

# CHOCOLATERIE

## LE CHOCOLAT À MADAGASCAR

### ÉCHO EDUCATION

ECOLE DE L'ALLIANCE FRANÇAISE



### INFO-PRACTIQUE

CONDITIONS DE SEJOUR ET DE CIRCULATION À MADAGASCAR



### L'ENTREPRISE

LE RELAIS



### ON EN PARLE

BETTER WORK



### RENCONTRE AVEC

MADAGASCAR BUSINESS LINKAGE



### ÉCHO DE L'INSCAE

LA CHOCOLATERIE DE MADAGASCAR



### ÉCHO DE L'ISCAM

L'EFFET CHOCOLAT



### ÉCHO DE L'I&P

ENVIRONNEMENT, SOCIAL, GOUVERNANCE



### STARTUP

MANITRA



### ECOLOGIE

LE CHOCOLAT, UN TRÉSOR BRUT À LA CHAÎNE DE VALEUR FRAGILE



### SANTÉ

SITUATION « POST-COVID »



### LU POUR VOUS

LE TOURNIS, HORTENSE DUFOUR



## LE CHOCOLAT À MADAGASCAR

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



[billetdesentreprises.fdm@gmail.com](mailto:billetdesentreprises.fdm@gmail.com)



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



<http://www.billetdesentreprises.mg>



Tél : 03 40 22 83 36

Planète



France  
Madagascar

# Planète France Madagascar

COURRIEL : [planete.france.madagascar@gmail.com](mailto:planete.france.madagascar@gmail.com)

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

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

Demande de Visa  Mariage

**Conseils**

Lettre collaborative

**Renseignements**

**Informations**

Scolarité

Etat-civil

Certificat de Nationalité Française

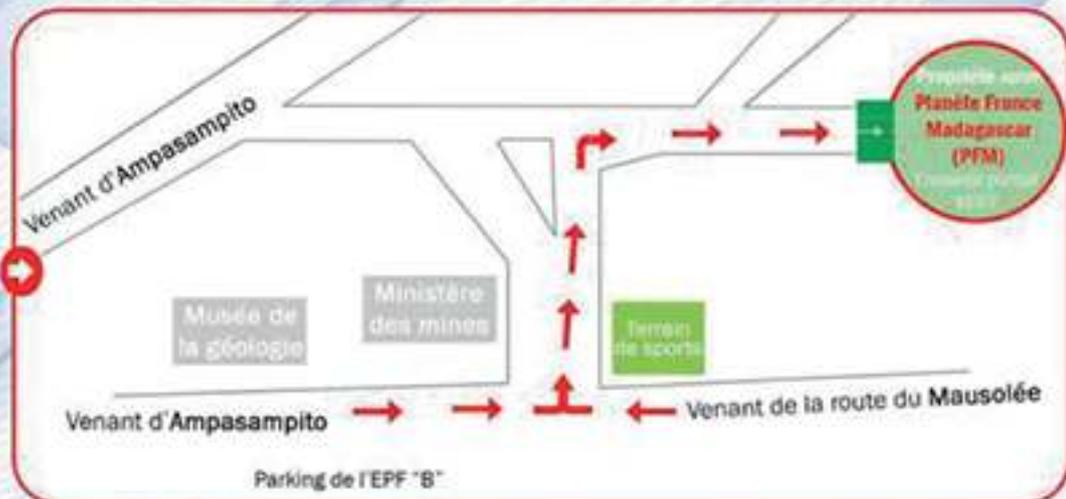
Formation

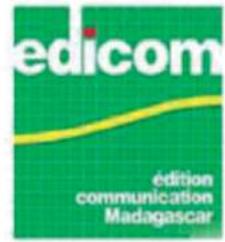
Transcription d'acte

Billet des entreprises

Bourses scolaires

Plan d'accès au local  
d'Ampandrianomby





# L'EDITO DU PRESIDENT



**Jean-Daniel CHAOUI**

Président de Français du Monde Madagascar  
Conseiller des Français à Madagascar

## LE CHOCOLAT, UNE SIMPLE GOURMANDISE ?

L'actualité demeure instable, avec l'Ukraine et le Proche-Orient qui agitent les forces en conflit ou en rivalité : l'Occident, la Russie, la Chine... Israël, Iran, Gaza... Turquie...

Cette situation génère des déséquilibres économiques qui se répercutent sur les coûts des matières premières, de l'énergie, les marchés étant peu friands du désordre et de l'imprévisibilité.

Ainsi en est-il du « boum » sur le cacao qui a atteint des records pour culminer à plus de 11 000 \$ la tonne avant de marquer un repli de près de 20% depuis ces deux dernières semaines. Même si la hausse des prix du cacao s'explique d'abord par les mauvaises récoltes chez les principaux pays producteurs tels que la Côte d'Ivoire et le Ghana.

Nous avons en préparation ce numéro sur « Le chocolat à Madagascar » depuis plus de 6 mois. Long cheminement et travail d'approche de petits artisans qui caractérisent cette production dans la Grande île, si l'on exclut les « majors » que sont « le Chocolat Robert » et « Manakao ».

Aussi, nous vous offrons ce numéro spécial avec gourmandise ! Et n'oubliez pas, lorsque vous achetez du Chocolat dans les « Grandes surfaces » où ailleurs, privilégiez le chocolat produit localement, il est excellent avec un prix très abordable.

Le chocolat stimule la mémoire et la concentration, est un puissant antidépresseur naturel, combat l'insomnie et favorise le sommeil, réduit la pression artérielle, détient des capacités antioxydants... Bonne dégustation.

**Le 10 mai 2024**

**Jean-Daniel Chaoui, Directeur de la publication**

## CHOCOLATERIE

### LE CHOCOLAT À MADAGASCAR

---

#### **PUBLICATION DE FDM MADAGASCAR**

---

##### DIRECTEUR DE PUBLICATION

Jean-Daniel CHAOUI

##### DIRECTEUR DE REDACTION

Edgard TOKO

##### 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.fdm

@gmail.com

EDITO DU PRÉSIDENT	1
ECHO ÉDUCATION	4
INFO PRATIQUE	7
RENCONTRE AVEC	9

#### **DOSSIER SUR LA CHOCOLATERIE**

LE CHOCOLAT : UN PRODUIT D'EXCEPTION	12
UN DES MEILLEURS CACAOS DU MONDE	13
BIJOR	14
CHOCOLATERIE ROBERT	17
EDENIA	19
EKA	20
KABOS CHOCOLAT	21
RANDRIA	22
CHOCOL'ART	23
ECHO DE L'INSCAE	25
L'ENTREPRISE	27
STARTUP	30
ECHO DE L'ISCAM	33
ECHO DE L' I&P	35
ECOLOGIE	37
RUBRIQUE SANTÉ	39
ON EN PARLE	41
LU POUR VOUS	44

# Spécial Résidents

à offrir ou à s'offrir !!

**Une nuit  
Accès Spa  
Petit déjeuner**

**à partir de  
Ar 249 000**



+261 20 22 390 00 + 261 32 05 390 00

reservation@hotel-du-louvre.com

www.hotel-du-louvre.com



## Mme Lalaina Andriamanantsoa, Proviseur de l'AEF

**« L'AEF est une organisation associative à gestion parentale. Ce sont les parents d'élèves qui vont décider de la politique de l'établissement en Assemblée Générale. Ils élisent 11 membres du Conseil d'Administration qui est le comité de gestion car nous fonctionnons dans cette structure associative.. »**



**Bonjour Madame, merci de vous présenter et de présenter votre établissement ?**

Je suis Lalaina Andriamanantsoa, Chef d'établissement de l'APEAF, l'Association des Parents d'Elèves de l'École de l'Alliance française. Nous scolarisons les enfants de la Petite Section jusqu'en Terminale, avec actuellement 700 élèves. Nous accueillons également 57 élèves de nationalité française dont 27 élèves boursiers.

**Comment se répartissent les 700 élèves ?**

En Cycle Primaire, nous avons 212 élèves. Et au niveau des cycles Collège et Lycée, qui sont localisés à Antsahabe, nous avons 488 élèves environ. Donc nous sommes sur deux sites, un site à Antsahabe, qui est le site historique de l'établissement, juste à côté du tunnel d'Ambohijatovo, et nous avons un nouveau site ici à, Antampon'Ankatso qui a ouvert à la rentrée 2021 et qui reçoit les Maternelles et le Cycle élémentaire. Nous projetons l'extension de l'établissement et la densification de nos effectifs. Nous avons l'intention de créer de nouveaux bâtiments sur le site d'Antampon'Ankatso pour

accueillir le cycle Collège. Le cycle Lycée resterait à Antsahabe.

**Vous êtes école de l'Alliance Française pourquoi ?**

Parce qu'historiquement, c'est un établissement scolaire qui fut créé par les membres de l'Alliance française, de l'association FIKO-MAFRA (Fikambanana Koltoraly Malagasy – Frantsay). Ce sont des parents qui souhaitaient scolariser leurs enfants dans un système éducatif français. Nous sommes le premier établissement du réseau français à Madagascar puisque notre école a été créée en 1970. Et c'est pour cela que nous avons gardé le nom d'Alliance française, APEAF : Association des Parents d'Elèves de l'Alliance Française.



**Cela entraîne quel type d'organisation par rapport aux autres établissements partenaires homologués ?**

C'est une organisation associative à gestion parentale. Ce sont les parents d'élèves qui sont des membres associés qui vont décider la politique de l'établissement en Assemblée Générale. Ces Parents associés élisent 11 membres

du Conseil d'Administration qui est le comité de gestion, et nous fonctionnons dans cette structure associative.

### **Quel est l'avantage ou l'inconvénient d'avoir une structure associative ?**

L'avantage qui est aussi un inconvénient, c'est l'implication des parents puisque quelquefois les parents font une ingérence dans le volet pédagogique, et, la grande difficulté, ce sont les finances. Parfois, il y a des difficultés pour faire accepter les projets. C'est en Assemblée Générale que toutes les questions financières sont décidées par le vote des parents. Les autres écoles partenaires ne sont pas des écoles parentales et elles ont plus de 700 élèves. Mais nous avons un bon rapport qualité-prix car le niveau de nos élèves est excellent.



### **En Terminale, le coût de scolarité pour une année, c'est combien ?**

Il est d'environ 5 millions 900 mille ariary en Terminale. Donc aux alentours de 1200 euros annuels.

### **Quelles sont les principales difficultés que rencontre l'établissement ?**

Ce sont des difficultés financières. Ce sont aussi des difficultés concernant les ressources humaines, le recrutement. Parce qu'il n'y a pas véritablement de vivier de personnel sur Tananarive. Nous pallions ces difficultés par la formation du personnel qu'on recrute au niveau de l'Institut Régional de Formation localisé au lycée français de Tananarive.

### **Vous avez dit que vous étiez un établissement homologué. C'est quoi un établissement homologué ?**

Un établissement homologué est un établissement qui est reconnu par le Ministère de l'Éducation nationale française dans lequel on respecte les valeurs de l'enseignement français et les exigences pédagogiques en termes d'accueil des élèves. Ce qui permet aux élèves d'être scolarisés comme s'ils étaient dans un établissement en France. Cela offre la possibilité aux élèves, si les familles sont appelées à déménager, d'intégrer tout de suite un autre établissement du réseau.

### **Pour conclure, si vous vouliez convaincre les parents de venir inscrire leurs enfants à l'école de l'Alliance Française, vous leur diriez quoi ?**

Venez à l'Alliance française, vous y serez chez vous. Et dans ce sens, vous avez la possibilité d'accompagner au mieux vos enfants dans leur scolarité. J'ajouterais aussi que c'est le seul établissement où ils peuvent être directement impliqués dans les décisions.

**JDC et Edgard TOKO**



**Mme Lalaina Andriamanantsoa :**  
*Proviseur de l'AEF*

A sa gauche Jean-Daniel CHAOUI ; à gauche et à droite les membres du conseil d'administration de l'APEAF



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 vœux
- 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>

## Conditions d'admission de séjour et de circulation des étrangers à Madagascar



Tout étranger se rendant à Madagascar doit être muni d'un document de voyage en cours de validité (passeport valide plus de six mois et avoir une page libre pour l'apposition du visa touristique délivré sur place) et être en possession d'un billet de retour. Dans ce document doit figurer son visa d'entrée.

Il y a deux sortes de visa :

### LE VISA NON-IMMIGRANT

Ces visas d'entrée et de séjour avec une ou trois entrées au maximum réservées aux touristes sont délivrés par les représentations diplomatiques ou consulaires de Madagascar à l'extérieur. Pour les visas délivrés sur place soit à l'aéroport ou au port de débarquement (PAF) moyennant le paiement du droit correspondant reste toujours une (01) entrée.

