

# no media

by no comment<sup>®</sup>

GASTRO

**Doan Van Thanh**  
**ANDRIAMANANTENA**

*DE DOAN VAN BIEN (TANA)*

40

14

GRAND ANGLE

DÉFIS DE CONSERVATION ET  
EFFORTS COMMUNAUTAIRES  
DANS LA FORÊT DE TSITON-  
GAMBARIKA À MADAGASCAR

IN&OUT

**BrAi**

LE PREMIER DISPOSITIF DE  
TRANSCRIPTION EN BRAILLE  
AFRICAIN EST MADE IN  
MADAGASCAR

30



## PUBLI-REPORTAGE

**3 CTmotors**  
*célèbre les femmes avec des véhicules pensés pour elles*

## CULTURE

**8 Antsiva**  
*Du cœur à la basse*

**10 Finoana RATOVO**  
*« Tout part d'une réflexion et d'un raisonnement »*

**12 VONIARY**  
*« Le malgache peut être utilisé dans plusieurs domaines »*

## GRAND ANGLE

**14 DÉFIS DE CONSERVATION ET EFFORTS COMMUNAUTAIRES DANS LA FORÊT DE TSITONGAMBARIKA À MADAGASCAR**

## INFLUENCEUSES DU MOIS

**32 Best Peaches**  
*Besties et Sporties*

## MODE

**38 Aina Luciana RASOLOARISOA**  
*Une Mode esthétique et durable*

# Les Gardiens de la Forêt de Tsitongambarika : un combat pour la préservation

Au sud-est de Madagascar, au cœur d'une biodiversité unique et menacée, s'étend la forêt de Tsitongambarika. Cette forêt tropicale, l'une des dernières de l'île, couvre environ 60 000 hectares et est classée comme Zone Clé pour la Biodiversité (ZCB). Elle abrite une richesse écologique inestimable avec des espèces endémiques que l'on ne trouve nulle part ailleurs : des lémuriers rares, comme le propitèque à front blanc (Propithecus diadema), et des oiseaux emblématiques tels que le foudi de Madagascar (Foudia madagascariensis). Chaque année, des hectares de forêt disparaissent pour faire place à des cultures de subsistance ou à l'exploitation illégale du bois, en particulier les essences précieuses comme le palissandre et l'ébène. Les feux de brousse utilisés pour l'agriculture sur brûlis aggravent encore la destruction de cet écosystème. Mais ces menaces ne sont pas irréversibles. La préservation de la forêt repose en grande partie sur l'implication des communautés locales qui vivent à proximité. Face à la déforestation, à l'exploitation forestière illégale et à l'extension agricole, une lueur d'espoir émerge grâce à ces « gardiens de la forêt » : des communautés locales mobilisées pour protéger cet écosystème exceptionnel. Leur travail, souvent méconnu mais essentiel, est une preuve vivante que des solutions locales peuvent avoir un impact global. La forêt de Tsitongambarika est un symbole de résilience et de coopération. Un reportage photographique réalisé par Safidy Andrianantenaina dans la rubrique Grand Angle du magazine (P14).

**CTmotors**

**CÉLÈBRE LES FEMMES AVEC DES  
VÉHICULES PENSÉS POUR ELLES**



*Le 8 mars, journée internationale des droits des femmes, est l'occasion de célébrer l'indépendance, la liberté et la force au féminin. CTmotors, référence du marché automobile à Madagascar, met à l'honneur quatre modèles qui allient sécurité, confort et performance, parfaits pour les conductrices modernes. Des SUV élégants aux citadines électriques, ces véhicules offrent une expérience de conduite adaptée aux besoins de chacune.*

## **Haval H6 : le SUV puissant et intuitif**



L'Haval H6 3 rd Gen Top est un SUV qui conjugue robustesse et technologie de pointe. Son moteur turbo essence de 153 chevaux offre une réactivité impressionnante, parfaite pour les trajets urbains comme pour les escapades sur route. Son intérieur raffiné allie cuir et technologie avec un écran tactile de 12,3 pouces et un affichage à instrument couleur de 10,25 pouces, garantissant une ergonomie intuitive. Son mode de conduite SPORT permet d'adapter la direction et la suspension pour une expérience dynamique, tandis que son système de stationnement automatique facilite les manœuvres en ville. Pensé pour la sécurité, il intègre 8 airbags, un système d'aide au freinage et une caméra 360°, offrant une tranquillité absolue aux conductrices.



## e-Qute 02 : l'électrique compact et écologique

Compacte et 100 % électrique, l'e-Qute 02 révolutionne la mobilité urbaine. Doté d'une batterie lithium-fer-phosphate de 28,08 kWh, ce modèle affiche une autonomie de 200 km, idéal pour les trajets quotidiens. Son moteur de 40 kW assure une conduite fluide et silencieuse, avec une vitesse maximale de 90 km/h. Son design moderne, avec un éclairage LED complet, garantit une visibilité optimale, même la nuit. L'habitacle ergonomique intègre un système de connectivité avancé et des sièges confortables, parfaits pour un usage citadin. Économique et écoresponsable, l'e-Qute 02 est l'alliée idéale des conductrices engagées dans une démarche durable.



## Changan CS55 Plus : la polyvalence au féminin

Le Changan CS55 Plus est un SUV qui séduit par son élégance et sa puissance. Avec un moteur 1.5 Turbo de 188 chevaux et une boîte automatique à 7 rapports, il assure une conduite fluide et dynamique. Ses technologies embarquées, dont l'affichage tête haute et l'assistance au maintien de voie, offrent une expérience sécurisée et agréable. Son habitacle élégant, avec des sièges en cuir et une climatisation automatique bi-zone, assure un confort optimal. Pensé pour s'adapter à tous les styles de vie, ce modèle est idéal pour celles qui recherchent à la fois esthétique, performance et sécurité.



