



Nicolas Martin

Directeur Agence
Première Ligne

SALON DE L'AGRICULTURE



ÉCHO EDUCATION
LA LAÏCITÉ



INFO-PRATIQUE
CERTIFICAT DE
NATIONALITÉ FRANÇAISE



ÉCHO DE
L'I&P



ÉCHO DE
L'INSCAE



ÉCHO DE
L'ISCAM



DU 22 AU 25 SEPTEMBRE 2022 À HAZOVATO

RENCONTRE AVEC
SEMAINE CULTURELLE
CAMEROUNAISE 19^e ÉDITION



STARTUP
VINA NETTOYAGE



ÉCOLOGIE VERTE
AGRICULTURE À
MADAGASCAR



ON EN PARLE
ONTHR



RUBRIQUE SANTÉ
AVOIR UNE BONNE VISION



LU POUR VOUS
UN INTELLECTUEL
EN POLITIQUE



Le billet des entreprises est un bimensuel numérique, spécialisé dans l'économie.

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 Renseignements Informations

Lettre collaborative

Scolarité

Etat-civil

Certificat de Nationalité Française

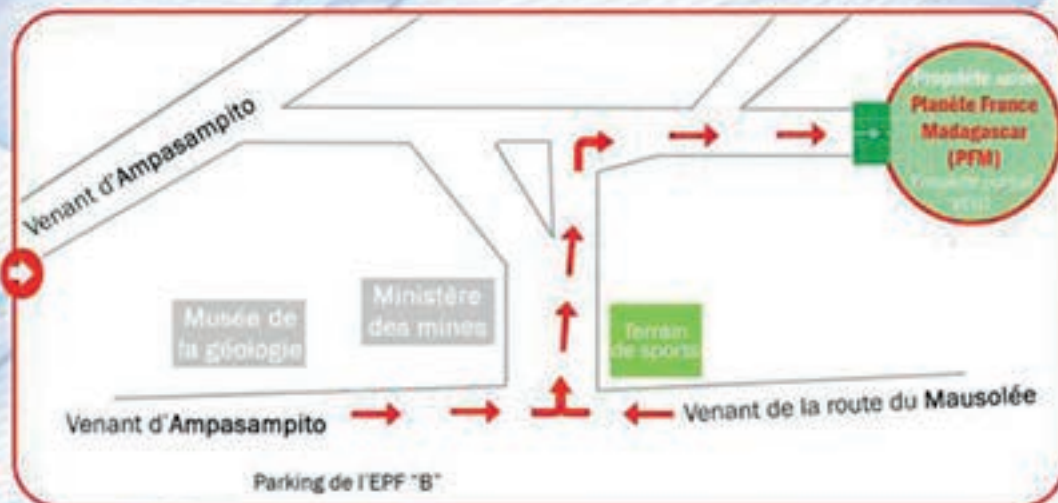
Formation

Transcription d'acte

Billet des entreprises

Bourses scolaires

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







Jean-Daniel CHAOUI

Président de Français du Monde Madagascar
Conseiller des Français à Madagascar

Fidèle aux rendez-vous économiques de Forello Expo, après la FIM 2022, le Billet des Entreprises (BE) était présent au Salon de l'Agriculture du 19 au 25 septembre 2022, salon présenté dans le dossier de ce numéro 32 du BE.

Outre la traditionnelle interview du Directeur de l'Agence Première ligne, Monsieur Nicolas Martin, le dossier présente une douzaine de PME exposants au salon et menant des activités très dissemblables et souvent peu fréquentes, allant des aquariums et du poisson d'ornement, à la culture des algues de mer, en passant pour les jardins miniatures... Je vous laisse la découverte.

Le paysage économique de la Grande île reflète plusieurs sujets : le retour de l'ouverture touristique « tout azimuth » et la floraison de salons économiques ; la hausse des carburants et l'inflation galopante des produits de consommation courante.

Côté pile, Salon de l'agriculture, de l'automobile, des acteurs économiques, de la RSE, de... depuis plus d'un mois, chaque semaine offre un ou plusieurs événements. Est-ce la preuve d'une vitalité renaissante ? On peut que rapprocher cette question avec le retour à la normale des voyages internationaux concernant Madagascar. Le pays est à nouveau « ouvert » aux touristes avec des mesures incitatives sur les visas. Seul les prix élevés des billets d'avion ne suivent pas cette embellie.

Côté face, un bond de plus de 15% des prix à la pompe et la valse des étiquettes aussi bien dans les Grandes surfaces que sur les étales des marchés. L'effondrement de l'euro complète le tableau, conséquence du désordre économique et politique mondial engendré par la guerre entre l'Ukraine et la Russie.

Le Billet des Entreprises vous donne rendez-vous au salon de l'Habitat à Forello Expo du 20 au 23 octobre. Venez rendre visite à notre stand.

Jean-Daniel Chaoui, Responsable du Billet des Entreprises
Le 10/10/2022



FOTON



2 PORTES
COULISSANTES



8 PLACES

"GRATOUR,
sous
tous ses
angles."

40 000 000 HTVA^{Ar}

Payable sur 12 mois* sans agios, 30% d'acompte.



SIÈGE ARRIÈRE
RABATTABLE



GARANTIE:
2 ANS OU 50 000KM



SOMMAIRE

Salon de l'Agriculture

PUBLICATION DE FDM MADAGASCAR

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Jean-Daniel CHAOUI

RÉDACTEURS

JDC - Edgard Toko

MARKETING - SERVICE COMMERCIAL

Nathalie - Fenosoa

DIFFUSION

Ando - Nathalie

CONCEPTION

NONO Idriss

(00261) 22 597 96

(00261) 03 40 22 83 36

billetdesentreprises.fdm
@gmail.com

Edito du président	1
Echo Éducation	5
Echo de l'I&P	7
Echo de l'INSCAE	10
Echo de l'ISCAM	12
Info-Pratique	15
Rencontre avec	18

ARTICLE DU DOSSIER

Interview Nicolas Martin	22
Concept à la une	24
Afafi	25
Océan Farmers	26
Terroir d'immémorial	27
TIA-Agri	28
Renala	29
Rambalah	30
JardinTami	31
Kassava	32
Ferme Aina	33
Kapok Design	34
Echo Magazine	35
Animal Voice	36

Startup	38
Ecologie	40
On en parle	42
Rubrique santé	45
Lu pour vous	47

BAAZARLAND

Destockage et Promotions

02 - 03 - 04
DÉCEMBRE

PARC DES EXPOSITIONS
Forello Tanjombato



INSCRIPTION OUVERTE
032 07 212 41 - 034 07 212 44
034 07 212 46

La NAPE : Une Nouvelle Association de Parents d'Élèves dans les établissements scolaires français de Tananarive.



*La NAPE vous informe sur l'éducation et l'enseignement dans le Billet des Entreprises (BE). La NAPE remercie le BE pour cette ouverture éducative. Contact 038 29 814 83 et nape.mada@gmail.com
Rejoignez-nous !*

La Laïcité à l'école

Inscrite dans la Constitution française, la laïcité constitue aujourd'hui un des fondements de la République française. Elle repose sur trois principes : la liberté de conscience et celle de manifester ses convictions dans les limites du respect de l'ordre public, la séparation des institutions publiques et des organisations religieuses, et l'égalité de tous devant la loi quelles que soient leurs croyances ou leurs convictions. Elle est au fondement de notre école qui veut préserver les élèves de tout prosélytisme idéologique, économique et religieux.

La laïcité assure aux élèves l'accès à une culture commune et partagée. Les personnels ont un devoir de stricte neutralité : ils ne doivent pas manifester leurs convictions dans le cadre de leurs fonctions. Les enseignements sont laïques. Tous les sujets peuvent être abordés. Ainsi, la laïcité favorise le vivre ensemble à l'école. Elle

met tous les élèves au même niveau : ils sont égaux pour vivre ensemble et apprendre dans les meilleures conditions possibles. Cette neutralité s'applique aux enseignants et agents du service public d'éducation ainsi qu'aux usagers.


En France, la mise en œuvre du principe de laïcité est d'abord une conséquence directe de la Révolution française. Les grandes dates de la laïcité de l'enseignement en France : 1882 : La loi Ferry institue l'enseignement primaire gratuit, laïque et obligatoire. 1886 : La loi Goblet confie l'enseignement public à un personnel laïque. 1905 : La loi du 9 décembre 1905 institue la séparation des Églises et de l'État. Jules Ferry est l'instigateur des lois de 1881-82 sur l'école laïque, gratuite et obligatoire. Ces lois ont fondé le système scolaire tel qu'il existe encore aujourd'hui en France et à l'étranger dans les « écoles françaises ».




Votre solution déménagement



 (+261) 20 22 633 34

 devis@agence-aid.mg

 www.demenagement-madagascar.com



FRET



Transit



Achat en ligne



Dossier pratique : LE CERTIFICAT DE NATIONALITÉ

Dans la vie d'un citoyen français, l'une des pires choses qui puisse arriver est l'obligation de produire un Certificat de Nationalité Française (CNF). Car, outre que cette obligation peut être perçue comme la contestation d'une part fondamentale de l'identité personnelle, obtenir un CNF constitue une des pires démarches administratives qui soient. Comment devront-ils procéder?

Réponses pratiques....

A quelle occasion un CNF peut-il être demandé?

Depuis le mois de septembre 2007, il n'y a plus besoin de CNF pour renouveler sa carte d'identité ou son passeport. Malgré cette simplification, la production d'un CNF s'impose pour l'établissement d'une première carte d'identité informatisée, d'un passeport, pour une candidature à un emploi dans la fonction publique. Dans le cas d'enfants mineurs dont les parents ont le CNF et ont procédé à la transcription de tous les actes d'état civil, il y a abus de l'administration à demander un CNF mais les demandes abusives ne sont pas rares.

Qui peut le demander? La demande est personnelle. Les enfants de moins de 16 ans doivent être représentés par la personne qui exerce l'autorité parentale.

A qui le demander? Au greffier en chef du tribunal d'instance, seul compétent pour délivrer un certificat de nationalité.

Des lors, trois cas se présentent selon le lieu de naissance et de résidence de demandeur :

* S'il réside en France, au Tribunal d'instance compétent du lieu de domicile;

* S'il est né en France mais qu'il réside à l'étran-

ger, au Tribunal d'instance compétent du lieu de naissance;

* S'il est né à l'étranger et qu'il réside à l'étranger, au Tribunal d'instance de Paris 1er arrondissement (30 rue du Château des Rentiers 75013 Paris). Depuis le décret du 13 Mai 2005, c'est le service de la nationalité des Français établis hors de France de ce tribunal qui centralise toutes les demandes.

Comment le demander? Directement auprès du greffier en chef du Tribunal d'instance compétent. Attention! Pour le 3ème cas, les consulats se sont dessaisis de la transmission des dossiers. La liste des pièces à fournir n'y est plus disponible. Il appartient donc au demandeur d'adresser au Tribunal d'instance de Paris 1er arrondissement un dossier complet : demande, formulaire, pièces jointes, sous peine de rejet. Le formulaire et la liste des pièces sont disponibles sur notre site : www.francais-du-monde.net.