Les visas de séjour non-immigrant inférieur à trois mois sont prorogables auprès du Commissariat de police pour une durée totale cumulée n'excédant pas trois mois. Ils ne sont pas transformables en visa de long séjour. La possession des dits ne confère pas le droit à l'étranger non immigrant d'exercer dans le pays un emploi rémunéré ou de se livrer à une activité lucrative quelconque. La durée du séjour à chaque entrée pour le non-immigrant ne doit cependant pas excéder trois mois.

### LE VISA IMMIGRANT

Ce sont des visas d'entrée et de séjour d'un mois, transformables et prorogables qui sont délivrés aux immigrants potentiels, soit par les représentations diplomatiques ou consulaires Malgaches, soit exceptionnellement par correspondance auprès du ministère des Affaires Étrangères. Ce type de visa ne peut être délivré ni à l'Aéroport ni au port de débarquement. Le visa de séjour est transformable et prorogable. Il peut être prorogé auprès du Commissariat de Police pour une période n'excédant pas trois mois afin de permettre à l'immigrant de finaliser son dossier sur présentation du récépissé de dépôt auprès du Ministère de l'intérieur. Son visa de séjour doit figurer sur son passeport ou sur sa carte d'identité d'étranger (CIE) ou sur les attestations de dépôt délivré par le Ministère de l'Intérieur si le dossier est encore à l'étude, dans ce cas cette attestation vaut autorisation temporaire de séjour.

**« Tout étranger doit quitter le territoire à l'expiration du visa de séjour accordé »**



Avec le *Crédit immobilier*  
**FANIRY**

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



PHOTO: NADVALIUM

**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**

## Interview de Madame Sandrine RAKOTOVAO, Coordinatrice du projet SME-BLP (Small and Medium Entreprises-Business Linkage Program)

**Merci d'avoir accepté cette interview. Pourriez-vous vous présenter et présenter votre activité ?**

Bonjour. Je m'appelle Sandrine RAKOTOVAO et je travaille pour la BAD (Banque Africaine de Développement) sur le programme SME BUSINESS LINKAGE à Madagascar. C'est un programme d'appui des PME (Petites et Moyennes Entreprises) de Madagascar financé par la BAD à hauteur de 1,4 millions de dollars, lancé en Octobre 2021 et en cours jusqu'en Septembre 2024.

**Est-ce un programme spécifique à Madagascar ?**

Non, ce programme a été développé dans plusieurs pays en Afrique, Madagascar fait partie des premiers pays à le mettre en œuvre.

**En quoi consiste ce programme ?**

Le BLP vise à soutenir la productivité des PME pour qu'elles puissent croître, développer des économies d'échelle et créer de nouvelles opportunités d'emploi mais aussi à développer des liens de mise en relation commerciale entre les PME et les grandes entreprises. • L'accès aux compétences vise à renforcer les capacités des dirigeants d'entreprises existant depuis plus de 2 ans. Il prévoit une formation et un accompagnement sur 6 à 10 mois dans le domaine de l'entrepreneuriat et de la gestion (par exemple en stratégie commerciale, RH ou organisationnelle), aussi bien sur les techniques managériales que sur les techniques de production. • Aide au management : diagnostiquer les entreprises avec un suivi en coaching. • 300 entreprises sont concernées par ce programme BLP

**Donc ce sont des entreprises que vous sélectionnez ?**

Oui, les PME sont sélectionnées en fonction des secteurs d'activités, de leurs effectifs, de leur chiffre d'affaires (compris entre 40 et 600 millions d'Ariary pour la grande majorité) et bien entendu ce sont des entreprises formelles. Nous travaillons ensuite :

- L'accès au marché, la mise en relation commerciale pour les entreprises par l'intermédiaire d'une plateforme numérique dénommée Mada Business Linkage (accessible sur madabusinesslinkage.mg).
- L'accès au financement en facilitant jusqu'en juin 2028 la mise à disposition de crédit auprès des PME du BLP, grâce à un fonds de garantie mis en place par la BAD auprès d'un établissement de la place (SOLIDIS), qui à son tour se porte garant des crédits accordés par nos 2 partenaires bancaires qui sont la BNI et la Société Générale à Madagascar.

**Y-a-t-il une participation financière ? Et comment ça fonctionne ?**

Le programme SME-BLP est mis en œuvre directement par la Banque africaine de développement à Madagascar. On demande aux entrepreneurs de montrer de la motivation, de l'engagement, de la disponibilité car nous leur apportons, selon leurs besoins, près d'une dizaine de modules de formation, chaque module pouvant durer une, deux ou trois journées. Des diagnostics des PME sont faits par un coach formateur qui accompagne par la suite les entrepreneurs.

Il y a également une formation business plan pour ces entrepreneurs. Ce programme de renforcement de capacités n'a pas demandé de participation financière.

**S'agissant de la BAD, quel est son objet social ? Que fait-elle à Madagascar ?**

La BAD est une institution africaine de développement qui a été fondée en 1964 et qui finance des programmes de développement en Afrique. Les secteurs clés d'intervention à Madagascar portent actuellement sur l'agriculture, la sécurité alimentaire, l'industrialisation, l'énergie. La BAD est présente à travers une vingtaine de projets qui se focalisent essentiellement sur les infrastructures routières et énergétiques, sur le transport, l'agriculture, l'industrie, l'environnement et la gouvernance. La BAD est présente dans la majorité des pays en Afrique. Les fonds de financement peuvent également provenir d'autres partenaires et institutions de développement sachant que d'autres pays non régionaux sont également membres de la BAD.

**Le personnel pays forme un ensemble de combien de personnes ?**

L'équipe permanente de la BAD à Madagascar est constituée de moins de 20 personnes. En revanche, chaque projet dispose d'une agence d'exécution et donc d'une équipe de coordination de projet, sachant que les projets financés par la BAD se font essentiellement avec le gouvernement et les ministères concernés.

**JDC et Edgard Toko**



**Mme Sandrine RAKOTOVAO**  
Coordinatrice du projet SME-BLP

# midimadagasikara

## avec vous

### sur toutes les **plateformes**



informer - divertir - promouvoir

# OUVERTURE



# DU DOSSIER



# Le chocolat : Un produit d'exception

## Dossier

Qui n'a jamais eu de chocolat dans ses placards de cuisine ? Il s'agit d'un aliment très populaire mais également mystérieux puisque peu de gens connaissent ses étapes de fabrication. Nous vous proposons donc de découvrir tous les secrets de fabrication de cet aliment tant convoité.

Originaire d'Amérique du Sud, le cacaoyer est cultivé dès le VI<sup>e</sup> siècle par les Mayas. Ce peuple d'Amérique du Sud baptise « cacao » le fruit de l'arbre à cabosse.

Christophe Colomb revient de son voyage aux « Indes » avec un sac de fèves de cacao mais il faut attendre 1519 et la venue du conquistador Hernan Cortès pour que ce produit rencontre un franc succès auprès de l'aristocratie européenne.

Le cacaoyer est un arbre qui pousse donc principalement dans les forêts tropicales et pluvieuses, à l'ombre de la canopée. Le cacaoyer est originaire des régions tropicales d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud.. Aujourd'hui, le monde du cacao compte une cinquantaine de pays producteurs situés principalement dans les pays d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Ouest.

La fabrication du chocolat se décompose en 2 parties principales : **la phase agricole et la phase industrielle.**



### La phase agricole

Les récoltes du cacaoyer se font principalement entre novembre et mars et un peu entre mai et juillet. Les cabosses sont les fruits du cacaoyer. Elles sont jaunâtres et en forme de ballon de rugby contenant des graines ou fèves. Un cacaoyer fournit en général une quarantaine de cabosses par an. Lorsque le fruit est mûr, il présente une couleur jaune orangé. Il est alors récolté et fendu dans la longueur. Une cabosse comporte entre 20 et 40 fèves de cacao qui sont enrobées d'une pulpe blanche et humide, appelée mucilage (avec un goût sucré en bouche). Pour obtenir 1kg de fèves séchées, il faut une vingtaine de cabosses.



Les fèves de cacao récoltées fermentent alors dans des bacs pendant un à sept jours. Cela permet d'empêcher la fève de germer et d'enlever une partie de son amertume pour mieux développer les arômes. Pour éviter que les fèves ne moisissent, elles sont posées au soleil sur des séchoirs et sont régulièrement retournées. Cette étape permet de diviser leur taux d'humidité par 10. Ensuite, elles sont conditionnées dans des sacs de jute pour le transport.

### La phase industrielle

Les fèves sont nettoyées pour retirer la poussière et les résidus. Puis, elles sont passées dans un concasseur. C'est une machine qui retire la coque et le germe pour ne garder que l'amande. Ensuite les fèves sont cuites et vont alors acquérir toutes leurs saveurs et perdre leur amertume grâce à la chaleur.

Une fève qui est passée par l'étape de concassage et de torréfaction est appelée le grué. Le grué est donc broyé pour se transformer en une pâte semi-liquide que l'on nomme masse ou liqueur de cacao. Le grué peut être un produit fini vendu sur le marché aux industriels du chocolat ou être travaillé davantage. Cette pâte de cacao est alors pressée et filtrée pour en extraire le beurre d'une part et le tourteau d'autre part. Le beurre est liquide et sera coulé dans des moules. Le tourteau sera lui concasé pour en obtenir de la poudre de cacao.



La pâte de cacao et le beurre de cacao sont mélangés pour obtenir du chocolat ; pour fabriquer du chocolat noir, on y ajoute du sucre; pour fabriquer du chocolat au lait, on y ajoute du sucre et de la poudre de lait : quant au chocolat blanc, il ne contient lui aucune pâte de cacao.

# Un des meilleurs cacao du monde

Dossier



Le cacao a été introduit à Madagascar au début du XXe siècle par les colons français, s'adaptant parfaitement au climat local. Les plantations coloniales produisaient à l'époque environ 120 tonnes de cacao, alors qu'aujourd'hui, le pays en produit 6 000 tonnes. Cela ne représente que 0,4 % de la demande mondiale. Cependant, le cacao malgache est un cacao d'exception !



## Un terroir exceptionnel

95 % de la production malgache provient de la vallée du Sambirano, dans le nord-ouest de l'île. Cette vallée est inondée par une rivière éponyme, rendant les terres fertiles et propices à la culture de cacao, notamment la variété « Criollo ». Celle-ci est renommée pour sa fève blanche, donnant un chocolat particulièrement savoureux. Parfois, cette variété fragile est associée à la variété « Forastero » (résistante), produisant une variété hybride, la « Trinitario ».

## Un goût fin, unique et original

Le cacao malgache est cultivé sans engrais dans une terre qui produit une flore endémique. Il n'est pas étonnant que le goût du cacao soit unique : intense et rond en bouche. L'amertume modérée n'est pas habituelle et révèle des goûts d'agrumes avec des notes finales fruitées rappelant la framboise ou la fraise. L'arôme est également très particulier.

## La Plantation Millot à Ambanja

La toute première plantation malgache, datant de 1904, située à Ambanja, dans le Nord de la Grande Ile, est toujours en activité et elle peut même être visitée ! Il s'agit de la Plantation Millot (du nom de son créateur), faisant découvrir le cycle de vie d'un cacao : de la plantation du cacaoyer au séchage en passant par la récolte, l'écabossage et la fermentation.

JDC



### Interview de Madame Koly RAELINERA, Gérante de la chocolaterie Bijor.

«on fait surtout des tablettes au chocolat noir, des assortiments pour les coffrets cadeaux, pour des événements à offrir, des mini-tablettes personnalisées. Dernièrement, nous avons lancé les sous-produits et les produits dérivés du cacao..»



**Bonjour Madame. Bienvenue dans notre magazine, merci de vous présenter?**

Je suis Koly RAELINERA, gérante de la chocolaterie artisanale BIJOR.

**Pourquoi Bijor?**

Bijor, c'est l'association des trois prénoms des enfants du père fondateur de la chocolaterie : Bianca, Jonathan et Orlando. A la base Bijor, c'est une entreprise familiale, c'est toute une famille qui a commencé à faire cette activité.

**Qui est le fondateur de Bijor ?**

Le fondateur de l'entreprise Bij'or s'appelle Alain Ralaisoa. C'est un autodidacte qui a commencé par effectuer des recherches en 2000. En cette année il a fabriqué une machine artisanale pour produire du chocolat.

**Quels sont les différents produits ?**

Comme produit, on fait surtout des tablettes au chocolat noir, des assortiments pour les coffrets cadeaux, pour des événements à offrir, des mini-tablettes personnalisées. Dernièrement, nous avons lancé les sous-produits et les produits dérivés du cacao. Maintenant, on fait du cacao en poudre, de la poudre de cacao nature et sucrée. On fait aussi des grues de cacao. La grue de cacao est un complément alimentaire à base de cacao. C'est un super aliment. C'est comme la spiruline. En fait, c'est très riche en magnésium, en minéraux, et on peut en consommer de manière naturelle avec des céréales ou avec des yaourts.