## **BAIC X55 II : l'innovation au service du plaisir de conduire**



Avec le BAIC X55 II, l'innovation rencontre la performance. Ce SUV hybride est doté d'une motorisation 1.5 Turbo associée à une boîte automatique 7 rapports, offrant une conduite réactive et économe. Sa technologie de freinage intelligent et son système de surveillance des angles morts renforcent la sécurité sur la route. L'habitacle, conçu pour le confort, propose un écran tactile de 10 pouces, une sellerie premium et un toit ouvrant panoramique, créant une ambiance lumineuse et agréable. Avec son design moderne et ses performances équilibrées, le BAIC X55 II est l'allié parfait des conductrices à la recherche d'une voiture intuitive et performante.

CTmotors réinvente la mobilité féminine avec des véhicules pensés pour offrir confort, sécurité et plaisir de conduite. Parce que chaque femme est unique, chaque trajet doit être une expérience exceptionnelle.

Mpihary Razafindrabezandrina

# AMOUR on the ROAD



JUSQU'AU  
**28**  
FEV 2025

**PROFITEZ DE NOS PROMOS**  
ET REPORTEZ AVEC DES  
**CADEAUX !**



# Antsiva

## Du chœur à la basse

*Antsiva est une continuelle autodidacte. En 16 ans de carrière, elle se hisse, par ses forces, sur des scènes prestigieuses d'Antananarivo et, en 2023, celle de Berlin. Antsiva Andriamasimanana, vocaliste, bassiste, compose aussi pour des chorales : une femme – et maman – aux multiples talents qu'on ne peut avoir laissé passer lors des concerts de Nanie, 'Zay, D-Lain, Niu Raza et bien d'autres.*

**A**ntsiva est une femme de musique. Quand, plus jeune, elle baigne dans ce monde grâce à ses parents, elle finit par plonger à son tour, en 2008. Cette année-là, la chanteuse participe à un concours à l'Alliance Française de Tananarive et fait la rencontre de Nanie, dont elle intègre, plus tard, le chœur. Antsiva commence son parcours, et sans s'y attendre, elle fait un petit détour par la basse. « Plus tard, on m'a emmené au Jazz Club du Cercle Germano-Malagasy, que j'ai fini par intégrer. Grâce aux rencontres que j'y fais, j'ai vu Lalatiana et 'Zay. Puis, je suis devenue membre du Jazz Club de l'Alliance Française de Tananarive, d'où est née mon envie de jouer. » Son histoire avec l'instrument commence en 2017, quant à la veille d'un concert, Antsiva doit remplacer au pied levé un collègue bassiste. Depuis, elle ne lâche plus l'instrument. Pourtant, la chanteuse n'a pas suivi de formation spéciale : autodidacte, elle a appris et continue de le faire à travers les vidéos en ligne et YouTube. « J'apprends toujours, jusqu'à maintenant, je sens qu'il y a encore beaucoup de choses qui manquent. » Sa technique, autant que sa voix poignante, l'ont mené sur des grandes scènes. « En 2019, j'ai fondé mon groupe « Antsiva & Brone » qui est en train de mijoter en ce moment. Mais en 2021, je me suis dit que je pouvais continuer en solo. J'ai donc commencé à accompagner des artistes comme Nanie, le groupe 'Zay, et Olombelo

*Ricky lors de la dernière édition du Manal'Azy Vita Bacc. » Envoutante, la voix d'Antsiva conquiert son audience d'Antananarivo à Berlin.*

Berlin : en août dernier, le festival Pop Kultur accueille, pour son 10<sup>e</sup> anniversaire, des artistes du monde entier : Antsiva représente Madagascar. « Je ne m'attendais pas à y aller, d'abord parce que je me retrouvais exactement à la limite de l'âge, 30 ans. Ensuite, j'étais enceinte de six mois : j'avais peur qu'ils ne me laissent pas y aller, mais il s'est produit la situation inverse. J'y suis allée, et j'ai été chouchoutée par tout le monde. » Toujours avec sa basse, Antsiva assiste à des ateliers, fait la rencontre d'autres artistes du monde et se retrouve pour une « solo performance ». Seule avec sa guitare, elle chante ses compositions, des chansons « qui n'ont rien à voir avec le jazz ». Antsiva explique : « Il fallait présenter Madagascar : le jazz n'est pas à nous, alors j'ai créé une chanson en malgache. » Auteure-compositrice, vocaliste, coach vocal et bassiste : la jeune femme jongle entre sa vie de maman, d'entrepreneure et sa carrière artistique. D'une voix inoubliable, Antsiva aime partager. « Heman Rafanomezanjanahary, du groupe Meva Gospel m'a aidé à comprendre tout ce qui est technique vocale, mécanisme, et c'est après que j'ai développé tout cela par des recherches. Plus tard, j'ai commencé à apprendre à des lycéens et à des chorales, et c'est comme cela que j'ai pu grandir en expériences. » Elle compose, parfois à la demande, et aujourd'hui, c'est une jeune maman qui avance petit à petit, tout en revoyant les projets de son groupe et ceux en collaboration avec le Cercle Germano-Malagasy (CGM). À suivre sans fausses notes !

