



# GUIDE

# FCE



**Fianarantsoa  
COTE EST**

FIANARANTSOA

AMBALAVAO

MANAKARA

VOHIPENO

MANANJARY

RANOMAFANA



# KTTF

# PROPRIÉTAIRE MIELLERIE DES PANGOLANES SARL

« *Kooperativa* » / « *Kooperativa* » / « *Kooperativa* »  
« *coopérative de* » / « *coopérative de* » / « *coopérative de* »  
« *coopérative de* » / « *coopérative de* » / « *coopérative de* »  
« *coopérative de* » / « *coopérative de* » / « *coopérative de* »



VISITE  
DES RUCHERS  
EN ACTIVITES  
et de la miellerie

Itchi (septembre)  
Miaouli (fin janvier-mars)  
Mokasina (octobre)  
polyfioral  
(dès janvier et avril-mai)



Depuis 2016, l'unité coopérative  
payenne des producteurs de miel  
certifiée biologique (AOC) et  
associée Commerce Équitable (CE)  
par ECOCERT.

Dans le respect des normes et  
qualités Unie Européenne  
(certificat de consommation  
délivré par AOCGER)



MANAGORA bâtiment Kapifond Manikao, loc 40168 Tambovo Ormeiru  
tel:frk@yaho.fr GSM 47 920 51 7 832 49 083 33 HIF316@gmail.com

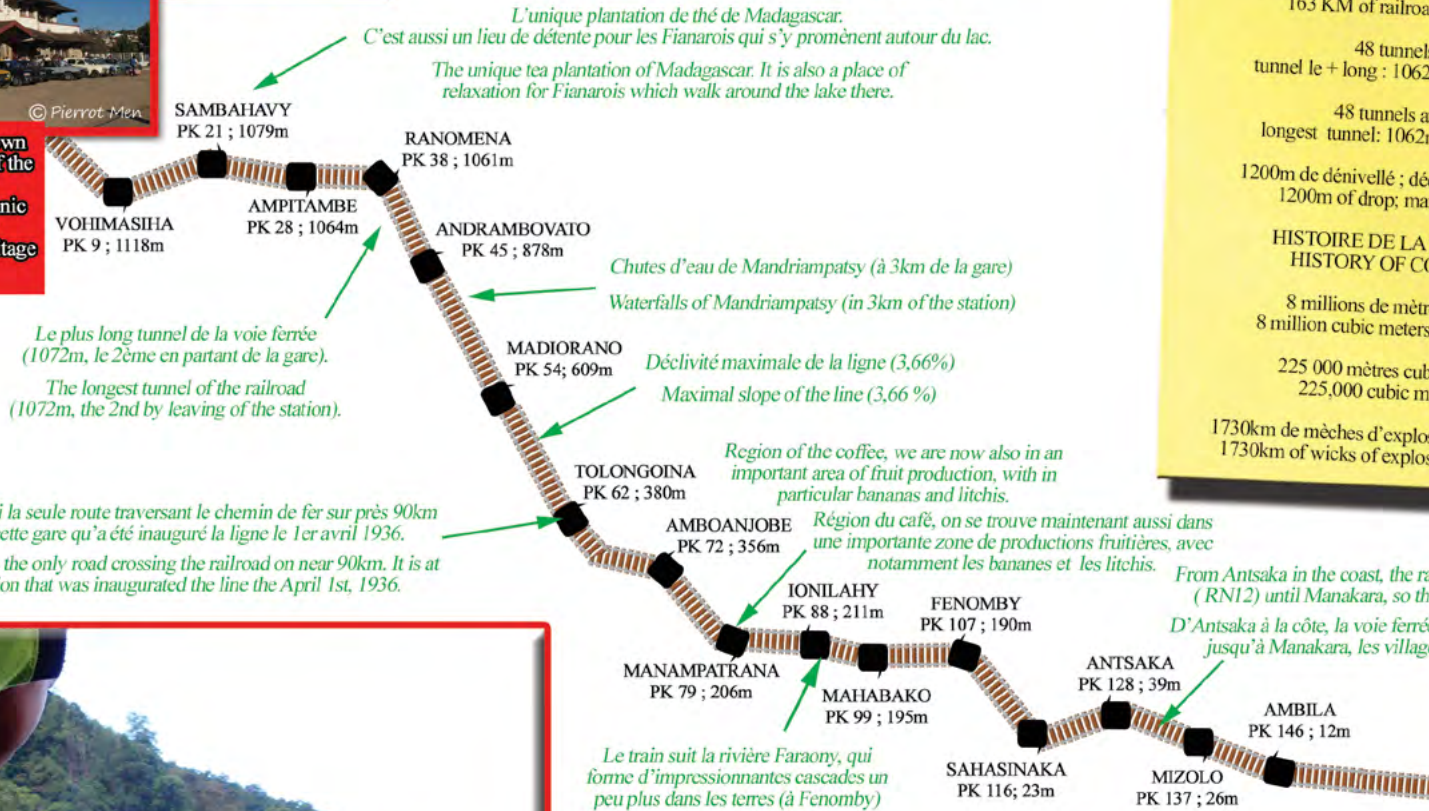
# PROFIL DU CHEMIN DE FER PROFILE OF RAILROAD Fianarantsoa - Côte Est

**FIANARANTSOA** : Chef-lieu de province et préfecture de la Région, cette ville de 200 000 habitants, capitale de l'ethnie Betsileo, est surtout réputée pour son patrimoine historique (vieille ville) et religieux.



© Pierrrot Men

**FIANARANTSOA** : chief town of province and prefecture of the Region, this city of 200 000 inhabitants, capital of the ethnic group Betsileo, is especially reputed for its historical heritage (old town) and religious.



*L'unique plantation de thé de Madagascar.  
C'est aussi un lieu de détente pour les Fianarois qui s'y promènent autour du lac.*  
The unique tea plantation of Madagascar. It is also a place of relaxation for Fianarois which walk around the lake there.

*Chutes d'eau de Mandriampatsy (à 3km de la gare)  
Waterfalls of Mandriampatsy (in 3km of the station)*

*Déclivité maximale de la ligne (3,66%)  
Maximal slope of the line (3,66%)*

*Région du café, on se trouve maintenant aussi dans une importante zone de productions fruitières, avec notamment les bananes et les litchis.*

*Région du café, on se trouve maintenant aussi dans une importante zone de productions fruitières, avec notamment les bananes et les litchis.*

*From Antsaka in the coast, the railroad follows from now on the main road (RN12) until Manakara, so the villages are less isolated and enclosed.*

*D'Antsaka à la côte, la voie ferrée suit désormais la route nationale (RN12) jusqu'à Manakara, les villages sont donc moins isolés et enclavés.*

*Le train suit la rivière Faraony, qui forme d'impressionnantes cascades un peu plus dans les terres (à Fenomby)*

*The train follows the Faraony river, which forms impressive waterfalls a little more in lands (to Fenomby).*

**MANAKARA** : PK 163 ; 4m  
Plus grande ville de la côte Est (plus de 40 000 habitants) entre Tamatave et Fort-Dauphin, dominée par l'ethnie Antemoro, cet ancien port colonial est aujourd'hui très agréable pour ses promenades sur le front de mer et les fameuses ballades en pirogue sur le Canal des Pangalanes.

**MANAKARA** : PK 163 ; 4m  
Largest city on the East coast (more than 40 000 inhabitants) between Tamatave and fort-Dauphin, dominated by the ethnic group Antemoro, this former colonial port is today very pleasant for its walks on the sea front and the famous ballads in dugout on the Channel of Pangalanes.



© C.CORBIC

**QUELQUES CHIFFRES / SOME NUMBERS**

163 km de voies ferrées, 17 villages desservis  
163 KM of railroads, 17 served villages

48 tunnels et 61 ponts  
tunnel le + long : 1062m ; pont le + haut : 40m

48 tunnels and 61 bridges  
longest tunnel: 1062m; highest bridge: 40m

1200m de dénivellé ; déclivité maximale : 3,66%  
1200m of drop; maximal slope: 3,66%

**HISTOIRE DE LA CONSTRUCTION  
HISTORY OF CONSTRUCTION**

8 millions de mètres cube de déblais  
8 million cubic meters of excavated material

225 000 mètres cubes de maçonnerie  
225,000 cubic meters of masonry

1730km de mèches d'explosifs, 3 470 000 cartouches  
1730km of wicks of explosives, 3 470 000 cartridges



© C.CORBIC

*On trouve ici la seule route traversant le chemin de fer sur près 90km  
C'est à cette gare qu'a été inauguré la ligne le 1er avril 1936.*  
We find here the only road crossing the railroad on near 90km. It is at this station that was inaugurated the line the April 1st, 1936.

*Le plus long tunnel de la voie ferrée (1072m, le 2ème en partant de la gare).  
The longest tunnel of the railroad (1072m, the 2nd by leaving of the station).*





# PREFACE



Quand on parle sud-est de Madagascar, on pense immédiatement au célèbre train FCE qui relie FIANARANTSOA à MANAKARA.

C'est effectivement le joyau de la région qui non seulement permet aux villages traversés de se ravitailler et d'exporter leurs productions mais aussi aux touristes de vivre des moments inoubliables.

Ce guide touristique, en outre de l'offre proposée par les annonceurs (que nous remercions d'avoir été si nombreux) en termes d'hébergement, de restauration, de prestations diverses, va vous permettre de découvrir de nombreux sites touristiques et particularités dignes d'intérêt parmi lesquels :

- FIANARANTSOA : la vieille ville classée patrimoine mondial de l'Unesco, ses plantations de thé unique à Madagascar, ou encore ses vignobles.

- AMBALAVAO : son marché aux zébus de réputation nationale, la fabrication du célèbre papier Antemoro et le tissage de la soie naturelle.

- Plus au Sud sur la RN7, la forêt d'ANJA, le massif d'ANDRINGITRA, la vallée de TSARANORO autant de sites propices à se fondre avec la nature.

- Vers la côte Est, le Parc National de RANOMAFANA vous offre des circuits pour tous âges et tous les goûts afin de vous immerger au cœur d'une extraordinaire forêt.

- Enfin, la Côte-Est avec les villes de MANAKARA et MANANJARY. Ce sont les incontournables balades en pirogue sur le Canal des PANGALANES, le balnéaire pour les inconditionnels,

mais c'est surtout un mélange de traditions et une région où vous apprécierez à coup sûr la qualité de sa gastronomie alimentée par des produits de la mer incomparables : langoustes, crevettes, camarons, civelles et autres poissons et crustacés. Les saveurs de ses fruits et légumes, selon la saison: mangues, ananas, litchis, papayes, avocats... auxquels il faut ajouter ses merveilleuses épices qui font la réputation de la région : vanille, poivre, cannelle, girofle...

