

QUOTIDIEN D'INFORMATION ET D'ANALYSE
L'Express
www.lexpressmada.com
DE MADAGASCAR

ÉDITION SPÉCIALE
FÊTE NATIONALE



L'INDUSTRIALISATION EN MARCHÉ



25 JUIN 2024



Osez **la qualité**

Béton ciré

Revêtement **décoratif** à **effet marbré**
pour sol et mur intérieur

Produit **lessivable**
Plusieurs teintes disponibles
sur nuancier béton ciré

NOUVEAUTÉ!



aurlac@aurlac.com

+261 32 11 318 15
+261 32 11 318 66



LE MOT DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Andry RAJOELINA
Président de la République de Madagascar

Mesdames et Messieurs, Chers lecteurs,

L'industrie est un puissant socle du développement. L'histoire témoigne que les pays industrialisés sont ceux qui sont au rang de puissances mondiales. Je suis personnellement engagé en faveur de l'industrialisation de Madagascar. C'est pour cela que j'ai érigé l'industrialisation comme un des trois piliers du développement de notre cher pays, à accentuer surtout au cours de cette seconde mandature. Il est essentiel de produire et transformer localement tout ce dont la population a besoin.

Nos objectifs sont ambitieux, mais tout a fait réalisables. Renforcer les chaînes de valeur des différents secteurs de production en transformant localement nos matières premières. Équilibrer notre balance commerciale avec l'augmentation du taux de marchandises transformées dans l'exportation.

L'industrialisation est aussi un catalyseur d'emploi.

Nos vastes terres agricoles, notre climat, notre biodiversité endémique, nos ressources naturelles font que Madagascar a tous les atouts pour un essor industriel multisectoriel. Notre population jeune et dynamique est un avantage sur lequel nous allons capitaliser. Le premier pilier du développement qu'est le renforcement du capital humain, qui comprend le volet éducation et formation professionnelle, ou encore le renforcement du secteur de la santé, s'imbrique avec l'objectif d'industrialisation du pays.

Parallèlement, les efforts de bonne gouvernance constituant le troisième pilier de notre Politique Générale de l'État seront accentués pour améliorer le climat des affaires. Des réformes du cadre légal sont faites. Le secteur privé est un partenaire privilégié de l'État, avec un dialogue constant. L'industrialisation est en marche.



Que ce soit au niveau local avec le programme One District, One Factory, qu'au niveau national où de grands groupes industriels œuvrent dans différents domaines, constituant ainsi le liant du tissu économique national. Si je ne devais en citer qu'un ce serait la mise en place de la première Raffinerie Aurifère de Madagascar.

Le momentum pour l'essor de l'industrie à Madagascar est là. Je vous invite à faire partie de l'aventure. Industriels, entrepreneurs, investisseurs, nationaux ou internationaux, priorisons Madagascar. Je vous invite à faire partie de cette grande aventure pour l'industrialisation de notre cher pays.

LE MOT DU MINISTRE EDGARD RAZAFINDRAVAHY

Madagascar se transforme, et l'industrie de proximité, proche de la population, en est le moteur. Avec le programme "One District, One Factory", nous lançons une véritable révolution industrielle. Déjà, cinquante neuf unités industrielles sont opérationnelles, créant des emplois et dynamisant notre économie locale. Bientôt, tous les districts de Madagascar seront couverts.

À chaque installation, je vois l'impact positif sur la population. Les coopératives locales, autrefois limitées, découvrent de nouvelles opportunités de transformation et de commercialisation de leurs produits. C'est une réussite collective.

Notre objectif est ambitieux : doubler la contribution de l'industrie à notre PIB d'ici 2040. Nous avons mis en place tous les instruments nécessaires : la loi sur

les coopératives, la loi sur les investissements, un dialogue public-privé renforcé, et le pacte sur la programmation industrielle scellant le secteur public et privé. La volonté politique est réelle, le président de la République a fait de l'industrialisation un pilier majeur de sa politique de développement.

Je vois, à travers leurs projets, que les industriels saisissent l'opportunité. Rien ne pourra empêcher la victoire de l'industrialisation. Madagascar possède toutes les cartes pour devenir un leader industriel en Afrique. J'invite ceux qui ne l'ont pas encore fait à se joindre à nous dans ce nouvel élan. Ensemble, construisons un avenir prospère et durable pour notre nation.

Edgard Razafindravahy,
ministre de l'Industrialisation et du Commerce





SOMMAIRE

03	ACTUALITÉ LE MOT DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE
04	ÉDITORIAL
08-09	L'INDUSTRIALISATION à travers les républiques
14	VERBATIM DU PRÉSIDENT du CNIM du SIM, du FIVmpama et de la présidente du GFEM
24-26	LE SENS DES AFFAIRES Des jeunes capitaines d'industrie s'affirment
28	L'INDUSTRIALISATION EN MARCHÉ
29	LA LOI SUR LES INVESTISSEMENTS
34	LE PACTE DE LA PROGRAMATION INDUSTRIELLE
42	L'ODOF AU CŒUR DE LA POPULATION
46	GENÈSE DE L'ODOF
58-64	FOCUS SUR L'ODOF
66	LES SECTEURS CLÉS

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Vola Rasoamanana
ADMINISTRATEUR DELEGUÉ
Allan Razafindravahy
DIRECTEUR DE PUBLICATION ET RÉDACTEUR EN CHEF
Sylvain Ranjalahy
PUBLICITÉ
Haingotiana Ramahatra
Tél: 76 620 32
Fax: 22 628 94 / 76 620 32
E-mail: express@bleuline.mg
PRODUCTION
Christian Rija Rafidison
DESIGNER
Michelle Rakotozanany
UNE PUBLICATION DE L'EXPRESS DE MADAGASCAR
ISSN: 1607- 4327
L'EXPRESS DE MADAGASCAR EST MEMBRE DE
MÉDIAF, RÉSEAU des médias francophonies du sud
Relations externes / Partenariats:
redchef@expressmada.com
SITE INTERNET: www.lexpress.mg
Ankorondrano
BP3893 - 101ANTANARIVO
Tél: 22 219 34 - Fax: 22 628 94
Télex: 22 222 87
E-mail: lexpress@malagasy.com

ÉDITORIAL

LE PRÉSENT DU PASSÉ

Reconstruire sur de nouvelles bases. C'est l'option prise par l'État pour relancer le secteur industriel. Après les échecs des années passées, les erreurs de stratégie, les ambitions démesurées, il a fallu tout repenser, tout recadrer, tout relancer. Il fallait oublier « *la belle époque* » de la Première République où la puissance coloniale avait tout fait ainsi que le rêve fou de la Seconde République avec les investissements à outrance après avoir tout nationalisé. Le résultat est un désastre complet avec la disparition du tissu industriel national. Des essais de relance ont été tentés par la suite sans grand succès.

La structure comme les infrastructures ont dû être refaites pour s'encadrer aux réalités actuelles, aux besoins du pays et de la population, aux exigences de la croissance, aux impératifs du développement. Autant de paramètres qu'il a fallu jongler pour accoucher d'un cadre approprié propice à une industrialisation incluant les collectivités ainsi que le secteur privé.

Des objectifs qui ont nécessité beaucoup de travail, de lobbying et de persuasion. Une loi sur les investissements a été conçue de manière à mettre sur le même pied d'égalité les entrepreneurs nationaux et étrangers. Un grand changement étant donné qu'auparavant la loi sur les investissements était essentiellement conçue pour appâter les investisseurs étrangers. Or, beaucoup de nationaux investissent dans l'industrie de transformation des matières premières ou agricoles produites sur place.

Toujours dans ce souci d'inclure les entrepreneurs et les industriels nationaux dans le processus de développement depuis la base, l'État à travers le ministère de l'Industrialisation et du Commerce a pondu la loi sur les coopératives. De quoi permettre aux producteurs de se regrouper et de gérer eux-mêmes toute la chaîne d'un secteur depuis la production jusqu'à la commercialisation en passant par la transformation.

Toute cette nouvelle structure s'appuie sur le projet « *One District, One Factory* », une stratégie pour développer le secteur industriel depuis les communes et les districts. Si au départ, un certain scepticisme entourait le projet, depuis un an, il a atteint une vitesse supersonique. Une cinquantaine d'unités industrielles de transformation des produits locaux comme le riz, les pommes de terre, l'arachide, le manioc, le miel, la canne à sucre, les tomates... ont été installées d'un bout à l'autre du pays et sont gérées par des industriels locaux ou des coopératives locales.

L'objectif est de produire les besoins vitaux de la population, d'avoir une autosuffisance alimentaire et de réduire les importations dont le montant grève le budget de l'État. En prime, et ce n'est pas le moindre, ces unités industrielles vont créer des emplois directs et indirects dans les communes et districts. Ce qui constitue un point important dans la lutte contre l'insécurité dont la cause a trait au chômage et à la pauvreté.

Ce nouveau cadre a également eu une répercussion positive sur les grands investissements dans divers secteurs d'activité comme l'agroalimentaire, les huiles essentielles, la cosmétique, la cimenterie, l'énergie... Du moins à en juger par les chiffres sur la création d'industries.

Le secteur industriel a toujours été présenté comme la clé du développement. Mais il n'a pas toujours été accompagné d'un environnement favorable pour son épanouissement. Les choses semblent aller mieux maintenant avec des objectifs précis, des moyens adéquats et un cadre taillé sur mesure pour l'émancipation du secteur industriel.

Sylvain Ranjalahy

BRICOBAT

PROMOTION EXCEPTIONNELLE du 22 juin au 15 juillet

- 30% SUR PLUSIEURS MODELES DE CHAMBRES A COUCHER ET PLUSIEURS MODELES DE MEUBLES DE CUISINE

Venez visiter
notre show-room
(voir plan)

Route Digue de l'Ikopa
(à côté de AKOOR et KFC)
tél: 032 07 358 51

BRICOBAT

bricobat@bleuline.mg

- du Lundi au Vendredi: 9H00 - 12H30 & 14H00 - 17H00
- le Samedi: 8H30 - 12H30



VOKATRA STAR MIFETY!



100CL ~~3.300Ar~~
3.000Ar



150CL ~~5.000Ar~~
4.000Ar



30CL ~~1.200Ar~~
1.000Ar



50CL ~~2.000Ar~~
1.500Ar





TRATRA'NY ASARAMANITRA



SARAFI
Electroménager

42, Avenue de l'Indépendance- Analakely- Antananarivo - 020 78 311 39
36, Rue Radama I- Tsaralalana -Antananarivo - 020 78 275 12



SOCIÉTÉ DE FABRICATION DE L'OcéAN INDIEN

Professionnel de l'emballage



Antoky ny fiainana andavanandro!



- GAINES
- FILMS
- SACHETS PLASTIQUES
- SACS POUBELLES
- ARTICLES MENAGERS
- SEAUX À PEINTURE
- SACS TISSES
- FEUILLARDS
- JERRYCANS
- ARROSOIRS
- BACS DE MANUTENTION

ARAHABA

TRATRY NY

ASARAMANITRA



+ de 2000

Collaborateurs nationaux et internationaux

+ de 1 150

Employés

+ de 50 ans

d'Expertise dans l'Océan Indien

+ de 1 500

Références de produits



copyright by SFOI.com/ Juin 2024



Zone Industrielle Forello,
Tanjombato, BP 132
Antananarivo 102- Madagascar



+261 (0)20 76 463 97
+261 (0)20 76 460 61
+261 (0)34 20 464 66



contact@sfoi.mg
www.sfoi.mg

<https://www.facebook.com/SFOIMDG>



SURVOL HISTORIQUE

L'INDUSTRIALISATION À TRAVERS
LES RÉPUBLIQUES

L'industrialisation de la Grande île se caractérise par une évolution en dents de scie. Dès les premiers balbutiements de la jeune République de Madagascar dans les années 1960, les pouvoirs publics ont pris conscience de l'importance des industries dans l'économie nationale.