Rova Andriantsileferintsoa

# Finoana RATOVO

*Reconnue pour ses sculptures en fer étant issue d'une famille d'artisans ferronniers, Finoana Ratovo Andriantseho s'essaye depuis peu à la peinture. Un rêve qu'elle touche du bout des doigts et qu'elle explore à travers différentes techniques. La jeune artiste signe ainsi la couverture du no comment® magazine de ce mois de février.*



Frontières, 2022, Photographie



## « Tout part d'une réflexion et d'un raisonnement »

### « Partageons le monde » ?

Cette couverture du magazine s'intitule « *Partageons le monde* » sur le thème de l'ODD 10 (Objectif de Développement Durable) sur la réduction de l'inégalité. Pour moi, cela commence par le respect mutuel à travers des carrés de diverses couleurs et de textures qui représentent un foyer, une communauté, une société voire un pays. Chaque carré est espacé d'une distance égale, et c'est cette distance-là qui signifie le respect. Cette œuvre a été réalisée dans le cadre de SDGs Through Art, un collectif de 17 artistes malgaches sous l'initiative de ZeeArts fondée par Zaahirah Muthy.

Des larmes qui se tissent, Acrylique sur toile, 2024, 100 cm x 100 cm

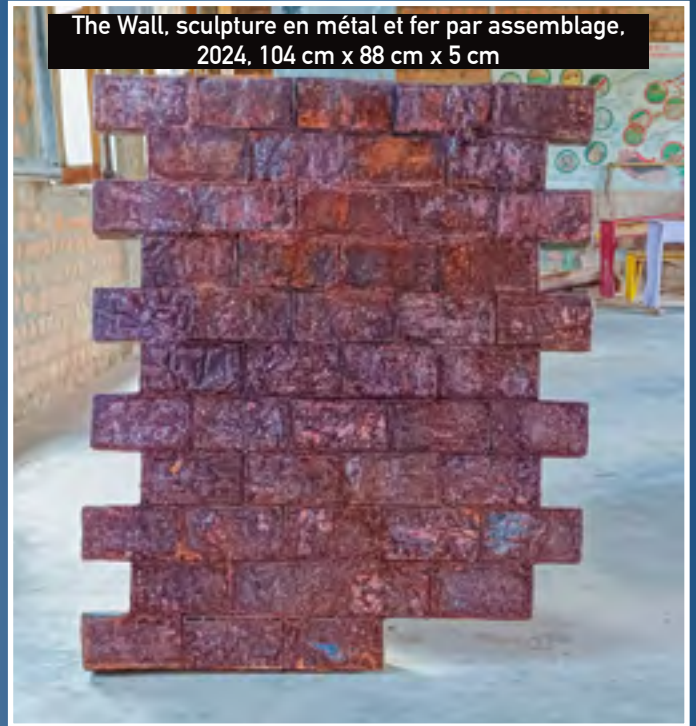


### De la sculpture en fer à la peinture ?

Peindre a toujours été mon rêve, mais j'ai commencé très tard. J'ai d'abord débuté avec le fer parce que c'est la matière qui était à ma disposition, devenu ma matière de prédilection. Mais peindre c'est une manière d'appuyer mes réflexions, les sujets que je

traite. Maintenant, je trouve une sensation quand je peins, que j'ai envie d'explorer un peu plus. Les sujets que je traite se retrouvent dans la peinture, la sculpture et les installations notamment l'être humain, ce qui est invisible, les liens sociaux, les impacts de ces liens...

The Wall, sculpture en métal et fer par assemblage, 2024, 104 cm x 88 cm x 5 cm



### Ta démarche ?

Je peins beaucoup de traits, de formes géométriques, une résonance de la matière, l'interaction de la nature et surtout des réflexions sur la logique. Je m'appuie moins sur l'intuitivité, je réfléchis toujours avant de réaliser des projets. Même si au final, cela a l'air aléatoire, tout part d'une réflexion et d'un raisonnement. Par exemple, dans mon exposition « *L'invitation au temps* » à la Fondation H à Ambatomena en novembre dernier, j'ai combiné la peinture et la sculpture, une grande première pour moi. Des œuvres qui parlent du temps, de la société, de la justice sociale... Les peintures sont comme un focus sur la sculpture pour appuyer le sujet. C'est un nouveau départ pour moi dans la peinture, ce qui m'a permis d'explorer d'autres techniques. Quant aux couleurs, j'utilise des couleurs primaires notamment le bleu qui représente la liberté, l'infini... Je pars aussi de la simplicité que j'adouci avec le blanc pour apporter de l'harmonie, de la joie, du réconfort même si j'aborde des thèmes assez difficiles.

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

# VONIARY



**« Le malgache peut être utilisé dans plusieurs domaines »**

« Mahagaga f'eto an-tanindrazako aho nefa, tenin'olon-kafa no takiana mba ho haiko vao mahazo anjara asa hamelomako ankohonana... ».

