

Inuité du Billet



L'Édito du Président de FdMM
Jean-Daniel CHAOUÏ

Concept à la une
LE VIN BIOLOGIQUE



HIGH-TECH



Écho de
L'ISCAM & L'INSCAE



Rencontre avec
IFVM



Ma petite entreprise
POK POK



Start up
MBIKE



Ecologie et
développement durable
SUNREF



Rubrique santé
TÉLÉCONSULTATION



On en parle
**MADAGASCAR
NATIONAL PARKS**



La pour vous
**LES LIONS
DU PANSHIR**



GLOSSAIRE ET QUIZ



Actualités

*Fermeture des frontières.
Le tourisme à l'agonie.*

Leur pression pour la réouverture des frontières aura été vaine.



Economie

*DIANA vers la revalorisation de
la pêche aux crabes.*

C'est un secteur-clé pour le développement socioéconomique de Madagascar

@billetdesentreprises

billetdesentreprises-fdmm.webnode.fr

billetdesentreprises.fdmm@gmail.com

Tél : 020 22 597 96 - 033 50 640 99

Planète



**France
Madagascar**

Planète France Madagascar

COURRIEL : planete.france.madagascar@gmail.com

PAGE FACEBOOK : [@pfm.planete](https://www.facebook.com/pfm.planete)

Propriété Saint Denis
près de Malagasy Minéral
Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY
BP 203 Antananarivo 101
(+261) 0 20 22 597 96

Demande de Visa

Mariage

Conseils

Lettre collaborative

Renseignements

Informations

Scolarité

Etat-civil

Certificat de Nationalité Française

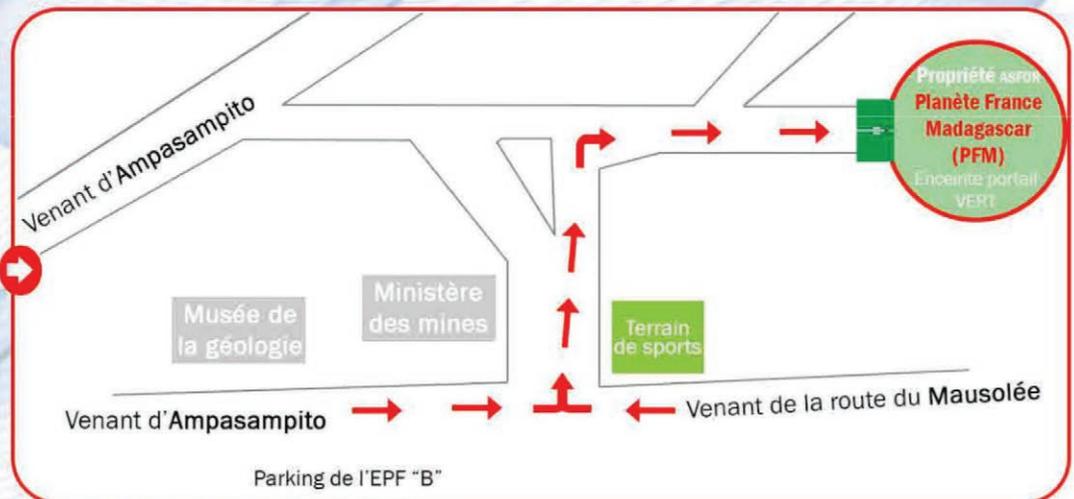
Formation

Transcription d'acte

Billet des entreprises

Bourses scolaires

**Plan d'accès au local
d'Ampandrianomby**





Edito du président



Jean-Daniel CHAOUI

Président de Français du Monde Madagascar

Conseiller à l'Assemblée des Français de l'Etranger

C'est la rentrée à défaut de la reprise. Les vacances scolaires et les congés des parents sont derrière nous. Une rentrée sous le signe de l'accalmie avec la fin de l'Etat d'urgence sanitaire en vigueur depuis plus d'une année à Madagascar.

La situation reste cependant fragile et l'épidémie de covid reste latente. Le risque d'une troisième vague est toujours présent. Il convient donc d'être individuellement prudent s'agissant des gestes barrières et d'éviter les grands rassemblements. Nous espérons aussi une accélération de la vaccination qui reste insuffisamment développée à Madagascar.

Une rentrée sous le sceau du changement au Consulat de France avec l'arrivée d'un nouveau Consul général et Consul adjoint, mais sans changement quant aux déplacements entre la France et Madagascar. Le Consulat ne délivre toujours pas de visa de court séjour pour l'Hexagone et Madagascar de même dans l'autre sens. Cette situation qui perdure est très dommageable pour les familles séparées. Il serait temps que les autorités des deux pays prennent des mesures pour permettre un retour à une circulation certes contrôlée mais effective. L'attente est devenue très forte !

Mizara qui rassemble les deux organismes UFE et FdMM s'est associé à la CCIFM pour développer une plateforme de mise en relation « entreprises-Français résidents à la recherche d'emploi ». Le projet est en cours de réalisation. Je vous tiendrai informé.

Notons enfin que le Billet des Entreprises, dans le cadre de son partenariat avec l'agence Première ligne, était présent à la FIM au parc Forello du 16 au 19 septembre. Cette manifestation économique fera l'objet du prochain numéro de notre magazine.

UFE = Union des Français de l'Etranger, FdMM = Français du Monde Madagascar, CCIFM = Chambre de Commerce et Industrie Franco Malgache

Tananarive le 27/09/2021



ENRANGER

7 places

GARANTIE
2 ANS
ou 50.000KM



*voir conditions au showroom

à partir de : **49 500 000 Ar** HTVA

Payable sur 20 mois* sans agio, 30% d'acompte.



Oceantrade madagascar



oceantrade

Horaires d'ouverture: du Lundi au Vendredi 8h à 12h
13h30 à 17h30 - Samedi 8h à 12h
Tél. 034 11 303 05 / 06 / 07 / 08
Mail: information@oceantrade.mg

Sommaire

Dossier: Vins et vignobles de Madagascar

Publication de Fdm
Madagascar

Directeur de publication

Jean-Daniel CHAOUI

Responsable rédaction

Andry Matteo

Rédacteurs

Nathalie - Princy - Mattéo - Léa

Conception

LIU KOAN FUH
Sylvano Rooder's

Marketing - Service commercial

Nathalie

Collaboration

Ando RAVELOJAONA

Diffusion

Ando - Nathalie

(00261) 22 597 96

(00261) 33 50 640 99

billetdesentreprises@gmail.com

Actualités..... Page 5

- Fermeture des frontières. Le tourisme à l'agonie.
- Transport urbain – Sept bus class assurent trois lignes
- CEERE : Promouvoir l'entrepreneuriat au niveau des jeunes.
- Consommation. Baisse immédiate du prix du gaz butane.
- Avec la Covid-19. La faim dans le monde s'emballe pour longtemps.
- Education. Michel Saint-Lot fustige les maitres Fram.

Economie..... Page 6

- Artisanat Boeny. L'exportation des matières premières brutes nuit aux artisans.
- Filière maraîchère. Miser sur la transformation pour limiter le gaspillage.
- DIANA vers la revalorisation de la pêche aux crabes.
- Eau. Bientôt la fin de la galère.
- Energie. Vers un doublement de la capacité de la centrale solaire d'Ambatolampy.
- La Réunion. Plombée par la Covid-19, la croissance en recul de 4,2 en 2020.

Concept à la une	Page 21
Echo de L'Iscaam	Page 22
High Tech	Page 24
Echo de L'Iscaae	Page 25
Ecologie et développement durable	Page 32
Lu pour vous	Page 36
Glossaire	Page 37
Quiz	Page 38

Dossier sur les vins et vignobles de Madagascar..... Page 7 à 20

Invité du billet



Page 2

Rencontre avec



Page 26

Ma petite entreprise



Page 28

Start-up



Page 30

Rubrique santé



Page 33

On en parle



Page 34

PREMIERE LIGNE

remercie les sponsors, les partenaires,
les exposants, les visiteurs de la FIM 2021 et
les instances gouvernementales



FIM

GAGNÉ

HABITAT  **T** **SERA**
EXCEPTIONNEL



CONTACTEZ
d'urgence les commerciales

Tél : 034 07 212 43 – 034 07 212 44 – 034 07 212 46

Société Chan Foui et Fils.

Entrevue avec Madame Laetitia Chan

Directrice commerciale

Invité du Billet



L'historique de l'entreprisen en quelques mots

La Société Chan Foui et Fils (ou CFF), anciennement Vignoble et Cave Chan Foui, a été fondée par Monsieur Chan Foui à la fin des années 60.

Monsieur Chan Foui et sa famille étaient d'abord importateurs de marchandises générales, avant de se tourner vers la viticulture suite à de profondes mutations de l'environnement économique. Ainsi, il a acheté ses premières terres à Ambalavao, près de la ville de Fianarantsoa, et les a défrichées avant de fonder le vignoble. Il a alors planté une vingtaine d'hectares de vignes entre 1968 et 1971. Depuis, le domaine n'a cessé de s'étendre pour atteindre une soixantaine d'hectares aujourd'hui.



Pourquoi avoir fait du vin à Fianarantsoa ?

La région de Fianarantsoa possédant une forte communauté ecclésiastique, les vignes plantées dans la région étaient avant tout destinées à la production du vin de messe.

Dans les années 60, la Suisse, en collaboration avec l'Etat Malgache, entreprend un vaste programme environnemental de lutte contre l'érosion dans la région du Betsileo, avec en plus des visées économiques telles que diversifier les productions locales et par là améliorer la condition paysanne : la culture de la vigne sur les coteaux remplissait ces deux objectifs. La Coopération Suisse enseigna aux agriculteurs leur savoir faire relatif à la viticulture et aux structures en coopérative. C'est ainsi que la société Lazan'i Betsileo vit le jour et diffusa largement les techniques de viticoles dans la région.

Aujourd'hui les environs de Fianarantsoa restent caractérisés par la production de raisin, que ce soit à l'échelle de la petite parcelle familiale aux grandes exploitations vinicole. En ce sens, l'objectif poursuivi par la collaboration Helvético-Malgache est une réussite : les grandes exploitations constituent un débouché sûr pour les différents acteurs de la filière. De plus le jeu de la concurrence donne lieu à un sain équilibre entre l'offre et la demande. Enfin, soucieux de la qualité du raisin, les grandes exploitations tels que CFF, offre un soutien technique aux paysans afin de sécuriser une part non négligeable de leur approvisionnement.



Les produits de CFF sur le marché ?

Au début des années 80, la société commercialisait un vin « en vrac » nommé « Côteau d'Ambalavao ». Ce n'est qu'au début des années 90 que le **Côte de Fianar** fait son apparition et rencontre le succès escompté en demeurant, encore aujourd'hui, l'un des produits phares de la société. Par la suite, dans les années 2000, nous avons mis au point une gamme de vins apéritifs, inspirée par les vins doux français : l'**Apéritif Maroparasy** et le **Blanc Doux de Maroparasy**.



Tous nos produits répondent aux exigences techniques et réglementaires exigés pour les produits alimentaires. Tous les ans, avant d'être commercialisés, le Ministère du Commerce et de la Consommation, prélève des échantillons de chacun des produits et leur fait subir des analyses physico-chimique et microbiologique afin de s'assurer qu'ils respectent bien les normes de qualité requises et ne représentent pas de danger pour le consommateur. Suite à ces analyses, un certificat de consommabilité est émis après quoi le Ministère délivre les autorisations de mise sur le marché.

Avec une production de centaine de milliers par an, nous mettons en œuvre des techniques agricoles modernes et responsables pour essayer d'augmenter nos rendements tout en assurant la pérennité de nos cultures. En parallèle, nous continuons également à planter de nouvelles parcelles et à renouveler les anciennes.

CFF, c'est 150 personnes qui travaillent à l'année dans le vignoble, la cave et nos locaux de Fianarantsoa et d'Antananarivo. Nos effectifs peuvent atteindre jusqu'à 400 personnes pendant les vendanges.

Le processus d'élevage, les rôles du bois, de la peau du raisin dans la fabrication du vin...

C'est la peau du raisin qui définit la couleur du vin. Pour faire un vin rouge, la peau reste en contact avec le jus durant tout le processus de fermentation, alors que pour un rosé par exemple, ce contact sera interrompu au bout de quelques jours dès que la couleur souhaitée est obtenue. De même, pour faire un vin gris, sauf que la durée de contact est de l'ordre de quelques heures.

Pour qu'un vin puisse développer ses arômes, il faut le laisser « mûrir » après la fermentation. Avant d'être mis en bouteille, il peut subir un élevage (ou vieillissement) dans un fût. Cette opération va modifier la structure du vin que vous dégustez. La grande majorité des vins n'est pas élevée en fût de bois mais dans des cuves inox étanches. En effet, le fût est beaucoup plus coûteux pour le vigneron et pas toujours disponible comme à Madagascar. Les tanins sont des molécules transmises par la peau et les pépins du raisin au vin. Ils donnent au vin sa texture et sont responsables du côté parfois rugueux de certains vins rouges ou de la sensation de bouche sèche. D'autres végétaux possèdent des tanins, c'est le cas du bois. Les tanins d'un fût de chêne viennent donc s'ajouter à ceux déjà présent dans le vin. Le fût en bois possède des propriétés



physiques que n'a pas la cuve inox : au lieu d'être étanche, il présente une porosité qui permet des échanges du vin avec l'air. Il s'agit en quelque sorte d'une micro-oxygénation du vin. Ainsi, dans une barrique bordelaise, les 225 litres de vin sont en contact avec le bois et ces échanges gazeux vont faire évoluer le caractère du vin. L'oxygène est en effet le principal facteur d'évolution du vin ; c'est par l'influence de l'oxygène que le vin vieillit. Ce contact ménagé avec l'air va apporter du gras et de la complexité ce qui va atténuer la sensation d'acidité.

L'élevage en cuve inox donne des vins rouges avec un aspect tannique plus doux, le goût est plus complexe et le processus de vieillissement est accéléré.

