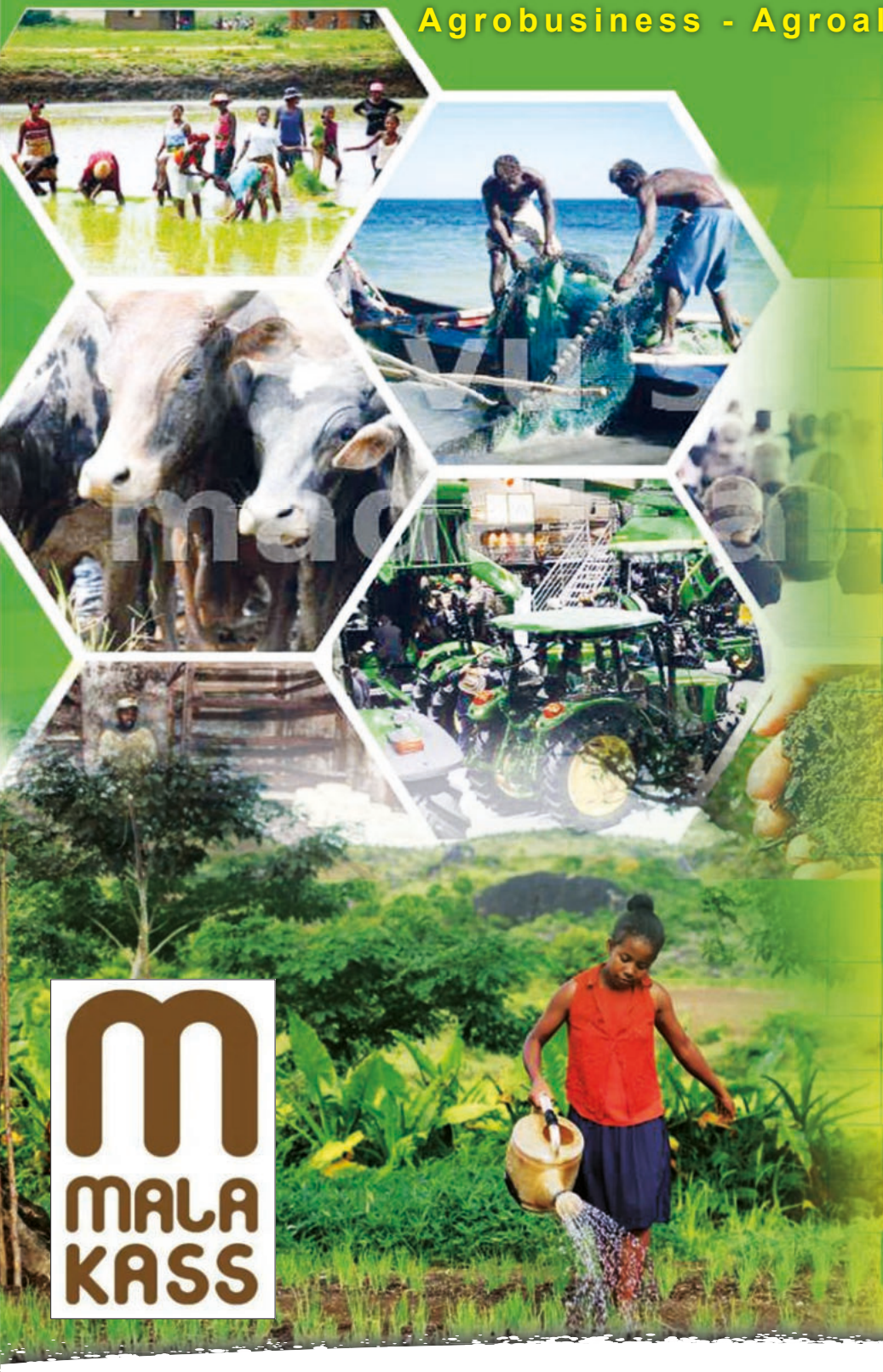
Le Billet des Entreprises

Billet des Entreprises
N° 36
Sept - Oct 2023

FOIRE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE

Agrobusiness - Agroalimentaire

Mme Harilala Ramanantsoa
Coordinatrice des Salons



ÉCHO EDUCATION
SPÉCIAL BOURSES SCOLAIRES

INFO-PRATIQUE
PENSION DE REVERSION

RENCONTRE AVEC
PASSERELLES NUMERIQUES

ÉCHO DE L'I&P
CAPITALISME DES PARTIES PRENANTES

ÉCHO DE L'INSCAE
FOIRE INTERNATIONALE DE MADAGASCAR

ÉCHO DE L'ISCAM
FIA 2023

MA PETITE ENTREPRISE
EBÈNE

STARTUP
AGRIEXPORT

ECOLOGIE VERTE
L'ÉCO-RESPONSABILITÉ DES ENTREPRISES

ON EN PARLE
BETTER WORK AVEC L'OIT

SANTÉ
RETROUVER LE SOMMEIL

LU POUR VOUS
UN SAC DE BILLES & BABY FOOT

MALA KASS

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

billetdesentreprises.fdmm@gmail.com @billetdesentreprises http://www.billetdesentreprises.mg Tél : 020 22 597 96 - 03 40 22 83 36

Planète France Madagascar

Planète France Madagascar

COURRIEL : planete.france.madagascar@gmail.com
PAGE FACEBOOK : @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

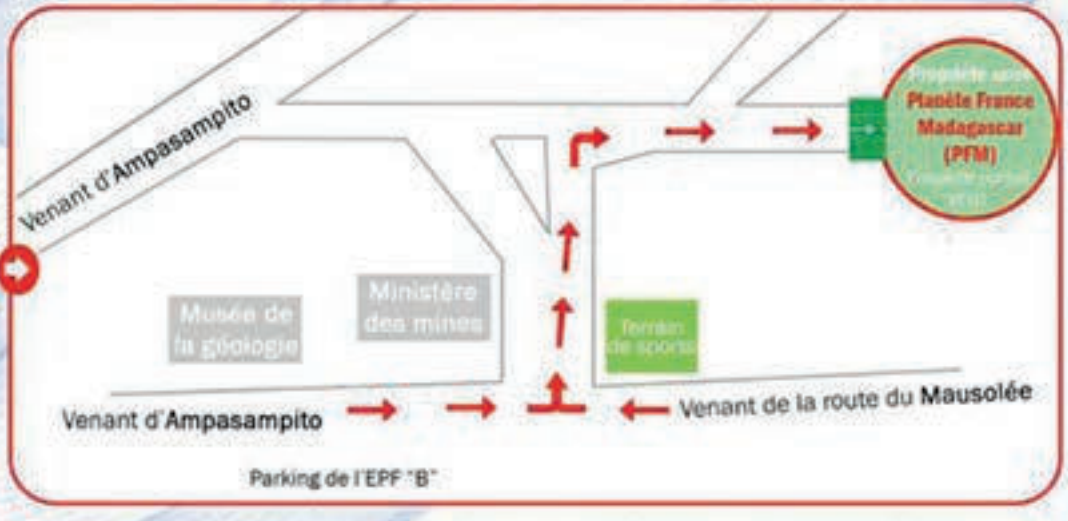
Formation

Transcription d'acte

Billet des entreprises

Bourses scolaires

Plan d'acces au local d'Ampandrianomby



SANIFER
Le meilleur

oceantrade
VISEO

edicom
édition communication Madagascar

your worldwide partner
MIDEX
madagascar

EURÊKA
- Tout pour la maison -

Uditec
COSMOS

MIDI
adagasikara
PREMIER QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION DE MADAGASCAR

IIP
INVESTISSEURS
& PARTENAIRES

SOCIETE D'INVESTISSEMENTS ET REPRESENTATIONS REGIONALES
SIRR

INSCAE
La réussite a une préférence

BMOI
GROUPE BCP

GROUPE
SIPROMAD

ISCAM
EXCELLENCE - RESPECT - INTEGRITE

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO
★ ★ ★ ★

MILA
Magazine et Web marketing

FOCUSPrint
Communiquez visuellement & efficacement

L'EDITO DU PRESIDENT

Jean-Daniel CHAOUI
Président de Français du Monde Madagascar
Conseiller des Français à Madagascar

A raison de 6 numéros par an, le Billet des Entreprises (BE) célèbre, en ce mois d'octobre 2023, ses 6 années d'existence avec ce numéro 36. Premier magazine numérique d'information à dominante économique de la grande île, il présente aujourd'hui une qualité reconnue qui fait sa notoriété.

Après la FIM avec le BE précédent, voici la FIA. Nous présentons une dizaine d'entreprises investies dans des domaines variés et souvent novateurs. Dans les dossiers couvrant les différents salons, le BE vous fait découvrir de jeunes TPE-PME. Notre choix éditorial est de valoriser les jeunes entreprises.

La situation économique mondiale reste dominée par les aléas du coût de l'énergie qui accompagne une inflation persistante malgré un léger tassement. Les problèmes géopolitiques au Sahel, en Haiti, les tensions intra-européennes alimentent une spirale inflationniste dont la causalité principale demeure la guerre en Ukraine.

La Grande île est entrée, elle-même, dans une situation instable due à l'approche des élections. L'activité commerciale est perturbée par les évènements qui se produisent sur la voie publique. Les semaines qui viennent et cette fin d'année 2023 seront commercialement impactées par cet environnement électoral.

Le Billet des Entreprises vous souhaite une bonne réception de ce numéro 36 et une bonne lecture.

Jean-Daniel Chaoui, Responsable de la publication

Le 05/10/2023

SERVICE+

ENTRETIEN
SANS RENDEZ-VOUS

PIÈCES D'ORIGINES
ADPATÉES À VOTRE VÉHICULE

KYB

HGK IGNITION PARTS

NTK VEHICLE ELECTRONICS

CONTINENTAL AUTO

Galaxy Village
Tél: 034 11 303 05 / 06 / 07 / 08
mail: service+@viseo.mg

SOMMAIRE

FIA

FOIRE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE
de l'Elevage et de la Pêche - Madagascar

Edito du Président 1
Echo éducation 5
Info pratique 8
Rencontre avec 11

DOSSIER SUR LA FIA

ECHO DE L'INSCAE 15
COORDINATRICE FIA 16
INTRO FIA 18
ECHO DE L'ISCAM 19
INVITÉ : MALAKASS 21
CHOCOLATERIE EDENIA 24
CHEF OCÉAN 25
ITA 26
GIC 27
ENDUMA 28
GROUPEMENT DES LANGOUSTIERS 29
ISA GROUP 30
REK-9 31
GRENARY GINGER 32

Echo de l'I&P 34
Ma petite entreprise 38
Startup 41
Ecologie verte 43
On en parle 45
Rubrique santé 47
Lu pour vous 49

PUBLICATION DE FDM MADAGASCAR

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Jeen-Daniel CHAOUI

DIRECTEUR DE REDACTION

Andriamihaja Guénolé RAVELOMAHAFALY

RÉDACTEURS

JDC

Edgard Toko

Stéphane Pouani

Paulin Nguidjol

MARKETING - SERVICE COMMERCIAL

Nathalie - Ando

DIFFUSION

Ando - Nathalie

CONCEPTION

NONO Idriss

(00261) 22 597 96
(00261) 03 40 22 83 36
billetdesentreprises.fdmm@gmail.com

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO
★ ★ ★ ★

Offre SPECIALE
ABONNEMENT

-10%

abonnez-vous
entre le **20** et le **30**
de chaque mois
et **beneficiez**
d'une **remise**
immédiate*

les bains du LOUVRE

*pour tout abonnement de 6 mois ou 12 mois au SPA

offre valable jusqu'au 30 septembre2023

Information et réservation: +261 20 22 390 00 +261 32 05 390 00

le St Germain
Le Louvre hotel & Spa - Antananarivo

Dossier spécial bourses scolaires

Définir le rôle du 2ème Conseil consulaire bourses scolaires

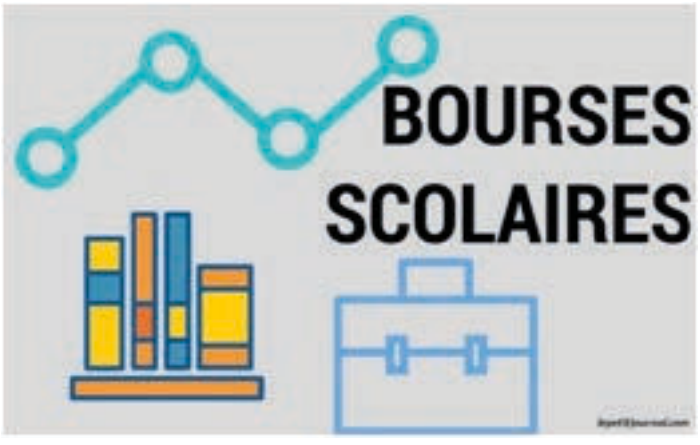
Les familles françaises ayant choisi de scolariser leurs enfants dans le système éducatif français (AEFE soit Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger) peuvent faire une demande de bourses scolaires auprès du service social du Consulat général. Les bourses sont accordées sous conditions de ressources. La famille doit d'abord s'adresser à l'établissement qu'elle a choisi. Il existe à Tananarive 2 types d'établissement : « le groupe des 4 écoles primaires EPF (Ecole Primaire Française) plus le LFT (Lycée Français de Tananarive) » géré directement par l'AEFE d'une part, et les écoles privées homologuées en contrat avec l'AEFE. En province, les établissements sont soit « conventionnés », soit « homologués », 2 types de contrats différents avec l'AEFE. La qualité d'enseignement de ce dispositif demeure remarquable.