À L'ÈRE DES PREMIERS PIONNIERS

À la fin de la colonisation, le secteur industriel de Madagascar connaît une croissance significative. Entre 1960 et 1970, la part du secteur industriel dans l'économie nationale passe de 10 à 18 %. Les précisions apportées par les livres d'histoire économique et les documents des archives nationales permettent de retracer avec exactitude l'évolution des industries locales durant cette période.

C'est durant cette période que naissent les premières industries dirigées par des Malgaches. Parmi les pionniers, on compte feu André Ramarison, qui a fondé la Savonnerie Tropicale en 1969, ainsi que feu Samuel Raveloson, fondateur de la biscuiterie Socobis, et feu Charles Andriantsitohaina et feu Seta Ranohisoa. Ces figures emblématiques ont jeté les bases d'un tissu industriel malgache, bien que les industries coloniales françaises et les grandes sociétés d'exportation aient encore une présence marquée.

Un élan de solidarité se développe au sein des circuits commerciaux de la Grande île. Les grossistes privilégient les produits des nouveaux industriels malgaches, comme ceux de la Savonnerie Tropicale, au détriment des produits importés. Sous la direction autoritaire de Philibert Tsiranana, l'État s'en-

gage à installer des industries dans chaque région. L'emplacement stratégique de ces unités industrielles dans plusieurs chefs-lieux de province témoigne, selon les historiens, de la volonté de développer le pays de manière intégrale et équilibrée.

NATIONALISATION ET INDUSTRIALISATION
À OULTRANCE

Entre réformes et stagnation de l'économie, le régime de la Seconde République, axé sur



le socialisme, avait mis en place différents "changements structurels". Parmi ceux-ci figuraient la décentralisation, mais aussi et surtout la réforme agraire, censée "assurer l'autosuffisance alimentaire". Loin s'en faut. Des économistes qui se sont penchés sur ce sujet, dans l'ouvrage éponyme "L'énigme et le paradoxe", ont décrit une situation où "le prix des produits de première nécessité était encadré, et le circuit de distribution contrôlé".

"Les industries n'échappent pas à cette règle. Le développement industriel devait aussi passer par le contrôle par l'État des moyens de production", soutiennent les auteurs de cet ouvrage. La première vague de nationalisations a eu lieu en 1975. S'ensuit une série de spoliations et de mises sous contrôle de l'État des industries de diverses branches. En 1976, les industries stratégiques passèrent aussi sous la direction des militaires. Il y eut par exemple la création de l'Office militaire national pour les industries stratégiques (Omnis). L'organisme avait pour charge de gérer l'industrie lourde, notamment le chantier naval d'Antsiranana, mais aussi les minerais stratégiques et leur exploitation.

Cette nationalisation des industries, bien que contrebalancée par la création ici et là d'unités industrielles, ne sera pas sans conséquences pour l'économie du pays. Beaucoup d'Européens, d'Indiens et de Chinois quittèrent la Grande île. Le produit national brut a connu une chute importante à cette période, une récession qui toucha gravement les industries du textile et de l'habillement, les industries mécaniques et métallurgiques, les travaux publics et le bâtiment ainsi que les secteurs de l'énergie (Solima) et des matières premières.

S'ensuivit une inflation importée qui, combinée à une inflation monétaire, rognait d'autant plus le pouvoir d'achat de la plus grande partie des ménages malgaches.



SURVOL HISTORIQUE

L'INDUSTRIALISATION À TRAVERS
LES RÉPUBLIQUES (SUITE)

LA DEUXIÈME INDÉPENDANCE DE MADAGASCAR: ENTRE INDUSTRIALISATION ET ÉCHEC ÉCONOMIQUE

Au lendemain de la crise politique de 1972, au nom d'une plus grande indépendance économique, Madagascar a quitté la zone franc, marquant ce moment historique comme « la deuxième indépendance ». La Première République (1958-1972) avait maintenu une organisation économique proche de celle de l'ère coloniale (1896-1958), sans rupture économique significative, contrairement aux attentes de certains. 85 % de l'économie et du commerce malgaches restaient dominés par des étrangers.

Après 1972, Madagascar a entrepris une industrialisation intense, avec la création de nombreuses sociétés nationales entre 1973 et 1974, telles que Kobama (production de farine), Afoma (fabrication d'allumettes), Karenjy (industrie automobile) et Hodima (transformation du cuir). Cependant, cette industrialisation a été entravée par plusieurs défis. Les matières premières comme le blé, les équipements de fabrication de véhicules et le cuir devaient être importés, financés par la dette publique. Les entreprises fonctionnaient en deçà de leur capacité, avec des débouchés non assurés, tout en devant rembourser les dettes de l'État, menant ainsi à l'échec de ce modèle, selon l'historien-économiste Richard Ranarivony.

Il souligne que cet échec est principalement dû à une problématique stratégique : « L'idée était louable, mais l'orientation

globale de l'industrie n'a pas été mûrement réfléchi. L'importation des matières premières, les problèmes de débouchés et de gouvernance ont été des facteurs clés de cet échec. Les entreprises d'État étaient gérées par des fonctionnaires qui n'avaient pas nécessairement la notion de gestion d'entreprise privée ». Ce constat est d'autant plus problématique qu'un certain nombre d'investisseurs comptaient initialement sur les intrants locaux pour faciliter leur approvisionnement. En conséquence, ces entreprises ont été vendues à des sociétés privées plusieurs années plus tard. Un autre problème résidait dans la compétitivité des produits malgaches, destinés en partie au marché local en plus des exportations. L'économie malgache, ouverte et exposée à la concurrence des produits importés, a souffert. Le régime a été contraint de négocier avec les institutions de Bretton Woods pour sauver l'économie. Ces dernières ont exigé la privatisation, ce qui a conduit à une nouvelle configuration de l'économie et de l'industrie du pays

TROISIÈME RÉPUBLIQUE : DE L'INDUSTRIALISATION DES ZONES FRANCHES À LA CRISE DE 2002

Pendant la Troisième République, après la crise de 1991, Madagascar, ayant déjà ratifié l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT), a ouvert ses frontières, attirant de nouveau les investissements directs étrangers (IDE). Un ministère spécialement chargé de la privatisation a été créé. Cette période a été marquée par l'im-

plantation massive de zones franches, particulièrement dans les secteurs du textile et de la sucrerie, ainsi que par des projets de redressement des industries anciennement nationales. Les IDE provenant principalement de France, de Chine et de l'île Maurice, ont commencé à affluer dans l'économie malgache dès les années 80, mais leur intensification après la crise de 1991 a été impulsée par le retour de la stabilité politique et la confiance renouvelée des investisseurs internationaux. À cette époque, le vent de la libéralisation soufflait de l'Ouest, influençant fortement les orientations politiques de Madagascar. Ainsi, des capitaux français, chinois, mauriciens et sud-africains ont circulé en grand volume à Madagascar, apportant une bouffée d'oxygène à l'industrie et à l'économie en général. Les exportations de la zone franche industrielle sont passées de 2 % au début des années 1990 à près de 40 % du montant total des exportations en 2000. À partir de 1997, on observe un spectaculaire renversement de tendance.

Alors que le secteur informel contribuait auparavant à plus de 80 % de la création nette d'emplois, sa contribution est devenue négative par la suite. Le secteur privé formel, notamment les zones franches, a alors pris le relais en jouant un rôle clé dans la dynamique de création d'emplois. Cette dynamique a été sapée par la crise politique de 2002.

En 2002, la crise a bouleversé le marché. Les entreprises, confrontées à l'instabilité politique, ont vu leur fonctionnement perturbé, entraînant une baisse de la compétitivité et le retrait des investisseurs. Certaines entreprises industrielles, telles que la Savonnerie Tropicale, Cotona et Star, ont réussi à survivre à cette période difficile. Cependant, l'industrie a progressivement été dominée par l'entreprise agroalimentaire Tiko. Inspiré par le modèle capitaliste des pays d'Asie du Sud-Est, Tiko a misé sur une intégration verticale, formant un conglomérat couvrant toute la chaîne de production. Cette stratégie lui a permis de s'emparer progressivement de tous les marchés, augmentant sa domination au détriment des quelques secteurs industriels qui avaient réussi à surmonter la crise.

Dans les secteurs secondaire et tertiaire, la majorité des entreprises ont souffert des barrages routiers, perturbant l'approvisionnement en intrants et l'écoulement de la production. Les créneaux spécifiques orientés vers le marché extérieur, comme les entreprises franches, ont été particulièrement touchés. Les six mois d'instabilité politique ont gravement terni l'image extérieure du pays, entraînant la perte de marchés difficiles à reconquérir à court terme. En avril 2002, entre cent vingt mille et cent quarante mille personnes étaient en situation de chômage dans la capitale, représentant 20 % à 25 % des actifs. Les pertes d'emploi ont eu des effets considérables sur les revenus des ménages, amplifiant les répercussions économiques en raison de la baisse des revenus formels, créant un effet boule de neige.



HV MADAGASCAR UN DES PILIERS DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE MADAGASCAR

AU CŒUR DE L'INDUSTRIALISATION DE MADAGASCAR

A Madagascar le secteur de l'industrie des produits de consommation courante, et celui de l'agro-alimentaire et de la distribution en particulier, sont en plein essor. Le marché est animé par plusieurs acteurs dont certains sont en activité depuis plusieurs décennies. Dans le sillage de ces géants de l'industrie figure HV Madagascar, filiale du groupe HV de l'île Maurice, devenu l'un des plus grands groupes dans le domaine de l'industrie au fil des années.



▲ M. Sanjeev Hematlal, PDG HV Madagascar



HV Madagascar est l'un des piliers du développement de la Grande Ile de par sa contribution à la dynamisation du tissu industriel du pays et son implication dans l'essor de la croissance du secteur privé et de l'économie en général.

Conscient du potentiel dont regorge le pays en termes de ressources, HV Madagascar a développé ses activités industrielles en menant une politique ambitieuse de diversification. Ce qui s'est traduit par l'implantation de plusieurs unités industrielles dont l'ensemble constitue un véritable moteur de développement économique du pays.

HV Madagascar, à travers ses produits et marques alimentaires, contribue significativement à l'atteinte de l'objectif d'autosuffisance alimentaire à Madagascar. Le Groupe est convaincu qu'ensemble, il est possible de construire un avenir économique meilleur et gagner le combat contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire dans une approche prônant la durabilité et l'exclusivité.

HV Madagascar s'inscrit dans la Vision Nationale qui est de mettre en œuvre une politique visant à produire sur place les produits courants dont la population a besoin. Pour matérialiser cette ambition partagée, le groupe a mis en place une galaxie d'unités industrielles performantes gérées par des équipes aussi passionnées que motivées.

