

Le billet des entreprises

www.billetdesentreprises-fdmm.fr

N°14 Dec-Jan-Fév-Mars 2019



Le mot du Président de FdMM
Jean-Daniel CHAOUÏ

Concepts à la une

LE BLACK FRIDAY
LE FLEX OFFICE
page 8

Invité du billet



Hélène CUA

Directrice Commerciale
(Artemis du groupe Talys)
Promoteur du food court
de Tana Water Front



Fast food

Restauration rapide

Rencontre avec



page 16

Ma petite entreprise

page 18

Crepe H&H

Actualité

page 4

TRADITION
D'où vient la galette des rois ?
EXPOSITION
Madagascar, Arts de la Grande Île

Economie

page 6

LA PRÉSENCE ÉCONOMIQUE
Française à Madagascar
ENTREPRENEURIAT
La BAD soutient l'implication des femmes

Politique

page 19

LES DÉFIS DES PARLEMENTARISMES
à Madagascar
LA TURQUIE
En route vers une crise économique

Infos-pratiques

page 22

ÊTES-VOUS INSCRIT(E) AU REGISTRE
des Français établis hors de France ?
MISE EN LIGNE
d'une Foire aux questions bourses scolaires

Rubrique high-tech

page 21

Les Billets de la Matinale sur la page 24

Radio
France Madagascar
102.1 fm

billetdesentreprises-fdmm.fr

@billetdesentreprises

Tél: (00 261) 20 22 597 96

Mobile: (00 261) 32 53 640 99

Mail: billetdesentreprises.fdmm@gmail.com

www.billetdesentreprises-fdmm.fr



Radio

France Madagascar

102.fm

MAGAZINES

Ça nous intéresse, RFM Mag, Informons-nous,
Un mois - Un resto - Un hotel, RFM Reportage
Revue de presse

LA MATINALE

Lundi - Vendredi
6h30 - 8h30

CULTUREL

RFM Culture,
261 Code Culture IFM
RFM Cinéma,
RFM Sport,
Alliance Française,
Literanay

“ LA RADIO
FRANCOPHONE
DE RÉFÉRENCE
À MADAGASCAR ”

MUSIQUES

Jazz, Soul, Rap, Pop,
Raï, Reggae, Africa,
Entrée Libre, Rock,
Zook, Clubbing,
Spécial RFM,
Chansons des
années 60 80,
Chanteur du mois,
Chansons d'ailleurs,
RFM Hommage,
Dédicace,
Rires et Chansons

INTERVIEW

RFM portrait,
Rencontre avec,
L'invité de RFM

 @MatinaleRFM / @Radiofrancemada

 +261 (0)32 11 782 14

 commercial@rfm.mg

 Enceinte SITRAM Ankorondrano - Antananarivo

Mot du président

Interview

donnée à

Radio

France Madagascar

102.fm



Conseiller consulaire Madagascar
et Conseiller à
l'Assemblée des Français de l'Étranger
Jean-Daniel CHAOUI



adhère au réseau des associations Français du Monde-ADFE dont le siège mondial est à Paris. Il appartient ainsi à un grand ensemble associatif mondial.

RFM Vous êtes élu Conseiller consulaire représentant les Français résidant à Madagascar et aussi Président de Français du Monde Madagascar, expliquez-nous.

Français du Monde Madagascar présente une liste à l'élection des Conseillers consulaires qui sont les représentants des Français résidant à Madagascar. L'association a deux élus parmi les 5 Conseillers, moi-même, son président, résidant à Tananarive, et Annick Raharimanana, résidente à Majunga. La prochaine élection aura lieu en juin 2010. C'est une élection au suffrage universel. Tous les Français inscrits sur la liste électorale au Consulat général de Tananarive sont invités à participer à cette élection.

L'invité de RFM est aujourd'hui Jean-Daniel Chaoui en sa qualité de Président de Français du Monde Madagascar. L'association Français du Monde Madagascar a en effet tenu son Assemblée Générale samedi dernier 24 novembre 2018. Monsieur Chaoui est aussi un élu représentant les Français de Madagascar, fonction élective appelée «Conseiller consulaire».

RFM Quels liens entretenez-vous avec votre fédération et le siège parisien ?

Ce sont surtout de liens de soutien en terme d'information et d'assistance juridique lorsque c'est nécessaire. Nous entretenons aussi des relations étroites avec les sénateurs issus des rangs de Français du Monde-ADFE Paris : Richard Yung, Hélène Conway-Mouret, Jean-Yves Leconte et Claudine Lepage. L'association entretient de bons rapports avec la députée de la circonscription, madame Lakrafi.

RFM Bonjour Monsieur Chaoui. Merci de nous présenter Français du Monde Madagascar, l'association que vous présidez.

Français du Monde Madagascar est une association de droit malgache, indépendante. Elle fonctionne comme toute association avec un Conseil d'Administration élu lors de son Assemblée Générale qui a lieu tous les deux ans. Elle est dirigée par un Président élu par le Conseil d'administration. Le Conseil d'administration se réunit tous les deux mois, il définit les choix et les orientations de l'association. Français du Monde Madagascar

RFM Quel est le rôle de l'association par rapport à l'administration française locale ?

Français du Monde Madagascar siège de droit dans les Conseils et commissions consulaires, avec les Conseillers consulaires élus : affaires sociales, bourses scolaires, sécurité, enseignement réseau AEFÉ, bilan annuel du fonctionnement du consulat général sont les principaux sujets des conseils consulaires.

RFM Quel est l'objet social de l'association ?

D'une part, Français du Monde Madagascar a une fonction de représentation de la communauté française à travers ses élus et son CA. FdMM participe ainsi à titre consultatif aux choix et orientations des décisions concernant la communauté française. Son influence dépend de sa crédibilité et de son sérieux.



**AMPOULES LED DECORATIVES
STYLE VINTAGE**



Ø48 - E27

27 000 Ar



Ø80 - E27

28 000 Ar



Ø64 - E27

29 000 Ar



Ø95 - E27

33 000 Ar

Intérieur



Maserlo
Suspension
Capuccino - E 27 - 60W

A partir de 170 000 Ar



Carlton
Suspension
Noir argent - E 27 - 60W

210 000 Ar



Austell
Suspension - H 1100mm
Noir doré - Ø165 - E 27

190 000 Ar



Austell
Suspension - L 765 mm
Noir/doré - 60W- 3xE 27

380 000 Ar



Charterhouse HL/3
Suspension - H 230mm
4xG9 2,5W

340 000 Ar



Falcado
Suspension - H 1100mm
Noir transparent - Ø710 - E 14

520 000 Ar



Cristal clair Almonte
Plafonnier - H 230mm
4xG9 - 2,5W

360 000 Ar



Cristal Clemente
Plafonnier
Ø450 - E 27 - 60W

375 000 Ar



Olival 1
Lampe à poser
Noir transparent - E 27

220 000 Ar



Chester-P
Lampes sur pieds - H 600mm
Pastel - E 27 - 60W

A partir de 180 000 Ar

Extérieur



Borne Aloria
Blanc/noir
E27 - 60W
89 000 Ar



Applique Aloria
Blanc/noir
E27 - 60W
89 000 Ar



Applique Aloria
Existe aussi en blanc
E27 - 60W
89 000 Ar



Suspension Aloria
Blanc/noir
E27 - 60W
95 000 Ar



Publication de FdM Madagascar

Directeur de la publication
 Jean-Daniel CHAOUÏ

Responsable de la rédaction
 Nina SAHIMITAHA

Conception
 Harnaud ANDRIMALALA

Marketing - Service commercial
 Nathalie MANANTSOA

Collaboration
 Ando RAVELOJAONA

Diffusion
 Fenosoa HAJATINALIVONIMISA

(00 261) 20 22 597 96
 (00 261) 32 53 640 99

billetdesentreprises.fdm@gmail.com

page 12

Dossier

RESTAURATION RAPIDE

FAST FOOD



page 3



page 8

CONCEPTS À LA UNE

- ▲ LE BLACK FRIDAY
- ▲ LE FLEX OFFICE

GLOSSAIRE page 10

QUIZ page 11

page 17

Rencontre avec



page 18

Ma petite entreprise



page 21



Les billets de la matinale sur la page 24

Radio France Madagascar 102.fm

Sommaire

Actualité

D'OÙ VIENT LA GALETTE DES ROIS ?

EXPOSITION

Madagascar, Arts de la Grande Île en ligne

CONCOURS DE ROBOTIQUE

L'équipe malgache rentre avec un prix d'excellence

NOVEMBRE NUMÉRIQUE

Trois étudiants remportent le « Hackathon »

ESPRIT DE FÊTE

Les chocolats artisanaux se dévoilent

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Des Entreprises : lancement de la première charte

MODUS MODE

La mode sous toutes ses coutures

INFORMATION SUR L'AFST

LE DÉCUPLEMENT DES FRAIS DE SCOLARITÉ

ILE-DE-FRANCE

L'interdiction des voitures polluantes à Paris étrangle les plus pauvres : la preuve en une image

Politique

LES DÉFIS

Des parlementarismes à Madagascar

CHRONIQUE DE VANF

Combien, la démocratie ?