Après l'élevage, et une fois le vin mis en bouteille, le facteur le plus important devient la conservation. Il existe de nos jours toute une gamme de caves à vins, simples ou à plusieurs températures. Ces caves garantissent à vos vins les meilleures conditions de conservation en matière de température, de lumière, de qualité de l'air et d'atmosphère de repos.

Votre positionnement ici à Madagascar dans le cadre des producteurs de vins ?

Dans les années 80, il y avait une cinquantaine de vignobles mais à l'heure actuelle il ne reste qu'une dizaine de producteurs : Clos Malaza, Pelandrova, Mahitasoa du groupe Vidzar, Le Monastère de Maromby, Le Grand Vin d'Antsirabe et Lazan'i Betsileo. Les produits CFF sont bien représentés sur le marché.

Les projets d'avenir ?

Faire du vin en milieu tropical et à Madagascar est un défi quotidien mais également une réussite puisque nous produisons depuis 50 ans et continuerons à le faire. La viticulture à Madagascar a encore de beaux jours devant elle car il y a une demande croissante mais qui devient de plus en plus exigeante. Afin de répondre aux demandes qualitatives de nos consommateurs, nous projetons de développer des partenariats avec des instituts spécialisés dans la vigne et le vin (INRA, IFV...), notamment pour identifier et implanter des cépages nobles adaptés au terroir malgache.

Contact : CFF – Vins de Madagascar



du billet
Propos recueillis par JDC
Rédaction Mattéo



@billetdesentreprises



billetdesentreprises-fdmm.webnode.fr



billetdesentreprises.fdmm@gmail.com

Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY, BP 203 Antananarivo 101 | Tél : 22 597 96 - 033 50 640 99



Fermeture des frontières. Le tourisme à l'agonie.

Leur pression pour la réouverture des frontières aura été vaine... **En savoir plus**



Transport urbain - Sept bus class assurent trois lignes

La capitale accueillera le Bus Class la semaine prochaine... **En savoir plus**



CEERE : Promouvoir l'entrepreneuriat au niveau des jeunes

Le Club Entrepreneurs-Étudiants des Rendez-vous des Entrepreneurs.... **En savoir plus**



Consommation. Baisse immédiate du prix du gaz butane.

Une convention de partenariat tripartite pour faire baisser le prix du gaz butane... **En savoir plus**



Avec la Covid-19. La faim dans le monde s'emballera pour longtemps.

Une accélération qui pourrait durer : la pandémie de COVID-19 aura des effets à long terme...

En savoir plus



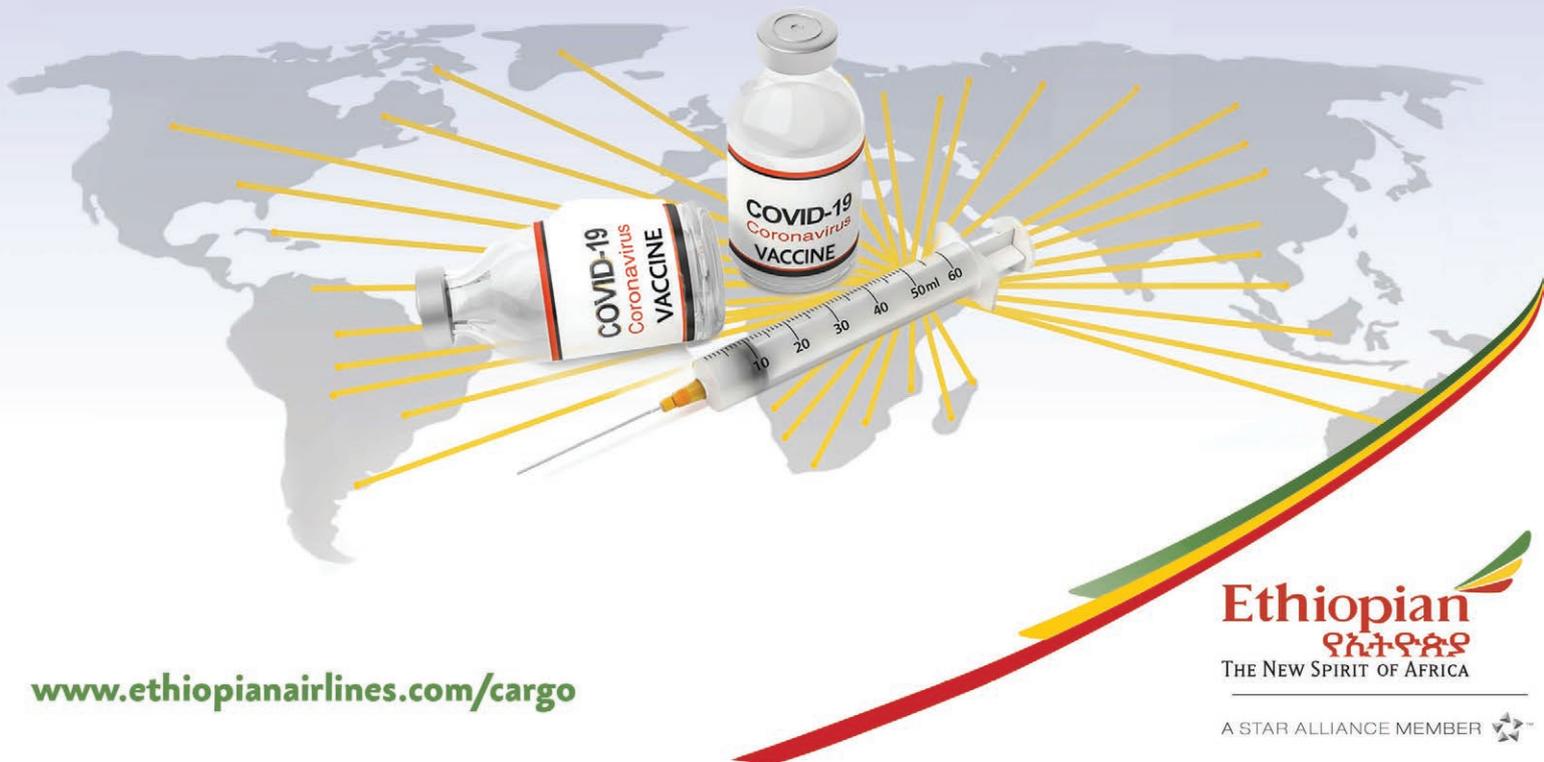
Éducation. Michel Saint-Lot fustige les maîtres Fram.

Le représentant de l'Unicef dénonce l'incompétence des maîtres Fram.... **En savoir plus**



YOUR QUICK SOLUTION TO SAVE LIVES!

ETHIOPIAN CARGO PHARMA WING



www.ethiopianairlines.com/cargo

Ethiopian
የኢትዮጵያ
THE NEW SPIRIT OF AFRICA

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Economie



Artisanat Boeny. L'exportation des matières premières brutes nuit aux artisans.

Les artisans du Boeny lancent un appel aux autorités pour l'arrêt... **En savoir plus**



Filière manaiçhère. Misen sur la transformation pour limiter le gaspillage.

Madagascar est un grand producteur de légumes.... **En savoir plus**



DIANA vers la revalorisation de la pêche aux crabes.

C'est un secteur-clé pour le développement socioéconomique de Madagascar **En savoir plus**



Eau. Bientôt la fin de la galère.

Antananarivo ne risquerait pas de manquer d'eau cette année... **En savoir plus**



Energie. Vers un doublement de la capacité de la centrale solaire d'Ambatolampy.

Les énergies renouvelables continuent de faire leur chemin.... **En savoir plus**



La Réunion. Plombée par la Covid-19, la croissance en recul de 4,2 en 2020.

Chaque année, l'Insee propose un bilan économique de l'année écoulée à La Réunion.... **En savoir plus**



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



NEXT onlus O.N.G.
Organizzazioni Non Governative
Ufficialmente Riconosciuta



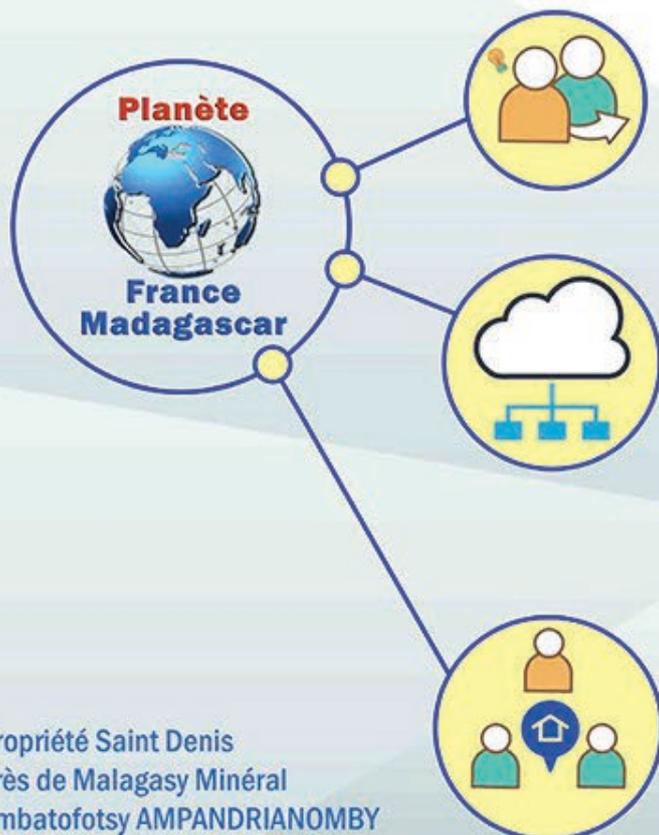
Siège Social
BP 657, Diego Suarez
MADAGASCAR

(261) 32 04 131 84
(261) 34 04 131 84

contact@madassistance.com
www.madassistance.com

Partenaires transport





Planète France, votre RÉFÉRENT NUMÉRIQUE
L'association se propose d'être
le référent numérique de ses membres.

Pour toutes vos DÉMARCHES EN LIGNE, nous
vous proposons de vous assister et de
vous aider à les effectuer en cas de
difficulté.

Si vous êtes déjà adhérent et que vous
souhaitez être assisté dans vos
démarches, vous pouvez venir
directement au siège de l'Association.
Si ce n'est pas le cas, venez nous
rejoindre, nous sommes là pour vous.

Propriété Saint Denis
 près de Malagasy Minéral
 Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY
 BP 203 Antananarivo 101
 (+261) 0 20 22 597 96
 e-mail : planete.france.madagascar@gmail.com
 page Facebook : [@pfm.planete](https://www.facebook.com/pfm.planete)



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.

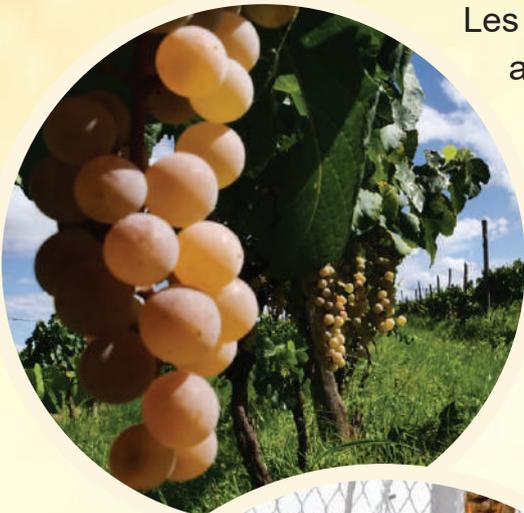
Notre sérieux et notre compétence sont un gage d'efficacité et de sécurité pour vos actions.

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

Téléphone : 020 22 597 96

Dossier :

Vins et vignobles de Madagascar



Les origines de la viticulture remontent à plus de huit mille ans. La Géorgie est sans doute au cœur du berceau de la domestication de la vigne et de la viticulture selon des fouilles qui ont révélé des résidus retrouvés dans des poteries néolithiques mises au jour dans le sud du Caucase.

La viticulture s'est ensuite développée en Europe pour s'étendre progressivement sous des climats différents moins propices à cette activité.



C'est le cas de Madagascar où l'origine remonte au besoin de vin de messe des moines de la région de Fianarantsoa et à la volonté de familles d'origine chinoise de s'engager dans une culture « à grande échelle » de la vigne en important des plans de France.

Ainsi est né puis s'est développé le vignoble de Madagascar dans la région d'Ambalavao et Fianarantsoa. Le Billet des Entreprises s'est penché sur cette activité économique et vous livre le fruit de ses investigations. Un dossier sur un sujet peut connu à Madagascar.



Si des études scientifiques tendent à prouver les bienfaits du vin rouge sur l'organisme, à condition cependant de ne pas dépasser 1 à 2 verres par jour (la boisson contribuerait à prévenir certaines maladies cardio-vasculaires), une consommation excessive est à proscrire car elle serait contraire à la santé.

Remerciements particuliers à la Famille Chan Foui et Fils mais aussi à tous les acteurs du secteur qui participent à ce dossier.

Le responsable de la publication JDC



Vins et vignobles

*Généralités, productions, vinification,
le rôle du climat et du terroir...*

1. Les spécialistes du vin : les œnologues

Une étude sur la fabrication, la conservation, et la dégustation des vins existe. Elle s'appelle l'œnologie. Les personnes qui ont fait cette étude de plusieurs années sur la connaissance du vin, s'appellent les œnologues. Ces personnes travaillent généralement dans de grands hôtels. Leurs fonctions consistent, par exemple, à déterminer le type de vin qui correspond aux plats d'un repas. Ce qui est surprenant, c'est qu'en dégustant un vin, ces personnes sont capables de dire avec précision la date à laquelle le vin en question, a été produit.

2. La production du vin

Le vin est une boisson alcoolisée qui est obtenue par la fermentation de raisins, ou de moûts de raisins. Le type de vin qui en résulte dépend du terroir, du cépage, du mode de vinification, et du type d'élevage du vin.