Quel délai pour l'obtention? Au moins dix mois d'attente sont nécessaires avant de recevoir un accusé de réception du Tribunal d'instance confirmant qu'un dossier est bien parvenu à ses services. Pour le traitement du dossier, et selon sa complexité, c'est-à-dire la nécessité de vérifier ou non les pièces qui le composent, le délai d'attente varie de un au quatre ou cinq ans.

En cas de refus, quel recours? Les rejets de délivrance sont fréquents. Si la demande est rejetée, le demandeur peut saisir le ministère de la Justice (1), qui décidera s'il y a lieu de procéder à la délivrance du certificat de nationalité.

Le service de la nationalité du Tribunal d'instance de Paris constate la multiplication des recours :

- Recours gracieux : Le bureau de la nationalité au ministère de la Justice, pour qui le service de la rue des Rentiers doit photocopier l'ensemble du dossier, est totalement engorgé et donc le recours est d'une extrême lenteur.

- Recours judiciaire : il est beaucoup plus rapide mais il nécessite la présence d'un avocat. De ce fait, il est réservé aux personnes ayant les

moyens financiers d'une procédure et connaissant un avocat spécialisé. Mais il est aussi possible de demander l'aide juridictionnelle.

(1) Ministère de la Justice – Direction des Affaires civiles et du Sceau – Bureau de la nationalité -13, Place Vendôme, 75042 Paris cedex, 01 – Téléphone : 01 44 77 60 60.



midimadagasikara

avec vous

sur toutes les plateformes



informer - divertir - promouvoir

Semaine Culturelle Camerounaise 19ème Edition

Mot du Président de l'Association des étudiants camerounais de Madagascar

Merci au magazine numérique de nous donner la possibilité de nous exprimer. Je suis Edgard Jospin Toko Youbissi, Président de l'association des étudiants camerounais de Madagascar. Notre association existe depuis 1992 et a été créée à Majunga, et depuis, plusieurs réformes ont été faites pour que nous ayons une association solide et dynamique qui compte environ 160 membres dans toute l'île.

Depuis 1992, nous organisons des semaines culturelles à Madagascar question de montrer notre culture et notre dynamisme au peuple malagasy et aussi notre attachement à notre pays d'accueil.

Nos semaines culturelles nous permettent de réaliser un certain nombre de projets. Pour cette 19^e édition, nous allons l'organiser entre le 12-19 Novembre 2022 avec le programme qui suit :

- **Samedi 12 septembre 2022** : Marche sportive partant du jardin d'Antaninarenina jusqu'au stade Alarobia où nous allons donner une conférence de presse. La marche sportive est donc sous le thème : « Sensibilisation sur les maladies cardiovasculaires à travers la lutte contre la sédentarité »
- **Dimanche 13 Novembre 2022** : Tournoi sportif
- **Mardi 15 Novembre 2022** : Journée d'exposition des produits camerounais au jardin d'Antaninarenina.
- **Samedi 19 Novembre 2022** : Soirée Culturelle au Pic Vert Ambatobe

Au terme de cette semaine culturelle, nous avons à cœur de réaliser deux projets axés sur le développement durable et la protection de l'écosystème :

1. **Le projet de reboisement** à Ambohidratrimo, nous voulons planter 200 arbres.
2. **Le projet de construction d'un point d'eau** dans une circonscription de la ville d'Antananarivo.

Nous profitons de cette tribune pour remercier chaleureusement l'ex-président de la Confédération Africaine de Football, Mr Ahmad Ahmad pour le soutien qu'il apporte à notre communauté estudiantine. Merci d'avoir accepté d'être le parrain de cette 19^e édition de la semaine culturelle camerounaise à Madagascar. Merci à toute la communauté camerounaise d'ici et d'ailleurs, pour le soutien et les efforts fournis pour la réalisation de cette semaine culturelle.

Pour toute autre information, vous pouvez nous joindre sur nos canaux de communications :

Mail : Asecamtana@gmail.com

Tel : +261341602984 ; +261345462143 ; +261349917790

Facebook : Association des étudiants camerounais de Madagascar

Merci encore.



ASECAM

Association des étudiants
Camérounais de Madagascar
présente

SEMAINE CULTURELLE CAMÉROUNNAISE

19^{ème} édition

**12 au 19
NOVEMBRE 2022**

Thème: ASECAM et attachement aux valeurs culturelles



Au programme

12 Novembre:

Marche sportive

15 Novembre:

Journée d'exposition/ vente

19 Novembre:

Soirée culturelle

13 Novembre:

Tournoi de Football (stade Alarobia)



SINGLE: 65.000 AR



COUPLE: 120.000AR



VIP: 150.000AR

SPONSORS GOLD



PARTENAIRES



Association des
étudiants
camérounais de
Madagascar
(ASECAM)

034 16 029 84
034 54 621 43



ASECAM

L'Association des Etudiants
Camérounais de Madagascar

organise

MARCHE SPORTIVE

**12 NOV
2022 à 9h**

Point de départ:

Jardin d'Antaninarenina

Point d'arrivée:

Stade Alarobia

Thème:

Sensibilisation sur les facteurs
de risques cardiovasculaires
à travers la lutte contre la
sédentarité

T-shirt: 25 000 Ar

Bouteille d'eau offerte



Sponsors Gold



Partenaires



034 16 029 84
034 54 621 43

L'ASSOCIATION DES ETUDIANTS CAMEROUNAIS DE MADAGASCAR

Sous le parrainage de Mr AHMAD AHMAD

(Ex président de la CAF)

Theatres

SOIRÉE DE GALA
CULTURELLE
CAMÉROUNNAISE

Défiles

Danzes

Chant

Single

65.000Ar

Couple

120.000 Ar

Vip

150.000 Ar



PIC VERT AMBATOBE

**19 NOV
A PARTIR DE
M 19 H**

Gastronomie
Camérounnaise

SPONSOR OFFICIEL:



Billets disponibles aux: 034 54 621 43/ 034 16 189 92



Sur le haut parrainage de
l'Ex Président de la CAF:
Monsieur Ahmad

TOURNOI Sportif

Organisé par l'ASECAM

13 Nov 2022 à 9h

au Stade Alarobia

Participation: 100.000 Ar

Règlement de
compétition à retirer
après paiement des frais
de participation

Nombre limite d'équipe: 8

Remise de Lot après la finale



034 16 029 84
034 54 621 43

Sponsors Gold



Partenaires





GROUPE SIPROMAD

INDUSTRIE



PRODUITS DU QUOTIDIEN . PRODUCTION 100% LOCALE . COMPÉTITIVITÉ



IMMOBILIER



GESTION DES BIENS . GESTION DES INSTALLATIONS . INVESTISSEMENTS
LOCATION DE BUREAUX . CONSTRUCTION



ESPACES VERTS

BUREAUX LUMINEUX

SÉCURITÉ

TOURISME ET AVIATION



VOLS À LA DEMANDE . VOLS DOMESTIQUES . SÉJOURS À LA CARTE
PRESTATIONS SUR-MESURE . SERVICE 7/7 - 24/24



CIRCUITS TOURISTIQUES

BILLETTERIE



CESSNA
CITATION BRAVO

KINGAIR
BEECHCRAFT B200

TECHNOLOGIE



GLOBAL TECHNOLOGIES
& ENERGIES

MONÉTIQUE . SÉCURITÉ . INFORMATIQUE . INFRASTRUCTURES TECHNIQUES

MyStore



REVENDEUR AGRÉÉ DE PRODUITS ET SERVICES APPLE



GLOBAL TECHNOLOGIES
& ENERGIES



DISTRIBUTEUR
AUTOMATIQUE DE BILLETS



CARTE FANLO



TRANSFORMATEUR
ÉLECTRIQUE

BROADCAST

THOMSON

BROADCAST

SOLUTIONS CLÉS EN MAIN . SOLUTIONS RADIO & TÉLÉ
CLOUD & IP DEFINED TÉLÉVISION



ACTIONNARIAT

SÉCURISATION DES TRANSFERTS DE FONDS . BANCARISATION
MICROFINANCE . BANQUE MOBILE . PHARMACEUTIQUE



www.sipromad.com



Groupe Sipromad
+261 32 11 480 04

OUVERTURE



DU DOSSIER

AOSTA



Carrelage Mural | 20x60cm



49 000 Ar/m²



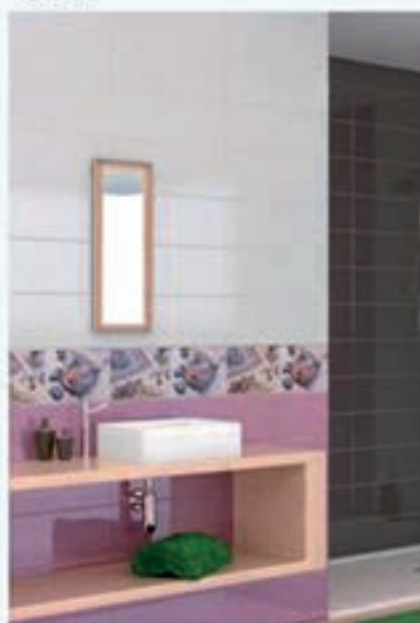
7 000 Ar/pièce

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

Interview de Monsieur Nicolas Martin, Directeur de l'agence Première ligne



Quelles sont vos impressions par rapport à l'organisation de votre deuxième salon ?

Ce que je peux dire est que ce salon me tient plus à cœur que le précédent parce qu'au-delà des termes régaliens de l'autosuffisance alimentaire et du combat que l'on mène tous contre la pauvreté, j'avais un père qui a fait toute sa vie dans l'agriculture et j'y ai passé toute mon enfance, donc c'est déjà un lien personnel. L'idée était aussi de continuer les événements de Michel, car il avait déjà organisé trois salons de l'agriculture et moi je fais juste la continuité et je sais que Michel était passionné d'agriculture. Il passait pratiquement tous ses weekends dans sa ferme, c'était le salon qu'il aimait le plus. Tout ça, mis bout à bout, a fait que ce salon s'est fait avec passion. Quand on est passionné par ce que l'on fait, le travail est moins lourd. La satisfaction est là aujourd'hui, le salon est plein de passionnés d'agriculture. Nous couvrons tous les domaines, du gros concessionnaire jusqu'au petit paysan que nous avons réussi à faire venir grâce aux bailleurs de fond et au ministère. Nous demandons donc à la jeunesse de revenir vers l'agriculture car ce secteur tient les promesses de demain.

Vous allez enchaîner en cette fin d'année 3 salons. Le bazarland est plus une foire qu'un salon ?