Nous ne pouvons lister tous nos atouts, vous jugerez vous-même sur place et nous ne doutons pas un seul instant que lorsque vous pénétrerez dans notre belle région vous tomberez sous le charme et serez éblouis par tant d'émerveillement ajoutés à la gentillesse et l'hospitalité des malgaches.

N'hésitez pas à vous documenter auprès de nos Offices du Tourisme respectifs, nous ferons de notre mieux pour que votre séjour soit une réussite.

La FCE vous souhaite un bon voyage et bon séjour...

When we speak southeast of Madagascar, we think immediately of the famous train FCE which connects FIANARANTSOA with MANAKARA. It is actually the jewel of the region which not only allows villages crossed to replenish and their productions but also to the tourists to live unforgettable moments.

This tourist guide, in addition to the offer proposed by the announcers (that we thank for having so been many) in terms of accommodation, restoration, diverse services be going to allow you to discover many tourist sites and worthwhile peculiarities of interest among which:

- FIANARANTSOA the old town, its tea plantations, his vineyards.

- AMBALAVAO : the zebu market and manufacturing of paper Antemoro and pure silk.

- Further south still the forest of ANJA, the massive ANDRINGITRA, the valley of TSARANORO as many sites conducive to blend with nature.

- To the east coast, the RANOMAFANA National Park offers you circuits for any ages and all the tastes to immerse you at the heart of the forest.

- The East coast: MANAKARA, MANANJARY.

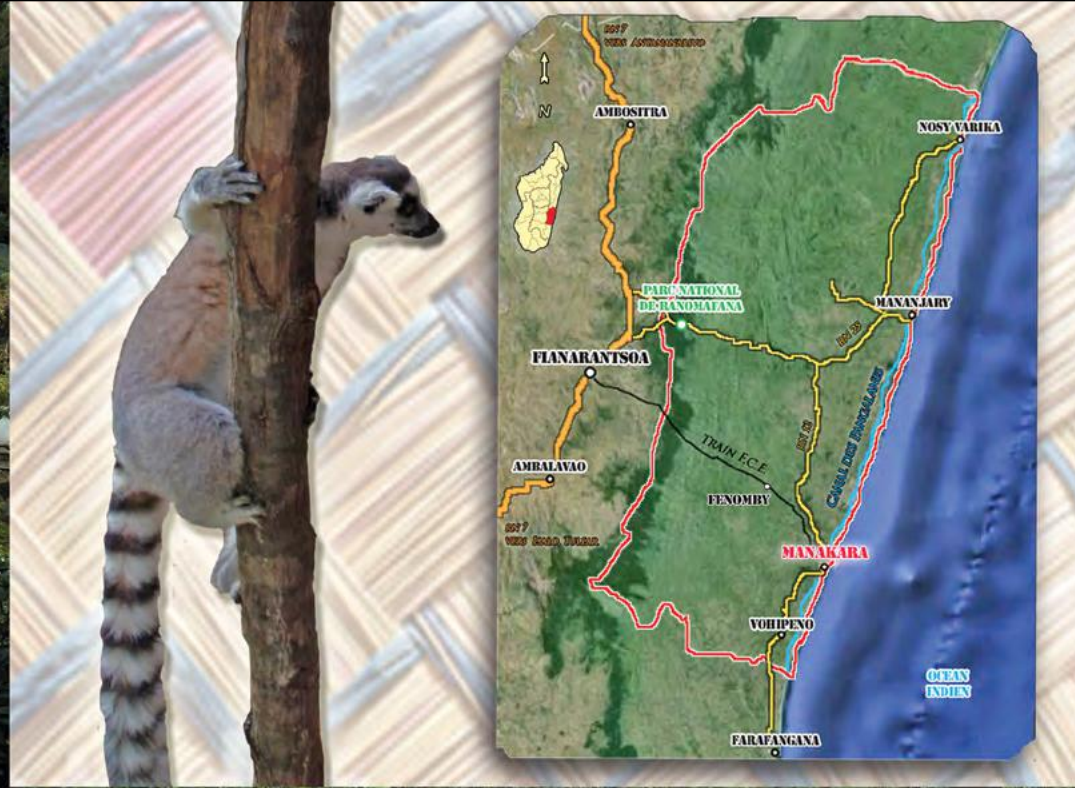
They are the inescapable canoe rides on the PANGALANES, the seaside for the unconditional but it is especially a mixture of traditions and a region or you will appreciate certainly the quality of its gastronomy fed by: incomparable products seafood products: lobsters, shrimps, camarons, elvers and other one fishes and shellfish. The flavors of its fruits and vegetables, according to the season: mangoes, pineapples, lychees, papayas, avocados ... to which it is necessary to add its wonderful spices: vanilla, pepper, cinnamon, clove ...

We cannot list all our assets, you will judge yourself locally shall not doubt for a moment that when you will penetrate into our beautiful region you will fall under charm and will be dazzled by so much wonder added to the kindness and the hospitality of Malagasy people.

Do not hesitate to document you with our respective tourist offices, we shall do our best to make your stay a success.

Have a good stay with the FCE TRAIN...





## SOMMAIRE

PREFACE	3
SOMMAIRE	4
<b>LA LIGNE FCE</b>	
Conseils pratiques aux voyageurs	6
Informations générales	8-9
Historique	10-11
Intérêts et impacts régionaux	12
Itinéraire du chemin de fer	14-19
<b>FIANARANTSOA : la multicolore</b>	20-21
Les incontournables de la ville	22-24
Traditions et cultures	28
Aux alentours de la ville	30-33
<b>Plus au sud sur la RN7 : AMBALAVAO</b>	34-41
<b>MANAKARA : canal entre terre et mer</b>	42-43
Canal des Pangalanes	44
Côté Océan Indien	46
Côté Terre	48-49
<b>Plus au sud : VOHIPENO</b>	52
<b>Plus au nord : MANANJARY</b>	54-56
<b>RANOMAFANA : thermes et forêts</b>	58
Le Parc National	60-63
Tourisme villageois	64

## SUMMARY

PREFACE	SUMMARY
<b>THE RAILROAD FCE</b>	
Practical tips of the travellers	General informations
Historical	Historical
Interests and regional impacts	Interests and regional impacts
Itinerary of the railroad	Itinerary of the railroad
<b>FIANARANTSOA : the multicolored</b>	
Inescapables of the city	Inescapables of the city
Traditions and cultures	Traditions and cultures
Surrounding of the city	Surrounding of the city
<b>Further south on the RN7 : AMBALAVAO</b>	
<b>MANAKARA : channel between landside and sea</b>	
Pangalanes Channel	Pangalanes Channel
Indian Ocean side	Indian Ocean side
Land side	Land side
<b>Further south : VOHIPENO</b>	
<b>Further north : MANANJARY</b>	
<b>RANOMAFANA : thermal baths and forest</b>	
The National Park	The National Park
Rustic tourism	Rustic tourism



# CONSEILS PRATIQUES AUX VOYAGEURS PRACTICAL TIPS OF THE TRAVELLERS

**Notice to the travellers :** Don't be too in a hurry ... or find another means of transport. Avoid especially having a busy schedule with a correspondence during the day, an unforeseen which can always cause delays. If on the other hand, the time is not counted you and if you are considered a simple adventurer, the journey will be undoubtedly as memorable as fascinating.

The most spectacular views are in the North of the line, when you are on the cliff (left-hand side by coming down from Fianarantsoa towards Manakara), but most beautiful view of waterfalls is obtained by looking through the windows of the right-hand side of the train.

The road to the coast, from Fianarantsoa to Manakara, is normally faster because downhill !

**Schedules end prices :** For the last information, consult the stations of Fianarantsoa or Manakara (cf. pX). The reservations are possible in first class and deeply recommended : otherwise it is advisable to arrive at least 30 minutes at 45 minutes before the departure of the train to buy its ticket (but place sat guarantee).

**Weather :** It is raining approximately 180 days / year on the side is of the corridor. The strongest rainy season is spread out from December till May, but he can rain at any time of the year. He can also be cold in high height and very warmly on the coast. Equip yourselves accordingly.

**Lodge :** You will find to Fianarantsoa and Manakara the hotels in different categories. The choice is more limited along the line, but you will find to Sahambavy in very comfortable bungalows. This hotel also manages a simple lodge in the village of Andrambovato, where from we can make a hike on the cliff for a beautiful view of the landscape and the FCE line.

To organize a guided tour on the line or in the surroundings, consult one of the following organizers :

- House of Guides : which located in a wagon built in front of Fianarantsoa station  
020 75 520 30 ou [coeurmalgache@hotmail.com](mailto:coeurmalgache@hotmail.com)
- The Regional Tourist Office of Fianarantsoa or Manakara (their contact in last page p65)

**Food :** We advise you to set with you some drinking water. The frequent stops of the train will allow you to buy meals along the way (meats and fried chickens, hard-boiled eggs, crawfishes and shrimps, doughnuts, seasonal fruits ...). In the most important stations (Tolongoina, Manampatrana, Sahasinaka) it will be possible to you to get to you any sorts of biscuits, of soft drinks and bottled water.

**Price :** For any purchase or service, the good make specify if it is about Malagasy franc or ariary. Some are very skillful (rickshaw) to create the mixture and make an excessive use of the naivety of uninitiated.

**Avis aux passagers :** Ne soyez pas trop pressés ... ou trouvez un autre moyen de locomotion. Évitez surtout d'avoir un programme chargé avec une correspondance dans la journée, des imprévus pouvant toujours entraîner des retards. Si en revanche, le temps ne vous est pas compté et si vous vous considérez comme un simple aventurier, le voyage sera sans aucun doute aussi mémorable que fascinant.

Les vues les plus spectaculaires se trouvent au nord de la ligne, lorsque vous vous trouvez sur la falaise (côté gauche en descendant de Fianarantsoa vers Manakara), mais la plus belle vue des cascades est obtenue en regardant par les fenêtres du côté droit du train.

Le trajet vers la côte de Fianarantsoa à Manakara est normalement plus rapide, car en descente !

**Horaires et tarifs :** Pour les dernières informations, consultez les gares de Fianarantsoa ou Manakara (cf contact p7). Les réservations sont possibles en première classe et vivement recommandées ; sinon il convient d'arriver au mois 30 à 45 minutes avant le départ du train pour acheter son billet (mais place assise non garantie).

**Météo :** Il pleut approximativement 180 jours / an sur le côté Est du corridor. La saison des pluies la plus forte s'échelonne de décembre à avril, mais il peut pleuvoir à n'importe quel moment de l'année. Il peut aussi faire froid en haute altitude et très chaud sur la côte. Équipez-vous en conséquence.