**Vous avez des chocolats parfumés, des chocolats fourrés?**

Oui, on fait aussi des chocolats fourrés. Nous appelons cela des assortiments de chocolat. On fait surtout avec des fruits de Madagascar comme

le pok-pok, le corossol. On en fait aussi au tamarin, au citron, au baobab. Nous avons des ganaches avec du gingembre, du café, du combava, de la menthe, du raisin, au rhum. On fait vraiment un peu de tout. Nous sommes une chocolaterie artisanale avec cinq employés.



**Est-ce que le chocolat se conserve longtemps ? Est-on obligé de le mettre au frigidaire ?**

Le chocolat pur, vraiment pur tel qu'il est, il se conserve un an ou même deux ans si on respecte bien les conditions de conservation, c'est-à-dire à l'abri de la lumière, à l'abri de la chaleur et à l'abri de l'humidité aussi. On n'est pas obligé de la mettre au frigidaire, la température idéale c'est de 18 à 22 degrés.



**Quelle est votre production annuelle ? Vous achetez vos fèves de cacao où ? Quel sont vos standards de prix ?**

En moyenne, on traite ici 50 à 100 kilos de fèves de cacao par mois, je dirais une tonne cinq cents par an. On achète nos fèves de cacao à Ambanja, nous travaillons directement avec les planteurs, pas avec des intermédiaires et aucune coopérative. C'est pour cette raison que nous ne traitons que le cacao supérieur, et pas du cacao standard. Le cacao fermente en 7 jours, ensuite il sèche en 7 jours. Nous avons des standards de qualité qui nous donnent du bon chocolat. Nous vendons nos chocolats entre 7000Ar et 7500Ar. Nous distribuons dans tout Madagascar, et nous avons une page Facebook qui nous permet de faire la vente en ligne.

**Comment peut-on entrer en contact avec vous ?**

Nous sommes disponibles sur:

Facebook: [ChocolatBijor](#)

Contact: +261 34 1131910

Email: [bijor.chocolat@gmail.com](mailto:bijor.chocolat@gmail.com)

**JDC et Edgard TOKO**



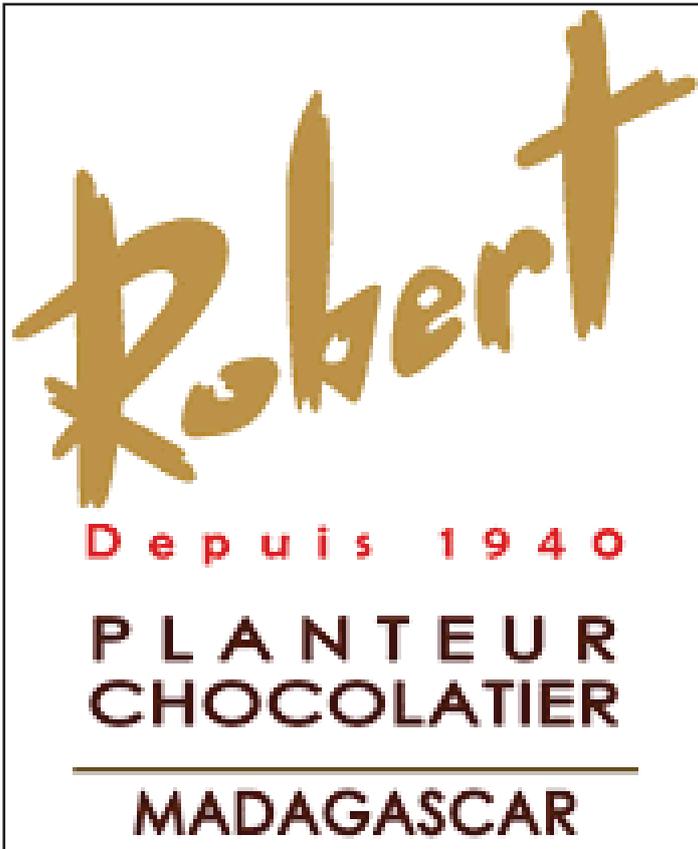


## UNE ENTREPRISE MALGACHE ET EQUITABLE



La valorisation de la richesse naturelle de Madagascar, est l'un des objectifs de BIJOR. Comme les pierres précieuses, le cacao se qualifie comme de l'or à Madagascar. Soucieux de cette richesse, Bijor travaille avec les planteurs de cacao d'Ambanja en formant des techniques de récolte plus performantes et plus saines pour l'environnement à chaque descente sur terrain.

Situé à Antananarivo, la capitale de Madagascar, Bijor emploie à présent une dizaine d'ouvriers. La chocolaterie artisanale et cacaofévrier de Madagascar, Bijor crée ses recettes en s'inspirant de vos envies afin de séduire vos papilles.



**Un peu d'histoire : à quelle époque remonte la fondation de l'entreprise de fabrication de chocolat et l'apparition de la marque « chocolat ROBERT ».**  
**Quels en sont les fondateurs ?**

La Chocolaterie Robert a été fondée en 1940 par un couple réunionnais, les Robert. D'où la marque des chocolats Robert que le propriétaire actuel tient à garder comme hommage au couple fondateur. La Chocolaterie était installée à Tamatave à l'époque, car les côtes Est de l'île étaient le berceau du cacao au début du 20ème siècle, notamment les régions de Brickaville Anivorano. C'est en 1958 que la chocolaterie a été transférée sur le site actuel, après rachat de l'atelier de Tamatave par une famille française.

**Peut-on dire que c'est une entreprise « familiale » et à quel groupe est-elle rattachée ?**

Lors de la politique de nationalisation en 1975, la Chocolaterie Robert est cédée à la famille RAMANANDRAIBE. Et depuis 1977 jusqu'à ce jour, le Groupe RAMANANDRAIBE est le propriétaire de la Chocolaterie. C'est un Groupe familial malgache, fondé en 1927 par Mr Joseph RAMANANDRAIBE, œuvrant activement dans la valorisation des produits agricoles du pays. Il regroupe 16 sociétés actuellement, impliquées dans de multiples domaines.

**Où sont vos plantations et ont-elles une production suffisante pour alimenter votre usine ?**

Avant 2015, la Chocolaterie Robert se fournissait en cacao auprès de 300 producteurs d'Ambanja et 30 producteurs de Brickaville et Mananjary. En 2015, elle a décidé de faire une intégration verticale de la filière en achetant une plantation de 1700 Ha à Ambanja. C'est la plantation MAVA. En 2018, elle a augmenté sa capacité afin de traiter à la fois, les cacaos livrés par les producteurs de son réseau, ainsi que les cacaos issus de sa propre plantation. La plantation exporte également ses fèves vers le marché de niche en Europe.

**Quels sont les prix des produits ?**

Malgré la hausse vertigineuse du prix du cacao qui frôle les 3 Euros/kg actuellement sur le marché local (prix record depuis l'année 2000), les prix des tablettes Robert restent les plus accessibles et varient entre 3 500 Ar et 5 600 Ar. En effet, la philosophie de la famille RAMANANDRAIBE est de privilégier d'abord les consommateurs locaux. C'est pour cette raison que la Chocolaterie Robert consacre 70% de sa production au marché local.

**Vendez-vous à l'export et avez-vous des magasins ou des partenaires qui commercialisent le chocolat ROBERT hors de Madagascar. Quel est la notoriété du chocolat malgache à l'international ?**

Aujourd'hui, 30% de notre production sont exportés vers les marchés de niche à travers le monde (Angleterre, France, Japon, Allemagne, Chine, Pays Bas, Canada, Hong Kong, Belgique, Suisse, ...). En 2015, la Chocolaterie Robert a établi sa branche à Paris et on y compte aujourd'hui 4 boutiques sous enseignes Robert, dont une en concept store (boutiques et atelier chocolat). Grâce aux spécificités du cacao de Madagascar, très liées à son histoire et à la richesse des terroirs malgaches, des chocolats « pure origine Madagascar » sont fabriqués dans le pays comme ceux de Robert qui sont très recherchés sur les marchés de niche internationaux. Et à la suite des prix décernés par les jurys de concours de renoms internationaux aux chocolats fabriqués par Robert, nos chocolats sont considérés comme parmi les meilleurs dans le monde, au même titre que les chocolats fins des autres origines comme l'Amérique Latine, Équateur, Sao Tomé, Polynésie,...En 2017 et en 2020, les chocolats noir 100% pur cacao fabriqués par Robert ont remporté le prix

prestigieux, le Golden Bean, décerné par Academy of Chocolate (Londres). Et en Mai 2023, le concours AVPA de Paris a attribué à la tablette noir 80%- cacao terroir Ankidony produit par Robert, le prix Gold.

### **Quelles sont les difficultés que rencontre cette activité chocolat à Madagascar ?**

Les conjonctures politiques et socio-économiques que traversent le pays actuellement freinent beaucoup le développement de notre activité, notamment la dépréciation sans cesse de l'ariary entrave particulièrement la capacité à investir, l'augmentation du prix des matières et emballages (locaux et import), l'augmentation des frets (aérien et maritime), l'augmentation du prix de l'énergie (Jirama et carburant) avec les délestages, l'inflation dans le pays et en Europe qui limite le pouvoir d'achat,... On peut dire que presque toutes les conditions sont réunies actuellement pour ruiner les agro alimentaires comme la nôtre. Il est maintenant question de survie.

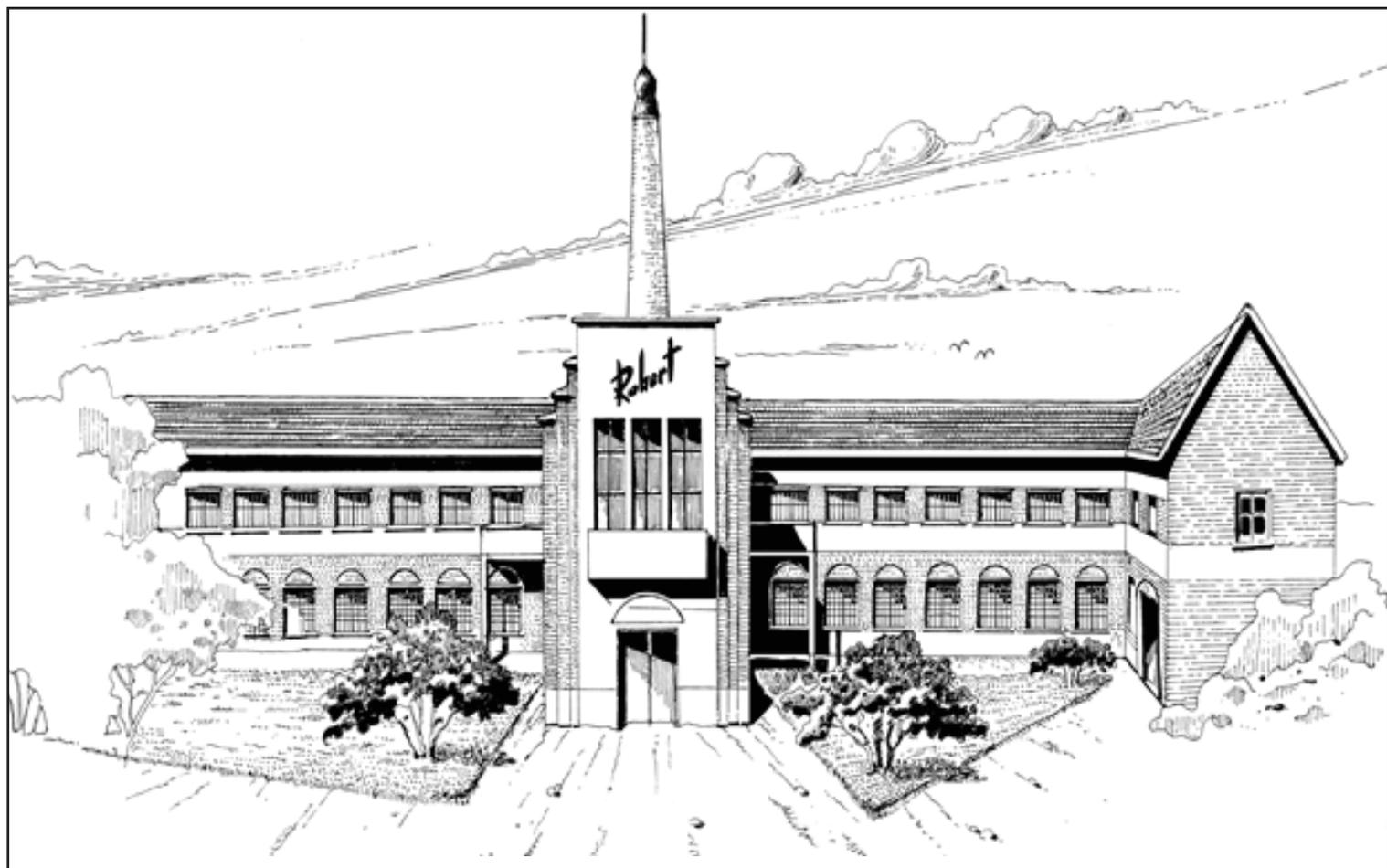
Le mot de la fin en conclusion.

