30 OCTOBRE, IL FAUT DIRE QUE CHAQUE JOUR EST UN JOUR DE LÉMURIEN À MADAGASCAR. POUR MARQUER LA RECONNAISSANCE MONDIALE DE LA FAUNE LA PLUS CÉLÈBRE DE L'ÎLE CE MOIS-CI, PRIME S'ENTRETIENT AVEC L'UNE DES PLUS GRANDES AUTORITÉS EN MATIÈRE DE LÉMURIENS, LE **DR HANTA RAZAFINDRAIBE**

---

ALTHOUGH WORLD LEMUR DAYS IS ON 30TH OCTOBER, IT HAS TO BE SAID THAT EVERYDAY IS A LEMUR DAY IN MADAGASCAR. TO MARK THIS MONTH'S GLOBAL RECOGNITION OF THE ISLAND'S MOST FAMOUS FAUNA, PRIME TALKS TO ONE OF THE TOP AUTHORITIES ON LEMURS, **DR HANTA RAZAFINDRAIBE**

All  © : ONTM



**Dr** Hanta Razafindraibe est spécialisée en zoologie et biodiversité animale à la Faculté des sciences de l'Université d'Antananarivo, et elle est membre de l'organisation caritative ECOFAUNA. De par sa profession d'enseignant chercheur, elle est chargée de la formation scientifique des jeunes étudiants. L'objectif de la formation qu'elle dispense est de bien connaître ce que l'on conserve, les raisons, les méthodes et les moyens de conservation. La partie appliquée consiste à observer et collecter, analyser et traiter les données, synthétiser et partager les informations. Toute cette base de données servira aux gestionnaires des sites protégés et participera à la mise en place de nouvelles stratégies de conservation. Aujourd'hui, pour Air Madagascar, elle répond aux questions autour de la conservation des lémuriens.

**Dr** Hanta Razafindraibe specialises in Zoology and Animal Biodiversity at the Faculty of Science of the University of Antananarivo, and she is a members of the charity ECOFAUNA. Through her profession as university lecturer and researcher, she is responsible for training young people for research, the basis for conservation. The aim of the training is to become really familiar with the object of the conservation, as well as the methods and means applied. The application side of the training consists in observing and collecting, analysing and treating data, as well as synthesising and sharing essential information obtained. This data is necessary for the implementation of conservation strategies by managers of protected sites. Here, she answers our questions on the conservation of lemurs.

**Pourquoi avez-vous choisi d'étudier les lémuriens?**

De formation scientifique sur la biologie animale, je me suis intéressée aux études des animaux spécifiques de Madagascar et plus particulièrement aux lémuriens. Ce sont les primates les plus importants en termes d'espèces et ils ont l'un des taux d'endémisme les plus élevés au monde.

**What made you decide to study lemurs?**

Trained as a scientist having studied animal biology, I became interested in the specific fauna of Madagascar and more particularly lemurs. They are the most important primates, with the highest number of species and a degree of endemism that is one of the highest in the world.

**Sur quoi portent vos études ?**

Nos études portent sur différents aspects de la vie des lémuriens : l'écologie incluant entre autre leur distribution, leur comportement et en particulier leur régime alimentaire, leur choix d'habitat, leur interaction avec d'autres organismes, leur composition génétique et phylogénétique, leur éventuel rôle dans l'écosystème (service écosystémique).

**What do you focus on in your studies?**

Our studies concern different aspects of the life of lemurs, that is to say the ecology, including, amongst other things, the distribution, their behaviour and especially their diet, their choice of habitat, the way they interact with other species, their genetic and phylogenetic composition and the role they possibly play in the ecosystem (Ecosystem service).

**Après ces années de recherche, y a-t-il eu des changements au niveau de leur considération ou sur leur évolution ?**

L'augmentation des sites protégés suite à la déclaration de Durban a permis non seulement d'augmenter le nombre de Nouvelles Aires Protégées (NAP) mais aussi d'améliorer la perception de l'importance de la conservation. Les populations locales vivant autour de ces NAP ont compris l'importance de la conservation du site mais aussi des animaux peuplant ces sites et en particulier les lémuriens. Cette perception n'est malheureusement pas partagée par tout le monde : des populations migrantes venant d'autres régions perturbent et détruisent l'habitat par la déforestation, l'incendie de forêt, voire par la chasse des lémuriens comme source de nourriture.

Bien que ce ne soit pas le cas dans tous les sites protégés ni pour toutes les espèces, on peut constater une amélioration du nombre d'espèces dans certains sites. Pour preuve, il y a une amélioration des classifications de certaines espèces dans les catégories des espèces menacées (selon la classification des espèces menacées, liste rouge de l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature ou UICN).

**Following all these years of research, have you noted any changes as regards the way they are considered or their evolution?**

The increase in the number of protected areas following the Durban declaration has made it possible to increase not only the number of Newly Protected Areas (NAP), but also to influence people's attitude to the importance of conservation. The local populations living around the NAP have become aware of the importance of conservation of sites, but also that of the animals living there and more specifically lemurs. Unfortunately, not everyone has the same vision: migrating populations coming from other regions tend to disturb and destroy the habitat through deforestation, forest fires and even hunt lemurs for food.

Even though this is not the case in all the protected areas or for all the species, we can note an improvement in population numbers for several species in certain sites.

For example, we have noted improvement in the classifications of certain types in the category of threatened species (in application of the classification of threatened species on the red list of the International Union for the Conservation of Nature).

**Les recherches impactent-elles sur la vie des humains ?**

L'impact des lémuriens sur la vie des humains n'a pas attendu la recherche mais la recherche a juste permis de mieux préciser ce que peuvent apporter ces animaux dans leur vie et dans la nature. Pour ne citer qu'un exemple, l'étude et l'observation des lémuriens dans l'utilisation des différentes espèces de plantes et leurs différentes parties (fleurs, feuilles, écorces...) pour se nourrir, se soigner, ou panser leur plaie ont permis d'orienter la recherche sur les propriétés des plantes.

Ces observations sont utilisées par les guérisseurs traditionnels et ces connaissances traditionnelles sont la base des recherches et applications utilisées par les firmes qui produisent les produits pharmaceutiques à base de plantes médicinales.

**Does research have an impact on human life?**

The impact lemurs have on human life did not wait for research to be carried out, but research has just made it possible to have a better idea of how these animals can contribute to life and to the natural environment. To give just one example, the study and observation of lemurs regarding the use of different species of plants and their elements (flowers, leaves, bark etc.) to feed on, to treat medical conditions, heal wounds, has enabled us to direct research carried out on the properties of these plants.

Such observations had already been made and exploited by traditional healers. This traditional knowledge is the basis of research and applications used by firms producing pharmaceuticals based on medicinal plants.



**CE SONT LES PRIMATES  
LES PLUS IMPORTANTS  
EN TERMES D'ESPÈCES  
ET ILS ONT L'UN DES  
TAUX D'ENDÉMISME  
LES PLUS ÉLEVÉS AU  
MONDE**

**THEY ARE THE MOST  
IMPORTANT PRIMATES,  
WITH THE HIGHEST  
NUMBER OF SPECIES  
AND A DEGREE OF  
ENDEMICITY THAT IS  
ONE OF THE HIGHEST IN  
THE WORLD**



**Combien d'espèces sont enregistrées? Quelles sont les espèces de lémuriens les plus menacées et pourquoi ?**

Le nombre d'espèces décrites n'a cessé d'augmenter au fur et à mesure des recherches. De nombreux sites de la grande île n'ont pas encore été investigués en raison de leur enclavement. Ainsi, plus on recherche dans ces sites reculés, plus on découvre de nouvelles espèces ou du moins des populations de lémuriens très particulières.

Si on considère les sous espèces et espèces, on a décrit actuellement plus de 110 taxons (un taxon est une entité regroupant tous les organismes vivants possédant en commun certaines caractéristiques bien définies). Parmi ces taxons, certains sont plus vulnérables que d'autres, cela dépend de leur mode de vie. Les espèces vivant dans les milieux les plus perturbés sont les plus menacées et voient leur population drastiquement diminuer.

**How many species have been recorded? Which lemur species are most threatened and why?**

The number of species continues to increase with ongoing research. There are many sites in Madagascar that are virtually inaccessible and so have not yet been investigated, so the more research is carried out in these remote areas, the more new species we discover, or at least specific lemur populations that are different from those previously described.

If we consider sub-species and species, we can say that as things stand, there are 110 taxa that have been described, some of which are more vulnerable than others, depending on their lifestyle. The species living in the most disturbed environments are those that are heavily threatened and have seen their populations drastically reduced.

**Quel est leur rôle dans la forêt ?**

Les lémuriens figurent parmi les agents disséminateurs de graines, avec d'autres animaux comme les oiseaux et d'autres mammifères comme les chauves-souris. Ce rôle prend une importance particulière pour les lémuriens, car ils représentent une grande proportion des disséminateurs et aussi certaines graines ont besoin de passer par leur tube digestif pour pouvoir mieux germer. Leur rôle de dissémination permet ainsi de régénérer les forêts qu'ils occupent.

**What role do they play in the forest?**

Lemurs are among the agents that disseminate seeds, along with other animals like birds and mammals such as bats. This action is of particular importance when it comes to lemurs, since they represent a large proportion of disseminating fauna, but also because certain seeds need to pass through their digestive tube to be able to germinate more efficiently. Their disseminating role contributes to the regeneration of the forests they live in.

**Quelles sont les menaces qui pèsent sur eux ?**

Les menaces sont surtout d'origine humaine. Les humains en perturbant leur habitat, menacent leur survie. Ces perturbations voire destructions, sont de différents ordres, mais on peut citer principalement la déforestation par les prélèvements inconsidérés de bois, ou par les incendies de forêts en vue d'augmenter les surfaces utilisées pour les cultures itinérantes, les *tavy* et les *hatsaka*. De moins en moins les populations environnantes des aires protégées font ces cultures itinérantes, par contre de nombreuses populations migrantes les pratiquent. On constate en effet de fortes migrations de populations fuyant leur région d'origine à cause de différentes pressions comme la sécheresse ou encore les *dahalo*.

Les exploitations minières illégales à l'intérieur des forêts, parfois même au sein des aires protégées, ont aussi augmenté ces dernières années. Ces exploitations illégales, non seulement perturbent leur habitat, mais ont en plus favorisé la chasse des lémuriens en tant que viande de brousse. En général, les populations locales ne consomment pas cette viande car elles la considèrent comme *fady*, tandis que les exploitants migrants venus parfois de très loin, n'ont que faire de ces croyances locales.

**What threats do they face?**

The threats are mainly of human origin. By disturbing their habitat, humans threaten their very survival. Such disturbance, even destruction, is of various types, but we can note more particularly deforestation through uncontrolled logging of various species of trees, or forest fires aimed at increasing the area used for itinerant agriculture, the *tavy* and the *hatsaka*. Nowadays, there are fewer and fewer populations in the protected areas that practise such itinerant agriculture. However, many migrant populations still do so. We can note, though, that there are large numbers of migrants fleeing their original region due to different pressures such as drought or *dahalo* (cattle theft).

Illegal mining in the forest, sometimes inside protected areas, has also seen an increase in recent years. Such illegal activity not only disturbs their habitat, but also increases the risk of hunting of lemurs for bush meat. In general, local populations do not consume lemur meat,

considered to be *fady* (taboo), whereas migrant miners, sometimes coming from far off, do not respect these local beliefs.

**Pourquoi n'existent-ils naturellement qu'à Madagascar ?**

Madagascar est considéré comme le dernier refuge des lémuriens. L'hypothèse qui prévaut actuellement avance que des millions d'années auparavant, il y a environ 60 millions d'années, des prosimiens, ancêtres des lémuriens sont partis d'Afrique et ont traversé le Canal de Mozambique sur des radeaux de végétation pour s'établir à Madagascar. Leur capacité d'hibernation leur aurait permis cette traversée (notons que ce sont les rares primates ayant cette capacité). À leur arrivée sur l'île, ils n'ont rencontré ni d'autres espèces concurrentes ni de prédateurs. Cette situation a permis une explosion évolutive : à partir de quelques ancêtres sont apparues de nombreuses populations qui ont colonisé les différents habitats.

Actuellement, on peut trouver différentes espèces bien adaptées, aussi bien dans les forêts humides que dans les forêts sèches, alors que les lémuriens ont complètement disparu d'Afrique. On peut en trouver même dans les zones semi-arides ou encore dans les végétations lacustres et les mangroves sur les côtes de Madagascar.

