

POINTS FORTS DU VOYAGE

VOUS AIMEREZ ...

- La traversée mythique de la RN7 à travers Madagascar, des Hautes Terres au Grand Sud
- Des paysages variés : rizières, forêts tropicales, massifs rocheux et savanes
- Les parcs nationaux de Ranomafana et de Isalo
- Les rencontres avec les populations locales et les marchés ruraux
- L'arrivée sur la côte à Tuléar, entre lagunes et plages du sud-ouest

Meilleure période de départ :

Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre

Nature ●●●●○ Rencontre ●●●●○

Sportivité ●●●●○ Culture ●●●●○

EN RÉSUMÉ

Ce circuit à Madagascar suit l'axe le plus emblématique du pays : la RN7, qui relie les Hautes Terres centrales au sud-ouest malgache. De Antananarivo à Tuléar, l'itinéraire traverse une incroyable diversité de paysages, d'ethnies et d'écosystèmes. Ce voyage offre une lecture complète de Madagascar, mêlant nature spectaculaire, cultures locales et grands sites naturels.

ANTANANARIVO ET LES HAUTES TERRES : PREMIÈRES CLÉS DE MADAGASCAR

Le voyage débute à Antananarivo, souvent appelée « Tana », capitale politique et culturelle du pays. Cette première étape permet d'aborder l'histoire du royaume merina, l'époque coloniale et la vie urbaine malgache. En quittant la capitale, la RN7 s'élève sur les Hautes Terres, où rizières en terrasses, collines verdoyantes et villages traditionnels dessinent un paysage profondément façonné par l'homme.

ANTSIRABE ET AMBOSITRA : ARTISANAT ET TRADITIONS DES HAUTES TERRES

Sur la route, des étapes à Antsirabe et Ambositra permettent de découvrir une autre facette du pays. Antsirabe, ville thermale d'altitude, est entourée de campagnes agricoles dynamiques. Ambositra est quant à elle reconnue comme la capitale de l'artisanat malgache, notamment du travail du bois zafimaniry. Ces étapes favorisent les rencontres et la compréhension des savoir-faire traditionnels.

PARC NATIONAL DE RANOMAFANA : FORÊT TROPICALE ET BIODIVERSITÉ

Le circuit se poursuit vers le parc national de Ranomafana, l'un des hauts lieux de la biodiversité malgache. Cette forêt tropicale humide abrite une faune et une flore exceptionnelles, dont plusieurs espèces de lémuriens. Les balades et randonnées dans le parc permettent d'approcher cette nature luxuriante et d'aborder les enjeux de

conservation à Madagascar.

DES HAUTES TERRES AU SUD MALGACHE : PAYSAGES EN TRANSITION

En poursuivant vers le sud, les paysages évoluent progressivement : forêts, savanes, plateaux rocheux et villages aux architectures variées se succèdent. Cette transition géographique s'accompagne d'une diversité culturelle marquée, avec des modes de vie et des traditions qui changent au fil des régions traversées par la RN7.

PARC NATIONAL DE L'ISALO : CANYONS, PLATEAUX ET PAYSAGES SPECTACULAIRES

L'un des temps forts du voyage est la découverte du parc national de l'Isalo. Ce massif de grès offre des paysages grandioses faits de canyons, de plateaux ruiniformes, de piscines naturelles et de végétation endémique. Les randonnées dans l'Isalo permettent d'explorer ces décors uniques et de comprendre l'importance spirituelle et culturelle du site pour les populations locales.

TULÉAR ET LE SUD-OUEST MALGACHE : OUVERTURE VERS L'OcéAN

Le circuit s'achève à Tuléar, aux portes du sud-ouest malgache. Cette région plus aride contraste fortement avec les Hautes Terres et les forêts de l'est. Villages de pêcheurs, baobabs, épineux du sud et influence maritime marquent cette dernière étape, offrant une conclusion ouverte sur l'océan Indien et les paysages du Grand Sud.

UN CIRCUIT COMPLET POUR COMPRENDRE MADAGASCAR PAR LA RN7

Ce circuit constitue une excellente introduction à Madagascar. En reliant les Hautes Terres, les parcs nationaux majeurs et le sud-ouest du pays, il propose une découverte progressive et cohérente des paysages, des cultures et de la biodiversité malgaches. Un voyage riche et varié, idéal pour saisir la complexité et la beauté d'une île unique au monde.

PROGRAMME JOUR PAR JOUR

J1. France → Antananarivo

Vol international.

Dîner et nuit à bord de l'avion.

J2. Antananarivo → District d'Antsirabé

■ Marché, Artisanat
🚗 Véhicule privatisé 🏠 Gîte
🍴 Déjeuner, Dîner

Arrivée dans la matinée, accueil à l'aéroport par notre chauffeur/guide. Transfert vers le village d'accueil dans le district d'Antsirabé.

En route, visite du marché d'Ambatolampy et de la fonderie de marmites. Déjeuner au restaurant.

Arrivée au village et installation au gîte communautaire du village. Prise de contact avec l'équipe locale et les habitants du village. Dîner et nuit au gîte.

J3. District d'Antsirabé → District d'Antsirabé

■ Rencontres, Immersion
villageoise, Atelier artisanal
🏠 Gîte
🍴 Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Découverte du village et participation aux travaux quotidiens : travaux agricoles, élevage, préparation du repas, etc. Déjeuner sur place.

Atelier de tressage de paniers. Fin d'après-midi libre dans le village.

Dîner et nuit au gîte.

J4. District d'Antsirabé → District d'Antsirabé

■ Visite de village, Atelier artisanal, Balade à pied

🏠 Gîte

🍴 Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Départ pour une randonnée bucolique entre rizières et villages. Déjeuner dans une pépinière.

Atelier de poterie. Fin de journée libre.

Dîner et nuit au gîte communautaire.

J5. District d'Antsirabé → Bétafo

■ Visite de ville

🚗 Véhicule privé

🏠 Gîte

🍴 Petit déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner et départ pour Antsirabe. Déjeuner libre.

Visite libre de la ville, au cours de laquelle vous pourrez par exemple :

- faire un petit tour en pousse-pousse, « à la malgache »
- découvrir l'atelier de broderie de l'association Voahirana
- visiter la fabrique artisanale Mamy de miniatures de vélos, pousse-pousse, taxi-brousse
- vous offrir des pierres fines ou gemmes (Antsirabe est une plaque tournante du commerce de pierres)
- si vous êtes gourmand, vous acheter des bonbons « gasy » chez le confiseur Marcel.

En fin de journée, route vers Bétafo. Installation au gîte. Dîner et nuit au gîte.