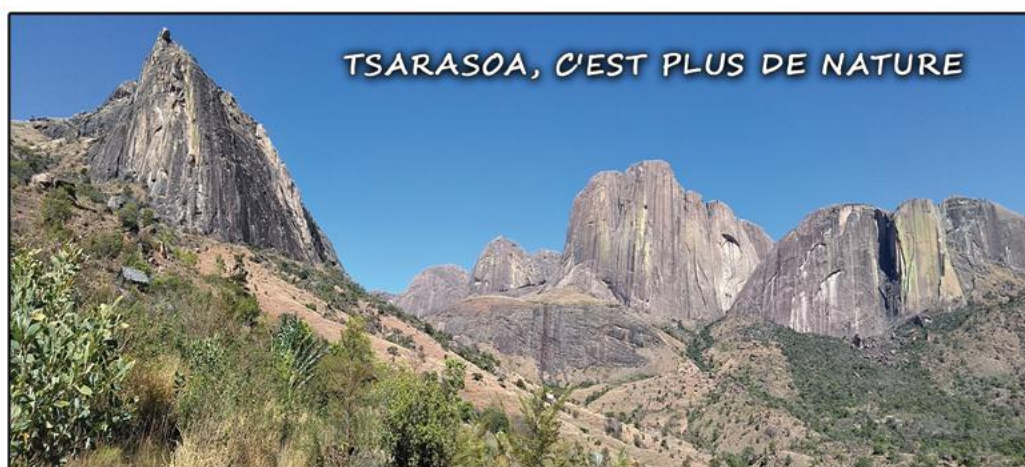
**Le gîte :** Vous trouverez facilement à Fianarantsoa et Manakara des hôtels de différentes catégories. Le choix est plus limité le long de la ligne, mais vous trouverez à Sahambavy des bungalows très confortables. Cet hôtel gère aussi un gîte simple dans le village d'Andrambovato d'où l'on peut effectuer une randonnée pédestre sur la falaise pour une vue magnifique du paysage.

Pour organiser une visite accompagnée sur la ligne ou dans les alentours, consultez l'un des organisateurs suivants :

- Maison des Guides qui se trouve dans un wagon aménagé sur le parvis de la gare de Fianarantsoa  
020 75 520 30 ou [coeurmalgache@hotmail.com](mailto:coeurmalgache@hotmail.com)
- L'Office Régional du Tourisme de Fianarantsoa ou de Manakara (cf. leurs contact en dernière page p65)

**Nourriture :** Nous vous conseillons de prendre avec vous de l'eau potable. Les arrêts fréquents du train vous permettront d'acheter des collations en cours de route (viandes et poulets frits, écrevisses et crevettes, beignets, fruits de saison ...). Dans les gares les plus importantes (Tolongoina, Manampatrana, Sahasinaka) il vous sera possible de vous procurer toutes sortes de biscuits, boissons gazeuses et de l'eau en bouteille.

**Les Prix :** Pour tout achat ou prestation, bien faire préciser s'il s'agit de franc malgache (ancienne monnaie) ou ariary (1AR = 5 FMG). Certains sont très habiles (cyclopusse, vendeurs ambulants...) pour créer l'amalgame et abuser de la naïveté des non-initiés.



TSARASOA, C'EST PLUS DE NATURE

TSARASOA, Le Perma lodge de l'Andringitra.  
La montagne à grand spectacle.  
Séjours, Treks, Escalade, Parapente  
Réservations en ligne <[www.tsarasoa.com](http://www.tsarasoa.com)> On line booking  
Spectacular Mountains  
Lodge, Trek, Climb, Paraglide.

<[fianamax@gmail.com](mailto:fianamax@gmail.com)>

034 60 193 26 - 034 38 606 65 - 039 15 02 666

FIANAMAX, votre spécialiste en Aventures.  
Randonnées, Descentes de Rivières,  
Combiné Train-Canoe-Trek sur 3 jours.  
Treks, River paddling,  
Combined Train-Paddle-Trek over 3 days



FIANAMAX, C'EST PLUS D'AVENTURE !...

# INFORMATIONS GENERALES GENERAL INFORMATION

## HORAIRES DU TRAIN

Fianarantsoa => Manakara  
départ à 7 h : mardi et samedi

Manakara => Fianarantsoa  
départ à 6h45 : mercredi et dimanche

## TARIFS DU TRAIN

Fianarantsoa => Manakara  
ou Manakara => Fianarantsoa 70 000 Ar

Fianarantsoa => Manapatrana  
ou Manapatrana => Fianarantsoa 40 000 Ar

Fianarantsoa => Sahambavy => Andrambovato  
30 000 Ar

Comme autres moyens de transports ferroviaires hormis le train de voyageur, la FCE vous propose des locations privées avec la Micheline et la Draisine.

## TRAIN HOURS

Fianarantsoa => Manakara  
departure at 7 am: Tuesday and Saturday

Manakara => Fianarantsoa  
departure at 6:45 am: Wednesday and Sunday

## TRAIN PRICES

Fianarantsoa => Manakara  
or Manakara => Fianarantsoa 70 000 Ar

Fianarantsoa => Manapatrana  
or Manapatrana => Fianarantsoa 40 000 Ar

Fianarantsoa => Sahambavy => Andrambovato  
30 000 Ar

As other means of railroad transportation except the passenger train, the FCE proposes, the FCE offers private rentals with Micheline and handcar.



## CONTACTS

1 avenue Général Leclerc, Ampasambazaha, Fianarantsoa

Phone : +261 34 55 499 17

E-mail : [Accueil.fce@moov.mg](mailto:Accueil.fce@moov.mg)

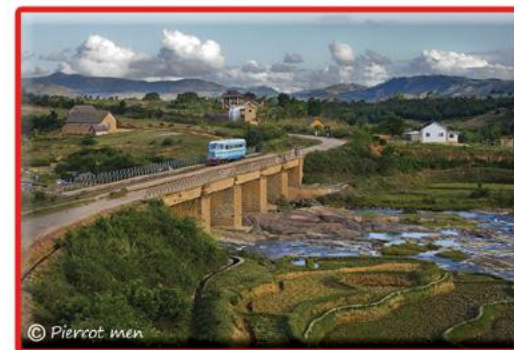
Facebook : FCE-madagascar ou fce.fianarantsoa

## LA MICHELINE

Conçue par la société MICHELIN dans les années 30, il n'en reste que 4 dans le monde dont la splendide Micheline de la FCE.

Pouvant accueillir 19 passagers à bord avec ses fauteuils en bambou, un coin-bar en bois et surtout des pneus en caoutchouc qui en font le charme par rapport au train habituel.

Cet autocar sur rails relie uniquement la gare de Fianarantsoa à celle de Sahambavy. A votre disposition pendant 4 heures à l'arrivée, la location est de 1.182.000Ar (aller et retour).



## THE MICHELINE

Designed by the MICHELIN company in the 30s, there are only 4 in the world in which the splendid Micheline of FCE.

Being able to welcome 19 passengers on board with his armchairs in bamboo, a wooden bar area and especially rubber tires which make it charm compared to the usual train.

This coach on rails connects only the station of Fianarantsoa to that of Sahambavy. At your disposal during 4 hours on arrival, the rent is of 1.182.000Ar (round trip).

## LA DRAISINE

Dédiée spécialement à la location privée, pour un groupe d'une quinzaine de personnes, d'une agence de voyage ou à raison personnelle, la Draisine est faite pour vous !

Elle est disponible tous les jours selon vos plannings de voyage. Trois liaisons vous sont proposées :

FIANARANTSOA-ANDRAMBOVATO  
840.000Ar (aller et retour avec un battement de 4h respecté et non négociable)

FIANARANTSOA-MANAPATRANA  
1.080.000Ar (aller simple).

FIANARANTSOA-MANAKARA  
1.545.000Ar (aller simple)

## THE HANDCAR

Dedicated specially to the private rent, for a group of about fifteen people, a travel agency or to the personal reason, the handcar is made for you!

She is available every day according to your schedules of journey. Three connections are proposed to you:

FIANARANTSOA-ANDRAMBOVATO  
840.000Ar (round trip with a beating of 4 hours respected and non-negotiable)

FIANARANTSOA-MANAPATRANA  
1.080.000Ar (one-way trip).

FIANARANTSOA-MANAKARA  
1.545.000Ar (one-way trip)



## HISTORIQUE

La construction de la ligne FCE a débuté sous la colonisation. L'objectif était alors l'exportation des cultures de rente tel que le café. A l'origine, un vaste projet visait à créer un circuit ferroviaire reliant Tamatave, Antananarivo, Antsirabe et Fianarantsoa. Les lignes Nord Tamatave-Antananarivo et Sud Fianarantsoa-Manakara ont été construites mais la dernière liaison Fianarantsoa-Antsirabe n'a jamais vu le jour.

Les travaux, entrepris par les colons français, ont commencé en 1926 et ont duré 10 années pour finalement être inauguré le 1er avril 1936.

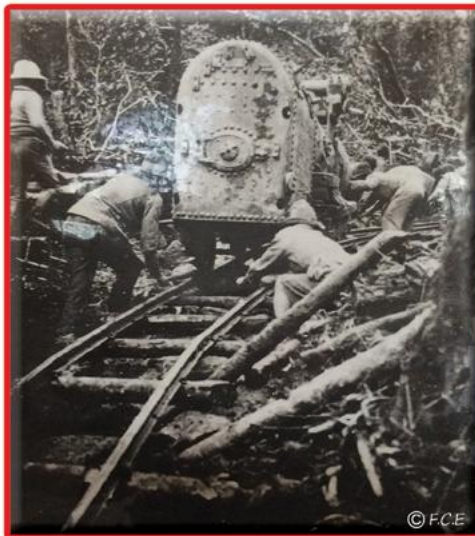
Construit avec la main d'oeuvre du Service Obligatoire Malgache, près de 5 000 hommes étaient recrutés chaque année pour travailler à l'édification de cette ligne qui s'avérait un véritable exploit technique de par une déclivité et des rayons de courbes exceptionnels. On estime entre 5 000 et 10 000 le nombre de personnes ayant péri durant les travaux suite aux maladies et aux accidents !

L'histoire des rails est antérieure à la construction puisque ils ont été saisis aux Allemands en Alsace par les Français au lendemain de la 1ère Guerre Mondiale, pour ensuite être exportés jusqu'à Madagascar pour la construction de cette ligne. Si vous regardez attentivement les bordures de certains de ces rails, vous y trouverez encore la date de fabrication (souvent 1893 ou 1896) ainsi que le nom de la ville allemande où ils ont été forgés.