Le terroir est le lieu où les vignes sont plantées. Ce lieu peut être un pays, ou une partie précise du territoire de ce pays. En effet, le type de sol et les conditions climatiques sont des éléments déterminants dans la spécificité des raisins récoltés, et par conséquent, du vin qui en sera issu.

Le cépage est un plant de vigne qui est caractérisé par les formes de ses feuilles, et de ses grappes. Il en existe plusieurs : l'aramon, le grenache, le carignan noir, le cinsault, le sémillon, la syrah, le sauvignon, le chardonnay et le merlot. Évidemment, le choix du cépage doit tenir compte du type de sol sur lequel il va être planté.



La vinification est le processus de transformation de raisins ou de moûts de raisin en vin. Il existe également plusieurs modes de vinification. C'est le mode de vinification choisi qui va définir la couleur du vin.

L'élevage est l'ensemble des opérations effectuées sur un vin après la fin de la fermentation. Il peut se faire aussi de différentes façons, mais son objectif est de donner au vin des caractéristiques spécifiques.

3. *Les différentes sortes de vin*

Il existe plusieurs façons de classer les vins, en tenant compte de plusieurs critères.

Premièrement, en fonction de sa couleur. Il existe du vin rouge, du vin blanc, du vin rosé, et du vin orange.

Deuxièmement, suivant sa teneur en sucre résiduel. Il existe du vin sec, et du vin doux. Troisièmement, selon son effervescence ou non. Il existe du vin tranquille, et du vin effervescent. Quatrièmement, selon sa capacité à être conservée ou non.



Nous pouvons distinguer le vin primeur qui est aussi appelé vin nouveau, vin jeune, ou encore vin de l'année, et du vin de garde. Le premier doit être consommé après sa production, tandis que le second peut être conservé pendant plusieurs années en cave. Selon sa catégorie, un vin de garde peut être conservé jusqu'à 20 ans, et même au-delà. Nous devons noter que plus la durée de conservation du vin est longue, plus le vin n'en sera que meilleur.



Rédaction : **Princy**



CFF - entreprise éco-responsable

De nombreux obstacles spécifiques au terroir malgache poussent le vigneron malgache à s'adapter constamment et à rechercher des solutions. Afin de ne pas rajouter aux contraintes déjà existantes, la préservation des écosystèmes est essentielle. Les politiques mises en place par CFF sont les suivantes :

- **pratiquer une agriculture raisonnée, c'est à dire, limiter l'utilisation de produits chimiques (pesticides, fongicides et engrais) au strict nécessaire afin de limiter leur impact sur l'environnement et les sols. Nous avons recours à des composts bio pour amender les sols.**
- **Gérer les ressources en eau par optimisation de l'irrigation et limitation de l'évaporation (paillage, arrosage nocturne)**
- **Reboisement annuel des alentours du vignoble**
- **Pratiquer la tonte alternée du vignoble : nous laissons les herbes pousser et ne les taillons qu'à la saison froide afin de préserver la biodiversité (faune et flore)**

CFF pratique également la consignation de ses bouteilles de vins afin que ces dernières ne se retrouvent pas éparpillées dans la nature.

Contact facebook : **CFF - Vins de Madagascar**



**CHAN
FOUI
& FILS**



Les défis sur la viticulture à Madagascar

« Actuellement, les vignobles sont presque exclusivement localisés dans les régions comprises entre les isothermes moyens annuels 12° et 22°, avec une situation majoritaire entre 30° et 50° dans l'hémisphère Nord et 30° à 40° dans l'hémisphère austral. »

Le vignoble malgache quant à lui se situe à la latitude 21° sud et à 1000m d'altitude. Ainsi son climat tropical caractérisé par de faibles amplitudes thermiques, une pluviométrie concentrée au moment des vendanges, des sols latéritiques acides et peu dotés en nutriments (azote, phosphore, potassium) sont autant de paramètres qui viennent perturber le cycle biologique de la vigne et avec lesquels le vigneron malgache doit compter. De plus, les climats chauds et humides favorisent les maladies cryptogamiques, la sécheresse encourage l'apparition des ravageurs (cochenille et criquets) et pour terminer, l'absence de saison froide empêche la dormance de la plante (repos végétatif).

C'est pour toutes ces raisons qu'à Madagascar nous utilisons des cépages hybrides qui ont la spécificité de s'accommoder des contraintes du terroir et de son environnement particulièrement agressif. Ceci étant, l'intervention de l'homme pour pallier au manque d'eau et traiter la vigne contre ses divers agresseurs reste indispensable. De nombreuses techniques sont également mises au point afin de limiter l'usage des produits agricoles



CHAN
FOUI
& FILS

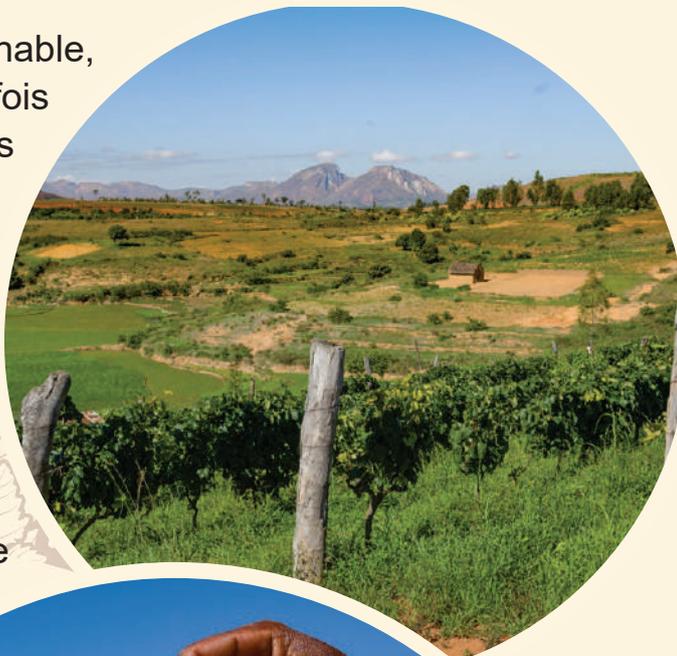


qui, s'ils sont utilisés de façon déraisonnable, risqueraient de bousculer les équilibres parfois fragiles des écosystèmes. Ces techniques consistent par exemple à cultiver certaines plantes au pied des vignes afin de créer une osmose entre les deux plantes qui bénéficient réciproquement de leurs bienfaits respectifs.

La contrepartie de l'usage de cépages hybride est que les raisins produits jouissent de caractéristiques particulières qui influenceront le vin produit à partir de ces grains. Leur faible teneur en polyphénol enlève au vin sa capacité à vieillir en se bonifiant. Par ailleurs sa forte concentration en acide donne lieu à un fort niveau d'acidité préjudiciable à la qualité finale du produit.

Tous ces obstacles poussent le vigneron malgache à s'adapter constamment et à rechercher des solutions. Mais la viticulture reste un domaine récent à Madagascar, et la recherche et les expérimentations menées sur place permettront peut être un jour de sélectionner un cépage adapté au climat et dont les raisins présenteront les caractéristiques appropriés, comme l'ont fait des pays tels que l'Afrique du Sud, l'Australie, le Chili, Les USA etc... dont le terroir reste différent de celui des régions traditionnelles de la viticulture.

Contact facebook : **CFF - Vins de Madagascar**



La sélection du petit chinois : vin d'antsirabe

La « **sélection du petit Chinois** », initialement dénommé « Le grand cru d'Antsirabe », est une plantation vinicole qui se situe au Nord-Ouest d'Antsirabe. M. Stéphane CHAN Fao Tong est le propriétaire et le vigneron exploitant.

M. Stéphane Chan Fao Tong commercialise sa production en vente directe, il livre aux restaurateurs et aux particuliers. Il a un point de vente à Antsirabe, là où se situent ses installations de mise en bouteille de sa production.

D'abord fondateur avec ses parents et ses frères des vignobles d'Ambalavao, il est ensuite venu s'installer près d'Antsirabe où il a racheté un embryon de vignoble préexistant qu'il a ensuite développé et étendu. « On peut planter partout mais le sol est pauvre, il faut l'améliorer ! »

Pour comprendre la vigne et sa culture, puis la production du vin, M. Stéphane Chan Fao Tong a d'abord voyagé pour visiter d'autres régions viticoles et s'informer, en France et Australie notamment. Passionné par son activité, il a ensuite entrepris des études en œnologie, « c'était en 1978 » dit-il, et il s'est déplacé à Bordeaux, Montpellier, en Alsace et aussi en Suisse. Il a noué des liens avec des professeurs et chercheurs en œnologie avec lesquels il a gardé le contact et il échange toujours périodiquement concernant l'évolution de son vignoble à Antsirabe.



Le vin est conservé dans des cuves de béton « c'est froid et le vin ne bouge plus, c'est bon pour la conservation. Mais les petites cuves sont préférables, elles conservent mieux une température constante. Quand on a besoin de vin, rouge, rosé ou blanc, on fait un tirage à la cuve pour l'embouteillage à Antsirabe. Le vin est filtré lors de l'embouteillage pour enlever les impuretés éventuelles. Une fois embouteillées et bien bouchées, les bouteilles sont stockées couchées. Elles sont mises en cartons uniquement pour la vente et l'expédition. Il y a deux sortes de bouteilles, les petites de 37,5cl et les grandes de 75cl. Les bouteilles utilisées sont des bouteilles de récupération. Il n'y a pas de fabrique de bouteilles à Madagascar, il faut en importer, d'où la récupération, autre chose, nous tenons à mentionner aussi que le VIN d'Antsirabe se vend dans quelques grandes surfaces et est servi dans plusieurs restaurants de la grande île... »



Avant la mise en vente, chaque année de production est contrôlée et évaluée. Des échantillons sont envoyés à un laboratoire en France qui donne en retour une information sur la composition et la qualité du vin.

Le vignoble est fort bien entretenu, les vendanges se font en février. Monsieur Fao Tong se rend presque quotidiennement dans son vignoble. La lutte contre les parasites de la vigne est une préoccupation continuelle ainsi que le vol de raisin sur pied, véritable fléau qui pousse les vignerons à vendanger avant la bonne maturité du raisin ce qui nuit à la qualité du vin.

« Monsieur Stéphane Chan Fao Tong est un passionné, il gère son vignoble et la production de ses vignes avec beaucoup de sérieux et de professionnalisme, et ses vins sont de qualité. Je vous invite à les découvrir. Si vous passez à Antsirabe, faites le détour par son point de vente » nous confie Jean-Daniel Chaoui, après avoir visité « Le vignoble du petit Chinois d'Antsirabe ».

Propos recueillis par J.D.C



Groupe VIDZAR. Vins Mahitasoa

Entretien avec Monsieur

*Ranaivoarivelo Farafenosoa Franck, Oenologue
du Domaine Mahitasoa. Responsable de la
production vinicole
au sein du Groupe VIDZAR.*



La compagnie VIDZAR, fondée en 1982, est surtout connue pour la production de boisson alcoolisée comme le Rhum blanc et la Vodka...

Mais à partir de 2009, après avoir acheté un domaine d'une superficie de 20 ha, et qui porte actuellement le nom de Mahitasoa, elle a également commencé à produire, et à distribuer du vin.

Mr Ranaivoarivelo, Directeur technique et responsable de la production vinicole au sein du Groupe VIDZAR nous parle de la production de vin au sein de cette société.

Il a notamment fait des études sur la fabrication, la conservation, et la dégustation des vins à Toulouse (France), et a reçu un DNO (Diplôme National d'Oenologie).



Vins de manque « Mahitasoa »

La compagnie VIDZAR produit 2 types de vin : un vin apéritif comme le Piloboka, et un vin de table comme le Rouge Rubis. Par contre, les couleurs des vins sont plurielles : rouge, blanc, et rosé.



L'augmentation constante de la production de vin au sein de la compagnie

Le Groupe VIDZAR a constamment augmenté sa production de vin. Il a pris deux principales mesures dans ce sens.

Il a augmenté la surface de plantation des vignes. Pour plus de précisions, quand il a acheté le domaine, cette surface était d'environ de 7 ha. Plus tard, il a étendu cette surface de 2 ha supplémentaire. Il continue à étendre cette surface.

Le groupe achète aussi les raisins produits par les viticulteurs locaux pour augmenter sa production. Auparavant, plusieurs viticulteurs de Fianarantsoa travaillaient au sein d'un projet suisse. Lorsque leurs contrats ont été rompus, ils n'ont plus trouvé

d'acheteurs. A ce moment-là le Groupe VIDZAR a décidé d'acheter leurs produits. Ainsi, la compagnie VIDZAR améliore la vie des viticulteurs locaux.

Le Groupe VIDZAR produit chaque année environ 27 000 bouteilles de vin, dont les 2/3 sont du vin blanc, et 1/3 du vin rouge. En outre, il dispose d'une réserve de 400 000 litres de vin dans sa cave. Pour plus de précisions, la cave de la compagnie est située à 17 km au Sud de Fianarantsoa sur la route RN 7. La compagnie VIDZAR améliore constamment la qualité de ses vins pour qu'ils soient de plus en plus appréciés.

Les lieux de vente des vins de marque « Mahitasoa »

Les vins de marque « Mahitasoa » sont essentiellement vendus dans les grandes surfaces, les hôtels, et les restaurants. Il est nécessaire de rappeler que les bouteilles de vin sont produites par VIDZAR lui-même. En effet, il a une machine pour mettre le vin en bouteilles, plus précisément à Anosizato.

Contact : dzama-international.com

Propos recueillis par JDC. Rédaction : Princy



Lazan'i Betsileo



*Entrevue avec le Directeur Général M. Just
Alain Ramampiarivelo*

*1/ Quelle est la date de création de l'entreprise Lazan'i Betsileo et dans
quelles circonstances s'est créée cette entreprise ? Quels sont les fondateurs et
comment s'est-elle développée ?*

L'entreprise fut créée en 1971 par une Convention entre la Suisse et l'Etat Malagasy, donc fondée par la coopération Suisse-Malagasy. Elle s'est développée suite à la sollicitation et la participation des paysans de la région, et par le soutien de la coopération Suisse moyennant un financement par une banque (BNM).