J6. Bétafo → Bétafo

■ Rencontres, Visite de village, Spectacle traditionnel, Balade à pied

🏠 Gîte

🍴 Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Départ pour une journée de randonnée à travers villages et rizières à la rencontre de la population. Déjeuner pique-nique.

Retour au gîte. Préparation du repas avec les femmes du village. Dîner et soirée festive au gîte, animée par un groupe de musiciens locaux.

Nuit au gîte.

J7. Bétafo → Ambositra

■ Marché, Artisanat, Atelier cuisine  Véhicule privatisé
 Hôtel  Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Passage au marché des paysans à Betafo avec les femmes du village pour faire les courses du repas du midi. Participation à la préparation du repas et déjeuner au gîte.

En route pour Ambositra. Chez une famille découverte de l'artisanat local (sculpture sur bois).

Installation à l'hôtel. Dîner et nuit à l'hôtel.

J8. Ambositra → Fianarantsoa

■ Visite de village, Artisanat  Véhicule privatisé
 Hôtel  Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner puis visite d'Ambositra avec un guide local, les villages des environs et les boutiques sur l'art Zafimaniry : sculptures, vanneries, ... Déjeuner chez une famille.

En début d'après-midi, route pour Fianarantsoa. Installation à l'hôtel école, puis visite libre de la ville.

Dîner et nuit à l'hôtel.

J9. Fianarantsoa → Vallée de Tsaranoro

■ Rencontres, Marché, Observation
d'animaux, Balade à pied
 Véhicule privatisé  Tente
 Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Départ pour Ambalavao et visite du marché aux zébus.

Départ pour une randonnée facile, à travers des villages typiques, à la rencontre de la population. Vous marcherez dans une forêt dans laquelle vous découvrirez des vestiges, des espèces animales et végétales endémiques, sans oublier bien sur, les Maki Catta (lémuriens) ! Déjeuner pique-nique dans la forêt.

Vous longerez ensuite la rivière au bord de laquelle vous pourrez observer des crocodiles (selon période). Retour en charrette à zébu, ou à pied pour les plus courageux.

Route pour la vallée de Tsaranoro. Installation et dîner au camp. Nuit sous tente.

J10. Vallée de Tsaranoro → Vallée de Tsaranoro

■ Rencontres, Visite de village,
Spectacle traditionnel, Baignade,
Observation d'animaux, Balade à
pied

 Petit déjeuner, Déjeuner,
Dîner
 Tente

Petit-déjeuner et départ pour une randonnée facile autour de la vallée de Tsaranoro.

Visite des villages Betsiléo et rencontre avec la population locale. Pique-nique au bord d'une piscine naturelle qui incite à la baignade.

Retour au camp par la forêt et en chemin, observation des lémuriers.

Dîner buffet malagasy et animation avec des musiciens locaux.

Nuit au camp sous tente.

J11. Vallée de Tsaranoro → Parc de l'Isalo

■ Site naturel, Baignade, Balade à pied
 Véhicule privatisé  Eco-lodge
 Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Départ très tôt pour Ranohira et le parc de l'Isalo. Installation et déjeuner à l'écologie.

Petite randonnée dans le parc jusqu'à une piscine naturelle. Baignade.

Dîner et nuit à l'écologie.

J12. Parc de l'Isalo → Mangily

■ Marché, Musée

🚗 Véhicule privatisé

🏠 Hôtel

🍴 Petit déjeuner, Déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Départ en direction Tulear. En route, arrêt à l'arborétum d'Antsokay. Déjeuner sur place puis visite de l'arboretum.

Arrivée à Tulear dans l'après-midi. Visite du marché aux coquillages. Continuation sur Mangily. Installation à l'hôtel.

Dîner et nuit à l'hôtel.

J13. Mangily → Mangily

🏠 Hôtel

🍴 Petit déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Journée libre : farniente à la plage, activités nautiques, visite des villages de pêcheurs vézos, sortie en pirogue traditionnelle, plongée, surf, observation des baleines, balade en forêt, visite ornithologique, etc. Vous n'aurez que l'embarras du choix !

Dîner et nuit à l'hôtel.

J14. Mangily → Antananarivo

✈️ Avion

🏠 Hôtel

🍴 Petit déjeuner, Dîner

Petit-déjeuner. Demi-journée libre : farniente à la plage, activités nautiques, visite des villages de pêcheurs vézos, sortie en pirogue traditionnelle, plongée, surf, observation des baleines, balade en forêt, visite ornithologique, etc.

En fin de matinée, départ pour l'aéroport pour le vol retour vers Tana.

Installation à l'hôtel. Dîner et nuit à l'hôtel.

J15. Antananarivo → France

■ Visite de ville, Shopping/Emplettes

🍴 Petit déjeuner

Petit-déjeuner. Visite libre de la capitale en attendant votre transfert à l'aéroport pour votre vol retour.

Le programme peut être soumis à modifications.

INFORMATIONS PRATIQUES DU PAYS (MADAGASCAR)



FORMALITÉS ADMINISTRATIVES

PASSEPORT

Vous devez détenir un passeport en cours de validité, valable 6 mois après la date d'arrivée. Il doit disposer d'au moins 3 pages vierges dont 2 face à face..

NB : Si vous prévoyez de voyager avec vos enfants, il est important de savoir que désormais, tous les mineurs, quel que soit leur âge, doivent être titulaires de leur propre passeport. Selon la législation française, un enfant qui voyage avec ses deux parents ou avec l'un d'eux n'a pas besoin de présenter une autorisation de sortie du territoire. Toutefois, ce document est obligatoire (depuis le 15 janvier 2017) si l'enfant voyage sans être accompagné de l'un de ses parents. Dans ce cas, il devra fournir les documents suivants : un passeport (ou une carte d'identité, selon les exigences du pays visité), le formulaire d'autorisation de sortie du territoire signé par l'un des parents ayant l'autorité parentale (disponible sur le site www.service-public.fr), ainsi qu'une copie de la pièce d'identité du parent signataire.

Si un mineur voyage avec un parent dont il ne porte pas le nom de famille, il est vivement recommandé de pouvoir prouver la filiation (<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15392>) ou de présenter une autorisation de sortie du territoire (formulaire Cerfa n° 15646-01) signée par l'autre parent, accompagnée d'une copie de sa pièce d'identité. Cette autorisation n'exempte pas des autres formalités spécifiques qui peuvent être exigées pour l'entrée des mineurs dans certains pays.

VISA

Pour voyager à Madagascar, un visa est obligatoire.

Il peut-être obtenu en ligne sur la plateforme officielle du [consulat de Madagascar](http://consulat.de.Madagascar) ou bien via une agence spécialisée : Action-Visas.com

La demande peut se faire entre une semaine et six mois avant le départ.

Coût du visa :

– 10€ pour un séjour jusqu'à 15 jours.

– 35 € pour un séjour jusqu'à 30 jours.