© F.C.E

## HISTORICAL



© F.C.E

The construction of the FCE line began under the colonization. The objective was then the export of cash crops such as the coffee. Originally, a vast project aimed at creating a railroad circuit connecting Tamatave, Antananarivo, Antsirabe and Fianarantsoa. The North Tamatave-Antananarivo and South Fianarantsoa-Manakara lines were built but the last connection Fianarantsoa-Antsirabe was never born.

The works, undertaken by the French colonists, began in 1926 and lasted 10 years to be finally inaugurated the April 1st, 1936.

Built with the workforce of the Malagasy Compulsory Service, about 5 000 men were recruited every year to work on the construction of this line which proved to be a real technical exploit feat by a declivity and rays of exceptional curves. We estimate between 5 000 and 10 000 the number of people were killed during the works due to illnesses and accidents!

The history of rails is previous to the construction because they were seized to the Germans in Alsace by the French people after the 1st World war, to be then exported to Madagascar for the construction of this line. If you look attentively at borders of some of these rails, you will still find there the date of manufacture (often on 1893 or 1896) as well as name of the German city where they were forged.

Malgré sa mise en concession en 2002, la FCE reste une Société d'Etat.

Depuis la fin des années 90, elle reste toutefois fragile et menacée, particulièrement par le manque d'entretien et la vétusté des infrastructures et du matériel. Une dégradation inéluctable de la ligne due principalement à un manque de financements qui rend parfois les trajets de plus en plus compliqués au fil des années.

Le réseau ferré est également rudement mis à l'épreuve lors des événements cycloniques qui peuvent toucher la région. Ce fut particulièrement le cas en février 2000 lors du passage de deux ouragans (Eline et Gloria) qui, en l'espace de deux semaines seulement, ont provoqué 280 éboulements faisant disparaître des kilomètres de voies ferrées sous plus de 150 000 mètres cubes de terre et créant de multiples affaissements de talus sur plusieurs centaines de mètres.

Depuis quelques années et grâce à l'aide et la solidarité internationale (USAID, Banque Mondiale, Banque Africaine de Développement, Union Européenne...), la sauvegarde de ce patrimoine est tant bien que mal assurée pour faire survivre ce train plus qu'essentiel pour la région et ses habitants.

Même si des réhabilitations sont encore nécessaires et vitales pour maintenir cette ligne ferroviaire, ce train de légende, réputé internationalement, se doit de continuer de rouler, que ce soit pour les intérêts socio-économiques de la population locale qui l'utilise, ou encore pour perpétuer les rêves aventuriers de dizaines de milliers de touristes qui l'empruntent chaque année !

In spite of its putting in concession in 2002, the FCE remains a Company of State.

Since the end of the 90s, it remains however fragile and threatened, particularly by the lack of maintenance and the obsolescence of infrastructures and equipment. An inevitable degradation of the line due mainly to a lack of financing which sometimes returns the routes more and more complicated over the years.

The railroad network is also severely tested during the cyclonic events which can affect the region. It was particularly the case in February, 2000 during the passage of two hurricanes (Eline et Gloria) that, within two weeks only, caused 280 landslides removing kilometers of railroads under more than 150 000 cubic meters of lands and creating multiple collapses of bank on several hundred meters.

Since a few years and thanks to the help(assistant) and the international solidarity (USAID, World Bank, African Development Bank, European Union), the protection of these heritage is as well as badly assured to make survive this train more than the essential for the region and its inhabitants.

Even if rehabilitations are still necessary and vital to maintain this railroad line, this legendary train, reputed internationally, must continue to run, whether it is for the socio-economic interests of the local population which uses it, or still to make immortalize the dreams adventurers tens of thousands tourists who borrow it every year!



© F.C.E





## INTERETS et IMPACTS REGIONAUX INTERESTS and REGIONAL IMPACTS

Traversant des territoires enclavés, la ligne de chemin de fer FCE, longue au total de 163km et reliant 17 villages, concerne directement plus d'une centaine de milliers de personnes. En effet, la population locale dépend entièrement des services ferroviaires puisque sur plus de 90 km, le train est l'unique moyen de transport possible.

Le train approvisionne ainsi les marchés locaux en denrées et marchandises diverses, et surtout rend possible l'exportation des productions agricoles locales vers les consommateurs des villes de Fianarantsoa, Manakara, et même d'Antsirabe, Antananarivo ou encore Tuléar. C'est bien souvent l'unique rente financière pour les familles riveraines de la ligne FCE, qu'ils soient agriculteurs, simples ouvriers agricoles comme les cueilleurs, ou porteurs, vendeurs....



Outre ces fonctions économiques vitales pour les villageois, il permet aussi l'évacuation sanitaire en transportant les malades ou blessés vers les hôpitaux. La ligne de chemin de fer peut également être considérée comme un vecteur de développement en terme de communication, l'information, tout comme l'éducation, circulant bien souvent avec le train dans certains villages.

Côté environnemental, la ligne FCE traverse l'un des vestiges de forêt primaire de la Grande Ile. C'est un corridor forestier, seulement large d'une vingtaine de kilomètres, qui joue un rôle fondamental dans l'écologie de la région : d'une part un véritable réservoir de biodiversité renfermant des espèces animales et végétales uniques au monde, mais aussi d'autre part dans la régulation des eaux de pluies des bassins versants, et par conséquent la lutte contre l'érosion et les inondations.

En contribuant à l'exportation des cultures vivrières à travers la région et même le pays, le train FCE favorise ainsi la production de fruits et épices, et donc l'exploitation de ces derniers. Cette arboriculture peut être considérée comme un système agricole pérenne, plus favorable à l'environnement que les cultures annuelles tel que le riz. En effet, celles-ci sont trop souvent synonymes de défrichements et de brûlis, ce qui rend la terre stérile et plus sensible à l'érosion.

Crossing landlocked territories, the FCE railroad line, long in total of 163km and connecting 17 villages, concerns directly more than hundred thousand people. Indeed, the local population depends entirely on railroad services because on more than 90 km, the train is the only means of transport possible.

The train supplies thus the local markets with foodstuffs and diverse goods, and especially makes possible the export of the local agricultural productions towards the consumers of the cities of Fianarantsoa, Manakara, and even Antsirabe, Antananarivo or still Tuléar. It is very often the unique financial income for the riparian families of the FCE line, that they are farmers, simple farm workers as the gatherers, or carriers, sellers

Besides these vital economic functions for the villagers, it also allows the sanitary evacuation by transporting the sick or the wounded persons towards hospitals. The railroad line can be also considered as a vector of development in term of communication, the information, just like the education, circulating very often with the train in certain villages.



On the environmental side, the FCE line crosses one of the vestiges of primary forest of the Big Island. It is a forest corridor, only wide about twenty kilometers, that plays a fundamental role in the ecology of the region: on one hand a real reservoir of biodiversity containing animal and plant species unique in the world, but also on the other hand in the regulation of the rainwater of catchment area, and consequently fight against the erosion and the floods.

By contributing to the export of subsistence crops through the region and even the country, the FCE train so favors the production of fruits and spices, and thus the exploitation of these latest. This arboriculture can be considered as a perennial agricultural system, more favorable to the environment than the annual crops such as the rice. Indeed, these are too often synonyms of land clearing and burning, which makes the land sterile and more sensitive to erosion.



# CIRCUIT « TRAIN F.C.E. »

Que vous soyez résident ou touriste, que vous venez d'arriver à Fianarantsoa ou que vous y soyez déjà, le voyage dans le train FCE de Fianarantsoa à Manakara est un rendez-vous à ne pas manquer.

Sillonnant les dix sept gares bordant la ligne, en traversant les 170 km de verdure, la FCE vous offre une aventure inoubliable qui marquera votre passage à Madagascar. C'est pourquoi, la ligne ferroviaire FCE a établie cette brochure pour vous guider durant cette magnifique expédition.

En partant de Fianarantsoa vers Manakara , ce train de légende vous fera visiter les gares suivantes :

- **VOHIMASINA** : 2ème gare ; PK 9 ; 1018m

On peut y remarquer le dépôt pétrolier alimentant la ville de Fianarantsoa.

- **SAHAMBAVY** : 3ème gare ; PK 21 ; 1079m

Littéralement, le nom signifie « jardin des femmes ». C'est l'une des destinations préférées des Fianarois pour des excursions et sorties dominicales.

A la sortie de la gare en regardant sur la gauche, s'étale l'unique exploitation de thé de Madagascar (cf page 29), et sur la droite, laisse apercevoir une silhouette d'un lac, construit pour irriguer les rizières, qui a donné la dénomination du LAC HOTEL, établissement réputé situé sur ses rives.

- **AMPITAMBE** : 4ème gare ; PK 28 ; 1064m

Ne soyez pas étonné en voyant ces petits paquets de bois jaunâtre (appelé «kitay»). Ils sont très demandés par les riverains de la ligne qui les utilisent pour allumer du feu de charbon de bois. Au passage, les villageois vous proposeront leurs spécialités culinaires : le poulet gasy et oeuf dur, ainsi que les « mofô gasy » (petit beignet) à base de farine de riz et de sucre.

That you are a resident or a tourist, that you have just arrived at Fianarantsoa or that you already be already, the trip on the FCE train from Fianarantsoa to Manakara is an appointment not to be missed.

Crossing seventeen stations lining the line, by crossing 170 km of greenery; the FCE offers you an unforgettable adventure which will mark your passage in Madagascar. That is why, the FCE railroad line established this brochure to guide you during your journey.

By leaving from Fianarantsoa towards Manakara, this legendary train will show you the following stations:

- **VOHIMASINA** : 2nd station.

We find the oil depot there feeding the city of Fianarantsoa

- **SAHAMBAVY** : 3rd station.

Literally, the name means " garden of the women ". It is one of the favorite destinations of Fianarois for excursions and outings.

At the exit of the station, by looking to the left, spreads out the wide exploitation of the tea of Madagascar and to the right, let perceive a silhouette of a lake which gave the name of the LAKE HOTEL.

- **AMPITAMBE** : 4th station

Don't be amazed by seeing these small packages of yellowish wood. They are in great demand by the regular customers of the line which use them to light of the fire of charcoal. In the passage, the villagers proposes you their culinary speciality: the gasy chicken and the hard-boiled egg as well as " mouf gass " made from rice flour and sugar (small donut).



© C.CORBIC

- **RANOMENA** : 5ème gare ; PK 38 ; 1061m

C'est à partir d'ici que commence la descente de la grande falaise sur une distance de 23km jusqu'à la gare de Tolongoïna, avec une déclivité moyenne d'entre gares de 3,5%.

Deuxième tunnel après la gare de Ranomena, le tunnel d'Ankarapotsy, d'une longueur de 1072 m, est le plus long tunnel de la ligne F.C.E.

Nous amorçons une descente qui nous amène vers le groupe ethnique Tanala ou « gens de la forêt », réputé pour leurs constructions d'habitations en bois.