Les trois gros salons sont aujourd'hui connus. Il s'agit de la FIM, la FIA et le Salon de l'habitat. Le salon de l'habitat est un salon qui traditionnellement est plein, car vous le savez, la construction prend beaucoup d'importance, beaucoup de personnes préfèrent investir dans la pierre

plutôt que d'épargner. Ils s'achètent des terrains et construisent des maisons. Et le bazarland est plus une foire qu'un salon car nous approchons les fêtes de fin d'année.

Au vu de la multiplicité des salons, êtes-vous confiant de l'accompagnement du secteur économique ?

C'est vrai que de plus en plus les gens veulent créer des salons. Mais plus il y a de salons, mieux l'activité économique se porte. Je n'ai pas trop d'expériences sur ce qui se fait à côté mais je reste plutôt positif. Vous allez observer qu'il y a des salons sur des thèmes très pointus. C'est différent de nos salons plus généraliste.

Avez-vous de nouvelles idées, de nouveaux projets pour créer d'autres salons ?

Oui, j'ai un projet en tête mais je ne sais pas s'il va se développer en 2023, mais j'aimerais faire un grand salon de l'éducation, salon de l'étudiant. Mettre dans cet espace toutes les écoles, toutes les universités de Tana et de les confronter au monde entrepreneurial avec des recrutements, des speed dating et des conférences à thème. S'il y a un sujet qui me tient à cœur, ce serait de concrétiser ce salon, attendons de voir pour la suite.

Merci Monsieur d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

C'est nous qui vous remercions. Merci de nous accompagner depuis toutes ces années.

JDC, Edgard



Bienvenue



À La Foire Internationale de L'Agriculture

L'AGROBUSINESS

L'agrobusiness désigne l'ensemble des activités relatives à la production, la transformation et la commercialisation des produits issus de l'agriculture et tout le milieu économique qui s'y rattache. L'agrobusiness couvre les secteurs liés à la filière agricole dans les domaines financiers et commerciaux, allant des intrants à la commercialisation des produits agricoles en passant par la transformation industrielle. En ce sens, l'agrobusiness ne se limite pas aux seuls produits alimentaires mais englobe aussi tous les secteurs parallèles de valorisation des agroressources : papiers, bioénergies, biomatériaux, cuirs, textiles, huiles essentielles, cosmétiques, tabac, etc.

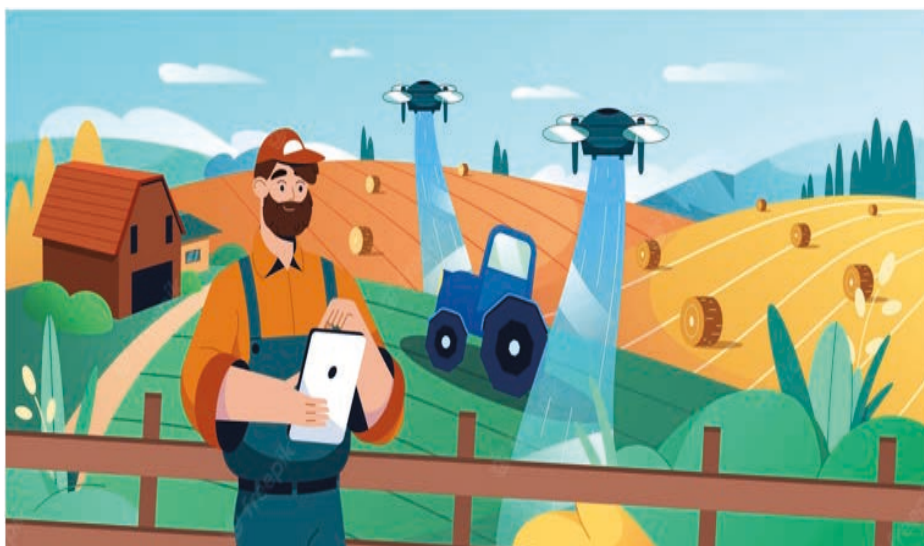
Aux antipodes de l'agriculture classique qui était essentiellement vivrière, il se base sur l'énorme capacité de production de la mécanisation actuelle de l'agriculture et du processus de transformation. Il englobe une multitude d'activités très diversifiées autour des produits issus de l'agriculture et de l'agro-industrie, allant des intrants à la commercialisation des produits agricoles en passant par la transformation industrielle, tout en s'intéressant également à la production et la vente des engrais, des semences, des machines agricoles et à l'agroalimentaire. Compte tenu des nouveaux enjeux de l'agriculture, comme l'intégration des nouvelles technologies, la mondialisation, la culture intensive, l'envi-

ronnement, il s'agit du secteur qui cerne le plus les réalités actuelles de la filière agricole.

Le marché de l'agrobusiness est dominé par de grandes entreprises comme Nestlé, Unilever, Tyson Foods, ou encore Danone, Cargill, Kraft Foods, etc., qui détiennent l'écrasante majorité du chiffre d'affaires du secteur

Pour répondre à l'expansion progressive de l'agrobusiness et aux besoins en ressources humaines qualifiées, l'enseignement supérieur propose aux étudiants une multitude de filières autour des secteurs de l'agriculture, l'élevage, l'agroalimentaire, l'agro-industrie...

JDC



Interview de Monsieur Rakotoniaina Justin Michel, Coordonnateur de projets de AFAFI



Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci de nous inviter à prendre la parole dans votre magazine. Je suis Rakotoniaina Michel Justin, Coordonnateur de projets de la société AFAFI à Fianarantsoa, société qui existe déjà depuis 36 ans. Depuis notre création, nous n'avons pas changé de métier, nous sommes toujours dans la commercialisation des appareils agricoles. Depuis deux ans déjà, nous avons commencé la production du matériel agricole en plus de sa commercialisation, car nous avons estimé qu'il fallait être complémentaire.

Quand avez-vous commencé cette activité ?

Nous avons commencé cette activité il y a 36 ans comme nous l'avons dit plus haut, mais cette activité nous est venue de la part d'un projet de développement rural qui s'appelle DÉFI; ils nous ont proposé d'inventer une repiqueuse Ari manuelle. Comme vous le savez tous, le facteur principal de la limitation de la production du riz à Madagascar est le repiquage, jusqu'à maintenant, le repiquage se fait à la main par des femmes, c'est pourquoi nous avons créé cette machine qui est parfaitement adaptée à nos rizières.

Vous faites d'autres machines à part celle du repiquage du riz ?

Oui nous faisons toutes les machines qui inter-

viennent dans l'itinéraire technique du riz dont : le sarclage, la moisson, le battage et le vannage. Nos machines ne coûtent pas cher en termes de rapport qualité/prix.

Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?

Actuellement nous avons le fonds de développement agricole qui subventionne les machines, donc les producteurs ne payent que 10% de la valeur du produit. Mais toutefois, nos plus gros clients sont des coopératives et les projets de développement qui donnent les machines à leurs administrés. Nous avons déjà vendu une cinquantaine de machines dans le nord avec une garantie de 3 mois pour permettre aux producteurs de travailler sereinement. La repiqueuse coûte 1.400.000 Ar.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur:

Facebook : Afafi

Tel : 0341321577/ 0331705772

Mail : michel.rakotoniaina@moov.mg

Merci Monsieur de nous avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

C'est nous qui vous remercions. Merci bien.

JDC



Interview de Madame Lauriane Ranaivo, Responsable Communication et Coordination d'Océan Farmers



Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?

Une fois que les algues sortent de l'eau, nous séchons et conditionnons pour l'exportation en Europe par bateau.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur:

Facebook : Océan Farmers

Tél : 034 3410771

Mail : lauriane@ocean-farmers.com

Merci Monsieur de nous avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

C'est nous qui vous remercions. Merci bien.

JDC



Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci de nous inviter à prendre la parole dans votre magazine. Bonjour, je suis Lauriane Ranaivo, Responsable communication et coordination d'Océan Farmers. L'entreprise Océan Farmers est basée à Tuléar et nos activités se déroulent dans toute la région du sud-ouest de Madagascar. Nous sommes dans l'algo-culture.

Quand avez-vous commencé cette activité ?

Nous avons commencé l'algo-culture depuis près de 10 ans. Nous développons cette activité de façon villageoise contractuelle. Nous travaillons avec des partenaires locaux, des ONG qui eux travaillent avec des communautés locales de pêcheurs, et nous aussi nous travaillons avec des pêcheurs. Pour l'instant, nous sommes à 2500 contrats avec ceux-ci; nous les formons sur la récolte d'algues et nous leur donnons le matériel nécessaire pour débiter la pêche. Une fois que la récolte est faite, nous rachetons les algues aux fermiers.

Vous en faites quoi des algues que vous rachetez ?

Les algues que nous achetons sont immédiatement exportées en Europe. On va extraire du carraghénane dans les algues séchées, c'est une matière gélifiante qui va servir ensuite d'additif pour des produits cosmétiques et alimentaires.

Interview de Monsieur Loïc Ranaivoson, Directeur général du Terroir d'Imamo

Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci de nous inviter à prendre la parole dans votre magazine numérique. Je m'appelle Loïc Ranaivoson, je suis le directeur général de la société le Terroir d'Imamo. Notre principale activité se tourne vers la production du café Arabica, la plantation de piments et les tisanes de feuilles de manguier, citronnelle et bien d'autres choses...

D'où vous est venu le choix de cette activité ?

Nous avons choisi de cette activité car nous sommes des consommateurs de café; et d'après les statistiques, c'est la troisième boisson la plus consommée au monde. C'est à travers de nombreux voyages que nous avons pensé que cela pourrait être une opportunité formidable à Madagascar.

Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?

Pour les prix de nos produits : Café en grain arabica 20.500Ar le paquet de 200g et 7.000Ar le paquet de 50g.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur:

Facebook : terroir d'imamo

Tel : 0348224064

mail: imamocafe@gmail.com

Merci Madame d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Angeline, Edgard



Interview de Monsieur le Directeur de TI-AGRI



gaches. Pour les poissons d'ornements, nous les vendons par unité et les prix commencent à partir de 5.000 Ar. Si nous avons des revendeurs, nous pouvons laisser au prix de gros à 3.500Ar l'unité. Nous avons du mal à vulgariser les poissons d'ornement car les malgaches n'ont pas cette culture.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur:

Facebook : Tia-agri

Tel : 0347909109

mail : detia.agri@gmail.com

Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci de nous inviter à prendre la parole dans votre magazine numérique. Nous sommes Ti-agri, une société dont l'activité est à l'origine basée sur l'exploitation agricole et le développement rural. Mais depuis le confinement, nous avons transformé nos activités; travaillons avec les éleveurs. Nous sommes situés à Sabotinamena pk11 pour être plus précis. Nous avons introduit dans nos activités la pisciculture car les malgaches consomment beaucoup le poisson. Depuis 6 mois, nous avons commencé une activité de commerce des aquariums et des poissons d'ornements pour les aquariums..

Quand avez-vous commencé cette activité?