SANTÉ

VACCINS

Afin d'être certain de ne pas avoir déjà reçu des injections pour vos voyages antérieurs, vérifiez votre carnet de santé ou de vaccination. Vérifiez également que vous êtes bien à jour de vos vaccins classiques (Diphtérie, Tétanos, Poliomyélite, Coqueluche, Hépatite B, Méningite, Rougeole, Oreillons, Rubéole) selon les préconisations du [calendrier vaccinal](#).

Vaccin fortement conseillé :

- Hépatite A

Vaccins conseillés selon modalités du séjour :

- Fièvre typhoïde

Renseignements sur le site de l'[Institut Pasteur](#).

PALUDISME

La transmission du paludisme à Madagascar se fait toute l'année et dans tout le pays.

Le paludisme est une maladie grave, il est donc indispensable d'appliquer les mesures de protection classiques contre les moustiques.

Dès la tombée de la nuit et jusqu'au petit matin : port de vêtements à manches longues, utilisation de répulsif, utilisation d'une moustiquaire (imprégnée de préférence) et, éventuellement, d'un diffuseur électrique.

Un traitement médicamenteux antipaludique préventif (chimio prophylaxie) est également préconisé. Consultez votre médecin traitant avant le départ pour une prescription.

Renseignements sur le site de l'[Institut Pasteur](#).

[Tout savoir sur le paludisme.](#)



PRÉSENTATION DU PAYS

GÉOGRAPHIE

Madagascar, située dans l'océan Indien au large de la côte sud-est de l'Afrique, est la quatrième plus grande île du monde avec une superficie d'environ 587 041 km². Séparée du continent africain par le **canal du Mozambique**, elle est célèbre pour sa biodiversité unique et ses paysages contrastés, allant des montagnes escarpées aux plaines arides, en passant par des forêts tropicales luxuriantes. La géographie de Madagascar est marquée par une grande variété de reliefs, de climats et d'écosystèmes.

RELIEF ET PAYSAGES

Madagascar présente un relief varié, structuré autour de trois grandes zones géographiques : les hautes terres centrales, les plaines côtières et les plateaux du sud.

1. LES HAUTES TERRES CENTRALES

Les **hautes terres** occupent le cœur de Madagascar et constituent la région la plus peuplée du pays. Elles sont marquées par un relief montagneux avec une altitude moyenne de 800 à 1 500 mètres.

- Le point culminant de l'île est le **Maromokotro**, situé dans le massif de Tsaratanana, au nord, qui s'élève à 2 876 mètres.
- Le **massif de l'Ankaratra**, au sud de la capitale **Antananarivo**, est une autre chaîne montagneuse importante, atteignant 2 643 mètres.
- Les **hautes terres** sont composées de collines, de montagnes et de plateaux où se pratiquent l'agriculture en terrasses et la culture du riz, essentielle à l'économie locale.

Ces régions sont également caractérisées par de nombreuses vallées fertiles et des volcans éteints, conférant au paysage un aspect diversifié et spectaculaire.

2. LES PLAINES CÔTIÈRES

Les **plaines côtières** s'étendent sur toute la périphérie de Madagascar et varient selon les régions. Elles sont généralement plus larges à l'ouest et plus étroites à l'est.

- **La côte est** : Cette région est dominée par des plaines étroites bordées par une série de collines abruptes. Le long de cette côte, s'étendent de vastes forêts tropicales, parmi les plus riches en biodiversité du pays. La côte est est aussi parcourue par de nombreuses

rivières et lagunes.

- **La côte ouest** : Elle est plus large et plus plate, avec des plaines semi-arides et des mangroves. La côte ouest est également caractérisée par des rivières importantes comme la **Tsiribihina** et la **Mangoky**, qui prennent leur source dans les hautes terres et se jettent dans le canal du Mozambique.
- **Le littoral sud** : Plus aride, il présente des paysages semi-désertiques, avec des dunes et des steppes.

3. LE SUD ET LES PLATEAUX ARIDES

Le sud de Madagascar est une région de **plateaux arides** et semi-désertiques, particulièrement dans les régions d'**Androy** et de **Tuléar**. C'est une zone sèche où les précipitations sont rares et où la végétation est composée de plantes résistantes à la sécheresse, comme les **didieracées** et les **baobabs**. Cette région contraste fortement avec les zones plus humides du nord et de l'est.

HYDROGRAPHIE

Madagascar est parcourue par plusieurs rivières et fleuves qui prennent leur source dans les hauts plateaux et descendent vers la mer. Les rivières malgaches, souvent courtes et torrentielles, jouent un rôle crucial dans l'irrigation agricole.

- **Le fleuve Betsiboka** est l'une des plus grandes rivières de l'île, qui traverse la région nord-ouest et se jette dans la baie de Bombetoka. Il est connu pour sa couleur rouge en raison de l'érosion des sols.
- **Le fleuve Mangoky**, situé dans le sud-ouest, est l'un des plus longs de Madagascar. Il irrigue les vastes plaines de l'ouest et se jette dans le canal du Mozambique.
- La région de l'est compte également plusieurs lacs et lagunes, dont le **lac Alaotra**, le plus grand lac de l'île, situé dans une plaine intérieure et essentiel à la riziculture.

CLIMAT

Le climat de Madagascar est influencé par son relief et sa position géographique. On distingue plusieurs zones climatiques :

1. CLIMAT TROPICAL HUMIDE À L'EST

La côte est de Madagascar, exposée aux vents alizés de l'océan Indien, reçoit des précipitations abondantes tout au long de l'année. Ce climat tropical humide favorise la présence de forêts denses et d'une biodiversité riche.

2. CLIMAT SUBTROPICAL TEMPÉRÉ SUR LES HAUTES TERRES

Les hautes terres centrales bénéficient d'un climat plus doux et tempéré, avec des températures plus fraîches, surtout en hiver (de mai à septembre). Les précipitations y sont modérées, et cette région est le centre de la production agricole, en particulier la riziculture.

3. CLIMAT ARIDE AU SUD ET À L'OUEST

Le sud et l'ouest de Madagascar sont beaucoup plus secs, avec un climat semi-aride voire désertique dans certaines zones. Les pluies y sont rares et les températures peuvent être très élevées, surtout pendant la saison sèche.

FAUNE ET FLORE

Madagascar est célèbre pour sa biodiversité exceptionnelle, abritant de nombreuses espèces endémiques, c'est-à-dire qu'elles ne se trouvent nulle part ailleurs sur Terre.

1. FLORE

La flore de Madagascar est incroyablement diversifiée et unique. L'île compte plus de **12 000 espèces de plantes vasculaires**, dont environ 80 % sont endémiques. Parmi les plantes emblématiques, on trouve :

- Les **baobabs**, des arbres majestueux qui dominent le paysage des régions arides.
- Les **forêts de mangroves**, présentes le long des côtes ouest.
- Les **plantes succulentes**, adaptées aux zones semi-arides du sud.