*2/ Dans quelle région se trouve les vignobles ? Quelle est leur superficie ?
Y-a-t-il la participation d'autres viticulteurs ? Quel volume de vin pro-
duisez-vous et quels sont les principaux produits viticoles de l'entreprise ?*

Les vignobles se trouvent dans la région Haute-Mahatsiatra avec une superficie de 380 ha. C'est une Société Anonyme avec la participation des viticulteurs. La commercialisation ne cesse de diminuer depuis 2015. Frappée par le covid 19 en 2020 et commence à se redresser actuellement. Les produits phares sont les vins gris, rouge, blanc moelleux, apéritif.



*3/ Comment voyez-vous l'avenir de la
viticulture à Madagascar et l'avenir de
Lazan'i Betsileo ?*

Nous avons beaucoup d'espoir pour l'avenir de la viticulture à Madagascar et celle de Lazan'i Betsileo.

Contact facebook : Lazan'i Betsileo S.A

Propos recueillis par Ando R et mattéo



Présentation du vignoble Clos Malaza

Le domaine vitivinicole d'Ambohimalaza est un lieu riche en histoire. Il est situé à 30 km au sud-ouest de Fianarantsoa, dans la commune rurale d'Andoharanomaitso, district d'Isandra. De nos jours, on y trouve des vestiges de la présence des rois du 19ème siècle, tels que des stèles éparpillées un peu partout, l'arbre sacré dit « amontana » ou encore un vaste terrain supposé le lieu de rassemblement de ses sujets pour n'en citer que ceux-là. Les missionnaires jésuites se sont implantés au début du 20ème siècle en y cultivant des vignes pour en faire du vin qui servirait pour la messe. Ce domaine fut acheté par 3 associés en 1987 et en 1997 le label de « **CLOS MALAZA** » fut attribué aux produits issus de cette usine. Nous disposons de 25 ha de vignobles mais avec le changement climatique et autres facteurs nuisibles à la vigne, cette superficie diminue d'année en année. Si la production moyenne normale est de 40 hl de vin par hectare, la nôtre est largement inférieure depuis quelques années principalement à cause de la sécheresse.

Nous produisons la gamme de vins secs en blanc, gris, rosé et rouge ; les vins doux en blanc et rouge ; le vin d'ananas, les apéritifs à la mandarine et à l'orange.

La commercialisation de nos produits se fait principalement en circuit court, c'est-à-dire que nous livrons directement les revendeurs tels que les grandes surfaces et les commerçants détaillants à partir de notre siège à Fianarantsoa. Les produits les plus demandés varient selon les années.



Tout au début le vin gris prenait la tête, par la suite ce furent le vin d'ananas et le blanc doux et actuellement le vin rouge et le vin rouge doux sont les plus demandés.

Pour plusieurs raisons, l'avenir du vin malgache est sombre. Le changement climatique influe grandement sur la production de raisins mais surtout son impact est très aléatoire et imprévisible à tendance néfaste. D'autres facteurs tels que les maladies, les oiseaux ou chiens qui mangent les raisins sur pied, les voleurs, ... contribuent à un résultat dégradé de l'activité agricole. Sur le plan de la vinification, la majorité des intrants utilisés sont importés et le taux de change de devises qui ne cesse de se détériorer augmente notre coût de production alors que la concurrence de certains vins importés du point de vue prix nous limite à augmenter notre prix de vente, réduisant notre marge. Nous ne disposons pas d'usine fabriquant de bouteilles à Madagascar et l'importation coûte chère. Nous sommes obligés de faire de la collecte tout venant de bouteilles pour les réutiliser avec toute la difficulté de les laver avant la mise. Nous devrions prévoir un changement de nos cépages hybrides en noble à cultiver mais l'investissement est lourd avec une préalable recherche scientifique nécessitant une équipe expérimentée venant de l'extérieur du pays.

Malgré ce tableau peu rayonnant, notre passion et notre volonté de maintenir le métier restent intacts. Jusqu'à quand ? Nous espérons que des aides viendront, soit de l'Etat, soit de collègues qui partageraient notre aventure en acceptant d'investir mais l'avenir nous le dira.

Contact facebook : Clos Malaza



Rédaction : Mac Ho Chan Adrien



Monastère de Maromby

Entrevue avec le Père Supérieur du monastère

1/ Quelle est la date de création du monastère de Maromby ? À quelle époque le monastère s'est-il intéressé à la viticulture et quand a-t-il commencé à commercialiser sa production ?

Le Monastère de Maromby a été fondé par le Monastère du Mont Des Cats de France du Nord le 21 Avril 1958. Il y avait déjà un peu de vigne quand les moines sont arrivés. Ils ont commencé à commercialiser en 1965 d'abord pour les vins de messe et ensuite les vins de table.

2/ Dans quelle région se trouve le vignoble ? Quelle est sa superficie ? Y-a-t-il la participation d'autres viticulteurs ? Quel volume de vin produisez-vous et quels sont les principaux produits viticoles du monastère ?

La vigne se trouve sur le territoire de Maromby même. Nous avons 12 hectares de vignes. Pour le moment il n'y a plus de viticulteur comme auparavant. Nous avons 50 tonnes de raisin. Nous produisons plus de vin de messe, vin de table rouge et blanc, et quelques apéritifs d'orange, d'ananas et de raisin.

3/ Comment faites-vous pour commercialiser vos produits ? Avez-vous un ou des lieux de vente ?

Pour commercialiser : nous avons un petit magasin au Monastère et nous livrons nos produits à toutes sortes de magasins à Madagascar.

Contacts :

Site web : maromby.org

Tél : 034 02 250 04 / 034 02 250 10

email : maromby@moov.mg



Propos recueillis par Ando R et mattéo



Zone Galaxy
Andraharo
(+261) 34 23 263 35
cso@midexmada.com
www.midexmada.com

FRET

Transit

Groupe Midexpress
MIDEX
madagascar
Votre solution
transport

Achat en ligne

Votre solution déménagement



 (+261) 20 22 633 34

 devis@agence-aid.mg

 www.demenagement-madagascar.com



Le vin biologique

Un « vin biologique », appelé aussi « vin bio », est un vin qui est produit conformément aux principes de l'agriculture biologique aux niveaux de la viticulture, et de la vinification. Pour plus de précisions, l'agriculture biologique est en général une méthode de production agricole qui exclut le recours à la plupart des produits chimiques (engrais, pesticide) utilisés pour protéger les plantes, et fertiliser le sol. En effet, ces produits doivent être issus ou dérivés de substances naturelles. La vinification est le processus de transformation de raisins ou de moûts de raisins en vin. Cette transformation est obtenue grâce à l'ajout de produits comme le sucre, le moût, et l'alcool. Pour produire un vin biologique, ces produits doivent être eux-mêmes biologiques. Pour information, c'est la vinification qui détermine la couleur du vin. Le vin biologique n'a existé officiellement qu'en 2012. Avant cette date, il avait le nom de « vin issu de vigne biologique ». En effet, pour ce type de vin, seule la viticulture devait être bio.



À côté du vin biologique tout court, il y a le vin biodynamique et le vin naturel. Ces deux derniers vins sont aussi des vins bio, mais à la différence du vin biologique, ils sont produits en respectant plusieurs autres conditions. Ces conditions sont très techniques, et par conséquent, nous n'allons pas les détailler.

Il existe plusieurs différences entre le vin biologique et le vin conventionnel. D'abord, le vin biologique est meilleur pour la santé. Ensuite, le premier contient moins de sucre, et donc, d'alcool que le second. Enfin, la production du vin biologique est plus respectueuse de l'environnement.

Du vin biologique dans le monde

La production mondiale du vin biologique est encore faible. En effet, selon l'Organisation internationale de la vigne et du vin, elle a représenté en 2016 entre 8 % et 12 % de la production totale de vin. Néanmoins, nous pouvons penser qu'elle va augmenter progressivement car les consommateurs deviennent conscients que les vins bio sont meilleurs que les vins conventionnels.

En France, les activités de contrôle et de certification sont déléguées à des organismes certificateurs indépendants.

Rédaction : Princy



ABC

*L'expert en construction
et aménagement*



HP

HOTEL PLUS



Laboratoire
pharmaceutique



Le Centell

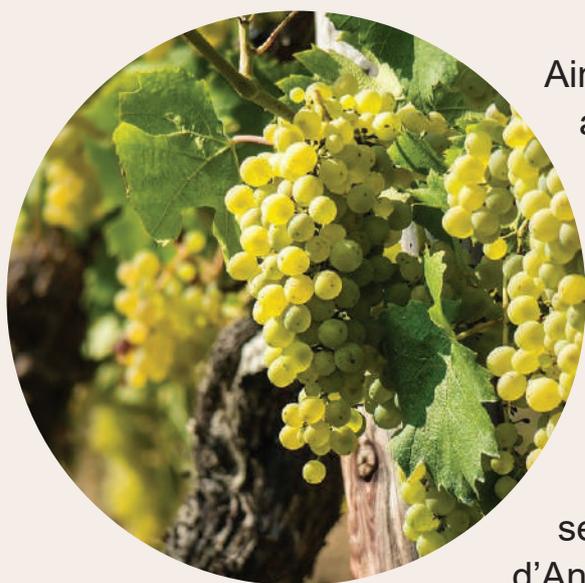
HOTEL & SPA



Vins et vignobles à Madagascar

L'activité vitivinicole remonte au XV^e siècle selon les récits de Grandidier qui suppose que ce sont les Portugais qui ont introduit la vigne à Madagascar, suivi par des Arabes.

Au XVII^e siècle « Gauche et Flacourt » font mention des apports de plants de vigne par les Missionnaires protestants à Fort Dauphin et que plus tard les frères jésuites ont cultivé pour leur consommation et assurer leur vin de messe, cette tradition est perpétuée jusqu' à l'heure actuelle dans leur domaine à Maromby Fianarantsoa ou à Antananarivo.



Ainsi la filière viticole a connu une croissance dans les années 1972, compte tenu de la crise économique, puisqu' aucune importation n'était autorisée, pour pouvoir économiser des devises. Plus de 26 viticulteurs et encaveurs sont recensés actuellement pour une production de 50 000 hl de vins, et chacun essaye d'importer de bons cépages de bordeaux ou d'Espagne.

Les régions de production sont localisées sur les régions semi-arides en altitude, moyen ouest des hauts plateaux, d'Antsirabe vers Fianarantsoa, jusqu'à Ambalavao, en résumé la route Nationale 7.



Un climat favorable aux bons débournements des vignes et un groupement de maturation des grappes favorisent la production. La filière fait vivre plus de 3000 paysans regroupés dans des coopératives.



Les micro propriétés paysannes de 10 ha cohabitent avec les grandes propriétés de 60 à 250 ha, ayant des rendements variant de 5 à 6T à l' hectare .

Diverses gammes de vins sont donc produites allant du vin blanc sec, moelleux, gris, rosé et rouge et même du spiritueux à partir de cépages hybrides. Des coupages avec des vins importés sont des fois réalisés pour un meilleur goût.

La faiblesse de ce secteur d'activité provient du coût de production assez élevé, les bouchons sont importés avec des taxes assez prohibitives , et les bouteilles sont recyclées faute d'usine de production de bouteilles. Le vin malagasy vieillit mal et non exportable.



Un avenir cependant avec cette nouvelle tendance de vin Bio, une réorientation de la filière est requise, avec des mesures d'accompagnement de l'Etat, et avec la relance du tourisme, « la route du vin » peut être exploitable pour un développement durable de la Région.

Madame Irène ANDREAS

Enseignant Formateur à l'ISCAM



INTERVENTIONS D'URGENCES

En cas d'urgence,
pour votre sécurité
un seul geste :

APPUYEZ SUR LE BOUTON
INTERVENTIONS ILLIMITÉES

CHEZ VOUS
JOURS et NUITS



PACK URGENCE*

50 000 Ar
par mois

Un boîtier bouton panique
Installation
Télésurveillance
Maintenance

Interventions illimitées

PACK urgence plus

85 000 Ar
par mois



1 boîtier bouton panique
1 sirène extérieure 110dB
2 boutons de panique fixe
1 alimentation secourue
avec batterie
Installation
Télésurveillance
Maintenance



offerte

SITE SECURISE
par

DIRICKX GUARD

www.dirickx.mg
URGENCES 032 11 302 11
Commercial 032 11 545 84

Interventions illimitées



www.dirickx.mg

Contact : 032 11 545 84

RENDEZ VOUS



Contact

22 597 96

033 50 640 99

Email

planète.france.madagascar@gmail.com



Planète France Madagascar



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.



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

Mail: billetdesentreprises.fdmm@gmail.com

Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY, BP 203 Antananarivo 101, Tél: 22 597 96 - 033 50 640 99



mailing

mailing

High Tech



Top 4 des innovations high tech pour les vignerons

Les innovations technologiques ont pris plus de temps à s'inviter dans le secteur viticole...

En savoir plus



7 initiatives qui mettent de la tech dans le vin

Focus sur sept start-up françaises proposant des produits et services originaux autour de l'univers du vin... **En savoir plus**



10 innovations technologiques dans le monde du vin

Aujourd'hui je me suis penché sur une question, quel sera l'avenir du monde viticole de avec l'arrivé des nouvelles technologies...

