

TOURISME « RURAL » A MADAGASCAR

**FAIRE DÉCOUVRIR, A L'OCCASION DE SÉJOUR TOURISTIQUES,
LES RICHESSES ET LE POTENTIEL EN MATIÈRES PREMIÈRES VÉGÉTALES
ISSUES DE LA CULTURE DES TERRES MALGACHES
ET LEURS APPLICATIONS TRADITIONNELLES**

Des circuits touristiques axés sur la découverte des méthodes de cultures, récoltes, transformations, et applications basées sur les connaissances traditionnelles malgaches

Organisation porteuse du projet : FESTIV Madagascar

Avenue la Bigorne – Ambodifotatra – SAINTE MARIE – Madagascar.

PARTENAIRES :



VALAMADA *Une association française, réalisant des opérations solidaires et durables pour soutenir les producteurs de matières premières végétales à Madagascar*



DRÔLES DE DAMES *Une Association malgache, composée exclusivement de femmes, à but non lucratif ayant pour objet de favoriser, développer et promouvoir des actions culturelles, éducatives et sociales dans le cadre d'une action nationale « naturellement féminin*

Ces associations accompagnent le projet touristique de FESTIV Madagascar pour faire ressortir, pour VALAMADA l'importance de la population rurale dans le potentiel agricole du pays et les DRÔLES DE DAMES la place importante des femmes dans les connaissances traditionnelles.

Leur objectif commun est de faire découvrir au monde touristique, souvent loin des réalités quotidiennes de cette population, leurs usages et coutumes qui guident leur vie.

PRÉSENTATION DU GROUPE DE PARTENAIRES :

FESTIV Madagascar est un réceptif touristique malgache proposant des circuits spécialisés, des activités outdoor et qui fournira, dès 2022, des circuits axés sur les connaissances traditionnelles malgaches, la découverte des méthodes de culture, de récoltes, de transformations et leurs applications. Voir le site www.festiv-madagascar.com

VALAMADA Une association française, réalisant des opérations solidaires et durables pour soutenir les producteurs de matières premières végétales à Madagascar. Cette association a commencé depuis janvier 2021 une mission en 3 phases de recensement sur le terrain et d'accompagnement de petits producteurs locaux détenteurs des connaissances traditionnelles. Voir présentation de la mission et le site www.valamada.com

LES DRÔLES DE DAMES Une association malgache, composée exclusivement de femmes, à but non lucratif, ayant pour objet de favoriser, développer et promouvoir des actions culturelles, éducatives et sociales dans le cadre d'une action nationale « naturellement féminin » et permettre aux femmes d'accéder à des postes à responsabilités dans le secteur agricole. L'association des DRÔLE DE DAMES se lie au projet pour renforcer son action « naturellement féminin » pour donner aux femmes une place importante dans l'entreprenariat agricole féminin.

L'OBJET DU PROJET TOURISTIQUE

Le projet est ouvert à tout. Tant l'éventail est grand.

L'objet est d'offrir aux touristes des programmes spécifiques, aussi divers que variés, d'échanges avec la population en participant, à leurs côtés, à leurs activités quotidiennes. Des populations situées au plus proche des sites touristiques les plus fréquentés comme des plus oubliés.

Une multitude d'exemples :

Polliniser et où récolter dans la région Est la vanille tout en découvrant la plantation et cuisiner « vanille » avec un chef renommé – Intégrer une équipe de transformation du chocolat en reprenant l'expérience cuisine vanille – Idem dans les domaines du café - Participer à la culture des algues dans la baie de Diego - Cueillir le fruit et extraire de l'huile végétale de Baobab en apprenant tous des mystères de cet arbre, ses bienfaits et sa protection – Apprendre les secrets de l'extraction de l'Ylang Ylang à Nosy Be - Préparer ses propres fibres de Sisal dans le sud pour ensuite tisser et réaliser sa propre création – Un stage sur les épices, les huiles essentielles, les plantes médicinales de Madagascar et leurs atouts.... L'offre est illimitée à Madagascar.

Tous ces séjours, avec hébergement en ½ ou pension complète, allant de 2 à 6 jours seront liés à la connaissance des filières naturelles, à la découverte des méthodes de cultures, de transformations et applications grâce à des échanges studieux avec la population locale.