Les **forêts tropicales** de l'est abritent une grande diversité d'espèces végétales, y compris des orchidées et des palmiers endémiques.

2. FAUNE

Madagascar est également mondialement connue pour sa faune unique, notamment ses **lémuriens**, des primates endémiques qui sont l'une des principales attractions écotouristiques de l'île. Parmi les autres espèces endémiques, on trouve :

- Le **fosa**, un carnivore prédateur unique à Madagascar.
- Une grande variété de reptiles, comme les **caméléons** et les **geckos**.
- Des milliers d'espèces d'insectes et d'oiseaux, dont beaucoup ne se trouvent nulle part ailleurs.

TRADITIONS

Madagascar, en tant qu'île avec une histoire riche et diversifiée, possède de nombreuses coutumes et traditions influencées par ses différents groupes ethniques, son environnement insulaire, et les cultures africaines, asiatiques (particulièrement indonésiennes), et européennes. Voici un aperçu des principales coutumes et traditions malgaches :

1. LE « FIHAVANANA »

- **Fihavanana** est un concept central dans la culture malgache, qui signifie **solidarité, harmonie, et entraide**. C'est une valeur essentielle qui régit les relations familiales et communautaires.
- Ce principe encourage la coopération, le respect mutuel, et le soutien au sein de la société malgache.

2. LES CÉRÉMONIES DU « FAMADIHANA » (RETOURNEMENT DES MORTS)

- L'une des traditions les plus célèbres à Madagascar est le **Famadihana**, ou la cérémonie du retournement des morts. Cette coutume consiste à exhumer les corps des ancêtres, à les envelopper dans de nouveaux linceuls, et à les célébrer avec des danses et des festins.
- C'est un acte de respect et de communication avec les ancêtres, qui sont considérés comme des protecteurs des vivants. Cela montre le lien fort entre les Malgaches et leurs ancêtres.

3. CULTE DES ANCÊTRES

- Les Malgaches accordent une grande importance au culte des ancêtres, qui sont perçus comme des médiateurs entre les vivants et les esprits. Les offrandes et les prières sont souvent faites pour honorer les ancêtres et demander leur bénédiction.
- Cette croyance influence fortement les décisions importantes dans la vie, comme les mariages ou les projets de construction.

4. MARIAGES TRADITIONNELS

- Le mariage traditionnel malgache varie selon les régions, mais il est généralement marqué par des cérémonies riches en symbolisme. Le mariage est souvent vu comme une union non seulement entre deux individus, mais entre deux familles.

- Des offrandes aux ancêtres des deux familles, des chants, des danses, et des échanges de cadeaux sont des éléments clés de ces cérémonies.

5. LE « KABARY »

- Le **Kabary** est un discours traditionnel prononcé lors des événements importants comme les mariages, les funérailles, ou les fêtes. Ce discours est souvent formel, poétique, et rempli de références culturelles.
- Il est un moyen d'exprimer le respect envers les ancêtres, les traditions, et les membres de la communauté.

6. FÊTES TRADITIONNELLES

- **Alahamady Be** : Il s'agit du **Nouvel An malgache**, célébré en mars, en fonction du calendrier lunaire traditionnel. Les festivités incluent des prières aux ancêtres, des danses, des chants, et des rituels sacrés.
- **Santabary** : C'est une fête qui célèbre la première récolte de riz, un aliment de base à Madagascar. Elle est l'occasion de rituels destinés à remercier les ancêtres et les esprits protecteurs.

7. CUISINE MALGACHE

- Le riz est l'aliment de base à Madagascar, souvent servi avec des viandes, des poissons ou des légumes. Les plats traditionnels comme le **Romazava** (ragoût de viande et de légumes) et le **Ravitoto** (feuilles de manioc pilées) sont populaires.
- Les repas sont souvent accompagnés de **Ranovola** (eau bouillie avec du riz grillé), une boisson consommée quotidiennement.

8. TABOUS ET INTERDITS (« FADY »)

- Les **fady** sont des tabous ou des interdictions spécifiques à certaines régions, familles ou villages. Ils peuvent concerner des actions comme manger certains aliments, visiter certains lieux ou même se comporter d'une certaine manière dans certains contextes.
- Ils jouent un rôle crucial dans la vie quotidienne des Malgaches et sont strictement respectés pour éviter le malheur ou l'irrespect des esprits.

9. VÊTEMENTS TRADITIONNELS

- Les Malgaches portent des **lambahoany**, de grandes pièces de tissu coloré, souvent enveloppées autour du corps. Le **lamba** est aussi porté lors des cérémonies funéraires ou

pour des événements importants.

- Les vêtements traditionnels varient d'une région à l'autre, avec des motifs et des tissus spécifiques qui reflètent les identités locales.

10. MUSIQUE ET DANSE

- La musique et la danse font partie intégrante de la vie malgache. Des genres tels que le **Salegy** (du nord) et le **Hiragasy** (un mélange de théâtre, de musique et de danse) sont très populaires.
- La musique est souvent jouée lors des cérémonies, des fêtes religieuses, et des événements communautaires.

11. TROMBA (POSSESSION SPIRITUELLE)

- Le **Tromba** est un rituel de possession spirituelle où un médium est « possédé » par l'esprit d'un ancêtre ou d'un roi défunt. Ce rituel, courant dans certaines régions de Madagascar, permet de demander des conseils aux esprits ou de guérir des maladies.

ARTISANAT

Madagascar possède une grande diversité artisanale, reflétant les influences culturelles de ses différentes ethnies ainsi que son riche environnement naturel. Voici quelques exemples d'artisanat que l'on trouve sur l'île :

1. RAPHIA ET VANNERIE

- **Produits en raphia** : Madagascar est réputée pour ses articles fabriqués à partir de raphia, un matériau naturel tiré des feuilles d'un palmier. Ce matériau est utilisé pour fabriquer des sacs, des chapeaux, des nattes, des paniers et des objets décoratifs.
- **Vannerie** : Les artisans malgaches tissent des paniers, des boîtes et des meubles à partir de fibres végétales, comme le bambou, le raphia ou le rotin.

2. SCULPTURE SUR BOIS

- La sculpture sur bois est un art très présent à Madagascar, particulièrement dans la région des **Zafimaniry**, où les artisans créent des meubles, des portes, des fenêtres et d'autres objets en bois ornés de motifs géométriques. Le savoir-faire Zafimaniry est d'ailleurs inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.
- D'autres objets en bois sculpté incluent des statuettes, des cannes, et des instruments de musique traditionnels.