Nous avons commencé l'activité de façon formelle depuis octobre 2020, mais nous existons depuis 2016 dans l'informel. Nous avons eu de la chance car nous avons été incubés par le ministère de l'agriculture et de l'élevage via le programme PEDIA, nous sommes sous tutelle du ministère depuis 2020.

Comment avez-vous fait le choix de cette activité ?

Nous avons fait le choix de cette activité à cause de la situation à Madagascar. Nous avons eu pour idée l'élevage des porcs, poissons etc...

Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?

Nos prix sont vraiment à la portée des citoyens mal-

gaches. Merci Monsieur d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Edgard Toko



Interview de Madame Patricia SANRINDRANIAINA Responsable Commerciale de Renala Madagascar



Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur:

Facebook : Renala

Tel : 0349946412/ 0320577775

mail : commercial@renalanaturals.com

Merci Madame d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Angeline, Edgard

Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci de nous inviter à prendre la parole dans votre magazine. Je suis Patricia Sarindraniaina, Responsable commerciale de Renala Madagascar. Nous sommes une société basée à Ampandrianomby, nous valorisons des produits endémiques de Madagascar. Nous produisons et commercialisons des produits cosmétiques naturels et des compléments alimentaires comme : savons naturels, huiles végétales, huiles de massage et des poudres nutritives.



D'où vous est venu le choix de cette activité ?

Nous avons fait le choix de cette activité pour pouvoir valoriser les produits de Madagascar et pouvoir donner de la visibilité et du travail aux communautés locales avec lesquelles nous travaillons. Nos produits sont totalement bio car nous sommes certifiés en ISO 9001 et 22716.



Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?

Les prix vont de 13.000 Ar à 55.000 Ar.

Interview du PDG de Rambalah



Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci. Je suis Outina Razafidraballa, je suis gérante d'une entreprise qui s'appelle Rambalah.

Pouvez-vous nous décrire votre activité ?

Nous sommes une entreprise qui produit des liqueurs à base de chocolat et de coco que nous avons nommé nous-même Rambalah. Nous avons à ce jour deux saveurs: une liqueur à base de chocolat et de coco et une autre saveur à base de café.

D'où vous est venu le choix de cette activité ?

De prime abord, il faudrait dire que je suis amateur des boissons soft comme on dit et surtout chocolatées. Je me suis donc dit autant utiliser les ingrédients locaux pour créer une liqueur originale en prenant pour exemple bien-sûr les liqueurs de renommées internationales. Au début, nous avons commencé juste pour le plaisir à la maison et au fur à mesure nous nous sommes centrés sur la commercialisation.

Pouvons-nous avoir une idée des prix de vos produits ?

Nous avons deux sortes de grille tarifaire selon le modèle d'embouteillage :

- Une bouteille de 75cl en prix détaillant, nous le vendons à 40.000Ar;
- Une bouteille de 30cl en prix détaillant, nous le vendons à 30.000Ar.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur notre page facebook Rambalah et nous allons vous répondre immédiatement.

Nous sommes aussi disponibles au numéro : 0341942646.

Notre mail : rambalah.mg@gmail.com.

Merci Madame d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Angeline, Edgard



Interview du PDG Jardin Tami



trouver des prix pour toutes les catégories sociales afin que tout le monde puisse avoir son jardin chez lui.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur notre page facebook Jardin Tami et nous allons vous répondre immédiatement.

Nous sommes aussi disponibles aux numéros: 0340849721/0330516889.

Merci Madame Hadja d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Angeline, Edgard

Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci au Billet des entreprises de nous avoir choisi parmi les participants pour parler de mon entreprise. Je m'appelle Hadja et je suis le fondateur de cette petite entreprise qui est une propriété familiale. Nous faisons des jardins et des tableaux en miniature.

Pouvez-vous nous décrire votre activité ?

Notre activité consiste à la création de petits villages artistiques en miniature, des cascades et des jardins associés avec des plantes entre autres. (voir photos jointes)

C'est vous qui faites les plantes ?

Oui c'est nous qui faisons les plantes. Comme je vous l'ai dit plus haut, nous sommes une entreprise familiale et chacun y contribue à sa manière pour faire avancer le travail.

D'où vous est venu le choix de cette activité ?

Nous avons créé cette entreprise lors du confinement de 2020. Toute la famille a mis la main à la pâte afin de trouver une activité qui pouvait nous permettre de survivre et de nous distraire.

Pouvons-nous avoir une idée des prix de vos produits ?

Nos prix varient entre 30.000Ar jusqu'à 250.000Ar. Au fil du temps, nous allons essayer de



Interview de Mr François RANDRIANOVO, Directeur de l'entreprise Kassava



Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci à vous pour l'invitation. Je suis François Randrianovo, Directeur de l'entreprise Kassava.

Pouvez-vous nous décrire votre activité ?

Notre entreprise consiste à faire de la transformation de manioc pour en faire de la farine de tapioca. Cette farine est sans gluten, qui est par ailleurs un aliment très nourrissant. Cette farine peut être consommée par les bébés et les adultes; les médecins conseillent aussi sa consommation aux diabétiques. En gros, elle améliore la santé.

Vous avez combien de produits sur le marché actuellement ?

Nous avons deux produits à savoir : La farine de manioc, et le tapioca lacté. Le tapioca lacté c'est principalement pour les petits déjeuners et c'est très enrichissant.

D'où vous est venu le choix de cette activité ?

Sachant qu'à Madagascar, il y a beaucoup de manioc et que celui-ci a beaucoup de vertus, nous l'avons exploité et avons trouvé que le manioc a beaucoup de vitamine C, fer, magnésium et c'est un aliment très énergétique. Voilà pourquoi nous avons pris la résolution de faire de la farine de manioc.

Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?

Nous vendons nos produits en kilogramme. Le prix du kilo de farine de tapioca est de 14000 Ar, pour le tapioca lacté c'est 16000 Ar et pour les perles de tapioca c'est 40000 Ar le sachet de 300g.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur Facebook Kassava by NOLI.

Merci d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Angeline, Edgard



Interview de Madame Hiankotina Ravosololon, Responsable Ferme Aina



Actuellement nos produits sont très variés et sont à la portée de toutes les bourses de Madagascar. Nous avons des produits allant de 2000 Ar à 35000 Ar.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur:

Facebook : Ferme Aina

Tél : 034 17 270 80

Mail : gasysuperfood@gmail.com

Merci Monsieur d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

C'est nous qui vous remercions. Merci bien.

JDC, Edgard



Comment distribuez-vous vos produits ?

Nous avons une boutique qui nous permet d'écouler nos produits laitiers et toute notre gamme de produits. Pour les produits à base de sésame et de baobab, on les vend dans les grandes surfaces. Notre boutique est située en face de Saint Michel Amparibe.

Vous faites tous les salons ?

Non, nous ne faisons pas tous les salons. Nous participons aux salons thématiques qui sont en étroite collaboration avec notre projet.

Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?



Interview de Mme RAZANADRAKOTO Ambinintsoa, Directeur de l'entreprise Kapok Design



Les prix de nos produits vont de 5000Ar à 100.000Ar.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur Facebook : kapok design

Tel : 0320271194

Par mail : razanadrakotoambinitsoa@g-mail.com

Merci Madame d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Angeline, Edgard

Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci pour cette occasion que vous nous accordez afin de pouvoir nous exprimer. Je suis Razanadrakoto Ambinintsoa, Directrice de l'entreprise Kapok Design, qui est une entreprise qui recycle et « design » les boîtes de conserve à Madagascar.

D'où vous est venue l'idée de cette activité ?

Notre activité est basée sur le recyclage des boîtes de conserve. Nous avons donc eu l'idée de les exploiter différemment afin de pouvoir embellir une pièce de la maison et d'en faire un objet de décoration. Nous modifions et assemblons des boîtes ou éléments de boîtes pour en faire des objets décoratifs après les avoir peints, décorés avec des dessins par exemple.

Comment trouvez-vous les boîtes ?

Nous travaillons avec des familles démunies et ils font des recherches de boîtes dans les quartiers. Nous les collectionnons et après nous faisons le travail de design.

Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos produits ?



Interview de Mme Noëlla RAHARINAIVO, Directrice Commerciale de Perspective Eco Magazine

Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Merci bien pour cette invitation. Je suis Noëlla RAHARINAIVO, Directrice Commerciale de Andriantsitohaina média. Nous avons sorti dernièrement une perspective Éco-magazine qui traite les thématiques sur l'économie car c'est bimestriel. Nous avons traité le sujet du tourisme à la première production, l'exportation à la seconde; et pour la 3ème édition, nous allons parler des personnalités dans le monde économique à Madagascar. Nous sommes diffusés sur 4000 exemplaires par mois et bien-sûr imprimés chez NIAG.

Quelle est le concept du Magazine ?

Nous sommes un magazine économique vendu à 10.000Ar

D'où vous est venu le choix de cette activité ?

Le choix de perspective Éco est venu du cahier les Nouvelles, car nous avons eu une édition spéciale qui s'appelle Perspective qui traite tout ce qui est économique et on s'est dit pourquoi ne pas le mettre en magazine? Et nous l'avons concrétisé.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter par :

Mail : rnoella.um@gmail.com, publicite.um@gmail.com

Nous sommes aussi disponibles au numéro : +261342591885 ; 202232626

Merci Madame d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

Angeline, Edgard



Interview de Madame Virginia Rakotoarivao, Responsable de Animal Voice Madagascar



pourquoi l'adoption est totalement gratuite chez nous.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Vous pouvez nous contacter sur:

Facebook : Animal Voice Madagascar

Tél : 034 41 053 48

Mail : animal.voice.madagascar@gmail.com

Merci Madame d'avoir accordé cette interview à notre équipe rédactionnelle.

C'est nous qui vous remercions. Merci bien.

Edgard TOKO

Merci de vous présenter et de nous parler de votre entreprise ?

Je suis Virginia Rakotoarivao, membre et organisatrice de l'association Animal Voice Madagascar.

Pouvez-vous décrire votre activité ? C'est quoi Animal Voice Madagascar ?

Au début, nous étions une association à but non lucratif qui œuvre pour la protection et le sauvetage des animaux qui sont maltraités ou abandonnés.

D'où avez-vous eu l'idée de la création de cette association ?

L'idée est partie d'un chien que j'ai trouvé blessé dans la rue, j'ai eu tellement de la peine que je l'ai pris chez moi et j'ai commencé à le nourrir et à bien le traiter, et ainsi de suite j'ai eu plusieurs animaux à la maison et j'ai donc formalisé mon association.

Pouvez-vous nous donner une idée des prix de vos animaux qui veulent être adoptés ?