En savoir plus



Cadeaux : l'œnologie version high-tech

Aérer une bouteille en quelques minutes, maîtriser sa température, être informé par SMS du moment pour la déguster... **En savoir plus**



Un Aérateur De Vin High Tech Pour Sublimer Vos Grands Crus

Avis aux amateurs de vins, Aveine propose un aérateur de vin high tech pour sublimer vos grands crus... **En savoir plus**



 **MADE IN ESPAGNE**

AOSTA



Carrelage Mural | 20x60cm



49 000 Ar/m²



7 000 Ar/pièce

Carrelage Sol | 45x45cm



42 000 Ar/m²

SKY



Carrelage Mural | 20x60cm

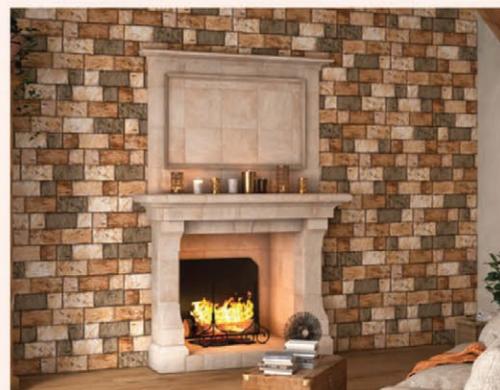


49 000 Ar/m²



7 000 Ar/pièce

ATLAS/JACA



Carrelage Mural | 25x50cm



MIRACLE



Carrelage Mural | 20x50cm



à partir de
42 000 Ar/m²

Autres modèles et dimensions disponibles



Le vin, souvent synonyme de fête et de convivialité, a été introduit en Afrique du Nord en 1000 av. notre ère. Toutefois, la présence de la vigne à Madagascar n'est officiellement mentionnée qu'au XVIIème siècle à Fort-Dauphin.

Le vignoble malagasy couvre près de 1000 ha et produit en moyenne plus de 35 000 hl de vins annuellement. Il est surtout concentré, au Sud de Madagascar, à Fianarantsoa. Cependant, depuis la fin des années 60, sa progression s'est accélérée et la qualité s'améliore d'année en année.

La plupart des vignerons malagasy produisent une ou plusieurs marques qui sont typiquement vin rouge, vin gris, vin rose et vin blanc. En outre, on peut aussi trouver du vin blanc moelleux, un vin blanc avec un goût sucré qui reste très marqué. Enfin, des vins d'apéritif avec différents parfums : au coco, l'orange, l'ananas et eau de vie de vin sont produits.



Si la quasi-totalité des cultures se trouve à Fianarantsoa et ses alentours avec des vins de qualité, de nouveaux vignobles ont fait leur apparition dans les bassins d'Ambalavao et d'Ihosal. Mais cultiver la vigne en zone tropicale apparaît souvent comme un défi de taille, certains experts ont même conclu prématurément de l'impossibilité d'une grande extension à l'image des vignobles d'Antananarivo et Antsirabe qui n'ont

pas eu de croissance démonstrative par rapport à leur début. En tenant compte de cette caractéristique, les régions d'Ambalavao et Ihosal semblent alors être assez prometteurs parce qu'ils sont situés dans des régions bien moins arrosées.

Ce qui rend les vins de Fianarantsoa aussi savoureux c'est la technique de fabrication traditionnelle où tout le travail se fait à la main.

Julianot VELOZARA



Performance accrue garantie pour vos poids lourds



Testez sur votre flotte de véhicule les lubrifiants Mobil,
distribués exclusivement chez Galana.
Satisfait ou remboursé*

Mobil

EXTENDED PERFORMANCE**





L'Ivotoerana Famongorana ny Valalaeto-Madagasikara (IFVM) ou Centre de Lutte Antiacridienne à Madagascar

1/ Vous êtes le Directeur du bureau de la lutte antiacridienne. Vous dépendez de quel ministère ? Le bureau de la lutte antiacridienne a été créé en quelle année ?

L'Ivotoerana Famongorana ny Valalaeto Madagasikara (IFVM) ou Centre de Lutte Antiacridienne à Madagascar est placé sous la tutelle technique du Ministère de l'Agriculture de l'Elevage et de la Pêche (MAEP) ; Sur le plan budgétaire, il est placé auprès du Ministère en charge du Finance et Budget et Comptable et du Ministère en charge de la comptabilité publique.

Le centre a été créé et opérationnel depuis 1932

2/ Merci de nous présenter les principales missions de votre bureau. Quelles sont les régions principalement concernées par la lutte antiacridienne ?

L'IFVM constitue l'unité opérationnelle antiacridienne à Madagascar. Il a pour mission de prévenir les fléaux acridiens en mettant en œuvre une stratégie de lutte préventive dans l'aire grégarigène du Criquet migrateur malgache (*Locusta migratoria capito*) ou LMC et dans l'aire grégarigène du Criquet nomade (*Nomadacris septemfasciata*) ou NSE incluant:

- surveillance ;
- avertissement
- lutte préventive.
- en assurant la lutte curative dans les aires grégarigènes ;
- en alertant les autorités de tutelle en vue du déclenchement d'un dispositif national d'urgence dans lequel il s'intégrera, en cas d'une recrudescence majeure dans l'aire grégarigène du criquet migrateur malgache.

En période de rémission, le centre travaille en permanence dans l'aire grégarigène du LMC comprenant les 5 régions du Sud de Madagascar et dans l'aire grégarigène du NSE comprenant la région Sofia dans le Nord de Madagascar. Mais en période d'invasion, le centre intervient dans toute l'île là où il y a des infestations acridiennes.

3/ Présentez-nous les caractéristiques du criquet pèlerin. Comment les localiser et comment intervenir pour agir sur les criquets pèlerins, sur les nuées d'insectes et sur les larves. Quels sont les moyens et techniques utilisés ?



Le *Locusta migratoria capito* (criquet migrateur malagasy) et le *Nomadascris septemfascita* (criquet nomade) sont les deux locustes présentes à Madagascar. On les localise par le biais des prospections. Après une validation des infestations acridienne, le centre interviendrait soit par voie terrestre ou aérienne à l'aide des matériels technique spécifique et adapté à la lutte antiacridienne à Madagascar tels que le pulvérisateur à disque rotatif, atomiseur à dos, porté par véhicule ou pulvérisateur à rampe hélicopté.



4/ Quelle est la situation actuellement ?

Pourquoi est-ce que ce phénomène se reproduit souvent ?

Depuis le début de la saison des pluies, l'AG du LMC et NSE est active. Au mois de janvier 2021, les criquets, surtout du LMC ont été localisés dans la partie nord de l'AG et cela se poursuit jusqu'au centre (en pleine saison de pluie) et dans le sud à ce moment de la fin de saison. Les criquets se présentent au stade larve à ailé et de phase solitaire à solitro-transiens suivant les localités et la période.

Actuellement, la partie Sud de Madagascar est infestée par du LMC majoritairement ailés plus ou moins concentrés. L'IFVM avec l'appui principal du MAEP en partenariat avec le ministère de la défense national, est placé pour y faire face à l'aide de l'opération aérienne.

Les hypothèses qui compromettent la gestion de la lutte antiacridienne à Madagascar:

- facteurs eco-météorologiques: changement climatique, dégradation des zones forestières provoquant des zones de refuge pour les criquets
- inaccessibilité des zones infestées par les criquets
- l'insécurité dans certaines zones d'intervention
- extension des aires protégées

5/ Le mot de la fin

Merci de votre intérêt pour le centre et nous souhaitons votre apport pour maîtriser efficacement ce fléau.

Nous vous souhaitons les meilleurs

Salutation respectueuses

Contact : ifvm.mg

Propos recueillis par J.D.C avec les aimables collaborations de M. Le Directeur Général de l'IFVM, RANDRIANANTENAINA Toarson. Et de M. Le Directeur du bureau de la lutte antiacridienne RABENJARIMANGA Naivoson Gontran





Leading the way in Customer Interaction
& Process Management



Excellence



Innovation



Diversité culturelle



Equipe **Internationale**



Multi-langues

Golden Business Center
Antananarivo 101



1) *Quelle est le nom et l'activité de votre entreprise. Présentez-vous et présentez votre entreprise en quelques phrases ?*

Pok Pok est une société artisanale malgache composée actuellement d'une douzaine de salariés. Son activité consiste à concevoir, et à produire divers accessoires comme les sacs à main et les pochettes. Les matières premières utilisées sont : le raphia, le cuir, et le métal.

Pok Pok a été fondée en 2012 par Andrianina et Fitia Randriamifidimanana, deux cousines qui ont voulu travailler ensemble à cause de leur complémentarité, et de leur désir de faire rayonner Madagascar sur la scène internationale dans le domaine de la mode. En effet, il est très important de savoir qu'actuellement, les produits « Made in Madagascar » sont encore peu nombreux dans ce domaine.

2) *Quels sont vos supports de communications pour faire avancer l'entreprise.*

Pour se faire connaître, Pok Pok utilise les réseaux sociaux comme Facebook, LinkedIn et Instagram. À part cela, il a un site web qui permet également depuis 2021, d'assurer la distribution de nos produits dans le monde. Parmi les clients internationaux de Pok Pok, nous pouvons citer les Américains, les Français, et les Britanniques. Il est à noter qu'une personne peut commander un produit Pok Pok personnalisé, et le recevoir dans un délai fixé par l'entreprise.



3) *Quel est le nombre de salariés au sein de votre structure ?*

Nous employons 12 salariés. Pok Pok améliore la situation socio-économique de Madagascar du fait que la société emploie non seulement plusieurs salariés dont le nombre va sûrement augmenter, mais à côté, l'entreprise travaille aussi avec des artisans, des teinturiers, et des personnes qui fabriquent les produits. Les personnes qui travaillent au sein de Pok Pok, ou pour cette société, sont toutes des Malgaches.



4) *Votre manque de fabrique ?*

Notre principale particularité est d'allier savoir-faire traditionnel et modernité dans la fabrication des produits. Ainsi, Pok Pok contribue à la promotion, et à la valorisation de la culture malgache sur les plans local et international. Pour plus de précisions, une femme qui porte un produit Pok Pok toujours confectionné minutieusement, rappelle par exemple, la manière dont les Reines malgaches se sont habillées.



5) *Est-ce que la crise sanitaire et les mesures de confinement qui en découlent perturbent vos activités ?*

La crise sanitaire a perturbé les activités de l'entreprise. Néanmoins, cette dernière en a profité pour se réorganiser, et pour améliorer la conception des produits. Sur ce point, il est utile de souligner que depuis 2019, Pok Pok a Ando Ramanantsoa comme Directrice artistique.



Contact : pokpokmadagascar.com

Propos recueillis par **Princy**



MIDI

Madagasikara

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



MBIKE Madagascar.

1) *Quelle est le nom et l'activité de votre entreprise. Présentez-vous et présentez votre entreprise en quelques phrases ?*



Stéphane Lacas. Fondateur de la société MBIKE Madagascar sise à Ambatobe à Antananarivo. Amoureux de la bicyclette et de l'environnement.

Nous avons 2 activités au sein de l'entreprise : nous faisons de la vente de vélos de haute qualité (avec les accessoires) et de la livraison avec Mbike livraison express... Nous utilisons des VAE (Vélos à assistance électrique) de qualité pour nos livraisons dans la commune urbaine d'Antananarivo.

2) *Quels sont vos supports de communications pour faire avancer l'entreprise ?*

Notre site web : <http://www.mbike.mg> C'est notre plateforme principale. Ouvert 7/7, nous avons une équipe de gestion clientèle qui réagit très vite aux clients qui nous contactent sur le site. Nous utilisons aussi whatsapp, messenger et les gens peuvent également trouver nos offres sur notre page facebook.

3) *Pourriez-vous nous parler de votre clientèle?*

Le client est au centre de nos préoccupations, nous avons 2 types de clientèle :

Le B to B / Notre principale cible, ce sont les entreprises. Nous sommes un appui aux entreprises, on augmente actuellement en volume pour seconder les coursiers et les livraisons des entreprises.

Le B to C / Nous avons aussi beaucoup de particuliers qui nous utilisent pour la livraison et pour les achats de VAE et accessoires.

Nos tarifs sont sur la plateforme, pour la livraison, le prix commence à 3000 ar et peut aller jusqu'à 15000 ar selon la distance. Pour les vélos, à titre indicatif, le prix est à partir de 1000 euros, nous avons des garanties de 2 ans sur les vélos.



4) Pourniez-vous nous parler de vos particularités ?

Notre slogan c'est : Easy way, better life, faciliter la vie de nos partenaires et de nos clients. Avec le partenariat VITOGAZ et Jovena par exemple, nous avons proposé à ces entreprises des vélos cargo, qui peuvent transporter plus de charge. Nous livrons les bouteilles de gaz et le livreur est même formé pour installer la bouteille chez le client... Il y a un vélo cargo dans 5 stations Jovena.

Nous avons aussi des accords avec le restaurant Rossini, et d'autres enseignes qui promeuvent des produits « vita malagasy ». On livre leurs produits aux clients passeurs de commandes. Nous sommes capables de livrer dans les 3h qui suivent la commande du client.

5) Pouvez-vous nous détailler vos diverses activités connexes ?

Actuellement, nous louons aussi les vélos pour tout le monde, c'est visible sur notre site. Ensuite en tant qu'amoureux du VTT, tous les dimanches matins on organise aussi une sortie. Quand la personne a un vélo, la participation est à 10000 ar : si le coureur n'a pas son vélo, on loue des vélos.

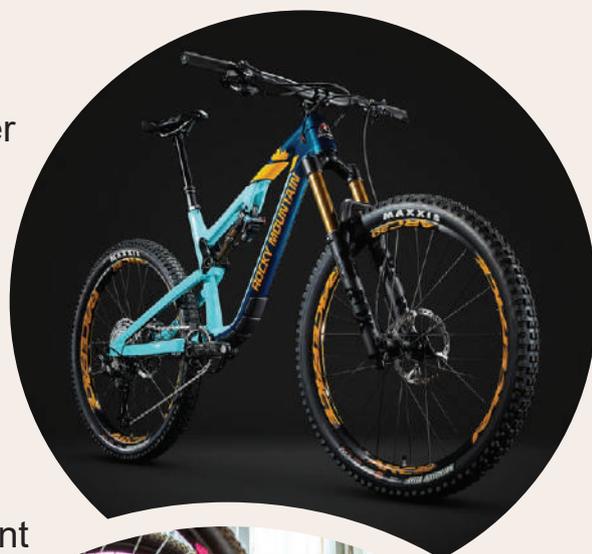
Il y a quatre niveaux lors de la course : initiation ; sportif ; familiale et expérimenté. Cela nous aide dans la promotion du VTT et de nos activités subsidiairement auprès des expatriés et des locaux. Après la course, nous proposons un pot convivial à tout le monde.