**Voniary (nom d'écrivaine) nous cite cet extrait d'un poème de Rado pendant son interview. Pourquoi, en effet, la langue malgache est-elle si peu mise en valeur ? Pour cette traductrice, bloggeuse et enseignante, le problème commence dès le préscolaire jusqu'aux milieux professionnels. Un constat qui pousse Voniary à écrire en malgache, en plus d'autres engagements.**

Son choix d'avoir une plume en malgache était un accident, ou presque. Voniary a participé aux concours de nouvelles sur le thème du mariage précoce (« Aza manamabady aloha loatra ») aux Jeux de la Francophonie en 2016. Ce n'est qu'en relisant les règlements qu'elle s'est rendu compte que ce thème n'était valable que pour les textes en malgache, et son texte était en français. Pas question d'abandonner

l'environnement qui s'adressent directement à eux, et par la même occasion, je leur transmets la langue malgache ». Avec les enfants, elle fait des animations de lecture. D'après ses observations, leurs lacunes en malgache viennent du fait qu'ils ne lisent pas et n'écoutent pas dans cette langue, que ce soit à l'école ou avec leurs parents. Là encore, les livres sont d'une aide précieuse. « Les enfants apprennent plus vite



ce thème qui lui tenait à cœur. Alors, pendant deux semaines, Voniary a écrit 50 pages en malgache, et ce fut LA révélation. « J'ai découvert que je pouvais en fait écrire en malgache. D'ailleurs, pourquoi on n'écrit pas tellement dans notre langue ? »

Elle commence alors avec le « Blaogin'i Voniary » cette même année du concours de nouvelles, un des rares blogs en malgache. Au rendez-vous, du développement personnel, mais pas que : divers sujets comme l'économie ou la technologie. « En apprenant le malgache à l'école, on nous enseigne ces écrivains et on a l'impression que c'est une langue limitée uniquement à la littérature. Moi, je développe l'idée qu'on peut utiliser cette langue dans plusieurs domaines ». Elle prouve ensuite ce pouvoir du malgache en tant qu'écrivaine. Le livre de développement personnel « Raiso an-tanana ny fiainanao » sort en 2020. Puis, elle écrit des livres pour enfants, mais qui ne sont pas des contes : « Ny hafatr'ilay tavoahangy plastika » et « Ny zaridaina keliko » sont des sensibilisations et de l'éducation environnementales destinées aux enfants.

« Ce sont les enfants d'aujourd'hui qui vont vivre dans le monde de demain. Ils doivent savoir beaucoup de choses, surtout l'agriculture, et comment prendre soin de l'environnement. J'écris des livres sur

en malgache. Dans notre langue, il n'y a pas cette confusion, où par exemple, ils apprennent 'lapin' à l'école et ne comprennent pas 'bitro' quand ils entendent ce mot à la campagne. D'ailleurs, j'ai refusé d'écrire des livres bilingues, justement pour que les enfants fassent l'effort d'écrire en malgache ».

Pour les adultes, elle travaille la traduction comme un défi, dans différents domaines également. Pour des secteurs comme l'administration, le gouvernement, le tourisme, la mer et le littoral, les dictionnaires spécialisés, les « rakibolan-tsehatra », sont ses meilleurs amis ; contrairement au domaine de la culture, où le côté poétique rend le travail à la fois plus difficile et plus intéressant. Bien qu'elle travaille avec des spécialistes de la langue malgache, Voniary reconnaît qu'ils ne peuvent pas valoriser la langue à eux seuls. « C'est un problème multidimensionnel. Même si les auteurs écrivent en malgache, mais que l'État ou les écoles n'incluent pas ces livres dans leur programme, les parents d'élève ne vont jamais les acheter. Il y a aussi cette considération où certaines personnes se pensent supérieures, car elles parlent en français. Nous devons avancer ensemble dans l'utilisation de notre langue ».

Mpihary Razafindrabezandrina

# DÉFIS DE CONSERVATION ET EFFORTS COMMUNAUTAIRES DANS LA FORÊT DE TSITONGAMBARIKA À MADAGASCAR

*Ce reportage photographique, réalisé entre février et mai 2024, met en lumière la vie quotidienne et les défis rencontrés par les gardiens de la forêt de Tsitongambarika, située dans la région d'Anosy, au sud-est de Madagascar.*

*Saviez-vous qu'environ 97 % des ménages dépendent du bois comme source principale de combustible, une situation qui a conduit à la disparition de 29 % de la couverture forestière nationale au cours des deux dernières décennies ? Les prévisions sont encore plus inquiétantes : d'ici 2050, entre 38 % et 93 % de la couverture forestière restante en 2000 pourrait disparaître.*

*Texte et photos : Safidy Andrianantenaina*

*Safidy Andrianantenaina est un photographe malgache et bénéficiaire de la bourse Revolutionary Storyteller, un projet conjoint de Photographers Without Borders et On The Edge.*



**Des racines pour sauver l'avenir**

Razafimanampisoa Ronaly (à gauche) et Maka Raymond plantent des jeunes arbres indigènes ainsi que d'autres espèces utilisées pour le combustible et les matériaux de construction, dans le but de restaurer et de protéger la forêt. Ils sont membres de l'une des 55 associations communautaires, les Communautés de Base (COBA), établies autour de la forêt de Tsitongambarika. Cette forêt est menacée par l'exploitation forestière illégale, le braconnage, la production de charbon de bois et la culture sur brûlis.



**La conservation, coincée dans la boue**

La route menant à la forêt d'Erara, à la frontière du parc national d'Andohahela et de la zone protégée de Tsitongambarika, constitue un véritable obstacle pour les efforts de conservation. Les routes, souvent dégradées et submergées par les eaux ou rendues impraticables par les pluies, ralentissent considérablement les déplacements, entravant l'accès et l'efficacité des actions de préservation.



**Pas de banc, pas de livre**

Dabera, 17 ans, et son frère Roselin, 14 ans, vivant dans le village d'Amangitelo, pêchent du tilapia pour leur déjeuner. Aucun des deux n'a jamais été à l'école, la première école ayant ouvert en 2023.

Le groupe de conservation communautaire Asity Madagascar a lancé une initiative d'élevage de tilapias pour réduire la pression sur la forêt, en formant des habitants comme Dabera et Roselin et en distribuant des alevins.