Le 1er Conseil consulaire bourses scolaires est le plus important Il se déroule en Mars et traite des dossiers déposés pour la scolarisation de l'année scolaire suivante. Les familles doivent obligatoirement déposer leur demande dans la période qui précède Mars (voir les dates publiées par le service des bourses). Le 2ème Conseil consulaire de novembre est en effet uniquement consacré à l'étude des recours déposés par les familles suite aux décisions de la 1ère commission. Les nouveaux dossiers étudiés sont uniquement pour les familles arrivées à Madagascar après la tenue de la 1ère commission.

Les réponses possibles du Conseil consulaire des bourses scolaires

Il y a 3 réponses possibles à une demande : le rejet, l'ajournement ou l'acceptation avec une quotité précisée. L'ajournement n'est donc pas un rejet. Cela signifie la plupart du temps que le dossier n'est pas complet et qu'il manque des documents. Le dossier est placé en attente de complément. L'intéressé doit prendre contact avec le service, il peut prendre un rendez-vous. Le rejet du dossier signifie que la situation n'appelle pas à l'attribution de bourses. L'intéressé peut demander aussi un rendez-vous pour s'informer en détail des causes du rejet. Dans les deux cas (rejet et ajournement), l'intéressé peut faire appel de la décision lors de la 2ème commission de novembre. Dans le cas d'une acceptation avec quotité, l'intéressé peut faire appel pour avoir une quotité supérieure s'il juge que la quotité attribuée ne correspond pas à sa situation.

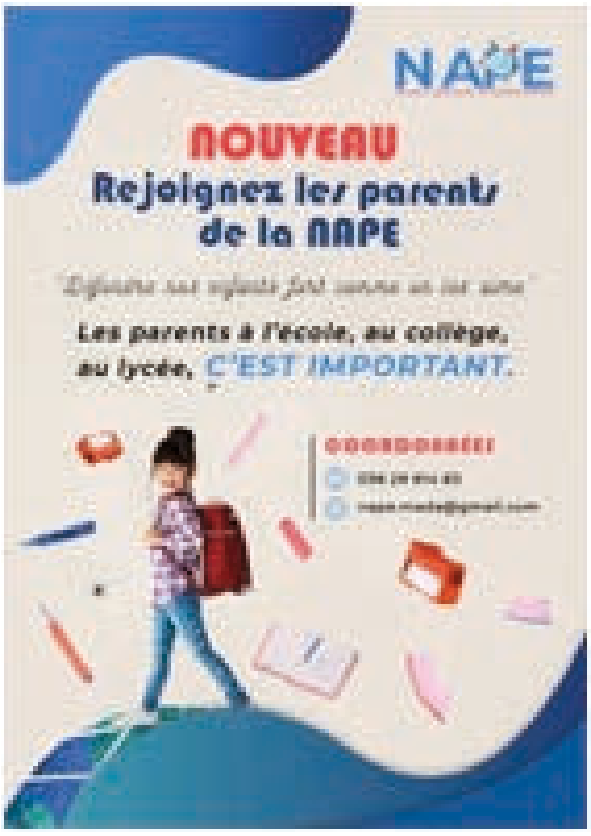
L'insuffisance du financement des bourses accordées aux familles



Cette année, le budget alloué aux bourses scolaires sur l'ensemble des établissements du Monde par le gouvernement français est insuffisant pour faire face à la demande. Pour rentrer dans l'enveloppe des crédits affectés aux bourses scolaires, l'administration a décidé unilatéralement de diminuer de 7% le montant des bourses accordées aux familles à l'exception de celles dont la quotité est de 100%. C'est un report de charges sur les familles estimé à plus de 2,4 millions d'euros. Les élus de Français du Monde ont demandé un budget complémentaire pour éviter de reporter cette charge sur les familles mais n'ont pas été entendu.

Une aide à la préparation des dossiers de bourses scolaires

La plupart des associations de parents d'élèves apportent une aide aux familles qui les sollicitent pour la préparation des dossiers. Français du Monde Madagascar vous recommande la NAPE (Nouvelle Association de Parents d'Elèves) nape.mada@gmail.com et l'association PFM (Planète France Madagascar) planete.france.madagascar@gmail.com



FOCUSPrint

Communiquez & visuellement efficacement

FOCUSPrint est une société spécialisée dans tous les travaux d'impression et de support de communication.
Nous nous reposons sur des valeurs fortes : la qualité, la réactivité et la satisfaction des clients.

Impression numérique et offset

Impression Grand format

Cadeaux d'entreprise

- Livre
- Liasse
- Carnet
- Enveloppe
- Flyers/Dépliants
- Brochures
- Pochette à rabat
- Roll up
- X-Banner
- Affiche

- Agendas
- Bloc-notes
- Stylo
- Sac en papier
- Sac à dos en soga
- Tote bag en soga
- Porte clé

- Calendriers
- Etiquette
- Carte de voeux
- Carte de visite
- Banderôle sur bâche
- Autocollant vinyle
- Autocollant papier

Nos contacts

+261 34 18 529 88/+261 34 90 529 00

info@focusprint.mg

Lot II 78 WA Soavimbahoaka Antananarivo, Madagascar

https://www.focusprint.mg

La pension de réversion

Qu'est-ce qu'une pension de réversion française ?

La pension de réversion est une indemnité versée aux veuves ou aux veufs après la mort de leur conjoint. En France, elle fait partie des transferts sociaux, elle est calculée en fonction des droits à la retraite et est régie par le Code des pensions civiles et militaires de retraite. Dans le secteur privé, la réversion se fait en deux parties: deux pensions de retraites s'ajoutent, l'une versée par le régime général de la sécurité sociale, l'autre par un régime complémentaire, type AGIRC-ARRCO. La réversion est conditionnée à un plafond de revenus pour la première partie (régime général) mais pas pour la seconde partie (régime complémentaire).

Quelles sont les conditions pour bénéficier de la pension de réversion ?

La personne bénéficiaire doit avoir été mariée avec la personne décédée, ce qui exclut les concubins et les personnes pacsées.. La durée du mariage n'est pas prise en considération. Le conjoint survivant ou divorcé doit avoir au moment de la demande au moins 55 ans. Pour bénéficier de la pension, le conjoint doit justifier être le conjoint ou l'ex-conjoint du chef d'entreprise décédé, quelle que soit sa situation matrimoniale (divorcé, remarié) et la durée du mariage.

Quel est le montant à ne pas dépasser pour toucher la pension de réversion ?

Ne pas dépasser, en 2023, 23 441,60 € de revenus annuels bruts, ou 37 506,56 € en couple. Ces montants étaient, en 2022, de 21 985,60 € pour une personne seule et de 35 176,96 € pour un couple.

Quels sont les changements pour la pension de réversion française en 2023 ?

Si le défunt ou la défunte a travaillé au moins 15 ans (soit 60 trimestres), alors le montant minimum de la pension de réversion en 2023 est de 306€ brut par mois, soit 3672,02€ par an. En revanche, si la personne décédée a travaillé moins de 15 ans, le montant sera minoré selon le nombre de trimestres travaillés.

Est-ce que la pension de réversion est cumulable avec la retraite ?

Vous pouvez cumuler votre pension de

réversion avec une autre pension de réversion obtenue, à la suite du décès de conjoints différents, au titre d'un autre régime de retraite, à l'exception du régime des pensions de l'Etat et des régimes de retraite des collectivités publiques soumises à la réglementation du cumul.

Est-ce que les années de mariage compte pour la pension de réversion ?

Que le mariage ait duré 5 ans, 10 ans ou 40 ans, le montant de la pension de réversion ne changera pas. En revanche, si l'assuré décédé a été marié à plusieurs reprises, tous les ex-conjoints peuvent prétendre à une partie de sa pension. Dans ce cas, le partage se fait au prorata de la durée de chaque mariage

Est-ce que la pension de réversion est soumise à conditions de ressources ?

Au régime général de base des salariés du privé (Cnav), des indépendants (SSI), des professions libérales (CNAVPL) et des agriculteurs (MSA), la réversion est soumise (entre autres) à une condition de ressources. Vous ne pouvez la percevoir que si vos revenus sont inférieurs à un certain plafond.

Qui peut m'aider à remplir mon dossier de retraite de réversion ?

D'un point de vue général, il convient de contacter l'organisme relié à la dernière activité de votre époux ou ex-époux. Si votre conjoint cotisait auprès d'une retraite complémentaire, celle-ci sera contactée (généralement) par la Caisse de retraite du régime obligatoire. Constituez votre dossier directement en ligne sur le site info-retraite.fr. Une fois votre demande complète, le site s'occupe de tout à votre place. En effet, il transmet votre demande de réversion à toutes les caisses de retraite concernées. A Madagascar, contacter l'association « Planète France Madagascar » qui vous accompagnera pour la constitution de votre dossier. Planete.france.madagascar@gmail.com

Quelle est la durée de mariage pour toucher la pension de réversion ?

Dans ce régime, la condition de mariage est obligatoire (au moins 4 ans, ou au moins 2 ans avant les 55 ans de l'assuré ou avant sa cessation d'activité ; pas de condition de durée si au moins 1 enfant né du mariage). Le remariage annule le droit à la pension de réversion.

Avec le *Crédit immobilier*

Faniry

La **BMOI** vous aide à réaliser
votre rêve de devenir **propriétaire**

RENDEZ-VOUS EN AGENCE

Un crédit vous engage et doit être remboursé.
Vérifiez vos capacités de remboursement
avant de vous engager.

BMOI
GROUPE BCP

LA BANQUE
QUI VOUS MÉRITE

RENCONTRE AVEC

PASSERELLES NUMÉRIQUES

Passerelles numériques est un organisme à but non-lucratif créé en France, opérant dans 4 pays : au Cambodge, aux Philippines, au Vietnam, et à Madagascar. Le BE a rencontré Karine NICOLESSI, Représentante Pays et Lou VAUVRAY, Responsable Partenariats de Passerelles numériques Madagascar. Elles nous présentent le recrutement des jeunes bacheliers pour ensuite les préparer pour les grandes écoles en informatique et poursuivre une carrière dans le numérique.

Merci de vous présenter ?

Karine NICOLESSI, je suis la représentante pays de « Passerelles numériques » à Madagascar depuis janvier 2022. Je représente l'organisation pour tout ce qui touche le côté institutionnel. Je dirige également la structure. Nous sommes en même temps une école, un centre de formation et un internat. Nous sommes sur notre phase de démarrage à Madagascar. Je fais le lien avec toute l'équipe, et bien sûr, avec le « Passerelles Numériques globales », installée en Asie du sud-est. Avec notre Directrice générale et les équipes de support, nous faisons en sorte à ce qu'on adapte les politiques de Passerelles Numériques à chaque pays. Car chaque pays a son mode de fonctionnement, sa législation et sa réglementation. Le poste de Représentant Pays est un poste stratégique.

Lou Vauvray, je suis chargé des relations externes, donc je m'occupe des partenariats, des financements, tant avec les autres associations qu'avec les entreprises, auprès des fondations et des bailleurs institutionnels, à Madagascar ou à l'étranger. Je suis en volontariat de solidarité internationale (VSI). Le contrat est porté par la structure dont le siège social est en France.

Quand est-ce que Passerelles Numériques a été créée ?

Passerelles Numériques global est une association qui a été créée en 2006 en France. Nous avons ouvert nos portes au Cambodge en 2006 ; puis aux Philippines en 2009 ; au Vietnam en 2010 ; et à Madagascar en 2022. L'objet principal de l'association est de sortir des jeunes de la pauvreté en leur conférant une formation dans le numérique, pour les insérer ensuite dans les métiers du numérique de façon durable.

Comment se déroule le recrutement des jeunes à Madagascar ?

A Madagascar, nous avons opté pour une sélection via les organismes partenaires. Ces derniers travaillent déjà avec des jeunes issus de milieux

défavorisés, qui, sans ces structures, n'auraient peut-être pas pu faire des études. On a ciblé SOS Villages d'Enfants, les Ecoles de la providence, Les enfants du soleil, le centre Ketsa, Zazakely Sambatra... Nous leur avons demandé de faire une présélection des profils de bachelier, suivant nos critères. A savoir : le critère de vulnérabilité socio-économique et des appétences pour les métiers du numérique. Nous faisons passer aux jeunes des tests de motivation, des examens écrits pour voir un leur niveau. Il est sûr qu'on regarde les notes du baccalauréat et les notes au niveau de la classe terminale dans les matières scientifiques.

Pourquoi vous avez une classe prépa ?

Tous les jeunes sont bacheliers et ont dix-huit ans révolus au moment où ils commencent la formation chez-nous. On appelle cela “ prépa ”, parce que notre but est de faire une remise à niveau. C’est une initiation à tout ce qui se fait en matière de numérique afin de les intégrer dans des écoles supérieures liées au numérique. Nous leur faisons faire un mois de stage de découverte à l'issue de l'année préparatoire afin de pouvoir confirmer ou infirmer leurs projets professionnels. Nous avons des écoles d’informatique et de marketing numérique : IT University, E-Media, HEI School…

Qu’est-ce qui vous différencie des centres de formation d’entreprises ?