Contacts :

Site web: mbike.mg

Facebook : **MBIKE Madagascar**

Propos recueillis par **JDC**. Rédaction : **Mattéo**



@billetdesentreprises



billetdesentreprises-fdmm.webnode.fr



billetdesentreprises.fdmm@gmail.com

Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY, BP 203 Antananarivo 101 | Tél : 22 597 96 - 033 50 640 99

TECHNOALARME

SYSTEMES DE SECURITE



VOTRE EXPERT
EN SYSTEMES DE SECURITE

DEPUIS PLUS DE
20 ANS



Contrôle d'accès



Sécurité incendie



Vidéo
surveillance



Matériels de Sécurité
& Coffres-forts

+261 20 23 533 50

contact@technoalarme.mg

www.technoalarme.mg



Immeuble Master Trade
Lot IVL 240E -
Lalana Pape Jean Paul II
Morarano Alarobia
Antananarivo - Madagascar

LE BILLET DES ENTREPRISES

Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY

BP 203 Antananrivo 101

Tél : (+261) 20 22 597 96

(+261) 33 53 640 99

billetdesentreprise.fdmm@gmail.com



@billetdesentreprises
+4500 followers

- ✓ Un bimensuel numérique, spécialisé dans l'économie.
- ✓ Diffusé sur une liste privée qui regroupe les personnalités du monde socio-économique de Madagascar.
- ✓ Gratuit et ouvert aux annonceurs.

Nous ouvrons la rubrique **Ecologie et Economie** dans le Billet des entreprises. Changement climatique, protection des ressources, transition énergétique... les entreprises doivent s'adapter, anticiper, construire des opportunités. La demande des clients, les nouvelles réglementations, les aides aux entreprises, incitent à la transition écologique. La mise en place de pratiques respectueuses de l'environnement permet d'améliorer l'image d'une entreprise, sa position concurrentielle ainsi que la conformité avec les réglementations environnementales strictes qui peuvent être une condition préalable pour accéder aux marchés.

Ecologie et Economie - SUNREF : le financement vient de l'AFD

Face à l'ampleur des besoins énergétiques et des enjeux environnementaux à Madagascar, SUNREF (Sustainable Use of Natural Ressources and Energy Finance) est conçu pour aider les entreprises du pays à saisir les opportunités créées par la transition écologique. Ce programme, d'une durée de 4 ans, est une initiative de l'Agence Française de développement (AFD) afin de mobiliser les banques permettant de financer les investissements de la transition énergétique et écologique des entreprises du secteur privé. Au-delà de dégager des lignes de crédits bancaires auprès des banques locales partenaires, **SUNREF** met en place un dispositif d'incitation financière via des primes à l'investissement distribuées par ces mêmes banques et enfin un programme d'assistance technique porté par le groupement **Burgeap/Gret/IED**.

Cela se traduit concrètement par des prêts et des subventions pour l'entreprise concernant les projets d'énergies renouvelables, d'efficacité énergétique et de protection de l'environnement. Par exemple SUNREF intervient pour financer une mini-centrale solaire photovoltaïque, éolienne, hydroélectrique, biomasse, pour les besoins de l'entreprise et/ou la revente, un séchoir solaire, l'amélioration des performances du réseau de froid et réfrigération solaire, l'amélioration des process industriels, un chauffe-eau, un système d'éclairage et de climatisation efficace, un pompage solaire pour l'irrigation, une centrale à biomasse à partir des résidus, l'agro-écologie, des fours performants, des moteurs efficaces, la valorisation des déchets, l'assainissement, la protection de la biodiversité, etc.

MCB Madagascar fait office de pionnière dans le déploiement du programme SUNREF à Madagascar. Cette banque est en effet la première institution financière à signer une convention de crédit avec les deux entités partenaires –Afd et Solidis.

Jusqu'à 15 millions d'euros d'investissements pourraient être financés. Ce qui représenterait plusieurs dizaines de projets de différentes tailles et renforcera l'ensemble des chaînes de valeur à Madagascar.

Pour toute demande d'information relative au programme le coordonnateur du Projet SUNREF à Madagascar est Aina RAFELIARISOA : sunref.at@solidis.org;

Pour toute demande d'information relative à l'Assistance Technique vous pouvez contacter : burgeap.mg.at.sunref@groupeginger.com ou s.belrhadoria.ext@groupeginger.com

Vous pouvez aussi vous rapprocher des gestionnaires des comptes entreprises de la MCB.

Rédaction : Marc Boulnois EELV/Français du Monde





tableaux & photos

TELO ZONES

Renée Raza

Fabrice Delannoy

Thamus

03 -> 30 Sept

IKM Antsahavola
Tour SAHAVOLA - 2ème étage
FB : IKMalagasy | ikmalagasy@gmail.com

Tsy misy vidim-pidirana
Entrée libre



Eau potable pour tous

Nos purificateurs ultraviolets éliminent **99,9%** des bactéries, microbes, virus, **COVID...**



La meilleure solution pour traiter l'eau de source, l'eau de forage, l'eau de réseau, piscine ou l'eau d'un puit contaminé par des bactéries, microbes, virus, **COVID...**

Débit : 0,2m³/h jusqu'à 23m³/h



UV6 / UV8 / UV12 Germe Ultra 500 E



Germe AP 75 E



Germe AP 75 EP



UVZen Piscine



SANS AJOUT DE PRODUITS CHIMIQUES
Installation simple et rapide

La téléconsultation

La téléconsultation est une consultation réalisée à distance d'un patient par un médecin généraliste ou de toute autre spécialité médicale.

Avant la consultation, le médecin vous envoie un lien Internet, vous invitant à vous connecter à l'heure prévue du rendez-vous à un site Internet ou une application sécurisé(e), depuis un ordinateur ou une tablette équipé(e) d'une webcam et relié(e) à Internet.

L'épidémie de la Covid 19 a mis en valeur l'outil encore confidentiel que représente la téléconsultation et la télémédecine.

Quand la crise sanitaire a éclaté, la dangerosité pour se rendre dans un cabinet médical a engagé les patients et les professionnels de santé à rechercher un autre mode de communication-consultation. L'outil internet et les visio-entretiens ont pallié à l'impossibilité de se déplacer particulièrement durant les confinements.

Ainsi des plateformes de mise en relation et de prise de rendez-vous virtuels se sont développés en offrant un cadre de confiance avec un corps médical sélectionné et garanti. Ainsi certaines plateformes assure un service 24h sur 24, 7 jours sur 7 avec 91% des patients qui ont un médecin en ligne en moins de 10 mn.

Si la téléconsultation ne remplace pas tout, la communauté médicale admet que 70% des actes médicaux peuvent être réglés en téléconsultation. Reste que l'outil informatique s'il permet une facilité et une rapidité des relations patients/médecins porte une forme de déshumanisation de la relation. La téléconsultation trouvera sa place naturellement en complément-remplacement partiel des consultations en présentiel en cabinet.



Comme une consultation classique, la téléconsultation peut être payée par plusieurs moyens. Votre médecin peut vous suggérer de régler via virement bancaire, chèque, paiement en ligne, ou application du tiers-payant.

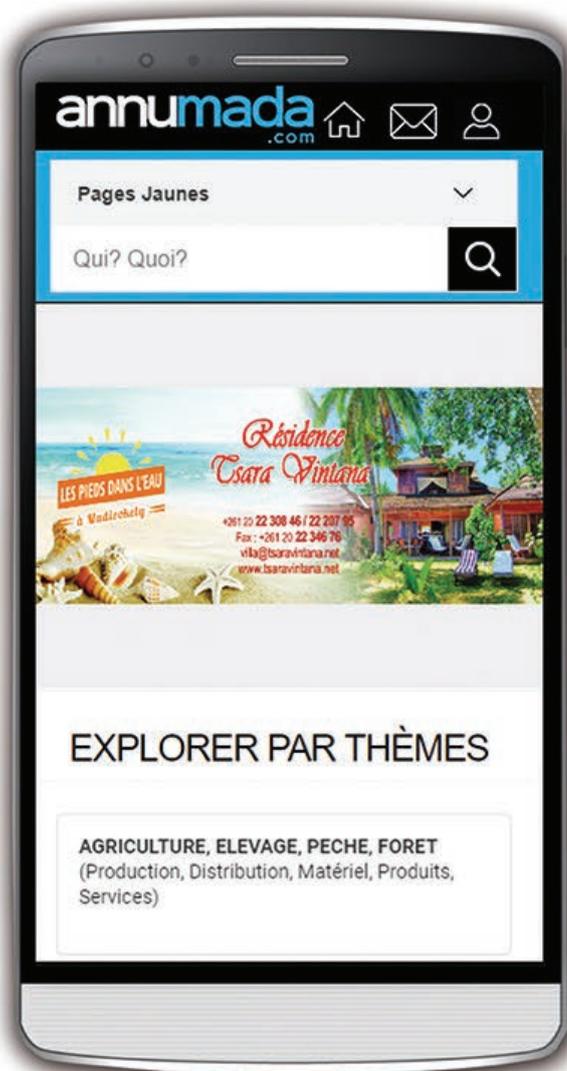
La connaissance du patient par le médecin téléconsultant : le patient doit connaître le médecin réalisant la téléconsultation, c'est-à-dire qu'il doit avoir eu au moins une consultation physique avec lui au cours des 12 derniers mois précédant la téléconsultation et connaître un minimum le dossier médical du patient.

Quel matériel pour une consultation vidéo ? un ordinateur, une tablette ou un mobile supportant des navigateurs internet récents (Chrome, Safari, Firefox). un micro et une caméra : ces derniers peuvent être intégrés au matériel. C'est notamment le cas pour les tablettes, smartphones, et certains ordinateurs portables récents.



Découvrez maintenant l'appli mobile Annumada

**Une application
gratuite...**



**...téléchargeable
depuis Google Play**

Trouvez plus que des coordonnées...





Le billet des entreprises
est le magazine numérique économique
de Français du monde Madagascar.

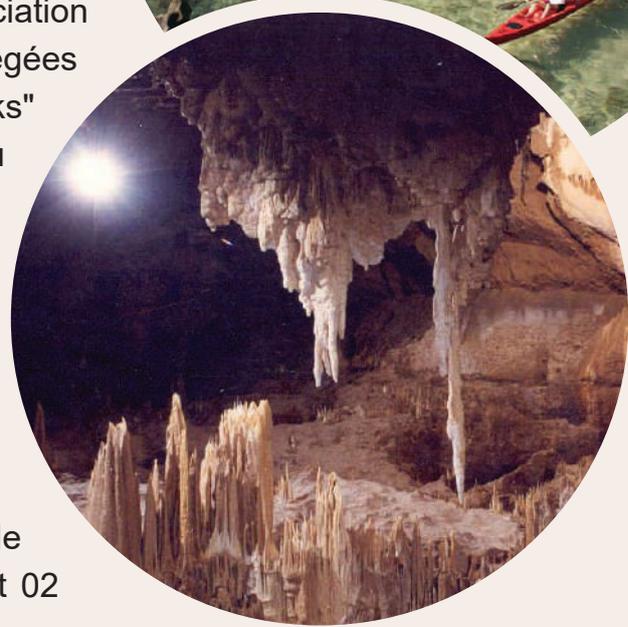
**VISITER NOTRE
SITE INTERNET**



Madagascar National Parks (MNP)

1) *De l'ANGAP à MNP, quel changement ou évolution ? Quelle est l'histoire de votre organisme, sa création et son développement ?*

Madagascar National Parks (MNP) est une association de droit privé, créée en 1990 et reconnue d'utilité publique par le décret n°91-592 du 4 décembre 1991 sous la dénomination "Association Nationale pour la Gestion des Aires Protégées (ANGAP)". Il devient "Madagascar National Parks" depuis le 14 novembre 2008 avec un nouveau look et un nouveau slogan « For Life ». Divers changements et évolution ont eu lieu entre ces deux dénominations, le principal changement est l'orientation du concept vers l'esprit entrepreneurial. MNP adopte une vision plus marketing en plus de ses missions et ses objectifs. Madagascar National Parks gère actuellement 43 Aires Protégées composées de 27 Parcs Nationaux, 14 Réserves Spéciales et 02 Réserves Naturelles intégrales.



2) *Quelles sont les missions de Madagascar National Parks ? Quels sont les principaux parcs, les plus visités ? Quels sont les principaux attraits des parcs à Madagascar sur le plan marketing ?*

La mission de Madagascar National Parks (MNP) consiste essentiellement à établir, conserver et gérer de manière durable un réseau national de parcs et réserves représentatifs de la diversité biologique et du patrimoine naturel propres à Madagascar. Dans ce sens, MNP assure la préservation des écosystèmes par le biais de la conservation et la restauration, développe l'écotourisme au niveau des aires protégées afin de les rentabiliser, assure la pérennisation et la stabilité de la capacité des ressources humaines du réseau sans oublier d'appuyer les activités de développement des zones périphériques.



Citons les 10 parcs les plus visités qui sont : Isalo, Analamazaotra/Mantadia communément connu par Andasibe Mantadia, Ranomafana, NosyTanihely, Montagne d'Ambre, Bemaraha ou Tsingy de Bemaraha, Ankarana malgré son statut de Réserve Spéciale, Ankarafantsika, Masoala et Andrigitra.