### **Quand Tradition et Conservation S'affrontent**

Christian veille à ce que son troupeau ait accès aux meilleurs pâturages. À Soamanonga, les garçons commencent souvent ce travail dès l'âge de neuf ans et reçoivent un zébu tous les 15 mois en récompense. Traditionnellement, les éleveurs pratiquent le "doro tanety" (brûlage des terres) pour renouveler les pâturages, mais cette méthode peut facilement se propager aux forêts. L'association Asity encourage des pratiques plus sécurisées en formant les habitants à la gestion contrôlée des feux de brousse.

# MATELAS IRENIC

**NOUVEAUTÉ**



27CM

- LATEX
- MOUSSE TRÈS HAUTE DENSITÉ
- RESSORTS ENSACHÉS
- MOUSSE TRÈS HAUTE DENSITÉ
- LATEX



**TAILLE STANDARD  
140X190CM**

*Collection*  
**VITASPRINGS**

DISPONIBLE DANS CHAQUE AGENCE ET SUR COMMANDE

**VITAFOAM**  
60ans d'expérience  
VAV TSARA KIDORO TSARA TORIMAGO

☎ 032 05 043 28 / 034 05 043 49  
✉ vitafoam.venteenilgne@vitafoammadagascar.com

📘 Vitafoam Madagascar Officiel  
🌐 vitafoam.mg



Un agriculteur travaille dans les rizières de la région de l'Anosy. Le riz est l'aliment de base des Malgaches, qui le consomment trois fois par jour.



**Gardes forestiers et guérisseurs : les protecteurs d'Enekara**

De gauche à droite, Mara Tongamana (46 ans), Soja Mahafeliky (38 ans) et Realy Tsitigna (45 ans) sont parmi les derniers gardes forestiers de la forêt d'Enekara, située dans la zone protégée de Tsitongambarika. En plus de leur rôle de protecteurs de la forêt, ils sont apprentis guérisseurs (ombiasy), collectant des plantes, des feuilles et de l'écorce pour leurs remèdes traditionnels. Mara s'exclame : "Sans cette forêt, je ne pourrais pas être Ombiasy. Il me reste encore tant à apprendre."



**Miha : un leader éclairé à Enekara Bas**

Miha, âgé de 70 ans, préside un Coba de 60 membres à Enekara Bas. Dans le confort de son foyer, il écoute des chants religieux diffusés par son lecteur DVD, alimenté par deux batteries connectées à un panneau solaire, un véritable luxe dans cette région. Sa dévotion envers sa communauté lui a valu le titre honorifique de leader parmi les gardiens de la forêt en 2021, un mandat récemment renouvelé en 2024.



NUBIAN CONNECTIONS  
INTERNATIONAL

*Des unions d'exception, au-delà des frontières*



[www.nubianconnections.com](http://www.nubianconnections.com)

**Adhésion gratuite pour les femmes\***

**\* SOUS SÉLECTION - OPTION PREMIUM DISPONIBLE**

- Un service sur mesure et confidentiel
- Des profils vérifiés et sécurisés
- Des connexions sincères et exclusives
- Une matchmaker dédiée pour vous accompagner
- Satisfaction garantie : Un remboursement si aucune correspondance idéale n'est trouvée.

**Contactez-nous dès aujourd'hui et faites le premier pas**

**VERS UNE RELATION EXCEPTIONNELLE**



**+44 7777 438 434**



**love@nubianconnections.com**



### **Entre spiritualité et préservation**

Razafindratsima Franck Eric, surnommé Razafy, est garde forestier, pêcheur et responsable de la pépinière de plantes pour Asity Madagascar. Il est assis sur une roche sacrée à Antsotso, qui collecte l'eau de pluie. Ce lieu vénéré sert de point de prière pour les pêcheurs, qui y laissent des pièces de monnaie dans la piscine naturelle. L'introduction du christianisme par les envahisseurs européens a réduit l'importance de nombreux sites sacrés, mais ces croyances et traditions persistent souvent, particulièrement dans les zones éloignées, offrant ainsi un aperçu du patrimoine culturel de Madagascar et de sa relation avec le monde naturel.



### Détruire pour subsister

Dans la zone d'Erara, une opération de répression menée par la DREDD de l'Anosy a échoué. L'objectif était de retrouver deux hommes signalés six mois plus tôt pour avoir défriché une parcelle protégée afin de produire du charbon et cultiver du manioc. Malgré les efforts tardifs, les suspects étaient introuvables.

Cependant, lors de cette descente, Niry, 33 ans, et son complice Dalaka ont été surpris en flagrant délit en train de transformer un tronc d'arbre en planches.

Niry, désespéré par le manque d'argent, avait été attiré par la promesse d'un faux permis de coupe. Pour 5000 Ariary, il avait loué une scie, espérant partager un maigre revenu de 60000 Ariary avec son complice. Bien que la scie ait été confisquée et les contrevenants avertis, l'opération a coûté environ 800000 Ariary, incluant les dépenses liées au carburant, à la location de véhicule et à la mobilisation des agents.



**Gardes forestiers : entre isolement et manque de soutien**

« Les groupes de conservation veulent des rapports, mais je n'ai jamais été à l'école... On n'a même pas de téléphones » déplore Tsitigna.

Il raconte un incendie qui a marqué sa carrière : « Sans moyen de prévenir les autorités, j'ai dû marcher une journée entière pour alerter le COBA. Avec des villageois, nous avons lutté contre les flammes, mais le feu a duré une semaine, réduisant une grande partie de ma zone en cendres. J'ai même dû utiliser mon stock de riz pour nourrir les volontaires. Ce fut une expérience éprouvante, mais nous avons fait tout ce que nous pouvions. »



 NISSAN  
INTELLIGENT  
MOBILITY

**NISSAN KICKS**  
ROULEZ AVEC STYLE

**125.000.000** MGA  
TTC

Audacieux, puissant et doté de technologies de pointe, il vous permet de vous déplacer avec assurance, où que vous alliez.