UN DISPOSITIF INDUSTRIEL DE 30 LIGNES DE PRODUCTION

La mise en œuvre de ce vaste chantier industriel a nécessité d'importants investissements. Le groupe HV Madagascar possède actuellement 9 grandes usines qui déploient 30 lignes de production entièrement automatisées et qui fabriquent divers produits de grande consommation dont :

- Ligne Biscuit et Gaufrette
- Ligne Cake
- Ligne Spaghetti et Pâte courte
- Ligne Nouille
- Ligne Yaourt
- Ligne Jus
- Ligne Snack
- Ligne Koba
- Ligne Café
- Ligne Détergent en poudre
- Ligne Savon morceau
- Ligne Liquide vaisselle
- Ligne Shampoing, huile coco et baume
- Ligne Sac tissé
- Ligne Sachet plastique
- Ligne Verre à jeter et pot de yaourt
- Ligne Bougie
- Ligne Encaustique
- Ligne Spirale anti moustique
- Ligne Lait concentré
- Ligne Lait UHT
- Ligne Cartonnerie

PROMOTION DU CAPITAL HUMAIN

Le capital humain représente une ressource clé pour HV Madagascar. Pour attirer les talents de demain, le Groupe s'attache à entretenir un environnement de travail propice au développement des compétences et à l'efficacité collective notamment par des actions de formation et le développement de l'apprentissage. Garantir la sécurité des collaborateurs constitue un enjeu majeur pour le Groupe. Celui-ci est porté au plus haut niveau d'exigence par son équipe de direction.

Nombre des marques développées par HV Madagascar figurent parmi les leaders du marché. Les plus représentatives sont notamment :

Biscuits « Miam Miam » et « Hero »; **Cake** « Tikek »; **Nouille** « Presto » et « Illico »; **Yaourt** « Iti » et « Izy »; **Jus** « Tampico »; **Snack** « Krik Krak » et « Tchik »; **Café** « Kafeko »; **Produit nettoyant de la gamme** « Extra Propre » : « Extra Propre » détergent, « Extra Propre » savon morceau, « Extra Propre » liquide vaisselle et l'encaustique « Extra Savoka »; **Bougie** « Mateza »; **Tortillon** « Terminator ».

HV Madagascar met depuis sa création l'excellence, la satisfaction des clients et l'innovation au cœur de sa démarche. Celles-ci passent par un savoir-faire parfaitement maîtrisé, des contrôles à toutes les étapes de la conception et de la production, ainsi que par des valeurs fortes, partagées en interne et avec ses partenaires.



UNIBISC

Créée en 2007, UNIBISC est notre filiale industrielle spécialisée dans la production de biscuit, de gaufrette, de cake, de nouille, de pate courte et de spaghetti. L'entreprise emploie plus de 900 collaborateurs.

UNIBISC développe des marques qui sont aujourd'hui devenues ce que l'on appelle des marques de la vie courante du fait de la place qu'elles ont prise dans le quotidien de la population. L'outil industriel d'UNIBISC est composé de 4 grandes lignes de production.



LA LIGNE BISCUIT ET GAUFRETTE

MIAM MIAM : C'est l'une des marques les plus connues des consommateurs Malagasy, un biscuit sucré fourré à la crème, un goûter gourmand dont raffolent les enfants et les adolescents. Leader sur le marché et après 15 années d'existence, il ne cesse de s'améliorer pour le grand plaisir de nos proches avec de nouveaux parfums. Il est disponible en deux formats :

- Un petit format à 300Ar : chocolat, vanille, fraise, coco, litchi, tutti frutti, tout choco et tout choco lait vanille ;
- Un autre format de 6 biscuits à 800Ar (chocolat, vanille et fraise) pour les gourmands.

Les producteurs de « Miam Miam » analysent l'évolution de la demande des consommateurs au quotidien. Ce qui a conduit au lancement de « Miam Miam Mini », le même biscuit mais en version goûter pour les tous petits avec trios parfums au choix chocolat, vanille et fraise.

HERO : Le contexte socio-économique du pays nous pousse à créer de nouveaux produits qui répondent au mieux aux besoins spécifiques des consommateurs tout en tenant compte de leur pouvoir d'achat. D'où la décision d'UNIBISC de créer un biscuit délicieux, pour les enfants pour un budget de 100 Ar : Hero est né ! C'est un biscuit sec et sucré en format trois en un. Les enfants auront l'embarras du choix quatre Hero se décline en 4 parfums : coco, lait, fraise et vanille.

BIS'MARIE : Si vous êtes un connaisseur de longue date du monde des biscuits, vous devriez sûrement connaître le biscuit « Marie ». Pour le grand plaisir des nostalgiques, nous l'avons recréé et en mieux ! C'est plus un produit à partager en famille et entre amis. Toujours en deux formats de trois et 12 biscuits de 200 et 800 Ar.



UNIBISC

TRES'OR : Pour les grands aventuriers notamment pour ceux qui adorent spécialement les biscuits feuilletés saupoudrés de sucre, « TRES'OR » est le biscuit idéal. Fraichement mis sur le marché, la marque a rencontré un succès immédiat grâce à son look particulier. C'est plus qu'un biscuit, c'est un précieux Trésor ; disponible en deux formats à 300Ar et 600Ar.

NUTRIVIT : Nos enfants ont besoin de forces, de vitalité, de vitamines. Rien de tel qu'un bon goûter pour affronter la journée de la meilleure des manières. C'est l'idée à l'origine du lancement de « NUTRIVIT ». Pourquoi ne pas créer un biscuit sablé qui contribue à la croissance infantile ? Et depuis, les enfants ont le choix entre 4 parfums différents : lait, vanille, fraise et choco sur les trois formats disponibles (100Ar, 200Ar et 500Ar).

DELICE : Certains diront qu'il y a tellement de variétés de biscuits. Mais il y en a-t-il déjà pour tous les goûts ? Assurément non. Raison pour laquelle nous avons cette fois choisi de gâter particulièrement les amateurs de biscuit sec-sucré. C'est le biscuit que nous servons à nos invités ou encore qu'on aime à grignoter pendant une soirée cinéma avec nos amis. Avec ses 3 parfums disponibles lait, beurre et chocolat, « DELICE » sera votre partenaire pour les moments conviviaux. Vous avez 3 choix de prix : 400 Ar, 600 Ar et 1200 Ar.

TCHIN CRACKER : Vous aimez les biscuits croustillants en petit format, idéal pour les petites heures de pause, en attendant les collègues en sortant de l'école ? « Tchín Cracker » est là pour vous accompagner avec ses 4 parfums au choix : original, fromage, pizza et fromage-oignon. Vous allez vous régaler ! « Tchín Cracker » se décline en deux formats à 100Ar et 200Ar.

CHOCOGOF : Vous aimez manger une gaufrette trempée dans un chocolat fondant ? Nous l'avons créé pour vous ! C'est une gaufrette enrobée de chocolat à petit prix : 300Ar. Faites-découvrir « Chocogof » à vos proches, de plus il existe plusieurs parfums au choix : vanille, fraise et chocolat.





LA LIGNE CAKE AVEC «TIKEK»

« Tikek » est une marque dédiée pour les pâtisseries aux saveurs et textures variées. La Ligne Cake avec « Tikek » propose :

TIKEK MUFFIN : Le produit se présente sous forme de petits gâteaux individuels. Ils ont une texture moelleuse et légère et sont fourrés à la crème de chocolat, vanille ou fraise. « Tikek Muffin » peut être dégusté au petit-déjeuner, en collation ou même en dessert pour seulement 500Ar.

TIKEK BARRE : Le produit se présente en forme de barre de cake de 30g disponible en 2 parfums : tutti fruity et citron. C'est surtout un produit à partager en famille, idéal également pour les pauses goûter pour un prix unique à 1000Ar.

TIKEK MADELEINE BEURRE : Le produit est une petite pâtisserie reconnaissable par sa forme coquille distincte et sa texture légère et moelleuse. Elle est de petite taille, parfaite pour une bouchée. Avec 2 madeleines pour un prix de 400 Ar, c'est le goûter parfait pour tout le monde.



LA LIGNE SPAGHETTI ET PÂTE COURTE AVEC « PRIMO »

« PRIMO » : Les spaghettis de la marque Primo sont les spaghettis qu'il faut absolument pour les repas en famille, que ce soit pour tous les jours ou lors des événements spéciaux. Sa cuisson rapide, son goût savoureux et ses deux différents formats – 500gr et 300gr – les propulsent au rang des meilleurs spaghettis à toujours avoir dans sa cuisine.

Les pâtes courtes, communément appelées Macaroni, toujours de la marque Primo, offrent différentes sortes de formes, adaptées à tous les goûts. Des coquillettes aux tortis en passant par les spirales, le goût se marie parfaitement avec différentes sauces, pour les grands et les petits.



LA LIGNE NOUILLE



« PRESTO » : Les nouilles Presto sont idéales pour la soupe mais aussi le mine-sao, et il y en a pour tous les goûts. Les choix de saveurs pour la soupe regroupent la saveur poulet, crevette, légume, curry et bœuf. Quant au « Presto Misao », différents types d'assaisonnement sont également disponibles : la poudre d'assaisonnement, la sauce soja, le chili sauce et les oignons frits. Un large choix qui ne vous laisse que l'embarras du... choix.

« ILLICO » : Les nouilles Illico, comme leur nom l'indique, constituent la solution parfaite pour les personnes très actives qui n'ont pas beaucoup de temps pour cuisiner. Leur préparation rapide les rend accessible que ce soit pour un déjeuner, un dîner ou même un petit goûter.

ILS ONT DIT

CHRISTIAN RASOAMANANA (PRÉSIDENT DU CNIM)

L'industrialisation est sur toutes les lèvres et c'est une très bonne chose. Pour le Cnim dont la mission est de piloter la mise en œuvre du Pacte pour la Programmation Industrielle, plus on parle d'industrie, plus nous nous réjouissons. Merci donc à L'Express de Madagascar pour cette édition spéciale ! La tonalité du Cnim est résolument à l'optimisme. Pour trois raisons principales :



- La première est que Madagascar n'a pas encore entamé sa révolution industrielle. Cela veut dire que les opportunités sont devant nous, encore plus pour un pays comme le nôtre qui a du potentiel à revendre.

- La deuxième est que nous avons changé de méthode : avec le Pacte, nous avons fait le choix de programmer notre développement industriel sur la durée, en l'occurrence jusqu'en 2040. Ce n'est pas banal dans notre pays. Cela permet de prendre en compte le temps long de l'industrialisation. Et cela donne de la visibilité. Programmer, c'est aussi prioriser. C'est l'autre changement majeur. La planification à long terme a cette vertu de permettre de faire des choix sur les priorités et d'y concentrer les moyens pour créer des chocs de performance et donc de l'impact.

- La troisième et sans doute la plus importante est la volonté des Parties. L'État et le secteur privé ne se sont pas contentés de discuter une énième fois mais ils ont décidé de signer un Pacte engageant et encore plus de soumettre sa mise en œuvre dans la durée sous le pilotage et la surveillance d'un organe au-dessus des parties qu'est le Cnim.

Alors oui le Cnim est optimiste tout en étant conscient du chemin qui reste à parcourir. Le pacte avance et nous aurons l'occasion de souligner les réalisations dans notre premier rapport semestriel.

Vive l'industrialisation de Madagascar !

TIANA RASAMIMANANA (PRÉSIDENT DU SIM)



En alliant les potentiels de ses réserves en matières premières, Madagascar peut sans aucun doute compter sur le développement de son secteur industriel. Malgré les contextes qui n'ont pas toujours été aussi favorables, les industriels malgaches ont toujours relevé le défi de surmonter les obstacles et de promouvoir leur propre développement. Le Syndicat des Industries de Madagascar, regroupant quelque cent vingt membres, premiers contributeurs de recettes fiscales et parmi les plus grands employeurs du pays, ne cesse de déployer ses forces pour des conditions favorables et permettre à l'industrie malgache de rayonner.