Le cacao de Madagascar n'a pas encore livré toutes ses richesses et ses secrets, nous y croyons et continuerons à nous battre pour valoriser autant que possible la potentialité de nos fèves, et surtout des autres terroirs du pays. A part Ambanja, nous exploitons à ce jour d'autres terroirs de cacao de Madagascar dont Brickaville, Manakara, Mananjary et la SAVA.

A travers nos créations, nous mettons en exergue la diversité des saveurs de la Grande île en mariant d'autres ingrédients du pays (noix, épices, fruits, légumes, graines,...) au chocolat.

Les paysans malgaches ont un savoir faire exceptionnel, que nous voudrions sublimer à chaque fois que nous créons un produit. Tout l'honneur revient à eux !

**JDC**



### Interview de Mr Achille Rajerison, fondateur de l'école de chocolaterie Edenia

« Parfois nous faisons des compromis avec des familles qui n'ont pas de sous mais qui ont des fèves de cacao... »



**Bonjour Mr c'est un réel plaisir pour nous de vous avoir comme invité pour le billet des entreprises, merci de vous présenter de nous présenter votre entreprise ?**

Je vous remercie pour la parution dans votre magazine. Je m'appelle Achille Rajerison, je suis le responsable de l'école de chocolaterie EDENIA qui est la 1<sup>ère</sup> école de chocolaterie à Madagascar. Cela 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 côté 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 à 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 ?**

OUI ! c'est notre première participation à la foire internationale de l'agriculture et nous sommes plutôt satisfaits car plusieurs personnes se rapprochent de nous pour en savoir un peu plus 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 formations ici à Madagascar ?**

Oui, nous avons une grande école de formation à NANISANA. Dans ce local nous avons plusieurs pièces : des salles de classes, des laboratoires, des usines de production, des chambres d'hôtes pour accueillir les artisans choco-

latiers. En un mois nous avons reçu plusieurs délégations qui viennent de partout dans le monde. Maintenant nous commençons à avoir des retours de toutes nos actions conjointes et nous souhaitons que cela continue dans le sens positif, nous avons participé aussi à des expositions en France et nous avons été invité pour représenter notre pays dans les salons de chocolaterie.

**Quels sont les critères d'intégration de votre école ?**

C'est très simple, 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 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**



## Interview de Madame Fanja Fawbush, Fondatrice de la chocolaterie Eka.

«La difficulté concerne principalement les coûts»



**Bonjour Madame. Merci de vous présenter et de présenter votre activité.**

Fanja Fawbush, fondatrice de la chocolaterie Eka, aussi une entreprise de transformation agroalimentaire. Je suis chocolatière depuis 2014. Ekae transforme les fèves de cacao de Madagascar, qui viennent de la région de Saint-Brun, en chocolat. Nous fabriquons des tablettes, mais aussi des bonbons assortis, des bonbons chocolatés et des napolitaines, des couvertures, des produits chocolatés divers.

**Eka, qu'est-ce que ça veut dire ?**

Eka, ça veut dire oui. On ne dit pas non au chocolat.

**Vous produisez ici à Tananarive ?**

Oui. Car Tananarive, situé sur les hauts plateaux, est l'endroit le plus favorable pour fabriquer et transformer le chocolat du fait de la température tempérée. De la fève au chocolat, c'est exceptionnel d'avoir cela sur place.

**Où est-ce qu'on peut se procurer le chocolat Eka ?**

Le chocolat Eka est commercialisé dans la grande distribution, donc Super U et Jumbo Score et les scores en général. Il y a aussi les boutiques spécialisées. On espère qu'on pourra aussi être bientôt référencé chez Leader Price. Ce sont des distributeurs privés qui commandent assez régulièrement nos produits, comme à l'aéroport. On est encore une start-up. Donc, on essaie de se développer localement pour le moment.

**Vous pouvez nous donner des précisions concernant vos produits ?**

Notre spécialité, ce sont surtout les chocolats noirs car ils nous permettent de révéler la qualité du cacao malgache réputé avoir un goût très complexe, mais qui révèle surtout une saveur framboisée, citronnée, assez

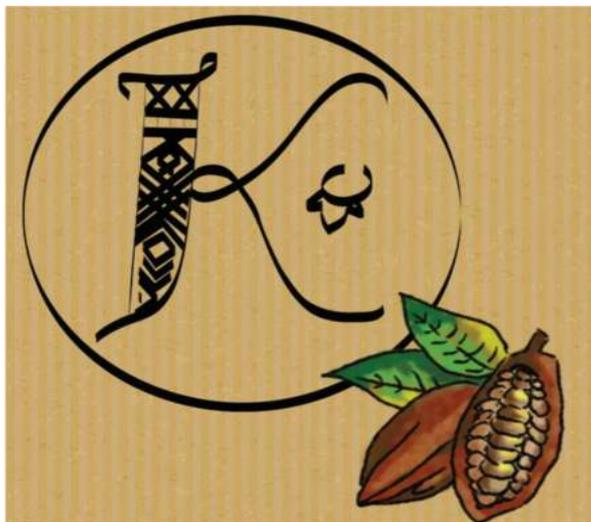
fruitée. On arrive à révéler ces caractéristiques particulières du cacao malgache qui fait le renom de Madagascar en termes de fèves et de chocolat. Jusqu'à 95% de noir pur, les 62% sont très intéressants parce qu'il y a moins d'amertume et ça permet de révéler plus de complexité dans le goût du chocolat. Par contre, pour les noirs, le goût fruité est assez intense, mais il y a quand même un petit peu d'amertume et un petit peu d'astringence qui est naturellement là. Après, il y a les tablettes qu'on appelle fantaisies. Les fantaisies, ce sont des ingrédients particuliers. Il y a des chocolats avec du combava, avec du lait de coco, avec des gingembres, de l'ananas, des choses assez singulières, du baobab. On utilise toujours du cacao supérieur, même pour faire les bonbons chocolatés assortis, fourrés ou bien de ganache ou bien de coulis, de fruits ou bien des ganaches nature, des truffes, des pralinés. Nous avons aussi des napolitaines qui fondent dans la bouche. C'est ce qui va accompagner le café ou le thé...

JDC et Edgard TOKO



### Interview de Madame Malo HALLE, PDG de l'entreprise Kabos chocolat.

« Je pense que chaque chocolatier à sa façon de faire, nous on travaille avec un collectif de petits planteurs du côté d'Ambanja. On paie par Mvola, ils nous envoient les fèves par Taxi Brousse tout simplement. »



**Bonjour Madame. Bienvenue dans notre magazine, merci de vous présenter. ?**

Je m'appelle Malo, je suis française et je suis arrivée à Madagascar en 2016 en tant qu'ingénieure. Et puis j'ai rencontré mon compagnon et on a décidé d'ouvrir notre petite chocolaterie. En fait on s'est formé auprès des chocolatiers de Madagascar. Puis, j'ai fait un stage de perfectionnement à Paris.

**Quand avez-vous commencé cette activité de chocolatier ? Pourquoi Kabos ?**

On a ouvert la société et commencé de façon professionnelle en 2018. Notre chocolat s'appelle Kabos chocolat, c'est un jeu de mots entre la cabosse, le fruit d'où on extrait les fèves de cacao, et la Kabos, la guitare carrée qui permet de faire danser les petits et les grands à Madagascar.

**Comment fait-on du chocolat à Madagascar ? Le process ?**

Chaque chocolatier à sa façon de faire. On travaille avec un collectif de petits planteurs du côté d'Ambanja. On paie par Mvola, ils nous envoient les fèves par Taxi Brousse tout simplement. On récupère la marchandise à la gare routière. Chez moi, j'ai fait fabriquer une machine qui s'appelle une conche qui permet de broyer le chocolat très finement et de faire ressortir le beurre. Ensuite, on torréfie les fèves. La torréfaction ce n'est jamais plus de vingt minutes, le conchage c'est deux jours minimum, et on a le bloc de chocolat. C'est la matière première qui nous permet de faire de la tablette. Il faut suivre une courbe de cristallisation pour que la tablette soit bien lisse, bien brillante. Cela se fait sur une table en marbre pour garder le côté vraiment cassant. Quand on fait de la ganache, au contraire, on cherche quelque chose de moelleux et on travaille directement en bain-marie.

**Quels sont les différents produits que vous réalisez ?**

Notre objectif, c'était vraiment de faire de la tablette artisanale et d'exporter. Plutôt viser la diaspora malgache en France : Paris, Marseille essentiellement. Puis on a été rattrapé par le Covid et du coup, on a plutôt développé la vente locale. En plus de la tablette qu'on vend essentiellement aux hôtels, et aux partenaires du tourisme, donc soit les agences de voyage, soit les boutiques souvenirs, on a développé des produits adaptés à une clientèle qui a le palais un peu plus sucré. On va dire que nous ciblons un produit plutôt haut de gamme. Nous avons aussi des produits qui sont accessibles à tout le monde. On a des produits à 1000 ariary, 500 ariarys, On essaye de vendre de la qualité, mais on joue sur la taille, tout simplement.

**Quelques exemples.**

On a des tablettes de 12 parfums différents : fèves grillées, coco, gingembre, sésame caramel, cacahuètes... On fait aussi du pain d'épices au lait, du biscuit à la cannelle, c'est un peu le spéculoos local. Un autre produit, « les mendiants » : on fait sécher nous-mêmes nos fruits et on fait des mendiants tropicaux. Après, on a les natures et on a des chocolats prestigieux, arabica et vanille. Et puis du chocolat fourré. On travaille les fruits et on fait des chocolats enrobés. La coque est chocolat noir et l'intérieur, c'est caramel de fruits de saison. On a litchi, corossol, tamarin. On travaille avec les revendeurs comme Bredmafana, Suzy, Lise Galerie... Sinon, il faut venir à ma boutique derrière la teinturerie. Aussi sur Facebook, on fait beaucoup de livraisons.

**Comment peut-on entrer en contact avec vous ?**

Nous sommes disponibles sur:

Facebook : kabos chocolat officiel

Contact : +261 20 22 390 00 / +261 32 05 390 00

**JDC et Edgard Toko**



### Interview de Monsieur Randrianasoa, PDG de la chocolaterie Randria

« nous cultivons des cacaoyers et produisons du cacao après le triage qui est la séparation des bons et des mauvaises fèves de cacao. Ensuite, nous faisons la torrification, puis ils vont l'éplucher, enfin nous allons le cocker pour obtenir le chocolat. Voilà donc de bout en bout le processus de fabrication du chocolat Randria. »



**Bonjour Monsieur. Bienvenue dans notre magazine, merci de vous présenter. ?**

Bonjour à vous, mon nom est Randrianasoa, d'où le diminutif chocolat Randria. Nous avons commencé à faire du chocolat depuis 2021. Nous cultivons du cacao et ensuite nous le transformons. Le processus de production du chocolat peut prendre jusqu'à 20 jours en respectant bien sûr les différentes étapes que je vous ai énumérées en début d'interview.

**Comment commercialisez-vous vos produits ? Est-ce que vous exportez votre chocolat à l'étranger ?**

Nous exportons nos chocolats en France, nous avons des commandes surtout à Marseille. Nous

avons 6 points de ventes au total à Madagascar et nous continuons à en chercher davantage.

**Vous produisez combien de kilogramme par mois?**

Mensuellement, nous produisons environ 200kg de chocolat qui sont distribués à Madagascar et en France.

**Comment peut-on entrer en contact avec vous ?**

Nous sommes disponibles sur:

Facebook: Chocolat Randria

Contact: +261 32 47 838 26/+261 34 50 714 88

Email:randria.chocolat@gmail.com

**Stephane Pouani**



### Interview de Madame Violette, Commerciale de chocol'art.

« Le FIA c'est pour les agriculteurs, c'est pour tout le monde, c'est pour montrer aux gens notre produit aussi. Oui, mais il y a des jeunes malgaches qui sont capables de faire du chocolat ... »



**C'est un plaisir pour nous d'être dans votre stand. Est-ce que vous pouvez vous présenter et nous présenter votre activité ?**

Je m'appelle Violette, commerciale de Chocol'art. Chocol'art c'est une entreprise familiale où nous sommes tous de jeunes entrepreneurs qui veulent aller de l'avant et qui ont de l'ambition. Nous voulons montrer qu'on est capable de faire tout ce qui est dans notre pouvoir pour fabriquer du chocolat, de la fève de cacao jusqu'à ce qu'il soit du chocolat, c'est notre objectif.