Non, l'adoption chez nous est totalement gratuite parce que nous voulons vraiment un foyer pour les chiens qui veulent être adoptés. Nous fonctionnons selon les dons, nous partageons nos publications sur Facebook et les âmes de bonne volonté nous aident à bien prendre soin de nos animaux. Nous faisons une collecte de vente de croquettes, les bénéfices nous les versons pour le refuge. Voilà



MILA

Magazine et Web marketing



PROFITEZ DES NOMBREUX AVANTAGES

- ✓ MAGAZINES LOCAUX
ET INTERNATIONAUX GRATUITS
- ✓ OFFRES SUR LES PRODUITS
ET SERVICES DES ENTREPRISES
ACTIVES À MADAGASCAR
- ✓ ANNONCES ÉVÉNEMENTIELLES
- ✓ PROGRAMME CINÉPAX
- ✓ DÉCOUVERTES ARTISTIQUES
- ✓ JEUX ETC...



www.mila.mg



Mila Madagascar



+261 34 25 951 93



mila@mila.mg

LA VALORISATION : à combien vendre sa société.

Ouvrir son capital est un mode de financement qui offre à une société la possibilité de consolider sa structure financière tout en finançant des opérations structurantes, des opérations qui s'étalent dans le temps.

En l'absence d'un marché boursier (où la valeur d'une action varie en grande partie à cause de l'offre, de la demande, des spéculations etc...), le prix des actions doit être **déterminé et convenu** entre l'émetteur, en l'occurrence l'entrepreneur, et le capital investisseur.

Pour déterminer le prix de l'action, il faut passer par l'exercice de **valorisation** de l'entreprise. Si la valorisation n'est pas une science exacte, il existe cependant des méthodes d'ingénierie financière permettant de calculer cette valeur à partir de plusieurs éléments d'appréciation :

Méthode patrimoniale : valorisation prenant en compte le passé de l'entreprise

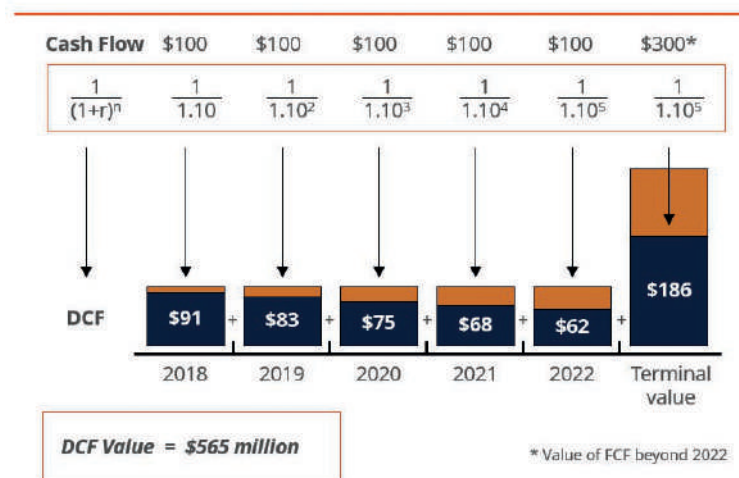
Cette première méthode prend en compte uniquement le patrimoine, les réalisations passées et les résultats historiques de la société. Ce calcul consiste à déduire le passif de l'entreprise du total de la valeur de son actif. Le passif inclut les dettes de l'entreprise envers les tiers (banques, fournisseurs, Etat, etc...). L'actif comprend les biens immobiliers, mobiliers, créances, stock et trésorerie.

Cette valorisation est la plus facile à réaliser car elle se base sur des valeurs connues et chiffrées et n'admet aucune hypothèse ni aucun inconnu. Elle se fait par contre au détriment de l'entreprise car ne prenant pas en compte la capacité de celle-ci à évoluer dans le temps.

Cette méthode n'est également réalisable qu'à partir d'un certain nombre d'années d'existence de l'entreprise : elle serait inadaptée voire impossible à faire sur une start-up qui n'a pas de données historiques.

Discounted Cash-Flows ou Méthode de l'actualisation des flux futurs

Discounted Cash Flow Formula



La méthode du discounted cash-flows (DCF) consiste à faire une projection des revenus futurs d'une entreprise sur la base de sa stratégie de développement et à ramener ou à actualiser ces estimations à une date « t » donnée (la date de transaction) en prenant en compte l'inflation, la croissance économique, le coût de l'argent etc...

Cette méthode permet de prendre en considération la capacité de l'entreprise à grandir et gratifie en quelque sorte le potentiel de son équipe et de sa stratégie etc. Cette méthode est privilégiée dans le cas d'entreprises non encore créées ou très jeunes, ou en cas de changement consistant dans l'activité de l'entreprise ne permettant pas de se baser sur son historique.

Les problèmes posés par cette méthode résident cependant dans les choix des paramètres de calcul. Dont la durée - jusqu'à quelle date s'arrêter dans les projections ou serait-il plus opportun de réaliser une actualisation à l'infini ? - Ou encore les projections - quelle sera la croissance réelle du chiffre d'affaires, les dépenses sont-elles correctement évaluées ...

Une entreprise dont les flux futurs sont faciles à déterminer et induisent moins d'incertitudes se valorise plus facilement par cette méthode.

Méthode des multiples : valorisation prenant en compte les réalisations et le potentiel

Cette méthode consiste, dans un premier temps, à constituer un échantillon de « comparables » et à

calculer, pour chacune d'entre-elles, un ou plusieurs multiples représentatifs de leur niveau de valorisation. On applique alors ces multiples à un solde intermédiaire de gestion de l'entreprise à valoriser (le chiffre d'affaires, l'excédent brut d'exploitation, ou le résultat net).

Le choix du solde intermédiaire de gestion se fera suivant la nature de l'activité. Généralement, le solde dont l'évolution est le plus représentatif de la stratégie de développement de l'entreprise sera retenu.

La méthode des multiples permet de prendre en compte les réalisations de l'entreprise à travers l'usage du solde intermédiaire de gestion, tout en considérant son potentiel futur via l'usage du multiple qui peut être considéré comme la projection de la croissance de l'entreprise.

Pour mitiger les éléments exceptionnels qui auraient pu intervenir par le passé et qui pourraient donc biaiser l'utilisation de chiffres historiques, il est possible d'utiliser les chiffres de plusieurs années précédentes et d'en faire une moyenne. C'est surtout pertinent dans le cas d'une activité agricole, dont la production de chaque saison est différente.

Il en est de même pour trouver un compromis sur la méthode de valorisation. Il est possible de faire une moyenne de la valeur obtenue à partir de plusieurs méthodes.

Une entreprise ayant des biens immobiliers importants, le cas d'un complexe hôtelier, pourrait être valorisée en séparant les bâtiments d'un côté, et l'activité de l'autre.

Il existe encore une grande diversité de méthode de valorisation. Mais ces méthodes de valorisa-

tion ne fournissent qu'une indication d'ordre de valeur. Comme discuter en début d'article, le prix des actions doit être déterminé mais surtout convenu entre les deux parties prenantes. Charge à l'entrepreneur et à l'investisseur de négocier et de s'accorder sur un prix de transaction.

Des paramètres, autre que la valorisation, doivent être pris en compte lors des négociations. On parlera par exemple des perspectives de sortie de l'investisseur. Si à terme, les parts mises en vente seront cédées prioritairement à l'entrepreneur lui-même, il n'aura pas réellement intérêt à tabler sur une valorisation trop élevée.

Par Mialy Ranaivoson, Directeur d'investissement I&P et Présidente de l'AMIC

Et Tsiky Rahagalala, Chargé de contenu éditorial I&P



Par Mialy Ranaivoson

Directeur d'Investissement I&P,

Présidente de l'AMIC

Et Tsiky Rahagalala – Chargé de contenu éditorial I&P.



**INVESTISSEURS
& PARTENAIRES**



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

Madagascar et l'agriculture, un grand pas vers la production dite « bio »



Par son climat et sa grande surface de terres fertiles, Madagascar est un pays ayant une vocation agricole. D'ailleurs la majorité de sa population vit principalement de culture et d'élevage. La plupart de ces agriculteurs n'ont pas suivi d'études ou formations spécifique pourtant ils ont une bonne connaissance de la terre et sont aptes à partager ces connaissances.

Actuellement, un système d'exploitation est adopté par les agriculteurs pour l'amélioration de leurs activités. Il s'agit de l'agriculture raisonnée dont la définition donnée par Larousse est « mode de production d'une exploitation agricole qui vise à concilier le respect de l'environnement, la sécurité sanitaire et la rentabilité économique. » Tendance ? Révolutionnaire ? Il s'avère que grâce à cette technique, les exploitants agricoles observent une meilleure productivité autant quantitativement que qualitativement.

La pratique agricole à Madagascar se contentait depuis des années de méthodes coutumières, peu mécanisée et l'équipement des exploitations familiales reste dominé par les outils traditionnels. Malgré ses potentiels agricoles également, le pays ne peut fuir les aléas climatiques, pourtant l'adoption de l'agriculture biologique apporte plusieurs

bienfaits sur le sol, la régulation du climat, des vertus pour l'élevage également, sur la santé grâce aux apports nutritionnels des productions. Un grand point pour le développement durable.

Les techniques populaires du moment aussi, une culture qui s'abstient de l'utilisation des engrais chimiques, la culture du riz hybride ; des cultures qui visent l'autosuffisance du pays. Grâce à cela, nous pouvons espérer que les exploitants agricoles passent de la culture vivrière à la commercialisation à grande échelle.

Grâce aux appuis techniques et matériels, les collèges agricoles, les ingénieurs sortants chaque année, les fruits des recherches sur les évolutions, le pays pourrait connaître un épanouissement et une production exponentielle dans le domaine de l'agriculture.