Ainsi, à travers la signature dernièrement du Pacte pour la Programmation Industrielle, un grand pas a été réalisé démontrant un partenariat important entre le secteur privé et l'État. La participation active du SIM au sein du Conseil National pour l'Industrialisation de Madagascar (Cnim) témoigne de cette relation de confiance nécessaire pour le développement économique de notre pays, et les engagements de chaque partie feront l'objet d'un suivi particulier au niveau de cette structure pour nous permettre d'atteindre les objectifs fixés, dont la contribution du secteur industriel à hauteur de 30% du PIB. Nous constatons une avancée palpable au niveau de la mise en place par le ministère en charge de l'Industrialisation des cadres favorisant les investissements tels que la loi sur les investissements, la régulation des importations à travers l'ANMCC, etc. et qui permettent le déploiement de nouveaux investissements dans quelques filières industrielles.

Par ailleurs, en collaboration avec le Bureau des Normes de Madagascar, notre engagement est symbolisé par "le label *Malagasy ny antsika*", reflétant notre détermination à améliorer la qualité de nos produits pour les rendre plus compétitifs sur le marché national mais avec une ambition certaine d'attaquer le marché de l'exportation. La mise en place d'une plateforme soutenant l'exportation figure parmi nos priorités. En effet, nous reconnaissons l'importance cruciale de l'exportation pour notre économie. C'est pourquoi nous aspirons à étendre nos horizons commerciaux, exploitant non seulement nos terres fertiles mais aussi notre capital humain.

Malagasy ny antsika incarne notre fierté et notre promesse collec-

tive d'un avenir industriel florissant pour Madagascar. Nous sommes prêts à relever les défis qui se présentent à nous et à transformer nos aspirations en réalité tangible. Ensemble vers un avenir brillant et prospère pour notre industrie et notre pays.

FANJA RAZAKABOANA (PRÉSIDENTE DU GFEM)

Les femmes sont nettement moins nombreuses que les hommes dans l'entrepreneuriat, mais nous constatons une forte progression de leur nombre à Madagascar ces dernières années. De jeunes et moins jeunes femmes se sont intéressées à l'entrepreneuriat depuis les deux dernières décennies, ouvrant la voie à une nouvelle génération de leaders féminines déterminées à transformer le paysage économique du pays.



En tant que femme engagée dans le développement du secteur privé et militante pour la promotion de l'industrialisation de Madagascar, le Groupement des Femmes Entrepreneurs de Madagascar est représenté dans le Conseil National de l'Industrialisation de Madagascar (Cnim). Nous sommes signataire du Pacte de l'industrialisation et au cœur de la constitution du Fonds National pour le Développement Industriel (FNDI) aux côtés des groupements patronaux. Nous suivons de près les initiatives gouvernementales visant à favoriser le développement industriel et le climat des affaires, car nous savons que notre avenir en dépend. Nous soutenons l'initiative « *One District, One Factory* » et espérons voir de plus en plus de femmes à la tête de ces unités industrielles. Nous sommes fortement conscientes des efforts de l'État pour faire de l'industrialisation un pilier du développement économique.

Notre vision, en tant que GFEM, est de voir augmenter le nombre de femmes entrepreneures à Madagascar, et des femmes dans l'industrie plus nombreuses. La route de l'entrepreneuriat est longue et semée d'embûches pour les femmes, mais avec le soutien de l'État et du secteur privé, nous croyons fermement que ces obstacles peuvent être surmontés. Ensemble, nous pouvons favoriser les initiatives entrepreneuriales et améliorer le climat des affaires pour toutes et tous.

Je suis convaincue que notre détermination collective changera le visage de l'entrepreneuriat à Madagascar. Les femmes ont un rôle crucial à jouer dans cette transformation, et nous sommes prêtes à relever ce défi avec passion et dévouement.

RIVO RAKOTONDASANJY (PRÉSIDENT DU FIVMPAMA)



La dynamique du processus d'industrialisation de notre pays est en marche depuis quelques années maintenant. De la mise en place du cadre réglementaire, avec la mise en œuvre de l'esprit de la loi sur le développement industriel, et les textes qui devraient l'accompagner, ainsi que la mise en place sur le terrain des premiers outils permettant le passage de micro-industrie informelle à la petite industrie à l'aide du programme ODOF.

Le Fivmpama se réjouit de l'adoption de l'industrialisation comme un des principaux axes de notre politique de développement par l'administration. Surtout que cette politique prend en considération la réalité de notre tissu économique constitué essentiellement de TPE et de PME. Même si autour de cet axe, devrait encore se constituer tout un ensemble de mesures pour accompagner tout le processus dans le temps et dans l'espace pour toucher tous les territoires.

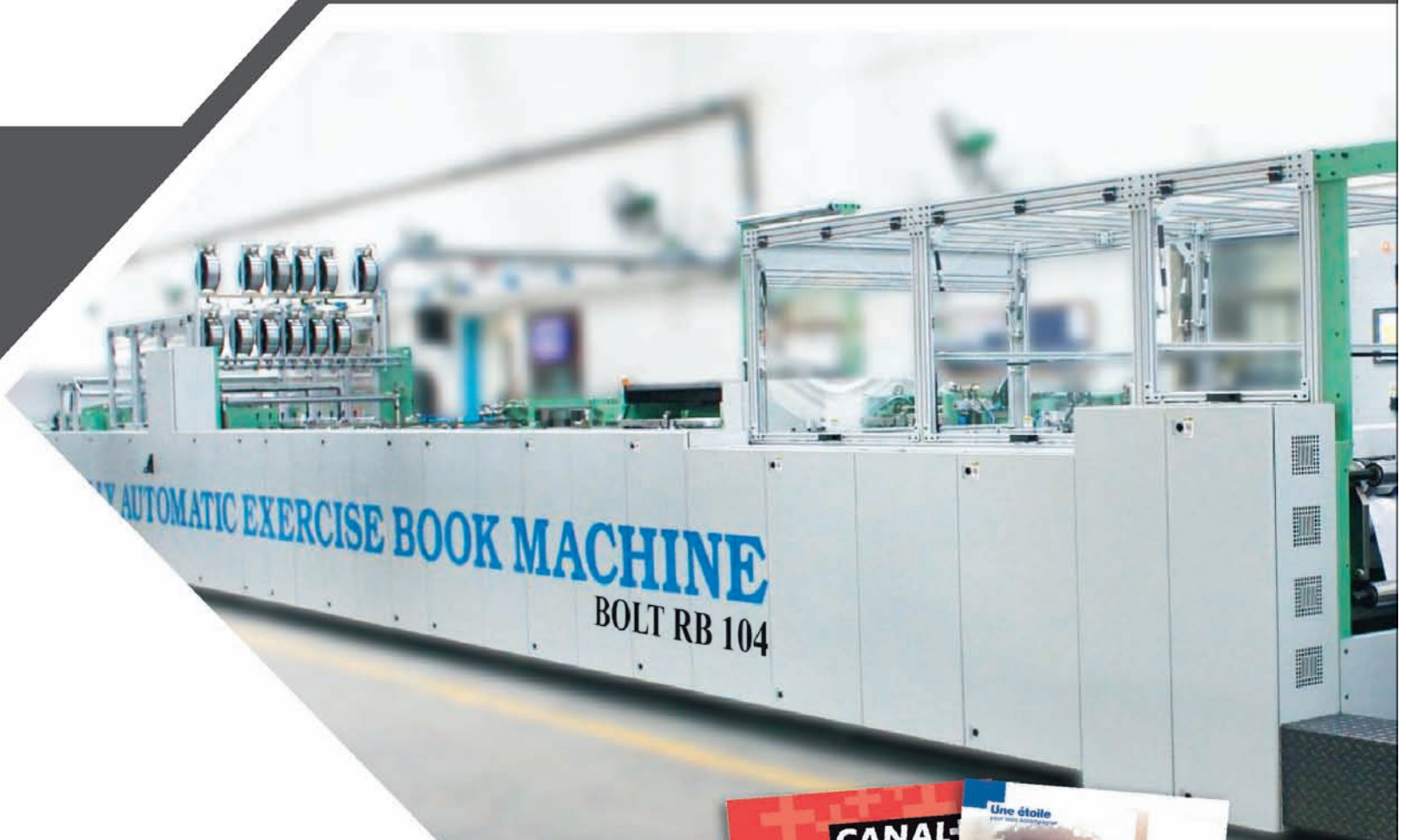
La signature du Pacte sur l'industrialisation le 31 juillet 2023 dernier, et la participation effective de notre groupement dans la mise en place des différentes structures qui l'accompagnent, telles que le Cnim, le FNDI, ou encore le renforcement des structures existantes comme les DPP, témoignent de notre engagement et de notre soutien dans ce processus. Nous sommes cependant conscients que le chemin à parcourir est encore long et parsemé de difficultés.

Nous devons impérativement capitaliser sur ces acquis. Le processus d'industrialisation est aussi, et surtout, une affaire d'écosystème dans lequel il est question d'infrastructure, d'énergie, de système bancaire, de formation et surtout de gouvernance. Il nous faudra encore du temps et beaucoup de travail pour arriver à une dynamique fluide. Il faudra une bonne synergie entre l'État et le secteur privé. Nous sommes confiants. Nous avons des raisons d'y croire.



ECOPRIM VOTRE IMPRIMERIE L'ART D'IMPRIMER VOS CAHIERS PERSONNALISÉS!

PAPIER ÉCOLOGIQUE FSC
SOCIÉTÉ : NORMES ISO 9001 ET 14001



☎ : 020 22 320 89

📍 : B.P. 171 - Z.I. NORD DES HYDROCARBURES,
ANKORONDRANO, ANTANANARIVO 101 - MADAGASCAR.

✉ : commercial@sitram-ecoprim.com

UNIFOODS 1

Créée en 2013, UNIFOODS 1 est notre filiale industrielle spécialisée dans la production de jus - yaourt - snack et de farine infantile et dernièrement le café. L'entreprise se charge aussi de la fabrication d'emballage pour les produits primaires et le sucre. L'entreprise compte 330 collaborateurs et dispose de 4 grandes lignes de production.

LA LIGNE YAOURT

« **ITI** » : Le yaourt ferme « ITi » sont pour les amateurs des yaourts dits traditionnels. Le produit se caractérise par sa texture épaisse et crémeuse. Il est plus dense et moins liquide que d'autres types de yaourts, ce qui lui confère une texture crémeuse qui fait son succès. « ITi » offre un large choix avec ses différents pots de 100g, 125g et 400g. Ce yaourt devenu l'une de nos marques phares est très apprécié pour ses divers parfums : vanille, framboise, nature-sucré, ananas, banane, fraise, litchi, pêche et nature.

« **IZY** » : Le yaourt brassé « Izy » est un mélange doux et homogène de plusieurs ingrédients. « IZY » est un yaourt crémeux et parfumé. Présenté sous un nouvel emballage reliefé au format de 90 g, « IZY » est devenu l'un des yaourts brassés les plus vendus avec 9 parfums : fraise, pomme, caramel, fruit de la passion, fruits tropicaux, coco, vanille, nature-sucré et nature.

« **MIKY** » : Le yaourt à boire « Miky » est une variante rafraîchissante et pratique du yaourt dit traditionnel. Il est particulièrement apprécié par les enfants les jeunes et ados de par sa fraîcheur instantanée et son emballage pratique en sachet de 100 ML. Avec ses trois parfums : fraise, nature et vanille.