CHRONIQUE DE VANF

Thérapie

LA SITUATION SÉCURITAIRE

À Madagascar

EXPLOSION DES FRAIS D'INSCRIPTION

Dans les universités françaises pour les étudiants non-européens !

LE PRÉSIDENT AVEC LES SOLDATS

Qui permettent aux Français de passer Noël "en sécurité"

APRÈS LES SPICE GIRLS

Le retour de François Hollande et Ségolène Royal

LA TURQUIE EN CRISE

En route vers une crise économique majeure, 5 janvier 2019

POUR LA PREMIÈRE FOIS

L'Éthiopie a une femme présidente

CLIMAT EXTINCTION REBELLION

Quand les gouvernants nous font défaut, nous nous rebellons

Économie

ENTREPRENEURIAT

La BAD soutient l'implication des femmes

MARCHÉ INTERNATIONAL

Les entreprises poussées à s'intéresser au Canada

INVESTISSEMENT

L'environnement des affaires en films

ES-DES

Les parcours "Travail social" et "Agronomie", les plus attirants

TOURISME DE PLAISANCE

Une nouvelle base de "Dream Yacht Charter" à Nosy-Be

ENTREPRENEURIAT

Promouvoir l'entrepreneuriat des jeunes

ÉLECTRICITÉ

Le délestage tournant revient en force

LA PRÉSENCE ÉCONOMIQUE

Française à Madagascar

FLOTTE AÉRIENNE

Les Airbus coûtent cher à Air Madagascar

RACHAT DE OUBUS PAR BLABLACAR

CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

Partenaire de la 4^{ème} Journée export du Ministère

Infos-pratiques

MISE EN LIGNE

D'une Foire aux questions bourses scolaires

RÉSEAU ÉDUCATIF

Français à Madagascar

RÉSEAU AEEF

Annuaire 2018

RÉFORME ÉLECTORALE

Vous devez choisir où vous voterez

ETES-VOUS INSCRIT(E)

Au Registre des Français établis hors de France ?

COMPTE-RENDU

CNB décembre 2018

RÉFORME DE LA CFE

Décembre 2018

UNE RÉFORME

Adoptée à l'unanimité

REVENUS DE SOURCE FRANÇAISE

Perçus par les non-résidents

LA REPRÉSENTATION

Des Français de l'étranger



Madame Hélène CUA, Directrice Commerciale auprès de la société Artémis du groupe Talys, promoteur du food court de Tana Water Front qui va nous parler de cet espace dans le cadre de notre thème central qui est la restauration rapide.



Hélène CUA

Directrice Commerciale auprès de la société Artémis
 Promoteur du food court de Tana Water Front



BDE: Présentez-nous votre food court ?

Le food court de tana water front a ouvert ses portes en 2014. Il est au premier étage du centre commercial, il est desservi par un ascenseur mais également un escalier principal. Il dispose d'une zone de restauration, avec plusieurs box de restaurants pour proposer plus de choix à nos clients. Il y a aussi un juice bar (bar à jus, ndlr.) et un espace commun pour s'asseoir, se restaurer tranquillement en famille ou entre amis.

BDE: Donc, il est né bien après l'ouverture du centre commercial, d'où est venue l'idée de l'ouvrir et dans quel but a-t-il été ouvert ?

Nous avons ouvert le food court pour offrir plus d'activité aux visiteurs de Tana Water Front. Il faut dire que le centre commercial est placé dans un bel endroit, avec vu sur le lac, le grand parking, un peu de calme au milieu des bruits et de la cohue de la capitale, le tout très bien sécurisé donc, l'idée est venue tout naturellement d'ouvrir un food court pour offrir aux clients la possibilité de se poser tranquillement et de se restaurer.

BDE: Quel est le concept qui rend votre food court différent des autres food court de la capitale ?

Il y a déjà son emplacement, et la convivialité qu'elle offre surtout avec le coin terrasse où l'on peut se poser, et ce qu'importe le temps, car c'est climatisé et il y a les stores quand il y a un peu trop de soleil. D'ailleurs, on vient de renouveler le mobilier pour offrir plus de confort aux clients.

BDE: Est-ce que le food court répond jusque-là à vos attentes initiales ?

Absolument, nous sommes satisfaits. Il complète l'ensemble des activités qu'on peut trouver à Tana water front, avec les boutiques pour les shoppings, le supermarché et les magasins spécialisés, le cinéma, l'hôtel qui est juste à côté, il ne manquait plus que l'espace de restauration qui est comblé par le food.



BDE: Le mot de la fin !

Pour finir, je dirais que Tana Water Front est conscient du fait que nous sommes à un emplacement privilégié et que nos visiteurs sont issus de plusieurs horizons avec des besoins divers donc nous faisons de notre mieux pour évoluer dans ce sens et toujours répondre au besoin des clients afin de toujours les satisfaire.

Nina Raveloson



Lun - Jeu : 9h à 20h
 Ven - Sam : 9h à 21h
 Dim : 10h à 18h



The best place
 for a good food

"Notre compétence à votre service"

**ONG
Associations
Organismes de Formation
Universités**

Français du Monde Madagascar
vous propose :

**séminaire de
préparation
à l'emploi**

Français



du monde
MADAGASCAR



Réservez en appelant le
+(261) 22 597 96
+(261) 32 53 640 99

session de groupe à :
250.000 Ar



Le billet des entreprises

Service mailing

Le billet des entreprises vous propose un service mailing auprès de l'ensemble de ses abonnés.

Nous mettons ainsi à votre disposition plus de 2000 adresses sélectionnées VIP.

Ce mailing vers un public très ciblé vous permettra de développer vos activités vers des clients potentiels.

Contacteur : billetsdesentreprises-fdmm@gmail.com

La fréquence sera établie selon votre choix, devis fourni à la demande.

Ambatofotsy AMPADRIANOMBY,
BP 203 Antananarivo 101
Tél : 22 597 96
032 53 640 99



@billetdesentreprises



billetdesentreprises.fdmm.fr

mailing

mailing



D'où vient la galette des rois ?

suivre le lien [ici](#)



Madagascar

Exposition

« Madagascar, Arts de la Grande Île » en ligne

suivre le lien [ici](#)



Madagascar

Concours de robotique

L'équipe malgache rentre avec un prix d'excellence

suivre le lien [ici](#)



Madagascar

Novembre numérique

Trois étudiants remportent le « Hackathon »

suivre le lien [ici](#)



Madagascar

Esprit de fête

Les chocolats artisanaux se dévoilent

suivre le lien [ici](#)





Madagascar

Responsabilité Sociétale des Entreprises

Lancement de la première charte

suivre le lien [ici](#)



Madagascar

Modus Mode

La mode sous toutes ses coutures

suivre le lien [ici](#)



Madagascar - France

Information sur l'AFST

Association Française de Solidarité de Tananarive (AFST)

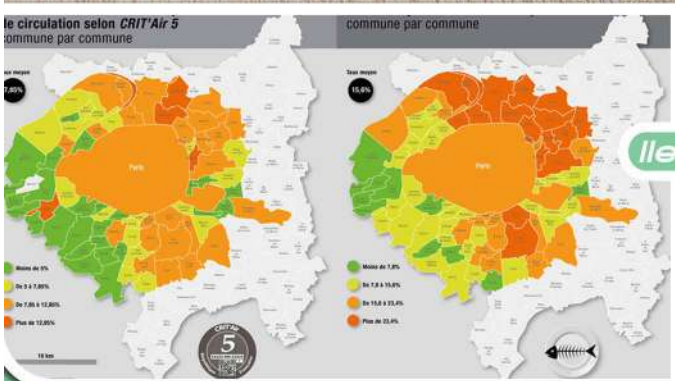
suivre le lien [ici](#)



France

Le décuplement des frais de scolarité

suivre le lien [ici](#)



France

Ile-de-France

L'interdiction des voitures polluantes à Paris étrangle les plus pauvres : la preuve en une image

suivre le lien [ici](#)

RTA



Radio Télévision Analamanga



DOME RTA

Enceinte SITRAM Ankorondrano Tél : 020 22 245 44 email : contact@rta.mg




Bijor

Chocolaterie artisanale
de Madagascar



bijor.chocolat@ymail.com
032 73 958 45 - 034 03 435 82 - 032 56 191 96

 Entreprise Bijor / Chocolat Bijor
Siège : AB 416 Antanimenakely
/ Ampitatafika, Tanà 101

Retrouvez nous à notre boutique **AMBIANCE CHOCOLAT**,
au centre commercial **Akoor' Digue**, 1er étage.
Vous y trouverez de nombreux autres services comme
le **BAR à CHOCOLAT**, ...