**Why is their natural habitat limited to Madagascar?**

Madagascar is considered to be the last refuge of lemurs. The current hypothesis is that millions of years ago, about 60 million years, prosimians, the ancestors of lemurs, left Madagascar and crossed the Mozambique Channel on rafts of plants, then settled in Madagascar. Their ability to hibernate enabled them to do this: we can note that they are the only primates to have this capacity. On arriving in Madagascar, they faced no competing species or predators. This situation enabled the species to thrive and evolve, so from the small number of ancestors that arrived, different populations appeared, colonising different habitats. Currently, there are species adapted to both wet and dry forest zones, even though lemurs have disappeared in Africa. They can also be found in semi-arid zones, as well as in lakeside and mangrove regions along the coast of Madagascar.

**A LEUR ARRIVÉE SUR L'ÎLE, ILS N'ONT RENCONTRÉ NI D'AUTRES ESPÈCES CONCURRENTES NI DE PRÉDATEURS. CETTE SITUATION A PERMIS UNE EXPLOSION ÉVOLUTIVE**

**ON ARRIVING IN MADAGASCAR, THEY FACED NO COMPETING SPECIES OR PREDATORS. THIS SITUATION ENABLED THE SPECIES TO THRIVE AND EVOLVE**

# Découvrez nos nouveaux MATELAS VISCO\*



- **Visco Gel Bleu** 5cm
- **Visco Blanc** 5cm
- **Mousse** SGD 14cm

\*Mousse à mémoire de forme.

## Essayez-les

dès maintenant dans notre showroom  
VITAFOAM ANKORONDRAVO

Tél +261 34 07 043 48 | +261 32 05 043 48

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

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



**AROBSERVER**

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

### Consulter

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

Convertissez rapidement un montant dans la devise que vous souhaitez.

### Surveiller

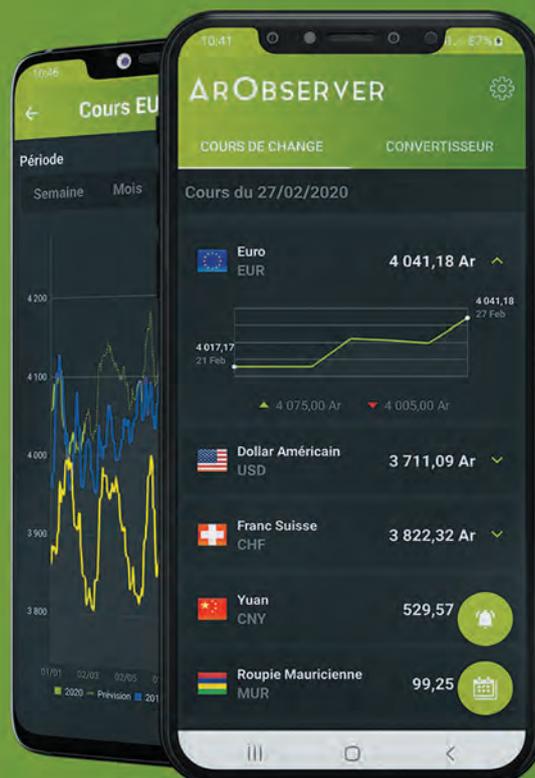
Créez des alertes personnalisées en fonction de vos besoins;

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

### Anticiper

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

Prévoyez vos mouvements de devise grâce à nos prédictions.



**TÉLÉCHARGER  
GRATUITEMENT**

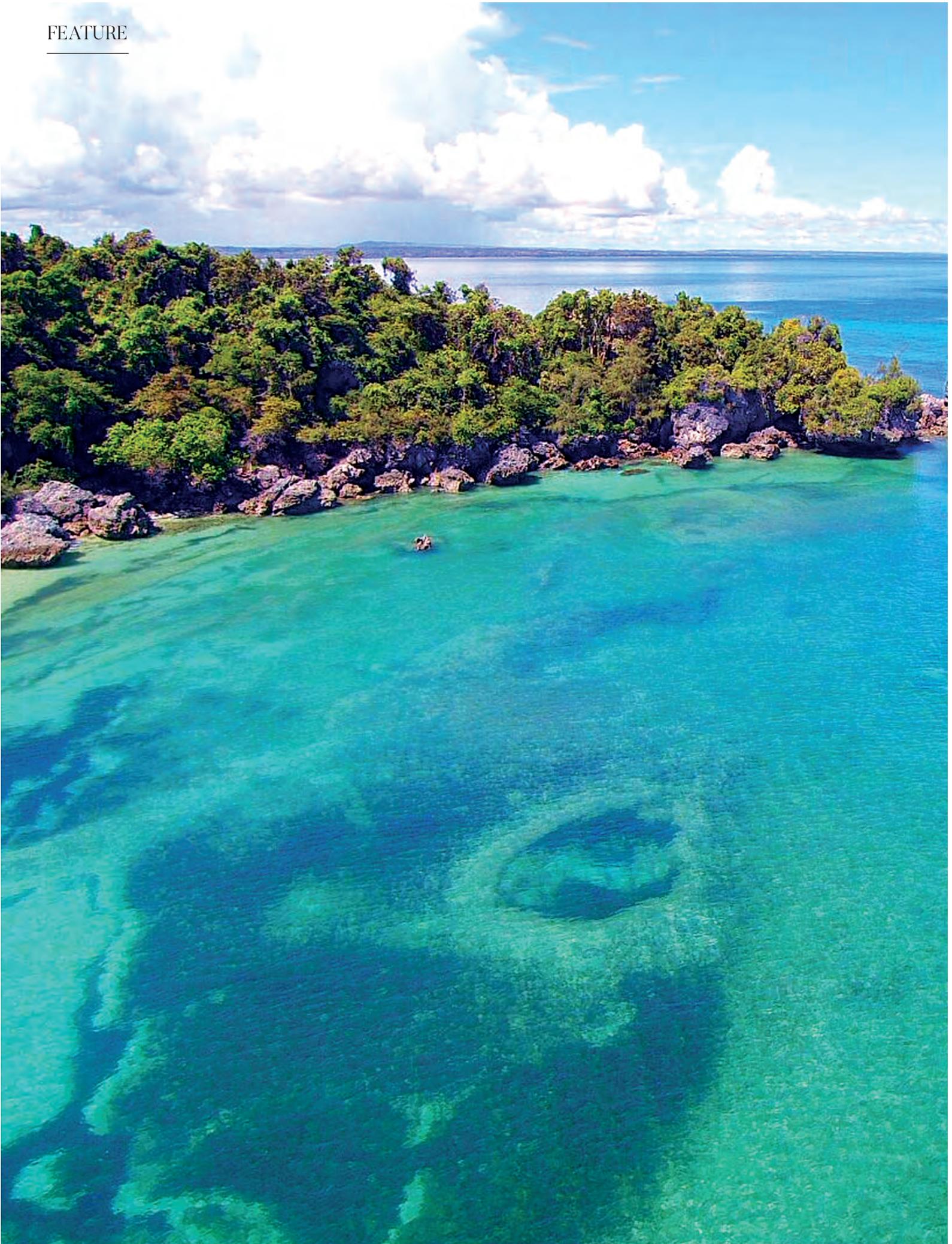
Scanner le Qrcode ci-dessous



# Voyages De DÉCOUVERTE

# Voyages Of DISCOVERY





UN VOYAGE À BORD DU BOUTRE, FAMINDRAMPO, EST UNE FAÇON D'EXPLORER DES DESTINATIONS LOINTAINES LE LONG DE LA CÔTE OUEST DE MADAGASCAR, INACCESSIBLES PAR LES ROUTES OU MÊME LES PISTES, POUR DÉCOUVRIR DES ENDROITS IDYLLIQUES ET VIVRE DE NOUVELLES AVENTURES

A TRIP ON BOARD THE DHOW, FAMINDRAMPO, IS A WAY OF EXPLORING REMOTE DESTINATIONS ALONG THE WEST COAST OF MADAGASCAR, UNREACHABLE VIA ROADS OR EVEN TRACKS, TO DISCOVER IDYLIC PLACES AND EXPERIENCE NEW ADVENTURES

**E**mbarquer sur un bateau tout droit sorti d'un conte des *milles et une nuits* et voguer à la découverte de la côte nord-ouest de Madagascar. C'est ce que nous propose le commandant Alexis. Ce jeune homme de vingt-quatre ans supervise huit membres de l'équipage sur son boutre baptisé *Famindrampo* (traduction littérale de «pardon»). Le voilier, d'une quinzaine de mètres, est le gagne-pain du commandant et de ses hommes depuis près de cinq ans. Originaire du sud, du peuple Vezo, ce peuple de la mer, Alexis et ses hommes vivent essentiellement du transport de passagers et de marchandises le long du canal du Mozambique en longeant toute la côte ouest du pays. Du sud au nord, de Tuléar à Nosy Be, en passant par Morondava, Maintirano, Mahajanga, Antsohihy et Nosy Saba, *Famindrampo* vogue au gré du vent.

**E**mbark on a boat that seems to have come straight out of the Arabian Nights and discover the north-east coast of Madagascar. This is what captain Alexis proposes. This young man, just 21 years of age, is in charge of the eight-member crew of his dhow the *Famindrampo* (literally meaning 'pardon') The 15 metre sailing boat has been the means of livelihood for the captain and his men for the last five years. Coming from the Vezo, a seafaring tribe in the south of the island, Alexis and his men essentially make their living transporting passengers and goods up and down the Mozambique channel and all along the west coast. From south to north, from Tuléar to Nosy Be, through Morondava, Maintirano, Mahajanga, Antsohihy and Nosy Saba, the *Famindrampo* sails with the wind.

© : ONTM

**NOTRE BOUTRE SAKALAVA  
A ÉTÉ ENTIÈREMENT  
RÉALISÉ AVEC DES OUTILS  
TRADITIONNELS PAR DES  
CHARPENTERS SAKALAVA**

**OUR DHOW WAS BUILT  
ENTIRELY BY SAKALAVA  
CARPENTERS USING ONLY  
TRADITIONAL TOOLS**



## TOUS À BORD

Les boutres du type de Famindrampo sont des bateaux d'origine arabe. Leur histoire extraordinaire remonte à plus de mille ans, et le royaume de ces bateaux sortis de la nuit des temps s'étend du sud de l'Inde jusqu'au nord-ouest de Madagascar en passant par le Yémen, Djibouti, Le Kenya, La Tanzanie, et enfin, Les Comores. Selon leur taille et leur conception, les boutres sont capables d'embarquer en moyenne une cinquantaine de tonnes de marchandises ainsi qu'une vingtaine de passagers. Famindrampo, quant à lui, offre une capacité de quarante tonnes, passagers, équipages et marchandises compris. « *Notre embarcation représente un investissement coûteux au départ, sans compter les frais d'entretien une fois arrivés au port. Cependant, elle nous le rend bien. En effet notre investissement de départ a été amorti en un peu moins de deux ans d'activité* » nous explique Alexis. Il faut dire qu'avec un tarif de cent mille ariary par tonne de marchandises transportées et autant pour les frais de croisière d'un passager pour quelques jours de voyage, le boutre fait vivre son homme malgré des coûts d'entretien parfois exorbitants. « *Famindrampo* » est un boutre traditionnel en bois et ses voiles sont en coton, et donc beaucoup plus fragiles que les voiles actuelles. « *Nous avons de nombreuses réparations en cours de route. Des poulies cassent, et, comme hier, la vergue s'est brisée : il faut alors tout de suite réparer* » souligne le commandant de Famindrampo. « *Notre boutre Sakalava a été entièrement réalisé avec des outils traditionnels par des charpentiers Sakalava. La construction, sans plan préalable, a nécessité plusieurs années de chantier au cours desquelles rien ne fut ménagé pour obtenir l'un des plus beaux boutres de la région* » raconte-t-il fièrement.

## ALL ABOARD

Dhows like the Famindrampo are boats originally of Arab origin. Their extraordinary history goes back over one thousand years. Since time immemorial, the kingdom of these boats has stretched from the south of India up to the north-west of Madagascar, through Yemen, Djibouti, Kenya, Tanzania, and finally the Comoros. Depending on their design, dhows can be loaded with 50 tonnes of goods, as well as 20 passengers. The Famindrampo has a capacity of 40 tonnes, passengers, crew and goods included. « *Our boat was a big investment at the start, then there are the costs of upkeep once in the port. But she rewards us well. We actually paid back our initial investment after less than two years of activity,* » explains Alexis. Charging 100,000 Ariary per tonne of goods transported and the same amount for the fare for one passenger sailing for a few days, the dhow pays its way, despite the exorbitant costs of upkeep. The Famindrampo is a traditional wooden dhow, with cotton sails, much less tough than modern sails. « *We often have to carry out repairs during the trip. Pulleys break down, and like yesterday, the yard snapped in two. Repairs have to be carried out on the spot,* » explains the captain. « *Our dhow was built entirely by Sakalava carpenters using only traditional tools. The construction, with no initial diagrams, took several years, during which no efforts were spared to produce one of the region's most beautiful dhows,* » he declares with pride.