LA LIGNE JUS

Le jus « **TAMPICO** » est une boisson rafraîchissante et colorée, non gazeuse au goût de fruit tropical. La marque n'est plus à présenter au plan international comme sur le marché domestique. C'est une boisson connue pour sa couleur vive et souvent translucide, qui peut varier selon les saveurs mais est généralement lumineuse et attrayante. « Tampico » se présente sous plusieurs formats : en bouteille de 1 L ; 500 ML ; 330 ML ; 300 ML ; en Pouch de 150 ML et en Cup de 200 ML. Il existe en 6 parfums mais les deux les plus appréciés sont le citrus punch et la mangue.

Le thé glacé « **NICE TEA** » est une boisson incroyablement désaltérante, souvent consommé pour ses propriétés rafraîchissantes et son goût agréable. C'est le fruit d'un savant et équilibré d'extrait de thé et de pêche. A consommer très frais pour savourer au mieux son goût unique avec son emballage unique et pratique en cup de 200 ML pour 800 Ar seulement.





LA LIGNE SNACK

Le snack salé « KRIK KRAK » s'adresse principalement aux enfants et aux ados. Il est disponible en 2 formats : PM à 300Ar et GM à 1000Ar. Plusieurs parfums sont proposés : fromage, tomato ketchup, poulet et oignon

Le biscuit salé « TCHIN » Aimez-vous les biscuits salés ? Alors vous allez sûrement adorer « Tchin Tchin ». Ces crackers en forme de rondelle offrent une expérience gustative à chaque croquant. Leur petite taille les rend parfaits pour être dégustés en une bouchée, idéals pour les apéritifs ou collations de la journée. Découvrez une sélection de saveurs exquises qui sauront séduire tous les palais : fromage, pizza, crème d'oignon, ketchup, nacho, et fromage-oignon. Disponible en deux formats à 300Ar et 600Ar.

Le snack salé « TSAK'O TSAK » Plongez dans l'univers fascinant de Tsak'O Tsack où chaque croquant éveillera vos papilles et nourrira vos moments de convivialité. C'est bien plus qu'une simple collation, il vous offrira un voyage gustatif où chaque bouchée est une découverte exquise. A seulement 200Ar, vous aurez un large choix de saveurs entre fromage, pizza, tomate et poulet.



LA LIGNE KOBAN ET CAFÉ

Le « NUTRIVIT KOBAN-JAZA » est un produit qui contribue au développement de l'enfant dès ses 6 mois (jusqu'à 24 mois). Disponible en 3 parfums : nature, fraise et banane, à 400Ar seulement.

Le « KAFEKO » est un café fait à partir des graines de Robusta. « Kafeko » est un café délicatement moulu. Vendu dans un sachet de 30g, il est reconnu pour son goût corsé et son bel arôme. Idéal pour tous les consommateurs de café pour un prix imbattable de 600 Ar.



UNIFOODS 2

Le dernier né du groupe développe une ligne de production dédié à « TOPLE », le lait concentré sucré pour crémier et sucrer diverses boissons chaudes comme le thé, le café et le chocolat. C'est aussi un ingrédient de choix pour la préparation des desserts et des produits pâtisseries. « Toplé » peut accompagner les divers goûters comme le célèbre « Pain au lait ». Présenté en deux formats de 1kg pour 12 000Ar et de 380g pour 5 000Ar.

UNIPRO DETERGENT

Créée en 2018, UNIPRO DETERGENT est notre filiale industrielle spécialisée dans la mise en sachet de détergents en poudre. Actuellement, l'usine est composée de 5 lignes de production.

LA LIGNE DÉTERGENT



La poudre « EXTRA PROPRE » est un produit particulièrement efficace et qui mousse beaucoup et nettoie rapidement. Le produit existe en 3 formats : 15g, 20g et 30g. En plus de la formule améliorée parfumée au citron, « EXTRA PROPRE » propose deux autres parfums : citrus et floral.

LA LIGNE LIQUIDE LINGE



Le spécial « Linge EXTRA PROPRE » est le résultat d'un élargissement de la gamme « Extra » avec le nouveau liquide linge en format 1 litre. Ce produit ravive les couleurs et assure une propreté impeccable de vos vêtements. Il garantit également une fraîcheur de 24 heures.

UNIPRO SAVON

Unipro Savon est une ligne de production des savons de ménage « EXTRA SAVONY » et « EXTRA PROPRE » :

- La marque « Extra Savony » en format **savon en morceau** est connu par sa capacité à mousser et son efficacité. Il existe plusieurs gammes de savon en morceau. Les savons ont la forme cubique et rectangulaire. Pour le savon marron, le prix varie de 500 Ar à 1300 Ar et celui du savon blanc est de 500 Ar à 1800 Ar. Récemment, la gamme s'est élargie avec le savon blanc en sachet « EX80 » et le savon marron en sachet « EX85 ».

- La **gamme « Extra Propre »** s'est également élargie avec le « Savon Barre » vendu à 8000 Ar. Avec sa fonction multi-usage, il est fait pour entretenir la maison. Il est plus pratique grâce aux prédécoupes sur le savon. Il est plus grand, bien moussieux ; efficace et parfumé au citron.

LA LIGNE LIQUIDE VAISSELLE « EXTRA PROPRE »

La liquide vaisselle de la marque « Extra Propre » est connue par sa formule extra efficace. Elle est plus concentrée, ce qui lui donne un effet dégraissant. Elle a un parfum citron et disponible en format 1l,500ml et 250ml.

LA LIGNE SHAMPOING, HUILE COCO ET BAUME



Le **shampooing « B'ELLE »** (7 ml) convient à tous les types de cheveux et propose (04) quatre parfums différents : Extrait de papaye pour améliorer la souplesse et le lissage des cheveux, extrait de menthe pour une fragrance intense et des cheveux brillants, extrait d'avocat pour une hydratation en profondeur et une nutrition optimale, ainsi qu'un tout nouveau parfum à base d'extrait d'éclipta alba, une plante reconnue pour ses vertus fortifiantes et revitalisantes des cheveux.



L'**extra baume « RAVINTSARA »** (7 ml) est un remède naturel polyvalent utilisé pour ses bienfaits sur la santé respiratoire et musculaire. Il est recommandé pour soulager la fatigue, réduire les symptômes du nez bouché, du rhume, des douleurs musculaires et de la toux, et convient également aux sportifs.

L'**huile de coco « B'ELLE »** en sachet de 7 ml nourrit les cheveux, leur donnant douceur, brillance et souplesse. Elle est particulièrement bénéfique pour les cheveux abîmés et secs, et contribue à prévenir la chute des cheveux. En plus de ses bienfaits capillaires, elle est également idéale pour la peau, la rendant douce et soyeuse, et aidant à prévenir le vieillissement cutané. Elle est souvent utilisée pour les massages.



UNIPRO CARTONNERIE

Notre filiale industrielle UNIPRO CARTONNERIE développe également une ligne spécialisée dans la cartonnerie pour la fabrication des boîtes en cartons et des alvéoles.

Principalement pour les besoins des industries du groupe et aussi dans la fabrication.

Cette unité produit principalement des cartons pour les besoins du groupe et travaille également en étroite collaboration avec de nombreuses entreprises franches et assure les besoins en cartonnerie du marché local. Evoluant sur un marché de plus en plus concurrentiel, UNIPRO CARTONNERIE cultive l'excellence pour marquer sa différence et pérenniser sa croissance.



UMADIS

Créée en 2021, UMADIS est notre filiale industrielle spécialisée dans la production de bougie. L'unité est constituée de 2 lignes de production.

LA LIGNE BOUGIE

La bougie « MATEZA » existe en format GM et PM. Un paquet contient six pièces. La bougie est de très bonne qualité, elle dure plus longtemps que les autres.

LA LIGNE ENCAUSTIQUE

Le « EXTRA SAVOKA » est une encaustique conçue spécialement pour le sol en ciment. Elle est légèrement parfumée et teint mieux le sol. Elle est proposée en deux formats : 400 ml et 200ml.



UNIPLAST



Forte de plus de 10 ans d'expérience dans la production des emballages en plastique pour répondre aux besoins du marché dans différents secteurs notamment l'hôtellerie-restauration, le BTP, la grande distribution et l'agriculture.



◀ Akshay BIKALALA,
Directeur Général

UNIPLAST est très actif dans le développement de solutions pour mieux outiller les acteurs de l'économie rurale et agricole du pays. L'entreprise est partenaire de la Foire Internationale de l'Agriculture (FIA). UNIPLAST prône l'industrie verte en recyclant ses déchets plastiques, en proposant des sacs en polypropylène et polyéthylène réutilisables et dispose aujourd'hui de 3 grandes lignes de production.

LA LIGNE SACS TISSÉS

Les gaines sont très appréciées à Madagascar dans le transport des produits agricoles notamment avec les marques :

- « **VOKATRY NY TANY** », en formats de 60 et 250 kg, conçu pour supporter des charges lourdes et offrir une utilisation prolongée.

LA LIGNE SACHET PLASTIQUE

Les sacs en plastique pour emballer, conditionner, protéger ou regrouper tout type de produits. Les impressions sont personnalisables suivant les besoins des clients.

LA LIGNE VERRE À JETER ET POT DE YAOURT

La ligne produit des verres à jeter de qualité et produit également des pots de yaourt suivant les besoins des clients.



STORM

Crée en 2020, notre filiale industrielle STORM est spécialisée dans la création des spirales anti moustique à travers la marque « TERMINATOR », leader sur le marché. Le produit se distingue par son diamètre supérieur à celui de ses concurrents, offrant ainsi une protection prolongée contre les moustiques. Malgré ces avantages significatifs, « TERMINATOR » demeure accessible à tous, combinant efficacité et prix abordable.

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

La Fondation HV, au nom des valeurs humaines

Les valeurs de la Fondation Hematlal Veljee (Fondation HV) ne s'arrêtent pas à ses portes mais s'étendent également au monde extérieur. La Fondation est consciente des défis auxquels sont confrontés les plus vulnérables de la société et croit fermement que l'éducation est la clé de la réussite.

La Fondation HV a toujours mise en valeur la mobilisation et la sensibilisation de toutes les parties prenantes internes et externes aux enjeux RSE pour accentuer les valeurs humaines à Madagascar. Depuis longtemps, la Fondation participe activement à des œuvres sociales afin de soulager les divers maux dont les plus nécessiteux en sont affectés notamment dans le domaine de la pauvreté, l'éducation, l'habitat, l'insécurité et l'environnement entre autres.

La Fondation HV s'engage autant que possible, à travers ses actions sociales, de rendre le bonheur accessible à tous. Nous sommes tous unis dans une quête acharnée

pour éradiquer le cycle de la pauvreté et en sommes conscients de l'urgence de la situation. C'est la raison pour laquelle nous nous sommes engagés à soutenir de différentes manières les communautés vulnérables.

La Fondation HV reconnaît en outre l'importance cruciale de préserver notre environnement et notre biodiversité. Grâce à divers efforts de conservation, initiatives de reboisement et pratiques durables, nous contribuons à la protection de nos écosystèmes terrestres et de la vie marine.

Nous croyons également au pouvoir transformateur du sport pour favoriser la condition physique, le bien-être mental et un sentiment de communauté. Grâce à nos initiatives, nous encourageons les modes de vie actifs et soutenons diverses campagnes de sensibilisation pour une meilleure santé.