Entrepreneuriat

La BAD soutient l'implication des femmes

[suivre le lien](#)

Marché international

Les entreprises poussées à s'intéresser au Canada

[suivre le lien](#)



Madagascar

Investissement

L'environnement des affaires en films

[suivre le lien](#)



Madagascar

ES-DES

Les parcours « Travail social » et « Agronomie », les plus attirants

[suivre le lien](#)



Madagascar

Tourisme de plaisance

Une nouvelle base de « Dream Yacht Charter » à Nosy-Be

[suivre le lien](#)



Madagascar

Entrepreneuriat

Promouvoir l'entrepreneuriat des jeunes

[suivre le lien](#)





billetdesentreprises.fdm@gmail.com

billetdesentreprises-fdm.fr

@billetdesentreprises

Economie



Madagascar

Électricité

Le délestage tournant revient en force

suivre le lien



Madagascar - France
Coopération franco-malgache



La présence économique

Française à Madagascar

suivre le lien



Madagascar - France

Flotte aérienne

Les Airbus coûtent cher à Air Madagascar

suivre le lien



France

Rachat de Ouibus par Blablacar

Et maintenant, quel avenir pour les «cars Macron» en France?

suivre le lien



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE



France

CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

La CCI Val-de-Marne se mobilise lors de cette journée pour la filière agroalimentaire

suivre le lien



JOURNÉE EXPORT 2019

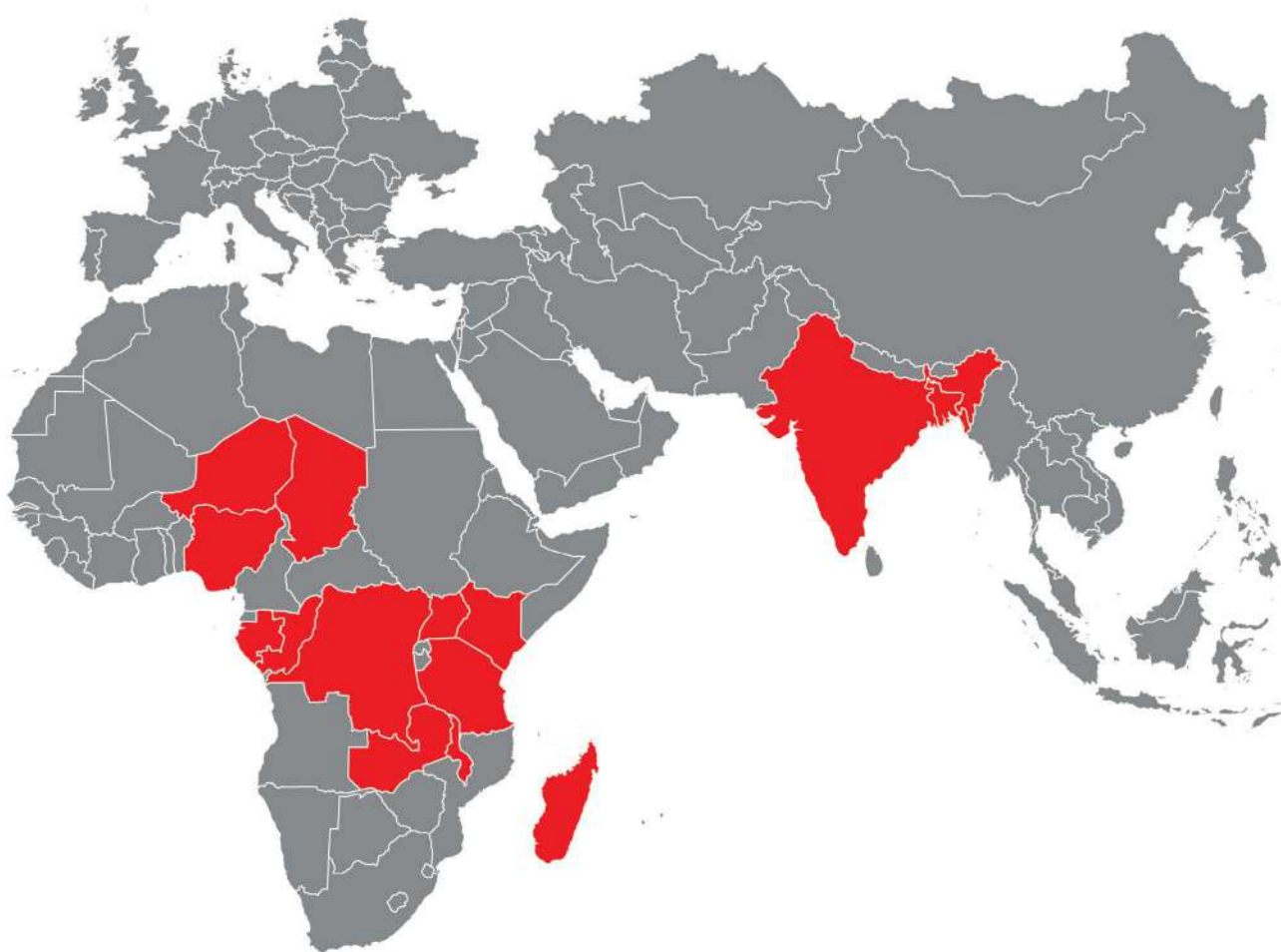
4^{ème} journée export du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et de ses partenaires

Comment créer de la valeur à l'international ?

Vendredi 22 février 2019 • Paris 14^{ème} • Business France



**3ÈME OPÉRATEUR
TELECOM
MONDIAL**



**404
MILLIONS**
D'ABONNÉS
DONT 97 MILLIONS
EN AFRIQUE

PLUS DE
3200
EMPLOYÉS
EN AFRIQUE ET
33 NATIONALITÉS

16 PAYS
À TRAVERS L'ASIE
ET L'AFRIQUE

LE RÉSEAU DES SMARTPHONES

*Décembre 2018

Le Black Friday

Chaque année, au mois de décembre, tout le monde attend le quatrième jeudi pour le black Friday, le jour où tout est en solde sans vraiment savoir d'où vient cette tradition. Mais d'où vient cet événement ? Comme pour Halloween, il faut se tourner vers les Etats-Unis pour le savoir.

L'explication la plus courante de l'origine de ce vendredi noir (Black Friday en anglais) est liée à la fête de Thanksgiving aux Etats-Unis, qui a lieu le quatrième jeudi du mois de novembre. Le lendemain, les gens se précipitaient dans les magasins qui enregistraient des records de ventes. Les enseignes qui étaient « dans le rouge » à cause de leurs pertes arrivaient alors à faire enfin des bénéfices et repassaient « dans le noir », d'où le terme de vendredi noir. Les deux couleurs étaient celles utilisées dans les livres de comptes. Toutefois, cette explication est apparue seulement en 1981.

La véritable origine vient tout d'abord de 1951 et provient d'une pratique des employés qui se faisaient porter pâles le vendredi suivant Thanksgiving afin d'avoir quatre jours consécutifs sans travailler (du jeudi au dimanche). Le terme « Black Friday » apparaît ensuite à Philadelphie en 1961, pour décrire le problème que rencontrait la police pour gérer l'afflux important de piétons et de véhicules qui déboulaient dans le centre-ville pour faire leurs courses le vendredi, ainsi que le samedi, qui suivent Thanksgiving. Le vendredi était également le premier jour où le Père Noël s'installait dans les magasins pour rencontrer les enfants. En conséquence, cet afflux de personnes entraînait de nombreux embouteillages. Les policiers chargés de la circulation étaient fortement sollicités et n'avaient pas le droit de poser des congés pendant cette période. Les commerçants ont essayé par la suite de changer l'appellation en « Big Friday » pour la rendre moins péjorative, mais n'y sont pas parvenus.

Le black Friday revêt une grande dimension économique. En effet, grâce à des réductions de prix pouvant atteindre 80 % sur certains produits, le Black Friday est normalement associé à une très forte consommation des ménages américains notamment, et à des ventes record pour le commerce de détail. Si le Black Friday européen reste minime comparé aux Etats-Unis, c'est parce qu'il commence à traverser l'Atlantique depuis 2014 seulement. Effectivement, il rencontre une popularité croissante en France. De plus en plus d'enseignes françaises participent au Black Friday en proposant des promotions sur leur site Internet ou directement en magasin. En 2015, les Français ont ainsi dépensé plus de 140 millions d'euros lors de cette journée tant attendue. Il faut dire que les commerçants ont tout intérêt à se prendre au jeu car ce "vendredi noir" est l'occasion de vider les stocks accumulés pendant l'année et attirer un plus grand nombre de clients. Pour les consommateurs, cet événement est l'opportunité de pouvoir réaliser des économies pour Noël. Leurs intentions d'achat se portent essentiellement vers la mode, la high-tech, les jeux et jouets.