FESTIV Madagascar propose déjà des circuits baleines, hébergement en brousse à vivre avec le village, randonnées pédestres à la découverte de la faune et flore, croisières fluviales « nature », etc... Son souhait est d'aller plus loin en proposant à ses clients une intégration totale dans la vie quotidienne des villageois impliqués dans la production de matières premières végétales, issues des terres malgaches, souvent endémiques, dans leurs activités vivrières.

FESTIV Madagascar a déjà tous les outils dans le cadre de ses activités, son rapprochement avec l'association VALAMADA va lui apporter les contacts les plus insolites, les cultivateurs les plus oubliés, la découverte des filières végétales inconnues du grand public, un apprentissage des méthodes traditionnelles locales. L'association des DRÔLES DE DAMES rajoutera sa touche « naturellement féminin ».

VALAMADA recense ses producteurs locaux, FESTIV construit les séjours qu'il accompagne avec l'objectif d'apporter un retour financier, directement reversé, aux acteurs locaux qui ont accueillis, dans leur vie quotidienne, les participants à ces programmes.

Ce projet est une parfaite adaptation des **aspects de partage des avantages (APA)** au tourisme.

Ces programmes peuvent être soit spécifiques et exclusivement consacrés à l'objet et/ou la destination, soit intégrés, sur d'un cours à moyen séjour dans des circuits standards proposés par les agences de voyages de la destination.

Voir exemple de programme ci-après :

EXEMPLE DE PROJET SUR LE THÈME VANILLE

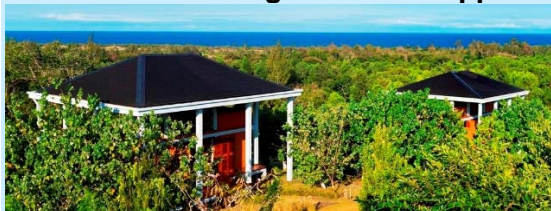
4 jours intégrés dans un programme touristique Madagascar Nord – Départ Diégo – Retour Tana.



JOUR 1 – DIÉGO - SAMBAVA

Arrivée et accueil à l'aéroport de Sambava.

Transfert et briefing à Soiland Appart's.



Puis, transfert au Domaine d'Ambohimanitra.

Vers 15h 30, *Visite du Domaine d'Ambohimanitra (60ha) : Découverte de la plantation de vanille et les différentes variétés de vanilliers, ainsi que les pépinières de variétés locales. La visite est guidée et aborde en détail le cycle culturel de la vanille. Vous vous impliquerez aux côtés des journaliers dans la cueillette, pollinisation, coupe de la vanille verte, séchage, etc... En fonction de la période de votre séjour.*

Pour bien terminer la découverte de la vanille, un dîner senteur vanille vous sera servi en terrasse à vue panoramique avec les leaders ruraux de la vanille.

Nuitée au Domaine d'Ambohimanitra





JOUR 2 – DOMAINE D'AMBOHIMANITRA

Vers 9h 00, après le petit déjeuner :

Atelier culinaire pratique et ludique autour du thème de la vanille : accessible à tous, quel que soit votre niveau.

**Dans un lieu d'exception,
Situé en plein cœur des parcelles de vanille**

Le Chef Johary vous guidera à la découverte de ses secrets de cuisine autour de la vanille et ses talents.

La cuisine réalisée sera partagée, au déjeuner, avec des représentants des villageois, invités pour l'occasion, qui travaillent sur les plantations. Après-midi : Visite du village des journaliers et échanges sur leur quotidien.

Actions solidaires et d'entraide : Remise de vêtements, affaires scolaires, équipements sportifs, etc...

Dîner et Nuitée au Domaine d'Ambohimanitra



JOUR 3 – DOMAINE D'AMBOHIMANITRA - SAMBAVA

Vers 9h 00 après le petit déjeuner

Départ pour Sambava pour la visite d'un magasin de traitement de vanille :

Découverte des étapes de préparation de la vanille jusqu'à l'exportation. Toutes les phases de traitement de la vanille : échaudage, triage, mesurage.

Présentation des différentes qualités de vanille et comment les reconnaître.

Déjeuner senteur vanille vous attend à Soaland Appart's.

Après-midi : Détente – Proposition en extension de diverses animations, activités ou visite locale.

Dîner et nuitée à Soaland Appart's



JOUR 4 – SAMBAVA - ANTANANARIVO

Après le petit-déjeuner, transfert à l'aéroport
Vol pour Antananarivo.