## DES AVENTURES VOUS ATTENDENT

Selon Alexis, voyager à bord du voilier, « *C'est passer par une mer divine pour visiter une terre superbe* ». Des dizaines d'escales possibles, plages désertes, villages invisibles, bancs de sable, îles, mangroves, et toujours seulement quelques heures sur la mer pour beaucoup d'heures sur la terre. C'est bivouaquer tous les jours sur un site nouveau, et partir pour une vraie aventure. Bref, des voyages hors normes à la découverte d'une culture méconnue et de paysages grandioses, inaccessibles par la route. « *L'aventure, c'est notre quotidien à bord du bateau. Le plus extraordinaire c'est peut être cette fois où nous avons heurté une baleine qui faisait deux fois la taille du voilier. Fort heureusement, elle a passé son chemin. Dans le cas contraire, Famindrampo serait déjà au fond du canal du Mozambique au large de Mahajanga* » nous confie-t-il.

## ADVENTURES AWAIT

Alexis describes travelling on board the boat: « *You sail on stunning seas to discover incredible landscapes* ». Many idyllic places can be visited: deserted beaches, hidden villages, sand banks, islands, mangroves, but always just a few hours at sea for many hours on land. Passengers bivouac at a different spot every day, where new adventures await. In a word, a truly exceptional trip, to discover an unknown culture and spectacular scenery, not accessible by road. « *There is adventure every day on board the boat. The most amazing was perhaps the time we collided with a whale twice the size of the dhow. Luckily, the whale swam off. Otherwise, Famindrampo would now be lying on the bed of the Mozambique channel, off Mahajanga,* » the captain confides to us.



### MAINS SUR LE PONT

A la question : « prenez-vous du plaisir à faire ce métier ? », tous les membres de l'équipage répondent un « oui » catégorique. Fidison Jean-Louis, le second homme à bord ajoute même : « *Nous découvrons tous les jours des contrées inconnues, des civilisations différentes, nous nous baignons tous les jours au milieu des requins et des baleines. Chaque jour est différent et nous réserve plein d'aventures. Cependant, les contraintes du voyage en bateau sont nombreuses : il faut s'adapter à la météo et à la mer, qui ne nous permettent pas de faire ce que nous voulons. Nous sommes trois équipes de deux personnes et nous nous relayons par période de trois heures. Les premiers commencent à 21h, puis le relais est pris à minuit, puis à 3h et à nouveau à 6h du matin. En journée, il n'y a pas de quart et nous essayons de naviguer un maximum de jour et d'atteindre un mouillage (abri où le bateau s'arrête et jette l'ancre dans peu de fond) avant la nuit.* »

Tout le monde prend chaque jour comme il vient sur le Famindrapo, l'équipage refusant de planifier complètement un itinéraire, pour être libre de vivre une vraie aventure dans un vrai voyage.

**NOUS DÉCOUVRONS TOUS LES JOURS DES CONTRÉES INCONNUES, DES CIVILISATIONS DIFFÉRENTES. CHAQUE JOUR EST DIFFÉRENT ET NOUS RÉSERVE PLEIN D'AVENTURES**

**EVERY DAY, WE DISCOVER NEW PLACES, DIFFERENT CIVILISATIONS. EACH DAY IS DIFFERENT AND BRINGS ADVENTURE**

### HANDS ON DECK

When asked: "Do you enjoy your job?" all the crew members respond with a clear "Yes!". Fidison Jean-Louis, the second on board, even adds, "*Every day, we discover new places, different civilisations. Every day, we swim with the sharks and the whales. Each day is different and brings adventure. But sailing involves a number of constraints: you have to adapt to the weather and the state of the sea, so we can't do exactly what we want.*"

*We work in three teams of two crew members, each team being on duty for three hours. The first shift begins at 9pm, the next at midnight, then 3am and 6am.*

*During the day, no watches are organised and we try to sail as much as possible to reach anchorage (the sheltered spot where the boat will stop and put down its anchor in shallow water) before nightfall."*

Everyone takes each day as it comes on the Famindrapo, the crew refusing to completely plan an itinerary, to be free to experience true adventure on a true journey.

032.11.670.57

www.m-marche.mg

app : mon M' marché



Proche de vous

ASSIT, IVANDRY



Surgelés



Frais



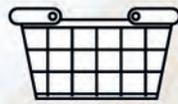
Pâtisserie



Fruits  
Légumes



Boulangerie



Produits secs



Conserves



Bébé



Hygiène



Entretien



Animaux

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



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

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



unicef  
pour chaque enfant

# Nosy Be

## L'île Aux PARFUMS

### The Island Of PERFUMES

Nosy Be



© : ONTM



DE TOUS LES SITES TOURISTIQUES DE MADAGASCAR, NOSY BE EST L'UN DES PLUS POPULAIRES AUPRÈS DES VACANCIERS, CERTAINEMENT GRÂCE À LA BEAUTÉ UNIQUE DE L'ÎLE, AINSI QU'À SA RICHE CULTURE ET SA BIODIVERSITÉ SPÉCIFIQUE. NOSY BE OU "L'ÎLE AUX PARFUMS" EST ÉGALEMENT ENTOURÉE DE PETITES ÎLES IDYLLIQUES, LIEUX PARADISIAQUES POUR LES VISITEURS

OF ALL OF MADAGASCAR'S TOURIST SPOTS, NOSY BE IS ONE OF THE MOST POPULAR WITH HOLIDAYMAKERS, MOST CERTAINLY THANKS TO THE ISLAND'S UNIQUE BEAUTY, AS WELL AS ITS RICH CULTURE AND SPECIFIC BIODIVERSITY. NOSY BE OR 'THE ISLAND OF PERFUMES' IS ALSO SURROUNDED BY SMALLER IDYLIC ISLANDS, HEAVENLY LOCATIONS FOR VISITORS

**A**utrefois, sous le règne d'Ambarry II, Nosy Be était appelée Vario Be. En l'An 900, son nom change en Nosse-Be. Elle devient rapidement un point de ravitaillement pour les marins arabes. Par la suite, un comptoir commercial, le plus grand de Madagascar, est créé à Mahilaka et un second à Ambanoro ou Marodoka. Les Indiens s'y installent rapidement et érigent leurs infrastructures, encore visibles aujourd'hui. En 1842, les Français deviennent les occupants de l'île et la nomme alors "La perle de l'Océan Indien". Sur ce bout de terre si fertile, ils développent l'agriculture, notamment la plantation de cannes à sucre, de riz, de café, de patates douces, ou encore de manioc. Ce n'est qu'en 1920 que l'ylang-ylang y est introduit pour être rapidement exploité, transformant l'archipel en un des plus grands producteurs d'huile essentielle au monde. Cette exploitation, combinée avec la production d'épices lui ont valu le nom d'"île aux parfums". Nosy Be est aujourd'hui un lieu d'attraction hors-pair, regroupant plusieurs activités, tant marines, sous-marines que terrestres. Les Sakalava et les Antakarana sont les principales ethnies qui peuplent l'île.



**I**n the past, during the reign of Ambarry II, Nosy Be was called Vario Be. Its name was changed to Nosse-Be in 900. Early on, it became a stopover point for Arab sailors. Later, a trading post, Madagascar's most important, was set up in Mahilaka and a second one in Ambanoro or Marodoka. Indians soon settled here, creating infrastructures that can still be seen to this day. In 1842, the French occupied the island, calling it 'the pearl of the Indian Ocean'. Thanks to its very fertile soils, they developed agriculture, notably plantations of sugar cane, rice, coffee, sweet potatoes and cassava. Ylang-ylang was only introduced in 1920, soon cultivated to make the archipelago one of the world's most important producers of essential oil on the planet. The crop, coupled with the production of spices, gives it the name of 'the island of perfumes'. Today, Nosy Be is an exceptional tourist destination, offering a range of activities, both on the sea, under the sea and also on land. The island's main ethnic groups are the Sakalava and the Antakarana.

*CE N'EST QU'EN 1920 QUE L'YLANG-YLANG Y EST INTRODUIT POUR ÊTRE RAPIDEMENT EXPLOITÉ, TRANSFORMANT L'ARCHIPEL EN UN DES PLUS GRANDS PRODUCTEURS D'HUILE ESSENTIELLE AU MONDE*

*YLANG-YLANG WAS ONLY INTRODUCED IN 1920, SOON CULTIVATED TO MAKE THE ARCHIPELAGO ONE OF THE WORLD'S MOST IMPORTANT PRODUCERS OF ESSENTIAL OIL ON THE PLANET*



## HELL VILLE, LA CAPITALE

La ville, située à l'extrême sud de l'île, est le centre administratif. Environ la moitié de la population Nosybéenne y est installée. Elle regroupe les infrastructures tels que les banques, les cybercafés, les différents bâtiments administratifs ainsi que le port principal assurant les échanges avec la grande terre. Vous y trouverez également nombreux hôtels, restaurants, boutiques de souvenirs, supermarchés et épiceries ainsi que les discothèques. Hell Ville est une ancienne ville coloniale. D'ailleurs, elle doit son nom au contre-Amiral Anne Chrétien Louis de Hell, gouverneur de La Réunion au temps de la colonisation. Les infrastructures presque inchangées témoignent de cette époque.

## THE CAPITAL, HELL VILLE

The town, located on the southern side of the island, is its administrative centre and houses approximately half of the island's population. Infrastructures such as banks, cybercafés, administrative buildings, as well as Nosy Be's main harbour, where most of the exchanges with the mainland take place, are located here. It also has hotels, restaurants, souvenir shops, supermarkets and grocery stores, as well as nightclubs. Hell Ville is a former colonial town and actually owes its name to Rear Admiral Anne Chrétien Louis de Hell, governor of Reunion Island during the colonial period. Its infrastructures have hardly changed since then.



## LOKOBÉ, LA FORÊT PRIMITIVE DE L'ÎLE

Lokobe est une réserve naturelle intégrale située dans la partie sud-est de Nosy Be. Répartie sur une superficie de 740 ha, cette forêt primitive est un véritable sanctuaire de la nature avec un taux d'endémicité très élevé. Sa préservation se justifie par la présence de lémurien en voie de disparition, l'*Eulemur macaco macaco*, endémique à Lokobe. Cette réserve, d'une biodiversité riche, est aussi le grand nid de 376 espèces faunistiques et d'une multitude d'espèces floristiques. Tout cela s'ajoute à un paysage exceptionnel.

## LOKOBÉ, THE PRIMARY FOREST

Lokobe is an integrated nature reserve located in the south-east of Nosy Be. Covering an area of 740 ha, the primitive forest is a true natural sanctuary, with a very high level of endemism. A justification for preserving the forest is the presence of an endangered species of lemur, the *Eulemur macaco macaco*, endemic to Lokobe. The reserve, with its rich biodiversity, is also home to 376 species of fauna and a large array of flora. In addition, the landscape of the nature reserve is exceptional.

## MARODOKA, UN SITE HISTORIQUE

Cet ancien village swahili, anciennement appelé Ambanoro, a été l'un des premiers comptoirs commerciaux de Madagascar. Il a été témoin de la traite d'esclaves, du commerce d'épices et d'or. Plusieurs patrimoines culturels retraçant l'histoire du site y sont encore présents : le premier port de l'île, la maison des fantômes, la première mosquée de Madagascar, la case indienne ou encore le cimetière indien... Nosy Be étant située dans la région productrice de cacao, une plantation, qui peut être visitée, est implantée à Marodoka.

## MARODOKA, A HISTORICAL SITE

This former Swahili village, which used to be called Ambanoro, was one of Madagascar's first trading posts. It was a centre for the slave trade, as well as for spices and gold. Today, several cultural elements still bear witness to the site's history: the island's first harbour, the ghost house, Madagascar's first mosque, the Indian house, as well as the Indian cemetery. Nosy Be lies inside the cocoa producing region, and Marodoka has a plantation, which can be visited.