La spécialité du coin : les goyaves de Chine, petits fruits rouges très appréciés des locaux, mais aussi des lémuriens !

- **ANDRAMBOVATO** : 6ème gare ; PK 45 ; 878m

Littéralement, le nom signifie « au pied du rocher ». Le rocher de granit est sur la droite du village et son sommet offre une vue magnifique de la région. Andrambovato est à la limite des Régions de la Haute Matsiatra et celle de Vatovavy Fitovinany. Depuis la descente de la falaise, on peut admirer le long corridor forestier, vestige d'une forêt primaire, l'un des écosystèmes les plus remarquables et diversifiés de la planète.

Cette gare a l'avantage d'être un point de départ de circuits touristiques pour les amateurs de randonnées pédestres. On y trouve un gîte d'étape avec des bungalows.

En partant de la gare d'Andrambovato, il faut compter 08 tunnels (3km) et regarder sur la droite pour admirer les splendides chutes d'eau de Mandriampotsy.



© C.CORBIC

- **RANOMENA** : 5th station

We are at 1061 meters above sea level. It is at this station that begins the descent of the big cliff on a distance of 23kms up to the station of Tolongoïna with an average slope of between stations of 35 %.

The second tunnel after the station of Ranomena, the tunnel of Ankarapotsy, a length of 1072 m, is the longest tunnel of the line F.C.E.

We begin a descent which brings us towards the Tanala ethnic group or " people of the forest ".

- **ANDRAMBOVATO** : 6th station

Literally, the name means " at the foot of the rock ". The granite rock is for the right of the village and its summit offers a magnificent view of the region. Andrambovato is for the limit of the Regions of Haute Matsiatra and that of Vatovavy Fitovinany. Since the descent of the cliff, we can admire the long forest corridor.

This station has the advantage to be a starting point of organised trips for the amateurs of the hikes. There is a lodge with bungalow.

By leaving of the station of Andrambovato, it is necessary to count 08 tunnels and to look to the right to admire Mandriampotsy's splendid waterfall.



© C.CORBIC

© Pierrot Men



© Pierrot Men



**- MADIORANO : 7ème gare ; PK 54 ; 609m**

Littéralement, le nom signifie « eau propre ». C'est l'une des gares qui enregistre une des plus importantes expéditions de bananes vertes durant toute l'année, essentiellement à destination de Fianarantsoa et ses environs, ainsi que de gingembre en sa saison durant les mois de mai au mois d'août.

Au passage, profitez du chahut de la halte pour déguster le « kouba » : c'est une mélange de farine de riz, de banane, parfois de pistaches broyées, très peu de sucre, le tout enveloppé dans une feuille verte avant de le cuire à la vapeur.

C'est après cette gare que l'on trouvera la déclivité maximale de la voie (3,66%), ce qui peut expliquer les difficultés de traction rencontrées par la locomotive dans le sens de la montée !



**- TOLONGOINA : 8ème gare ; PK 62 ; 380m**

C'est à cette gare qu'a été inaugurée la ligne F.C.E. le 1er avril 1936.

La longue descente de la falaise depuis Ranomena se termine. De la gare d'Apitambe à celle de Tolongoina, la zone est totalement enclavée et le train est le seul moyen de transport possible pour les villageois et leurs produits. Tolongoina est la seule gare ouverte à une voie praticable pour les camions et les voitures 4x4 pendant les périodes sèches, route reliant Ifanadiana au nord à Ikongo plus au sud, difficilement accessible durant les pluies.

La gare est expéditrice de produits locaux divers comme : bananes vertes et fruits saisonniers (litchis, avocats, oranges), ainsi que d'autres produits de rente tels que le café, le riz, la cannelle, la vanille, ...

Pendant l'arrêt du train, prenez le temps de savourer les spécialités locales : les saucisses et le samossa.

**- AMBOANJOBE : 9ème gare au km 72**

**- MADIORANO : 7th station**

Literally, the name means "clean water". It is one of the stations that registers one of the most important expeditions of green bananas during all year, essentially in destination to Fianarantsoa and its surroundings as well as ginger in its season during the months of May to August.

In the passage, take advantage of the heckling to taste the "kouba"; it is one mixture of ground rice, banana, sometimes crushed pistachio nuts, very few sugar, the whole wrapped in a green sheet before steaming it.

It's after this station that we find the maximum gradient of the railroad, which may explain the difficulties of the locomotive in the sense rise !

**- TOLONGOINA : 8th station**

It is at this station that was inaugurated the line F.C.E. the April 1st 1936.

We are 380 m of height and the long descent of the cliff since Ranomena ends there. Of the station of Apitambe in that of Tolongoina, the zone is totally enclosed and the train is the only possible means of transportation for the villagers and their products. Tolongoina is opened to a feasible way for trucks and cars 4x4 during the dry periods. This road, practically inaccessible during the rainy seasons (in December to Mars), leads to the national road 12 to Ifanadiana.

The station is a sender of local products diverse as: green bananas and seasonal fruits (litchis, avocados, oranges), as well as other income products such as the coffee, the rice, the cinnamon, the vanilla, ...

During the stop of the train, take time to savor the local specialities: sausages and samossa.

**- AMBOANJOBE : 9th station in km 72**



**- MANAMPITRANA : 10 ème gare ; PK 79 ; 206m**

Déjà à mi-chemin !

Profitant de l'arrêt pour le chargement et déchargement des convois et marchandises, les voyageurs descendent pour se ravitailler en nourriture ou prendre le déjeuner typique à la Malagasy, le temps d'une halte généralement un peu plus longue que les autres. On y trouve des petits restaurants que l'on appelle ici « hotely » et les vendeurs, avec des petites saucisses, boulettes, écrevisses... postés sur le quai guettent les passagers restés dans le train.

On est au coeur de la région productrice de café : floraison (très odorante !) en avril puis récolte s'échelonnant de juin à octobre.

**- IONILAHY : 11 ème gare ; PK 88 ; 211m**

En arrivant à Ionilahy, comme les deux gare qui la suivent (Mahabako et Fenomby), les arrêts peuvent être plus longs car la région est propice à diverses cultures fruitières, telles que les litchis (décembre), les mangues (octobre-novembre) les avocats (février-avril) ou encore les oranges et mandarines (juin-août).

A partir d'ici, la voie suivra un certain temps la rivière nommée Faraony.

**- MAHABAKO : 12 ème gare ; PK 99 ; 195m**

N'hésitez pas à goûter aux spécialités locales telles que le poisson frit ou encore les petites crevettes sauvages appelées « antsikorana ».

**- FENOMBY : 13 ème gare ; PK 107 ; 190m**

On y trouve les impressionnantes chutes d'eau de la rivière Faraony, cascades atteignant une hauteur de près de quarante mètres. A noter que ce remarquable site est aussi accessible par voie carrossable (piste).



**- MANAMPITRANA : 10th station**

Already at halfway !

Taking advantage of the stop for the load and the unloading of convoys, the travelers come down to refuel themselves in food or take the typical lunch in Malagasy.

We find small restaurants there that one call here " hotely " and the sellers on the platform who watch for the passengers remained in the train with small sausages, balls, crawfishes.

We are at the heart of the producing region of coffee : very nice odorante blooming on april, then harvest spread out from june hill october.

**- IONILAHY : 11th station**

By arriving at Ionilahy, as the two stations that follow him (Mahabako and Fenomby), stops can be longer because the region is convenient to diverse fruit growings like lychee (december), mango (october, november), avocado (february-april) or orange and mandarin (june-august).

From here, the railroad will follow the river Faraony.

**- MAHABAKO : 12th station**

Do not hesitate to taste the local specialities like fried fish, or the little wild shrimps called « antsikorana ».

**- FENOMBY : 13th station**

We find here the impressive waterfalls of the Faraony River, waterfalls reaching a height of forty meter. It is also noteworthy that this remarkable site is accessible by a passable road (track).

**- SAHASINAKA : 14<sup>ème</sup> gare ; PK 116 ; 23m**

En outre de ses importantes productions de fruits et de légumes, ce village se distingue par son marché coloré et animé (chaque jeudi) qui s'étale sur des centaines de mètres le long des rails.

Jusqu'à la côte, nous rentrons dans l'un des berceaux du litchi. Rien qu'à la gare de Sahasinaka, on y exporte plus de 5 500 Tonnes par saison.

4km après Sahasinaka (PK120), le train traverse un magnifique viaduc.

**- ANTSAKA : 15<sup>ème</sup> gare ; PK 128 ; 39m**

Nous sommes arrivés depuis peu sur les plaines côtières de l'Océan Indien. Cette petite gare permet déjà de percevoir une impression de Manakara par le climat et l'accent des locaux (éthnies dominantes : Antemoro et Antesaka).

Désormais, la ligne côtoie la route nationale jusqu'à Manakara, les villages sont donc moins isolés et enclavés.

**- SAHASINAKA : 14th station**

Beside his important productions of fruits and vegetables, this village distinguishes itself by colored and lived up market (every thursday) which spreads out on several hunder meters along the railroad.

Up to the coast, we enter into one of the cradles of the lytche. Only in the Sahasinaka station, 5 500 tons are exported par season !

4km after Sahasinaka (PK 120), the train crosses a wonderful old viaduct.

**- ANTSAKA : 15th station**

We arrived recently on the coastal plains of the Indian Ocean. This station already allows to perceive an impression of manakara by the climate and the accent of local people.

From now on, the line goes alongside to the main road until Manakara, villages are thus less isolated and enclosed.



**TERMINUS : MANAKARA**

A l'entrée dans la ville de Manakara, la voie ferrée traverse la piste d'atterrissage, ce qui en fait l'un des seuls terrain d'aviation au monde traversé par un train !

**TERMINUS : MANAKARA**

In the entrance to the city of Manakara, the railroad crosses the track of landing, what makes one of only airfield to the world crossed by a train!



© C.CORBIC

**- MIZILO : 16<sup>ème</sup> gare ; PK 137 ; 26m**

**- AMBILA : 17<sup>ème</sup> gare ; PK 149 ; 12 m**

La voie ferrée coupe au niveau de ce village la RN 12 reliant Iroandro à Manakara (route principale).