Ce n’est pas le même type de formation : les “ écoles d'entreprise “ s'adressent à leurs salariés. Elles permettent aux salariés de gagner en compétence ou encore de monter en catégorie professionnelle. Chez nous, nous poussons nos jeunes avoir une formation en alternance. Nous voulons assurer une employabilité durable : ne pas s'arrêter au BAC et nous prenons en charge intégralement l’année préparatoire pour que les jeunes se concentrent que sur leurs études.

Pour l’instant vous avez une promotion de vingt-cinq jeunes, votre projet est d'avoir des promotions avec un nombre plus important ?

Pour la rentrée de novembre 2023, nous prévoyons cinquante jeunes en année préparatoire, et cela fera cinquante jeunes en post-préparatoire. On sera donc sur un public de cent personnes qu'on accompagnera. Notre objectif est de cent jeunes en prépa et cent autres en post-prépa.

Tout cela coûte de l'argent. Comment est-ce que vous faites ?

Pour le moment, la première année et une partie de la deuxième, sont complètement financées par des fondations en France et aussi à Madagascar. L'idée est d'impliquer de plus en plus les entreprises dans le modèle de financement. C'est à nous de leur trouver des ordinateurs pour qu'ils mènent à bien leurs études. Aussi nous avons, pour la première fois, postulé sur un appel d'offres sur des fonds publics, et on a été validé par l’Agence Française de Développement (AFD). Nous allons ainsi diversifier nos sources de financement, en allant voir les institutions publiques

Le Mot de la fin.

“ Adaptabilité durable ” pour nos jeunes. Nous formons des jeunes non seulement au niveau technique, mais aussi en savoir être, en soft skills. C'est cela qui va faire la différence pour les jeunes qui sortent de Passerelles Numériques.

agroindustrie

Une division d' oceantrade

Tripolyphosphate de sodium

Métabisulfite de sodium

Gélatine bovine

Saccharine de sodium

Acide citrique

Lecithine de soja

Sorbate de potassium

Acide ascorbique

Métabisulfite de potassium

GROUPE viseo

Galaxy Village
Tél: 034 11 303 05 / 06 / 07 / 08
Mail: agroindustrie@oceantrade.mg
Agroindustrie by Oceantrade

agroindustrie
Une division d' oceantrade

OUVERTURE

DU DOSSIER

INSCAEMADAGASCAR

UN SUCCÈS RÉVÉLATEUR POUR LES ENTREPRISES AGRICOLES, D'ÉLEVAGE ET DE PÊCHE

La FIA 2023 : Une Plateforme de Visibilité et d'Échange

Coorganisée avec le Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage, la FIA a réuni plus de 300 exposants provenant de Madagascar et des îles voisines, attirant plus de 15 000 visiteurs.

Cet événement annuel s'est imposé comme une vitrine privilégiée pour les entrepreneurs agricoles, d'élevage et de pêche, leur permettant de promouvoir leurs produits, de nouer des relations d'affaires et d'élargir leur part de marché.

Élargissement des Horizons Commerciaux

La FIA a offert une scène propice à la mise en lumière des innovations et des produits de qualité, facilitant ainsi les interactions entre producteurs, investisseurs et acheteurs potentiels.

Les entreprises locales ont eu l'opportunité de signer des contrats d'exportation, marquant ainsi le début d'une expansion au-delà des frontières de l'île.

Promotion de l'Innovation et de la Compétitivité

Outre la promotion des produits, la FIA a été un forum d'échange sur les tendances actuelles et les pratiques innovantes dans l'agriculture, l'élevage et la pêche.

conférences et ateliers ont permis aux acteurs de se mettre à jour sur les avancées sectorielles, contribuant ainsi à renforcer la compétitivité des entreprises malgaches.

UN ÉVÉNEMENT INCONTOURNABLE : LA FOIRE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE 2023

L'agriculture, la pêche et l'élevage constituent des piliers essentiels de l'économie malgache. Plus de trois quarts de la population sont engagés dans ces secteurs, majoritairement en milieu rural.

Ces domaines contribuent à un tiers du PIB national et emploient plus de 80% de la population active. Madagascar, avec ses ressources abondantes, a le potentiel de devenir le grenier de l'Océan Indien, un objectif réalisable avec une mobilisation et une volonté affirmées.

Dans cette perspective, la 5ème édition de la Foire Internationale de l'Agriculture (FIA) a été organiser; une initiative visant à propulser les acteurs de ces secteurs sur la scène nationale et internationale.

La Foire Internationale de l'Agriculture 2023 a confirmé son statut d'événement phare pour les secteurs agricoles, d'élevage et de pêche à Madagascar. Elle constitue une plateforme inestimable pour la mise en réseau, l'échange de connaissances et la promotion des entreprises locales. Par des initiatives comme la FIA, Madagascar continue de montrer sa détermination à valoriser ses secteurs agricoles et à se positionner comme un acteur notable dans l'espace agroalimentaire de l'Océan Indien.

TAREHY Michaël Sergi

COORDINATRICE FIA

Interview de Mme Harilala Manantsoa, coordinatrice générale des salons Hazovato forello expo

«Actuellement la direction de forello expo est en pleine réflexion sur l'innovation sur les produits que nous allons offrir à nos exposants ou visiteurs pour donner du peps aux événements que nous organisons et surtout que cela reste professionnel, bénéfique et gagnants-gagnants.… »

Nous accueillons la Coordinatrice de la FIA. Merci de vous présenter dans un premier temps ?

Je suis Harilala Manantsoa, Coordonatrice de Forello expo pour les événements de la FIM, la FIA, du Salon international de l'habitat et du Salon du transport. Concrètement j'organise les salons avec mes équipes.

Quels sont les objectifs de la FIA?

La foire internationale de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche est un événement dédie aux professionnels qui sont dans ces domaines. Nous sommes à notre 5e édition avec une vraie spécificité par rapport aux autres événements qui tournent autour de l'agriculture. Pour cette année, notre grand défi à été de réaliser trois salons bien distincts dans la FIA c'est-a dire : l'agriculture a part, la pêche a part, et l'élevage a part. Aussi, nous avons zoné nos exposants selon leurs activités et bien sur l'activité business qui est en transversal. L'objectif est de mettre à disposition une plateforme ou les professionnels de chaque secteur peuvent faire des échanges, faire la promotion de leurs produits ou services, et surtout suivre les évolutions dans la production de ses trois secteurs qui aujourd'hui sont les piliers du développement. Donc, mettre à disposition des visiteurs, des informations qui leur seront utiles. Nous avons collaboré avec le Ministère de la pêche et celui de l'élevage pour que les visiteurs de la FIA bénéficient de leurs informations. Ainsi, lors de cette 5é édition a été lancée officiellement à la FIA le guichet unique pour l'agriculture et l'élevage.

Ca veut dire quoi le guichet unique ?

Le ministère à mis en place un bureau administratif composé de 10 services différents qui leur seront utile dans les étapes de leurs

activités, c'est-a dire qu'il ya le ministère de l'aménagement pour tout ce qui est foncier, EDBM pour tout ce qui est débouché et marché. C'est vraiment des services différents qui sont mis à la disposition afin de permettre aux acteurs de faire des démarches administratives dans un seul endroit. La bonne nouvelle, c'est que le gouvernement veut mettre ce guichet unique dans les 119 districts de Madagascar.

Êtes vous satisfaites du déroulement de la FIA 2023 ? Quelles sont vos difficultés ?

Je suis satisfaite personnellement parce que nous avons eu comme challenge que les exposants soient diversifiés pour le plus grand bonheur des visiteurs. Nous avons aussi challengé sur les zoning pour que l'agriculture, l'élevage et ma pêche soient bien distinctes. L'élevage a pris toute son envergure avec l'espace dédie, les animaux sont dans les bonnes conditions, les visiteurs peuvent apprécier les différentes espèces qui sont présentées. Sur ce plan, nous pouvons dire que nous avons relevé le défi et que nous sommes satisfais. Nous avons des choses à Améliorer. Nous allons faire notre débriefing avec nos exposants. La FIA 2023 est un succès.

En chiffre ça donne quoi ?

Nous avons battu notre record, nous avons enregistré 400 exposants avec des exposants qui viennent des régions et les 23 régions ont été représentées. Pour être précis, nous avons enregistré 402 exposants tout secteur confondu, ce qui est un record. En visiteurs, nous avons enregistré 18000 entrés payante et 5000 invités, donc nous avons eu approximativement 23000 visiteurs pour cette 5e édition de la FIA.

Entre la FIM et la FIA, comment comparer et analyser ?

De notre coté, c'est vraiment deux événements différents parce que la FIA à demandé beaucoup plus de travail en amont, avec trois secteurs différents réunis en un seul salon. Nous avons travaillé avec trois ministères, organisé une cinquantaine de conférence. Nous ne pouvons donc pas faire un rapprochement avec la FIM qui est plutôt un événement économique, qui touche un peu tout, donc la cible est vraiment très différentes et les problèmes opposés : les exposants FIM veulent de la communication alors que les exposants FIA veulent produire. Je confirme les prochains salons, l'Habitat en octobre et les transports en novembre.

Quelles sont les projets pour l'année 2024 ?

Actuellement la direction de forello expo est en peine réflexion sur l'innovation et les produits que nous allons offrir à nos exposants ou visiteurs pour donner du peps aux événements que nous organisons et surtout que cela reste professionnel, bénéfique et gagnants-gagnants.

« La Foire Internationale de l'Agriculture (FIA) est un évènement spécialement dédié à tous les acteurs du secteur Agri-Agro, Agrobusiness, élevage afin de faire connaitre leurs activités, de décrocher de nouveaux marchés, d'échanger sur les éventuelles collaborations entre les acteurs du secteur, d'accroître les chiffres d'affaires. Elle soutient principalement les produits locaux. Pour sa 5ème édition, la FIA s'est tenue du 21 au 24 septembre 2023 au Parc des Expositions, Forello – Tanjombato. Le Billet des Entreprises était présent pour couvrir l'évènement. »

FIA
FOIRE INTERNATIONALE DE L'AGRICULTURE
de l'Elevage et de la Pêche - Madagascar

« Quelle est la définition de l'agriculture ? Ensemble des travaux dont le sol fait l'objet en vue d'une production végétale. Plus généralement, ensemble des activités développées par l'homme, dans un milieu biologique et socio-économique donné, pour obtenir les produits végétaux et animaux qui lui sont utiles, en particulier ceux destinés à son alimentation. »

hazo vato Forello Expo

« Quel est le domaine de l'agriculture ? Céréales, élevage, viticulture, mais aussi agronomie, équipements agricoles ou gestion du milieu naturel : les débouchés sont nombreux et variés. »

« Quelques bonnes raisons de devenir agriculteur : Créateur et gestionnaire d'une entreprise : le chef d'entreprise bénéficie d'une grande autonomie dans la gestion de son exploitation et de son emploi du temps. Être son propre patron signifie également avoir des responsabilités…Polyvalence et diversité des taches tout au long de la journée et de l'année : deux journées ne sont jamais identiques. Outre le soin aux animaux et le suivi des cultures, l'agriculteur assure la commercialisation de ses produits, fait le suivi comptable et administratif de son exploitation…Proximité de la nature, travail avec le vivant : une grande partie du métier d'agriculteur se passe sur le terrain, en extérieur, à analyser l'avancement des cultures et surveiller le troupeau. L'agriculteur veille également à préserver son environnement ainsi que la biodiversité…Acteur du monde rural, créateur de valeur ajoutée sur un territoire, et plus largement de l'économie nationale : devenir agriculteur, c'est participer activement à la vie de son territoire, en s'impliquant dans divers groupements d'agriculteurs. »

FIA 2023 : Le changement à sens unique pour l'essor de l'Agriculture de Madagascar

A mi-chemin de la période allouée pour atteindre les Objectifs de Développement Durable, le Monde se trouve à un moment crucial pour relever divers défis tels que la pauvreté, l'insécurité alimentaire et le changement climatique. L'Agriculture « A » n'est pas en reste. Elle est appelée à jouer pleinement son rôle conformément à l'Objectif de Développement Durable n°2 « éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une Agriculture durable ». Pour ce faire, les objectifs stratégiques officiels en sont bien ficelés. Il s'agit en l'occurrence « d'accroitre durablement la productivité et développer des systèmes de production compétitifs basés sur l'agrobusiness afin de répondre aux besoins des marchés nationaux, régionaux et internationaux, d'étendre les zones de production, et développer des infrastructures d'exploitation normalisées, d'augmenter les revenus des producteurs agricoles et des pêcheurs, de contribuer à la sécurité alimentaire et de faire de Madagascar le grenier alimentaire de l'Océan Indien et de la Sous-Région » . Dans cette foulée, l'Agriculture Malagasy doit être résiliente face aux aléas du changement climatique.

Avec la Technologie de l'Information et de la Communication (TIC), l'Industrie, l'Infrastructure et énergie, les Mines, le Tourisme, l'Agrobusiness figure parmi les secteurs prioritaires et clés identifiés à Madagascar . Autrement dit, l'Agriculture a le potentiel de devenir un moteur de croissance pour le Pays à condition de suivre la trajectoire de changement nécessaire. La Foire Internationale de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche de Septembre 2023 a mis en lumière les avancées de la recherche, notamment en ce qui concerne les intrants modernes, les techniques de production intensives et les processus de transformation agro-alimentairesavancés, tous disponibles et accessibles pour le secteur primaire malagasy. Cet évènement a confirmé la disponibilité et l'accessibilité des variétés améliorées et des espèces performantes.