## L'ARBRE SACRÉ DE MAHATSINJO

L'occupation indienne a également laissé des vestiges culturels tel que l'Arbre sacré de Mahatsinjo. L'Hindouisme et le Bouddhisme le considèrent comme le symbole de la sagesse et de la connaissance. Pour les Sakalava, il assure la communication entre le ciel et la terre, entre les vivants et Dieu à travers les esprits qui vivent, selon eux, dans l'Arbre sacré. Ce site figure parmi les lieux de culte, d'offrande et de prière de Nosy Be.

## THE SACRED TREE OF MAHATSINJO

Settlement by the Indians also left cultural vestiges, such as the sacred tree of Mahatsinjo. In Hinduism as well as in Buddhism, the tree is seen as a symbol of wisdom and knowledge. For the Sakalava, it is an instrument of communication between heaven and earth, between the living and God, through the spirits that they believe dwell in the sacred tree. The site is one of the places of worship, offering and prayer.

### MONT PASSOT, LE POINT CULMINANT

Le point culminant de la colline volcanique de Mont Passot se trouve à 329 m, offrant ainsi un panorama à 360° sur tous les paysages époustouflants de l'île. La colline est entourée de huit lacs sacrés abritant des poissons d'eau douce. Trois circuits vous sont proposés afin de découvrir les richesses du site : Antsahamanavaka pour les lacs, la cascade sacrée et les diverses plantes médicinales ; Antsidihy pour le birdwatching, les plantations d'ylang-ylang et les villages Sakalava ; Amparihibe pour une randonnée au milieu des orchidées.

### MONT PASSOT, THE HIGHEST PEAK

The highest peak, situated on the volcanic hill of Mont Passot, culminates at 329m and offers a spectacular 360° vista over the island's breathtaking scenery. The peak is surrounded by eight sacred lakes, inhabited by freshwater fish. There are three possible routes that can be taken to discover the wealth of the site: Antsahamanavaka for the lakes, the sacred waterfall and the variety of medicinal plants; Antsidihy for bird-watching, the ylang-ylang plantations and the Sakalava villages; Amparihibe for a hike among the orchids.

*UN PANORAMA À 360°  
SUR TOUS LES PAYSAGES  
ÉPOUSTOUFLANTS DE L'ÎLE*

*A SPECTACULAR 360°  
VISTA OVER THE ISLAND'S  
BREATH TAKING SCENERY*

### ANDILANA, LE HAVRE DE PAIX DE L'ÎLE

Andilana est la plus belle plage de l'île et forme sa pointe Nord. Le mariage de couleur du sable fin blanc, des eaux turquoise et de la verdure des végétations rend l'endroit tout simplement idyllique. Dégageant un calme apaisant, Andilana fait le bonheur des vacanciers à la recherche de quiétude. Sachez que les activités marines rendront aussi votre séjour inoubliable.

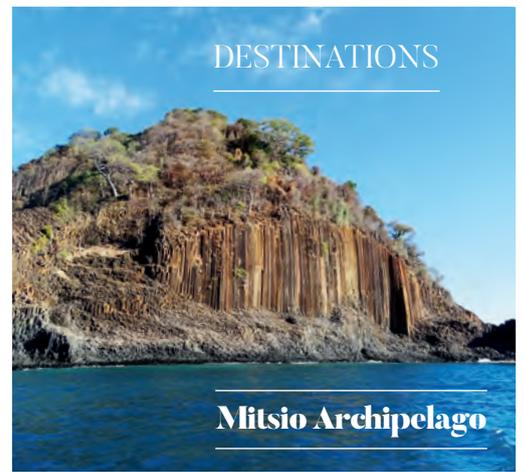
### ANDILANA, HAVEN OF PEACE

Andilana, the island's most stunning beach, forms the northern tip of Nosy Be. The combination of colours: the white sandy beach, the turquoise blue of the water and the emerald green of the vegetation creates a simply idyllic environment. Emanating sheer calm, Andilana is much sought after by visitors in search of relaxation plus marine activities.

© : ONTM



**Nosy Komba**



DESTINATIONS

**Mitsio Archipelago**



**Nosy Tanikely**



**Nosy Iranja**

**LES ÎLES VOISINES - THE SURROUNDING ISLANDS**

**Nosy Komba**, le plus peuplé des archipels autour de Nosy Be est connu en tant que l'île aux lémuriers. En effet, une forêt dense couvre son territoire et plusieurs espèces s'y trouvent. Chaque espèce est protégée par la culture locale qui les considère comme sacrées. Autrefois, l'île a été le refuge de la reine Sakalava Tsiomeko après qu'elle fut chassée de la Grande Terre.

**Nosy Komba**, the most populated of the archipelagos around Nosy Be, is known as lemur island. It is covered by dense forest, home to several species of lemurs. Considered as sacred, they are all protected by the local culture. In the past, the island was the refuge of the Sakalava queen Tsiomeko, after she had been banished from the mainland of Madagascar.

**Nosy Antanihely** ou **Nosy Tanikely**, traduit littéralement par « l'île de la petite terre », est une aire protégée marine et côtière. Son fond marin unique est en effet un véritable aquarium géant! Sa biodiversité terrestre est également remarquable. Trekking, plongée sous-marine et tout un panel d'activités sont proposés pour découvrir au mieux les merveilles de cette île.

**Nosy Antanihely** or **Nosy Tanikely**, which literally translates as 'the island of small territory', is a marine and coastal protected area. Its unique ocean floor is a true giant aquarium! Its terrestrial biodiversity is also exceptional. Trekking, diving and a whole range of activities are available, enabling visitors to discover the delights of this little island.

**Nosy Iranja** est connu pour son banc de sable blanc d'environ 2 km qui relie les deux îlots : Nosy Iranja Be et Nosy Iranja Kely. Iranja est un lieu paisible et incroyablement beau grâce à son eau turquoise scintillant au soleil et à sa grande étendue de sable blanc. Détenant également une grande biodiversité, Nosy Iranja est couverte par une forêt tropicale luxuriante. Ses eaux poissonneuses servent d'habitat à plusieurs tortues marines.

**Nosy Iranja** is known for its white sand bank, 2km or so in length, linking up two small islands: Nosy Iranja Be and Nosy Iranja Kely. Iranja is an incredibly beautiful peaceful spot, with its turquoise waters shimmering in the sun and its long stretch of white sand. Also harbouring wide biodiversity, Nosy Iranja is covered with lush tropical forest. Its waters, teeming with fish, are home to several species of sea turtle.

**L'archipel des Mitsio**, au nord-est de Nosy Be, c'est un ensemble d'îles vierges aux plages de rêve dont Tsarabanjina, Les Quatres Frères, Paradis des oiseaux, Nosy Tolholo le royaume des mérous et la grande Mitsio. Les baobabs et les orchidées mettent l'accent sur la beauté de ces îles. La Grande Mitsio se distingue davantage en raison de ses formations géologiques au sud. Tsarabanjina, quant à elle, est une île sacrée des Sakalava où s'entremêlent végétation luxuriante, plages de sable blanc et faune très diversifiée.

**The Mitsio archipelago**, to the north-east of Nosy Be, is a group of uninhabited islands with heavenly beaches including Tsarabanjina, Les Quatres Frères (a paradise for birds), Nosy Tolholo (a true kingdom for grouper fish), as well as Grande Mitsio. The beauty of the islands is further enhanced by the baobabs and orchids that grow there. Grande Mitsio is also remarkable for the geological formations in the south of the island. The island of Tsarabanjina, with its lush vegetation, white sandy beaches and great diversity of fauna, is sacred for the Sakalava.

## DESTINATIONS



### Nosy Sakatia

**Nosy Sakatia**, ou "l'île aux orchidées" est la plus authentique de Nosy Be. Des champs de vanille, de café et surtout d'orchidées font la réputation de cet archipel. Des oiseaux rares, des plantes endémiques y sont également présents. En mer, vous pouvez retrouver des tortues vertes et d'autres espèces de poissons tels que les carangues ou les barracudas.

**Nosy Sakatia**, or 'orchid island' is the most popular islands around Nosy Be. Its reputation is partly due to its fields of vanilla, coffee and above all orchids. It is also home to rare birds and endemic plants,

while the surrounding sea teems with green turtles and other species of fish, such as jack mackerels or barracudas.

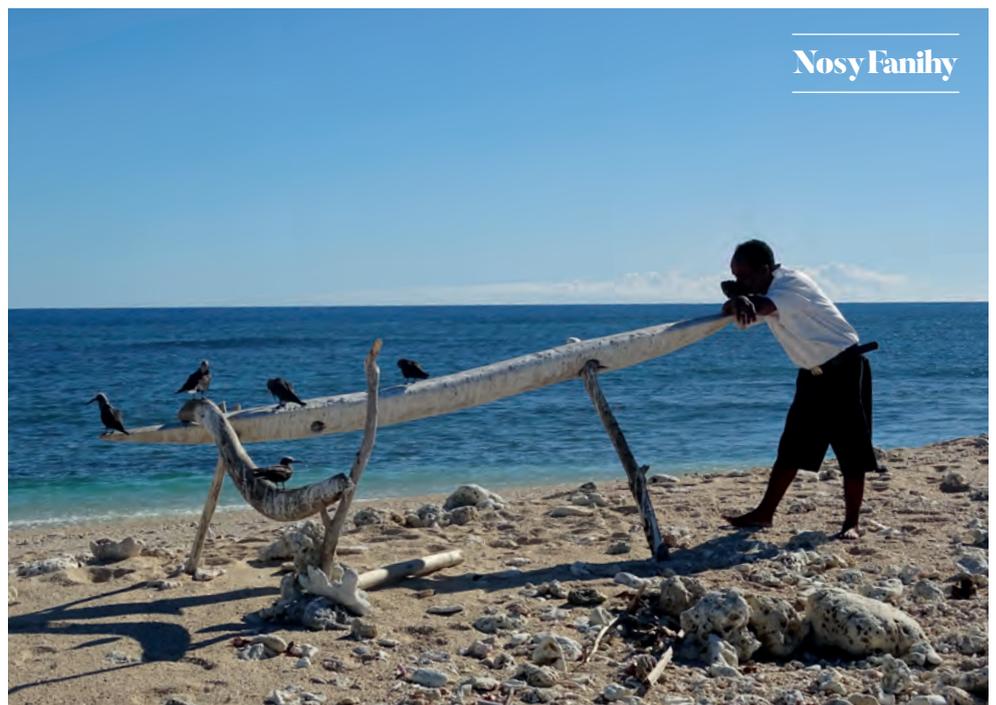
**Nosy Fanihy** ou "l'île des chauves-souris" est un endroit presque désert où les amateurs de quiétude trouveront leur paradis sur terre. Comme les îles voisines, Nosy Fanihy est également entourée de plages de sable blanc et d'eau translucide qui abrite une multitude d'espèces de poissons.

**Nosy Fanihy** or 'bat island' is virtually deserted, a paradise for

anyone in search of true peace and quiet. Like the neighbouring islands, Nosy Fanihy also has white sandy beaches and crystal clear waters sheltering a multitude of fish species.

Vous pouvez également étendre votre balade jusqu'au Nosy Faly ou "l'île sainte" qui est encore préservée par les croyances locales, ou au Nosy Vorona qui est une île privée que vous pouvez louer.

You can also take as trip as far as Nosy Faly or 'holy island', protected by local beliefs, or Nosy Vorona, a private island you can rent.



### Nosy Fanihy



© : ONTM



## Quand y aller? / When to go?

Avec une température moyenne de 26°C, la période idéale pour se rendre à Nosy Be se situe entre le mois d'avril et le mois de novembre.

With an average temperature of 26°C, the ideal period to visit Nosy Be is between April and November.



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

Rejoignez Nosy Be avec les vols réguliers de la compagnie Air Madagascar/Tsaradia. Il est également possible de s'y rendre par voie maritime à partir du port d'Ankify. Des transferts en bateau depuis Nosy Be sont les seuls moyens pour accéder aux îles voisines.

Take a regular Air Madagascar/Tsaradia flight directly to Nosy Be. You can also travel there by boat from the port of Ankify. There are boat trips organised from Nosy Be to the other islands, the only way to reach them.