**Pourquoi vous avez décidé de choisir la FIA pour exposer vos produits ?**

Le FIA c'est pour les agriculteurs, c'est pour tout le monde, c'est pour montrer aux gens notre produit aussi. Montrer qu'il y a des jeunes malgaches qui sont capables de faire du chocolat.



**Est-ce que vous avez des points de vente dans la ville, pour ceux qui aimeraient vous retrouver ?**

Oui, vous pouvez venir à notre siège à la tour, sinon nous avons des points de vente à Analakely. Nous distribuons aussi sur commande.

**Quels sont vos standards de prix ?**

Nous vendons nos chocolats entre 4000- 8000Ar. Nous distribuons dans tout Madagascar, et nous avons une page Facebook qui nous permet de faire la vente en ligne.

**Comment peut-on entrer en contact avec vous ?**

Nous sommes disponibles sur:

Facebook: Chocol'art

Contact:

Email: [chocol'art@gmail.com](mailto:chocol'art@gmail.com)

**Paulin Nguidjol**





HOME OF  
EXPERTS

Enseigne Internationale  
avec des Marques Originales



ENCEINTE JUMBO SCORE ANKORONDRAVO



# Réalisez vos rêves

avec



Vente à Crédit

# MIRINDRA

Facilité de paiement jusqu'à 30 mois

Pas de cash, pas de soucis

## LA CHOCOLATERIE DE MADAGASCAR

Découvrez l'exquise chocolaterie de Madagascar: un trésor gustatif de l'Océan Indien

Nichée au cœur des paysages luxuriants et des vallées fertiles de Madagascar, la chocolaterie de l'île se démarque comme une pépite gastronomique incontournable. Réputée pour la qualité exceptionnelle de ses produits, elle offre une expérience sensorielle unique qui séduit les palais les plus exigeants à travers le monde.

### LA MAGIE DE LA TRANSFORMATION

Le processus de transformation des fèves en chocolat est un art minutieux, mêlant tradition et innovation. Après la récolte, les fèves sont soumises à une fermentation délicate, révélant progressivement leurs riches arômes.

Une fois séchées et torréfiées avec soin, elles sont transformées en une pâte de cacao onctueuse, prête à être sublimée.

### UNE PALETTE DE SAVEURS EXQUISES

La gamme de produits proposée par la chocolaterie de Madagascar est tout aussi riche que diversifiée. Du chocolat noir intense aux nuances fruitées, au chocolat au lait crémeux sublimé par des ingrédients locaux tels que la vanille ou la fleur de sel, chaque création éveille les sens et transporte les amateurs dans un voyage gustatif inoubliable

### SAVEURS AUTHENTIQUES DE MADAGASCAR EN BOUCHÉES

Ainsi, la chocolaterie de Madagascar se révèle bien plus qu'une simple adresse gourmande : elle incarne le mariage harmonieux entre tradition et modernité, entre passion et respect de la nature. Une invitation irrésistible à découvrir les trésors chocolatés d'une île enchantée, où chaque bouchée raconte une histoire de saveurs et d'authenticité.



Miary Kanto RAJAOBELINA  
Responsible Communication

# SERVICE

# MAILING



- ✓ ***Mailing aux abonnés***
- ✓ ***+ 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.billetdesentreprises.mg](http://www.billetdesentreprises.mg)

**Email:** [billetsdesentreprises-fdmm@gmail.com](mailto:billetsdesentreprises-fdmm@gmail.com)

**Tél:** (+261) 20 22 597 96/ (+261) 34 02 283 36

**Adresse:** Ambatofotsy ampandrianomby - BP 203 Antananrivo 101

## Interview de Monsieur Luc Ronssin, Directeur Général du Relais

« Nous avons 3 centres de tri en Afrique, au Burkina Faso depuis 2002, au Sénégal depuis 2006 et depuis 2008 à Madagascar, avec cette philosophie toujours de créer de l'emploi pour des personnes en grande exclusion »



**Bonjour, merci de vous présenter et de présenter les activités de votre entreprise sociale ?**

Bonjour. Je suis Monsieur Luc Ronssin, Directeur général du relais de Madagascar, dernier né des Relais Africains qui a commencé son aventure en avril 2008. Organisé dans l'esprit Relais et sur des valeurs Malgaches, son objectif principal est de développer des activités socio-économiques pour créer des emplois durables destinés à des personnes en grande pauvreté. L'histoire du relais a commencé dans le nord de la France. Nous sommes une entreprise sociale et solidaire, avec une raison d'être qui est la réinsertion par l'activité économique de personnes en extrême exclusion. On essaie de faire en sorte que l'entreprise soit vraiment une pierre angulaire sociétale, mais dans un monde plus durable et plus équitable.

**Quel est le plan d'action mis en place pour conserver cette notoriété depuis tant d'années ?**

Le Relais Madagascar porte une démarche novatrice et une alternative au « développement des pays du Sud ». Nous ne nous considérons ni comme une ONG, ni comme une entreprise classique. Nous sommes une démarche d'entreprise ayant des valeurs malgaches et une spécificité socio-écono-

mique particulière et s'appuyant sur la mise en valeur des personnes pour développer l'intérêt collectif d'abord. La démarche économique permet de gérer une plus-value financière destinée à assurer à la fois l'autonomie des projets, garantir des conditions salariales dignes, et d'aider aux démarrages de nouvelles activités locales.

**Le Relais est présent dans combien de pays en Afrique ?**

Nous avons 3 centres de tri en Afrique, au Burkina Faso depuis 2002, au Sénégal depuis 2006 et depuis 2008 à Madagascar, avec cette philosophie toujours de créer de l'emploi pour des personnes en grande exclusion.

**Les bénéficiaires de centre de tri vont où ?**

La philosophie est de se dire que tout ce qu'on gagne dans les pays, Madagascar, Burkuna Faso, Sénégal, on ne renvoie pas l'argent en Europe. Nous utilisons l'argent ici pour développer de nouvelles activités. Nous avons commencé en 2008 avec le textile, activité qui a permis de développer d'autres activités qui sont venues s'y greffer. A Madagascar aujourd'hui, nous sommes à quasiment 500 personnes, donc 80% qui viennent de la rue, de la prison, du handicap, enfin de parcours d'insertion



divers ,qui aujourd'hui ont un emploi, qui ont un salaire, qui ont des enfants qui vont à l'école, toute une insertion sociale et aussi professionnelle.

**Notre démarche entrepreneuriale** : insiste sur le travail, l'effort, la participation et les idées de toute l'équipe et permet d'avancer ensemble en construisant un outil de travail.

**La démarche d'autofinancement** : évite de tomber dans l'assistanat et donne du sens aux fruits et efforts de notre travail.

**La démarche de responsabilité collective** : garantit un respect des savoir-faire locaux et apporte un vivier d'idées et une force d'action. Lutter contre la problématique chômage à Madagascar, par des valeurs et des acteurs locaux.

### **Quelles sont vos activités ?**

L'activité textile historique de friperie, plus deux structures hôtelières, l'hôtel Thermal à Ranomafana et l'hôtel Moringa à Tulear, qui sont du tourisme engagé, raisonné, responsable relativement haut de gamme. Nous avons aussi la construction automobile avec la gamme KARENJY.



### **C'est quoi le lien avec tout ça, on n'arrive pas à vous suivre ?**

C'est vrai qu'au début, moi, je n'arrivais pas forcément, à voir le lien entre le textile, les voitures, les hôtels. En fait, il est assez logique. On a chez nous des parcours d'insertion en quatre étapes :

**La première étape** : c'est l'identification. Donc on va identifier quelqu'un, par exemple, dans la rue, avec les religieuses, avec l'orphelinat. C'est un peu le recrutement sauce-relais.

**La deuxième étape** : c'est l'emploi. Dans l'insertion, il y a des activités qui sont dédiées à l'insertion. Le tri

des déchets, on dit le beau char, et le tri, par exemple, des textiles. Ce sont des activités de main-d'œuvre qui ne demandent aucune qualification initiale. On demande juste d'arriver à l'heure, d'envoyer les enfants à l'école. Il y a une phase vraiment d'insertion très sociale et d'insertion professionnelle.

**Troisième étape** : c'est de la formation. La personne en insertion, après un an, deux ans, trois ans, où elle a un peu retrouvé un équilibre dans sa vie, elle va dire, tiens, moi, j'ai envie de devenir mécanicien.

**Quatrième étape** : Le travail. à un moment donné, c'est bien aussi d'avoir des gens qui ont de l'expérience, qui ont du savoir. C'est comme dans toute entreprise, mais au Relais, le mix c'est 80-20. Les gens en insertion , les parcours que j'évoque, c'est 80% des effectifs.

Le 20% restant, ce sont les personnes qu'on embauche pour faire le service. Pour leur métier. Des ingénieurs, des comptables, des commerciaux. Vraiment, un chef cuisine, une gouvernante. Vraiment, on embauche les gens pour leur métier. Oui, parce que vous avez besoin d'un cadre, C'est nécessaire.

### **Quels sont vos contacts ?**

**Site web** : [www.lerelais.mg](http://www.lerelais.mg)

**Facebook** : le relais

**WhatsApp** : 00 261 32 12 510 04

**Email** : [lerelaismadagascar@lerelais.org](mailto:lerelaismadagascar@lerelais.org)

### **Les activités actuellement développées par le Relais Madagascar sont :**

Un centre de tri de friperie TARATRA

Un atelier de construction automobile SOATAO

Un atelier de confection textile GASH'MLAY

Un projet d'appui agricole et rizicole AINGAVAO à Isorana

Deux complexes hôteliers éco-touristiques MORINGA à Tuléar et THERMAL à Ranomafana

La gestion des déchets de la commune urbaine de Fianarantoa FAKOFIA, en partenariat avec ISF Belgique.

**JDC et Edgard Toko**



**Newpack**  
LA SOLUTION EMBALLAGE DE L'OCEAN INDIEN

# emballer.



*Nous fabriquons des emballages sur mesure, aux normes et standards internationaux, avec des procédés respectueux de l'environnement.*



## Interview de Mourade Kadaya Propriétaire de la start-up Manitra

*Nous sommes avec le responsable de la start-up Manitra qui nous a accordé cette interview.  
Bonjour, je m'appelle Mourade Kadaya créateur de la start-up Manitra.*

### COMMENT ÇA MARCHE ?

#### PAR ATOMISATION

C'est la technique la plus efficace parmi plusieurs autres techniques de diffusion de parfum (Pulvérisation, Chauffage, Ventilation...). La technologie de Micro-diffusion convertit l'huile de parfum pure à 100% en une très fine brume contenant des Micro-gouttelettes

Ces Nano-particules de parfum diffusées sont si légères qu'elles restent suspendu dans l'air pendant longtemps. Cela donne un ensemble homogène, et efficace de distribution du parfum dans l'espace au gré des flux d'air, de 50 à 9 000m²



#### FRAGRANCES :

Tous nos parfums sont réalisés à base d'huile essentielle pure, en conformité avec la réglementation internationale de l'IFRA et REACH.

Nos parfums, sans allergène et non irritant, neutralisent les odeurs à la source, sans aucun ingrédient animal et sans alcool.

**Faites vivre une expérience client exceptionnelle !**

### À QUI S'ADRESSE LE MARKETING OLFACTIF ?

Le marketing olfactif peut être utilisé dans des commerces, hôtels, bureaux, salles de sports, spas, cabinets médicaux, cliniques, parcs d'attractions, centres commerciaux autant d'endroits où le bien être est essentiel...



#### MANITRA MADAGASCAR PERMET

- de vous différencier
- d'embellir votre espace
- d'augmenter votre CA

### SÉDUISEZ VOS CLIENTS GRÂCE AU MARKETING OLFACTIF

23, rue de la Paix, 03200 Vichy  
01 23 45 67 89  
bonjour@supersites.fr  
www.supersites.fr

## MANITRA MADAGASCAR

CREATEUR D'AMBIANCE  
OLFACTIF

*Nous sommes avec le responsable de la start-up Manitra qui nous a accordé cette interview.*

Bonjour, je m'appelle Mourade Kadaya, créateur de la start-up Manitra.

#### Manitra, ça veut dire quoi ?

Manitra en malgache veut dire « agréable senteur » tout simplement.

#### Une start-up qui s'appelle ça sent bon, c'est pour quoi faire ?

Bien plus puissant que le visuel (15%), notre odorat (35%) est un sens délaissé en marketing classique à Madagascar. C'est pourquoi nous avons lancé notre agence de marketing olfactif, afin de booster la notoriété et le CA de nos partenaires.