Cette journée correspond à un enjeu économique assez important, on commence d'ailleurs à le voir chez nous depuis les deux dernières années.

Nina Raveloson

Le flex office

Le Flex Office, ou bureau flexible, consiste en l'absence de bureau attitré sur le lieu de travail. Chaque matin, le salarié, équipé de son smartphone et de son ordinateur portable, s'installe là où il trouve de la place.

Aux antipodes de l'impersonnel mais pourtant très individuel open space, le Flex Office prône la mise en commun des biens qui permettent aux collaborateurs d'exercer leur profession au quotidien, de la salle de réunion jusqu'à la lampe de bureau. Typiquement un espace de travail optimisé pour le flex office est pensé pour que les salariés travaillent dans des conditions optimales. Cela induit une répartition des espaces entre salons de travail confortables, salles de réunions connectées, phone boxes, etc. En flex office, la nomadisation des salariés est donc directement liée à leur activité et leur humeur du moment. Mais le Flex Office ne s'arrête pas au seuil des locaux puisqu'il englobe le télétravail et le travail en "régie" chez le client, réalisé sur des durées plus ou moins longues.

Loin de déshumaniser l'entreprise, le bureau flexible lui redonne au contraire sa substance. Il amène le collaborateur à se déplacer en son sein, à échanger directement avec ses équipes plutôt qu'à privilégier l'email, chronophage et parfois source d'incompréhensions. En phase de projet, il permet même de faire se rencontrer beaucoup plus facilement et rapidement différents corps de métier, a priori éloignés.

Bien entendu, il requiert une préparation matérielle rigoureuse au risque d'engendrer cafouillages et frustrations. Chaque salarié doit ainsi posséder un ordinateur portable et un smartphone. L'entreprise, quant à elle, doit au moins compter les équipements et services suivants : un réseau Wi-Fi à toute épreuve, des connectiques performantes à chaque place, un système de stockage des fichiers (cloud par exemple), un système de réservation de salles de réunion, un système d'échange interne (réseau social, Slack, Intranet).

Le flex office n'est pas une simple tendance mais une véritable évolution. Ce mode de répartition des postes de travail est la traduction, dans le secteur l'immobilier de bureau, d'un phénomène beaucoup plus global : le passage d'une économie de la propriété à une économie de l'usage. On peut donc extrapoler et supposer que dans le futur, les bureaux attitrés disparaîtront. Cela se fera au profit d'autres modes de consommation des espaces de travail, comme le flex office.

Ce concept peut être un véritable vecteur d'amélioration de la créativité. Pouvoir être libre et sortir de la routine permet de toujours trouver de nouvelles perspectives et de nouvelles idées !

Nina Raveloson

Business

L'EXPRESS DE MADAGASCAR

Le magazine économique de référence • www.businessmag.mg • N°36 • Février 2019 • Ar 10 000

EN PARTENARIAT AVEC



PORTRAIT

ONY ANDRIAMAROFARA
ANDRIAMASINORO

Jeune femme
entrepreneure et fonctionnaire

DÉCRYPTAGE

L'IEM
face au défi
du développement

COACHING D'ENTREPRISE

Êtes-vous malheureux
au travail ?

ANALYSES- SOINS- MÉDICAMENTS

des pilules amères

ISSN 2410-468X



9 772410 468008

GLOSSAIRE



billetdesentreprises.fdm@gmail.com

billetdesentreprises-fdm.fr

[@billetdesentreprises](https://www.facebook.com/billetdesentreprises)

RUSH : période de pointe en termes d'affluence « il faut tuer le rush ! ». Une expression courante, qui je trouve parle d'elle-même. C'est l'heure du combat à vous de vous battre, rapportez du pognon pti caissier, cuistot faites des sandwich jusqu'à mourir de déshydratation !

SEATING : plan de disposition des tables et des chaises dans la salle du restaurant en fermeture, on constate que les clients ont pu réorganiser.

TROU (drive-thru) : premier guichet du service au volant servant au paiement de la commande dans un fast food.

BLITZ : évaluation complète du représentant de McDonald's.

ARCHE FRIES / monsieur patate (MDR) : machine qui remplit automatiquement les panières de frites, avant que l'équipier prenne la panière et la dépose dans l'huile. Déconne énormément, il faut sans cesse taper pour qu'elle puisse vous faire ces panières (chez moi, bien entendu). c'est donc un bon moyen de donner du poing sans se faire virer. On l'appelle plus couramment « la machine à frite ».

MCOPO : ensemble des restaurants gérés directement par McDonald's ; encore appelés restaurants Compagnie.

CISELER : Couper des fines herbes estragon, basilic, cerfeuil, persil à l'aide d'une paire de ciseaux.

C'est de réduire en menus morceaux réguliers de l'oignon ou de l'échalote à l'aide d'un couteau à émincer ou "éminceur". Action de détailler en fines lanières des feuilles d'oseille ou de la laitue en chiffonnade.

Pratiquer des incisions obliques sur la surface d'un poisson avant cuisson, cela facilite la cuisson et l'assaisonnement.

MANCHONNER : Marquer un aliment sur les barreaux d'un grill chaud. Marquer avec le dos d'un couteau à émincer la surface d'une pièce panée crue (escalope, filet de poisson, merlan....).

QUADRILLER : Dégager les hauts des os d'un carré d'agneau, d'une côte de bœuf ou d'un jambonnette de volaille, à l'aide d'un couteau à désosser.

RIOLER : Décorer le dessus d'une tarte avant sa cuisson de petites bandes de pâte disposées en croisillons (Linzertorte, tarte aux prunes....).

TORRÉFIER : Détailler régulièrement des légumes (carottes, navets..) certains poissons (turbot, barbus, congres anguilles...) avant de les tourner.

ZESTER : C'est de retirer le zeste d'un agrume à l'aide d'un "zesteur" ou d'un couteau économe.



Karl Lagerfeld | De fil en aiguille

Par Ricky Ramanan

Onjam-piainana : Zaitra an-tsenana, be vikavika



Koloina Andrianilaina
« Cinq années d'études valident le titre de psychologue »

L'HEBDO

de L'Express de madagascar

POLITIQUE

Gouvernorat aux contours flous

ISALO

Le reboisement à la rescousse

MANOUSSE

La nouvelle bombe anatomique



CHRONIQUE

DE MICHÈLE RAKOTOSON

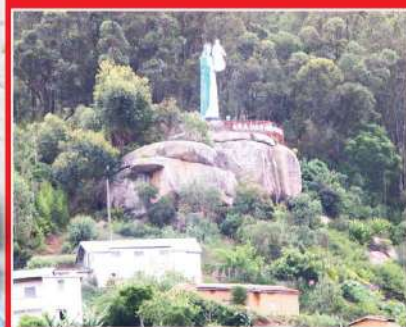
JEUX DES ÎLES

Préparations aléatoires



REDÉCOUVERTES

Fianarantsoa, une vieille ville



EN EXCLUSIVITÉ

ANDOTIANA

Destin brisé

nouvel arrivage

WESTPOINT®
Create emotions

CAFETIERE



RICE COOKER 1.8 à 8L



FOUR ELECTRIQUE 23L à 85L



MIXEUR PLONGEANT



BOULLOIRE 1.8L



BLENDER



TABLE DE CUISSON A GAZ



Une garantie de qualité

TANA: 22 268 78 EDEN GALLERY /IBIS HOTEL:22 425 05 TAMATAVE: 53 323 97

Du vendredi 22 au jeudi 28 février 2019 N° 0732 www.lhebdomada.com - BP 3893 101 Antananarivo - Prix ar 600 (3 000 fmg)



billetdesentreprises.fdm@gmail.com
billetdesentreprises-fdm.fr
f @billetdesentreprises

QUELLE EST LA DEUXIÈME RÉGION EN FRANCE OÙ ON PRODUIT LE PLUS DE FOIE GRAS ?

- Sud-ouest
- Alsace
- Auvergne

QUE VEUT DIRE : « WHISKY SINGLE MALT » ?

- 100% malt
- 50% malt, 50% orge
- Malt cru

LE BOURBON EST ...

- Américain
- Écossais
- Irlandais

QUEL EST LE CÉPAGE DU ST JOSEPH ?

- Syrah
- Pinot noir
- Mourvèdre

QUELLE N'EST PAS LA VARIÉTÉ DE CAVIAR ?

- Beluga
- Sevruga
- Segura

QUELLE EST LA VÉRITABLE RECETTE DU BLOODY MARY ?

- Gin, jus de tomate, jus de citron
- Téquila, jus de citron, jus de tomate
- Vodka, jus de citron, jus de tomate

D'OÙ VIENT L'AOC POMMARD ?