Le produit de vente de nos Parcs est bien sûr la biodiversité de Madagascar et la nature. 92% des espèces endémiques de Madagascar sont localisables dans nos Parcs, et les espèces faunistiques sont à l'air libre, libre comme les personnes qui viennent les voir en profitant de la pureté de l'air.

3) Deux grosses difficultés pour la conservation des parcs : Comment faites-vous face à l'afflux de population qui empiète dans les parcs comme à Ankarafantsika ? Comment faire face à l'absence de tourisme depuis le début de la crise sanitaire ?

L'afflux migratoire n'est pas une chose nouvelle pour nos Parcs, surtout pour Ankarafantsika. Plusieurs actions sont entreprises, MNP prône avant toute chose la sensibilisation en informant, en éduquant et en communiquant à chacun que le Parc est un bien commun et qu'il est important de le conserver et de faire savoir ce qu'on ne peut ou ne doit pas faire dans une Aire. Après il y a la surveillance ardue dans le Parc pour sensibiliser encore les gens qu'ils n'ont pas le droit d'entrée dans le Parc sans autorisation. Et en dernier recours, la répression dans le cas où il y a persistance d'infraction de la part de la population riveraine.

Nos orientations : augmenter les partenariats en plus de la réorientation stratégique pour la réalisation des activités pour réduire le coût de fonctionnement, prioriser les activités cœurs de MNP, sans oublier de promouvoir le tourisme national.

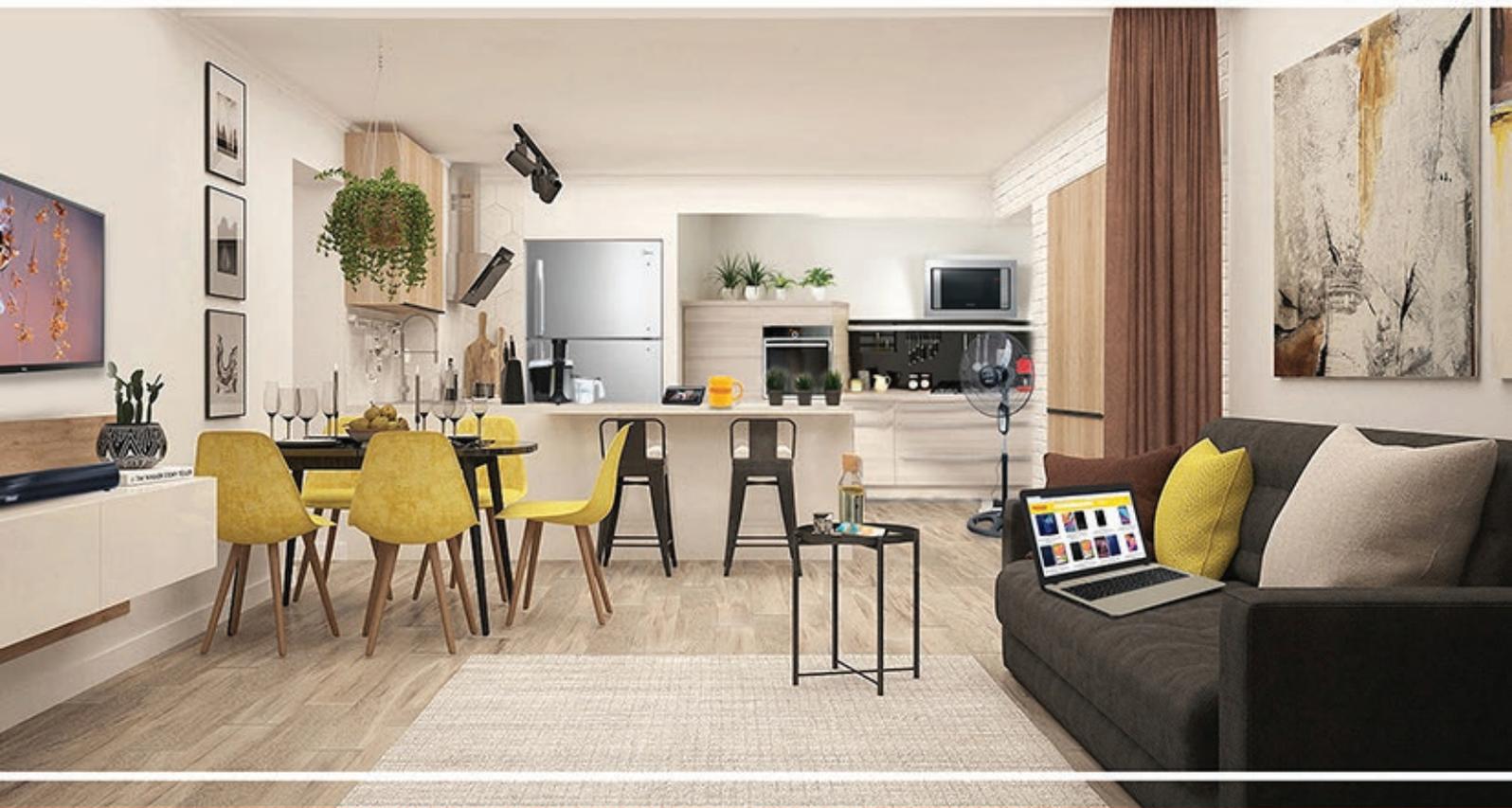
4) Les étrangers s'étonnent de la différence de tarification avec les nationaux. Comment justifiez-vous cette décision ?

L'utilisation d'une seule tarification a été pensée au départ. La tarification la plus chère est celle pour les étrangers. Avant la crise, 1/3 des visiteurs des Parcs sont des nationaux pour 2/3 des étrangers. La tarification des nationaux est adoptée pour les inciter à venir, découvrir et aimer les aires protégées nationales avec leur pouvoir d'achat. Comme on le sait tous, pour aller dans un Parc, on doit prendre en compte les moyens de transport locaux et les hébergements qui ne sont pas donnés. Il ne faut pas oublier que l'objectif de MNP est de protéger sans faille et immuablement la biodiversité dans les sites et d'aboutir à une pérennité financière pour les entretiens et garantir ainsi l'intégrité de ces Parcs Nationaux, joyaux de l'écotourisme.

Contact : parcs-madagascar.com

Propos recueillis par **JDC** avec l'aimable collaboration de
M. Ollier Duranton ANDRIANAMBININA
Chef de Département Communication et Système d'Information
Madagascar National Parks





Réalisez vos rêves
avec les offres

Vente à crédit
COSMOS
par MIRINDRA

Achetez et payez en plusieurs fois



PARTENAIRE OFFICIEL

2
ANS
GARANTIE



f UDITEC Madagascar

+261 20 22 217 83/86/89

Ankorondrano, Antananarivo 101

Disponibles chez les revendeurs agréés et les magasins

COSMOS
Votre partenaire de confiance

Uditec

Midea 2

GARANTIE

S.A.V.

ORIGINAL

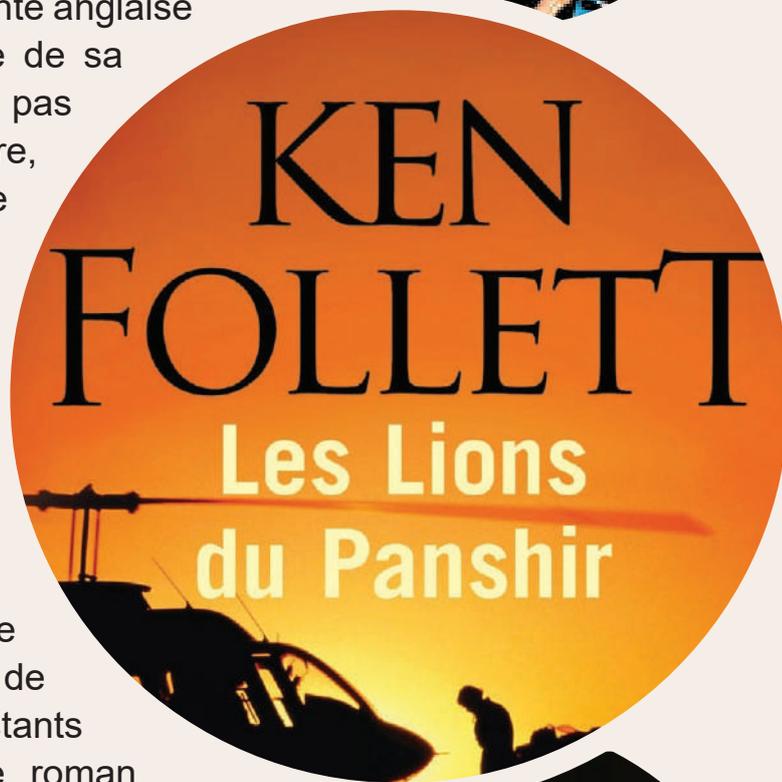
Ken Follett est un auteur gallois né le 5 juin 1949 à Cardiff, spécialisé dans les romans d'espionnage et historiques. Il doit notamment sa réputation à ses deux œuvres célèbres : *L'Arme à l'œil* et *Les Piliers de la Terre*. Elles caractérisent parfaitement le style narratif de Ken Follett. Une écriture cinématographique ou journalistique qui marque toute sa bibliographie et vaut à ses ouvrages d'être publiés dans le monde entier.

Sujet en pleine actualité que ce roman qui se situe en Afghanistan. Jane, jeune étudiante anglaise qui vit à Paris, découvre que l'homme de sa vie, un Américain du nom d'Ellis, n'est pas le poète sans le sou qu'il prétend être, mais un agent de la CIA. Par dépit, elle épouse Jean-Pierre, un jeune médecin idéaliste comme elle, qui l'emmène en Afghanistan. Ils vivent là en soignant les résistants dans la Vallée des Lions, au cœur du Panshir. Mais Jean-Pierre n'est pas le médecin dévoué que l'on croit.

Le cauchemar commence alors pour Jane... Dans le cadre grandiose des paysages d'Afghanistan, au cœur de la lutte acharnée qui oppose les résistants aux troupes de Moscou, ce superbe roman d'aventures et de suspense est mené à un rythme qui ne cesse de s'accélérer jusqu'au dénouement aussi violent qu'imprévu, comme toujours avec Ken Follett, l'auteur de nombreux best-sellers, de *L'Arme à l'œil* à *Comme un vol d'aigles*.

Le livre de poche n°7519 année 1985.

JDC





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



Billet des
BE
Entreprises

Ethiopian
የኢትዮጵያ

Acide tartrique : Bi-acide organique naturel présent dans les raisins (acide spécifique de *Vitis vinifera* en zone tempérée). C'est l'acide principal du vin. Il est microbiologiquement stable. Sur des vins peu acides et par manque d'hygiène, il peut se dégrader = maladie de la « tourne » très rare aujourd'hui.

Aviner : Action qui consiste à rincer un verre avec du vin avant la dégustation pour éliminer toute odeur ou saveur parasite. On avine aussi la bouche par la première gorgée de vin que l'on fait circuler soigneusement dans toute la cavité buccale.

Astringence : Cette sensation évoque le resserrement des gencives et l'assèchement de la bouche, comme si la salive cessait d'être produite. La bouche n'est plus lubrifiée et semble 'râper'. L'astringence est la conséquence naturelle des tannins dans les vins rouges jeunes. Un vin tannique est moins astringent qu'un vin rude ou rêche ou âpre.

Austère : Se dit d'un vin peu expressif en arômes et marqué par une acidité et des tannins un peu trop forts. Austère est un terme proche mais plus fort que sévère.

Amertume : Saveur de vin (surtout rouge) assez désagréable au fond de la gorge liée à des tanins peu mûrs (de petit poids moléculaire) ou au développement de bactéries attaquant le glycérol provoque un goût amer (maladie de l'amertume).

Acerbe : Se dit d'un vin rendu âpre et vert par un fort excès de tanin et d'acidité.

Agressif : Se dit d'un vin montrant trop de force et attaquant désagréablement les muqueuses.

Capiteux : caractère d'un vin très riche en alcool, jusqu'à en être fatigant.

Blanc : Couleur des vins vinifiés avec le jus des raisins blancs (ou noirs à jus blanc sans contact avec les pellicules de raisins noirs). Le blanc va de l'incolore au jaune ambré pour les vieux liquoreux.

Greffage : Depuis le phylloxéra, le greffage est le procédé employé pour la multiplication de la vigne.

En fixant un greffon sur un porte-greffe, on obtient une greffe que l'on met en stratification dans du sable ou dans la sciure de bois blanc et sous une température d'environ 20°C.

Au bout de 2 ou 3 semaines, la soudure doit être faite, d'où le nom de plant greffé-soudé.

Piqué : qualificatif d'un vin atteint d'acescence, maladie se traduisant par une odeur aigre et prononcée.

Sage : vin harmonieux et correctement vinifié, sans prétention ni intensité.

Sommelier : Dans un hôtel ou un restaurant, le sommelier est celui ou celle qui est chargé du choix, de l'achat, de la conservation et du service des clients.

Chai : Lieu/local d'entreposage des vins, pour leur vieillissement en barriques ou en bouteilles avant l'expédition.

Charnu : Se dit d'un vin rouge qui, en bouche, présente une sensation riche et notable de densité, de corps, de matière. Cette sensation provient d'un bon équilibre entre le moelleux apporté par l'alcool, la puissance des tannins qui apporte la structure et la richesse en matière.

Raisins : Fruit de la vigne, on parle également de grappe. Les grappes des cépages bourguignons sont généralement petites.

Oenologie : science qui traite du vin, de sa préparation, de sa conservation, des éléments qui le constituent.

Vin primeur ou nouveau : Vin commercialisé dans les mois suivant la récolte. Il est destiné à être bu jeune.

Vinification : Ensemble des opérations qui permettent de transformer le raisin en vin.

Cépage : variété de vigne

Terroir : Association entre le type de sol, un climat, une variété de vigne et le savoir-faire de l'homme.