Depuis des décennies, Madagascar a été couvert par une pléiade de projets de développement rural. Malgré leur diversité, ils ont comme objectif commun l'essor de l'Agriculture à Madagascar. La quasi-totalité de ces projets ont eu une évaluation de performance positive. Mais force est de constater que leurs résultats positifs se volatilisent graduellement au lendemain de la fin des projets. Les récipiendaires adoptent temporairement les techniques vulgarisées et créant ainsi le paradoxe de la stagnation de l'Agriculture malagasy : disponibilité et accessibilité à la technologie et résultats positifs des interventions versus sous-développement chronique de l'Agriculture. Le changement se fait de façon aller-retour et en dents de scie. Mathématiquement parlant, la

somme d'un plus et un moins est égale à zéro.

Les conditions préalables au développement de l'agriculture sont réunies, avec la disponibilité et l'accès à des techniques améliorées et des intrants performants, ainsi que la présence de structures d'accompagnement et de Services Techniques Déconcentrés. Cependant, il est crucial que les agriculteurs adoptent ces techniques de manière définitive.D'oùla nécessité d'un changement à sens unique pour que le développement Agricole Malagasy soit progressif et irréversible. Les interventions dans le secteur agricole devront dans ce sens viser à terme à aller au-delà d'une adoption superficielle, conjoncturelle et versatile des techniques de production, de transformation et de socio-organisationnelle au niveau des récipiendaires. Il s'agit ainsi d'engendrer une adoption culturelle similaire à celle observée dans le secteur des TIC, où l'adoption des outils numériques devient irréversible après initiation.

Un changement à sens unique vers des pratiques agricoles plus avancées, notamment des semences, des souches performantes et des paquets techniques permettrait de propulser le secteur primaire vers une production à plus grande échelle. Cependant, cela ne dépend pas uniquement des agriculteurs, mais implique également l'engagement de toutes les parties prenantes, de la conception des projets à leur exécution, en passant par les partenariatstechniques, financiers et commerciaux.Les interventions dans le secteur agricole ne doivent pas se limiter à des objectifs SMART , mais doivent également intégrer dès le début les éléments nécessaires pour que les techniques agricoles soient intégrées dans la culture des bénéficiaires. Cela nécessite un accompagnement régulier et rassurant pour encourager les agriculteurs à prendre des risques et à adopter de nouvelles pratiques agricoles tout en respectant leur rythme et leurs priorités.

L'Agriculture Malagasy a tous les atouts pour réussir et assurer sa place de garant principal de la sécurité alimentaire et de faireMadagascar le grenier de l'Océan Indien et dela sous-région. Persévérance et détermination sont nécessaires à tous les niveaux pour rendre efficace cette innovation d'approche.

Justin Nathanaël Andrianaivoarimanga

Docteur Ingénieur en Agro-Management
ISCAM Business School - Madagascar

Interview de Monsieur Houssen Safi, Fondateur de l'entreprise Malakass

... la matière première, il faut savoir que Tuléar est un gros producteur de Manioc, c'est sur le constat de cette grosse production que le projet a vu le jour. Nous avons un réseau de 200 agriculteurs; notre but c'est d'avoir des agriculteurs partenaires et non juste d'avoir des agriculteurs en tant que fournisseurs. Nous avons aujourd'hui, des agriculteurs qui acceptent notre cahier des charge et qui acceptent de travailler avec nous... »

Bonjour Monsieur, c'est un réel plaisir pour nous de vous avoir comme invité pour le Billet des entreprises. Merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?

Bonjour à vous et merci pour cette invitation à paraître dans votre magazine. Je suis Houssen Safi, originaire de Tuléar et je suis le fondateur de Malakass. Nous sommes une entreprise qui valorise le terroir de notre région, plus principalement Tuléar, nous transformons le manioc que nous avons dans notre région en farine de haute qualité, nous avons installé notre usine l'année dernière en septembre 2022. Aujourd'hui à la FIA, nous sommes fiers d'annoncer que le produit en packaging de 1Kg qui permettra de servir le grand public est désormais disponible. Nous faisons découvrir notre farine sur le marché local et auprès du grand public.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?

Nous avons choisi la Foire Internationale de Madagascar parce que nous estimons qu'elle doit être la vitrine des produits locaux et principalement de l'agriculture à Madagascar. Aujourd'hui, Malakass est une fierté de notre région et de notre ville, c'est pourquoi nous sommes ici. Malakass fait partie de la vitrine de la transformation des produits du terroir et des produits de Tuléar.

Comment faites-vous pour vous procurer de la matière première? Et quelles sont les difficultés que vous rencontrées ?

Alors la matière première, il faut déjà savoir que Tuléar est un gros producteur de Manioc et c'est à partir de cette grosse production que le projet a vu le jour. Nous avons un réseau de 200 agriculteurs; notre but c'est d'avoir des agriculteurs partenaires et non d'avoir des agriculteurs seulement en tant que fournisseurs. Nous avons aujourd'hui, des agriculteurs qui acceptent notre cahier de charges et qui acceptent de travailler avec nous. Depuis l'année dernière, nous travaillons avec 50 agriculteurs qui repré-

sentent 200 ha de manioc, et les 200 agriculteurs que j'ai cités plus haut représentent 200 ha de terre cultivable en manioc. Cela veut dire que nous avons encore beaucoup à faire. Malakas a une belle ambition et une belle route devant elle.

Quel est votre mécanisme de transformation du manioc?

On transforme le manioc en farine de manioc de haute qualité: ça veut dire que nous avons une usine industrielle installée à Tuléar. Nous travaillons avec des agriculteurs qui sont situés dans un cercle de 100 Km autour de l'usine. Notre particularité c'est que nous transformons le manioc frais qu'on vient juste de cultiver. Nous le transformons le jour j et le sortons en produit fini le jour j, c'est ça qui fait la particularité d'une farine qui est très raffinée, d'une très bonne qualité et qui peut égaler aujourd'hui des farines pâtissières qui sont importées à des milliers de km de Madagascar. Aujourd'hui, nous sommes capables de transformer localement et de déguster les produits de notre terroir.

Comment faites-vous pour distribuer vos produits ?

Nous avons deux segments de clientèles :

- *Le segment B to B*, On travaille en partenariat avec des hôtels. Nous avons de grands hôtels dans les grandes villes de Madagascar, des restaurants, des pâtisseries, c'est vraiment nos partenaires.
- *Le segment grand public* avec notamment le packaging de 1 kg que nous lançons officiellement à la FIA; ce produit concerne tout le monde.

Quels sont vos prix ?

Aujourd'hui, pour le lancement, nous voulons prouver à notre cible que nous côtoyons les standards internationaux et que nous sommes au même niveau de qualité que les farines importées de l'extérieur. L'objectif est de vulgariser ce produit à Madagascar. Nous distribuerons ce produit dans toute la grande île et dans toutes les grandes surfaces. Le kg est vendu à 7500 ar auprès du grand public.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :

Facebook: Malakass

Instagram: Malakass

Mail: commercial@enduma.mg

Paulin Nguinjol.

Stand de l'entreprise Malakass

Mr Ousen Safir (Fondateur de Malakass) avec Paulin Nguidjol

EDENIA

Interview de Mr Achille Rajerison fondateur de l'école de chocolaterie EDENIA

Bonjour Mr merci de vous présenter de nous présenter votre entreprise ?

Bonjour a vous, je vous remercie déjà pour de me faire paraitre dans votre magazine numérique, je m'appelle Achille Rajerison, je suis le responsable de l'école de chocolaterie EDENIA qui est la 1ère école de chocolaterie à Madagascar. Ça fait 3 ans que nous avons créé cette école, nous avons formé plus de 150 personnes. La principale activité de l'école est de former des artisans chocolatiers mais à coté on essaie de satisfaire tout le monde en donnant des ateliers de découvertes aux enfants. Nous avons aussi des formations assez courtes qui durent 1 semaine ou 15 jours. Nous essayons de nous adapter à toutes les demandes. Mais notre objectif n'a pas changé, nous souhaitons former des artisans chocolatiers qui vont transformer la matière première du chocolat Malagasy en chocolat.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?

C'est notre première participation à la Foire Internationale de l'agriculture et nous sommes plutôt satisfaits car plusieurs personnes se sont rapprochées de nous pour se renseigner sur notre activité aussi bien sur la formation que sur la transformation. C'est bien ce que nous avons souhaité : avoir plus de contacts au niveau des artisans et des partenaires dans tout ce qui est production.

Vous avez des structures de formation ici à Madagascar ?

Oui, nous avons une grande école de formation à NANISANA. Dans ce local, nous avons des salles de classes, des laboratoires, des usines de productions, des chambres d'hôtes pour accueillir les artisans chocolatiers. En un mois nous avons reçu plusieurs délégations qui viennent de partout dans le monde. Maintenant nous commençons a avoir des retours de nos actions conjointes et nous souhaitons que cela continue dans le sens positif. Nous avons participé aussi à des expositions en France, nous avons été invité pour représenter notre pays dans les salons de chocolaterie.

Quels sont les critères d'intégration de votre école ?

On accueille des enfants à partir de 4 ans et des adultes jusqu'à 70 ans. Nous n'avons pas de critère spécifique pour l'intégration, pas besoin d'être ingénieur pour intégrer notre école. Le chocolat s'apprend en principe à partir du jeune âge pour avoir le temps de perfectionner son art. Le seul critère c'est d'avoir une très bonne volonté et une grande motivation.

Quels sont vos prix ?

Nous avons des critères de paiement adaptés car nous savons que Madagascar traverse des crises et nous acceptons des paiements en tranches. Parfois nous faisons des compromis avec des familles qui n'ont pas de sous mais qui ont des fèves de cacao.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :

Facebook: Chocolaterie Ecole
Instagram: Edenia
Site internet: chocolaterie edenia
Mail: chocolaterieedenia@gmail.com
Contact: +261 38 73 258 20 / + 261 34 54 659 24

Paulin Nguijol

Edenia
CHOCOLATERIE ÉCOLE MADAGASCAR

CHEF OCÉAN

Interview de Patrick Devra Andrinirina, Directeur commercial du groupe Refrigépêche

« Chef Océan est une nouvelle marque des produits de la mer, des produits transformés déjà cuisinés et mis dans des boîtes surgelées de telle façon que chez vous, vous la mettiez 5 min au four et puis vous la dégustez...».

Bonjour Monsieur, merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?

Merci pour cette invitation à paraître dans votre magazine. Je suis Patrick Devra Andrinirina, le directeur commercial de l'entreprise Refrigépêche. Nous sommes présents à la FIA et le groupe présente une nouvelle marque qui est Chef Océan. Chef Océan est une nouvelle marque des produits de la mer, des produits transformés déjà cuisinés et mis dans des boîtes surgelées de telle façon que chez vous, vous la mettiez 5 min au four et puis vous la dégustez.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?

La FIA, c'est le plus gros salon de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche à Madagascar. Ici présent, cela nous permettra de lancer notre produit pour montrer que nous sommes toujours présents et que nous détenons le marché de la pêche et de la transformation du poisson.

Vous existez depuis combien d'années déjà ?

La société Refrigepêche existe déjà depuis plus de 40 ans, mais Chef Ocean est une marque nouvellement créée depuis 4 mois seulement.

Quels sont vos objectifs pour les prochaines années ?

Pour les années à venir, nous voulons exporter nos produits et être leader sur le marché en surgelé à Madagascar. Nous voulons aller étape par étape: d'abord dans l'océan indien, et après nous attaquerons l'Europe.

Quel sont vos prix ?

Les produits transformés et surgelés sont dans des boites de 250 à 300g. Le prix varie en fonction du produit. Par exemple, des poulpes à la tomate coûtent 35.000Ar, les fingers fish coûtent 25.000Ar et les crevettes popcorn coûtent 30.000Ar.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :

Facebook: Chef Ocean

Instagram: Chef Ocean

Contact: +261 38 85 930 96

Site web: www.chefocean.mg

Nous avons ouvert une poissonnerie qui est Tyf Garden à Anosivavaka, en face de Sanifer Kibo.

Stéphane Pouani

Interview de Michelle Ratsyrazone fondatrice de l'entreprise ITA (Information Technologique et Agriculture)

« ...Nous travaillons directement auprès des paysans, nous servons aussi des distributeurs qui sont hors des capitales. Le climat ne permet pas de desservir l'Est de Madagascar.»

"Ny masomboly tsara indrindra..."

«FAHOMBIAZANA» *miakara amin'i*

Bonjour Mme c'est un réel plaisir pour nous de vous avoir comme invitée pour le billet des entreprises, merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?

Merci de nous avoir sélectionné pour votre magazine, je suis *Michelle Ratsyrazone*, responsable d'une petite entreprise qui s'appelle ITA (Information Technologique et Agriculture) qui date de plus de 20 ans. Notre activité consiste à faire de la distribution de semence, nous importons des semences certifiées, qualifiées et nous faisons la distribution dans toute l'île de Madagascar. Nous travaillons directement auprès des paysans, nous servons aussi des distributeurs qui sont hors des capitales. Le climat ne nous ne permet pas de desservir l'Est de Madagascar.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?

L'organisation de la FIA sélectionne très bien des entreprises participantes, la structure est bien faite. Tout ce qui est agriculture est ensemble. Ce qui nous a motivé est bien évidement le désir de nous faire connaitre par le grand public. Nous avons une faiblesse, c'est de ne pas avoir de lieu de distribution partout, donc nous passons par des salons afin d'agrandir notre notoriété.