- Côte de Beaune
- Côte de Nuit
- Côte Chalonnaise

COMMENT S'APPELLE LA RESTAURATION DONT L'OBJECTIF EST DE NOURRIR LES PERSONNES SUR LEUR LIEU DE TRAVAIL OU DE RÉSIDENCE, À MOINDRE CÔÛT, EN OFFRANT UN MENU ÉQUILIBRÉ ?

- La restauration commerciale
- La restauration économique
- La restauration collective à caractère social
- La restauration équitable

DANS QUEL RESTAURANT TROUVE-T-ON LE SYSTÈME DE CHAUD DÉCALÉ ?

- Cafétéria
- Traditionnelle
- Gastronomique
- Bistrot

D'OÙ VIENT LA TÉQUILA ?

- État de Jalisco au Mexique
- État de Mexico
- État de chihuahua au Mexique

LE MAGAZINE DE LA FEMME

essentielle

N°78 • AR 3 000 • FÉVRIER 2019

MADAGASCAR

SANTÉ

Cuisine coquine,
le tour des épices
aphrodisiaques

BEAUTÉ

Masques
visage

CUISINE

Tamboho

Suites Restaurant :
« Papilles en émoi »

PSYCHO

La compatibilité
amoureuse

ELLE & LUI

8 conseils pour un premier
rendez-vous réussi

RELOOKING

Lovely Girl

MATERNELLE

L'éveil de l'amour
chez les enfants

MODE

Love
Eccentric

ISSN 2304-7038



9 772304 703000

DOSSIER

Restauration rapide



Fast food



billetdesentreprises.fdm@gmail.com
billetdesentreprises-fdm.fr
@billetdesentreprises

Le tout premier fastfood ouvre ses portes aux Etats-Unis. Les frères McDonald's auraient ouvert un stand de hot dog en 1937 et c'est de là qu'est née leur idée de restauration rapide avec leur concept « Speedee Service System », signifiant système de service rapide.

La restauration rapide ou le fastfood est un mode de restauration dont l'objectif est de faire gagner du temps au client en lui permettant d'emporter rapidement les plats commandés, et ce, pour un prix le plus souvent moindre que dans la restauration respectant les traditions. Les mets servis sont le plus fréquemment des hamburgers ou des sandwiches, accompagnés de frites et de sodas. On peut aussi y manger un hot-dog, une pizza, un club sandwich, un taco ou un sushi. Au Québec, on y offre aussi une pudding, un smokedmeat ou un beignet avec un café.

Cependant, accusé d'être à l'origine du phénomène de malbouffe depuis peu, ce mode de restauration évolue en offrant un menu plus sain avec des comptoirs à salades et des jus de fruits pressés, tout en satisfaisant notre mode de vie sédentaire. La qualité, exigée par les consommateurs fait par conséquent un retour en force, mais aussi montre la progression de chaînes de sandwicherie haut de gamme ou proposant une nourriture plus naturelle.

Les chaînes les plus connues dans le monde sont : McDonald's avec 31600 restaurants, suivi par Burger King et Wendy's. Le groupe Yum Brands est le leader mondial avec ses chaînes Pizza Hut, KFC (PFK), Taco Bell, Long John Silver's et A&W avec un total d'environ 33 000 restaurants dans le monde. Mais chaque pays ou même chaque ville a sa chaîne de restauration rapide, des enseignes nationales qui ne s'exportent pas forcément mais qui sont fondées sur les mêmes modèles que ces grandes enseignes.

Nina Raveloson



DOSSIER

Restauration rapide



Fast food

L'économie de la restauration



billetdesentreprises.fdm@gmail.com
billetdesentreprises-fdm.fr
@billetdesentreprises

La restauration rapide a une place économique importante. Elle est une nouvelle réponse adaptée à l'évolution des modes de vie.

En France, le fast-food représente un chiffre d'affaires de 54 milliards d'euros, soit plus de la moitié du chiffre d'affaires total de la restauration qui est de 88 milliards d'euros. La restauration rapide pèse donc plus que la restauration traditionnelle à table. Le phénomène est assez identique dans les autres capitales des pays développés, et parfois même dans les pays moins avancés où le concept commence à faire des émules. L'explication est assez simple, les consommateurs consacrent en moyenne 31 minutes à leur pause déjeuner, ce qui permet à la restauration rapide de tirer son épingle du jeu.

La restauration rapide est un secteur très peu concentré, où 90% des établissements comptent moins de 10 salariés (3,8 salariés par entreprise en moyenne). Qu'ils soient indépendants gérés en propre ou franchisés de réseaux à forte notoriété, les établissements de restauration rapide sont des PME fortement ancrées localement. L'implantation des établissements est un véritable enjeu économique local : ces enseignes connues de tous sont créatrices de trafic dans la zone où elles sont implantées, ce qui profite à l'ensemble des commerces alentour. On observe également, depuis quelques années, un renforcement de l'implantation des grandes enseignes de restauration rapide dans les petites et moyennes agglomérations.

Secteur résolument dynamique, la restauration rapide reste créateur d'emploi, sous l'effet, entre autres, de l'augmentation du nombre des établissements. Majoritairement à temps partiel (71 %) sans pouvoir descendre en-dessous de 24 heures (sauf sur demande express du salarié), les emplois correspondent aux attentes de ceux qui désirent une flexibilité des horaires compatible, par exemple, avec des études menées en parallèle .

Les métiers de la restauration rapide sont de vrais métiers: très majoritairement en CDI (80 %), les emplois offrent d'importantes perspectives de promotion interne (70% du personnel d'encadrement ont commencé équipier), quand ils ne sont pas un « marchepied » pour l'intégration de jeunes à la recherche d'un premier emploi ou en difficulté. Parce qu'elle est l'occasion d'acquérir le sens de l'organisation, du travail en équipe, etc., une expérience dans la restauration rapide est également appréciée dans les autres branches professionnelles (environ 3 % d'une classe d'âge découvre le monde du travail dans une entreprise de restauration rapide)

Plus d'un demi-siècle après sa naissance, la restauration rapide s'impose comme un incontournable de notre société. L'absence de service à table, l'utilisation de vaisselle et de conditionnements jetables, ont su révolutionner les habitudes d'une clientèle en attente de modernité, de simplicité, de rapidité. L'éventail des activités est large. Il se divise en plusieurs familles, animées par des chaînes ou des acteurs indépendants: hamburgers, sandwicherie et viennoiserie, pizzas livrées à domicile, produits à base de poulet, sushis, dégustation de boissons. Forte de sa diversité et de ses spécificités, la restauration rapide s'est aussi imposée comme un acteur essentiel de l'économie, de l'emploi, et plus largement de la vie sociale.

Nina Raveloson

DOSSIER

Restauration rapide



Fast food



billetdesentreprises.fdm@gmail.com
billetdesentreprises-fdm.fr
@billetdesentreprises

Les food trucks

Tout droit venu d'Outre atlantique, et issu d'un croisement entre le « street food » et le « fast food », le food truck offre un vent de nouveauté, de dynamisme, et propose des produits frais même à ceux qui n'ont pas beaucoup de temps à consacrer à leur déjeuner. Aujourd'hui, le food truck a prouvé qu'il savait se démarquer. Il n'est ni un « fast food », ni une « street food », ni une baraque à frites, c'est un concept novateur à part entière qui a de très belles années devant lui.

Si leur cuisine est innovante et appétissante, le concept l'est tout autant. Le food truck gourmet est le nouvel eldorado pour les jeunes entrepreneurs. Véritable alternative à la restauration rapide existante, « ces camions-cantines » permettent aux entrepreneurs d'investir avec peu de moyens de départ, il suffit principalement d'acheter son food truck et c'est parti ! L'émergence de ces camions restaurants repose sur plusieurs facteurs. Tout d'abord cette forme de restauration répond aux contraintes économiques de la population active, mais également au nouveau mode de consommation.

Le Food Truck a d'abord de faibles charges d'exploitation comparé à un restaurant traditionnel ce qui permet de se lancer avec un capital relativement limité. Sa clientèle est grandissante, un bon point ! La mini-surface du Food Truck permet de se spécialiser dans un produit unique, ce qui permet une gestion simplifiée de l'approvisionnement et de la préparation. Le Food Truck permet de s'essayer à différents emplacements. Enfin, le Food Truck peut proposer des repas à prix « accessibles ». Mais avant de se lancer, certains pièges sont à éviter. L'exploitant de Food Truck est soumis aux mêmes règles sanitaires que tous les restaurateurs ; le stationnement des Food Truck est soumis à l'autorisation de la zone ; seules la qualité et une bonne préparation de son projet en amont permettront aux petits nouveaux de sortir du lot.

Ils ne sont donc pas une révolution en soi mais la nourriture qu'ils proposent et leur concept unique répondent parfaitement aux nouvelles habitudes de consommation des français. L'engouement pour ces camions-restaurant dépasse aujourd'hui la simple tendance et cette nouvelle façon de consommer s'ancre peu à peu dans la vie de nombreux consommateurs, déjà séduits par le phénomène Food Truck.