3. TEXTILES ET TISSAGE

- **Lambahoany** : Un tissu coloré traditionnel qui sert de vêtement ou de pagne pour les hommes et les femmes. Il est souvent imprimé avec des motifs symboliques ou des proverbes.
- **Soie sauvage** : Madagascar produit également des textiles à partir de soie sauvage, utilisée pour fabriquer des écharpes, des vêtements et des objets décoratifs. Le processus de production de la soie est entièrement manuel, de l'élevage des vers à soie à la confection des pièces.

4. BIJOUX

- Madagascar est riche en pierres précieuses et semi-précieuses, telles que le saphir, la tourmaline, le quartz et le grenat. Les artisans locaux créent des bijoux uniques en combinant ces pierres avec des métaux comme l'argent et l'or.
- **Bijoux en corne de zébu** : Les artisans utilisent également la corne de zébu pour fabriquer des bracelets, des colliers, et des boucles d'oreilles.

5. FERRONNERIE ET MÉTALLURGIE

- Dans certaines régions, les forgerons fabriquent des couteaux, des outils agricoles et des objets décoratifs en métal. L'artisanat en fer et en acier a une longue tradition, notamment dans les Hautes Terres de Madagascar.

6. TAPISSERIE ET BRODERIE

- La broderie malgache est réputée pour sa finesse et ses motifs floraux ou géométriques. Elle est souvent utilisée pour décorer des nappes, des vêtements ou des accessoires de maison.
- Les tapisseries sont réalisées à la main et peuvent représenter des scènes de la vie quotidienne ou des motifs abstraits.

7. ART DE LA CÉRAMIQUE

- Les potiers malgaches créent des ustensiles de cuisine, des vases et d'autres objets en terre cuite, souvent fabriqués de manière traditionnelle. Les céramiques sont généralement simples, mais parfois décorées avec des motifs ou des gravures.

8. SCULPTURE EN PIERRE

- Madagascar dispose de gisements de pierres telles que la stéatite (ou pierre à savon), que les artisans sculptent pour créer des objets décoratifs ou des figurines. Ces sculptures peuvent représenter des animaux, des personnages ou des formes abstraites.

9. ART FUNÉRAIRE ET TOMBEAUX

- Les **Aloalo**, des poteaux funéraires sculptés, sont une forme unique d'art funéraire malgache. Ils sont utilisés par certaines ethnies pour décorer les tombeaux et représentent souvent des scènes de la vie quotidienne ou des symboles de statut social.

10. PAPIER ANTEMORO

- Ce papier artisanal est fabriqué à partir de fibres d'écorce d'avoha, un arbuste local. Le papier Antemoro est souvent décoré avec des fleurs séchées et est utilisé pour des livres, des albums photo ou des décorations.

L'artisanat malgache est très varié et largement inspiré par la nature environnante et les traditions culturelles locales. Il joue un rôle essentiel dans la vie quotidienne et dans l'économie de nombreuses régions rurales de Madagascar, tout en étant un élément clé de l'identité culturelle du pays.

GASTRONOMIE

La **gastronomie malgache** est très diversifiée et reflète l'histoire et la richesse culturelle du pays. Madagascar est une île qui a été influencée par plusieurs peuples : les Africains, les Asiatiques (notamment les Indonésiens et les Indiens), les Arabes et les Européens (en particulier les Français). Cela se traduit dans ses plats, qui allient des saveurs, des épices et des techniques culinaires variées. Voici un aperçu des éléments marquants de la cuisine malgache :

1. LE RIZ : L'ALIMENT DE BASE

Le riz, appelé **vary**, est l'aliment central à Madagascar. Il est consommé à tous les repas, souvent accompagné de légumes, de viande, ou de poisson. Les Malgaches en mangent de grandes quantités, et la manière de le préparer peut varier, allant de simples grains cuits à des préparations plus complexes.

- **Vary amin'anana** : riz cuit avec des feuilles vertes et souvent servi avec de la viande.

- **Vary sosoa** : sorte de porridge de riz, généralement consommé au petit déjeuner ou lors des jours de maladie.

2. LA VIANDE ET LE POISSON

La viande de **zébu** est très courante dans les plats malgaches, car cet animal est sacré et très important dans la culture locale. Les autres types de viandes incluent le poulet, le porc et parfois le canard. Les côtes de l'île permettent aussi une consommation importante de poissons et fruits de mer.

- **Romazava** : le plat national malgache, un ragoût de zébu (ou autre viande) mijoté avec des feuilles vertes locales, comme le **brèdes** (feuilles comestibles).
- **Akoho sy voanio** : poulet cuit dans une sauce au lait de coco.
- **Ravitoto** : un plat à base de feuilles de manioc pilées, souvent cuisiné avec de la viande de porc ou du zébu.

3. LES ÉPICES ET CONDIMENTS

Madagascar est renommée pour ses épices, notamment la **vanille** et la **cannelle**, mais aussi le **poivre** et les **clous de girofle**. Ces épices sont largement utilisées dans la cuisine, que ce soit pour les plats sucrés ou salés.

- **Lasary** : un condiment populaire, souvent composé de légumes marinés (comme des carottes et du chou) ou à base de citron vert.
- **Sakay** : une pâte de piment très utilisée pour relever les plats.

4. L'INFLUENCE ASIATIQUE

L'influence asiatique, notamment indonésienne et chinoise, se retrouve dans l'usage des nouilles et des fritures. Le **Sambos** (similaire aux samossas indiens) et les **mofo baolina** (boules de beignets sucrés) sont des exemples de snacks populaires.

- **Koba** : un dessert traditionnel à base de farine de riz, de banane et d'arachide, enveloppé dans des feuilles de bananier et cuit à la vapeur.

5. LES FRUITS TROPICAUX

Grâce à son climat tropical, Madagascar produit une abondance de fruits exotiques, tels que les **mangues**, **ananas**, **papayes**, **bananes**, et bien sûr la **vanille**, utilisée pour aromatiser de nombreux desserts et boissons.

6. BOISSONS TRADITIONNELLES

- **Ranon'ampango** : une boisson à base d'eau infusée avec le riz grillé qui reste au fond de la marmite après la cuisson. C'est une boisson traditionnelle souvent servie avec les repas.
- **Betsa** : une boisson alcoolisée à base de jus de canne à sucre fermenté.
- **Toaka gasy** : un rhum artisanal local, fabriqué à partir de canne à sucre.

7. LES DESSERTS

Bien que les desserts ne soient pas toujours l'élément principal des repas, plusieurs douceurs locales sont préparées à base de fruits et de vanille.

- **Bonbons coco** : des bonbons à base de noix de coco râpée.
- **Mofo gasy** : des petits gâteaux de riz sucrés, souvent servis au petit-déjeuner.