Combien d'agence avez-vous à Madagascar ?

Nous avons une seule agence à Madagascar qui est située à Antananarivo la capitale de Madagascar. C'est dans le quartier qui s'appelle Ampandrana sur la route circulaire.

Quel sont vos objectifs pour les prochaines années ?

Nous comptons accroitre encore plus notre notoriété et continuer à accroitre la distribution des semences certifiées et dans les normes de Madagascar. Nous avons aussi le désir d'accompagner les agriculteurs à certifier leur semence.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :

Facebook: Ita

Instagram: Ita group

Contact: +261 34 11 012 05

Mail: itagroup@moov.mg

Stephane pouani

Gasy Inseces Comestibles

Interview de Madame Faniry Nantanso, Fondatrice de la plateforme GIC

«Pour le cas de GIC, nous voulons créer toutes les chaînes de valeur, créer le label responsable spécialisé dans le domaine des insectes et aussi de pouvoir mettre en place les premières normes sur l'élevage des insectes»

Bonjour Madame, merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?

Bonjour à vous, toujours un plaisir d'être sélectionné dans un magazine. Je suis Faniry Nantanso, membre fondatrice de la plateforme GIC qui est une plateforme créée en 2022. Nous sommes la plateforme de référence à Madagascar pour la filière insectes commestibles. Nous rassemblons les acteurs de la filière autour d'un projet porteur et bénéfique pour tous.

Quel est le but de votre organisation ?

Notre objectif est la valorisation des insectes pour la consommation animale et humaine. La raison de la création de cette plateforme est de montrer l'importance des insectes dans notre vie quotidienne. Pour le cas de Madagascar, nous avons déjà consommé des insectes, par exemple le criquet. La jeune génération ne sait pas que les insectes apportent beaucoup de nutriments.

Quels sont les normes requises ?

Nous sommes invités pour la mise en place de normes internationales sur les insectes comestibles en ce mois d'Octobre au Kenya avec la plateforme ARSO. C'est après cette conférence que nous allons pouvoir donner toutes les normes que vont devoir régir le secteur d'élevage des insectes comestibles.

La production d'insectes est-elle croissante à Madagascar ?

Nous avons constaté plusieurs évolutions sur l'élevage des insectes, surtout pour le cas de Madagascar. Grâce à l'existence de la plateforme GIC, les personnes qui faisaient de l'élevage clandestin nous ont contactés pour pouvoir régulariser leur élevage.

Quels sont vos objectifs à long terme ?

Pour le cas de GIC, nous voulons créer toutes les chaînes de valeur et le label responsable spécialisé dans le domaine des insectes afin de pouvoir mettre en place les premières normes sur l'élevage des insectes.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :

Facebook: Gic
Instagram: Gic
Contact: +261 34 76 797 73
Email: gasy.insecte@gmail.com

Paulin Nguidjol

ENDUMA

Interview de Monsieur Farina Heriniaina, Fondateur de l'entreprise Enduma

«Comme vous le savez, chez Enduma, tout est personnalisable. Nous faisons des prix en fonction du besoin et nous finissons toujours par nous entendre avec nos clients. Venez chez Enduma et faites l'expérience... »

Bonjour Monsieur. Merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?
Merci pour cet honneur d'être présent dans votre magazine. Je suis Farina Heriniaina, Directeur Général de l'entreprise Enduma. Nous sommes la plus grande entreprise qui fabrique des sacs complets à Madagascar.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?
Nous sommes présents à la FIA pour représenter ce qui est Vita Malagasy, c'est sur notre slogan. Il existe à Madagascar des entreprises qui peuvent prendre des allures internationales. Aussi, nous sommes là pour montrer que Enduma est l'une des plus grosses sociétés qui fabrique de la qualité et c'est uniquement du Vita Malagasy.

Vous existez depuis combien d'années déjà ? Quels sont vos potentiels clients ? Travaillez-vous avec des entreprises ou des particuliers ?
Nous existons depuis déjà 47 ans et nous avons trois différents clients :

- Nous avons des clients industriels c'est-a-dire le B to B;
- Les branches agricoles, nous travaillons avec la population en général;
- Les grandes distributions pour lesquelles nous fabriquons des sacs personnalisés pour leurs clients pour des publicités et les sponsorings.

Quels sont vos prix ?
Comme vous le savez, chez Enduma tout est personnalisable. Nous faisons des prix en fonction du besoin et nous pouvons vous dire que nous finissons toujours par nous entendre avec nos clients. Venez chez Enduma et faites l'expérience.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?
Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :
Facebook: Enduma
Instagram: Enduma
Mail: contact@enduma.mg

Nous sommes situés du côté de Tanjombato Sabotsy.

Stéphane Pouani.

GROUPEMENT DES LANGOUSTIERS

Interview de Madame Bakoly, Représentante du Groupement des langoustiers

«La majorité de nos exportations vont dans les pays asiatiques, plus précisément au Japon; mais nous exportons aussi une petite partie vers l'Europe.»

Merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?

Merci, je suis Bakoly, Nous sommes là pour représenter le groupement, spécialement de la région d'Anosy (une des régions du Sud-est de Madagascar). Comme chaque année, nous participons à la foire dans le but de présenter l'activité commerciale autour des langoustes parce qu'à Madagascar, c'est un secteur très important. Le groupement est une coopérative entre Madapêche et Martin pêcheur: c'est un regroupement de pêcheurs et de langoustiers.

Vous travaillez avec qui ?

Nous collaborons avec des pêcheurs, nous utilisons des pirogues à cet effet, pendant les collectes. Ça va de Mars à Décembre afin que les langoustes puissent se reproduire. Notre participation est basée sur l'éco-responsabilité qui est la matérialisation de notre protection de l'environnement avec des méthodes de pêche.

Vous préparez les langoustes ? comment cela se passe ?

Oui bien-sûr, nous avons une usine sur place. Il y a des collecteurs qui récupèrent des langoustes chez les pêcheurs, puis nous envoyons les langoustes à l'usine afin d'avoir le produit fini qui sera directement destiné à l'exportation. Nous avons trois à quatre qualités de langoustes; ce qui passe actuellement sur le marché, ce sont les langoustes araignées.

Vous exportez vos produits où?

La majorité de nos exportations vont dans les pays asiatiques, plus précisément au Japon; mais nous exportons aussi une toute petite partie vers l'Europe.

Depuis combien d'années le groupement –t-il été mis sur pied ?

Nous existons depuis plus de 10 ans avec le groupement, mais avant, chacun avait son activité de son côté et après, nous avons décidé de nous unir pour être complémentaires et plus forts.

Pourquoi ne pas distribuer vos produits à Madagascar ?

Nous sommes éco-responsables et vous devez savoir que la distribution dépend de la demande et du ministère. Nos prix varient entre 40.000Ar et 80.000Ar le kg.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :

Facebook: Martin pêcheurs
Instagram: Martin pêcheurs
Contact: +261 34 20 414 54

Stéphane Pouani

ISA GROUPE

Interview de Mme Youti, Responsable en communication d'ISA Groupe

«Nous travaillons avec le ministère pour l'atteinte de l'auto suffisance alimentaire.».

Bonjour, merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?
D'accord, merci pour cette invitation à paraitre dans votre magazine, je suis Madame Youti la responsable de communication chez Isa groupe. Nous sommes un groupement d'entreprises Malagasy agissant pour le développement rural en général et celui de l'agribusiness en particulier d'une manière durable et à différentes échelles afin d'améliorer et d'impacter significativement la vie des Malagasy.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?
Nous proposons des solutions pour les producteurs et acteurs de développement et surtout des acteurs qui voudront travailler dans le monde de l'agribusness et le développement rural à travers nos différentes sociétés. Nous sommes principalement là pour exposer nos services à toutes les cibles et ceux qui seront intéressés dans le monde de l'agribusiness.

Quels sont les services que vous proposez? Et depuis combien d'années existez-vous déjà ?
Nous existons depuis plusieurs années déjà à travers nos 4 sociétés à savoir : Profarm, Agribusiness académie, Isa Business et Isa wolding. A travers ces sociétés nous proposons des solutions pour l'augmentation de la production agricole, le développement de l'agribusiness et la contribution au développement rural durable. Nos offrons aussi des services pour développer le capital humain et optimiser la performance des entreprises malagasy. Nous existons depuis 2012. Nous travaillons partout à Madagascar et surtout dans les différentes régions, nous accompagnons des acteurs et des producteurs agricoles. Notre siège se trouve à Antananarivo et nous avons des antennes régionales.

Quels sont vos objectifs pour les prochaines années ?
Pour Les années à venir nous voulons premièrement exporter ces produits, être leader sur le marché agricole à Madagascar. Nous voulons aller étape par étape d'abord dans l'océan indien et après nous attaquerons l'Europe.

Quels sont vos prix ?
Les prix sont tellement spécifiques parce que nous offrons des services et le prix varie en fonction de la demande du client. Concernant les ventes des fournitures d'intrants et des services de la production agricole, nous vendons des semences à partir des packagings et des semences en tonnes.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?
Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :
Facebook: profarm Isa groupe
Instagram: profarm Isa groupe
Contact: +261 34 59 009 47

Nous travaillons avec le ministère pour l'atteinte de l'auto suffisance alimentaire.

Stephane pouani

RED EYES K9

Interview de Mr Michael Sambatra, Fondateur de l'entreprise Red Eyes K9

«Nous pouvons dire d'entrée de jeux que nous sommes en collaboration avec la FIA et notre but est de présenter plusieurs races de chiens... »

Bonjour Monsieur. Merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?
Je m'appelle Michael Sambatra, Fondateur de l'entreprise REK-9 et dresseur canin professionnel certifié et diplômé internationale. Nous sommes une entreprise d'éducation et de dressage de chiens qui est spécialisée dans le freestyle déjà connu à Madagascar, et aussi dans l'obéissance avancée, la sociabilisation, la socialisation, la protection, l'élevage des chiens et plein d'autres activités. Nous avons aussi PET SHOP qui vend des produits, des aliments et accessoires pour les chiens et les chats. voilà ce qui est en rapport avec notre entreprise. Nous sommes situés à Ankadivory Bevalala.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?
Nous pouvons dire d'entrée de jeux que nous sommes en collaboration avec la FIA et notre but est de présenter plusieurs races de chiens comme le berger allemand, l'américan staff, le husky, le coton de Tuléar. L'objectif est non seulement de montrer aux visiteurs qu'il existe plusieurs races de chiens et ces races sont disponibles chez nous, et aussi de faire des démonstrations en direct sur l'éducation et le dressage canin

Vous existez depuis combien d'années déjà ?
Officiellement RED EYES K9 existe depuis deux ans mais officieusement j'ai exercé le métier de dresseur canin depuis une dizaine d'années

Quels sont vos potentiels clients ? Travaillez-vous avec des entreprises ou des particuliers ?
Pour l'instant, nous ne travaillons pas encore avec des entreprises. À ce moment précis nous travaillons uniquement qu'avec les particuliers.

Quels sont vos prix ?
Comme je vous ai dit plus haut, nos prix dépendent du service rendu, ils peuvent aussi être fonction de l'attente de chaque client et de la durée du dressage du chien. Il n'y a donc pas un prix fixe car la proposition du proforma dépend de l'évaluation du chien que nous faisons au préalable.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?
Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux :
Facebook: Red eyes k9 - Michael sambatra
Red eyes k9 - PET SHOP
Instagram: Red eyes k9
Contact: +261 34 10 018 53

Stéphane Pouani

GRENARY GINGER

Interview de Mme Mandrera, Gérante de Grenary Ginger

«Il faut déjà dire que nous avons beaucoup de Gingembre à Moramanga, et nous n'arrivons pas à tous les distribuer, nous avons donc réfléchi pour les transformer et créer des produits dérivés.»

Bonjour Mme , merci de vous présenter de nous présenter votre entreprise ?

Merci pour cette invitation à paraitre dans votre magazine, je suis Mandrera et je suis la gérante de l'entreprise Grenary Ginger. Nous sommes une entreprise de production et de transformation du Gingembre en produit cosmétique et culinaire, et nous faisons aussi beaucoup d'autres produits.

Quel est le but de votre présence à la FIA ?

Nous sommes à la FIA parce que le programme PEJA nous aide à trouver des clients et des partenaires. Nous avons commencé ce projet de production et consommation depuis 2009, et c'est seulement depuis 2019 avec l'appui du programme peja que nous avons pu ressortir les différents produits dérivés.

Pourquoi avez-vous choisi le gingembre comme produit majeur ?

Il faut déjà dire que nous avons beaucoup de Gingembre à Moramanga, et nous n'arrivons pas à tous les distribuer, nous avons donc réfléchi de les transformer et créer des produits dérivés.

Quels sont vos objectifs pour les prochaines années ?

Pour les années à venir nous voulons premièrement exporter nos produits, être leader sur le marché du gingembre à Madagascar. Nous voulons aller étape par étape d'abord dans l'Océan Indien et après nous attaquerons l'Europe. Nous voulons surtout faire une distribution à grande échelle. Pour l'instant nous avons juste deux agences à Madagascar et nous espérons nous agrandir d'avantage.

Quels sont vos prix ?