## Où se loger? / Where to stay?

Pour votre séjour, nous vous conseillons ces adresses: *Nosy Be Hôtel & Spa, Nosy Saba Island Resort & Spa, Sakatia Lodge, Ecolodge Nature Sauvage, Hôtel Valiha, Hôtel Home Madagascar ou encore Vanila Hôtel & Spa.*

We can recommend: *Nosy Be Hôtel & Spa, Nosy Saba Island Resort & Spa, Sakatia Lodge, Ecolodge Nature Sauvage, Hôtel Valiha, Hôtel Home Madagascar or Vanila Hôtel & Spa.*



## Où manger? / Where to eat?

En plus de votre hôtel, pour des expériences culinaires plus aventureuses, vous pouvez dîner dans des restaurants locaux : *Côté Jardin, Le papillon, Chez Lydie, le restaurant Ravinala ou Batumoch.*

In addition to your hotel, for more adventurous culinary experiences dine at local restaurants: *Côté Jardin, Le papillon, Chez Lydie, The Ravinala Restaurant or Batumoch.*



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

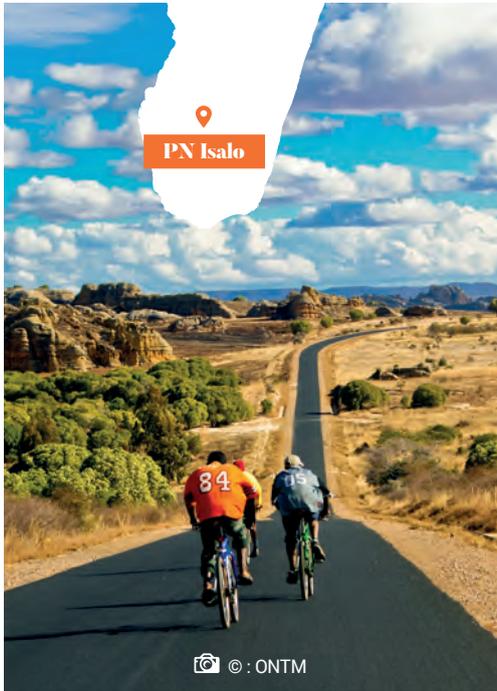
Nosy Be et les îles voisines étant de véritables terres de rêve et d'aventures, vous pourrez y pratiquer de nombreuses activités, surtout marines, mais aussi profiter des plages paradisiaques qui couvrent les côtes. Trekking, pique-nique en pleine nature, pêche sportive, croisières, kitesurf, snorkeling, baignade ou plongée, ou encore massage, bronzage au bord de mer vous y attendent. Découvrez également les cultures autochtones riches et diversifiées.

Nosy Be and its surrounding islands are true spots for dreaming and adventure, where you can practise a range of activities, mainly on sea, but also take advantage of the heavenly beaches. Hiking, picnicking, big-game fishing, cruises, kitesurfing, snorkelling, swimming or diving, as well as enjoying a massage or simply sunbathing, all await. You can also discover the rich and diverse local culture.

DESTINATIONS



© : ONTM



© : ONTM



# Parc National Isalo

## Simplement

# À COUPER LE SOUFFLE

L'Isalo, dans le sud de Madagascar, est tout simplement époustoufflant. C'est l'un des meilleurs exemples de la beauté et de la biodiversité des parcs nationaux de Madagascar. Même le trajet en voiture le long de la célèbre RN7 pour s'y rendre est une expérience extraordinaire. Les massifs rocheux naturels, qui rappellent l'ouest sauvage de l'Amérique, sont le signe que vous serez bientôt dans le "Colorado malgache"

## Simply

# BREATHTAKING

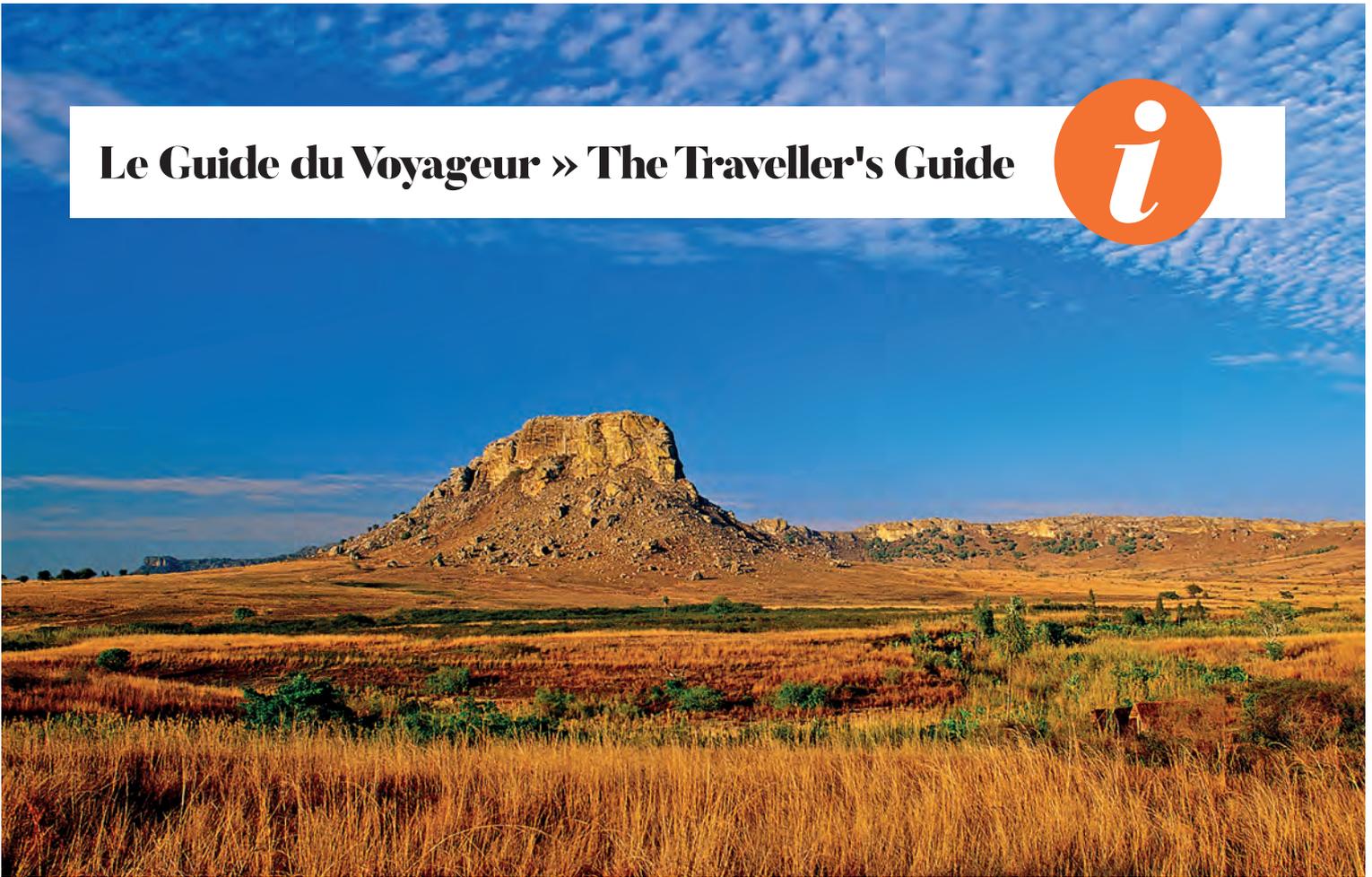
Isalo in the south of Madagascar is simply breathtaking, one of the best examples of the beauty and biodiversity of Madagascar's National Parks. Even the drive along the renowned RN7 to get there is an extraordinary experience. The natural rocky massifs, recalling America's wild west, are a sign that you will soon be in the 'Malagasy Colorado'

**I**l existe un choix de circuits du parc national de l'Isalo allant d'une demi-journée à 10 jours, ce qui vous donne une idée de l'ampleur de cet immense parc, offrant la promesse de paysages à couper le souffle. Sur les plateaux, des zones plutôt arides et peu boisées avec des couleurs et des formes variées s'offrent à vous dans un silence absolu. Quelques mètres plus loin, en descendant du sommet et en entrant dans la vallée, la végétation change complètement. Le passage d'un courant d'eau a permis à la végétation de prendre le dessus sur la sécheresse ambiante. Les canyons sont ainsi plus ombragés et surtout plus humides avec une végétation luxuriante et des magnifiques piscines naturelles. Imaginez une eau fraîche, d'une transparence parfaite, avec une petite cascade au fond. Difficile de résister à l'appel de la baignade.

Découvrez une faune étonnante, comme les lémuriens emblématiques de Madagascar, ainsi qu'une flore extraordinaire. Enfin, quelle que soit la durée de votre séjour, n'oubliez pas d'admirer le superbe coucher de soleil, depuis le point de vue appelé "la fenêtre d'Isalo".

**T**here is a choice of circuits of the Isalo National Park taking from half a day to 10 days, giving you an idea of the scale of this huge park, offering the promise of breathtaking scenery. In the absolute silence on the plateaus, you will come across fairly arid areas with just a few trees of varied colours and shapes. Some metres further along, as you walk down from the top and into the valley, the vegetation changes completely. The presence of the river enables more dense plant life, replacing the dry bush. The canyons are now more shaded and in particular more humid, with lush vegetation and spectacular natural pools. Imagine bathing in cool, absolutely transparent water, with a little waterfall in the background. Difficult to resist the temptation.

Discover astonishing fauna, such as Madagascar's emblematic lemurs, as well as the extraordinary flora. Finally, however long you decide to stay, make sure you watch the superb sunset, from the viewpoint called the fenêtre d'Isalo, the window of Isalo.



## Quand y aller? / When to go?

Cette région connaît un climat tropical sec. La meilleure période pour visiter ce parc s'étend d'avril à novembre même s'il accueille les visiteurs toute l'année. La température moyenne avoisine les 24°C.

The region has a dry tropical climate. Even though the park welcomes visitors all the year round, the best period to visit is from April to November. The average temperature is around 24°C.



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

Le parc est situé à 700km de la capitale, à 269km de Fianarantsoa et à 80m d'Ihoso sur la RN7. Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar/ Tsaradia depuis Fort-Dauphin, Antananarivo ou Saint-Denis (La Réunion) pour Tuléar puis continuer en voiture vers Ranohira (250km).

The park is 700km from the capital, 269km from Fianarantsoa and 80km from Ihoso, along the RN7. Take an Air Madagascar/ Tsaradia flight from Fort-Dauphin, Antananarivo or Saint-Denis (Reunion) as far as Tuléar, then continue by road to Ranohira (250km).



## Où se loger? / Where to stay?

Un bivouac est disponible dans l'enceinte du parc pour accueillir les visiteurs, réservation conseillée. Une autre possibilité est de dormir en ville, *Le Jardin du Roy, Isalo Ranch, Le Relais de la Reine, Isalo Rock Lodge et Satrana Lodge* vous réservent un accueil chaleureux.

Bivouacs are available inside the park for visitors. It is advisable to book in advance. You can also stay in town, at *Le Jardin du Roy, Isalo Ranch, Le Relais de la Reine, Isalo Rock Lodge or Satrana Lodge*.



## Où manger? / Where to eat?

Vous pouvez manger dans les restaurants suivants : *Le Zébu grillé, Aigle de l'Isalo ou encore Liberta ou bien commander dans le restaurant de votre hôtel.*

You can eat at *Le Zébu grillé, Aigle de l'Isalo or Liberta*, or at your hotel.



## Que voir? / What to see?

A part les richesses faunistiques et floristiques de ce site, il offre également des paysages somptueux : paysage de savane, forêts luxuriantes, hauts plateaux et paysages arides. Une autre possibilité est de dévaler les pistes de l'Isalo en VTT et découvrir d'une autre manière ces beaux paysages. En saison, vous pouvez observer des centaines de canards sauvages près du Lac d'Andranovorokaolo.

In addition to the wonderful fauna and flora, the park also has stunning scenery: including savannah grassland, lush forests, high plateaus and arid landscapes. Also explore the trails of Isalo by mountain bike, an alternative way to appreciate the amazing scenery. At certain times of the year, you can observe the hundreds of wild ducks that come to the lake of Andranovorokaolo.