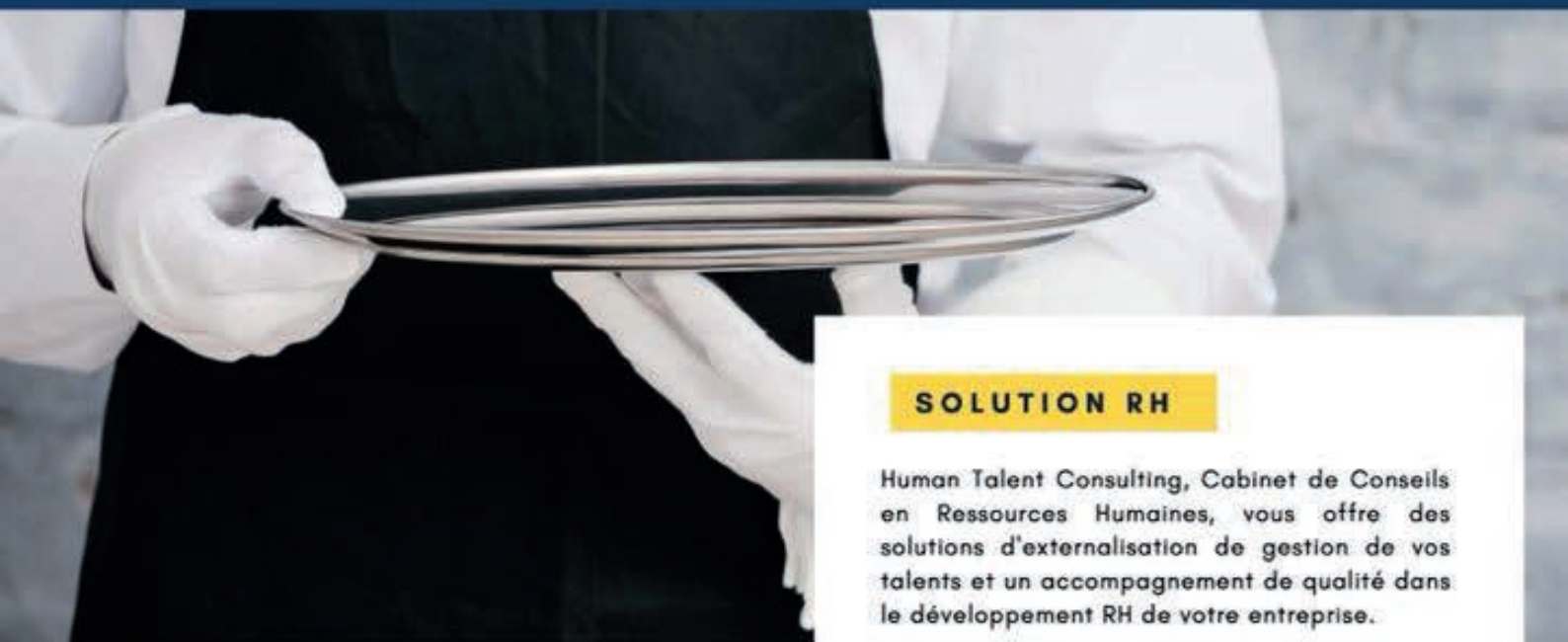


Ny Antsa RAKOTOARISOA
Étudiante en L3



HUMAN TALENT CONSULTING

UNE EXPERTISE RH À PORTÉE DE MAIN !



SOLUTION RH

Human Talent Consulting, Cabinet de Conseils en Ressources Humaines, vous offre des solutions d'externalisation de gestion de vos talents et un accompagnement de qualité dans le développement RH de votre entreprise.

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS DANS LA GESTION DE VOS TALENTS!

- Gestion de conflits
- Accompagnement des talents
- Bilan social
- Audit de structure
- Etc.



VOTRE DEVIS !

LE CABINET HUMAN TALENT CONSULTING RECRUTE POUR SES CLIENTS :

- RESPONSABLE DEPARTEMENT ENGAGEMENTS – structure financière, poste basé à Tana

- Vous serez en charge de coordonner les activités du département et étudier les demandes de financement, de consolidation et de restructuration examinées par les analystes de crédit ou chargés de portefeuille.

- RESPONSABLE EXPLOITATION – structure hôtelière et de restauration, poste basé à Tana

- Vous serez en charge de la gestion de l'activité économique de l'hôtel pour préserver l'atteinte des objectifs en pilotant l'ensemble de l'équipe opérationnelle et en garantissant le bon fonctionnement de l'établissement.

- SITE MANAGER – structure industrielle, Poste basé à Fort-Dauphin

- En tant que Représentant et technicien, vous aurez pour mission de représenter la Société vis à vis des entités externes. Vous serez le garant de la réalisation des projets et des prestations/engagements de tous collaborateurs sur le terrain et vous développerez les activités de la structure en rédigeant les offres commerciales et cahiers de charge.

- CHEF DE PROJET INFORMATIQUE – structure en SSII, poste basé sur Tana

- En charge d'une équipe de développeurs, d'intégrateur, et PO, vous piloterez différents projets informatiques de création, refonte, sur différentes technologies pour assurer la qualité des livrables clients

- BUSSINESS DEVELOPMENT MANAGER - structure transitaire, poste basé sur Tana

- N°2 de la société, vous serez en charge de la création et mise en place d'une politique commerciale pour développer le portefeuille client de la société. Manager, vous serez en charge du suivi et pilotage de la réalisation des projets lancés.

- ADMINISTRATEUR DE VENTE –structure hôtelière et de restauration, poste basé sur Tana

- Vous serez en charge du développement et de la fidélisation du porte feuille client de la société à travers la réalisation des devis et contrats. Vous participerez aux événements commerciaux de la structure et au suivi de la réalisation des contrats.

Les détails des annonces sont visibles sur notre site web <https://human-talent-consulting.com/offre-emploi>

L'envoi des candidatures se font e ligne sur notre site web ou via mail à talent@human-talent-consulting.com

Une nouvelle identité endogène au secteur agricole : une alternative à la situation stationnaire

Madagascar a toujours été considéré comme un Pays à vocation agricole ; 83% des ménages malagasy sont en effet dans le secteur agricole qui assure 60% des emplois des jeunes. Pourtant, l'Agriculture malagasy ne représente que 30% du PIB en 2009, avec une tendance à la baisse. En 2018, le secteur agricole n'a assuré que 24% du PIB de Madagascar. Autrement dit, l'Agriculture est loin d'assurer la place qui lui revient dans l'économie nationale ; l'ambition de mettre Madagascar comme grenier de l'Océan Indien s'avère difficile. Le constat est flagrant : 4/5 de la population ne produit que le tiers du PIB du Pays. Le fort taux d'insécurité alimentaire dans la Grand Ile met en relief cette contradiction. D'après les données, plus de 70% des ménages du Pays manquent de nourriture à un moment donné de l'année. Madagascar continue d'importer en grande quantité du riz, 60.000 tonnes pour le premier trimestre 2022, afin de nourrir sa population. Le Pays a du mal à estomper cette dépendance alimentaire malgré les programmes d'autosuffisance alimentaire tellement promus par les différents régimes qui se sont succédés jusqu' alors. Pourtant, Madagascar a, dit-on, tous les atouts entre autres les ressources naturelles nécessaires à l'Agriculture pour réussir. Il possède entre autres 36 millions d'hectares de terres cultivables.

Force est de constater que l'insécurité alimentaire sévit, le Pays reste en grande partie un Pays d'échantillons mais aussi et surtout un terrain de démonstration et d'essai des techniques agricoles et socio-organisationnelles venant d'ailleurs. Dans la majorité des cas, ces techniques, qui ne sont pas mauvaises en soi, ont été introduites et vulgarisées par des projets de développement. Ces derniers ont tous presque enregistré

auprès des agriculteurs un taux d'adoption record lors des périodes de vie des projets. Cependant, l'Agriculture malagasy semble en mode stationnaire voire en régression ces dernières décennies. La majorité de la population rurale continue de vivre en dessous du seuil de pauvreté. Cette situation engendre dans une certaine mesure l'exode rural et la réduction de la population active du secteur. Les terrains agricoles sont de plus en plus convertis en terrain de construction, à l'instar de la plaine rizicole d'Antananarivo et des zones périurbaines. Cette situation sous-entend que les résultats des projets de développement n'ont pas permis des impacts pérennes et soutenables. Les adoptions des techniques introduites ont été éphémères au niveau des agriculteurs sinon le secteur Agricole ne resterait pas dans cette situation stationnaire. Les paramètres externes tels que l'insécurité, la perturbation climatique et la conjoncture économique viennent aggraver la situation du secteur.

Pour s'en sortir, l'Agriculture malagasy compte beaucoup sur l'assistance et les aides. Or ces dernières, par sa nature sont programmées à ne pas être durables, les projets sont limités dans le temps. Ceci qui pousse à se demander si un concept non durable puisse-t-il apporter et mettre en place une organisation durable. Les aides et les assistances, en qui plus d'un comptent beaucoup, sont conçus et proposés pour apporter des coups de pouce. Le gros du travail de développement revient aux concernés c'est-à-dire les parties prenantes locales en l'occurrence les agriculteurs, la société civile, les opérateurs économiques et l'Administration. Il appartient à celles-ci de travailler ensemble afin de trouver une alternative pour l'essor de l'Agric-

culture malagasy. Alors que les mêmes actions produisent toujours les mêmes résultats, poursuivre avec l'actuel modèle agricole ne fera que maintenir cette indésirable situation stationnaire du secteur agricole. Dans cette optique, une nouvelle identité de l'Agriculture malagasy s'avère indispensable. Une nouvelle identité agricole qui ne se contente plus d'adopter les propositions techniques sous l'influence de l'habituelle approche participative émaillée d'une démarche dirigiste mais qui ose exercer sa liberté de choisir et de définir son destin. La logique paysanne obéit à la logique naturelle qui est de refouler tôt ou tard tout corps étranger. Ceci explique le manque de durabilité des réalisations des projets de développement dans le secteur agricole. Pour amorcer et soutenir la durabilité du développement agricole, la renaissance volontaire de l'identité du secteur agricole est plus qu'incontournable. Celle-ci devrait être une identité endogène, issue des agriculteurs, reconnue voire acculturée par eux qui sont les parties prenantes principales du secteur. L'Etat, les opérateurs, la société civile et les partenaires dans ce processus devraient jouer le rôle d'accompagnateur-facilitateur et non pas de concepteur ni d'influenceur.

Les événements tels que la Foire Internationale de l'Agriculture servent de source d'information et d'échange pour les Agriculteurs. La foire a une place indéniable dans cette démarche de renaissance identitaire agricole de Madagascar. Cette foire est une opportunité d'inspiration pour le secteur agricole, permettant de définir sa propre vision, son identité, ses valeurs et de travailler de concert avec les partenaires qui respectent sa liberté de choix. L'essor du secteur agricole malagasy pour occuper la place qui lui revient dans l'économie du Pays et dans la région nécessite une approche en continuum où il faut acquérir une nouvelle identité agricole endogène, souverainement conçue et acculturée suivant la logique des agriculteurs et où les autres parties

prenantes jouent fidèlement le rôle d'accompagnateur-facilitateur. Cette nouvelle identité agricole devrait être institutionnalisée pour les différents régimes à venir afin d'éviter une nouvelle crise d'identité du secteur. Le développement part de l'intérieur autant pour l'être humain que pour les secteurs tels que le secteur agricole.