**- MIZILO : 16th station**

**- AMBILA : 17th station**

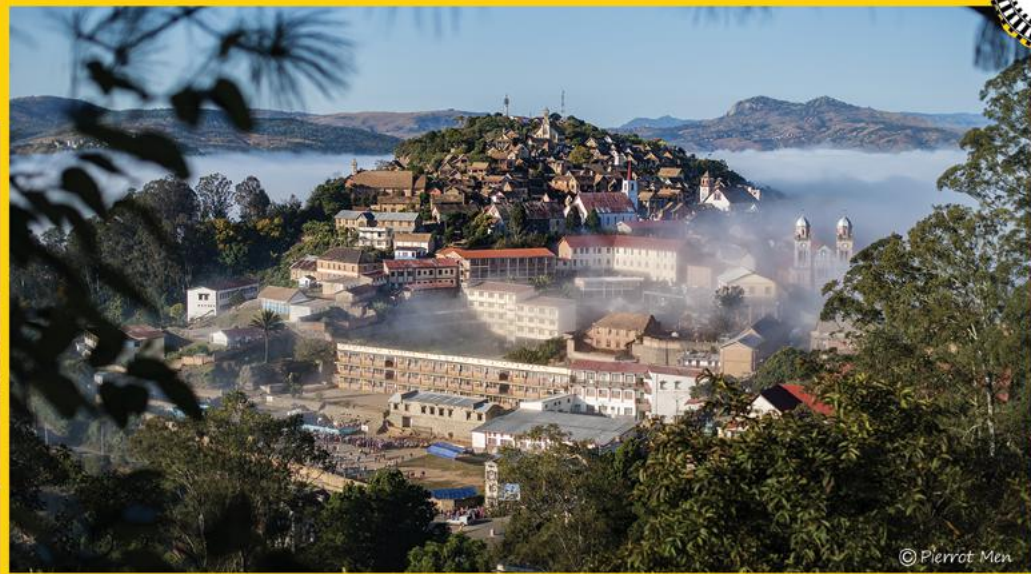
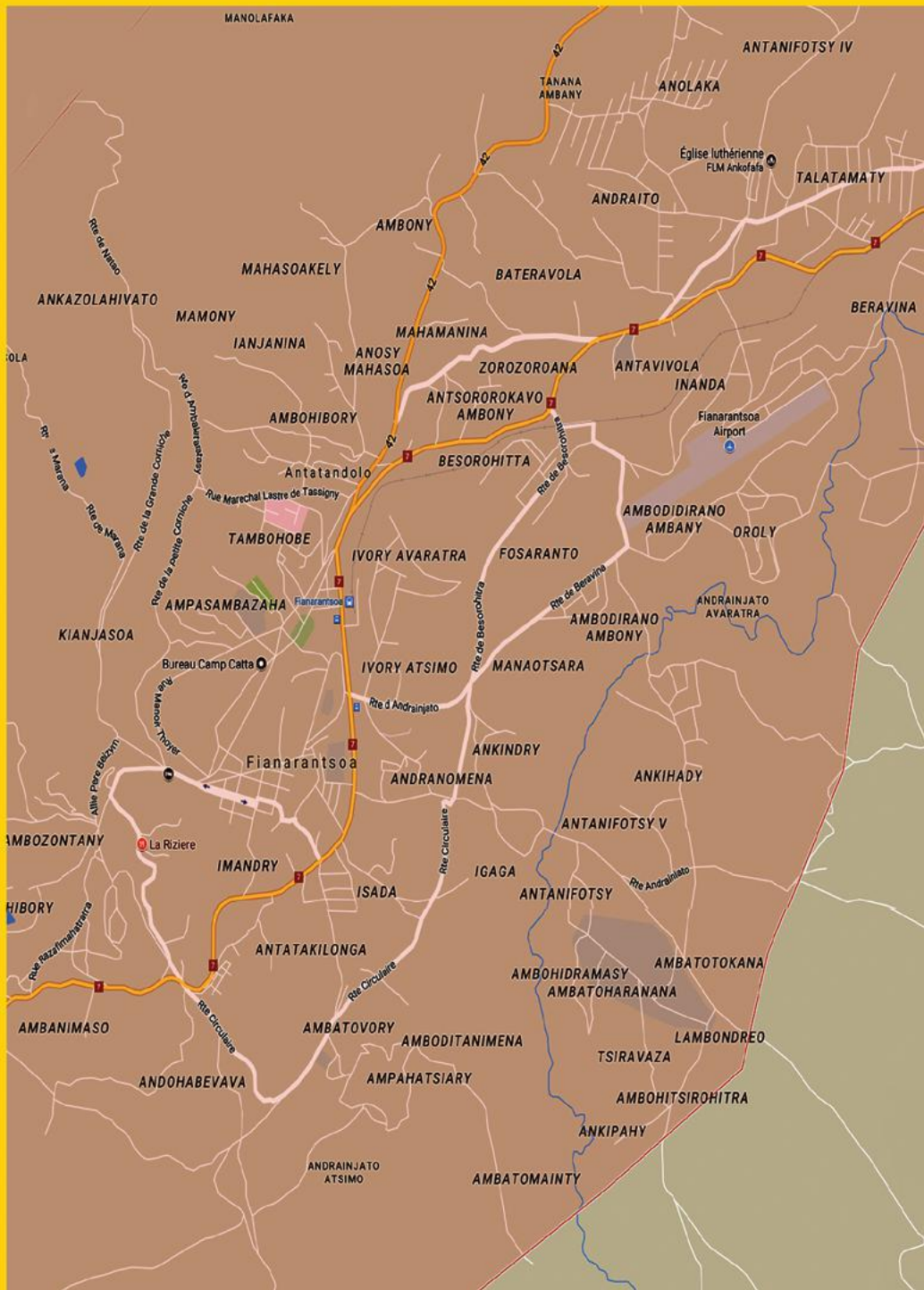
The railroad cuts at the level of this village the RN 12 connecting Iroandro with Manakara (main road).



© ORINZY

# FIANARANTSOA

## LA MULTICOLORE THE MULTICOLORED



© Pierrat Men

Située au Sud-Est de l'île de Madagascar, la région des Hautes Terres émerveille par ses paysages montagneux et son sol couleur ocre. Point de passage qui mérite de s'y arrêter. Vous serez surpris par ses rizières verdoyantes durant l'hiver austral et par le chaleureux accueil qu'on vous réservera.

Situated in the Southeast of the island of Madagascar, the region of the highlands amazes by its mountainous landscapes and its ochre color ground. Crossing point which deserves to stop there. You will be surprised by its green rice fields during the austral winter and by the warm welcome that will be reserved for you.

Attendez-vous à partager le quotidien des habitants rythmé par les traditions des Betsileo\* et les fêtes populaires qui égayent le quotidien. Les Hautes Terres vous permettront d'allier culture ancestrale et découverte de l'artisanat malgache. Laissez-vous alors emporter par son caractère unique et ses croyances séculaires.

Expect to share the everyday life of the inhabitants given rhythm by the traditions of Betsileo\* and the popular parties which brighten the daily life. The highlands will allow you to combine ancestral culture and discovery of Malagasy crafts. Let yourself be carried away by its unique character and secular beliefs.

*\* Ethnie dominante dans la région, qui signifie « les nombreux invincibles » dû à leurs innombrables victoires.*

*\* Ethnic group from whom the inhabitants of the region come from, which means "the numerous invincible" due to their innumerable victories.*

Fianarantsoa, à 410km de Tana et chef-lieu de la région de la Haute Matsiatra, a été fondée par la Reine Ranavalona 1ère en 1830 sur le modèle de la capitale. Sa localisation première était l'actuelle haute-ville, elle se nommait à l'époque Ivoennana signifiant « qui garde les troupeaux ». Peu de temps après, suite à son évangélisation, la cité pris son nom contemporain de Fianarantsoa : « l'endroit où l'on apprend le bien », on y retrouve en effet un grand nombre d'églises et d'écoles.

Fianarantsoa, administrative center of the region of Haute Matsiatra and was founded by Queen Ranavalona 1st in 1830 on the model of the capital. Its first location above the current High Town, it was called in the time Ivoennana meaning "who keeps the herds". The year of its creation was also the one of its evangelization, it will take its contemporary name Fianarantsoa at it "the place where we learn the good".

La ville s'organise en trois parties : la ville-haute (ou vieille ville), véritable patrimoine historique, en contrebas la ville intermédiaire plus moderne, qui est le quartier administratif, et enfin la ville basse, partie la plus animée de par ses marchés et ses boutiques.

The city organized in three parts: the high city or the old town, the middle town which is the administrative district and finally the lower town, the most modern part.

A la croisée des activités, Fianarantsoa vous ravira aussi par son vin, son train de légende, par son artisanat hors-pair et également par ses villages atypiques. Mais ce qui vous séduira le plus, c'est son caractère «Betsileo» qui s'exprime par une culture colorée et joyeuse à travers des danses et des chants pour chaque occasion.

At the crossroads of activities, Fianarantsoa will delight you by its wine, its legendary train, by its crafts unparalleled and also by its atypical villages. But what will seduce you most, it is the character Betsileo which expresses itself by a colored and joyful culture through dances and songs for every opportunity.

















# HISTOIRE DU PAPIER ANTAIMORO

Il faut remonter très loin dans le passé pour retrouver l'origine du papier Antaimoro.

Un manuscrit arabo-malgache, conservé à la bibliothèque nationale de Paris, et qui remonte du début du XVIème siècle, atteste l'ancienneté de la première immigration arabe à Madagascar, celle-ci remonterait même, croit-on, au VIIème siècle de l'ère chrétienne.

Un bote venu d'Arabie fit naufrage sur la Côte Sud-Est de la «Grande Ile», là où le fleuve Matitana se jette dans l'Océan Indien. La tribu Antaimoro, ou «ceux du rivage», habitant la fertile vallée de la Matitana, accueillit avec hospitalité l'équipage en détresse.

Les Arabes, ne pouvant plus regagner leur pays, se fixèrent chez ces Antaimoro où ils y firent souche. Les Rois actuels du district de Vohipeno en sont leurs descendants directs. La civilisation arabe, plus avancée que celle des habitants du pays, permit d'exercer sur ces derniers une influence qui survit encore de nos jours.

La manière de fabriquer le papier leur étant familière, ils cherchèrent une plante susceptible d'être utilisée à cet effet. Ils découvrirent alors le «AVOHA», arbuste poussant à l'état sauvage et dont la fibre solide, plus belle que l'alfa des bords du Nil, leur permit de réaliser un papier sur lequel ils retranscrivirent leurs manuscrits.

Ils enseignèrent l'écriture arabe aux Antaimoro et les convertirent à l'Islamisme. De nos jours, quelques villages de cette vallée de la Matitana observent encore les enseignements de leurs lointains ancêtres et pratiquent le «fady» (ou tabou) de l'alcool, des chiens et des porcs. Ces coutumes sont toutefois en voie de disparition.

Il y a peu d'années quelques rares artisans fabriquaient encore du papier pour le seul usage des «Ombiasa» sorciers-guérisseurs, qui l'utilisaient uniquement pour la confection de talismans et livres de magie.