*Retour  
aux sources...*



**MIKEA LODGE** - 10km au nord de Salary

Andravona, Domaine Manohisoa - Tuléar II Madagascar

+ 261 32 11 100 32 - [contact@mikealodge.com](mailto:contact@mikealodge.com)

 Mikea Lodge, Andravona Tuléar II - [www.mikealodge.com](http://www.mikealodge.com)

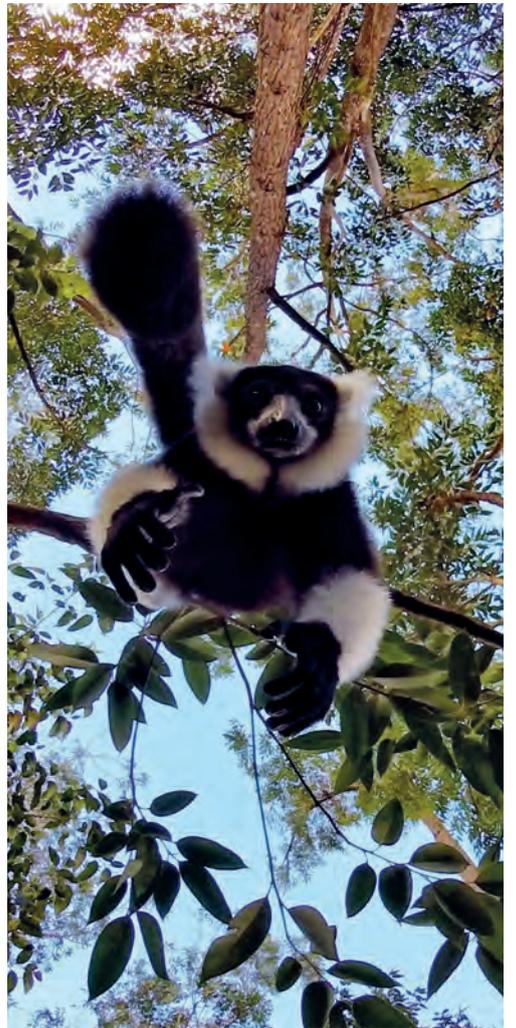
*Votre partenaire pour  
un voyage parfait...  
Laissez-vous guider...*





Forêt d'Iaroka

# Forêt d'Iaroka



# Paix Et HARMONIE

Pour une destination vraiment exceptionnelle qui reste préservée du tourisme de masse, visitez la paisible réserve communautaire de la forêt d'Iaroka, à l'est de Madagascar, créée pour conserver les arbres en harmonie avec la richesse de l'habitat de la flore et de la faune

# Peace And HARMONY

For a truly exceptional destination that remains unspoilt by mass tourism, visit the peaceful community reserve of the forest of Iaroka in the east of Madagascar, created to conserve trees in harmony with providing a rich habitat for the flora and fauna

**I**aroka est un parc communautaire situé dans la région d'Alaotra Mangoro. Il doit son nom à la grande rivière qui le sépare du fragment forestier de Maromizaha. La ville à proximité est celle d'Andasibe qui se trouve à plus de 20 km de la forêt. Les constructions les plus proches sont à une douzaine de kilomètres de la forêt, l'éloignant ainsi des menaces anthropiques. Elles sont habitées majoritairement par les Betsimisaraka vivant de l'agriculture.

Abritant une riche faune et une flore luxuriante, ce parc a été fondé en 2005, suite à une surexploitation des bois forestiers depuis la colonisation, par la communauté locale appelée Firaisankina. Ce n'est qu'en 2008 que la communauté a pu avoir l'aval du ministère de l'environnement pour sa gestion exclusive. La gestion s'est avérée être efficace et c'est pourquoi, en 2014, un nouveau mandat leur a été attribué. Pour la promotion du parc, la communauté a créé l'Iaroka Discovery.

L'*Euryceros prevosti* ou Eurycère de Prevost, un oiseau endémique de Madagascar en fait son principal attrait touristique. On y compte également une dizaine d'espèces de lémuriers, plus de 300 espèces de plantes qui s'étendent sur 3 000 ha. La forêt d'Iaroka abrite également divers reptiles tels que les serpents, les caméléons, les geckos.

**I**aroka is a community reserve located in the region of Alaotra Mangoro. It owes its name to the big river that separates the reserve from the pocket of forest of Maromizaha. It is close to the town of Andasibe, which is over 20km from the forest. The closest habitations are about 12km from the forest, so it is protected from anthropic intrusion. These houses are those of the Betsimisaraka, who make their living through farming.

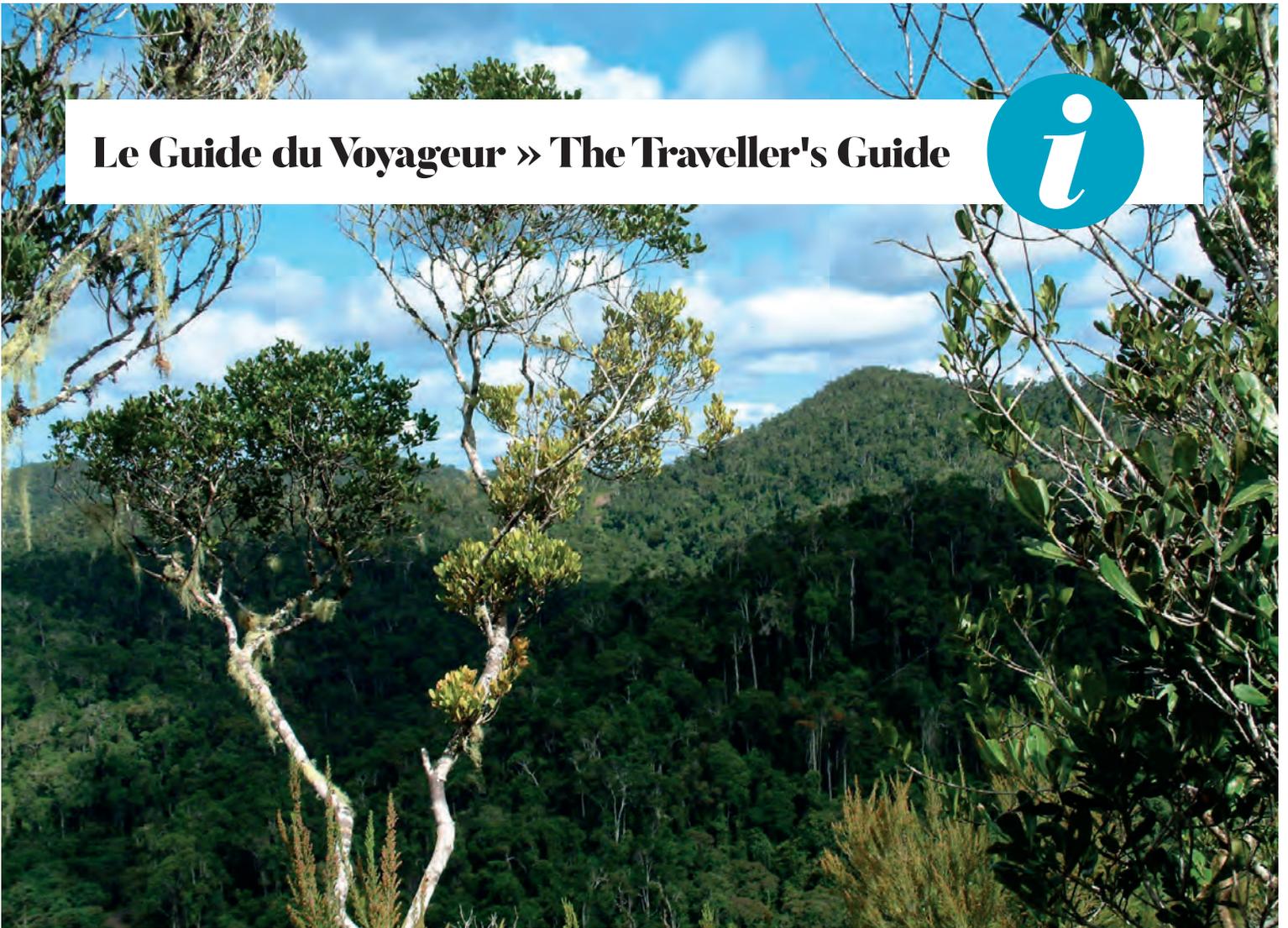
Sheltering rich fauna and lush flora, the park was opened in 2005 by the local community called the Firaisankina, as a reaction to the overexploitation of forest trees, taking place since colonisation. It was only in 2008 that the community managed to obtain the approval of the Ministry of the Environment and obtain exclusive management of the park. The community turned out to be very efficient, so they once more obtained approval for management in 2014. To promote the park, they set up Iaroka Discovery.

*Euryceros prevosti* or the Helmet vanga, a bird endemic to Madagascar, is one the main tourist attractions of the park, which also shelters more than 10 species of lemur, as well as over 300 species of plants in an area of 3,000 hectares. The forest of Iaroka is also home to various reptiles such as snakes, chameleons and geckos.

© : ONTM / Eric Mathieu / R. Bohan / Shutterstock

## L'*Euryceros prevosti* ou Eurycère de Prevost, un oiseau endémique de Madagascar en fait son principal attrait touristique

## *Euryceros prevosti* or the Helmet vanga, a bird endemic to Madagascar, is one the main tourist attractions of the park



## Quand y aller? / When to go?

Il est préférable de s'y rendre pendant la saison sèche pour avoir un meilleur accès aux routes.

It is preferable to visit in the dry season, to benefit from easier access by road.



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

Partant de la capitale, vous pouvez opter pour un taxi-brousse jusqu'à Andasibe. D'Andasibe à Iaroka, le seul moyen de transport est celui proposé en location par la communauté locale c'est-à-dire des vraies voitures tout terrain. Pour plus d'aventure, vous pouvez aller à pied et profiter du paysage qu'offre le site.

From the capital, you can take a bush taxi as far as Andasibe. From Andasibe to Iaroka, the only means of transport is true 4x4 vehicles rented out by the local community. The more adventurous can visit on foot and take advantage of the scenery.



## Où se loger? / Where to stay?

Aucun complexe hôtelier n'est sur place. Vous pouvez néanmoins opter pour le camping. Des espaces ont été aménagés pour cette activité. Des adresses à Andasibe peuvent également vous accueillir lors de votre séjour : *Andasibe Hôtel, Indri Lodge, Hôtel Feon'Ala* ou encore *Mantadia Lodge*.

There is no accommodation in the reserve, but it is possible to camp, with special spots set aside for tents. You can also stay in Andasibe, which has several hotels, *Andasibe Hôtel, Indri Lodge, Hôtel Feon'Ala* or *Mantadia Lodge*.



## Où manger? / Where to eat?

Deux options s'offrent à vous : manger localement chez les habitants en dégustant les spécialités locales ou apporter vos propres provisions pour votre séjour.

While in the park there are two possibilities. You can either try the local food or bring your own supplies.



## Que voir? / What to see?

Au cœur du corridor forestier de l'Est, étendez votre visite dans les parcs d'Andasibe, de Maromizaha, ou encore de Vohimana. Venez à la rencontre des habitants et participez à leurs activités comme la pêche et découvrez leurs us et coutumes. Il est également possible de visiter la fabrique locale d'artisanat créée et dirigée par l'Association de femmes Menalamba.

At the heart of the forest strip in the east of Madagascar, extend your stay to visit the natural parks of Andasibe, Maromizaha, and Vohimana. Meet the local population, learn about their activities such as fishing and discover their culture and customs. Also visit the local crafts workshop set up and run by the women's charity Menalamba.

# Reine Tina

Plongez dans l'intimité de Madagascar



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

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



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



*Ambanja*

# Le Cacao Et LES CROCODILES

Ambanja

# Cocoa And CROCODILES



Cette ville du nord-ouest de Madagascar est connue pour ses vastes cultures, ses paysages variés et ses cacaoyers qui longent le paysage des villages du Sambirano. A noter que le cacao de Madagascar figure parmi les meilleurs au monde

**A**mbanja constitue la région DIANA avec Diego-Suarez, Ambilobe et Nosy Be, la ville est située au nord-ouest de la Grande Île. La vallée du Sambirano est caractérisée par un climat tropical et une humidité élevée propice à l'agriculture, ce qui explique les vastes plantations qui font la renommée de cette région. Les cultures de rente sont d'ailleurs les principales sources de revenus de la population et font la renommée de la région : vanille, café ou encore poivre, plantes à parfum comme l'ylang,

le combava et le vétiver. Fief de la production de fèves de cacao à Madagascar, Ambanja et ses environs constituent une destination idéale pour l'agro-tourisme et l'écotourisme.

Quatre circuits y sont proposés : le circuit *Antsahampano* prévoit une balade en pirogue à travers la plantation de mangroves et le chenal ; le circuit *Ambobaka* inclut une visite de la cascade du Bon Père, une balade en pirogue et une visite du Centre de soins traditionnels (hôpital des tradipraticiens); le circuit *Andranomandevy* et *Antanambao* vous fera découvrir un beau paysage et familiarisera les visiteurs avec la culture locale et enfin, le circuit *Anjavimilay* consiste à visiter un site culturel constitué d'un lac sacré. Selon la légende, des Sakalava ayant fui décidèrent de se jeter dans le lac et se transformèrent en crocodiles ou en poissons. Leurs esprits y sont restés et envoient des signes aux villageois par le biais de l'ilot de javy (plante aquatique) qui flotte sur ce lac devenu sacré.