NOS RÉALISATIONS SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES DEPUIS 2022

- Reboisements avec un total de 25 000 arbres plantés
- Donation d'un réservoir d'eau en faveur de l'EPP Ambatobe
- Rénovation et construction des EPP à Akoronrano et Ambatomaro
- Inauguration à l'Ecole Publique Privé Ivandry
- Inauguration de l'EPP Ambohitsiroa Ambohidratrimo
- Levée de fonds organisée par le Rotary Club Ainga RCA
- La Fondation HV au chevet des villageois d'Erobeke (District d'Ampanihy)
- Donation de vivres et vêtements aux victimes du kere dans un village isolé dans le sud de l'île
- Rénovation et construction de l'EPP à Ankadinandriana
- Donation en faveur de la Communauté de St Joseph d'Áoste suite aux dégâts causés par les 3 cyclones successifs survenus dans le Sud Est de Madagascar au début de 2023
- Levée de fond organisée par le centre d'éducation EVEIL ayant pour mission d'élever/éduquer les enfants autistes
- Donation en faveur de Rotary Club Mahamasina pour supporter leur action de charité
- Contribution durant les fêtes de Noël, la fête nationale du 26 juin sans oublier la rentrée scolaire (septembre) destinés à 200 enfants les plus démunis
- Donation mensuelle en faveur du Centre Sathya SAI pour aider les enfants démunis dans le domaine de l'éducation et développement personnel.
- Donation de charité auprès de la communauté des Sœurs (Ecar Fraternité Ste Thérèse)

**“
Nous nous engageons autant que possible, à travers nos actions sociales et environnementales, à rendre le bonheur accessible à tous.
”**

OSEZ, DÉVELOPPEZ, FAVORISEZ NOS PRODUITS LOCAUX

HISTORIQUE ET ÉVOLUTION

Pouvez-vous nous raconter comment a commencé l'aventure AURLAC® en 1986 ?

L'aventure AURLAC® a commencé en 1986 en tant que fabricant de peinture avec des moyens humains et matériels limités. La société a ensuite étendu ses recherches à des produits innovants. Elle s'est développée progressivement en enrichissant son savoir-faire et ses gammes de produits dans le domaine de la peinture et du revêtement décoratif. Au fil du temps, elle a agrandi son usine de fabrication, étoffé son équipe et investi dans la rénovation de ses matériels de production.

Comment la collaboration avec le groupe Théolaur-a-t-elle influencé le développement d'AURLAC® ?

Au début des années 2000, le groupe Théolaur (anciennement Lauragais) a noué un partenariat avec la marque malgache, permettant à cette dernière de bénéficier de l'expérience et de l'expertise d'un professionnel français. Le groupe Théolaur a apporté des techniques et des innovations dans notre procédé de fabrication, ce qui nous a permis de développer de nouveaux produits.

Quelles innovations notables avez-vous introduites au fil des années ?

Au fil des années, nous avons ouvert deux magasins d'usine à Antananarivo (Soanirana et Ankorondrano) et un troisième à Majunga. Nous ne cessons d'innover et d'élaborer des produits de plus en plus techniques afin d'élargir notre gamme et de répondre aux besoins diversifiés de notre clientèle. En 2023, nous avons développé une gamme de produits pour sols sportifs. Nous veillons également constamment au développement de notre réseau de distribution pour couvrir tout le territoire de Madagascar (dans les 6 principales villes et les régions qui y sont rattachées).

Quels types de produits de peinture et de revêtement décoratif proposez-vous actuellement ?

Comme mentionné précédemment, nous avons développé une large gamme de produits au fil des années. Cette gamme couvre l'ensemble du processus, de la préparation des surfaces jusqu'aux peintures de finition :

- Enduits et sous-couches
- Peintures acryliques et glycérophthaliques
- Peintures décoratives (Béton Ciré, Stucco, etc.)
- Produits pour façades et toitures (peintures à base de Pilolite Good Year, Siloxane, etc.)
- Produits pour métaux ferreux et non ferreux
- Produits pour bois
- Peintures d'étanchéité
- Peintures techniques (Epoxy, Polyuréthane)
- Revêtements pour sols sportifs

De plus, nous avons des produits en cours de développement qui seront bientôt disponibles. Nous encourageons nos clients à rester attentifs à nos nouveautés.

Pouvez-vous décrire le processus de développe-



Chantier Crépi façade



Revêtement Sol Sportif chantier sur TANA

ment de nouveaux produits chez AURLAC® ?

Nous décrivons comme suit le processus de développement de nos nouveaux produits :

- Étude de marché et/ou des besoins
- Recherche et développement du produit dans notre laboratoire
- Tests en laboratoire et essais du produit (teneur, qualité, respect des couleurs, etc.)
- Production et lancement du produit

Cette approche nous permet de répondre aux diverses exigences de nos clients tout en maintenant des standards élevés de qualité et de performance.

Quels partenariats stratégiques, comme celui avec Lauragais, avez-vous établis pour améliorer votre gamme de produits ?

En plus de notre collaboration avec Lauragais, nous travaillons également avec d'autres partenaires de renom. Récemment, nous avons signé un accord de collaboration avec une marque internationale prestigieuse pour développer des gammes de produits anticorrosion et antifouling. Les produits seront bientôt disponibles à la vente.

Quels critères de qualité et normes respectez-vous dans la fabrication de vos produits ?

AURLAC® respecte toutes les normes en vigueur et se conforme rigoureusement aux réglementations dans la fabrication de nos peintures, notamment le respect du décret

sur les conditions de fabrication, la mise sur le marché et l'utilisation de peinture sans plomb à Madagascar.

EXPANSION ET RÉSEAU DE DISTRIBUTION

Comment choisissez-vous les emplacements pour vos magasins et distributeurs agréés ?

Le choix des emplacements est dicté par les besoins du marché et les opportunités disponibles. Nous priorisons l'ouverture de nouveaux magasins dans les régions et villes où nous ne sommes pas encore présents afin de mieux desservir notre clientèle et d'étendre notre portée géographique.

Quelle est votre stratégie pour renforcer continuellement votre réseau de distribution sur l'ensemble de Madagascar ?

Notre stratégie repose sur le recrutement de nouveaux partenaires dans les zones où nous ne sommes pas encore présents. Notre objectif est de garantir une couverture complète du territoire malgache, y compris les régions les plus reculées (Ambanivohitra), afin que tous nos clients puissent accéder facilement à nos produits. Nous attachons également une importance particulière à la formation de nos distributeurs et revendeurs pour qu'ils maîtrisent parfaitement nos produits. Ainsi, ils pourront mieux conseiller et assister nos clients lors de leurs achats de peinture.

DIFFÉRENCIATION ET AVANTAGES CONCURRENTIELS

Qu'est-ce qui différencie AURLAC® des autres sociétés de peinture à Madagascar ?

Ce qui nous distingue, c'est notre savoir-faire, notre vaste réseau de distribution, et surtout notre expérience accumulée au fil des années. Nous avons une profonde compréhension des besoins du marché local et une capacité éprouvée à fournir des solutions de qualité adaptées à nos clients.

Quels sont les avantages concurrentiels d'AURLAC® en termes de qualité, innovation et service client ?

Nos principaux avantages concurrentiels incluent :

- Gamme de produits : La disponibilité d'une large gamme de produits et solutions.



• **Qualité** : Nous nous engageons à fournir des produits de haute qualité qui répondent aux attentes de notre clientèle.

• **Innovation** : Nous restons constamment à l'affût des nouvelles opportunités. Chaque année, nous lançons de nouveaux produits pour suivre les tendances du marché et répondre aux besoins changeants de notre clientèle.

• **Service client** : Nous nous efforçons de fournir un service client exceptionnel, en étant à l'écoute de nos clients et en leur offrant des solutions personnalisées.

Comment votre slogan « Osez la qualité » se reflète-t-il dans vos produits et services ?

• **Innovation audacieuse** : Nous adoptons une approche audacieuse de l'innovation et cherchons constamment à repousser les limites. Nous sommes toujours prêts à introduire de nouvelles technologies et techniques dans notre processus de fabrication.

• **Engagement envers la qualité** : La satisfaction et les retours positifs que nous recevons après l'utilisation de nos produits témoignent de notre dévouement à offrir des solutions de qualité supérieure.

• **Chantiers réussis** : Les chantiers accomplis avec succès grâce à nos produits illustrent notre capacité à fournir des résultats exceptionnels, renforçant ainsi la confiance et la fidélité de nos clients.

IMPACT ÉCONOMIQUE ET SOCIAL

Comment AURLAC® contribue-t-elle à l'économie locale à Madagascar ?

AURLAC® est une entreprise citoyenne. Elle joue un rôle important dans l'économie locale et sur le plan social, notamment par la création d'emplois grâce à sa vocation industrielle et commerciale.

Pouvez-vous indiquer dans quelles régions se trouvent vos usines ?

Notre usine est actuellement située à Antananarivo, dans la zone industrielle Aloor Digue. Vous pouvez également visiter notre site web www.aurlac.com.

Combien de familles malgaches bénéficient directement ou indirectement de vos activités ?

• **Emploi direct** : Plus de 160 personnes travaillent directement dans nos usines et magasins.

• **Emploi indirect** : Notre réseau de distributeurs et revendeurs comprend plus de 100 partenaires à travers toute l'île, créant ainsi des emplois supplémentaires dans le secteur de la vente.

• **Communauté locale** : Les transporteurs, les peintres et d'autres professionnels dépendent également de la distribution de nos produits pour leur subsistance. Environ 600 foyers bénéficient indirectement de nos activités.

• **Utilisateurs particuliers** : En 2023, plus de 15 000 utilisateurs particuliers ont acheté nos produits, contribuant ainsi à l'embellissement de leur environnement et soutenant l'économie locale.

Quelles initiatives prenez-vous pour garantir la satisfaction de vos clients ?

• Amélioration continue de nos produits :



◀ Usine Aurlac Aloor Digue

Nous nous efforçons constamment de maintenir et d'améliorer la qualité de nos produits en investissant dans la recherche et le développement.

• **Service client proactif** : Nous restons à l'écoute de nos clients, offrant un service client réactif et personnalisé pour répondre à leurs besoins et résoudre leurs problèmes rapidement.

• **Accompagnement et support** : Nous fournissons un accompagnement technique et des conseils d'experts pour aider nos clients à tirer le meilleur parti de nos produits.

• **Retours et feedback** : Nous valorisons les retours de nos clients et utilisons leurs commentaires pour améliorer nos produits et services.

• **Formation et information** : Nous organisons des sessions de formation et fournissons des informations détaillées sur l'utilisation et l'application de nos produits à nos partenaires pour garantir l'efficacité et la durabilité de nos produits.

DÉFIS ET PERSPECTIVES D'AVENIR

Quels sont les principaux défis auxquels AURLAC® est confrontée dans l'industrie de la peinture à Madagascar ?

Nos principaux défis incluent :

• Maintenir notre notoriété et notre position de leader ;

• Conserver un bon rapport qualité-prix malgré les fluctuations des coûts des matières premières et des frais d'approche ;

• Se démarquer dans un marché compétitif en offrant des produits innovants et de haute qualité.

Quels sont vos objectifs à long terme pour AURLAC® et comment envisagez-vous de les atteindre ?

• Maintenir notre place de leader ;

• Innover selon les besoins du marché ;

• Développer notre partenariat avec les entreprises du secteur du bâtiment, qui est en pleine expansion ;

• Renforcer notre réseau de distribution.