Antananarivo Toamasina Mahajanga Antsiranana Tolagnaro Nosy Be

☎ 020 23 254 54

| 🌐 [www.madauto.mg](http://www.madauto.mg)

 Madauto



### **La libération du prix plancher : Un espoir pour les producteurs de vanille ?**

À Enekara Bas, Damy Christophe, 47 ans, membre du Coba, est cultivateur de vanille. Ces dernières années, le prix de la vanille malgache a chuté. En 2020, le gouvernement a instauré un prix minimum de 250 USD à l'exportation et de 75 000 Ariary pour la vanille verte, afin de protéger les producteurs. Mais une chaîne d'exportation gangrenée par des abus a permis à des réseaux mafieux de détourner cette mesure, pénalisant les cultivateurs. En mai 2023, face à une crise, le gouvernement a libéralisé les prix, ce qui a poussé les importateurs à chercher à acheter au prix le plus bas possible. Damy continue de souffrir de cette situation, mais garde espoir. « La vanille peut nous apporter suffisamment d'argent et nous éloigner de l'exploitation forestière », ajoute-t-il.



La luxuriante forêt d'Enekara fait partie de la zone protégée de Tsitongambarika



# BrA.I

## LE PREMIER DISPOSITIF DE TRANSCRIPTION EN BRAILLE AFRICAIN EST MADE IN MADAGASCAR

Pour la première fois en Afrique, les personnes qui vivent avec un handicap visuel pourront lire des textes pas encore traduits en braille. Le premier dispositif (BrA.I) qui traduit instantanément des textes tirés de livres numériques ou physiques est le fruit du travail de trois jeunes Malgaches. Andriantefiarinesy Andréa Valéria, avec qui nous avons discuté, est le designer graphique et chef du projet BrA.I. Elle supervise la direction créative et la gestion globale du projet. Ratsimbazafy Narinera Mickaël, le développeur fullstack, est responsable du développement



logiciel et de la mise en place des fonctionnalités techniques. Pierre Dominickaël Safidy Harilandry Mario, ingénieur électrique et mécatronique, apporte son expertise dans la conception des systèmes physiques et mécaniques du dispositif.

Le projet a vu le jour grâce à leur participation au POESAM, ou Prix Orange de l'Entrepreneur Social en Afrique et au Moyen-Orient, une initiative qui vise à encourager les projets innovants ayant un impact social ou environnemental. « Pour BrA.I, participer au POESAM en 2024 a été une expérience marquante. Notre dispositif, qui traduit instantanément les textes en braille, a remporté



deux distinctions au niveau national : le Prix Féminin et le 2<sup>e</sup> Prix national. À l'international, nous avons eu l'honneur d'être classés parmi les finalistes dans la catégorie Prix Féminin. Au-delà des prix, ce concours nous a offert une plateforme pour présenter notre vision et rencontrer des partenaires potentiels » souligne Andréa Valéria.

Pour l'instant, les porteurs de projet ont juste un prototype, mais ils prévoient déjà de continuer leur lancée pour que le dispositif profite aux personnes vivant avec un handicap visuel. « Lors de la conception du prototype, nous avons mené une visite sur le terrain au CNFPPSH (Centre National de Formation Professionnelle des Personnes en Situation de Handicap). Nous leur avons demandé quelles fonctionnalités ils souhaiteraient intégrer dans le dispositif. Bien qu'ils aient proposé plusieurs options, nous avons choisi de nous concentrer sur la fonction de transcription, car il s'agit encore d'un prototype. Concernant la commercialisation, nous avons opté pour un modèle de location dans un premier temps. Chaque institution intéressée pourra disposer du dispositif dans ses locaux. »

Mpihary Razafindrabezandrina

# Best Peaches



# Besties et Sporties

*C'est une amitié de 10 ans qui s'est traduite plus tard en une passion commune. Arielle Cécilia Rakoto Andrianaly et Santatriniaina Erica Rahelarisoa ont créé Best Peaches en 2022. Elles s'entraînent, s'entraident et créent des contenus sur Facebook, Instagram et TikTok. Tout dans la bonne humeur, elles ont de quoi pousser et motiver leurs abonnés au sport.*



« Best » de « Best friends » (meilleures amies), E et A – Erica et Arielle – dans « Peaches » qui est aussi une suggestion d'Erica qui apprécie particulièrement les pêches. « Cela fait 10 ans que nous nous connaissons. J'ai commencé le sport en 2020, et plus tard, j'ai entraîné Arielle avec moi », confie Erica. Arielle, toute jeune maman, a suivi sa confidente et s'y est plu. « Je suis allée avec elle dans sa salle de sport au Fitness Club Antanimena, où le coach Sôlô nous a accueillies. Nous y sommes restées pour faire de la musculation pendant trois ans et demi. » Aujourd'hui, elles se rencontrent tous les matins pour s'entraîner à L'Usine Andraharo, d'où elles partagent les vidéos de leurs exercices. « Best Peaches est une page qu'on a créée pour vendre des articles de sport. » Une anecdote qui amuse Arielle : « Un jour, nous avons partagé une vidéo dans laquelle nous nous entraînions dans les tenues de sport que nous vendions, et nos abonnés, en voyant cela, ont apprécié et ont demandé plus de partage sur les exercices que nous faisons. C'est là que l'idée d'en parler davantage nous est venue. » Erica et Arielle alternent alors musculation et CrossFit, compétitions sportives et création de contenus.