Nina Raveloson



DOSSIER

Restauration rapide



Fast food



billetdesentreprises.fdm@gmail.com
billetdesentreprises-fdm.fr
@billetdesentreprises

Fast-foods, de la chaîne de restauration à la "mcdonalisation"

La «*McDonaldisation de la société*» est une expression employée par le sociologue américain George Ritzer dans son ouvrage *McDonaldisation of Society* pour désigner les caractéristiques d'un restaurant de prêt-à-manger.

À l'endroit où Max Weber avait fait référence au modèle de bureaucratie pour représenter l'orientation de cette société changeante, Ritzer voit le prêt-à-manger comme devenu le concept de représentation contemporaine.

La mcdonalisation est donc devenue un concept économique basé sur cinq composants :

- **Efficiency** (*Efficiency*) : Trouver la méthode optimale pour accomplir une tâche
- **Calculability** (*Calculability*) : L'objectif doit être quantifiable (*autrement dit comparé aux ventes*) plutôt que *subjectif* (*autrement dit le goût*).
- **Predictability** (*Predictability*) et services normalisés.
- **Contrôle** : Employés normalisés, remplacement des employés par des technologies non humaines.
- **Culture** : dans le processus de standardisation, une hybridation culturelle se produit. Quand McDonald's s'installe dans un nouveau pays, les habitudes des consommateurs sont standardisées et, commençant par la chaîne alimentaire, les cultures locales sont américanisées.

Le processus de McDonaldisation peut être récapitulé comme suit : « *Les principes du restaurant rapide parviennent à dominer de plus en plus de secteurs de la société américaine aussi bien que du reste du monde.* »

En effet, les chaînes de fastfood ont tendance à tout englober sur leur passage et se heurtent souvent à des contestations, tant de la part des autres acteurs du secteur, ou de la part des défenseurs des consommateurs vu que les fast-foods sont pointés du doigt comme les premiers responsables des malbouffes et des obésités.

Pourtant, à l'heure de la mondialisation et de la libre entreprise, chacun peut monter son affaire et il se trouve que la stratégie mcdonald est une stratégie économique qui marche et qui a fait ses preuves.

Nina Raveloson

FOCUS



Food court



billetdesentreprises.famm@gmail.com
billetdesentreprises-famm.fr
@billetdesentreprises

Dénoté également aire de restauration ou foire alimentaire, un Food Court qui se trouve dans les grands centres commerciaux, c'est un concept qui consiste à regrouper plusieurs enseignes de restauration dans un espace commun. Le Billet des entreprises a choisi trois foodcourt de Tananarive pour illustration.

MAZTOO chez Akoor



Le food court de akoor, surnommé Maztoo, regroupe en tout 11 restaurants. Chacun ayant sa spécialité, on peut y trouver des plats vietnamiens, des fastfoods, des spécialités en fruit de mer, de la cuisine de fusion,....



Maz'too est une formulation de "mazotoa" ou bon appétit, puisque les plats proposés y sont variés et succulents, et pas nécessairement chers. Misant sur une probable bonne fréquentation de ce centre commercial, les restaurateurs qui s'y sont installés ont préféré pratiquer un tarif concurrentiel. C'est d'ailleurs cette politique du prix raisonnable pour des produits de qualité qui caractérise ce food court pour viser une large gamme de public aussi bien de la classe moyenne que des familles aisées. Le concept est d'inviter les Tananariviens à venir en famille à la fois pour le shopping et pour passer du bon temps.

Tana water front



Le centre commercial Tana Water Front est désormais doté d'un Food Court. Au total, Le Food-court réunit dans un même lieu 10 restaurants, un espace enfant ainsi qu'un bar à jus avec canapés et tables basses afin de répondre à toutes les demandes.



Une manière, en somme de faire valoir le centre commercial Tanà Water Front qui a l'avantage d'être une zone capable de combiner tranquillité et sécurité. Ce sera en tout cas, une occasion pour les clients du Food-court de profiter de ce bel espace avec parking et éclairage tout au long de la journée et de la soirée. Le Food-court de Tana water Front est ouvert du matin jusqu'au soir et cible une variété de clientèle grâce aux 150 places assises et une belle vue sur le lac.

la City Ivandry



Un parfum d'occident et un coin d'Europe se retrouvent à Tana avec le nouveau centre commercial La City Ivandry. Le food-court La City avec des espaces fast-food, snack et des restaurants et une cuisine du monde et locale (malagasy, européenne, asiatique, orientale), un des restaurants propose même une loge VIP.



Avec un grand hall ouvert au visiteur et un petit espace enfants au milieu, le food court de la city est un véritable lieu de détente pour petits et grands. Il est sûrement le plus grand des food court de la ville et on peut y trouver plusieurs grandes tables de chefs.

Nina Ravelason

Plus de **FRUITS**,
plus de fraîcheur !

sans sucres ajoutés

sans conservateurs

100% fruits



Panagora

hello

La Plus Grande et la Plus Ancienne Académie d'Aviation en Afrique

- École de Pilotage
- École de Techniciens d'Entretien d'Aéronefs
- Ecole de **Marketing** et **Finance**
- École de Formation des **Equipages de Cabine** avec maquette moderne
- Formation Complète sur **Simulateur** de Vol; B737, B757 et B767, 787 et Q400, B777
- Capacité d'accueil de 4 000 stagiaires



Manzer Partazer Madagascar
devient...



billetdesentreprises.fdm@gmail.com

billetdesentreprises-fdm.fr

@billetdesentreprises



foodwise

hello@foodwise.io

www.foodwise.io

en partenariat avec 

RENCONTRE
AVEC

Julia VENN

co-fondatrice de l'association
Manzer partazer



Le principe reste le même !

Pour ce numéro, nous recevons, Julia VENN co-fondatrice de l'association Manzer partazer, qui depuis peu a pris le nom de foodwise.

Pouvez-vous nous présenter votre association !

C'est une association, qui est promue par zeroHero, qui lutte contre le gaspillage alimentaire. Car chaque jour dans le monde entier, il y a des nourritures qui sont jetées alors qu'elles sont encore consommables, donc nous, on veut les récupérer pour ceux qui sont dans le besoin.

Pourquoi ce nom, "Manzer partazer" ?

C'est du créole mauricien, car au départ, le projet est né à Maurice en 2015 et il est venu à Madagascar en 2017. Mais le sens est le même. On est arrivé à Madagascar sous l'impulsion du COI et en partenariat avec DHL qui nous livre nos nourritures. (désormais, manzer partazer est devenu FoodWise, une entreprise sociale, ndlr.)

Comment est né Manzer partazer

Nous étions deux, moi et David Signa. On s'est rencontré en Allemagne lors d'une conférence sur le gaspillage. Ensuite je suis allée à Maurice et on a décidé de mettre en place ce projet.

Comment ça marche alors ?

Nous sommes une association, avec des membres et des bénévoles et deux salariés. Nous sommes hébergés par Incubons, (incubateur pour entreprise sociale, ndlr.). Nous avons des donateurs, qui peuvent être une boulangerie, un hôtel, une grande surface, Et ce sont les espaces non utilisés chez DHL qui transportent nos denrées. Cela diminue l'empreinte carbone. Nos donateurs sont protégés et ne sont pas liés au surplus donné.

Qui sont vos receveurs ?

Ils peuvent être des orphelinats, des ONG, écoles, ou autres associations qui s'occupent des enfants défavorisés, suite à une liste que le ministère de la population nous a donnée. Les receveurs s'occupent eux-mêmes de la préparation ensuite pour nourrir les enfants. Cela fait une chaîne à 0 coup et à 0 empreinte carbone.

Un dernier mot ?

On a maintenant digitalisé notre projet, on souhaite le répliquer dans d'autres pays, et le leitmotiv est toujours le 0 gaspillage.

Nina Raveloson

FOUR

rap

AAP

Reggae

Jazz

ROCK

SOUL

AFRICA

Classique

CONCERT

SPECIAL RFM

France Madagascar

Radio

102.5 FM

Chanteur du mois

Interpretation

VENDREDI JOLI

CHANSONS D'AILLEURS

Les moments musicaux



Nous contacter:



@matinale RFM



@radiofrancemada



+261(0)32 11 782 14



marketing@rfm.com



Enceinte SITRAM Ankorondrano



radiofrancemada.weebly.com



Partenariat associatif

Nouveau service à Français du Monde Madagascar : le service aux associations Français du Monde Madagascar (FdMM) propose un nouveau service s'adressant aux associations françaises ou étrangères œuvrant sur Madagascar.



FdMM propose un service d'accompagnement, de représentation, de conseil, d'audit et d'évaluation des actions entreprises par les associations ou partenaires implantés à Madagascar.