Nos prix diffèrent, et sont fixés en fonction des besoins de la clientèle. A propos des services de la production agricole et des ventes des fournitures, les semences sont vendues en tonnes et à partir des packagings.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :
Facebook: Grenary Ginger
Instagram: Grenary Ginger
Contact: +261 34 36 881 58

Le gingembre a beaucoup de vertus naturelles mais nous pouvons principalement dire que c'est un très bon digestif.

Stephane Pouani

EURÊKA

- Tout pour la maison -

Eurêka Ankadimbahoaka
Route d'Androndra
034 02 293 22

Eurêka Ankorondrano
Enceinte Leader Price, 1er Etage
034 02 252 81

Eurêka Nosy Be
Le Mall - Nosy Be
034 41 293 06

Eurêka Tamatave
Propriété STAR, Boulevard d'Ivondro
038 41 293 01

Électroménagers | *Verrerie* | *Tissu & Linge de Maison* | *Matelas & Tapis* | *Meubles* | *Atelier sur mesure*

TANA

NOSY BE

TAMATAVE

Capitalisme des Parties Prenantes : Une Nouvelle Approche pour les Investisseurs d'Impact

Joliot Randriamiandravola
Chargé d'investissement junior I&P

Ces dix dernières années, l'investissement d'impact a suscité un intérêt croissant de la part des professionnels (entreprises, intermédiaires financiers, pouvoirs publics) et des chercheurs. En s'appuyant sur une très importante revue de la littérature d'articles académiques et de documents professionnels, deux dimensions sont toujours présentes dans la littérature sur l'« impact investing » : la dimension financière et la dimension non financière. Cette évolution de l'investissement vers des objectifs plus larges que la simple rentabilité financière s'inscrit dans une tendance globale, celle du « capitalisme des parties prenantes ». Une possibilité pour les investisseurs d'impact d'atteindre leur double objectif est d'investir dans des entreprises ou organisations qui ont elles-mêmes un objectif mixte. Ces types d'organisation sont couramment désignés par les termes entreprises multidimensionnelles, entreprises sociales ou entreprises hybrides.Celles-ci incarnent l'idée que le succès financier peut être étroitement lié à la création de valeur sociale et environnementale, ce qui reflète la philosophie sous-jacente du capitalisme des parties prenantes. Dans cet article, nous explorerons en profondeur cette transformation du paysage économique vers un modèle qui intègre les intérêts de multiples parties prenantes, remettant en question la primauté de la seule recherche de profit financier dans le monde des affaires.

Le capitalisme des parties prenantes, d'un point de vue conceptuel, est l'idée que l'entreprise est une construction sociale plutôt que purement financière, et dont l'objectif est la création de valeur durable au lieu de prôner uniquement l'augmentation de la rentabilité et de la valorisation boursière, c'est-à-dire la création de valeur pour les actionnaires.

La création durable de valeur par l'entreprise signifie générer une valeur soutenue pour l'ensemble des principales parties prenantes de l'entreprise, y compris les actionnaires, les employés, les clients, les fournisseurs, les distributeurs et les communautés. Cela inclut la création de valeur économique ainsi que le respect des droits des individus, le renforcement de leur capital humain et social, la protection et la restauration du capital naturel, renforçant ainsi la résilience des écosystèmes sociaux et environnementaux dans lesquels l'entreprise opère, et donc sa propre performance, en particulier à moyen et long terme. Ces trois aspectssont à la fois importants en eux-mêmes et se renforcent mutuellement. Ensemble, ils donnent effet à la signification tridimensionnelle du développement durable dans ce contexte : la création de valeur qui est à la fois financièrement, socialement et environnementalement

durable.

Selon Richard Samans et Jane Nelson, dans leur livre intitulé *« Sustainable EnterpriseValue Creation »*, cette définition de la création durable de valeur par l'entreprise se manifeste de manière claire, objective et opérationnelle au sein des entreprises qui l'appliquent rigoureusement.

Objectivement, la création de valeur durable par une entreprise comprend les éléments centraux suivants :

• Une rentabilité robuste et soutenue ;
• Un travail décent, comprenant le respect des droits et des protections des travailleurs reconnus à l'échelle internationale et soutenant une rémunération reflétant les gains de productivité ainsi qu'un salaire "décent" adéquat ;
• Le respect des droits de l'homme de manière plus générale ;
• L'internalisation des externalités environnementales significatives dans la production (par leur évitement et leur réduction) et la vente (par le biais du prix) de biens et de services ;
• Des normes élevées en matière d'éthique et de gouvernance, comprenant une tolérance zéro envers la corruption, l'évitement de pratiques commerciales anti-concurrentielles, et le paiement équitable des impôts en reconnaissance du rôle vital des services publics et de la capacité administrative dans le maintien d'un environnement commercial vital et d'un tissu social.

D'un point de vue opérationnel, cela se manifeste par l'intégration systématique des dimensions tangibles et intangibles de l'entreprise, des actionnaires et des autres parties prenantes, ainsi que des dimensions pécuniaires et non pécuniaires à moyen et long terme dans ses processus de gouvernance et de gestion. Les aspects matériels de ceux-ci doivent être délibérément compris et consciemment pris en compte dans la gouvernance et la gestion de l'entreprise. Cela s'explique par le fait qu'une entreprise qui veille à gérer ses actifs, ses investissements, ses relations clés et sa licence sociale d'exploitation de manière à produire une valeur partagée et durable, plutôt que restreinte et éphémère,est plus encline à maximiser la valeur de l'entreprise à long terme pour l'ensemble de ses parties prenantes, y compris les actionnaires. Une entreprise qui ne génère pas une valeur équitable pour ses employés et ses partenaires de la chaîne de valeur n'est pas susceptible de maintenir un niveau élevé de performance sur le long terme puisque la performance dépend justement de ces actifs et de ces relations. Actuellement, ces facteurs intangibles et non pécuniaires deviennent de plus en plus importants pour la création de valeur en raison des changements correspondants dans le contexte opérationnel des entreprises. Ces changements incluent les évolutions de la réglementation environnementale, les attitudes des consommateurs et des employés vis-à-vis de la technologie, de la collecte et de l'application des données, les attitudes sociales en matière de discrimination et d'exclusion, le coût des failles de cybersécurité et de la couverture d'assurance, l'état des finances publiques et des services dans de nombreux pays, l'ampleur de la précarité, du chômage et des inégalités dans d'autres, etc.

Prenons l'exemple d'une entreprise qui opère dans le secteur agroalimentaire en produisant de l'eau aromatisée et des jus de fruit à base de produits locaux. La création de valeur durable par cette entreprise peut être illustrée de plusieurs manières :

• Rentabilité robuste et soutenue : l'entrepriseréussit à maintenir sa rentabilité tout en réduisant

son empreinte carbone grâce à l'utilisation d'emballages biodégradables pour ses produits. Cela peut non seulement contribuer à minimiser les coûts liés aux déchets, mais également à attirer une clientèle soucieuse de l'environnement ;

- Travail décent : l'entreprise s'assure que ses employés bénéficient de conditions de travail sécurisées et du respect de leurs droits, tout en soutenant les agriculteurs locaux en s'approvisionnant auprès de ces derniers ;
- Respect des droits de l'homme : l'entreprise veille à ce que ses partenaires commerciaux respectent les normes internationales en matière de droits de l'homme, notamment en ce qui concerne les conditions de travail équitables ;
- Environnement : elle investit dans des technologies durables pour minimiser sa consommation d'eau, d'énergie et son impact sur les ressources naturelles, contribuant ainsi à la protection de l'environnement ;
- Éthique et gouvernance : l'entreprise lutte contre la corruption, évite les pratiques anti-concurrentielles et paie équitablement ses impôts locaux.

La pratique du capitalisme des parties prenantes consiste donc en la création de valeur durable par l'entreprise grâce à l'intégration systématique de facteurs non financiers dans la gouvernance, la gestion et la communication de celle-ci. Cela garantit que les risques connexes, les opportunités et d'autres considérations sont pleinement internalisés dans le processus décisionnel. L'internalisation systématique de ces facteurs par le biais de la collecte diligente d'informations et de perspectives des principales parties prenantes de l'entreprise aide son conseil d'administration et son équipe de direction à prendre des décisions pleinement réfléchies sur ce qui est le mieux pour la capacité de l'entreprise à maintenir la création de valeur partagée sur le long terme. En résumé, le capitalisme des parties prenantes consiste en une bonne gouvernance - l'application d'une plus grande rigueur et d'une plus large diligence dans la gestion d'une entreprise, ce qui est particulièrement important dans le contexte changeant actuel.

I&P INVESTISSEURS & PARTENAIRES

Mialy Ranaivoson

Directeur d'Investissement I&P,
Présidente de l'AMIC

GROUPE SIPROMAD

filiale de

redland

VISION FOR MORE

Produits d'entretien - Production 100% locale

Vols à la demande - Évacuations sanitaires - Ticketing et Tour Opérator

Monétique - Sécurité - Informatique - Infrastructures techniques

Gestion de biens - Installations - Location de bureaux clés en main

Pharmaceutique - Finance - Mobile banking

MyStore

Authorized Reseller

Authorized Service Provider

+261 32 11 480 04

contact@sipromad.com

“ EBÈNE ” : entreprise de fabrication de meubles

“ Ebène ” est une entreprise de fabrication de meubles. Mourade Kassamaly Daya, le propriétaire de la société, la qualifie de “ Carrefour des artisans ”. En effet, “Ebène“ est une entreprise de fabricants de meubles fondées en 2013, spécialisée à ses débuts dans les meubles de jardin en résine tressée. Aujourd’hui, les clients viennent dans nos locaux pour voir leur désir se réaliser : du meuble personnalisé pour la maison à celui des espaces professionnels comme les hôtels ou les entreprises.

“ Aujourd'hui, le client vient avec un rêve, un désir, et nous faisons le maximum pour répondre à ses besoins. “

Quand avez-vous créé la société “ Ebène ” ?
Nous avons créé “ Ebène ” en 2013. A cette époque, nous avons commencé par les meubles de jardin. Au fur à mesure des demandes de nos clients, nous nous sommes diversifiés dans la production d’autres meubles de maison.

Vous êtes donc plus connu pour les meubles de jardin ?
Effectivement, parce que c'est notre cœur de métier, d'une part, et que, d’autre part, le bois est le matériel de prédilection de la majorité des artisans malagasy. Nous pouvons dire aujourd’hui que nous sommes quasiment les seuls à proposer des meubles de jardin.

Pourquoi le choix de la résine ?
Les avantages de la résine sont énormes. Elle résiste aux intempéries, à la différence de température, rayonnement ultraviolet (UV) du soleil. Les meubles en résine résistent au mieux à notre climat tropical.

Pouvez-vous nous décliner tous les meubles que vous produisez ?
Les meubles que nous produisons peuvent être des sofas carrés ou ronds. Nous avons également des tables à manger pour deux à douze personnes. Nous pouvons confectionner aussi des balancelles, des transats, sans oublier les meubles de rangement. Nous avons déjà même honoré la commande d’un client qui voulait des luminaires. Aujourd'hui, le client vient avec un rêve, un désir, et nous faisons le maximum pour répondre à ses besoins.

“ Nous avons la chance, à Madagascar, d'avoir des espaces un petit peu plus grands qu'en Europe. “

La résine est une matière d’importation et doit donc répondre à un certain standard. Qu’en est-il ?
Nos meubles sont fabriqués localement dans nos ateliers, ici à Madagascar. Nous avons un standard “ américain ” c'est-à-dire qu’ils sont beaucoup plus larges, beaucoup plus luxueux, et offre un meilleur confort comparé à d’autres. Le choix revient au client d'augmenter ou de réduire la taille mais aussi d'augmenter les assises, par exemple.

Tout est fait localement, en fonction des besoins du client. Nous avons la chance, à Ma-

dagascar, d'avoir des espaces un petit peu plus grands qu'en Europe. Nos meubles offrent un meilleur confort. Ils sont plus grands aussi. Et en termes de meubles et de confort, quelques centimètres en plus peuvent changer la donne.

Aujourd'hui vous avez une plus grande notoriété vu le nombre de salons et autres auxquels vous avez participé. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Exactement, nous faisons le maximum de salons que nous pouvons. Et nous avons quand même à notre actif dix ans d'existence. L'indicateur de notre expertise et notre qualité c'est quand nos clients reviennent vers nous pour demander ce qu'on peut appeler " la suite " de leur commande précédente. C'est-à-dire qu'ils sont passés par nous pour commander leur salon, et que plus tard, ils reviennent vers nous pour la confection de leur table à manger. Cela fait notre fierté. On se dit : on fait bien notre travail !

Pourriez-vous nous donner une idée des prix ?