Les «Ombiasa» Antaimoro jouissent d'un grand prestige dans toute l'île de Madagascar, où ils sont redoutés pour leurs connaissances des sciences occultes. Le papier Antaimoro est, dit-on, doué de pouvoirs magiques.

En 1936, un jeune planteur français, Pierre Mathieu, séduit par la beauté et l'originalité de ce papyrus, entreprit d'en chercher le secret de fabrication jusque là jalousement gardé. Grâce à sa connaissance du dialecte local et jouissant de l'entière confiance des gens du pays où il avait passé son enfance, il entreprit la fabrication de ce papier sur une plus vaste échelle avec l'accord et la collaboration des descendants arabes.

Il apporta de nombreuses améliorations tout en conservant le caractère essentiellement artisanal du papier Antaimoro, qui ainsi qu'au temps jadis, est entièrement fait à la main d'après d'antiques méthodes venues d'Arabie et d'Egypte.

Comme au temps des pharaons, le pâte de l'Avoha, préparée suivant les traditions, est broyée au maillet par des artisans malgaches. Chaque feuille, exposée sur des cadres de toile, sèche au clair de lune et au soleil, et acquiert ainsi une solidité, une originalité et une beauté inégalées.

hôtel - restaurant - artisanat  
**AUX BOUGAINVILLEES**



**AMBALAVAO**  
Centre, face gare routière

032 07 770 15 / 033 12 918 94  
[www.auxbougainvilliees-ambalavao.com](http://www.auxbougainvilliees-ambalavao.com)  
[auxbougainvillieesambalavao@gmail.com](mailto:auxbougainvillieesambalavao@gmail.com)























Mananjary est aussi célèbre pour la manifestation du SAMBATRA, fête traditionnelle qui se tient tous les sept ans (la dernière en 2014) durant laquelle plus d'un milliers de jeunes garçons se font circoncire. Cette circoncision collective est alors une grande fête de musique et de danse qui dure près d'un mois et qui réunit des gens des quatre coins du pays.

Mananjary is also famous for the SAMBATRA event, a traditional festival which is held every seven years (the last in 2014) during which more than a thousand young boys are circumcised. This collective circumcision is then a big party of music and dance which lasts nearly a month and which gathers people of four corners of the country.



Autre spécificité culturelle de la région, les jumeaux sont fady (tabou), dès lors les familles abandonnent souvent l'un d'entre eux. Heureusement aujourd'hui, des soeurs chrétiennes les accueillent dans un centre dans l'espoir d'une adoption ou d'un parrainage.

Other cultural specificity of the region, the twins are fady (taboo), from then on families often abandon one of them. Fortunately today, Christian sisters welcome them in a center in the hope of an adoption or sponsorship.

## JARDIN DE LA MER

**Hôtel - Restaurant - Bungalows - Camping**

*jardin tropical offrant un cadre bucolique et reposant face à l'océan*

*10 bungalows et 5 chambres tout confort*

**Ambinany, MANANJARY** [jardindelamer@free.fr](mailto:jardindelamer@free.fr) 032 04 896 39 / 034 07 896 39

## CASSE - CROUTE

**hôtel restaurant**

*Cocktails et service traiteur*

*location voiture*

**MANANJARY**  
*front de mer*

*transport fluvial*

034 57 252 50  
034 64 554 53

[cassecroutehotel@gmail.com](mailto:cassecroutehotel@gmail.com)

**SORAFI HOTEL**  
★★  
MANANJARY - MADAGASCAR

*bungalows en front de mer*

*restaurant - bar*

*chambres tout confort*

034 14 268 95 / 032 68 558 92 [sorafahotel.mnj@gmail.com](mailto:sorafahotel.mnj@gmail.com)  
[www.sorafahotel-mananjary.com](http://www.sorafahotel-mananjary.com)

## VATOVAVY HOTEL

**MANANJARY**  
*entrée de la ville*

Bungalows tout confort :  
=> ventilés et eau chaude

Restaurant : cuisine chinoise et malagasy

[vatovavyhotel@gmail.com](mailto:vatovavyhotel@gmail.com)  
034 17 295 92 / 033 25 892 59

# RANOMAFANA THERMES ET FORETS THERMAL AND FOREST

Situé à 65 km au nord-est de Fianarantsoa, le village de Ranomafana est à cheval entre les régions Haute-Matsiatra (Fianarantsoa) et de Vatovavy-Fitovinany (Manakara).

Le nom du village signifie « eaux chaudes » car on y découvrit des sources thermales au début du XIX<sup>ème</sup> siècle.

Perdu dans une forêt dense humide tropicale, ce petit hameau s'est développé autour de l'activité éco-touristique drainée par le Parc National, et est aujourd'hui reconnu et réputé pour ses thermes, des bains et une piscine d'eau chaude très appréciée des locaux (possibilités de divers massages et cures).



Malgré la petite taille du village, on y trouvera tout type d'hébergement et de restauration.

A quelques kilomètres au sud du village, un arboretum de plusieurs hectares vous offre la possibilité de partir à la découverte de plus de 150 espèces végétales : plantes médicinales, fleurs tropicales, arbres fruitiers ou encore un potager pédagogique, sont accompagnés de leurs panneaux explicatifs tout au long du parcours.

Autre curiosité locale, le Centre ValBio est un centre de recherches consacré à la VALorisation de la BIODiversité. A l'origine d'une scientifique américaine, le Docteur Patricia Wright lors de la découverte d'une espèce de lémur que l'on croyait alors disparue (en 1991), ce centre a été créé pour favoriser le travail des scientifiques dans cette réserve naturelle qui en accueille près d'une centaine par an. C'est aussi un lieu dédié à la formation, la sensibilisation environnementale et l'échange communautaire.

Situated in 65 km in the northeast of Fianarantsoa, the village of Ranomafana straddles regions Haute-Matsiatra ( Fianarantsoa) and of Vatovavy-Fitovinany ( Manakara).

The name of the village means " hot waters " because we discovered it thermal springs at the beginning of the XIX<sup>th</sup> century.

Lost in a dense tropical rainforest., this small hamlet developed around the eco-tourist activity drained by the National park, and is recognized today and renowned as its thermal baths, baths and swimming pool of hot water very appreciated by locals (possibilities of diverse massages and cures).

In spite of the small size of the village, we shall find quite typical of accommodation and restoration there.

In some kilometers in the South of the village, an arboretum of several hectares offers you the opportunity of exploring more than 150 botanical species: healing plants, tropical flowers, fruit trees or another pedagogical vegetable garden, are accompanied of their explanatory panel all along the route.

Other local curiosity, the Center ValBio is a research center dedicated to the Valuation of the Biodiversity. At the origin of an American scientist, Doctor Patricia Wright during the discovery of a species of lemur which we considered then disappeared (in 1991), this center was created to favor the work of the scientists in this nature reserve which hosts it nearly a hundred per year. It is also a place dedicated to the training, the environmental awareness and the community exchange.



- ★ Bungalows
- ★ Sanitaire privé
- ★ Vue splendide, Piscine
- ★ Bar, Lounge, Restaurant
- ★ Petit déjeuner offert



Contact: 033 15 629 50 / 033 15 629 51  
Email: [resa.karibotelranomafana@gmail.com](mailto:resa.karibotelranomafana@gmail.com)  
FB: Karibotel Ranomafana

BEL' VIEW Karibotel  
Ranomafana  
RN 25 vers Mananjary



RANOMAFANA CENTRE  
Tél: +(261) 34 12 780 84  
+(261) 34 12 780 84  
e-mail: [legrenatran@gmail.com](mailto:legrenatran@gmail.com)



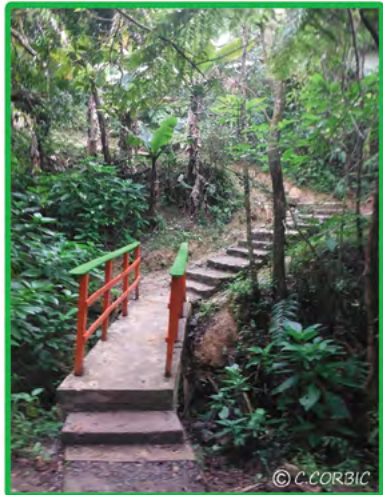


# PARC NATIONAL DE RANOMAFANA NATIONAL PARK OF RANOMAFANA

Gérée durablement par Madagascar National Park (MNP) depuis 1991, cette réserve naturelle de 41 000 hectares est l'un des 5 parcs phares de la Grande Ile, accueillant près de 20 000 visiteurs par an.

Ce qui n'était qu'un simple domaine forestier national est devenu Parc National suite à la découverte de deux espèces endémiques de lémuriniens (1986). Classées au patrimoine mondial de l'Unesco, les forêts humides de Ranomafana abritent une riche biodiversité, qui, en plus des amateurs d'écotourisme, attirent aussi de nombreux scientifiques du monde entier.

Découvrez les cascades et observez la faune et la flore endémique en parcourant l'un des cinq circuits pédestres traversant le parc. D'une heure à plusieurs jours, traversez cette forêt tropicale grâce à plus de 120km de sentiers aménagés. Après la visite du centre d'interprétation, les guides locaux agréés (obligatoire) alimenteront votre balade d'explications, d'histoires et d'anecdotes culturelles.



Dans cette forêt dense tropicale humide, au cœur d'une forêt de bambous, au détour d'une fougère arborescente ou au milieu des orchidées sauvages, rentrez sans hésiter dans cette nature plus que luxuriante : 12 espèces de lémuriniens ont été recensées, ainsi qu'une centaine d'oiseaux et près de 90 papillons. Caméléons, reptiles et autres amphibiens cohabitent également dans cet écosystème exceptionnel.

Managed durably by Madagascar National Park (MNP) since 1991, this natural reserve of 41,000 hectares is one of the 5 key parks of the Big Island, welcoming nearly 20,000 visitors per year.

What was that a simple national forest domain became National park further to the discovery of two endemic species of lemurs (1986). Classified in the UNESCO world heritage, the rainforests of Ranomafana shelter a rich biodiversity, which, besides the amateurs of ecotourism, also attract numerous scientists of the whole world.

Discover the waterfalls and observe the endemic flora and fauna by following one of the five pedestrian circuits crossing the park. From one hour to several days, cross this rain forest thanks to more of 120km of prepared trails.

After the visit of the interpretation center, the approved local guides (obligatory) will feed your stroll of explanations, stories and cultural anecdotes. In this dense tropical rainforest, at the heart of a forest of bamboo, in the bend of a tree fern or in the middle of the wild orchids, go without hesitation into this nature more than luxuriant: 12 species of lemurs were listed, as well as hundred birds and about 90 butterflies. Chameleons, reptiles and other amphibians also live in this exceptional ecosystem.