Pouvez-vous partager vos projets futurs ou les innovations sur lesquelles vous travaillez actuellement ?

• Développement et lancement de nouveaux produits, dont entre autres le béton ciré (pro-

duit décoratif), les produits d'étanchéité et anticorrosion ;

• Partenariat avec des entreprises de renommée internationale.

ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX ET RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Quelles mesures prenez-vous pour minimiser l'impact environnemental de vos activités ?

AURLAC® s'efforce régulièrement de respecter toutes les normes en vigueur afin de minimiser l'impact de nos activités sur l'environnement, notamment en ce qui concerne le traitement des déchets et des eaux usées.

Comment AURLAC® s'engage-t-elle en matière de responsabilité sociétale ?

AURLAC® est fortement engagée dans la responsabilité sociétale à travers :

- Le parrainage et le financement de projets de santé et d'éducation ;
- Le soutien aux personnes handicapées ;
- La contribution aux œuvres caritatives.

Pouvez-vous parler des initiatives que vous avez mises en place pour soutenir la communauté locale ?

• **Rénovation d'écoles publiques et d'hôpitaux** : Nous participons à des projets de rénovation d'infrastructures publiques essentielles.

• **Soutien aux activités sportives** : Nous sponsorisons des événements sportifs pour promouvoir un mode de vie sain.

• **Dons de produits** à des entités et aux associations.

Comment voyez-vous l'avenir de l'industrie de la peinture et du revêtement à Madagascar ?

Nous sommes optimistes quant à l'avenir de l'industrie de la peinture et du revêtement. Le marché est en plein essor et réclame encore plus de produits de qualité. Les différents projets immobiliers et les constructions justifient cette croissance.

Quel message souhaiteriez-vous transmettre à vos clients et partenaires ?

« Osez, développez, favorisez nos produits locaux ! »

Votre confiance et votre soutien sont essentiels pour nous permettre de continuer à innover et à offrir des solutions de qualité. Merci de faire partie de notre aventure et de croire en notre vision.



LE SENS DES AFFAIRES

GRANDES FAMILLES D'INDUSTRIELS

Des noms incontournables marquent l'industrie à Madagascar et jouent un rôle clé dans ce nouveau dynamisme.

YLIAS AKBARALY

Ylias Akbaraly, président de la Holding Redland. La petite entreprise familiale Sipromad est devenue une holding regroupant près de vingt sociétés dans divers secteurs (industrie, tourisme & aviation, immobilier, énergies renouvelables, agrobusiness, télédiffusion et diffusion satellitaire).



DANIL ISMAËL

Parti de rien, il est aujourd'hui à la tête de Inviso Group, composé de vingt entreprises dans dix secteurs différents, allant de la production et vente d'intrants agricoles aux accessoires des nouvelles technologies.

KARIM BARDAY

Le groupe Basan, dirigé par Karim Barday, est devenu un acteur majeur de l'agroalimentaire. Sous sa direction, le groupe s'est spécialisé dans la fabrication et la distribution de produits alimentaires, allant des confiseries aux snacks, biscuits et gaufrettes, captivant le palais des consommateurs malgaches. Barday a également investi dans les légumes frais et en conserve, assurant une présence à plusieurs niveaux de la chaîne alimentaire. Karim Barday, ancien vendeur de tissu devenu PDG d'un groupe multisectoriel, inspire de nombreux industriels en herbe.



PANAYOTIS TALOUMIS

Panayotis Taloumis, fils d'une famille grecque arrivée à Madagascar à la fin des années 1950, a su repérer rapidement le potentiel économique du pays. Profitant du contexte post-indépendance, il a fondé la société TAF spécialisée dans l'agroalimentaire. TAF a conquis les consommateurs avec ses cafés et thés de qualité. Ce succès a permis à Taloumis de diversifier ses activités dans plusieurs secteurs, dont l'immobilier, la distribution, l'emballage, le cacao et la vanille, créant ainsi le groupe Taloumis.

MARCEL RAMANANDRAIBE, LE TRIOMPHE MODESTE

Marcel Ramanandraibe, PDG du Groupe éponyme, préfère la discrétion mais dirige des entreprises clés pour l'économie nationale. Fondé en 1927 à Toamasina, le groupe familial s'est spécialisé dans la culture et l'exportation de produits comme le café, l'essence de girofle et la vanille. Aujourd'hui, le groupe emploie mille six cents personnes dans une douzaine de sociétés, principalement dans l'agroalimentaire. En 2015, il a acquis plus de 700 ha de plantations de cacao dans le nord de Madagascar et fondé Mava, couvrant toute la chaîne du cacao. La Chocolaterie Robert, reconnue pour son cacao bio, réalise un chiffre d'affaires annuel de 12 milliards d'ariary (plus de 3,36 millions d'euros) avec six boutiques à Madagascar et un concept store à Paris. Marcel Ramanandraibe incarne la réussite discrète mais influente.



LA FAMILLE HIRDJEE, POUR PROLONGER L'HÉRITAGE TRIMETA

Après le décès de Ykbal Hiridjee, la famille Hiridjee perpétue sa vision et sa passion pour l'industrie. Trimeta, connu pour les sacs Enduma, se distingue par la qualité de ses produits et le respect des normes internationales, prouvant que Madagascar peut répondre aux critères les plus exigeants.

L'EXPRESS DE MADAGASCAR UNE INDUSTRIE CRÉATIVE, INNOVANTE ET RÉSILIENTE

Le 20 mars 2020, la Covid-19 fait son apparition à Madagascar. Le président Andry Rajoelina décrète le confinement total. Les entreprises, y compris celles de la presse écrite, arrêtent leurs activités. Tout était à l'arrêt, sauf le journal L'Express de Madagascar, qui décide de maintenir ses parutions quotidiennes malgré les difficultés. Pour continuer à informer ses lecteurs, L'Express de Madagascar s'adapte à la situation. Le journal s'organise et lance le travail en ligne. Les articles, la correction, et même la publicité sont envoyés par e-mail, tandis que les conférences de rédaction se tiennent sur Zoom. Seuls quelques employés essentiels travaillent en présentiel, permettant le respect des règles sanitaires. Malgré le confinement, le journal est disponible sur le marché chaque matin, à la satisfaction de ses lecteurs. Informer les Malgaches en période de crise était primordial, et d'autres journaux suivront cet exemple quelques jours plus tard. Cet épisode de la Covid-19 illustre l'adaptabilité de L'Express. Le journal a constamment pris des initiatives qui ont contribué à l'évolution de l'industrie de la presse écrite. En 2008, L'Express est le premier à investir dans la Fast 300 Nouvelle Génération de la marque Raghbeer Machinery, équipée du dispositif Auto Pasting. Bien que jugée coûteuse à l'époque, cette acquisition a été bénéfique, accueillie favorablement par les annonceurs et ouvrant de nombreuses possibilités commerciales. Les cahiers et hors-séries font leur apparition, bientôt imités par d'autres journaux.

Le 5 novembre 2022, le musée de L'Express, le premier du genre à Madagascar, est inauguré. Situé dans l'enceinte du journal, au cœur du restaurant « *Le Bistrot* », il retrace les événements marquants du pays à travers les publications du journal depuis sa création. Car L'Express n'est pas seulement un journal d'information, c'est aussi un témoin de l'histoire, devenu une véritable institution au fil du temps. Cette place de choix est confirmée par la fidélité des annonceurs et des lecteurs. Les publications atteignent des records, comme celle de la veille de la fête de la Pentecôte, qui comptait soixante-douze pages.

L'Express de Madagascar continue de s'imposer comme un acteur incontournable de la presse malgache par son innovation et sa résilience.

STAR L'ÉTOILE DE L'INDUSTRIE

Omettre la Société Tananarivienne de Réfrigération (STAR) dans ce dossier sur l'industrie serait une erreur. Fondée en 1953 par La Rochefortaise, STAR est la première unité industrielle capable de produire en quantité et en qualité. Depuis, STAR a évolué avec son temps et le contexte malgache.

Aujourd'hui, STAR Madagascar est un acteur économique, social et citoyen majeur. Entre succès commercial et responsabilités sociales et environnementales, elle allie tradition et modernité.

La bière THB (Three Horses Beer), lancée en 1948, a fait connaître STAR à l'échelle nationale et internationale. Cependant, STAR n'est pas qu'une brasserie : elle diversifie ses produits, des boissons gazeuses aux boissons énergisantes. Avec vingt agences et vingt mille points de vente, STAR est accessible dans tout Madagascar. Employant plus de mille six cents personnes dans ses six usines aux normes internationales, STAR est un employeur et un innovateur industriel clé.

STAR collabore avec plus de vingt mille agriculteurs locaux, dont sept mille deux cents pour le malt et quinze mille pour le maïs, renforçant ainsi la chaîne de valeur agricole et l'autonomie économique des communautés rurales.

STAR Madagascar, ancrée dans la tradition et tournée vers l'avenir, contribue fortement à l'économie locale tout en relevant les défis environnementaux et sociaux actuels. Son histoire est celle d'une croissance continue et d'une responsabilité partagée, symbolisant le parcours d'un géant industriel moderne.



MIRARY FETY SAMBATRA

MIARAKA AMIN'NY

Coca-Cola



VITA MALAGASY

LES JEUNES CAPITAINES D'INDUSTRIE S'AFFIRMENT

Ils ont hérité de leurs pères des installations industrielles bien implantées, mais certains ont tout bâti eux-mêmes. Voici un florilège de ces patrons d'une nouvelle génération.

NAINA ANDRIANTSITOHAINA

Spécialiste en gestion financière et économiste de formation, Naina Andriantsitohaina prend très tôt les rênes du groupe familial. Dès 1989, il préside et dirige plusieurs sociétés du groupe Andriantsitohaina, telles que Prochimad SA et l'Imprimerie Niag. Il est également administrateur de diverses entreprises comme la Société d'oxygène et d'acétylène de Madagascar (Air Liquide Madagascar), Madarail, et la Cnaps, tout en étant un patron de presse. Il a présidé le SIM de 2001 à 2005.



MATHIAS ISMAIL, LA RELÈVE

Le 9 octobre 2022, à l'usine d'Antsirabe, Salim Ismail a présenté son fils Mathias Ismail comme le nouveau dirigeant du Groupe Socota, spécialisé dans le textile, la crevette et l'immobilier. Avec des investissements significatifs, les Ismail espèrent faire d'Antsirabe une Textile City de l'océan Indien, en partenariat avec le Groupe mauricien Ciel.



JEAN-CLAUDE RATSIMIVONY, LA SANTÉ AVANT TOUT

Né dans une famille de spécialistes en médecine traditionnelle, Jean-Claude Ratsimivony fonde Homeopharma en 1992. L'établissement, agréé par le ministère de la Santé, emploie cinq cents personnes et génère un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros. Par la suite, il a cédé Homeopharma et a créé Vaniala opérant toujours dans les huiles essentielles.



SYLVAIN RABETSAROANA, L'HOMME DE L'OMBRE PARFAIT

Connu pour fréquenter les parcours de golf, Sylvain Rabetsaroana exerce une influence dans les cercles du pouvoir. Au-delà de ses liens avec l'élite politique, il a dirigé un groupe d'entreprises qui ont contribué à la croissance économique. Homme d'affaires, Rabetsaroana est réputé pour sa capacité à saisir les opportunités.