Notre sérieux et notre compétence sont un gage d'efficacité et de sécurité pour vos actions.

Adresse mail : contact1.francaisdumonde.mada@gmail.com

Téléphone : 020 22 597 96



Une entreprise qui innove dans le domaine de la restauration rapide et qui commence à faire parler d'elle, Crêpe HH répond à nos questions (interview en collaboration avec Radio France Madagascar 102 fm, ndlr.)

Qu'est-ce que Crêpe HH ?

Nous avons commencé en novembre 2016, nous en sommes maintenant à notre 4^{ème} point de vente. Après avoir fait des crêpes pour une congrégation, on a vu que les gens étaient intéressés et donc, on a décidé d'ouvrir notre première crêperie.

Pourquoi Crêpe HH ?

C'était le choix du concepteur, les lettres HH signifie quelque chose pour lui. Et il faut le lire en malgache : « haintso et haintso »

Quel est le concept de votre chaîne ?

Nous voulons faire une « cuisine découverte », c'est-à-dire que nous voulons montrer à nos clients, comment nous préparons leur crêpe. C'est ce qui nous différencie des autres chaînes de restauration rapide.

Quels sont vos projets pour les prochaines années ?

Nous voulons encore agrandir notre chaîne dans tout Madagascar. C'est notre premier projet, d'autres points de vente en ville et même en province.

Pour les petites entreprises comme vous, quelles sont les principales difficultés ?

C'est surtout au niveau de l'inflation, on est obligé de jongler avec la hausse des prix pour ne pas trop augmenter nos prix bien que les coûts de revient varient toujours.

Le mot de la fin !

Que dire! venez nous voir, nous serons ravis de vous accueillir !

Nina Raveloson



Madagascar

suivre le lien



Les défis des parlementarismes

À Madagascar de Dr Juvence F. Ramasy
Maître de conférences à l'Université de Toamasina



Madagascar

Chronique de vanf

Combien, la démocratie ?

Démocratie ?



suivre le lien



Madagascar

Chronique de vanf

Thérapsy

suivre le lien



Madagascar - France

Situation sécuritaire

À Madagascar. Lettre à
Monsieur le Sénateur

suivre le lien



France

Explosion des frais d'inscription

Dans les universités françaises pour
les étudiants non-européens !

suivre le lien





France

Le président avec les soldats

Qui permettent aux Français de passer Noël "en sécurité"

suivre le lien



France

Après les Spice Girls

Le retour de François Hollande et Ségolène Royal

suivre le lien



La Turquie en crises

En route vers une crise économique majeure, 5 janvier 2019

suivre le lien



Pour la première fois

L'Ethiopie a une femme présidente

suivre le lien



Climat Extinction Rebellion

Quand les gouvernants nous font défaut, nous nous rebellons

suivre le lien



La Plus Grande et la Plus Ancienne Académie d'Aviation en Afrique

- École de Pilotage
- École de Techniciens d'Entretien d'Aéronefs
- Ecole de **Marketing** et **Finance**
- École de Formation des Equipages de **Cabine** avec maquette moderne
- Formation Complète sur **Simulateur** de Vol; B737, B757 et B767, 787 et Q400, B777
- Capacité d'accueil de 4 000 stagiaires



La Matinale

Du lundi au vendredi: 06h30 - 08h30

PARTIE I

Météo d'Antananarivo
Saint du jour
Citation et expression du jour
Horoscope journalier

PARTIE II

Chanteur du jour

PARTIE III

Météo de Madagascar
Dossier de la Matinale

PARTIE IV

Moment citoyen
Billet de la Matinale
Echo de Tanà
Recette du jour

Radio
 France Madagascar

102.5 FM



Nous contacter:



@matinale RFM



@radiofrancemada



+261(0)32 11 782 14



marketing@rfm.com



Encceinte SITRAM Ankorondrano



radiofrancemada.weebly.com

RUBRIQUE HIGH TECH



billetdesentreprises.fdm@gmail.com
billetdesentreprises-fdm.fr
@billetdesentreprises

NOUVEAUTÉ

Samsung dévoile (enfin) son smartphone pliable



suivre le lien **ici**

suivre le lien **ici**



TAXI VOLANT

Premier test pour le taxi volant pop.up next, un véhicule d'un nouveau genre!

RECONNAISSANCE FACIALE

Une tête imprimée en 3D peut duper les smartphones android



suivre le lien **ici**

suivre le lien **ici**



KETRIKA.COM

Après le défi sportif, la vente en ligne

ACHATS EN LIGNE

L'Union européenne remet en cause la validation par SMS



suivre le lien **ici**

MIDI

adagasikara

www.midi-madagasikara.mg

**PREMIER QUOTIDIEN NATIONAL
D'INFORMATION DE MADAGASCAR**

Nécrologie

Politique

Faits-Divers

Economie

Société

NOUS TROUVER

Làlana Ravoninahitrinarivo Ankorondrano

Antananarivo

Midi Madagasikara

Appeler le 020 22 697 79

informations supplémentaires sur le contact

contact@midi-madagasikara.mg

www.midi-madagasikara.mg

Infos-pratiques



billetdesentreprisesfdmm@gmail.com

billetdesentreprises-fdmm.fr

@billetdesentreprises



Madagascar - France

Mise en ligne

D'une Foire aux questions bourses scolaires

FAQ



suivre le lien **ici**



aeefe

Agence pour l'enseignement français à l'étranger

Madagascar - France

Réseau AEFE

Annuaire 2018



Madagascar - France

Réseau éducatif

Français à Madagascar

suivre le lien **ici**

suivre le lien **ici**



Madagascar - France

Réforme électorale

Vous devez choisir où vous voterez

suivre le lien **ici**



Madagascar - France

Êtes-vous inscrit(e)

Au Registre des Français établis hors de France ?

suivre le lien **ici**

Service-Public.fr

Le site officiel de l'administration française

Le site officiel de l'administration française

Le site officiel de l'administration française

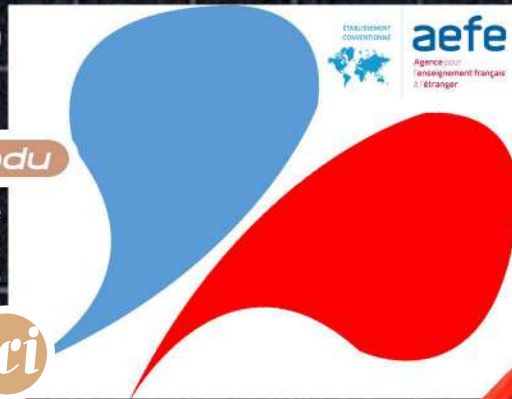


France

Compte-rendu

Commission Nationale
des Bourses scolaires
(CNB) décembre 2018

suivre le lien



France

Réforme de la CFE

Caisse des Français de l'étranger :
décembre 2018

suivre le lien



France

Une réforme adoptée

À l'unanimité à l'Assemblée nationale

suivre le lien



suivre le lien



Revenus de source française

Perçus par les non-résidents. Le Sénat
maintient à 20% le taux minimum d'imposition



AGENDA MOIS DE JANVIER 2019

Agenda du Conseiller
Jean-Daniel Chaoui,

suivre le lien



France

La représentation

Des Français de l'étranger

suivre le lien



www.madassistance.com



URGENCES 24/24
+261 32 05 099 99

Correspondant à Madagascar:
NOSY BE



Spécialisés dans la protection sociale et l'assistance aux personnes depuis plus de dix ans. Nous avons les solutions pour répondre à vos attentes. Quelle que soit votre nationalité, votre pays de résidence, que vous soyez touristes, expatriés, détachés ou diplomates.

Des contrats simples, clairs. Choisissez vous-même vos garanties en fonction de vos besoins. Tous nos contrats sont souscrits auprès de compagnies d'assurances et société d'assistance reconnues mondialement.

Nos garanties sont mondiales, grâce au réseau de prestataires de nos fournisseurs. APRIL INTERNATIONAL ASSISTANCE nous a confié l'organisation et la gestion des évacuations sanitaires pour Madagascar, les Comores et Mayotte.

Même si vous n'êtes pas assuré, nous pouvons intervenir. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir un devis



" FRAIS MÉDICAUX "

Package de garanties complètes (santé, assistance, bagages, responsabilité civile...)
Selon votre situation et budget, nous vous proposons l'assurance la plus adaptée.



"ÉVACUATION SANITAIRE"

Nous organisons, à la demande, de manière rapide et professionnelle, tout type de rapatriement ou d'évacuation sanitaire vers n'importe quelle destination dans le monde.



"VOYAGE & SCHENGEN"

L'Assurance Visa Schengen vous couvre pendant toute la durée de votre séjour dans l'Espace Schengen.
Souscrivez en ligne avec une attestation Immédiate par mail..