En somme, la cuisine malgache est variée, épicée et profondément enracinée dans les traditions agricoles et culturelles de l'île. C'est une cuisine où simplicité et richesse de saveurs cohabitent, mettant en avant des ingrédients locaux et des savoir-faire ancestraux.



INFOS PRATIQUES

DEVISE ET CHANGE

À Madagascar, la monnaie officielle est l'**ariary malgache**, abrégé en **MGA**. Voici les informations essentielles concernant la monnaie et les pratiques de change dans le pays :

1. MONNAIE (ARIARY MALGACHE – MGA)

- **1 ariary** est subdivisé en **5 iraimbilanja**. Cependant, l'iraimbilanja n'est presque plus utilisé dans les transactions quotidiennes.
- Les pièces courantes sont celles de **1, 2, 4, 5, 10, 20, 50, 100, 200**, et **500 ariary**.
- Les billets existent en coupures de **100, 200, 500, 1 000, 2 000, 5 000, 10 000**, et **20 000 ariary**.

2. TAUX DE CHANGE

- Le taux de change du **MGA** varie selon les fluctuations du marché des devises. En 2024, le taux de change se situe généralement entre **4 400 et 4 600 MGA pour 1 USD** et autour de **4 900 à 5 100 MGA pour 1 EUR**, mais ce taux est sujet à des variations.
- Madagascar n'a pas un taux de change fixe et suit un système de taux flottant, influencé par l'offre et la demande sur le marché des devises.

3. OÙ CHANGER DE L'ARGENT

- Il est possible de changer des devises étrangères dans les **banques**, les **bureaux de change** et les **hôtels** dans les grandes villes comme **Antananarivo** (la capitale), **Nosy Be**, ou **Toamasina**.
- Les devises les plus couramment acceptées pour le change sont l'**euro (EUR)** et le **dollar américain (USD)**. D'autres devises, comme le **franc CFA**, sont moins courantes mais parfois acceptées dans certains bureaux de change.
- Il est recommandé de changer de l'argent uniquement dans les établissements officiels pour éviter les problèmes de faux billets ou d'arnaques.
- Les **cartes bancaires internationales** (Visa, MasterCard) sont acceptées dans certains établissements, principalement dans les grandes villes et les hôtels touristiques, mais il est recommandé de prévoir des espèces pour les transactions dans les régions moins développées.

4. RESTRICTIONS SUR LA MONNAIE

- Il n'y a pas de limite stricte pour l'importation de devises étrangères à Madagascar, mais il est obligatoire de déclarer les sommes dépassant **10 000 EUR** ou leur équivalent en devises.
- Il est possible de reconvertir les ariarys restants à la fin du séjour dans certains bureaux de change ou banques, à condition de présenter les reçus de change initiaux.

5. MOYENS DE PAIEMENT

- Le **paiement en espèces** est le moyen de paiement le plus courant à Madagascar, surtout dans les zones rurales et pour les petites transactions.
- Les **cartes bancaires** (Visa, MasterCard) peuvent être utilisées dans certains hôtels, restaurants et commerces des grandes villes, mais l'utilisation des cartes reste limitée en dehors des centres urbains.
- Les distributeurs automatiques de billets (**DAB**) sont disponibles dans les grandes villes comme Antananarivo, mais ils peuvent ne pas être fiables dans certaines régions plus

reculées. Il est donc conseillé de retirer des sommes suffisantes en ville avant de se déplacer en province.

- Les paiements mobiles, via des opérateurs comme **Airtel Money** et **Orange Money**, deviennent de plus en plus courants pour les transactions quotidiennes.

6. MARCHÉ NOIR DU CHANGE

- Le marché noir existe dans certaines régions de Madagascar, notamment dans les grandes villes, mais il est **fortement déconseillé** d'y recourir. Les taux peuvent paraître plus avantageux, mais cela expose à des risques d'arnaque ou de faux billets. Les autorités locales peuvent également sanctionner l'usage du marché noir.

7. INFLATION ET STABILITÉ MONÉTAIRE

- Madagascar a connu une **inflation importante** au fil des ans, ce qui a affecté la valeur de l'ariary. Les fluctuations du prix des biens essentiels peuvent être assez rapides, surtout dans un contexte de crises économiques ou climatiques, affectant ainsi le pouvoir d'achat des habitants.
- Le gouvernement et la **Banque centrale de Madagascar** surveillent et ajustent les politiques monétaires pour tenter de stabiliser l'inflation, mais le contexte économique reste souvent imprévisible.

INTERNET

À Madagascar, il existe plusieurs solutions pour accéder à Internet ou au Wi-Fi, adaptées aux besoins des voyageurs. Le pays dispose de réseaux mobiles en expansion et d'infrastructures Wi-Fi dans les grandes villes. Voici les principales options :

1. ACHETER UNE CARTE SIM LOCALE

C'est la solution la plus pratique pour les voyageurs souhaitant un accès continu à Internet. Les principaux opérateurs à Madagascar offrent des forfaits data à des prix abordables avec une bonne couverture réseau dans les zones urbaines.

PRINCIPAUX OPÉRATEURS :

- **Telma** (le plus grand opérateur du pays)
- **Orange Madagascar**
- **Airtel Madagascar**

COMMENT PROCÉDER :

- À votre arrivée, vous pouvez acheter une carte SIM auprès de boutiques officielles, kiosques d'aéroport ou magasins agréés. Un enregistrement avec une pièce d'identité est obligatoire pour activer la carte SIM.
- Choisissez un forfait de données adapté à vos besoins. Des forfaits journaliers, hebdomadaires ou mensuels sont disponibles avec des quantités de données variables (de quelques centaines de Mo à plusieurs Go).

AVANTAGES :

- Bonne couverture dans les grandes villes et zones touristiques comme Antananarivo, Nosy Be, ou Diego Suarez (Antsiranana).
- Les forfaits sont abordables, avec des options flexibles selon votre durée de séjour et votre consommation.

2. UTILISER LES HOTSPOTS WI-FI PUBLICS

De nombreux établissements proposent des connexions Wi-Fi, surtout dans les grandes villes et zones touristiques. Cependant, la qualité peut varier et certaines connexions peuvent être limitées ou lentes.

OÙ TROUVER DES HOTSPOTS WI-FI :

- **Hôtels** : La plupart des hôtels de gamme moyenne à élevée proposent un accès Wi-Fi gratuit ou payant à leurs clients.
- **Restaurants et cafés** : Certains cafés et restaurants branchés dans des villes comme Antananarivo, Tamatave (Toamasina), ou Nosy Be offrent une connexion Wi-Fi gratuite pour les clients.
- **Aéroports** : L'aéroport international d'Ivato à Antananarivo offre un accès Wi-Fi dans certaines zones, bien que limité en termes de vitesse et de durée.