Et elles ont toujours le sourire aux lèvres ! Chaque contenu est un petit clin d'œil pour dire « viens on fait du sport ! ». Les deux amies ont de belles inspirations : « En tant que femmes, nous voulons surtout attirer les femmes. Quand on regarde les influenceuses sport à l'étranger, on veut généralement devenir comme elles : nous avons la conviction que c'est l'effet que nous avons auprès des autres femmes et que celles-ci veulent se mettre, à leur tour, au sport ! » Elles ne partagent pas que des exercices, elles parlent aussi de nutrition, tout en y mettant un peu de leur vie. Entre entraînement, vie professionnelle et personnelle, elles ont réussi à intégrer leur passion dans leur routine. Erica confie : « C'est bien

plus que de l'exercice physique, le sport m'a appris à oser, à être un peu plus courageuse. » Arielle d'ajouter : « Nous avons fait face à de nombreux défis au niveau personnel, mais le sport nous a appris à être patientes, à nous relever, et c'est aussi à la salle qu'on évacue tout notre stress. » Les amies restent unies au-delà de toutes chamailleries, et Best Peaches les a aidées à réaliser bien des rêves.

« Dans notre parcours, notre passage à la Villa de Vohilava a été très marquant parce que c'est à ce moment que je me suis rendu compte que tout effort avait sa récompense, et que nos partages sont arrivés jusqu'à Sainte-Marie, en plus du fait que ça a été notre tout premier voyage entre copines ! » Des moments qu'Arielle partage dans l'émotion. Les Best Peaches ont pour ambition de créer davantage de contenus et de trouver plus de collaborateurs pour continuer à parler de leur passion. Et maintenant que l'on sait que le maître-mot est « motivation », elles n'ont pas peur de parler de leur début sur la page. « Ceux qui nous voient sur les réseaux ont souvent peur de se lancer, et parfois, l'on se cherche juste des excuses... Il faut juste un peu d'organisation, de discipline, et par-dessus tout, il faut éviter de se comparer aux autres, mais prendre soi comme référence. Si, par exemple, aujourd'hui, vous avez réussi à porter cinq kilos, et que demain vous en faites six, c'est déjà super ! » Après plusieurs compétitions depuis 2023, dont l'Open CrossFit ou le Fit Game où Erica a remporté la première place, les Best Peaches préparent aujourd'hui une compétition spéciale féminine pour les prochaines célébrations de la journée des droits de la femme. À côté, elles se préparent pour devenir à leur tour coaches. Et elles y vont toujours ensemble, elles ne se lâchent pas jusqu'au bout !

Rova Andriantsileferintsoa



# Doan Van Thanh

ANDRIAMANANTENA

## DE DOAN VAN BIEN (TANA)

*C'est un cadre chaleureux, un endroit intime dans le quartier d'Ambodimanga Besarety, réputé depuis 1960 pour ses plats vietnamiens. Des recettes traditionnelles que Doan Van Bien, le fondateur, a laissées à son fils, Doan Van Thanh Andriamanantena, et que ce dernier prévoit de léguer, à son tour, à son fils.*

**P**assionné de cuisine, Doan Van Thanh Andriamanantena est tombé dans le milieu sans s'y attendre. Autrefois dans la marine, il avoue qu'il n'était pas destiné à tenir un restaurant. En 2003, son père, ses frères et sœurs lui ont confié l'établissement. Il a donc décidé de reprendre les recettes de son prédécesseur – celles qui ramènent aux goûts exceptionnels et authentique des plats familiaux vietnamiens – mais avec sa petite touche personnelle. « La cuisine est l'art d'accommoder les produits naturels pour les reconvertir en aliments. Elle permet de les sublimer et de les rehausser pour qu'on puisse non seulement le corps, mais aussi l'âme. » Pour Doan Van Thanh Andriamanantena, l'essentiel est de rendre les autres heureux.

#### **Présentez-nous votre style...**

Une cuisine familiale. Je ne me suis pas démarqué de la tradition culinaire, mais il y a certains plats dont j'ai un peu rajeuni la recette. J'ai opté pour un allègement. Je ne dis pas que l'ancienne recette est mauvaise, mais c'est pour marquer la différence. C'est ça, mon petit secret !

#### **Quels sont vos ingrédients de prédilection ?**

La sauce de poisson : c'est la base de la cuisine vietnamienne.

#### **À quelle fréquence changez-vous votre carte ?**

J'ai changé la carte il y a six mois. On a toujours les classiques, mais parfois, il y a des commandes spéciales qu'on peut faire à la demande de la clientèle. La carte n'est qu'une référence par rapport aux plats qu'on peut servir quotidiennement.

#### **Le ou la chef.fe qui vous inspire ?**

C'est mon père qui m'inspire : il a hérité de ses parents qui ont hérité de leurs parents. C'est pour ça que c'est une cuisine familiale, elle se transmet de père en fils ou de mère en fille.

#### **Quelles sont vos inspirations pour créer un plat ?**

J'ai créé quelques plats, mais toujours en m'inspirant des anciennes recettes. Je n'ai pas envie de me démarquer parce que pour chaque

recette, il faut une base. Quand j'ai créé le mignon de porc rôti aux cinq parfums, je me suis un peu inspiré du travers de porc grillé, mais là, c'est poêlé pour plus de garanties d'hygiène. C'est venu comme ça, j'ai essayé.

