

# MADAGASCAR

Grande comme la France, l' « Ile rouge » est ainsi appelée à cause de son sol de latérite. Volcaniques au Nord, avec des côtes aux plages plantées de cocotiers, comme dans l'île de Nosy Be, où l'on s'adonne à tous les sports nautiques. Paysages arides et secs au Sud, où s'étend le bush aux grands et gros baobabs. Paysages de savane, de mangrove à l'Ouest, coupés de deltas fertiles, propices à la nidification d'une infinie variété d'oiseaux.

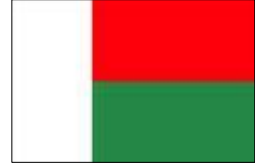
**Capitale :** Antananarivo

**Durée de vol :** 11h30

**Décalage horaire :** 3 heures de plus / 2 heures de plus

**Monnaie :** Ariary - Change : 1 € = 2.749,83 MGA

**Langue :** Le Malgache et le Français. L'Anglais est également pratiqué dans les zones touristiques.



## Géographie / Climat

Madagascar est la 4ème plus grande île du monde avec ses 592 000 km<sup>2</sup> de superficie et 5 000 km de littoral. L'est est dominé par des falaises qui surplombent une bande littorale étroite. Deux grands bassins sédimentaires et de vastes plateaux calcaires occupent la région occidentale. Au centre s'étendent les hautes terres parsemées de pics, de collines, de vallons et de rivières.

Madagascar a un climat tropical fortement influencé par le relief, la végétation et les vents. Mais généralement, il y a deux saisons: l'été : de novembre à mars. C'est la saison chaude et humide. Les précipitations sont abondantes, essentiellement sur la partie orientale. Les cyclones sont fréquents de janvier à mars. L'hiver : d'avril à octobre. C'est la saison sèche. Le temps est relativement frais, surtout sur les hautes terres.

## Meilleure saison

La saison sèche s'étend d'avril à octobre, la saison humide de novembre à mars, avec des risques de cyclones de janvier à mars sur la côte Est. Une côte plus agréable en septembre et octobre, les seuls mois relativement secs de cette zone.

## Temps fort de l'année

Les fêtes malgaches sont nombreuses mais dépendent du calendrier lunaire et de la décision des devins. Parmi les plus spectaculaires figurent Alahamady be, le nouvel an malgache, avec offrandes, danses et chants et Famadihana, le « retournement des morts », de juin à septembre. Y assister est un privilège rarement partagé par les européens.

## Economie

Entre l'agriculture, les minéraux et le tourisme, Madagascar ne manque pas d'atouts mais les soubresauts politiques et le manque d'investissements font de sa population l'une des plus pauvres du monde. Près de 60% des Malgaches vivent avec 1€ par jour.

## Formalités d'entrée

Le passeport doit être encore valide 6 mois après la date retour. Pas de visa pour l'instant pour un séjour de moins de trois mois.

## Les numéros utiles

Consulat général de France à Antananarivo Tél. : 22 398.50. Permanence 24h/24 : Tel.22 398 98.

## Téléphone

- **De la France vers Madagascar** : 00 + 261 + 20 + numéro du correspondant comportant l'indicatif régional. Pour joindre un portable, 00 + 261 + le numéro du portable sans le 0 devant.

- **De Madagascar vers la France** : 00 + 33 + numéro du correspondant à 9 chiffres (sans le 0 initial).

## Électricité

Le courant utilisé est du 220 V.

## Santé

Pas de vaccin obligatoire mais la mise à jour des vaccins DT polio, typhoïde, hépatite A et B est vivement recommandée. Il est conseillé également de suivre un traitement contre le paludisme et de se protéger des moustiques (sprays, bombes, répulsifs) car des cas de dengue sont annoncés, notamment dans le Nord-Ouest du pays. Sur place, boire exclusivement de l'eau minérale en bouteille ou des sodas, et refuser les glaçons. De même éviter les jus de fruits frais, les légumes crus, les fruits non pelés et les viandes peu cuites. Ne pas oublier non plus de glisser des médicaments anti-diarrhéique dans sa valise ainsi qu'une crème solaire à indice élevé car le soleil tape fort.

**Shopping :** Madagascar est le pays où tout est utilisé, recyclé, transformé...rien ne se perd !! vous trouverez donc un artisanat original, dans tous les matériaux possibles : cornes de zébu, bois, fibres de coco, canettes recyclées, aluminium, etc...Sans oublier les produits locaux : épices, vanille, etc...