3. MODEM WI-FI PORTABLE (POCKET WI-FI)

Les modems Wi-Fi portables sont une bonne option pour ceux qui voyagent en groupe ou qui souhaitent connecter plusieurs appareils (téléphone, tablette, ordinateur portable). Il suffit d'insérer une carte SIM locale dans le modem pour créer un réseau Wi-Fi mobile.

AVANTAGES :

- Portable et pratique pour se déplacer dans des zones avec une couverture mobile.
- Possibilité de connecter plusieurs appareils à une seule connexion.

Les modems peuvent être achetés ou loués auprès des opérateurs mobiles locaux, mais il est conseillé de s'assurer de la compatibilité des bandes de fréquences avec celles de Madagascar (GSM 900/1800 MHz pour la 3G et 4G).

4. UTILISER L'ITINÉRANCE INTERNATIONALE (ROAMING)

Si vous préférez utiliser votre carte SIM étrangère, de nombreux opérateurs internationaux proposent des services d'itinérance (roaming) à Madagascar. Cependant, cette solution est souvent coûteuse, avec des tarifs élevés pour les données.

CONSEILS :

- Avant de partir, contactez votre opérateur pour vérifier la disponibilité et les tarifs du roaming à Madagascar.
- Utilisez le roaming avec parcimonie si vous choisissez cette option, car les frais peuvent rapidement augmenter.

5. FORFAITS ESIM ET DATA INTERNATIONAUX

Si vous avez un smartphone compatible avec les **eSIM**, vous pouvez envisager d'acheter un forfait de données via des plateformes comme **Airalo**, **GigSky**, ou **Flexiroam**. Ces services permettent de télécharger une SIM virtuelle et d'acheter des forfaits data utilisables à Madagascar sans avoir à changer physiquement de carte SIM.

AVANTAGES :

- Pas besoin de chercher une carte SIM locale.
- Connexion disponible immédiatement dès votre arrivée.

Cependant, vérifiez que votre appareil supporte l'eSIM et que le service couvre bien Madagascar.

6. ACCÈS VIA DES CYBERCAFÉS

Dans certaines régions, notamment dans les zones plus rurales ou les petites villes, les cybercafés restent une option pour accéder à Internet. Ils offrent des connexions Internet à bas coût, bien que la vitesse puisse être limitée.

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES :

- **Vérifiez la couverture réseau** : Dans les zones rurales ou isolées, la couverture mobile et l'accès à Internet peuvent être limités. Les grandes villes et les destinations touristiques principales comme Antananarivo, Tamatave, et Nosy Be bénéficient généralement d'une bonne couverture 3G ou 4G.
- **Sécurité** : Si vous utilisez un Wi-Fi public, il est recommandé d'utiliser un VPN pour sécuriser vos connexions et protéger vos données personnelles.

TÉLÉPHONE

Pour passer des appels à Madagascar depuis un téléphone étranger, vous avez plusieurs options, en fonction de vos besoins et de votre budget. Voici les différentes alternatives pour communiquer efficacement :

1. ROAMING INTERNATIONAL

- **Description** : Utiliser votre carte SIM étrangère à Madagascar via le service de roaming international fourni par votre opérateur mobile.
- **Avantages** :
 - Pas besoin de changer de carte SIM, vous conservez votre numéro d'origine.
 - Pas de configuration spécifique requise.
- **Inconvénients** :
 - **Coûts élevés** : Les tarifs du roaming international peuvent être très chers pour les appels, les SMS et les données. Il est recommandé de vérifier les forfaits proposés par votre opérateur avant de partir.
 - Vérifiez que votre opérateur a des accords de roaming avec les opérateurs locaux de Madagascar, comme **Telma**, **Airtel Madagascar**, et **Orange Madagascar**.

2. ACHETER UNE CARTE SIM LOCALE (TELMA, AIRTEL, ORANGE MADAGASCAR)

- **Description** : Acheter une carte SIM locale une fois à Madagascar auprès des opérateurs comme **Telma**, **Airtel Madagascar**, ou **Orange Madagascar**.
- **Avantages** :

- **Coût réduit** : Les appels locaux et internationaux avec une carte SIM locale sont beaucoup moins chers qu'en utilisant le roaming.
- Des forfaits voix et data locaux sont disponibles à des tarifs avantageux.
- Bonne couverture dans la plupart des zones urbaines.
- **Inconvénients** :
 - Vous devez débloquent votre téléphone (si celui-ci est bloqué sur votre opérateur d'origine).
 - Vous aurez un nouveau numéro malgache, ce qui peut compliquer la communication avec vos contacts habituels.

3. APPLICATIONS VOIP (WHATSAPP, SKYPE, VIBER, ETC.)

- **Description** : Utiliser des applications de VoIP pour passer des appels via Internet, en utilisant une connexion Wi-Fi ou un forfait data mobile local.
- **Avantages** :
 - **Coût très bas ou gratuit** : Les appels via Internet sont généralement gratuits entre utilisateurs d'une même application (comme WhatsApp), et des options payantes sont disponibles pour appeler des lignes fixes ou mobiles.
 - Vous conservez votre numéro de téléphone habituel.
- **Inconvénients** :
 - **Dépendance à une connexion Internet** : Vous devez avoir accès à une connexion Wi-Fi stable ou souscrire à un forfait data.
 - La qualité des appels dépend de la qualité de la connexion Internet.

4. CARTES DE TÉLÉPHONE PRÉPAYÉES INTERNATIONALES

- **Description** : Utiliser des cartes prépayées internationales pour passer des appels vers et depuis Madagascar, que ce soit via une carte SIM locale ou une ligne fixe.
- **Avantages** :
 - **Contrôle des coûts** : Vous achetez un crédit d'appels à l'avance, ce qui vous permet de mieux gérer votre budget.
- **Inconvénients** :
 - Peut être moins pratique que l'utilisation d'une carte SIM locale ou des applications VoIP.
 - La recherche de points de vente pour acheter les cartes peut être fastidieuse.

5. APPELS WI-FI (WI-FI CALLING)

- **Description** : Certains opérateurs mobiles proposent une fonctionnalité appelée « Appels Wi-Fi », qui vous permet de passer des appels via une connexion Wi-Fi plutôt

que via un réseau mobile.

- **Avantages :**

- Les appels via Wi-Fi ne sont pas soumis aux frais de roaming si cette option est supportée par votre opérateur.

- **Inconvénients :**

- Fonctionnalité disponible uniquement si votre opérateur et votre téléphone la prennent en charge.
- Vous devez disposer d'un réseau Wi-Fi fiable pour utiliser cette option.