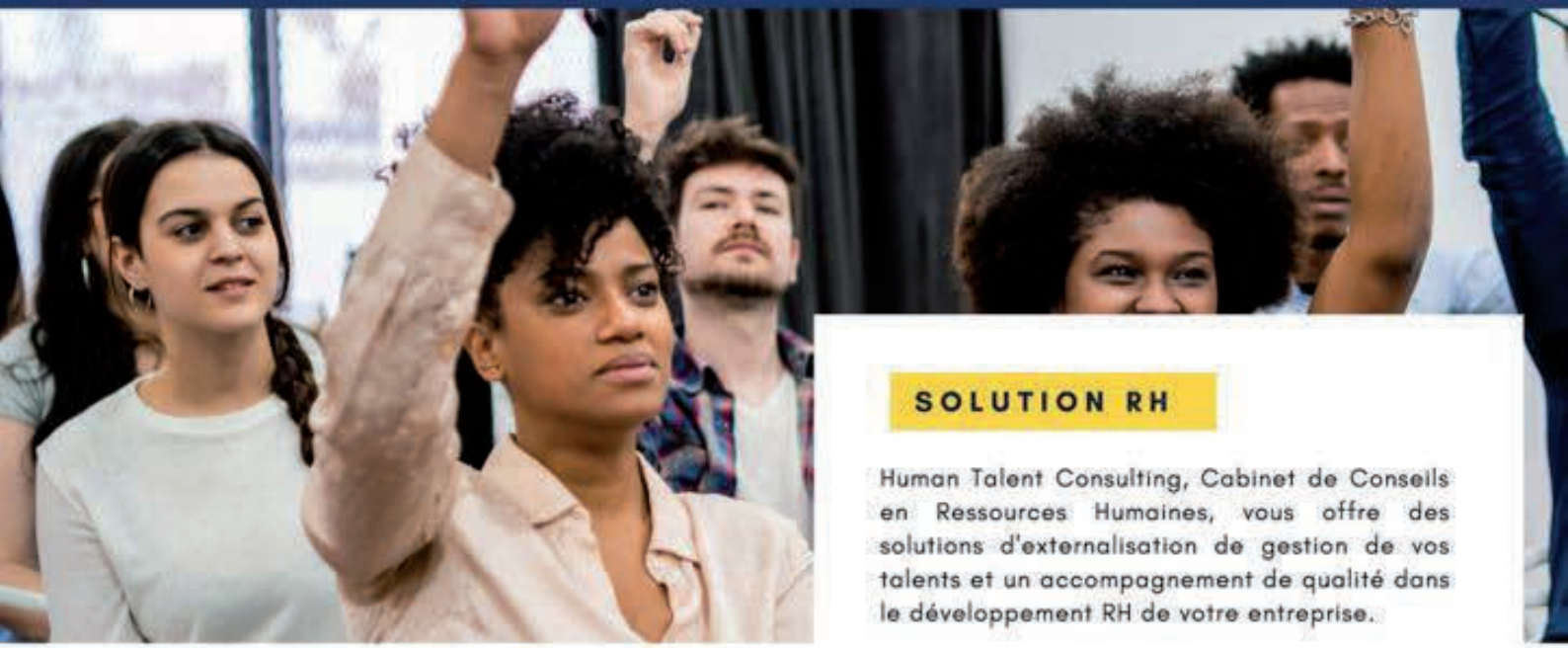
Nous avons les meilleurs prix du marché actuel. Nos salons coûtent aux alentours de quatre millions d'ariary. En termes de rapport qualité prix, nous sommes largement au-dessus des autres enseignes car nos produits, qualitativement, sont largement supérieurs.

Qu'en est-il de la durée de vie de vos produits ? Un salon, par exemple, dure combien de temps ?

D'un côté, nos clients reviennent vraiment quelques années après leur achat parce qu'ils vivent en province et qu'ils ont laissé leur meuble à l'extérieur, en permanence. Malgré des fréquentes situations comme celles-ci, d'un autre côté, si un excellent entretien est au rendez-vous, nombre de nos meubles durent dix ans et au-delà. Nous avons des clients qui reviennent pour passer commande tout en nous disant que le premier meuble acheté chez nous n'a pas pris une seule ride.

HUMAN TALENT CONSULTING

FORMATION ET ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE!



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 FORMONS ET ACCOMPAGNONS VOS COLLABORATEURS EN 33 HEURES

- Formation individuelle ou en groupe
- Formation sur mesure selon les besoins
- Evaluations des acquis
- Suivi, accompagnement et coaching

VOTRE DEVIS !

Interview de Monsieur Tantely, Co-fondateur de Agriexport

«Lorsque nous avons identifié un producteur, nous faisons un protocole d'accord avec lui. Mais avant, il y a une visite d'évaluation de ses produits; et c'est en fonction de cela que nous envoyons des pro-formats sur la mise en place du produit sur la plateforme.»

Bonjour Monsieur, Merci de vous présenter et de nous présenter votre entreprise ?

Bonjour, je suis Tantely, le co-fondateur de l'Agriexport Madagascar et le responsable des opérations et des RSE, l'entreprise en elle-même est une start-up. Nous avons commencé nos activités depuis le mois de Janvier de cette année. Nous sommes opérationnels dans tout ce qui est accompagnement des entreprises désirant exporter leurs produits dans plusieurs pays dans le monde (Canada, Amérique du nord, Israël, Afrique du nord et l'ile Maurice).

Quel est le but de votre présence à la FIA ?

Comme nous œuvrons dans le domaine agricole principalement, la foire internationale de l'agriculture est le lieu de rencontre des agriculteurs. Le problème est que les produits malagasy ne sont pas éligibles au marché international. Par conséquent, nous retravaillons tous les aspects pour que les produits soient exportables, et nous les mettons sur notre plateforme visible à l'internationale. Enfin, nous accompagnons le producteur à l'envoi du produit vers sa destination finale.

Où peut-on vous joindre ?

Nous sommes situés à Tsiadana, la route vers Ankatso; nous déciderons après la FIA de la zone d'implantation. Nous sommes accompagnés par Nexta dans le développement de notre entreprise.

Quels sont vos objectifs pour les prochaines années ?

Pour les prochaines années, nous projetons de faire fonctionner au maximum la plateforme Agriexport, avoir le maximum de flux qui transite par notre entreprise, donc, clairement faire un maximum de chiffre d'affaire. Nous avons aussi le volet environnemental qui est très important car nous œuvrons dans le repeuplement d'Alou Macro Madagascar parce qu'après le covid, l'espèce a été décimée et nous encourageons les entreprises à repeupler Alou Macro Madagascar. Les producteurs malgaches doivent avoir une fenêtre d'exportation à l'international.

Quels sont vos prix ?

Lorsque nous ayons identifié un producteur, nous faisons un protocole d'accord avec lui, mais avant, il y a une visite de diagnostic et d'évaluation de ses produits; et c'est en fonction de cela que nous envoyons des pro-formats sur la mise en place du produit sur la plateforme.

Comment nos lecteurs peuvent-ils vous contacter ?

Nous sommes disponibles sur tous les réseaux sociaux et par appel :
Facebook: Agriexport
Instagram: Agriexport
Site web: www.agriexport.mg

Stéphane Pouani

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO
★ ★ ★ ★

Offre SPECIALE
ABONNEMENT

-10%

abonnez-vous
entre le **20** et le **30**
de chaque mois
et **beneficiez**
d'une **remise**
immédiate*

les bains du LOUVRE

*pour tout abonnement de 6 mois ou 12 mois au SPA

offre valable jusqu'au 30 septembre2023

Information et réservation: +261 20 22 390 00 +261 32 05 390 00

le St Germain
Le Louvre hotel & Spa - Antananarivo

L'éco-responsabilité des entreprises à Madagascar : un défi à relever.

Dans un monde où les enjeux environnementaux sont de plus en plus préoccupants, l'éco-responsabilité des entreprises est devenue une nécessité incontournable. À Madagascar, cette notion devrait être au cœur des préoccupations, car l'île possède une biodiversité exceptionnelle et fragile. Comment les entreprises malgaches peuvent-elles contribuer à la préservation de l'environnement tout en assurant leur développement économique ?

Premièrement, il est essentiel pour les entreprises de Madagascar de mettre en place des pratiques éco-responsables dans leurs activités. Cela implique une gestion efficace des ressources naturelles, en favorisant notamment les énergies renouvelables et en limitant la consommation d'eau et d'électricité. Les entreprises peuvent également réduire leur empreinte carbone en optimisant les transports et en encourageant l'utilisation de véhicules moins polluants. Nous pouvons citer le projet d'une liaison par bateau à voile qui relierait la France et Madagascar. Les fonds sont en cours de levées en Europe et plusieurs sociétés malgaches sont associées à ce projet.

Deuxièmement, la promotion de l'économie circulaire constitue un levier majeur pour l'éco-responsabilité des entreprises à Madagascar. Plutôt que de jeter ou de gaspiller, les entreprises peuvent adopter des pratiques de réutilisation, de recyclage et de valorisation des déchets. Par exemple, certains secteurs comme l'artisanat ou la mode peuvent utiliser des matériaux recyclés pour créer des produits originaux et durables. Cette approche permet non seulement de réduire les déchets, mais aussi de créer de nouvelles opportunités économiques.
Troisièmement, les entreprises malgaches peuvent s'engager dans des actions de responsabilité sociale et environnementale. En soutenant des initiatives locales liées à la protection de la nature ou à l'amélioration des conditions de vie des communautés, elles participent activement au développement durable du pays. La sensibilisation des employés, des clients et des fournisseurs à l'éco-responsabilité est également essentielle pour favoriser un changement de mentalité et encourager des comportements plus respectueux de l'environnement.

Enfin, la collaboration entre les entreprises, les autorités publiques et la société civile est indispensable pour renforcer l'éco-responsabilité à Madagascar. Il est primordial de mettre en place des réglementations environnementales strictes et de les faire respecter. Les entreprises peuvent également s'impliquer dans des initiatives collectives, telles que des partenariats public-privé, pour développer des projets durables à grande échelle.

En conclusion, l'éco-responsabilité des entreprises à Madagascar est un enjeu crucial pour la préservation de l'environnement et le développement durable du pays. Grâce à la mise en place de pratiques éco-responsables, à l'adoption de l'économie circulaire, à l'engagement social et environnemental et à la collaboration entre les acteurs, les entreprises malgaches peuvent jouer un rôle clé dans la construction d'un avenir plus durable. Il est temps d'agir et de concilier performance économique et préservation de la planète.

Marc BOULNOIS
Responsable EELV Madagascar

Votre solution déménagement

A.I.D

(+261) 20 22 633 34

devis@agence-aid.mg

www.demenagement-madagascar.com

COMMUNIQUE DE PRESSE
Devoir de vigilance dans les chaînes d'approvisionnement

L'IMPACT DES REGLEMENTATIONS INTERNATIONALES SUR LES CONDITIONS DE TRAVAIL A MADAGASCAR AU CENTRE DES DISCUSSIONS A ANKATSO.

Antananarivo, le 27 septembre 2023–Une conférence portant sur le devoir de vigilance dans les chaînes d'approvisionnement s'est tenue ce jour, rassemblant représentantes ministérielles, groupements patronaux et syndicats, représentantes des travailleuses et des managers d'entreprises, ainsi que des étudiantes et doctorantes de l'Université d'Antananarivo.

La conférence était organisée à l'initiative de Better Work Madagascar, un programme conjoint de l'Organisation internationale du Travail (OIT) et de la Société financière internationale (IFC), et du Centre d'Études et de Recherche en Économie de l'Energie et du Développement Durable (CRED²), un laboratoire de recherche rattaché à la Faculté d'Économie, de Gestion et de Sociologie. Les débats ont permis d'aborder la question de la garantie des droits fondamentaux au travail dans les chaînes d'approvisionnement à Madagascar et de la responsabilité de tous les acteurs de la chaîne, du donneur d'ordre au producteur de matières premières. L'importance du dialogue social dans les négociations entre les différents acteurs et la mise en place de mécanismes de doléances aégalement été mise en avant par les intervenantes.

La rencontre s'articulait autour des enjeux d'intégration des principes du devoir de vigilance dans les pratiques commerciales dans la chaîne d'approvisionnement, notamment en matière d'application des normes internationales du travail. Les participantes ont aussi évoqué leur prise en compte dans le pacte pour la programmation industrielle de Madagascar.

Cette conférence avait lieu dans un contexte mondial marqué par une responsabilisation accrue des marchés internationaux quant au respect des normes internationales. « Les chaînes d'approvisionnement mondiales sont soumises à des évolutions réglementaires concernant de potentiels effets négatifs des activités commerciales sur les droits humains, sociaux et environnementaux, qui ont un impact sur les entreprises filiales et sous-traitants présents à Madagascar. Les acteurs malgaches sontappelés à se préparer pour assurer leur compétitivité et leuraccès aux marchés régionaux et internationaux », explique Anne-Laure Henry-Gréard, Conseillère technique principale du programme Better Work.

Des exemples concrets de filières,essentielles à la création d'emplois décents et dont une partie de la chaîne se trouve à Madagascar, ont illustré le débat et initié un processus de valorisation de bonnes pratiques dans les entreprises et les chaînes d'approvisionnement de Madagascar.

Marc BOULNOIS

midimadagasikara

avec vous

sur toutes les plateformes

informer - divertir - promouvoir

(Re) trouver le sommeil

Le sommeil joue un rôle clé dans la récupération physique et intellectuelle mais aussi dans le bien être. Pourtant, nous ne dormons pas assez, moins de sept heures par nuit en moyenne. Pour celles et ceux qui rencontrent des difficultés à s'endormir, quelque conseils de bon sens.

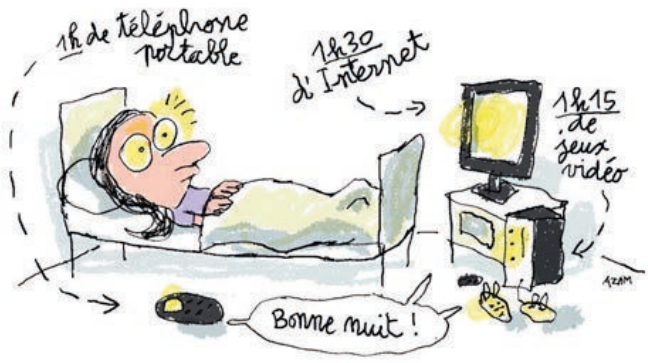
Dans la journée

Exposez-vous à la lumière du jour, faites-le en particulier le matin pour réguler votre horloge biologique.