#### **Votre péché mignon ?**

Le chocolat de Madagascar. Je l'apprécie, même très amer. Ça me rend heureux !

#### **L'ingrédient que vous n'aimez pas cuisiner ?**

Il y a plusieurs façons de manier les ingrédients, au vu de leurs caractéristiques propres. Moi, par exemple, je n'aime pas les herbes de Provence. Quand je prends une pizza, je dis souvent de ne pas en mettre. La seule herbe que je tolère quand je prends un plat autre que l'asiatique, c'est l'origan.

#### **La cuisine, en trois mots ?**

Art. Amour. Jouissance : c'est le goût de vivre, c'est l'art de vivre.

#### **Aller au restaurant ou cuisiner à la maison ?**

Même si j'ai un restaurant, cela ne m'empêche pas d'aller en visiter d'autres dans la semaine. Je vais dans des restaurants corrects, mais simples. Je les choisis bien.

#### **Votre actualité ?**

Je voudrais rénover petit à petit le restaurant. D'ici à un mois, je vais également créer un autre formulaire, à part les plats classiques : je vais faire une autre carte uniquement sur les grillades. Plus tard, j'aimerais étendre mes activités un peu partout. Le seul problème à ce moment-là, c'est de garder un certain niveau dans la qualité de service. Comme je ne peux pas être partout à la fois, il faudrait être carré en termes de formation et de suivi de qualité.

Propos recueillis par Rova Andriantsileferintsoa

## RECETTE DU MOIS



### Ingrédients :

Longe de porc avec un peu de gras, un soupçon d'huile de cuisson, sucre roux, sauce soja, sauce de poisson à dose infinitésimale, vin de riz, bouillon de bœuf, lait de coco, gingembre et ail.

# Porc au caramel

### Mode de préparation :

Émincer la viande et la faire sauter avec de l'huile et un peu de sucre. Une fois que le sucre commence à buller, ajouter rapidement le porc, puis verser un peu d'eau. Ajouter quelques lamelles de gingembre, sans sel, mais avec de la sauce de poisson. L'eau de la sauce de poisson viendra relever le sucre caramélisé. Cela créera un équilibre que le gingembre parfamera, avec un peu d'ail. Ensuite, verser du bouillon de bœuf. Il va réduire et colorer la viande. Si le sel prédomine, ajuster en rajoutant un peu de sucre. S'il y a trop de sucre, ajouter un peu de sauce de poisson et de sauce soja, puis laisser mijoter. Une fois que le bouillon est bien réduit, incorporer du lait de coco.

**DOAN VAN THANH  
ANDRIAMANANTENA**

**DE DOAN VAN BIEN (TANA)**



Nem cuốn



Phở tái



Chả giò



Salade vietnamienne

# Aina Lucia RASOLOARI



Une Mode  
**esthétique et durable**



ana  
SOA

*Aina Luciana Rasoloarisoa a remporté la Cape d'honneur lors de la deuxième édition du projet « Mode éthique et durable » organisé par l'Institut français de Madagascar en novembre 2024. A travers sa marque Ain'Ampela, elle incarne une approche de la mode alliant esthétique, durabilité et responsabilité sociale en collaborant avec les femmes tisserandes de l'Androy, dans le sud de Madagascar.*

### **Le lamba « firake », pourquoi cette matière ?**

J'aime les tissus malgaches, on connaît le lambohany, mais peu de gens connaissent le lamba firake en soie sauvage originaire de l'Androy. C'est un tissu fabriqué par les femmes de l'Androy dont les techniques sont héritées de leurs mères et de leurs grands-mères. Ce tissu est porté pendant les cérémonies. Les femmes gagnent leur vie grâce au tissage.

### **Un tissu s'inscrivant dans la démarche éthique et durable ?**

Le coton sauvage est une matière première naturelle et respectueuse de l'environnement. C'est un coton récolté de manière artisanale qui n'est soumis à aucun traitement chimique. J'ai intégré le coton sauvage dans mes créations pour non seulement créer des vêtements, mais aussi pour raconter les histoires de ces femmes, leur résilience, leur force et surtout leur savoir-faire.

### **Vos inspirations pour vos créations ?**

Pendant cette deuxième édition de « Mode éthique et durable », j'ai réalisé trois modèles, une robe de ville, une robe de soirée et une tenue portée par un leader de la conservation. Pour les deux premiers modèles, je me suis inspirée des tenues traditionnelles femmes de l'Androy que j'ai mélangées avec de la friperie. Être lauréate de ce concours, c'est une nouvelle aventure pour moi, et surtout pour ces femmes puisque je ne montre pas uniquement mon travail, je mets en également en valeur la leur. C'est une collaboration qui continue sur le long terme puisque je compte d'ouvrir mon atelier, mais aussi un atelier pour ces femmes directement chez elles à Ambondro dans l'Androy pour leur assurer un travail régulier donc un revenu pérenne.

Propos recueillis par Aina Zo Raberanto

# no media

by no comment®

REGIE PUBLICITAIRE

**contact@nocomment.mg**

**034 20 141 41**

Directrice de publication : Natacha Rakotoarivelo / [natacha@nomedia.mg](mailto:natacha@nomedia.mg)

Rédactrice en chef : Aina Zo Raberanto / [redaction@nomedia.mg](mailto:redaction@nomedia.mg)

Ont participé à ce numéro : Mpihary Razafidrabezandrina, Rova Andriantsileferintsoa

Commerciale : Johanne / Andry

Photos : Andriamparany Ranaivozanany - Andry Randrianarisoa

Conception graphique : Rakatsaina