## Fief de la production de fèves de cacao à Madagascar, Ambanja et ses environs constituent une destination idéale pour l'agro-tourisme et l'écotourisme

### The centre of coffee bean production, Ambanja and the surrounding area are an ideal destination for agro-tourism and eco-tourism

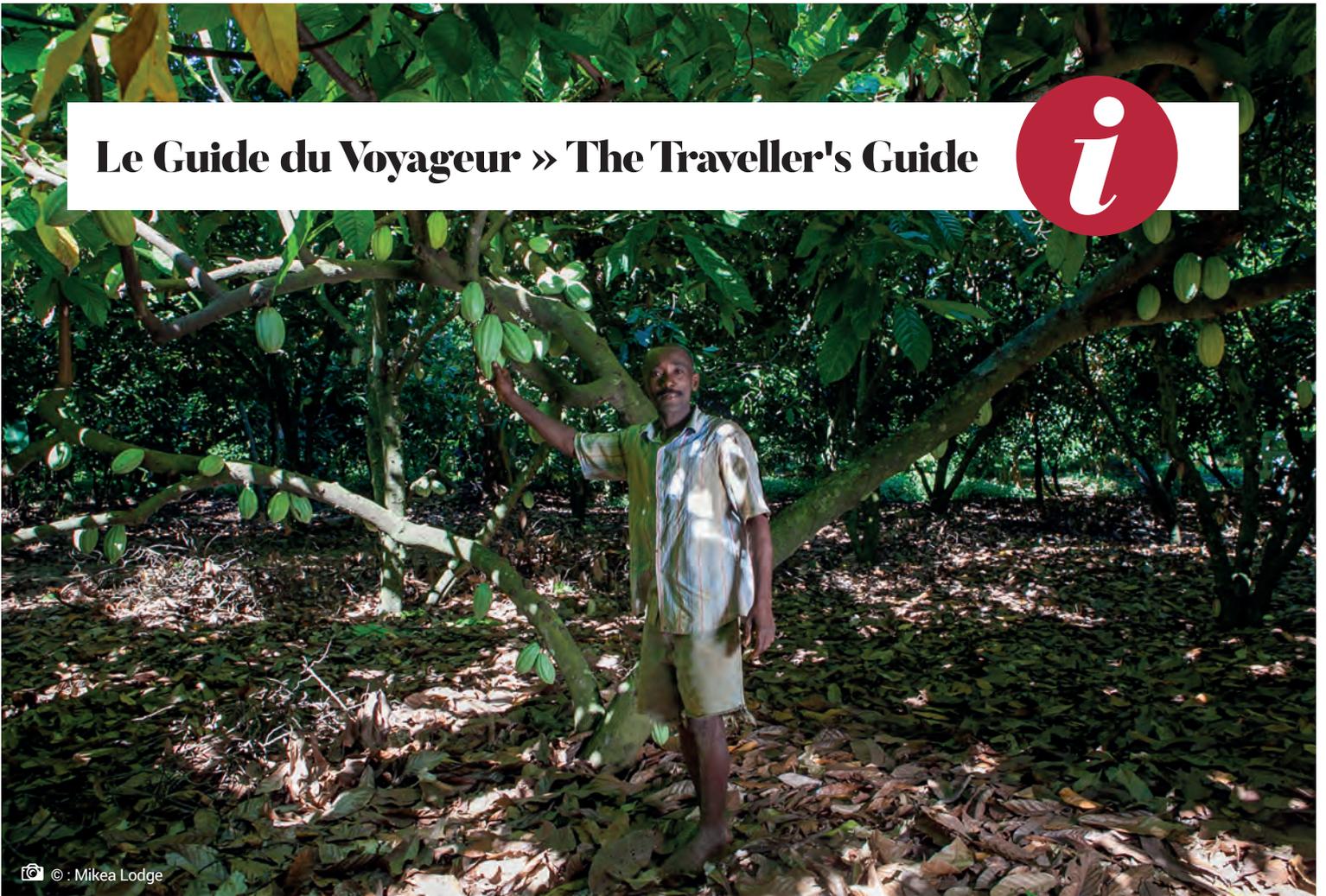
Ambanja, a town situated in the north-west of Madagascar, is well known for its vast fields of crops, its varied landscapes and its cocoa trees growing all along the roads and around the villages of Sambirano. Note that cocoa from Madagascar ranks among the best in the world

**T**he region of DIANA, in the north-west of Madagascar, is made up of Ambanja, as well as Diego-Suarez, Ambilobe and Nosy Be. The valley of Sambirano is characterised by a tropical climate and a high level of humidity, conducive to agriculture, which is why the region is renowned for vast plantations. Cash crops are the main source of income for the population, with the region being reputed for its vanilla, coffee and pepper, as well as plants used in perfumery, such as ylang

ylang, makrut lime and vetyver. The centre of coffee bean production, Ambanja and the surrounding area are an ideal destination for agro-tourism and eco-tourism.

Four tours are proposed: the Antsahampano circuit offers trips in a dug-out canoe through the mangrove plantation and its canals; the *Ambobaka* circuit includes a visit to the Bon Père waterfall, a trip in a dug-out and a visit to the traditional healthcare centre (tradi-practitioner hospital); the *Andranomandevy* and *Antanambao* circuit, through beautiful scenery, will take you to discover the local culture. Finally, the *Anjavimilay* circuit takes visitors to a cultural site that is a sacred lake. According to legend, members of the Sakalava tribe who had escaped decided to plunge into the lake and were turned into crocodiles or fish. Their spirits still live on there, sending messages to the villagers through the *l'ilot de javy*, an aquatic plant that floats on the lake, which is now considered sacred.

## Le Guide du Voyageur » The Traveller's Guide



© : Mikea Lodge



### Quand y aller? / When to go?

La période idéale pour visiter Ambanja s'étend d'avril à novembre. Vous pourrez admirer les étapes du traitement des fèves toute l'année mais surtout en octobre et novembre.

The ideal period for visiting Ambanja is from April to November. Discover the different stages of treating the cocoa beans, more particularly in October and November.



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

Prenez un vol de la Compagnie Air Madagascar / Tsaradia pour Nosy Be puis rejoignez Ankify en bateau et prenez la route pour Ambanja. Une autre possibilité est d'emprunter la RN4 puis la RN6.

Take an Air Madagascar / Tsaradia flight as far as Nosy Be, then go to Ankify by boat and as far Ambanja by road. You can also go by road along the RN4, then the RN6.



### Où se loger? / Where to stay?

Réservez vos chambres à l'Hôtel Palma Nova situé dans la ville d'Ambanja ou bien dans les Hôtels situés à proximité de la ville comme *Coco Komba*, *Komba Forever*, *Floraly Komba* ou encore *l'auberge Le Maki Lodge*.

Reserve rooms at the Hôtel Palma Nova in the village of Ambanja, or in one of the hotels located close to the town, such as the *Coco Komba*, *Komba Forever*, *Floraly Komba* or the *Maki Lodge*.



### Où manger? / Where to eat?

Essayez les tables de *La Timonière* ou *Chez Patricia*. A Anjavimilay, vous pouvez commander votre repas auprès de *l'Association FIVEMI*. Possibilité de manger dans le restaurant de votre hôtel.

Try the dishes served at *La Timonière* or *Chez Patricia*. At Anjavimilay, you can order meals from the *Association FIVEMI*. The hotels also serve good food.



### Que voir? / What to see?

Si Ambanja a toujours été une simple halte pour le trajet vers le nord, elle est devenue une destination qui mérite qu'on s'y attarde. En visitant le Haut-Sambirano, découvrez les magnifiques paysages montagneux le long du fleuve. Vous pourrez admirer les charrettes tirées par les zébus transportant les cabosses et sentir l'odeur de cacao; assister à des cérémonies traditionnelles ou *joro* pendant lesquelles on honore les ancêtres en sacrifiant un zébu.

Ambanja, always a simple stop-over for travellers going north, has now become a destination for a longer visit. Travelling through the region of Haut-Sambirano, discover the stunning mountain scenery along the river. Also watch the ox-carts, drawn by zebu, transporting the cocoa pods, take in the scent of the cocoa and attend a traditional ceremony or *joro*, during which the population honours their ancestors.





# Kitesurf & Windsurf



## ECOLOGDE ROYAL SAKALAVA

Baie de Sakalava - Diego Suarez - Madagascar

Mail : royalsakalava@gmail.com - FB : royalsakalava

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

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





*Manakara*  
**L'île Aux ÉPICES**  
**THE SPICE Island**



© : R. Bohan



© : R. Bohan

Petite ville paisible entourée de la luxuriante verdure du Sud-Est du pays, Manakara est l'une des rares villes de Madagascar à disposer d'un réseau de transport ferroviaire encore fonctionnel. Une destination idéale pour se ressourcer. L'île aux épices est un îlot situé au nord de Manakara, réputé pour sa paix ainsi que pour ses épices.

A peaceful little spot surrounded by lush vegetation in the south-east of Madagascar, Manakara is one of the few towns on Madagascar to benefit from a rail network that is still functioning, an ideal destination for anyone wishing to unwind. The Spice Island is an islet located north of Manakara, renowned for its peace as well as its spices.

**D**ans le village de Loharano, au nord de la ville de Manakara, entre le canal des Pangalanes et l'Océan Indien, il y a un îlot appelé l'île aux épices. La côte Est de Madagascar et particulièrement la Région Vatovavy Fitovinany est réputée pour sa culture d'épices d'où le nom de ce havre de paix : cannelle, poivre, girofle mais surtout les fameuses baies de Manakara. Lorsqu'elles sont rôties, ces graines de baies roses sont moins épicées que le poivre noir, mais plus parfumées et aromatiques.

L'île aux épices est un espace unique, également connu pour son ambiance paisible et sa beauté, qui fera revivre tous les voyageurs après les quelques centaines de kilomètres d'asphalte parcourus depuis la capitale.

Le globe-trotteur pourra profiter alors d'une vue panoramique sur toute la lagune dans une piscine d'eau de mer chauffée toute l'année grâce à l'ancien site volcanique qui sert de base à toute l'île. Une destination idéale pour les amoureux du calme et de la nature. Le temps d'une cure, d'un court séjour Thalasso ou d'un soin à la carte, les visiteurs pourront refaire le plein d'énergie et savourer les bienfaits des éléments marins pour se ressourcer.

Par ailleurs, de nombreux villages de pêcheurs se nichent sur les berges et sur les rives du canal des Pangalanes où se cache le fameux îlot. En effet, ici, on devient pêcheur très jeune. Ces mêmes pêcheurs deviennent restaurateurs traditionnels à leurs heures perdues; ce qui fait le bonheur des touristes. Ambiance garantie au bord du fleuve sur la bande dunaire entre le fleuve et l'Océan Indien. Les pêcheurs arrivent à préparer un repas quasi « gastronomique » pour les heureux touristes longeant le canal. Au menu : en apéritif, un rhum au lait de coco, suivi de langoustes grillées, de poissons de mer et de riz rouge.

Comme le canal n'est pas navigable, les traversées en pirogue ou en 4x4 restent l'unique moyen pour profiter d'une végétation luxuriante, des mangroves, des lémuriniens et autres reptiliens sans parler des plages de sable blanc infinies bordant l'Océan Indien.

**I**n the village of Loharano, north of the town of Manakara, between the Pangalanes Canal and the Indian Ocean, there is an islet called the Spice Island. The east coast of Madagascar and particularly the Vatovavy Fitovinany region is famous for its spice culture, hence the name of this haven of peace known for its cinnamon, pepper, cloves but especially the famous Manakara berries. When roasted these pink berry seeds are less spicy than black pepper but more fragrant and aromatic.

The Spice Island is a unique space, also known for its peaceful ambience and beauty, which will bring all travellers back to life after the few hundred kilometres of asphalt covered from the capital.

The globetrotter will be rewarded by a stunning panoramic view over the lagoon and bathing in a natural seawater pool heated throughout the year thanks to the ancient volcano, which formed the whole island. Following several days of thalassotherapy, a shorter session or simply à la carte treatment, visitors will re energise and enjoy the benefits of marine therapy.

In addition, the banks of the Pangalanes canal, where the famous islet lies hidden, harbour a great many fishing villages. Here, people fish from a very early age. These same fishermen, when not working, run their own traditional restaurant structures, to the joy of the tourists visiting the area. Lively

atmosphere is guaranteed on the river banks, along the line of dunes between the river and the Indian Ocean. The fishermen will serve up a cordon bleu meal for the lucky tourists sailing down the canal. What's on the menu? Pre-dinner drinks of rum with coconut milk. Main course of grilled lobster, saltwater fish and red rice.