#### En quoi consiste le concept ?

C'est très simple ! La première impression est décisive ! Un client qui rentre dans une boutique ou dans un bureau agréablement parfumé, sera d'emblé conquis par cet endroit, au point que son humeur va changer, et sera plus enclin à consommer (+ 38%) par exemple. L'effet d'une odeur est redoutable, (par exemple l'odeur de pain chaud vous donne immédiatement l'eau à la bouche), et donc à un impact directe sur le chiffre d'affaire d'une entreprise.

#### Donc vous proposez toute une gamme de parfums ?

Oui, nous avons une bibliothèque olfactive de plus de 250 fragrances, assez pour qu'une entreprise puisse avoir sa propre signature olfactive en fonction de son histoire ou de sa stratégie sensorielle.

De plus, Nos parfums sont soumis à la norme IFRA qui respecte un cahier de charge très strict pour la préservation de l'environnement et la sécurité des usagers.

**En termes d'installation, matériel et autres, c'est comment ?**

Nous proposons un service clé en main : qui va de l'étude sensorielle, étude de la volumétrie ou de la circulation du flux d'air. Ensuite, nous fournissons le(s) diffuseur(s) spécifiques qui projette(nt) les nanoparticules de parfum pur pour une distribution homogène et efficace.

**Quelles sont les durées d'abonnement que vous proposez ?**

Pour vraiment impacter les clients, nous proposons au moins 12 mois.

**Et les prix, vous pouvez donner une idée ?**

Pas très cher au vue du retour sur investissement. Cela dépend de la superficie à traiter et le volume horaire à diffuser, mais moins cher qu'un panneau publicitaire dont le ROI est discutable...

**En résumé, quels sont les avantages du marketing olfactives ?**

Notoriété de la marque, amélioration de l'expérience client, contrôle des odeurs, maintient un environnement frais et homogène tout au long de la journée, ne sont que quelques avantages sur les autres que je pourrais vous citer.

**Quels sont les secteurs d'activités concernés ?**

Les commerçants, les banques et les assurances, les bureaux et les sièges sociaux, les call center, les cabinets médicaux/dentistes et les hôteliers.

Brefs, tous ceux qui accueillent le public !

**Est-ce facile de devenir conseiller olfactif ?**

Oui, car il faut avoir plusieurs diplômes et certification (longues et couteuses), notamment en marketing et marketing de luxe, en neuroscience, en chimie et en parfumerie... Et surtout être passionné !

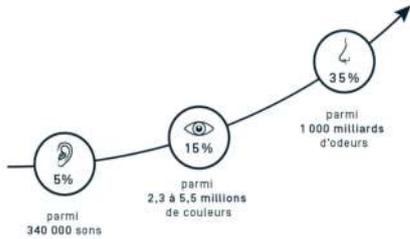
*JDC et Edgard TOKO*

**QU'EST CE QUE LE MARKETING OLFACTIF ?**

Le marketing olfactif consiste à diffuser des senteurs afin de déclencher des émotions et de rendre plus agréable un univers dans le but de susciter un souvenir, favoriser une expérience ou la reconnaissance d'un produit ou d'une enseigne.

Il est la nouvelle stratégie qu'utilisent les grandes entreprises afin d'atteindre leurs objectifs d'innovation, de différenciation et de notoriété.

LA MÉMOIRE SENSORIELLE DE L'ÊTRE HUMAIN



**POURQUOI LE MARKETING OLFACTIF ?**

Le marketing olfactif ne se résume pas seulement dans la diffusion de fragrance. C'est la manière d'associer un parfum unique à votre image, votre clientèle et votre espace.

Cette signature olfactive permet d'accroître la satisfaction et le bien-être du client.



**Cette signature olfactive permet d'accroître la satisfaction et le bien-être du client.**

**EFFETS CONCRETS DU MARKETING OLFACTIF ?**

1. Neutralise les mauvaises odeurs
2. Booste la satisfaction de vos clients
3. Améliore la notoriété de votre marque
4. Attire de nouveaux clients
5. Optimise l'aspect et la convivialité de votre espace
6. Encourage vos Clients à prolonger leur visite
7. Améliore la fidélisation
8. Différencie votre entreprise
9. Augmente vos ventes
10. Augmente la productivité de votre équipe
11. Crée une expérience client exceptionnelle

**Stimuler l'odorat chez le consommateur va le conduire inconsciemment à consommer plus, donc à la marque, d'optimiser ses ventes tout en favorisant les achats d'impulsion.**



- 38%** : Un endroit parfumé encourage de 38% les achats impulsifs.
- Un endroit avec une odeur agréable augmente le trafic de 50% et encourage à y rester plus.
- 78%** : 78% des gens ont l'intention de retourner dans une enseigne marquée par une bonne odeur.

# MILA WEB MARKETING



**50 000 Ar**

## **PACK BRONZE**

- 01 diffusion WhatsApp
  - Publication Facebook
  - Publication web
- pendant 01 semaine

**80 000 Ar**

## **PACK SILVER**

- 01 diffusion WhatsApp
  - Publication Facebook
  - Publication web
- pendant 01 semaine

**250 000 Ar**

## **PACK GOLD**

- 02 mailings
  - 04 diffusions WhatsApp
  - Publication Facebook
  - Publication web
- pendant 01 mois

**034 25 951 93**  
**milawebmarketing@gmail.com**

## L'effet chocolat

Dans nos temps actuels, le chocolat revêt certainement une représentation intense sinon forte dans nos esprits. Dès juste à sa pensée, son image s'inscrit de manière claire à ses formes diverses, les papilles s'ouvrent et son goût est pratiquement ressenti. Outre l'extase qu'il apporte, il s'inscrit également à travers des mythes qui se consolident.

Le chocolat procure particulièrement du plaisir gustatif. Il y a l'effet fondant en bouche. Et, en tant que sucrerie, son envie s'accorde avec le bon et la douceur. D'aucun refuse du chocolat. Il se décuple d'ailleurs sous plusieurs présences entre autres dans les bonbons, les boissons, les crèmes, les biscuits, les gâteaux, les glaces ... A travers différents types de produits, son accessibilité s'est élargit. Pratiquement toutes les couches populationnelles le connaissent, l'adoptent, et l'achètent. Il se consomme dès le petit déjeuner. Il est dans les goûters préférés. Il devient incontournable lors des fêtes comme les anniversaires, le Noël, la nouvelle Année, la Pâque, ...

Le chocolat rime également avec joie et partage. Qui n'a pas eu ces tâches de chocolat, dans la main, sur le visage, sur les vêtements, ... Ça dégouline de partout, et il y a l'effet du rire qui s'ensuit. Le chocolat nous fait vivre et revivre vraisemblablement son lot d'innocence et de mémoire d'enfance. Outre cela, le chocolat développe la joie, dans le jeu du donner et du recevoir. Il est un cadeau. Il renforce les liens entre les personnes. C'est une marque d'amitié sinon d'amour, valable dans les deux sens. D'ailleurs, il est commun de donner spécialement des « bisous chocolatés » !

Enfin le chocolat, se conjugue avec la

sécurité et la confiance ? Sans avoir une réponse concrète du pourquoi, semble-t-il que le chocolat est nécessaire lors des examens scolaires. C'est une croyance de plus en plus ancrée. Il n'y a de spécificité entre chocolat noir, blanc, au lait, aux amandes, ... Il n'est pas de même important qu'il soit mou, dur, liquide, ... L'essentiel est d'en prendre. Cela aide d'une manière ou d'une autre. Et ça marche ! Il nous délivre notamment des inquiétudes. Sa prise permettra donc de mieux se concentrer sur ce qui devrait être fait !

Eh oui, il était une fois le chocolat, qui a été goûté par des grands guerriers. Ces derniers étaient ainsi captivés par ses effets : dans la bouche, dans le cœur, dans la tête, dans les relations, ... Tout à coup, le temps s'est sublimé ! Rires, joies, humour, paix, motivation, ... se sont manifestés ! En fait, leurs forces se sont décuplées... Alors, pourquoi pas « chocolater » notre quotidienneté !



**Dr Hamintsoa Prisca Randrianarison**

MADE IN ESPAGNE

**AOSTA**



Carrelage Mural | 20x60cm



49 000 Ar/m<sup>2</sup>



7 000 Ar/pièce

Carrelage Sol | 45x45cm



42 000 Ar/m<sup>2</sup>

**SKY**



Carrelage Mural | 20x60cm



49 000 Ar/m<sup>2</sup>



7 000 Ar/pièce

**ATLAS/JACA**



Carrelage Mural | 25x50cm



**MIRACLE**



Carrelage Mural | 20x50cm



à partir de  
**42 000 Ar/m<sup>2</sup>**

*Autres modèles et dimensions disponibles*

## L'ESG (Environnement, Social, Gouvernance) dans le cadre d'un investissement en Capital.

### CAS D'UNE INDUSTRIE DE CHOCOLAT

Lorsqu'un investisseur étudie un dossier dans le but de pouvoir y investir, il entame une « due diligence » durant laquelle il évalue les risques et opportunités relatives à l'entreprise. Cette étude concerne plusieurs sujets relatifs au business, tels que le marché, le produit, l'organisation, mais aussi les finances, tels que les prévisions financières, les états financiers, les marges, et tout autre sujet pertinent. L'un de ces sujets est l'ESG, l'environnement, le social et la gouvernance. Une analyse rigoureuse des sujets environnementaux, sociaux et de gouvernance (ESG) est indispensable. En examinant ces aspects cruciaux, l'investisseur peut évaluer non seulement le potentiel de rendement financier, mais aussi l'impact global de l'entreprise sur l'environnement, la société et sa propre gouvernance interne, mais aussi externe.

Les sujets ESG font l'objet d'une due diligence spécifique avant l'investissement afin de déterminer et évaluer les risques et les opportunités relatifs à l'entreprise visée. Il est identifié quels sont les normes, lois et pratiques spécifiques propres au secteur et à son activité. L'ESG relève en effet de la conformité mais n'est pas seulement une question de bonne volonté. A l'issue de la due diligence, un plan d'action est établi afin de pouvoir s'assurer que les risques identifiés sont gérés, les non conformités sont corrigées, et les opportunités sont saisies. Une personne en interne est nommée référente ESG, et est désormais en charge de la gestion, du développement et du suivi des sujets ESG. Les sujets ESG sont alors monitorés tout au long de l'investissement, et le plan d'action est mis à jour régulièrement.

Prenons un a un donc ces sujets, en les appliquant à un cas d'illustration qui est celle d'une usine de

production de chocolat, ChocoCare. ChocoCare est une entreprise de chocolat axée sur la durabilité et le commerce équitable, basée à Antananarivo.

#### 1. Environnement :

Dans le cadre de l'analyse environnementale, l'investisseur examine comment l'entreprise gère son impact sur la planète, en mettant l'accent sur :

- L'origine du Cacao : l'investisseur étudie la provenance du cacao utilisé par l'entreprise. Les pratiques d'approvisionnement durable, telles que le commerce équitable ou les certifications biologiques, peuvent être des indicateurs de bonne gestion environnementale. La traçabilité du cacao sera également vérifiée.

- Les Pratiques Agricoles : Il est crucial d'évaluer si l'entreprise encourage des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, telles que la conservation des sols et la réduction de l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques.

- La gestion des déchets, des eaux usées : est-ce qu'un système de traitement des déchets et des eaux usées est en place ? ou au minimum, une collecte est assurée pour éviter toute contamination des environs.

- Les actions relatives au changement climatique : Les initiatives de réduction des émissions carbone, le niveau de risque et son management relatif aux conséquences du changement climatique. Une attention particulière sera portée à la résistance du cacao aux changements de température, d'humidité etc.

#### 2. Social :

L'investisseur analyse également les impacts sociaux de l'entreprise, en se concentrant sur :

- Les conditions de Travail : Les conditions de travail dans les plantations de cacao et l'usine de transformation doivent être examinées pour s'assurer qu'elles respectent les normes internationales du travail et offrent des conditions dignes aux employés, notamment en matière d'hygiène et de sécurité. Il sera vérifié qu'il n'y a pas de travail d'enfants au niveau des plantations et de l'usine.

- L'Engagement Communautaire : L'investisseur évalue les efforts de l'entreprise pour contribuer au bien-être des communautés locales dans les régions où elle opère, par le biais de projets de développement communautaire ou de programmes éducatifs.

- La consommabilité des produits : il est vérifié que les processus permettant de s'assurer que les produits finis sont propres à la consommation

- Le mécanisme de remonté des plaintes : est-ce qu'il y a un mécanisme qui permet aux planteurs de cacao, les populations environnantes les plantations et l'usine, et les employés de remonter les plaintes et réclamations qu'ils auraient vis-à-vis de l'activité de ChocoCare ?

### 3. Gouvernance :

Enfin, la gouvernance d'entreprise est un aspect crucial de l'analyse ESG, comprenant notamment :

- La Structure de Gouvernance : L'investisseur examine la composition du conseil d'administration, la répartition des pouvoirs et les mécanismes de contrôle interne pour évaluer la qualité de la gouvernance d'entreprise.