Bougez, pratiquez une activité physique régulière en évitant de préférence les 3 à 4 heures précédent le coucher.

Bien manger, ne sautez pas le diner mais évitez les repas trop copieux. Privilégiez les féculents en quantité raisonnable, les légumes et les laitages.

Le soir



Une soirée au calme : choisissez une activité du type musique, lecture, relaxation pour une transition douce entre le jour et la nuit.

Déconnectez : une à deux heures avant le coucher, éteignez smartphones, tablettes ou ordinateurs dont la lumière bleue perturbe le rythme de sommeil.

Soyez régulier : maintenez des horaires de lever et de coucher réguliers en semaine comme pendant le week-end.

Tout doux sur les excitants : limitez le café, le thé, les sodas et les boissons énergisantes. Evitez de trop manger le soir.

Une chambre bien aménagée : la chambre idéale doit être silencieuse, sans lumière parasite avec une température comprise entre 16 et 18°C pour favoriser l'endormissement.

Repérez les signes : bâillements, paupières lourdes, yeux qui piquent… C'est le bon moment pour aller au lit. Soyez attentifs à vos besoins de sommeil et respectez votre rythme.

SOURCE « France Mutualité n°626 »

MILA
Web marketing

« MILA, une évolution du web marketing malagasy »

Pour s'abonner sur WHATSAPP

1 Enregistrez notre numéro MILA

+261 34 25 951 93

dans votre répertoire téléphonique

2 Envoyez-nous un message en écrivant **OK MILA**

Mila Madagascar | +261 34 25 951 93 | mila@mila.mg

- ✓ Mailing (1 500 mails ciblés)
- ✓ WhatsApp (5 000 abonnés)
- ✓ Intégration sur notre site web référencé
- ✓ Publication sur notre page Facebook et en story

PRIX SPECIAL POUR 70 000 mails

034 25 951 93
milawebmarketing@gmail.com

TARIF UNIQUE
50 000 Ar
*Frais de conception de visuel en sus

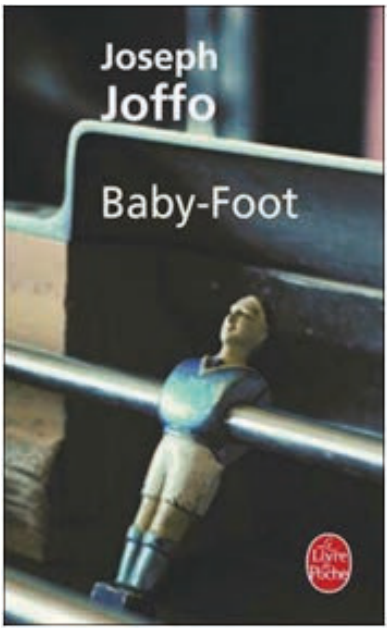
« Un sac de billes suivi de Baby-foot »

Deux livres de Joseph Joffo à découvrir

Joseph Joffo, né le 2 avril 1931 à Paris 18ème et mort le 6 décembre 2018 à Saint-Laurent du Var est principalement connu pour avoir raconté son enfance juive durant l'occupation allemande dans son roman Un sac de billes paru en 1973 à l'âge de 42 ans. Il débute alors une carrière d'écrivain, de scénariste et d'acteur français.

Succès d'un sac de billes : Joseph Joffo se met à l'écriture vingt-six ans plus tard en racontant ses souvenirs d'enfance dans son premier roman, Un sac de billes. Le roman est couronné par l'Académie française en 1974 Le roman connaît un grand succès et fait l'objet d'adaptations régulières (cinéma, théâtre amateur, bandes dessinées, enregistrements audio) et de multiples rééditions au format papier ou numérique. Il existe des traductions dans une vingtaine de langues dont une édition chinoise parue en 2012. À ce jour, le livre s'est vendu à plus de vingt millions d'exemplaires, toutes éditions confondues. Le roman, en outre, est fréquemment intégré au programme scolaire de certains élèves européens qui étudient l'histoire de la Shoa.

Baby-Foot est la suite d'un sac de billes, le roman du petit Jo, devenu adolescent, dans le Paris et la France de la Libération. Une époque étrange pour un jeune garçon, où se mêlent la joie de la liberté retrouvée, le temps du marché noir et des trafics en tous genres, la découverte du Nouveau Monde et des Américains, l'anxiété d'avoir le certificat d'études à passer. Baby-Foot est un livre étourdissant de vie où se côtoient émotion, drôlerie, espièglerie et débrouillardise, un livre bien dans la lignée de ce succès mondial qu'est Un sac de billes.



Super CERAMICA

débarque chez

SANIFER Le meilleur

MADE IN ESPAGNE

AOSTA

Carrelage Mural | 20x60cm

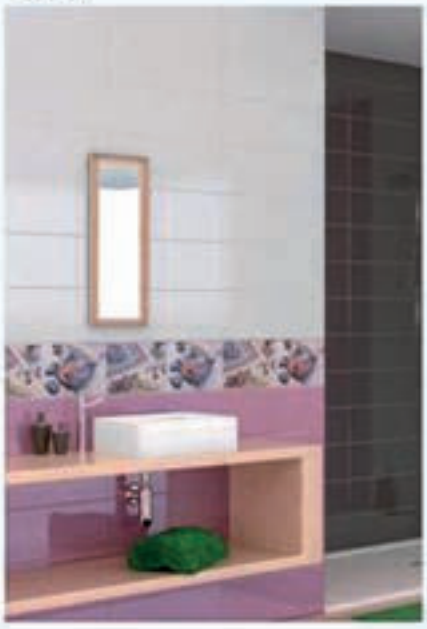
49 000 Ar/m²

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

Morarano ALAROBIA
020 22 530 81
034 07 265 60

TANJOMBATO
020 22 464 81
034 07 635 73

Jumbo ANKORONDRANO
020 22 308 35
034 07 634 94

Akoor DIGUE
020 22 530 71
034 39 000 82

Sanifer info@sanifer.mg
www.sanifer.mg

Billet des Entreprises

SERVICE MAILING

- ***Mailing aux abonnées***
- ***+ de 2000 adresses email VIP***
- ***Vers des clients potentiels***
- ***Devis fourni à la demande***

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

Nous mettons à votre disposition plus de 2000 adresses sélectionnées VIP

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

Site web: www.billetdesentrepises.mg
Email : billetsdesentreprises-fdmm@gmail.com
Tél : (+261) 20 22 597 96/ (+261) 34 02 283 36
Adresse : Ambatofotsy ampandrianomby - BP 203 Antananrivo 101

ABC

L'expert en construction et aménagement

HP

HOTEL PLUS

Homeopharma

La solution naturelle

Laboratoire pharmaceutique

Le Centell

HOTEL & SPA

Réalisez vos rêves
avec les offres

Vente à crédit COSMOS par MIRINDRA

Achetez et payez en plusieurs fois

Uditec
DISTRIBUTEUR OFFICIEL

Planète
France
Madagascar

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

Pour toutes vos DÉMARCHES EN LIGNE, nous nous 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

Partenariat associatif

Français du monde MADAGASCAR

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.

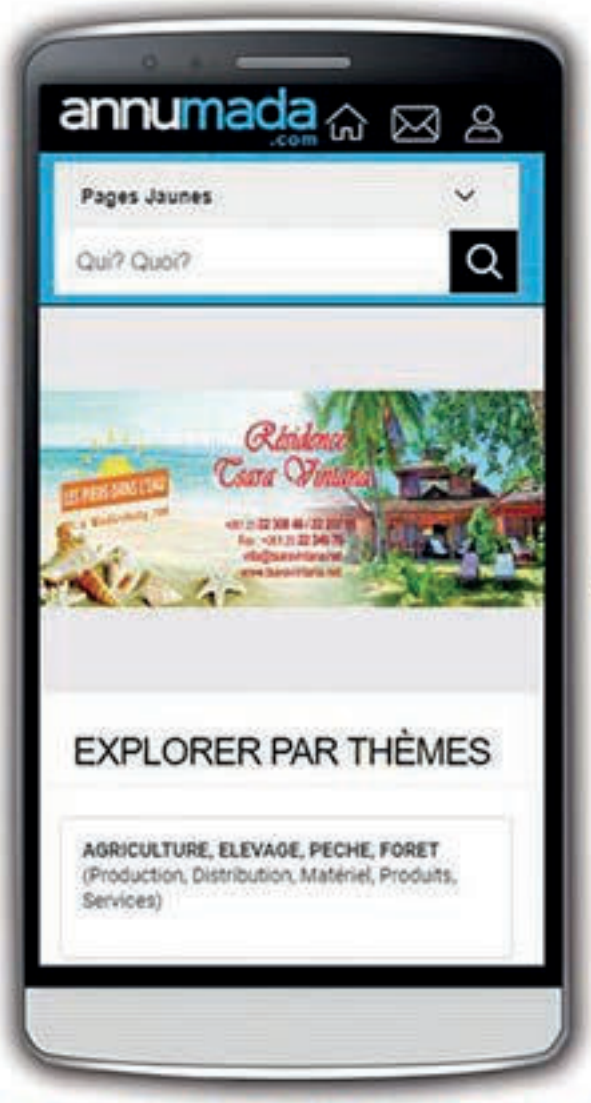
Notre sérieux et notre compétence sont un gage d'efficacité et de sécurité pour vos actions.

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

Téléphone : 020 22 597 96

Découvrez maintenant l'appli mobile Annumada

Une application gratuite...



...téléchargeable depuis Google Play

Trouvez plus que des coordonnées...

SANIFER
Le meilleur

oceantrade
VISEO

edicom
édition communication Madagascar

your worldwide partner
MIDEX
madagascar

EURÊKA
- Tout pour la maison -

Uditec
COSMOS

MIDI
adagasikara
PREMIER QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION DE MADAGASCAR

IIP
INVESTISSEURS
& PARTENAIRES

SOCIETE D'INVESTISSEMENTS ET REPRESENTATIONS REGIONALES
SIRR

INSCAE
La réussite a une préférence

BMOI
GROUPE BCP

GROUPE
SIPROMAD

ISCAM
EXCELLENCE - RESPECT - INTEGRITE

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO
★ ★ ★ ★

MILA
Magazine et Web marketing

FOCUSPrint
Communiquez visuellement & efficacement

PARTENAIRES SYLVER

Comdata

TECHNOALARME SYSTEMES DE SECURITE

IKI COSMETICS

Ethiopian

Français du monde MADAGASCAR

MAD ASSISTANCE

ENAC

Cinepax Love...Life...Villains

DIRICKX

Planète France Madagascar

Galana

HUMAN TALENT CONSULTING

PARTENAIRES

GRET

Crepe H&H

EN2ROUES TRANSPORT & LIVRAISON

BEBE A BORD

Midea

DHL

Panagora

hebdo

BAT NEGOCE · SERVICE · APPLICATION

RAVINTSARA

essentielle

af Alliance française Antananarivo - Madagascar

V VATEL HOTEL & TOURISM BUSINESS SCHOOL

Bazarybe

SICMA

air mauritius

PIDJINN

Vaniala

LABELL

teknet group

rta

foodwise

mille feuilles

BiJOR CHOCOLATERIE ARTISANALE DE MADAGASCAR

Accueils Villageois MAtagasy

NEXTA

Calypso Hotel & Spa

AGIR

GreenN Kool

havas madagascar

SIM 60 anniversaire

Phô RESTO

ALFM

TRANSPARENCY INTERNATIONAL INITIATIVE MADAGASCAR

ITM TOURISM FAIR MADAGASCAR

Telma

Food Court

GRANDIR DIGNEMENT

FAN EDUCATION Agency

POLYCLINIQUE D'ISAPE

SEEDS

Tana Water Front Centre Commercial

Luxor

Mbike Livraison Eexpress

FIM

MATERAUTO

BMOI GROUPE BPCE

midi

JCI Madagascar

AIRFRANCE

BÔNDY

Radio France Madagascar

IEP

Piscines Carré Bleu

oceantrade

esakafe

Baobab Tree Hotel & Spa

Loop Lodge

ADESS SA Assistance, Due Diligence Etudes, Sécurité & Sûreté

UCM

Business

Pantone.mg

Cay Solutions

Graine de vie

CAMPUS FRANCE campusfrance.org

Groupe SIRR

AGS You deserve the best

Air Madagascar

Carambolé

FOOD & BEVERAGE MADAGASCAR

GRAINES DE BITUME

GREEN

HOMEOPHARMA INSTITUT DE SOINS NATURELS Madagascar

Le Louvre HOTEL & SPA - ANTANANARIVO

airtel

MUSEE DE LA PHOTO MADAGASCAR

MCI

FERME AIRIA

Cœur de Forêt

La pépiniere d'Antsirabe

PARTENAIRES

Planète France Madagascar

COURRIEL : planete.france.madagascar@gmail.com

PAGE FACEBOOK : @pfm.planete

Propriété Saint Denis
près de Malagasy Minéral

le billet des entreprises

un magazine VIP pour des pub VIP