INSTAT, 2021. RGPH-3

<https://www.ifad.org/fr/web/operations/w/pays/madagascar>

INSTAT, 2021. RGPH-3

<https://www.usaid.gov/fr/madagascar/agriculture-and-food-security>

<https://www.inter-reseaux.org/ressource/madagascar>



**Dr. Justin Nathanaël
ANDRIANAIVOARIAMANGA**

** Responsable des Programmes Master
et Internationaux*

** Enseignant - Formateur à l'ISCAM Business School*

ABC

*L'expert en construction
et aménagement*



HP

HOTEL PLUS



Homeopharma

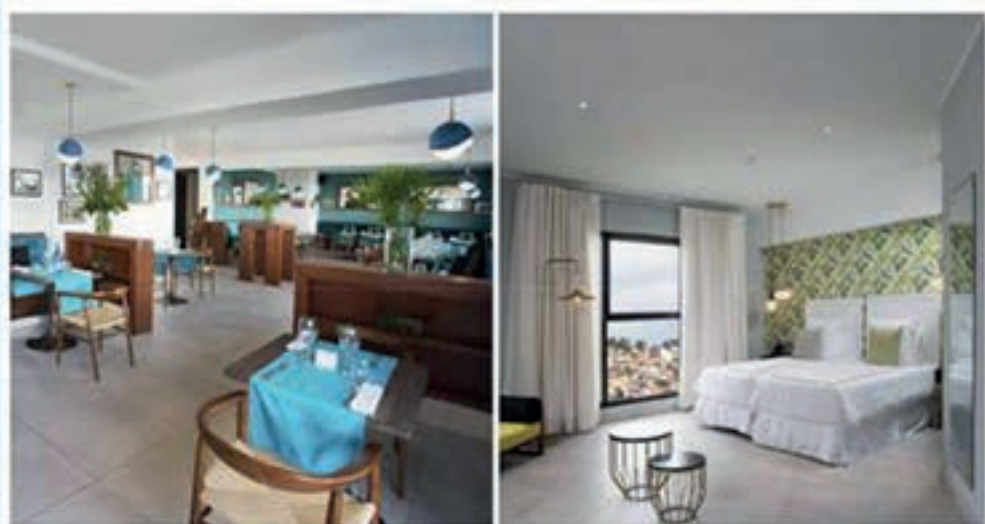
La solution naturelle

Laboratoire
pharmaceutique



Le Centell

HOTEL & SPA



INTERVIEW DE MME ANISSA RATOVONDRAHONA DIRECTRICE GÉNÉRALE DE VINA NETTOYAGE.

Bonjour Mme Anissa, bien vouloir vous présenter et nous parler de votre entreprise.

Bonjour et merci à vous de nous avoir invité.

C'est un plaisir et un honneur pour nous. Je suis Ratovondrahona Anissa, Directrice- associée au sein du groupe VINA +, Responsable de « VINA – Service de Nettoyage – Désinfection et Désinsectisation ».

C'est quoi Vina Nettoyage ? Vous faites dans quoi ?

Vina est une société de Nettoyage , qui œuvre principalement dans le :

- * Service de Nettoyage professionnel, industriel
- Le nettoyage des vitres
- Le nettoyage courant d'une partie ou de l'ensemble de votre domicile
- Le nettoyage ponctuel ou spécifique
- Le nettoyage de fin de chantier
- Le déblaiement
- Le nettoyage après incendie
- Des remises en état après des travaux ou des sinistres

- L'entretien et le nettoyage de sols
- Le ménage et le repassage
- L'entretien des parties communes d'un immeuble
- Le nettoyage des locaux commerciaux

* Service de Désinfection (maisons, bâtiments, locaux commerciaux, hôpitaux etc. ...)

* Service de Désinsectisation et dératisation

* Service de nettoyage de piscine

Pour PARTICULIER et PRIVÉ

Vina Nettoyage existe depuis combien de temps ?

« VINA – Service de Nettoyage – Désinfection et Désinsectisation » est encore jeune. Nous existons depuis décembre 2021.

L'idée est venue durant la pleine expansion de la covid-19 à Madagascar, mais les circonstances ont fait que nous avons pris un de temps pour la réaliser .Ayant moi- même travaillé dans le domaine auparavant, grâce aux expériences acquises , il semble que la suite logique soit que je me lance à mon propre compte dans ce domaine, un jour.

Quel est l'objectif de Vina Nettoyage ?

Comme notre slogan le dit « Vous servir est notre priorité ».

L'objectif de notre entreprise de nettoyage est de servir nos clients et de les décharger de l'entretien du domicile, des bureaux ou des locaux commerciaux en leur proposant des prestations sur mesure.

Des services qui pourront répondre à leur besoins en matière de ménage, de nettoyage, de désinfection et de désinsectisation afin qu'ils puissent profiter pleinement

d'une espace de vie et ou de travail impeccable et sain(e). Nous les déchargeons aussi des tracas sur les bons produits, les bonnes fournitures...et toute la logistique nécessaire pour la gestion des nettoyages.

La désinfection doit continuer même après la covid-19 car plusieurs maladies sont dues à l'insalubrité de l'environnement. Nous utilisons les produits qui respectent les normes environnementales. Notre slogan est: « vous servir est notre priorité ».

Comment nous pouvons joindre Vina Nettoyage ?

Nous avons notre bureau à Ankorahotra Ambanidia à côté du Restaurant l'Hirondelle.

Pour nous contacter :

Facebook : « VINA – Service de Nettoyage et de Désinfection »

Téléphone : +261 34 21 089 09

Adresse email au : ste.vinamada@gmail.com

Merci d'avoir répondu à nos questions Mme Anissa, les mots de la fin ?

R. Pour les lecteurs , le nettoyage et et la désinfection réguliers des espaces de vie devraient être systématique et fréquents car la covid-19 est toujours là et fait encore des ravages.

Sans compter les autres maladies qui sont dues à l'insalubrité de l'environnement.

Chez Vina , nous utilisons les produits qui respectent les normes environnementales.

N'hésitez pas à faire appel à nos services, Vous servir et satisfaire sera notre priorité.

Pour finir, nous réitérons notre remerciement à « Billet des entreprises » pour nous avoir invité. Et merci à vous également Monsieur Toko Nous souhaitons succès et longue vie au magazine.

Edgard TOKO



Mme Anissa RATOVONDRAHONA

Directrice générale de
VINA NETTOYAGE



Ice Tea

LeThé
ihany!



Johane



L'agro-agriculture à Madagascar

À Madagascar, pays rural dans lequel 80 % de la population vit dans les campagnes, l'urgence d'une agriculture alternative se fait sentir. Le pays est en effet loin d'être autosuffisant en produits essentiels et doit importer jusqu'à 15 % de ses besoins en riz, farine, sucre, poudre de lait etc. Et si le potentiel agricole est énorme, la production reste trop limitée : une déforestation généralisée sur l'île a entraîné l'érosion et la dégradation des sols, accentuées par la surexploitation agricole dans certaines zones. Par ailleurs, les ménages agricoles ruraux manquent de ressources pour investir dans leur activité et disposent d'un accès très limité aux conseils techniques. La pauvreté et la malnutrition restent ainsi généralisées en milieu rural.

En outre, la menace du changement climatique plane : la Grande Île est l'un des systèmes écologiques les plus vulnérables aux aléas climatiques.

Pour changer la donne, il s'agit donc de concilier productivité et respect de l'environnement. L'agro-écologie est une des voies, c'est l'application de la science écologique à la conception et à la gestion d'agroécosystèmes durables. Les pratiques combinent ainsi différentes techniques inspirées des processus naturels pour parvenir à la préservation de l'environnement et la gestion durable des ressources naturelles : agroforesterie, couverture permanente du sol, rotations diversifiées des cultures, compostage...

Ces techniques, parce qu'elles sont économes en intrants et mettent à profit l'agroécosystème de manière optimale, permettent d'accroître la productivité du travail agricole, sécuriser et diversifier les productions par des associations de cultures. Une solution pour faire face aux défis alimentaires, démographiques et environnementaux actuels à Madagascar.

Actuellement des initiatives sont soutenues par les partenaires techniques et financiers : Agence Française de Développement, FAO...

Nous pouvons aussi citer un réseau très actif ici à Madagascar qui développe la permaculture. Il échange les

pratiques très concrètes au travers d'un groupe public regroupant près de 11000 abonnés sur Facebook à l'adresse :

<https://www.facebook.com/groups/1109512465793163>

Cette forme d'agriculture vise à s'inspirer de la nature pour développer des systèmes agricoles en synergie, basés sur la diversité des cultures, leur résilience et leur productivité naturelle. L'objectif étant de produire un environnement harmonieux, résilient, productif et durable. Même à Madagascar dans des zones désertiques cela fonctionne.

Illustrations – Association Eau de Coco – Jardins Pédagogiques de Mangily (Tulear)

Marc BOULNOIS
représentant EELV à Madagascar



Le Louvre

HOTEL & SPA - ANTANANARIVO



RÉUNIONS • SÉMINAIRES • CONGRÈS • CONVENTIONS
ASSEMBLÉES GÉNÉRALES • BANQUETS • ETC...

Profitez de
-50%
sur les locations
de salles *

*location de salles avec restauration jusqu'au 30 septembre 2022

Le Louvre Hôtel & Spa

4 place Philibert Tsiranana, Antaninarenina

Antananarivo - MADAGASCAR

reservation@hotel-du-louvre.com

www.hotel-du-louvre.com

+261 20 22 390 00

+261 32 05 390 29

L'APMTHR:

L'Association pour la Professionnalisation aux Métiers du Tourisme, de l'Hôtellerie et de la Restauration

Nous recevons Madame Miarana Ramaholison, responsable de l'APMTHR ;

Merci de vous présenter et de présenter l'association.

Mes études supérieures et mes expériences acquises à l'étranger en tourisme, hôtellerie et restauration m'ont forcément conduite à monter une académie de tourisme à Antananarivo (ACTA Partners), il y a une dizaine d'années. Durant nos interventions dans des entreprises, des jeunes et moins jeunes en « extras » de temps à autre, et n'ayant pas de qualification, sont venus nous voir, pour des conseils au début. Puis, ils nous ont demandé des formations, en fonction de leur modeste budget. Ils se sont réunis au sein de l'association, pour la professionnalisation aux métiers du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. L'association vise à leur donner des formations spécifiques. Ces interventions ponctuelles ou jobs sont souvent le premier pas vers une professionnalisation, puisque certains étudiants se voient proposer une embauche dans la continuité de leur job.

Depuis quand existe-elle ? Quel est l'objet et quand avez-vous créé l'APMTHR ? Pourquoi avoir créé cette association ?

L'association a vu le jour en 2020. Soutenue par toute l'énergie de quelques bénévoles, l'association donne des formations pour des jeunes ou moins jeunes sans qualifications, pour qu'ils puissent exercer des jobs d'extra serveurs, de femmes de ménage ou de femme de chambre. Ce sont de jeunes étudiants qui cherchent à arrondir leurs fins de mois ou des jeunes ayant interrompu leurs études. Ils n'ont pas les moyens de se former. Récemment, une dizaine d'entre eux ont reçu une initiation à la connaissance des boissons au restaurant et un renforcement au métier de serveur.

A qui s'adresse l'APMTHR ? Quel est votre public cible et quels sont vos partenaires ?

L'APMTHR s'adresse aux entreprises, particuliers, hôteliers et restaurateurs ayant recours à des prestations ponctuelles dans des métiers de services, comme cités supra (extra serveurs, femme de ménage, femmes de chambre etc.)

L'association aura un partenariat plus élargi et plus fort avec ACTA Partners, ACadémie de Tourisme d'Antananarivo, pour la formation. Elle cherche également des partenariats ou donateurs, pour des petits matériels et des tenues professionnelles.