- Transparence et Éthique : La transparence des opérations et le respect des normes éthiques dans toutes les activités de l'entreprise sont essentiels pour établir la confiance des investisseurs et des parties prenantes. La transparence de ses rapports financiers est également vérifiée.

- Les éléments relatifs aux conformités, la lutte contre le blanchiment d'argent font également des points de la due diligence.

Cet article donne un exemple des éléments qui sont vérifiés dans le cadre d'une due diligence

ESG. Mais ce n'est en aucun cas exhaustif.

L'ESG permet de s'assurer d'une durabilité car il permet de prévenir des risques réels. Mais il peut également permettre une meilleure efficacité puisque traiter des sujets environnementaux peut permettre d'économiser la consommation d'énergie et d'avoir un meilleur rendement des plantations, traiter des sujets sociaux permet de mieux motiver et améliorer la productivité des collaborateurs, et traiter des sujets de gouvernance permet de mieux maîtriser ses coûts par exemple.



**Mialy Ranaivoson**

Directeur d'investissement – I&P

# Votre solution déménagement



 (+261) 20 22 633 34

 [devis@agence-aid.mg](mailto:devis@agence-aid.mg)

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



## Madagascar : Le chocolat, un trésor brut à la chaîne de valeur fragile

Madagascar est reconnu comme l'un des meilleurs producteurs de cacao au monde. Ses fèves, Trinitario et Criollo, sont appréciées pour leur goût unique, aux notes fruitées et légèrement acides. Pourtant, le chocolat malgache peine à se faire une place sur le marché international, et la chaîne de valeur du cacao dans le pays reste fragile.

Pourtant la production de cacao à Madagascar a connu une croissance importante ces dernières années. En 2022, le pays a exporté 15 000 tonnes de fèves pour une valeur de 23 millions USD. Cette croissance est due à plusieurs facteurs, dont l'augmentation de la demande mondiale de chocolat, l'amélioration des techniques de production et l'investissement des acteurs privés.

Malgré ce dynamisme, la chaîne de valeur du cacao à Madagascar est confrontée à de nombreux défis. La faible productivité des cacaoyers, le manque d'infrastructures, l'accès limité au financement et la présence de maladies et de parasites freinent le développement du secteur.

Pour tirer pleinement profit de son potentiel, la filière cacao malgache doit se concentrer sur la valorisation de son produit. Cela passe par le développement de la transformation locale, la création de marques de chocolat malgaches et la promotion du chocolat malgache sur les marchés internationaux.

Le chocolat malgache a un potentiel énorme. En investissant dans la chaîne de valeur et en valorisant son produit, Madagascar peut devenir un acteur majeur de l'industrie chocolatière mondiale et offrir à ses populations rurales un avenir plus prospère.

### Enjeux écologiques de la production de cacao à Madagascar

L'expansion des plantations de cacao est l'une des principales causes de la déforestation à Madagascar. Entre 1990 et 2020, le pays a perdu 40% de ses forêts tropicales. Cette déforestation a un impact dévastateur sur la biodiversité, car elle détruit l'habitat naturel de nombreuses espèces animales et végétales.

La culture du cacao sur des terrains en pente et l'utilisation de pratiques culturales non durables contribuent à l'érosion des sols. L'érosion des sols est un problème majeur à Madagascar, car elle réduit la fertilité des sols et affecte la production agricole.

Le changement climatique est une menace pour la produc-

tion de cacao à Madagascar. L'augmentation des températures et la modification des précipitations pourraient réduire les rendements et rendre la culture du cacao plus difficile.

L'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques peut avoir un impact négatif sur l'environnement. Les pesticides peuvent polluer les rivières et les sols, tandis que les engrais chimiques peuvent contribuer à l'eutrophisation des eaux marines.

Il est important de développer des pratiques de production de cacao durables pour minimiser les impacts environnementaux. Parmi les pratiques durables, on peut citer :

- L'agroforesterie : cette pratique consiste à planter des arbres dans les plantations de cacao. Cela permet de protéger les sols, de conserver la biodiversité et de fournir de l'ombre aux cacaoyers.
- L'agriculture biologique : cette pratique exclut l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques. Elle permet de préserver la qualité des sols et de l'eau.
- La certification Fairtrade : cette certification garantit que les producteurs de cacao reçoivent un prix minimum pour leur produit et que les conditions de travail sont respectueuses de l'environnement et des droits humains.

La production de cacao à Madagascar est confrontée à de nombreux défis écologiques. Il est important de développer des pratiques de production durables pour minimiser les impacts environnementaux et garantir la durabilité de la filière cacao.

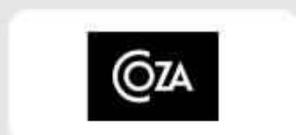


**Marc BOULNOIS**  
Responsable EELV Madagascar



# EUREKA

- Tout pour la maison -



**NEW ANOSIVAVAKA**  
 ZONE 2 - Business Park  
 (261) 38 89 936 11  
[eurekaanosivavaka@groupeeureka.com](mailto:eurekaanosivavaka@groupeeureka.com)

**ANKADIMBAHOAKA**  
 Route d'Androntra  
 (261) 34 02 293 22  
[eurekaandrontra@groupeeureka.com](mailto:eurekaandrontra@groupeeureka.com)

**ANKORONDRANO**  
 Encelnte Leader Price - 1er étage  
 (261) 34 02 252 81  
[eurekaankorondrano@groupeeureka.com](mailto:eurekaankorondrano@groupeeureka.com)

**NOSY BE**  
 Le Mall Ambonara  
 (261) 34 41 293 49  
[eurekanosybe@groupeeureka.com](mailto:eurekanosybe@groupeeureka.com)

**TAMATAVE**  
 Boulevard d'Ivondro - Propriété STAR  
 (261) 38 41 293 01  
[eurekatamatave@groupeeureka.com](mailto:eurekatamatave@groupeeureka.com)

## Situation « Post-covid »



Selon les renseignements recueillis auprès du Consulat général de Tananarive. :

Le contexte épidémiologique mondial en 2021, dans lequel la vaccination des Français de l'étranger a été organisée, notamment à Madagascar, était le suivant : contraintes sanitaires internationales au niveau des déplacements, refus initial de l'état malgache d'accéder à la vaccination anti-covid et exigence d'une preuve de vaccination par un produit agréé par les autorités françaises pour accéder au territoire national.

Cela n'est plus le cas : aucune preuve de vaccination anti-covid n'est exigée pour rentrer sur le territoire national, que ce soit pour les Français ou les tiers. Par ailleurs de nombreuses personnes concernées peuvent prendre leurs dispositions lors de déplacement en France (y compris à la Réunion).



De plus, depuis le 1er février 2023, les autorités françaises ont mis fin aux régimes d'exception liés à la covid.



La vaccination anti-covid est désormais inscrite au calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales au même titre que toutes les autres vaccinations. Le site internet de l'Institut Pasteur de Madagascar dispense des informations : <https://www.pasteur.mg/> et propose un certain nombre de vaccinations : <https://www.pasteur.mg/departement/centre-vaccinations/>

Toutefois, l'accessibilité à de nombreux vaccins (méningocoque B, méningocoque C, papillomavirus, varicelle), dont certains sont obligatoires en France, n'est pas assurée à Madagascar. Les personnes résidant à Madagascar qui désirent suivre les recommandations françaises se voient dans l'obligation de voyager en France métropolitaine ou à la Réunion pour bénéficier de ces vaccins. Il en devient tout simplement de même de la vaccination anti-covid.

Si l'application des recommandations vaccinales française est possible en France, c'est le protocole local qui s'impose à ceux qui font le choix de résider à l'étranger.



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

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

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

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



## Partenariat associatif

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



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

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

Adresse mail : [contact1.francaisdumonde.mada@gmail.com](mailto:contact1.francaisdumonde.mada@gmail.com)

Téléphone : 020 22 597 96

## Interview de Anne-Laure Henry-Gréard Conseillère technique principale du programme Better Work Madagascar



**Bonjour Madame Henry-Gréard. Merci d'avoir accepté cet entretien. Pourriez-vous vous présenter ?**

Bonjour. Je suis la conseillère technique principale du programme Better Wwork Madagascar, un programme conjoint de l'Organisation internationale du travail (OIT), et de la Société financière internationale, IFC, qui fait partie du groupe de la Banque mMondiale.

**Pourriez-vous préciser ce que sont l'OIT et le BIT .**

L'OIT est l'Organisation internationale du tTravail, organisme le plus ancien du système des Nations Unies, puisqu'il est né en 1919. La gouvernance de l'OIT appartient aux trois mandants tripartites du monde du travail, c'est-à-dire les gouvernements, les organisations d'employeurs et les organisations de syndicats. Cette organisation se réunit plusieurs fois par an à l'occasion du Conseil d'Administration et de la Conférence internationale du travail, qui, notamment, adopte des conventions internationales qui régissent le monde du travail. Le B' OIT a son siège à Genève, en Suisse, qui agit un peu comme un secrétariat.

**A Madagascar, quel est le rôle du BIT ?**

Ici, le Bureau pays pour Madagascar a un rôle d'accompagnement des mandants tripartites à la fois dans l'adaptation de la législation nationale et la mise en œuvre des conventions internationales du travail qui sont ratifiées par Madagascar et un rôle d'assistance technique aux mandants tripartites.

**Et vous développez un programme appelé « Better Work », « Mieux travailler » en français ?**

C'est un anglicisme qui n'a pas de traduction. On fonctionne sur des ressources extra-budgétaires qui sont financées par des donateurs bailleurs privés ou publics, comme l'Union Européenne ici à Madagascar ou la France, ou des grandes entreprises. C'est un programme qui a la particularité d'être présent dans 13 pays du monde entier ; Et à Madagascar, depuis 2021.

**Quel est l'objet de ce programme ?**

Son postulat de départ, c'est de travailler avec l'industrie du textile et de l'habillement en lien aussi bien avec les représentants des gouvernements, des syndicats et des employeurs, mais et aussi en lien avec les représentants des marques de vêtements qui ont à sous-traiter dans un pays où il y a de la confection de vêtements et d'accessoires. L'idée est de travailler sur tout ce qui est conformité sociale, gouvernance sociale dans la fabrication des vêtements et des accessoires dans les chaînes d'approvisionnement pour améliorer à la fois les conditions de travail, mais aussi la compétitivité et la productivité. Nos recherches ont prouvé que les deux vont de pair.

**Donc, à Madagascar, vous travaillez avec les grosses entreprises des zones franches ?**

Comme dans beaucoup de pays, en effet, on est dans des grosses entreprises de textile et d'habillement dans les zones franches, fournisseurs directs des grandes marques. Notre travail à niveau mondial s'est accéléré à la suite d'événements dramatiques comme ce qui s'est passé au Bangladesh il a plus de 10 ans maintenant avec une catastrophe industrielle qui a mis dans l'actualité le déficit de sécurité, de santé, et les conditions de travail des employés...travailleurs. Il y a eu un réveil à la fois du législateur et des consommateurs sur la manière dont nos vêtements sont faitsfabriqués. A Madagascar bien sûr, il n'y a pas eu d'événement de ce genre. C'est une industrie qui dans les zones franches présente dans l'ensemble des conditions conformes à la législation nationale et internationale, même si on trouve toujours des améliorations à faire. Maintenant ce qui est intéressant c'est qu'avec l'évolution des consciences et l'évolution de la législation on commence à aller voir non seulement dans ces entreprises des zones franches mais aussi dans la sous-traitance.

**A l'université Confucius en septembre 2023, lorsque vous avez organisé une conférence pour présenter le programme « Better Work » et le devoir de vigilance, le sujet ne portait pas vraiment dans des zones franches ?**

Pas seulement, effectivement. Les zones franches s'occupent d'un produit fini mais il faut s'interroger sur ce qui se passe avant. La vie d'un vêtement ou d'un accessoire est complexe. Il y a une matière première, du lavage, de la teinture, de la couture du tissage etc. Dans la zone franche, on parle d'assemblage et de finition. Donc c'est de la valeur ajoutée. D'ailleurs Madagascar est très fort pour ça. Or, les consommateurs et législateurs veulent voir de plus en plus au-delà de l'assemblage. Ils veulent comprendre le processus jusqu'à la matière première. D'où cette législation qui devient obligatoire et qu'on appelle devoir de vigilance, qui est déjà adoptée chez plusieurs membres de l'Union européenne et qui va aussi devenir

une législation au niveau de l'UE même. Il va y avoir de plus en plus d'exigences de transparence dans la chaîne d'approvisionnement, au-delà du fournisseur de rang 1 comme on l'appelle. Le cas de Madagascar est particulièrement intéressant parce qu'il y a effectivement ces fournisseurs de rang 1, qui peuvent avoir des entrants dont toute la chaîne est endémique à Madagascar. C'est particulièrement le cas du Rafia.