Partenaires santé



Siège Social
BP 657, Diego Suarez
MADAGASCAR
(261) 32 04 131 84
(261) 34 04 131 84

contact@madassistance.com
www.madassistance.com

Partenaires transport





billetdesentreprises.fdm@gmail.com
 billetdesentreprises-fdm.fr
 @billetdesentreprises

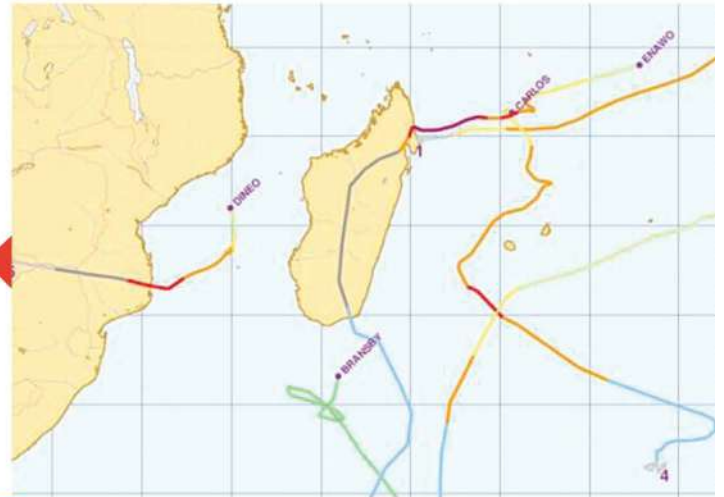
RADIO FRANCE MADAGASCAR

**Le billet
de la matinale
sur 102 fm**



L'année cyclonique
dans l'Océan Indien

suivre le lien **ici**



Divers



La netaholisme
ou cyber addiction

suivre le lien **ici**

Radi
France Madagascar
102.2 fm

La radio francophone
de référence à Madagascar

Nouvelle émission de RFM. Durée : 15mn

PUBLIREPORTAGE DIFFUSÉ DEUX FOIS PAR SEMAINE,
EN PARTENARIAT AVEC UN HOTEL OU UN RESTAURANT

**UN MOIS
UN RESTO
UN HOTEL**

OFFRE DE LANCEMENT SPÉCIALE

+261 (0)32 11 782 14

commercial@rfm.mg





Français du Monde Madagascar et son magazine le billet des entreprises ont le plaisir de communiquer à leurs adhérents la mise en place d'un partenariat avec Ethiopian airlines pour tous les vols de cette compagnie à partir de Tananarive et notamment sur les vols vers la France.

Une remise importante sera accordée aux membres de Français du Monde, pour en bénéficier, contacter l'association au :

020 22 597 96

ou par mail

contact.francaisdumonde.mada@gmail.com

billetdesentreprises.fdm@gmail.com

HORAIRES DES VOLS

Départ Tana 14h30
escale Addis-Abeba

Départ Addis-Abeba 00h15
arrivée Paris 06h05

Pour le retour,

départ Paris : 21h15
escale Addis-adeba 6h20

départ Addis-Abeba 08h50
arrivée Tananarive 13h40



Billet des Entreprises

Ethiopian
የኢትዮጵያ

POUR INFORMATION

les vols en partance à l'aller de Tananarive pour Paris sont le MARDI le JEUDI le VENDREDI le SAMEDI et le DIMANCHE soit 5 vols par semaine.



Billet des Entreprises

14ème édition

FIM

23 | 24 | 25 | 26 MAI

www.foire-internationale-de-madagascar.com
f-i-m@moov.mg



3ème édition

FIA

MADAGASCAR
 AGRICULTURE - AGRIBUSINESS
 AGROALIMENTAIRE

12 | 13 | 14 | 15
 SEPTEMBRE

www.foire-internationale-agriculture-madagascar.com
agriagro.mada.pl@gmail.com

ASIA
 4ème édition

30 MARS - 07 AVRIL

6ème édition

ENJOY

MADAGASCAR

www.asoi-madagascar.com contact@asoi-madagascar.com
www.enjoy-madagascar.com contact@enjoy-madagascar.com

LES EVENEMENTS INTERNATIONAUX 2019 FORELLO EXPO

LES SALONS SE SUIVENT
 ET NE SE RESSEMBLENT PAS

20ème édition

HABITAT

SALON INTERNATIONAL DE L'HABITAT

17 | 18 | 19 | 20
 OCTOBRE

www.salon-habitat-madagascar.com
habitat@moov.mg

PREMIERE LIGNE

13, Rue Ratsimilaho Antaninarenina - Antananarivo 101
 MADAGASCAR - Standard : (+261) 20 22 212 40 - Facebook : Première Ligne Événementiel

Du côté Français



www.ccfm.mg

La Chambre de Commerce et d'Industrie France Madagascar est une association sans but lucratif de droit malgache. Elle tire ses revenus des cotisations de ses membres. Ses revenus sont utilisés exclusivement à des actions à caractère éducatif, culturel, social ou d'assistance au développement économique.

Ubifrance ou BUSINESS FRANCE est l'agence française pour le développement international des entreprises. VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE DEVELOPEMENT A L'EXPORT " export.businessfrance.fr



Le CNCCEF (Comité National des Conseillers du Commerce extérieur de la France) 4000 chefs d'entreprise et experts de l'international, choisis pour leur compétence et leur expérience, aux côtés de l'équipe de France de l'export et au service du développement de la présence économique française dans le monde.

www.cnccef.org

Dans toutes les régions et dans plus de 140 pays à l'étranger.

Du côté Malgache

Le GEM, qui est le groupement le plus ancien et le plus représentatif du secteur privé de Madagascar a accumulé au fil des années une connaissance approfondie du tissu économique de Madagascar, des problématiques de l'environnement des affaires et des enjeux du développement économique.



GROUPEMENT DES ENTREPRISES DE MADAGASCAR

www.gem-madagascar.com



FIVONDROAN'NY MPANDRAHARAHY MALAGASY
GROUPEMENT DU PATRONAT MALAGASY

FIVondronan'ny MPandraharaha MALagasy, Groupement des Opérateurs Privés Malagasy regroupant les opérateurs économiques Malgaches, il défend leurs intérêts et sert d'interlocuteur avec les pouvoirs publics.

fivmpama.mg

SIM, Créé en 1958, le Syndicat des Industries de Madagascar « SIM » est une association à but non lucratif ayant pour objet l'étude, la préservation des droits et la défense des intérêts professionnels, économiques, financiers, commerciaux et sociaux des industries et des activités qui leur sont connexes ayant leur siège social à Madagascar



www.sim.mg

Carrefour des Entrepreneurs de l'Océan Indien

Une simple association âgée maintenant de quinze ans, forte de ses cinq cents membres à Madagascar et de ses trois cents membres sur les autres îles de l'Océan Indien, tous convaincus que les affaires se développent d'abord et durablement grâce à l'amitié entre les hommes et les femmes d'affaires, les cadres et les chefs d'entreprise. carrefourentrepreneursoceanindien.org

GROUPEMENT DES ENTREPRISES FRANCHES ET PARTENAIRES

Madagascar Export Processing Zone Association

Il a pour rôle de promouvoir le développement des entreprises franches et de leurs partenaires, coordonner leurs actions, défendre leurs intérêts communs, et gérer le partenariat avec l'Etat et le Secteur Privé malgaches afin de contribuer à la compétitivité de Madagascar au sein d'une économie globale...

GEFP

www.gefp.com



JCI (La Jeune Chambre Internationale Madagascar), est une association membre de l'organisation mondiale JCI, composée des jeunes femmes et d'hommes bénévoles, âgés de 18 à 40 ans, absolument neutre du point de vue politique et confessionnel.

Offrir des opportunités de développement aux jeunes qui leur permettront de créer des changements positifs. Être le principal réseau mondial de jeunes citoyens actifs

www.jcimadagascar.org

Le billet des entreprises

billetdesentreprises.fdm@gmail.com
billetdesentreprises-fdm.fr
@billetdesentreprises

le billet des entreprises

un magazine VIP pour des pub VIP

Ambatofotsy AMPADRIANOMBY, BP 203 Antananarivo 101 - Tél : 22 597 96 - 032 53 640 99

PARTENAIRES GOLD



PARTENAIRES SILVER



PARTENAIRES



Alliance Française
Antananarivo - Madagascar



Le billet des entreprises

un magazine VIP pour des pub VIP



HOTEL COLLEGE

L'Association offre publicitaire un autre support - un blog (3000 visites par mois) aujourd'hui **1 367 710** visites

[suivre Le lien ici](#)

(00 261) 20 22 597 96
(00 261) 32 53 640 99

à quoi ça sert ?

— High-tech —
ANNONCES PUBLICITAIRES
la dixième bougie

Le billet des entreprises est ouvert aux annonceurs. Merci de contacter notre régie à cet effet

regie.francaisdumonde@gmail.com

Le tarifs [ici](#)