6. APPELS DEPUIS DES LIGNES FIXES OU TÉLÉPHONES PUBLICS

- **Description :** Utiliser des téléphones publics ou des lignes fixes disponibles dans les hôtels ou bureaux à Madagascar pour passer des appels internationaux.

- **Avantages :**

- Facilement accessible dans certains lieux publics.

- **Inconvénients :**

- Moins pratique que d'utiliser un téléphone mobile.
- Les tarifs peuvent varier selon l'endroit d'où vous passez l'appel (ex. : hôtels).

7. FORFAITS INTERNATIONAUX DE VOTRE OPÉRATEUR

- **Description :** Renseignez-vous auprès de votre opérateur pour savoir s'il propose des forfaits spécifiques pour les appels internationaux vers ou depuis Madagascar.

- **Avantages :**

- Peut permettre de réduire les coûts par rapport au roaming standard.
- Vous conservez votre numéro d'origine.

- **Inconvénients :**

- Les tarifs peuvent toujours être élevés par rapport à une carte SIM locale ou à l'utilisation d'applications VoIP.

DÉCALAGE HORAIRE

Le décalage horaire entre la France et Madagascar varie en fonction de la période de l'année en raison du passage à l'heure d'été en France, alors que Madagascar reste à la même heure toute l'année (heure de l'Afrique de l'Est, EAT, UTC+3).

- **En hiver** (de fin octobre à fin mars) : la France est à l'heure normale d'Europe centrale (CET, UTC+1), donc il y a **2 heures de décalage** avec Madagascar. Exemple : s'il est 12h00 à Madagascar, il est 10h00 en France.
- **En été** (de fin mars à fin octobre) : la France est à l'heure d'été d'Europe centrale (CEST, UTC+2), donc il y a **1 heure de décalage** avec Madagascar. Exemple : s'il est 12h00 à

Madagascar, il est 11h00 en France.

DURÉE DU VOL

La durée moyenne de vol entre Paris et Antananarivo est de 10h40.

ELECTRICITÉ

Les prises électriques utilisées à Madagascar sont de type C, D, E, J et K. La tension du réseau est de 127 / 220 V à une fréquence de 50 Hz. Les prises utilisées en France sont de type C et E, mais ne sont pas toujours disponibles selon les endroits. Vous aurez donc besoin d'un adaptateur à Madagascar pour les prises de type D et J. Les prises de type K peuvent aussi convenir à vos fiches, localement.

NUMÉROS UTILES

Si vous voyagez à Madagascar, il est essentiel de connaître les numéros utiles pour les urgences et les informations pratiques. Voici une liste des principaux contacts qui pourraient vous être utiles :

1. URGENCES GÉNÉRALES :

- Police Secours : 117
- Sapeurs-pompiers : 118
- Gendarmerie : 119
- SAMU (Urgences Médicales) : 124

2. AMBASSADES ET CONSULATS :

Il est toujours important de connaître les coordonnées de votre ambassade.

- **Ambassade de France à Antananarivo** : (+261) 20 22 398 98

3. SANTÉ :

- Hôpital Joseph Ravoahangy Andrianavalona (HJRA) : (+261) 20 22 224 77
- Clinique de la capitale : (+261) 20 22 218 69
- Polyclinique Ifafy : (+261) 20 22 441 91

4. AÉROPORT ET SERVICES DE VOYAGE :

- Aéroport International d'Ivato (Antananarivo) : (+261) 20 22 447 33

- Service des Douanes : (+261) 20 22 441 30

DIALOGUER POUR MIEUX PARTAGER

Parler quelques mots dans la langue locale est un signe de respect et d'ouverture envers la culture d'un pays. Même si l'on ne maîtrise pas la langue, connaître des expressions simples comme « bonjour », « merci », ou « s'il vous plaît » facilite les interactions et crée un lien de proximité avec les habitants. Cela démontre un effort d'intégration et peut susciter des échanges plus chaleureux et authentiques. En plus de montrer une curiosité pour les coutumes locales, cela permet souvent de mieux comprendre la culture et d'enrichir son expérience de voyage.

Voici un lexique de base en malgache/français pour vous aider à communiquer avec les locaux lors de votre voyage à Madagascar. Ce lexique couvre les bases essentielles pour communiquer lors de situations courantes. Avec un peu de pratique, vous pourrez engager des conversations simples et profiter pleinement de votre expérience sur place :

SALUTATIONS ET FORMULES DE POLITESSE

Malagasy	Français
Miarahaba	Bonjour
Salama	Salut
Veloma	Au revoir
Tafandria mandry	Bonne nuit
Misaotra	Merci
Tsy misy fisaorana	De rien
Azafady	S'il vous plaît / Pardon
Tsisy olana	Pas de problème
Eny	Oui
Tsia	Non

QUESTIONS ET EXPRESSIONS COURANTES

Malagasy	Français
Ahoana?	Comment?

Malagasy**Français**

Inona?	Quoi ?
Iza?	Qui ?
Aiza?	Où ?
Manahoana?	Comment ça va ?
Firy ny ora?	Quelle heure est-il ?
Manao ahoana ianao?	Comment allez-vous ?
Misy inona?	Qu'est-ce qu'il y a ?
Afaka ve ianao?	Est-ce que vous pouvez ?
Ohatrinona?	Combien ça coûte ?

EXPRESSIONS POUR SE DÉPLACER**Malagasy****Français**

Aiza no misy... ?	Où se trouve... ?
Miakatra	Monter
Midina	Descendre
Miala eto	Partir d'ici
Avy aiza ianao?	D'où venez-vous ?
Handeha amin'iza?	Avec qui partez-vous ?
Mandeha aiza ianao ?	Où allez-vous ?

VOCABULAIRE DE BASE**Malagasy****Français**

Rano	Eau
Vary	Riz
Sakafo	Nourriture
Fomba	Manière, coutume
Vola	Argent
Fiara	Voiture
Toerana	Endroit
Trano	Maison
Zavatra	Chose
Faly	Heureux

Malagasy Français

Malahelo Triste

FAMILLE ET PERSONNES

Malagasy Français

Neny / Reny Mère

Dada Père

Zaza Enfant

Rahavavy Sœur

Rahalahy Frère

Namana Ami

Olona Personne

CHIFFRES DE BASE

Malagasy Français

Iray Un

Roa Deux

Telo Trois

Efatra Quatre

Dimy Cinq

Enina Six

Fito Sept

Valo Huit

Sivy Neuf

Folo Dix

AUTRES EXPRESSIONS UTILES

Malagasy Français

Tsy fantatro Je ne sais pas

Efa tsara C'est bon

Tsy mahay Je ne comprends pas

Te-hihinana aho J'ai faim

Malagasy

Français

Misy rano ve ?

Y a-t-il de l'eau ?

Tsy miasa

Ça ne fonctionne pas