Comment-peut-on vous contacter ?

Vous pouvez nous joindre au 034 09 071 90 ou par mail aapmthr@gmail.com.

Un dernier mot.

Acteurs du secteur associatif, bénévoles, donateurs, donnons-nous les moyens pour repartir à l'action.



**Vous forme
dans le cadre**
de la formation professionnelle

**Tourisme - Hôtellerie
Restauration - Artisanat - Loisirs**



 AK 97 Ankodikely-Ilafy, Tanà 103
 aapmthr@gmail.com
 +261320422773
 Apmthr
 www.apmthr.acta-partners.mg





*Réalisez vos rêves
avec les offres*

Vente à crédit
COSMOS
par MIRINDRA

Achetez et payez en plusieurs fois

SHODAN



150CC



Avoir une bonne vision.

C'est la capacité à bien voir sans vous forcer les yeux. La meilleure façon d'améliorer naturellement votre vision est de donner à vos yeux ce dont ils ont besoin pour être en bonne santé. Une consommation régulière d'aliments nutritifs et de vitamines vous aidera à garder vos yeux – et votre organisme – en pleine forme.

Les exercices oculaires peuvent-ils vous aider ?

Beaucoup d'exercices pour les yeux sont présentés comme des façons naturelles d'améliorer la vision. Cependant, il n'a pas été démontré que ces exer-

cices avaient des résultats autres qu'anecdotiques ou dus à l'effet placebo.

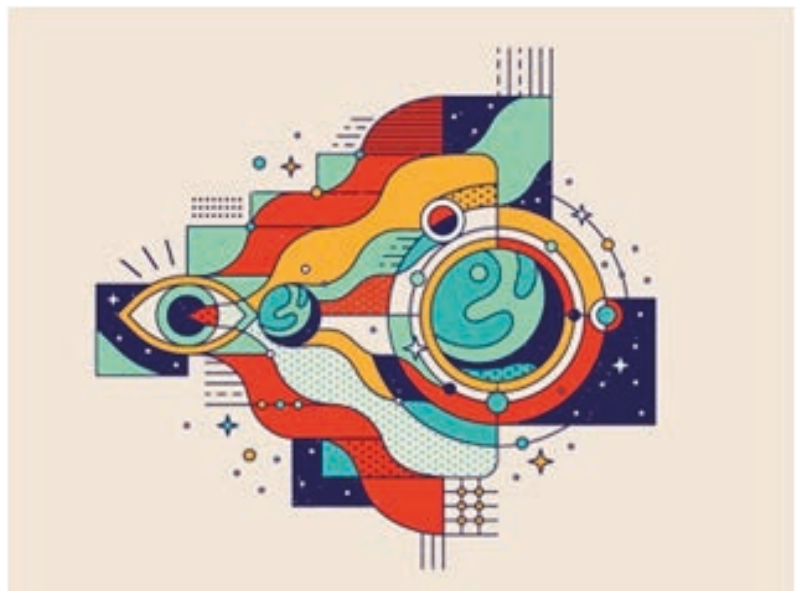
Que faire quand la vue commence à décliner ?

À partir de 35 ans, il est fréquent d'avoir des difficultés pour voir de près. La presbytie est un trouble de la vision : la vision de près devient plus difficile, et on doit tenir son livre à bout de bras pour pouvoir lire... Elle est due à une perte de souplesse de l'œil liée naturellement à l'avancée en âge, et qui rend plus difficile la « mise au point ». Rien de grave donc, tout le monde ou presque est concerné et ça se « soigne » très bien !

Faut-il consulter un ophtalmologue ?

Oui, c'est conseillé ! Certes, la presbytie elle-même n'est pas grave et peut, au moins dans un premier temps, être compensée par une simple paire de lunettes achetée en pharmacie ou en supermarché. Elle peut néanmoins masquer d'autres troubles de la vision jusqu'alors non détectés, et qui tendent à s'aggraver avec l'âge comme l'astigmatisme (déformation des contours des images) ou l'hypermétropie (une difficulté à voir de près différente de la presbytie).

La consultation d'un ophtalmologue permettra alors de dresser un diagnostic complet et de prescrire la meilleure correction possible pour vos futures lunettes.



LE BILLET DES ENTREPRISES

Ambatofotsy AMPANDRIANOMBY

BP 203 Antananarivo 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.

VISITER NOTRE PAGE FB

CONDORCET : UN INTELLECTUEL EN POLITIQUE



Les auteurs,

Élisabeth Badinter, née Bleustein, le 5 mars 1944 à Boulogne Billancourt, est la fille de Marcel Bleustein-Blanchet (1906-1996), publicitaire et fondateur du groupe Publicis, et de Sophie Vaillant (1916-1999), professeure d'anglais¹. La famille

Bleustein est d'origine russe. Le père d'Élisabeth fonde avec son frère Georges en 1926 la société publicitaire Publicis. Sa mère, Sophie Vaillant, est issue de la bourgeoisie catholique et s'est convertie au judaïsme à l'occasion de son mariage¹. Élisabeth Badinter, une femme de lettres, philosophe, féministe française et spécialiste du siècle des Lumières. Elle est également une femme d'affaires. Se qualifiant de « fille de Simone de Beauvoir », elle défend la vision d'un « féministe universaliste laïque, et conquérant ». Se revendiquant femme de gauche, elle se prononce en faveur du mariage pour tous, de la PMA et de la GPA. Elle défend le droit à l'avortement qu'elle dit être « un pas immense vers la fin d'une aliénation ».

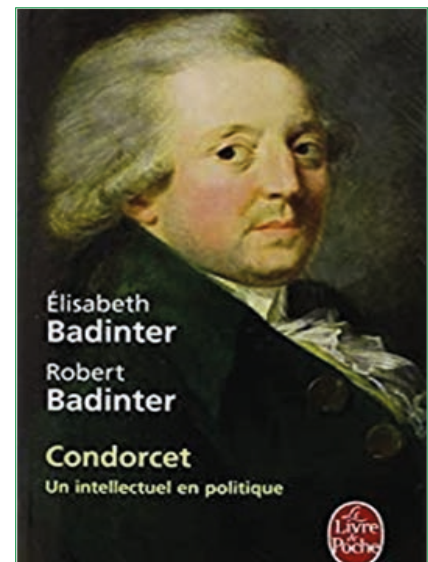
Robert Badinter, né le 30 mars 1928 à Paris, est un homme politique, juriste et essayiste Français. Professeur de droit privé et avocat au barreau de Paris, il se fait connaître pour son combat contre la peine de mort dont il défend l'abolition devant le Parlement en 1981. Proche de François Mitterrand, il est successivement Garde des Sceaux de 1981 à 1986 puis Président du Conseil constitutionnel de 1986 à 1995. Il est aussi Sénateur des Hauts-de-Seine de 1995 à 2011. Tout au long de son engagement politique, il a pris position pour la réinsertion des détenus, pour une série d'évolutions du Code pénal ainsi que pour la lutte contre l'antisémitisme.



cet occupe une situation privilégiée dans la société. Mathématicien célèbre à vingt-cinq ans, secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences à trente-deux ans, il est membre de l'Académie française et inspecteur des Monnaies. Ami de Voltaire et d'Alembert, il apparaît comme le dernier des encyclopédistes. Il est célèbre dans toute l'Europe des Lumières et lié aux plus brillants esprits du temps. Disciple de Turgot, il a vécu à ses côtés ses réformes et sa disgrâce. Enfin il est le mari heureux de la belle et spirituelle Sophie de Grouchy. Cet homme comblé est aussi un homme passionné de justice. Il s'est élevé contre toutes les erreurs judiciaires de la fin de l'Ancien Régime. Ami des Noirs, il lutte contre l'esclavage et la traite. Ami des Protestants et des Juifs, il milite pour la reconnaissance de leur citoyenneté. Adversaire de la peine de mort, il soutient la cause de l'abolition. Et il est le seul à réclamer pour les femmes l'égalité entière des droits.

Dès le début de la Révolution, cet intellectuel s'engage dans la lutte politique. Sous la Constituante, il se prononce parmi les premiers en faveur de la République. Député à la Législative, il propose son célèbre plan d'Instruction publique qui inspirera un siècle plus tard les fondateurs de l'Ecole républicaine. Député à la Convention, il refuse par conviction abolitionniste de voter la mort du Roi et rédige le projet de Constitution le plus démocratique qu'on ait élaboré jusqu'alors. Partisan de l'union des républicains, il se détache de ses amis Girondins sans pour autant rallier les Montagnards. Décrété d'accusation en juillet 1793, il se cache à Paris jusqu'en mars 1794. Il écrit alors l'Esquisse d'un tableau des progrès de l'Esprit humain, son oeuvre maîtresse. Pour ne pas compromettre la sûreté de celle qui l'héberge, il quitte son refuge. Arrêté, il est trouvé mort dans sa cellule le 29 mars 1794.

Telle fut la vie de cet intellectuel engagé qui connut l'échec politique mais dont la pensée, selon le mot de Jean Jaurès, fait partie du patrimoine de la République.



L'ouvrage : Condorcet, un intellectuel en politique : Lorsque la Révolution commence, le marquis de Condor-

Découvrez maintenant l'appli mobile Annumada

**Une application
gratuite...**



**...téléchargeable
depuis Google Play**

Trouvez plus que des coordonnées...



www.madassistance.com



Correspondant à Madagascar:
NOSY BE



URGENCES 24/24
+261 32 05 099 99

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 O.N.G.
Organisation Non Gouvernementale
d'Aide Humanitaire



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







PARTENAIRES



PARTENAIRES



TANDEM DÉCO

Bricodis
La référence



Création SAM



AUTHENTIC Madagascar Tours

Atelier LALATIANA



Le domaine de l'escargot



LE TERROIR M



vivetic GROUP

TELESOURCIA
Your Trusted BPO Partner



JOS TECH



Lanto RAKOTOVAOA

Tantely GRAZIELLA



GROUPEMENT DES ENTREPRISES DE MADAGASCAR



ADESS SA
Assistance, Due Diligence
Etudes, Sécurité & Santé



La sélection du petit chinois



POK POK



Monastère de Maromby

SATSIMANIE SA



Ampalia
Madagascar Authenticity



Proparco
GROUPE AGENCE FRANÇAISE DE DÉVELOPPEMENT



BGFI Bank



SMMEC



ISCAM
EXCELLENCE - RESPECT - INTEGRITÉ



STEPHAINA
BEAUTY



ESCM
BUSINESS SCHOOL

FEXIRA

Radisson
ANTANANARIVO WATERFRONT



Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO



AFRIKAN TSIRO
Généraliste & Spécialiste



GUY HOQUE
MADAGASCAR



nimal Voice



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**

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.

Contacter : billetsdesentreprises-fdmm@gmail.com

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



0 [billetsdesentreprises](http://billetsdesentreprises.com)

Mail: billetsdesentreprises.fdmm@gmail.com

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



mailing

mailing