Phylloxéra : c'est une espèce d'insectes hémiptères de la famille des Phylloxeridae. Une sorte de pucerons ravageurs de la vigne. Le terme de phylloxéra désigne aussi, par métonymie, la maladie de la vigne causée par cet insecte



IKI COSMETICS



ARGAN

POUR PEAUX :

- . Déshydratées
- . Matures
- . Manquant de tonus
- . Normales
- . Bébé

CALOPHYLLE

POUR PEAUX :

- . Couperose
- . Infections cutanées
- . Varices légères
- . Cicatrices
- . Vergetures

MARSEILLE

POUR PEAUX :

- . Irritées
- . Sèches
- . Sensibles
- . Matures
- . Bébé

AVOCAT

POUR PEAUX :

- . Déshydratées
- . Dévitalisées
- . Fissurées
- . Desquamées
- . Distendues

OLIVE

POUR PEAUX :

- . Tout types de Peaux
- . Tâches brunes
- . Masque de grossesse
- . Infections cutanées
- . Anti-poux

JOJOBA

POUR PEAUX :

- . Bébé
- . Mixtes, Acnéiques
- . Ridées
- . Cellulites
- . Normales

LINIMENT OLEO-CALCAIRE

PROPRIETES :

- * Protège les fesses des bébés
- * Soigne les érythèmes, allergies
- * Sert de démaquillant et de lait
- * Apaise les eczéma
- * Soigne les escarres
- * Protège les fendillements des mamelons

MORINGA

POUR PEAUX :

- . Sèches à très sèches
- . Irritées
- . Matures
- . A problèmes

BAOBAB

POUR PEAUX :

- . Sèches à très sèches
- . Tirillées
- . Vergetures
- . Matures

CURCUMA

POUR PEAUX :

- . Ternes, Fatiguées
- . Manquant de vitalité
- . Sensibles
- . Grasses
- . Acnéiques

LAURIERS

POUR PEAUX :

- . Grasses
- . Irritées
- . Sensibles
- . Bébé
- . Matures
- . Anti-poux

ANTI INFLAMMATOIRE ET DOULEURS

SOULAGE :

- . Rhumatismes
- . Courbatures
- . Tendinites
- . Arthrose
- . Mal de dos
- . Rage de dents
- . Circulation sanguine

SAVONS 100% NATURELS
AUX HUILES PRECIEUSES

« OSEZ LE NATUREL, CE N'EST PAS UN LUXE ! »

INFORMATIONS : 032 07 556 03 Mail : ikimoira@gmail.com Facebook : produits cosmetiques naturels

1. La grappe de raisin se compose de deux parties principales, la première :

- a) La charpente
- b) La tige
- c) La brique

2. Et la deuxième :

- a) La peau
- b) Le pédicelle
- c) Le grain

3. C'est la partie la plus importante du grain de raisin :

- a) La pulpe
- b) Les pépins
- c) Le pinceau

4. Je suis un champignon qui en se développant à la surface des baies engendre la fameuse pourriture noble, je suis :

- a) Le fusarium
- b) Le botrytis cinérea
- c) L'alternaria glaucus

5. Parmi les réponses suivantes, quelle méthode de vinification des vins effervescents n'existe pas ?

- a) Méthode de la gazéification
- b) Méthode paysanne
- c) Méthode de la cuve close

6. Comment se nomme l'action de « faire sécher les grappes de raisin pendant plusieurs semaines » ?

- a) Le passerillage
- b) La veraison
- c) Le débourrement

7. Grâce à un soutirage, on obtient :

- a) Le vin de paille
- b) Le vin de goutte
- c) Le vin de tirage

8. Quelle technique est utilisée pour éliminer le dépôt du champagne (le dégorgement) ?

- a) Par filtrage
- b) A la volée
- c) Par cuisson

9. Comment se nomme la levure présente sur la peau des grains de raisin ?

- a) La pruine
- b) L'Aspergillus fumigatus
- c) L'Opisthokonta

Trouvez les réponses ici >



Du côté Français



www.ccifm.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 "



www.cnccef.org

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.

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



FIV.MPA.MA
FIVONDRONAN'NY MPANDRAHARAHAMA 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, Créer 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...



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 leurs permettront des créer des

www.jcimadagascar.org changements positifs. Être le principal réseau mondial de jeunes citoyens actifs

Le billet des entreprises
un magazine VIP pour des pub VIP

CALENDRIER SCOLAIRE 2021-2022



Rentrée des enseignants :
mercredi 1^{er} septembre 2021

Rentrée des élèves :
jeudi 2 septembre 2021

AOÛT 2021	SEPTEMBRE 2021	OCTOBRE 2021	NOVEMBRE 2021	DÉCEMBRE 2021	JANVIER 2022	FÉVRIER 2022	MARS 2022	AVRIL 2022	MAI 2022	JUIN 2022	JUILLET 2022
Dimanche 1	Mercredi 1	Vendredi 1	Lundi 1	Mercredi 1	Samedi 1	Mardi 1	Mardi 1	Vendredi 1	Dimanche 1	Mercredi 1	Vendredi 1
Lundi 2	Jeudi 2	Samedi 2	Mardi 2	Jeudi 2	Dimanche 2	Mercredi 2	Mercredi 2	Samedi 2	Lundi 2	Jeudi 2	Samedi 2
Mardi 3	Vendredi 3	Dimanche 3	Mercredi 3	Vendredi 3	Lundi 3	Jeudi 3	Jeudi 3	Dimanche 3	Mardi 3	Vendredi 3	Dimanche 3
Mercredi 4	Samedi 4	Lundi 4	Jeudi 4	Samedi 4	Mardi 4	Vendredi 4	Vendredi 4	Lundi 4	Mercredi 4	Samedi 4	Lundi 4
Jeudi 5	Dimanche 5	Mardi 5	Vendredi 5	Dimanche 5	Mercredi 5	Samedi 5	Samedi 5	Mardi 5	Jeudi 5	Dimanche 5	Mardi 5
Vendredi 6	Lundi 6	Mercredi 6	Samedi 6	Lundi 6	Jeudi 6	Dimanche 6	Dimanche 6	Mercredi 6	Vendredi 6	Lundi 6	Mercredi 6
Samedi 7	Mardi 7	Jeudi 7	Dimanche 7	Mardi 7	Vendredi 7	Lundi 7	Lundi 7	Jeudi 7	Samedi 7	Mardi 7	Jeudi 7
Dimanche 8	Mercredi 8	Vendredi 8	Lundi 8	Mercredi 8	Samedi 8	Mardi 8	Mardi 8	Vendredi 8	Dimanche 8	Mercredi 8	Vendredi 8
Lundi 9	Jeudi 9	Samedi 9	Mardi 9	Jeudi 9	Dimanche 9	Mercredi 9	Mercredi 9	Samedi 9	Lundi 9	Jeudi 9	Samedi 9
Mardi 10	Vendredi 10	Dimanche 10	Mercredi 10	Vendredi 10	Lundi 10	Jeudi 10	Jeudi 10	Dimanche 10	Mardi 10	Vendredi 10	Dimanche 10
Mercredi 11	Samedi 11	Lundi 11	Jeudi 11	Samedi 11	Mardi 11	Vendredi 11	Vendredi 11	Lundi 11	Mercredi 11	Samedi 11	Lundi 11
Jeudi 12	Dimanche 12	Mardi 12	Vendredi 12	Dimanche 12	Mercredi 12	Samedi 12	Samedi 12	Mardi 12	Jeudi 12	Dimanche 12	Mardi 12
Vendredi 13	Lundi 13	Mercredi 13	Samedi 13	Lundi 13	Jeudi 13	Dimanche 13	Dimanche 13	Mercredi 13	Vendredi 13	Lundi 13	Mercredi 13
Samedi 14	Mardi 14	Jeudi 14	Dimanche 14	Mardi 14	Vendredi 14	Lundi 14	Lundi 14	Jeudi 14	Samedi 14	Mardi 14	Jeudi 14
Dimanche 15	Mercredi 15	Vendredi 15	Lundi 15	Mercredi 15	Samedi 15	Mardi 15	Mardi 15	Vendredi 15	Dimanche 15	Mercredi 15	Vendredi 15
Lundi 16	Jeudi 16	Samedi 16	Mardi 16	Jeudi 16	Dimanche 16	Mercredi 16	Mercredi 16	Samedi 16	Lundi 16	Jeudi 16	Samedi 16
Mardi 17	Vendredi 17	Dimanche 17	Mercredi 17	Vendredi 17	Lundi 17	Jeudi 17	Jeudi 17	Dimanche 17	Mardi 17	Vendredi 17	Dimanche 17
Mercredi 18	Samedi 18	Lundi 18	Jeudi 18	Samedi 18	Mardi 18	Vendredi 18	Vendredi 18	Lundi 18	Mercredi 18	Samedi 18	Lundi 18
Jeudi 19	Dimanche 19	Mardi 19	Vendredi 19	Dimanche 19	Mercredi 19	Samedi 19	Samedi 19	Mardi 19	Jeudi 19	Dimanche 19	Mardi 19
Vendredi 20	Lundi 20	Mercredi 20	Samedi 20	Lundi 20	Jeudi 20	Dimanche 20	Dimanche 20	Mercredi 20	Vendredi 20	Lundi 20	Mercredi 20
Samedi 21	Mardi 21	Jeudi 21	Dimanche 21	Mardi 21	Vendredi 21	Lundi 21	Lundi 21	Jeudi 21	Samedi 21	Mardi 21	Jeudi 21
Dimanche 22	Mercredi 22	Vendredi 22	Lundi 22	Mercredi 22	Samedi 22	Mardi 22	Mardi 22	Vendredi 22	Dimanche 22	Mercredi 22	Vendredi 22
Lundi 23	Jeudi 23	Samedi 23	Mardi 23	Jeudi 23	Dimanche 23	Mercredi 23	Mercredi 23	Lundi 23	Lundi 23	Jeudi 23	Samedi 23
Mardi 24	Vendredi 24	Dimanche 24	Mercredi 24	Vendredi 24	Lundi 24	Jeudi 24	Jeudi 24	Dimanche 24	Mardi 24	Vendredi 24	Dimanche 24
Mercredi 25	Samedi 25	Lundi 25	Jeudi 25	Samedi 25	Mardi 25	Vendredi 25	Vendredi 25	Lundi 25	Mercredi 25	Samedi 25	Lundi 25
Jeudi 26	Dimanche 26	Mardi 26	Vendredi 26	Dimanche 26	Mercredi 26	Samedi 26	Samedi 26	Mardi 26	Jeudi 26	Dimanche 26	Mardi 26
Vendredi 27	Lundi 27	Mercredi 27	Samedi 27	Lundi 27	Jeudi 27	Dimanche 27	Dimanche 27	Mercredi 27	Vendredi 27	Lundi 27	Mercredi 27
Samedi 28	Mardi 28	Jeudi 28	Dimanche 28	Mardi 28	Vendredi 28	Lundi 28	Lundi 28	Jeudi 28	Samedi 28	Mardi 28	Jeudi 28
Dimanche 29	Mercredi 29	Vendredi 29	Lundi 29	Mercredi 29	Samedi 29	Mardi 29	Mardi 29	Vendredi 29	Dimanche 29	Mercredi 29	Vendredi 29
Lundi 30	Jeudi 30	Samedi 30	Mardi 30	Jeudi 30	Dimanche 30	Mercredi 30	Mercredi 30	Samedi 30	Lundi 30	Jeudi 30	Samedi 30
Mardi 31		Dimanche 31		Vendredi 31	Lundi 31		Jeudi 31		Mardi 31		Dimanche 31

Vacances de la Toussaint :
du vendredi 15 octobre 2021 (après les cours)
au mardi 2 novembre 2021 (au matin)

Vacances de Noël :
du vendredi 17 décembre 2021 (après les cours)
au lundi 10 janvier 2022 (au matin)

Vacances d'été austral :
du vendredi 25 février 2022 (après les cours)
au mercredi 9 mars 2022 (au matin)

Les cours du lundi 7 mars seront récupérés les samedis 4 septembre 2021 et 28 mai 2022

Vacances d'automne austral :
du vendredi 22 avril 2022 (après les cours)
au lundi 9 mai 2022 (au matin)

Toussaint :
lundi 1^{er} novembre 2021

Journée de la femme :
mardi 8 mars 2022

Évènement de 1947 :
mardi 29 mars 2022

Lundi de Pâques :
lundi 18 avril 2022

Ascension :
jeudi 26 mai 2022

Lundi de Pentecôte :
lundi 6 juin 2022

Lycée Français de Tananarive







PARTENAIRES



PARTENAIRES



Planète



**France
Madagascar**

Planète France Madagascar

COURRIEL : planete.france.madagascar@gmail.com

PAGE FACEBOOK : [@pfm.planete](https://www.facebook.com/pfm.planete)

Propriété Saint Denis
près de Malagasy Minéral
Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY
BP 203 Antananarivo 101
(+261) 0 20 22 597 96

Demande de Visa

Mariage

Conseils

Lettre collaborative

Renseignements

Informations

Scolarité

Etat-civil

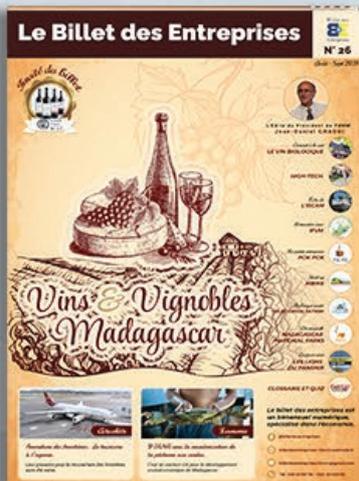
Certificat de Nationalité Française

Formation

Transcription d'acte

Le billet des entreprises

un magazine VIP pour des pub VIP



ANNONCES PUBLICITAIRES

Le Billet des Entreprises est ouvert aux annonceurs.

regie.billetdesentreprises@gmail.com

Contactez-nous
(00 261) 20 22 597 96
(00 261) 33 50 640 99

billetdesentreprises.fdm@gmail.com