Le parc est accessible toute l'année, ouvert tous les jours de 07h à 16h.  
Précautions utiles : se munir d'un imperméable et de chaussures de marche anti-dérapantes

The park is accessible all year, opened every day from 07 am till 4 pm.  
Useful precautions: arm itself with a raincoat and with non-slip walking shoes.

## TARIF de GUIDAGE AU PARC RANOMAFANA

CIRCUITS	PRIX de 1 à 4 PAX	DUREE APROXI
AUREUS	75.000 AR	2 – 4 Heures
VATOHARANANA	105.000 AR	6 Heures
VALOHOAKA, TRECK	120.000 AR/J	8 Heures
SAHAMALAOTRA	75.000 AR	2 – 4 Heures
Spécial ORNITHOLOGIE	197.000 AR	AM – PM
Spécial BOTANIQUE	160.000 AR	



## CARTE DES CIRCUITS ECOTOURISTIQUES DU PARC NATIONAL RANOMAFANA



## TOURISME VILLAGEOIS RUSTIC TOURISM

Tout comme dans l'ensemble du pays, le tourisme communautaire se développe dans les alentours du Parc. En effet, huit villages de la périphérie de la réserve se sont récemment regroupés en fédération afin de s'ouvrir durablement à un tourisme solidaire.

L'intérêt pour ces associations villageoises repose sur le développement durable de leur communauté : la population locale bénéficie d'une alternative économique supplémentaire et surtout équitable, tout en leur permettant de sauvegarder et valoriser leur patrimoine socio-culturel mais aussi environnemental.

En visitant l'un de ces villages, découvrez ainsi de l'intérieur la culture de l'éthnie Tanala, ses coutumes et ses traditions.

La courtoisie veut que l'on vienne saluer le Roi du village, un accueil chaleureux animé par les danses et chants traditionnels. Ensuite partagez le temps d'un instant le quotidien de ces familles rurales. C'est l'occasion de venir découvrir le savoir-faire des forgerons au village d'Ambatovaky, ou encore d'apprécier les techniques de vanneries avec les femmes des villages d'Ambodipaiso et d'Amboasary, mais aussi à Menarano ou encore Bevohazo.

En échangeant de la sorte avec la population locale, vous contribuerez au développement du village et l'amélioration de la vie des habitants.

(projet mené en partenariat avec le gestionnaire du Parc MNP qui apporte un soutien financier et technique)

The community tourism develops in the surroundings of the National park. Indeed, eight villages of the periphery of the reserve have recently regrouped into federations in order to open up sustainably to solidarity tourism.

The interest for these village associations is based on the sustainable development of their community. The local population benefits from an additional economic alternative and above all fair, while allowing them to safeguard and put forward their socio-cultural and environmental heritage.

While visiting one of these villages, discover inside the culture of the ethnic Tanala, its customs and traditions.

The courtesy wants that we come to greet the King of the village, a warm welcome animated by traditional dances and songs.

Then share the time of a moment the daily life of these rural families.

This is an opportunity to discover the know-how of the smiths in the village of Ambatovaky, or to appreciate the techniques basketwork of the women in the villages of Ambodipaiso and Amboasary, or at Menarano and Bevohazo.

So by exchanging with the population, you will contribute to the development of the village and to the improvement of the life.

### HOTEL MANJA RANOMAFANA CENTRE

entrée sud sur RN7

bungalows chambres tout confort RESTAURANT-BAR

033 09 010 22 / 034 13 176 22 hotelmanja@gmail.com www.hotelmanja.mg



### HOTEL LA PALMERAIE

RANOMAFANA centre

Entrée route bureau MNP 03445 940 88 hlalpalmerie@gmail.com

### RIANALA GITE

restaurant - dorms - camps

RANOMAFANA NATIONAL PARK ENTRANCE

034 43 221 79 rianalagite@gmail.com http://fb.me/rianalagite

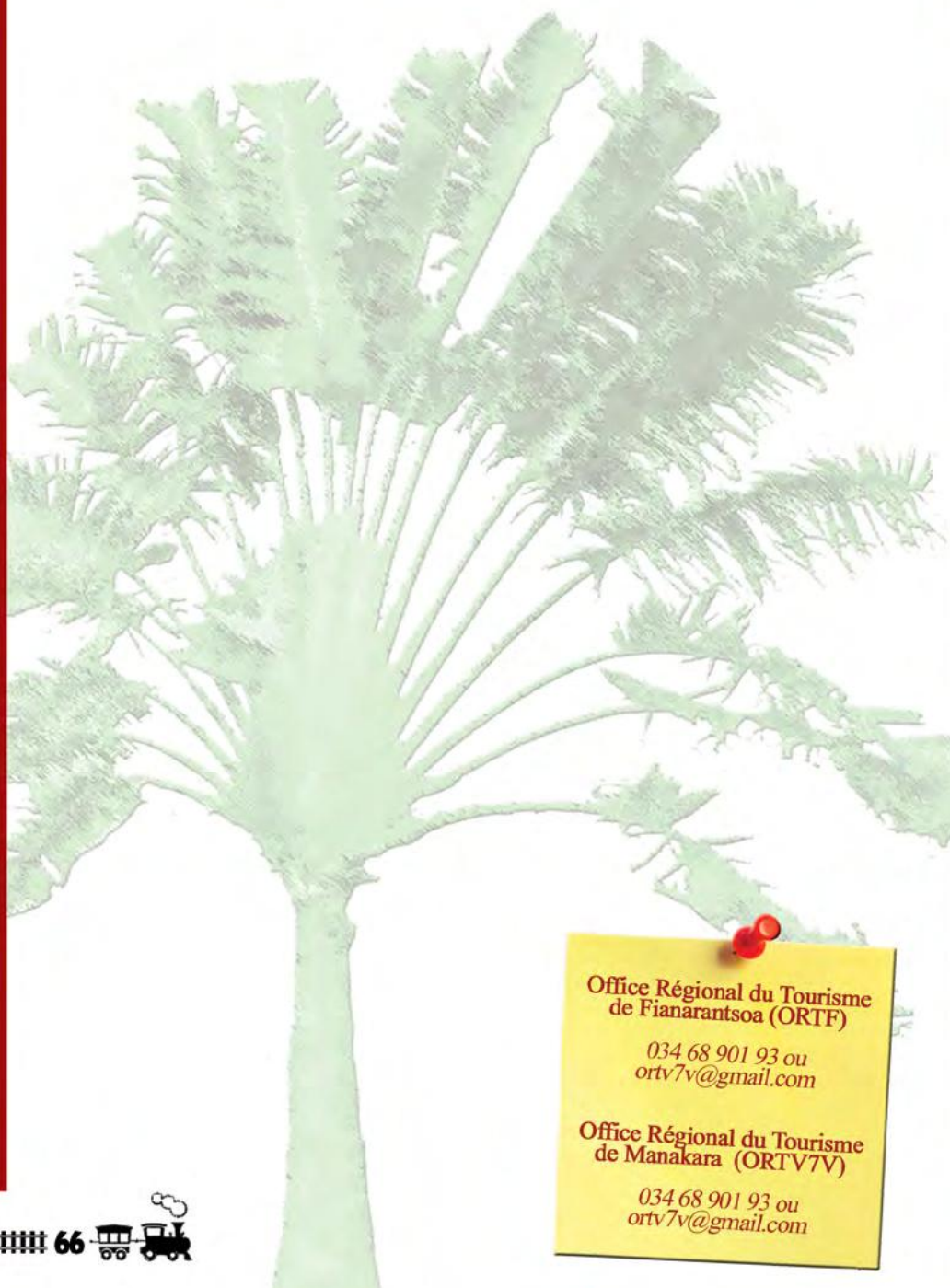
## COIN D'OR

### HOTEL - RESTAURANT - BAR - KARAOKE

INFORMATION TOURISTIQUE

Andalambao RANOMAFANA  
Tél : 033 37 469 40 / 032 47 069 02 / 034 43 610 01  
Mail : coindor301@yahoo.fr | rabotonicolenirhy@yahoo.fr

# MES NOTES DE VOYAGE MY TRAVEL NOTES



Office Régional du Tourisme  
de Fianarantsoa (ORTF)  
034 68 901 93 ou  
ortv7v@gmail.com

Office Régional du Tourisme  
de Manakara (ORTV7V)  
034 68 901 93 ou  
ortv7v@gmail.com

## REMERCIEMENTS

Nous remercions tous les annonceurs présents dans cette 1<sup>ère</sup> édition du guide FCE. Nous remercions également tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à la réalisation de ce guide et plus particulièrement:

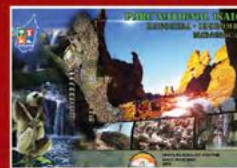
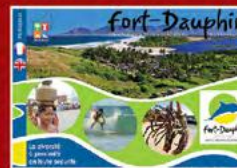
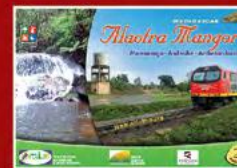
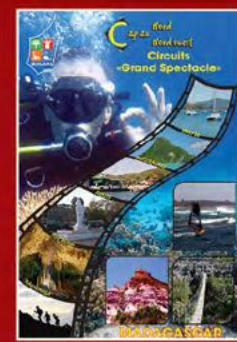
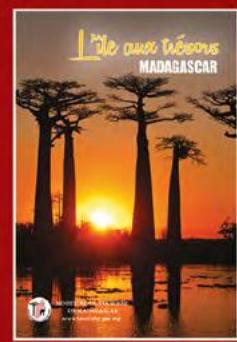
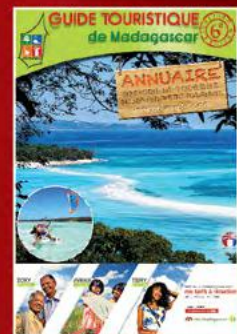
- la Direction de la FCE et toute son équipe
- les Offices du Tourisme de Fianarantsoa (ORTF) et de Manakara (ORTV7V)
- MNP ( Madagascar National Parks de Ranomafana)

**Crédits Photos:**

- FCE - Pierrot Men - ORTV7V - Clément CORBIC - MNP

Tous droits de reproduction ne recueillant pas l'autorisation de la Sté Mianjaika s'expose à des sanctions pénales.

Dépôt légal à parution



Scannez ce QR Code pour télécharger gratuitement tous ces ouvrages dont le guide FCE.



**MIANJAIKA**  
+ (261) 20 22 209 41  
mianjaika.com@gmail.com  
www.mianjaika.com



+261 34 55499 17  
accueil-fce@moov.mg

7, avenue Général Leclerc,  
FIANARANTSOA

... *Un voyage  
unique  
dans un train  
de légende* ...

... *An unique  
travel  
in a legendary  
train* ...



mai 2018