As the canal is too shallow for large boats, trips by dugout or 4x4 vehicles are the only way to take advantage of the lush vegetation, mangroves, lemurs and reptiles, plus the white sandy beaches stretching along the shores of the Indian Ocean as far as the eye can see.

**Le globe-trotteur  
pourra profiter  
alors d'une vue  
panoramique sur  
toute la lagune**

**The globetrotter  
will be rewarded  
by a stunning  
panoramic view  
over the lagoon**



© : KARIM ONTM



## Quand y aller? / When to go?

Mise à part la saison cyclonique durant le premier trimestre de l'année, le soleil brille dans le grand Sud-Est. Il est donc parfait à visiter pendant les neuf mois restants.

With the exception of the cyclone season during the first three months of the year, the sun nearly always shines in the south-east of the island, so it's perfect to visit during the nine remaining months.



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

Avant d'arriver à Loharano, faites une halte dans la capitale du Vatovavy. Pour s'y rendre il vous suffira de prendre un véhicule de location ou un taxi-brousse. Cependant, l'aventure ferroviaire peut aussi être des plus intéressantes. Prendre le train de légende à partir de Fianarantsoa jusqu'à Manakara est vivement conseillé pour traverser les dédales de verdure de la côte Est. Ensuite, prenez une vedette rapide pour rejoindre l'île aux épices.

Before arriving at Loharano, stop in the capital of Vatovavy. To get there, just hire a car or take a bush-taxi, but taking the train can also turn out to be an adventure. Travelling in the legendary train between Fianarantsoa and Manakara is a great way to explore the maze of lush greenery along the east coast. Then take a speedboat to the Spice Island.



## Où se loger? / Where to stay?

Etant donné la distance qui sépare Loharano avec la ville de Manakara, le plus avantageux sera de loger dans le site. Cependant, l'hôtel H1 ou encore l'hôtel Antemoro représentent aussi des alternatives intéressantes pour faire escale.



## Où manger? / Where to eat?

« *La Guinguette* » saura vous charmer en tout point avec sa terrasse les pieds dans l'eau. Un endroit qui ne paie pas de mine mais où l'on y mange très bien. En centre-ville, « *Les délices* » vous tenteront sûrement avec la langouste géante.

Fall under the charm of *La Guinguette*, with its beach-side veranda. At first sight, it may not look very exciting, but the food is delicious. In the town centre, we recommend you taste the huge crayfish served at *Les délices*.



## Que voir? / What to see?

Parcourir les rues de la ville en VTT est la première option si vous restez un peu de temps en ville. Vous découvrirez ainsi les anciens bâtiments construits durant l'époque coloniale. Les balades en pirogues sur les Pangalanes constituent aussi une aventure unique. Vous irez à la découverte des villages de pêcheurs tout en profitant d'une nature pittoresque. Les paysans vous accueilleront avec un grand sourire que vous ne trouverez nulle part ailleurs ; le peuple Antemoro, réputé pour sa gentillesse, vous offrira un accueil convivial garanti.

If you decide to spend some time in the town, why not explore its streets by mountain bike? You can discover the old buildings dating back to the colonial period. Sailing along the Pangalanes canal in a dugout is also an exceptional adventure, to discover the fishermen's villages and view the picturesque scenery. The Antemoro population, with their legendary kindness, will give you a guaranteed friendly welcome.

Buy Online

Vanilla   
D I R E C T  
[www.vanilla.direct](http://www.vanilla.direct)

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



*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.



## RESERVATION & INFORMATION SUR NOS OFFRES

### GAGNEZ DU TEMPS !

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

## ANTANANARIVO

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

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

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

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

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

## IVATO

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

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

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

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

## REPRÉSENTATIONS À MADAGASCAR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Contact

 Air Madagascar



## EN FRANCE

### CENTRE D'APPEL FRANCE & EUROPE

Tél : 01 42 66 00 00

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

### CENTRE D'APPEL LA REUNION

Tél : 01 40 06 01 01

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

### AGENCE PARIS

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

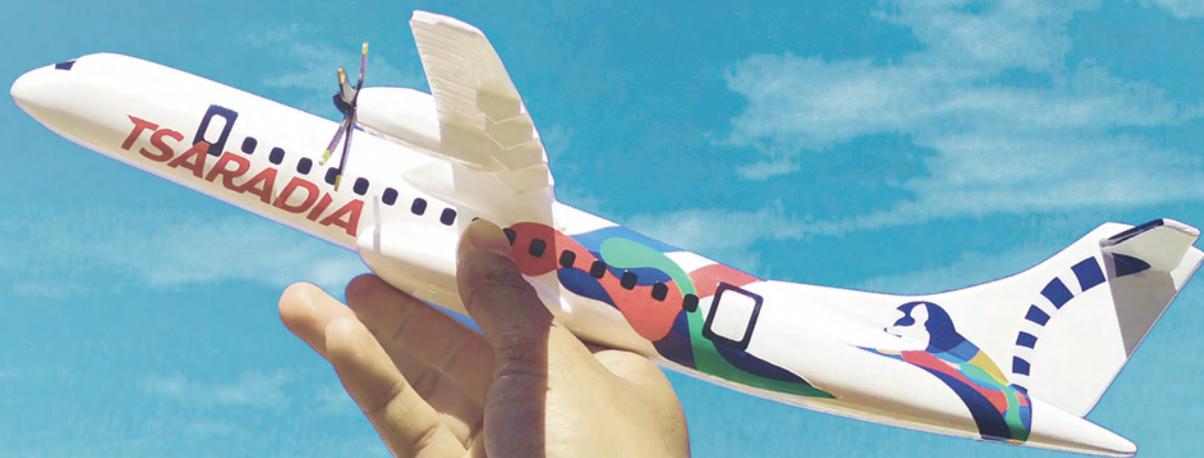
### AGENCE MARSEILLE

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

### AGENCE SAINT DENIS DE LA REUNION

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

Rêvez, osez,  
**Voyagez**



— **LE RÉSEAU** —



— **NOTRE FLOTTE** —



**ATR 72-500**

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

**ATR 72-600**

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



**TWIN OTTER DHT**

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

# LE LOUNGE TSARADIA

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE DE VOYAGE

Le fonctionnement du Lounge Tsaradia a été adapté selon les exigences du protocole sanitaire :

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

- Connexion internet.
- Presse quotidienne en ligne.
- Buffet mettant en valeur la gastronomie Malagasy.

## Comment accéder au Lounge ?

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

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



# LES PRESTATIONS À BORD

PROMOUVOIR LE « SAVOIR FAIRE MALAGASY »

## LA TROUSSE TSARADIA

UN CONCEPT UNIQUE

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

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



## LES SERVICES

### À BORD

Pour limiter le risque de contamination, les collations à bord sont momentanément suspendues.

Une bouteille d'eau minérale individuelle sera distribuée pour tous les passagers.

## LES BONBONS TRADITIONNELS MALAGASY

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

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



# 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

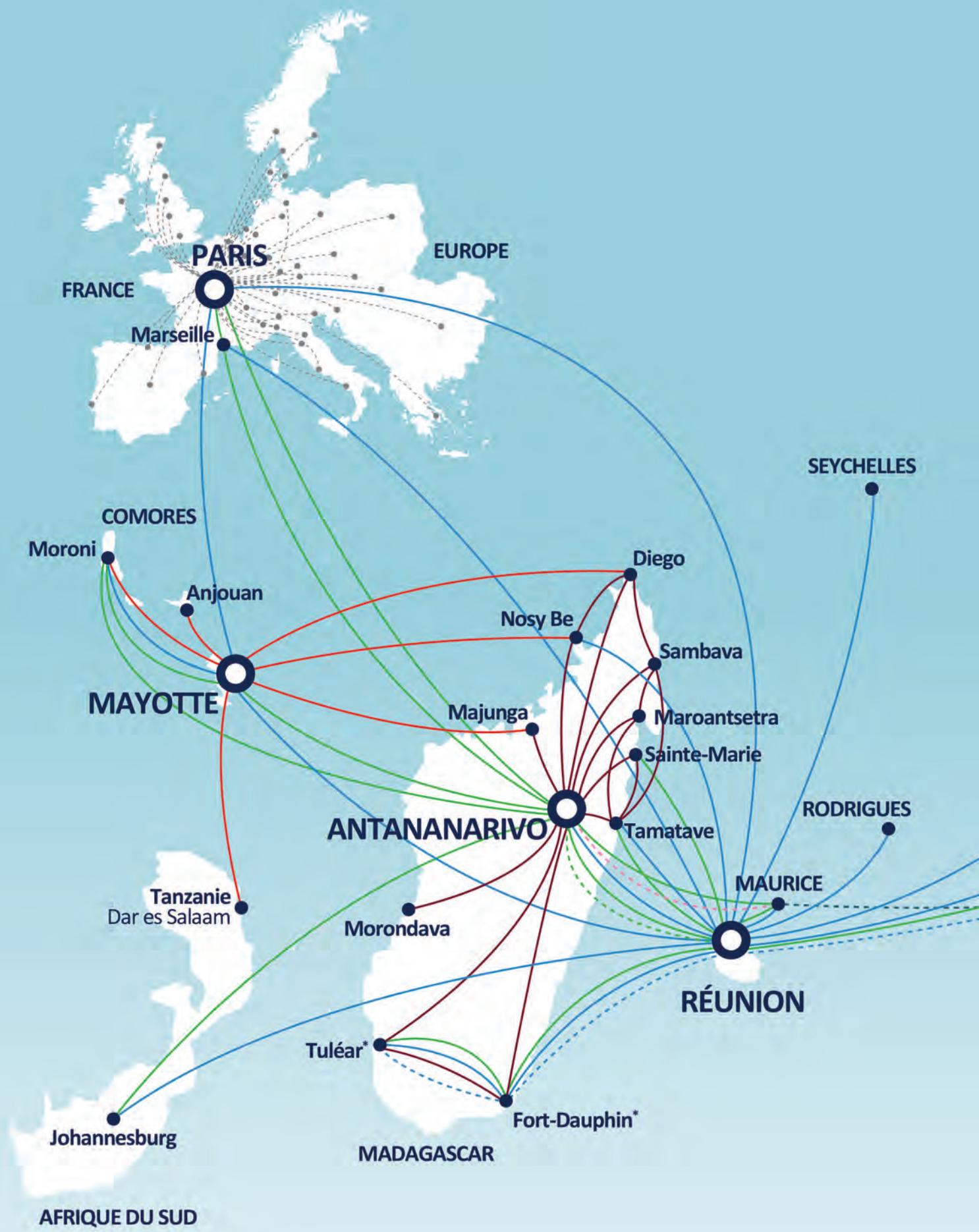
# My CAPRICORNE



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

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

**Prime Magazine**  
www.primemedia.international  
**Distributed / Distribué**  
All flights / Tous les vols



Plus National in Madagascar  
Entire Indian Ocean Region and International

**Published by / Publié par**

**Prime Media** SARL  
Villa Chrisna Tsimaramara Nosy Be

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

**Contact**  
+261 32 05 09 289 (Madagascar)  
+20 3397 1398 (London)  
welcome@primemedia.international

**Contact Editorial**  
edito@primemedia.international

**Editorial Director**  
Elaine DEED

**Beauty Editor**  
Alice THEOBALD

**Lead Design**  
Jon HARRISON (London)

**Design Madagascar**  
Aina Eric RATOONIRINA  
Benjamin RAMANANARIVO  
design@primemedia.international

**Translations**  
Anna CÔME Ste Gilles Anglais, Reunion  
(except pages 33-38, 52-53 and 70-75)

**French Text Corrections**  
Marie LORRAIN  
(except pages 70-75)

**Printer / Imprimerie**  
Nouvelle Imprimerie des Arts Graphiques since 1949  
Antanimena - Antananarivo - Madagascar  
**Imprimé en lots de 10.000 exemplaires chacun**  
Printed in batches of 10,000 copies each



Cover image © : Alexandre Poussin



## Greetings from the publisher

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

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

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

**Avec nos meilleures salutations,**

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

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

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

**With our best regards,**

**Samsidine Adolphe & Tobias Prestel - Directors**

## Partenaires / Partners

Scan QR code to see the online version





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

# *Bienvenue* **CHEZ VOUS**

Résidence hôtelière de luxe  
à Nosy-be.

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

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



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



SPA



RESTAURATION



ESPACE ENFANTS



WI FI

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

# DAWN

A striking, seductive encounter

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

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

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



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

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

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