Donc on s'est demandé avec des acteurs comme les groupements d'employeurs, le gouvernement, ou les entreprises de la zone franche elles-mêmes, comment on pouvait atteindre ces sous-traitants. C'est comme ça que le programme Better Work évolue pour aller au-delà de ce qu'on appelle les entreprises de rang 1. En fait, nous sensibilisons au fait qu'il y aura un gain lunaire mis en place progressive de conditionnalités inhérentes à l'adoption de législations plus contraignantes, pour ceux qui travaillent sur l'ensemble de la chaîne. Conditionnalités avec respect accru de normes d'emploi des travailleurs, éventuellement d'emploi de matériaux utilisés pour la production car il y a aussi le facteur environnemental. Maintenant, les marques et la législation au niveau des pays acheteurs s'intéressent à ce qui se passe avant de la chaîne d'approvisionnement. Better Work accompagne à la fois les pouvoirs publics, les représentants des partenaires sociaux et le secteur privé dans la définition mise en place de réponses à ces conditionnalités pour les Entreprises et leurs sous-traitants.

### ***Donc, vous êtes plutôt dans la prévention, la suggestion ?***

Oui, dans l'accompagnement en formation et conseil, en solutions adaptées au contexte local et à l'entreprise, avec aussi un travail très important au niveau du législateur qu'il soit européen, français américain, français ou autre, et aussi au niveau des marques internationales pour leur faire prendre conscience de ce qui, dans leurs pratiques d'achat ou dans leurs pratiques d'audit, peut avoir des conséquences adverses en termes de conditions de travail, car elles sont contre-productives par rapport à leurs exigences de transparence et ne sont pas favorables à leurs fournisseurs.

### ***Et quel est l'accueil de cette démarche auprès des entreprises ?***

Disons que, dans la chaîne d'approvisionnement qui est responsable de la fabrication, l'accueil est très positif. Parce qu'il y a une prise de conscience de la nécessité de l'existence de ces conditionnalités qui vont s'appliquer de plus en plus tout au long de la chaîne et qui sont inévitables. Il y a un accueil positif aux solutions que nous essayons d'apporter, notamment en matière de formation et de conseil. Nous ne sommes pas un organe répressif, nous ne venons pas faire des audits en disant « ça ce n'est pas bien », nous sommes plutôt un fournisseur de solutions. Maintenant, il faut reconnaître aussi les limites qu'il peut y avoir dans un modèle productif, où les entreprises se trouvent devant des prix et des délais qui sont serrés, des exigences toujours plus importantes de la part de leurs clients. Mais cette démarche devient également

stratégique au niveau communication car avec la médiation en France, les gens sont de plus en plus exigeants sur les conditions de production, sur la provenance des biens de consommation.

### ***Pourquoi ne pas élargir à d'autres secteurs économiques ?***

C'est une excellente question. C'est une chose à laquelle le programme réfléchit. C'est vrai que le textile a été notre point d'entrée. Mais il y a énormément de leçons apprises qui peuvent s'appliquer à d'autres secteurs. Et d'ailleurs, dans de nombreux pays où le programme opère, nous avons tenté des incursions dans d'autres secteurs, que ce soit pharmaceutiques, électroniques, chimiques, etc. soit sur intervention directe, soit en partenariat avec les mandants tripartites nationaux. Nous avons fait cette démarche plutôt bien accueillie en partenariat avec le GEFP ici à Madagascar. Maintenant, bien entendu, en fonction des pays ça dépend de la volonté politique et de la capacité locale des partenaires sociaux.

### ***Le mot de conclusion.***

Madagascar va être obligé de s'adapter si le pays veut continuer à exporter parce qu'il y a aussi des conditionnalités dans les accords de libre-échange signés avec les Etats-Unis, avec l'Europe, etc. Presque comme une certification. En tout cas, la certitude qu'on ne pourra pas exporter si on ne fait pas preuve d'un modèle durable. Les entreprises qui sont directement en lien avec ces acheteurs à l'étranger vont devoir continuer à s'adapter, mais aussi sur toute la chaîne d'approvisionnement. Cela va de pair avec un travail nécessaire de lobbying sur les pratiques d'achat des grandes marques, sur un meilleur comportement des acheteurs en Europe, aux Etats-Unis, pour qu'eux-aussi prennent leur part de risques, et leur part de coûts associés à ces exigences de devoir de vigilance. Mais de toute façon, le devoir de vigilance est là pour rester. Et au final, on espère que ça voudra dire, plus de justice sociale, plus de justice environnementale et une meilleure situation pour tous les travailleurs qui sont impliqués dans la chaîne d'approvisionnement. .

**JDC et Edgard Toko**





Facilitez-vous la vie,  
commandez vos produits  
sur l'**eshop** de TotalEnergies



SCANNEZ  
MOI



## « Le tournis », Satire de la Colonie aux îles Comores en 1967.



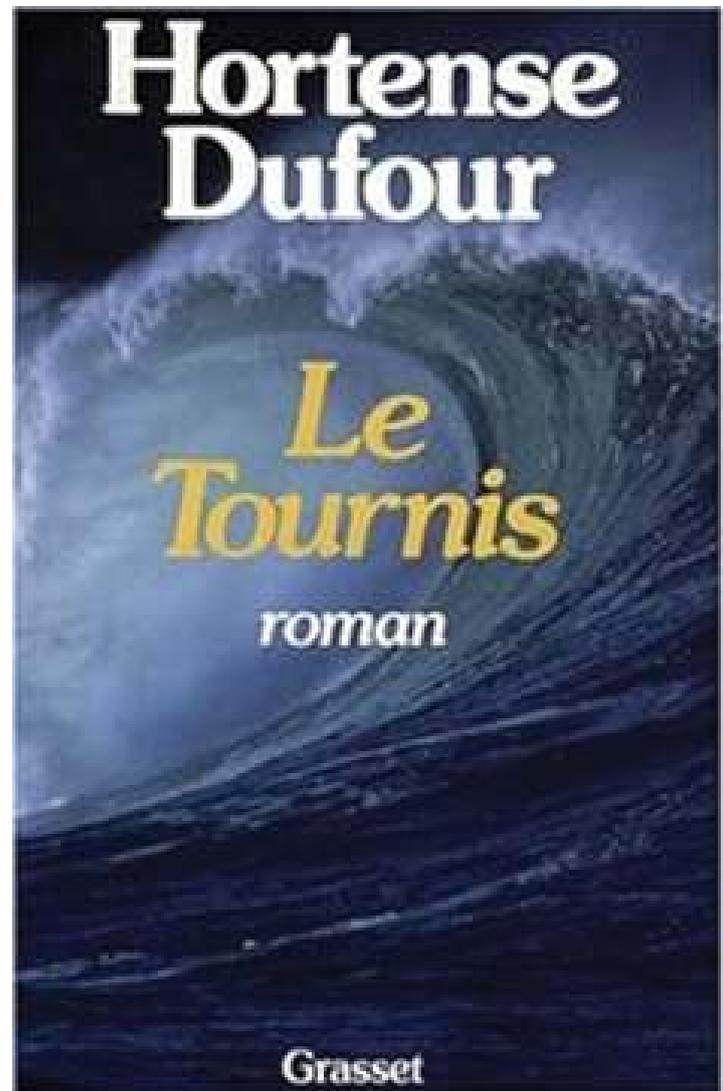
voici un roman explosif. Satire de la Colonie aux îles Comores en 1967, juste avant leur accession à l'indépendance, le Tournis met en scène des personnages plus loufoques, affreux et cependant attachants les uns que les autres. A Moroni, nous siégeons aux côtés du Juge, père de l'héroïne, au tribunal de grande instance : excellent poste d'observation de cette micro-société d'un temps que l'auteur espère révolu. La belle prostituée, Marie Cocotier, et son Bambou Bar, la blanche Marie-Eve, amie d'enfance de la narratrice, la malheureuse Paule Kouglof, femme du haut-commissaire, la superbe Edmonde Begounia, femme battue, et Salim, Aba, les Comoriens : tout un monde de violence étouffée qui finira très mal. Et pourtant, le Tournis est une histoire d'amour. Entre père et fille, entre les hommes et l'objet de leurs désirs, entre l'héroïne et Santiago, au cœur battant sans cesse, tel celui d'un requin dépecé vif sur la plage de Bangoï Koini et qui deviendra l'homme de sa vie.

L'auteur, **Hortense Dufour**, est née à Marennes, Charente-Maritime, en 1946.

Hortense Dufour est fille d'un magistrat français et d'une musicienne italienne.

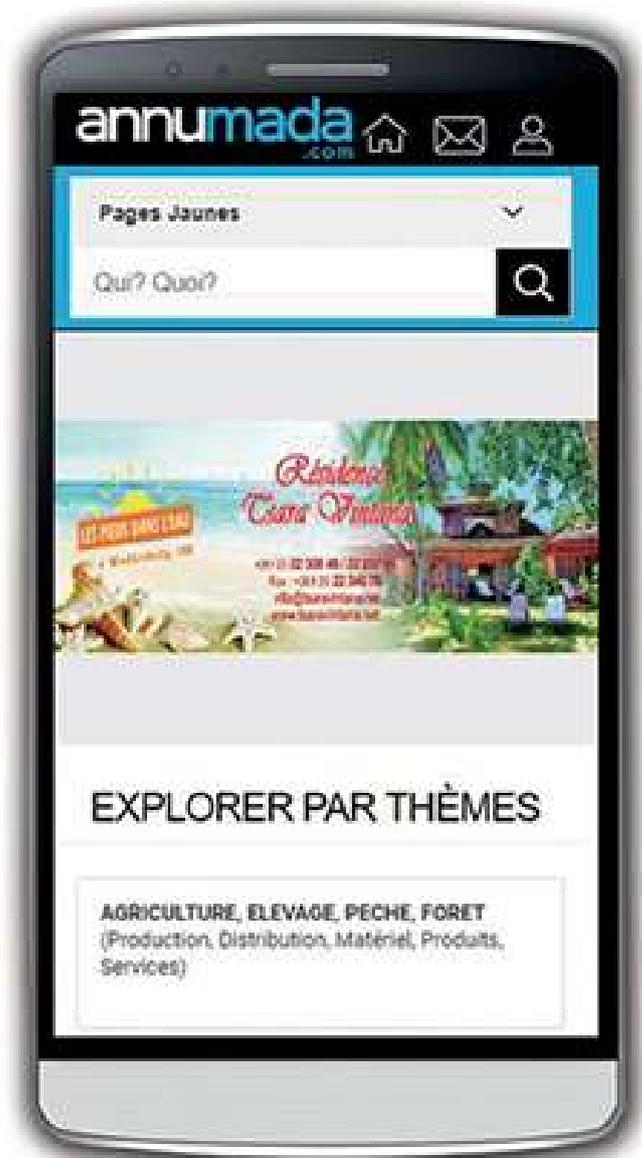
Elle séjourne pendant trois ans à Madagascar et aux Comores. A Paris, elle suit de brillantes études en lettres modernes. Hortense Dufour a participé au Comité de lecture des éditions Robert-Laffont et collaboré au groupe Bayard Presse et autres magazines sous forme d'articles. Hortense Dufour vit aujourd'hui à Paris. Mariée à Georges Vignaux, Directeur de recherche au CNRS, elle est mère de trois enfants. On lui doit de nombreux romans et plusieurs biographies consacrées à la Comtesse de Ségur, Cléopâtre, Marie-Antoinette, Néron, Colette et George Sand et Marie Stuart. Grand prix des lectrices de Elle en 1978 pour son roman La Marie-Marraine, adapté à l'écran par Robert Enrico sous le titre L'empreinte des géants. Prix du Livre Inter en 1983 pour son roman Le Bouchot. Grand Prix de l'Académie de Saintonge et Médaille de Chardonne en 1990 pour La fille du saunier. Le bois des abeilles a obtenu en 2006 le Prix des Mouettes offert par le Conseil général de Charente-Maritime. Hortense Dufour est enfin l'auteure de nombreux scénarios pour TF1 et FR3.

« **Le tournis** », D'une cruauté lucide et d'une drôlerie passionnée qui n'appartiennent qu'à Hortense Dufour,



# Découvrez maintenant l'appli mobile Annumada

**Une application  
gratuite...**



**...téléchargeable  
depuis Google Play**

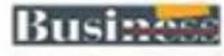
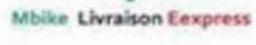
**Trouvez plus que des coordonnées...**







PARTENAIRES



# PARTENAIRES



**Planète**



# Planète France Madagascar

COURRIEL : [planete.france.madagascar@gmail.com](mailto:planete.france.madagascar@gmail.com)

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

# Le billet des entreprises

## un magazine VIP pour des pub VIP