HASSANEIN HIRIDJEE

Hassanein Hiridjee, du Groupe Axian, est un autre personnage au parcours similaire, reconnu mondialement. Axian est présent dans les télécoms, la distribution pétrolière, l'énergie, la banque et bien d'autres secteurs, avec une extension de ses activités en Afrique. Amin Hiridjee, grand frère de Hassanein Hiridjee, joue également un rôle crucial au sein du groupe, contribuant à son expansion et à sa diversification.



LE GROUPE FILATEX

Le Groupe Filatex, dirigé par Hasnaine Yavarhousen, est un acteur majeur dans les secteurs de l'énergie, de l'immobilier et des investissements à Madagascar. Filatex investit également dans des projets innovants, tels que la Société Energiestro pour le stockage d'énergie durable, et dans des entreprises comme Orga Earth, Falcon Healthcare et Hamanga Hospitality, créant de nouveaux emplois et opportunités.



STÉPHANE RAVELOSON, LA CONSTANCE

Juriste de formation, Stéphane Raveloson dirige la Socobis S.A. et est engagé dans des activités sociales, ayant été Past President du Rotary Club Antananarivo Ainga. À la tête du SIM, il a prôné le renforcement du tissu industriel malgache. Il a organisé le Salon de l'Industrie de Madagascar et lancé une campagne pour promouvoir la consommation de produits locaux, avec sa campagne au slogan « Manjifa ny Vita Malagasy aho, tombony ho an'ny rehetra ».



FRANCIS RABARIJOHN, ADMINISTRATEUR HORS PAIR

Francis Rabarijohn, président du Groupement des Entreprises de Madagascar (GEM) est un homme d'affaires d'une grande expérience. Avant de prendre les commandes du GEM, il fait ses armes à la tête d'Imperial Brands, dans l'industrie du Tabac, en tant que directeur général. Cette société possède quatre filiales dont la Soctam, la Sitam, la Sacimem et Promodim. Ce sont des usines qui sont à vocation agricole. D'autres opèrent dans la transformation de tabac, de l'emballage des produits finis et la distribution. Francis Rabarijohn connaît également le terrain, car il a été vice président du SIM en 2019, puis conseiller du GEM en 2020. Il a également travaillé pour le groupe Chiva en France, pour le groupe Fraise/Star, pour Bolloré avant d'atterrir à la tête du groupe Imperial Brands.



EDGARD RAZAFINDRAVAHY, LE BÂTISSEUR

Edgard Razafindravahy, devenu ministre de l'Industrialisation et du Commerce, incarne parfaitement son parcours professionnel. Ayant œuvré depuis longtemps dans ce domaine, il a acquis une expérience précieuse. Après ses études, Razafindravahy retourne à Madagascar et s'investit dans l'agro-alimentaire, devenant une figure clé dans les céréales (farine, maïs, riz). En 2002, il fonde sa société, d'abord nommée Rei puis rebaptisée Prey, marquant ainsi son entrée significative dans l'industrie malgache. Sous sa direction, le groupe Prey connaît un succès notable, atteignant un chiffre d'affaires consolidé de plus de 50 millions d'euros en 2005. Aujourd'hui, il œuvre pour l'industrialisation du pays avec de nouvelles initiatives : nouvelle loi sur les investissements, dialogue public-privé permanent, signature du Pacte de l'industrialisation avec les groupements professionnels, et installations d'unités industrielles à travers le pays dans le cadre du programme One District, One Factory (ODOF).



Il a introduit une nouvelle vision de l'industrie. « Les grandes bâtisses érigées ici et là n'ont profité qu'à leurs propriétaires. Pour l'ODOF, ce sera la population locale qui les gèrera », affirme-t-il à chaque inauguration. Son approche se base sur les leçons tirées des échecs passés et de l'émergence de monopoles.

MAMY RAVATOMANGA, AU CŒUR DE L'ÉCHIQUIER ÉCONOMIQUE ET FINANCIER

Fondateur et président du Groupe Sodiata, Ravatomanga a commencé sa carrière comme collaborateur commercial chez Toyota, avant de devenir distributeur en province. En 1990, il fait le pari audacieux de créer Sodiata S.A., une entreprise spécialisée dans le transport de marchandises et de carburant, ainsi que la réparation de véhicules. En trois décennies, Sodiata est passé de quatre à près de quatre mille collaborateurs. Aujourd'hui, le Groupe Sodiata est un pilier de l'économie malgache, intervenant dans divers secteurs tels que le transport, la santé, le tourisme, l'aviation, l'import-export, le BTP, l'audiovisuel, la presse écrite et la construction. Avec une présence aussi diversifiée et une influence grandissante, Mamy Ravatomanga reste une figure incontournable du paysage économique de Madagascar.



SCRIMAD, LE TRAVAIL À LA BASE

Fondé par la famille Rakotondrahova en 1993, le Groupe Scrimad est spécialisé dans l'exportation de fruits frais (litchis, ananas), d'épices (poivre noir, vanille, girofle, cannelle) et d'ingrédients fruitiers sous la marque Madagascar Premium Exotica depuis 2015. Pionnier de l'agriculture contractuelle, Scrimad collabore avec plus de quatre cents familles de producteurs. Le groupe transforme également des fruits en purées et en jus. Scrimad a été le premier exportateur de litchis de Madagascar certifié Fair Trade.



GROUPE REFRIGÉPÊCHE
Madagascar

AMBASSADEUR DE LA RICHESSE MARINE DE MADAGASCAR

Madagascar, perle scintillante de l'Océan Indien, déploie ses 5000 kilomètres de côtes comme un trésor halieutique précieux, jouant un rôle vital dans son économie avec le secteur de la pêche représentant près de 7% de son Produit Intérieur Brut. Au cœur de cette toile marine éclatante réside le Groupe Réfrigépêche Madagascar, un pilier depuis sa fondation en 1976. Avec 44 ans d'expérience, ce groupe joue un rôle crucial dans la valorisation et l'exportation des richesses marines malgaches vers l'Europe et au-delà, tout en prônant une pêche responsable pour les générations futures



Les racines de Réfrigépêche Madagascar remontent aux débuts visionnaires de la SMEF sous la direction de Mr. Guy Besnardeau, pionnier dans le froid industriel et particulier. Cette expertise a conduit à la création de pêcheries clés telles que Réfrigépêche Est à Toamasina en 1980, initialement axée sur la pêche crevettière industrielle et désormais tournée vers des méthodes durables comme la pêche à la ligne. En 1986, Réfrigépêche Ouest à Mahajanga a suivi cette voie, renforçant ainsi la présence de l'entreprise le long des deux côtes de Madagascar. La Société de Pêche de Morondava (SOPEMO), fondée en 1991, se spécialise dans la collecte des produits de la mer auprès des pêcheurs artisanaux avec le soutien du Groupe en matière d'équipement de pêche. Quant à SOPROMER, créée en 1986, elle se consacre à la transformation et à la commercialisation des produits de la

mer à des prix abordables pour les Malgaches.

À mesure que Réfrigépêche Madagascar continue d'évoluer et d'innover, la marque Chef Océan a récemment vu le jour pour offrir des produits de la mer haut de gamme comme le thon rouge et le filet d'espadon, précuits et faciles à préparer, répondant aux normes élevées de qualité et de fraîcheur. Cette initiative témoigne de l'engagement continu du groupe à satisfaire les palais les plus exigeants tout en valorisant les trésors marins de Madagascar.

Le Groupe Réfrigépêche Madagascar assure par l'intermédiaire de ces sociétés la qualité du produit depuis la pêche pendant le transport durant la conservation et la transformation jusqu'à la commercialisation.

L'impact de Réfrigépêche va au-delà de l'économie et de l'environnement ; il s'étend également au tissu social de Madagascar. Près de 2000 employés bénéficient de revenus stables, soutenant ainsi des milliers de familles à travers le pays. Cette contribution sociale est un pilier essentiel de l'engagement de l'entreprise en faveur du développement durable et inclusif.

Réfrigépêche Madagascar incarne parfaitement l'alliance harmonieuse entre tradition et modernité, qualité et responsabilité. Avec son histoire riche et son engagement indéfectible envers la durabilité, le groupe continue de jouer un rôle prépondérant dans la préservation des ressources marines malgaches tout en contribuant activement à l'économie et au bien-être social du pays. À travers ses exportations vers l'Europe et d'autres marchés internationaux, Réfrigépêche Madagascar demeure un ambassadeur de la richesse marine de Madagascar, offrant à chacun la promesse de fraîcheur, de qualité et d'engagement envers un avenir durable.

DE LA MER À L'ASSIETTE



Sopromer
La mer, ses bienfaits.

VOKATRA AN-DRANOMASINA VITA MALAGASY

MORA, AZO ANTOKA, MARO ISAFIDIANANA



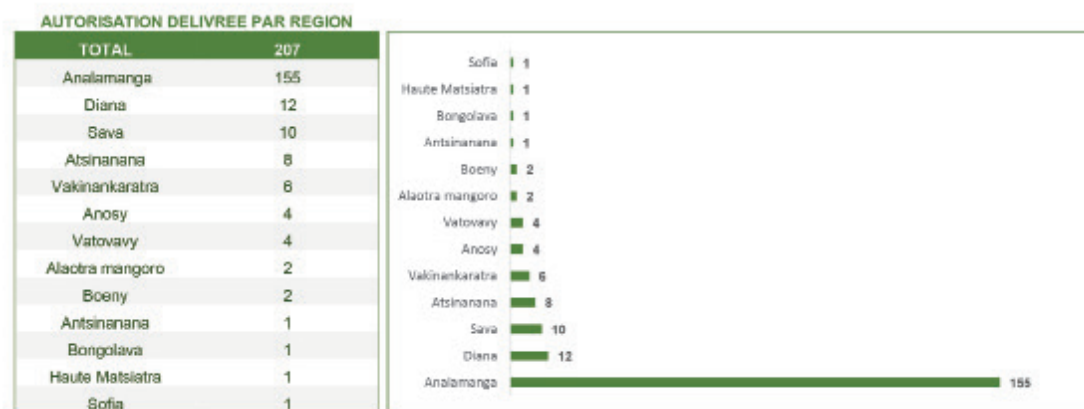
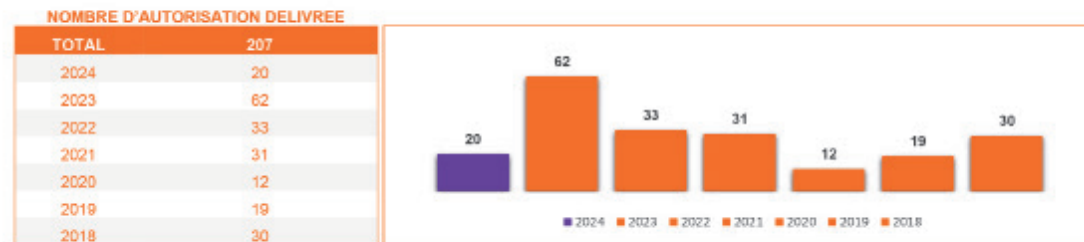


INVESTISSEMENT

L'INDUSTRIALISATION EN MARCHÉ

L'industrie fait partie des secteurs de l'économie les plus dynamiques de ces deux dernières années. L'État et le secteur privé regardent désormais dans la même direction et avancent main dans la main.

BILAN SUR LES CINQ DERNIÈRES ANNEES



Les indicateurs sont au vert. L'industrie à l'heure actuelle est un des secteurs, sinon le secteur, qui montre des signaux positifs malgré un contexte économique difficile à cause notamment de la conjoncture politico-économique mondiale. L'industrialisation fait désormais partie des priorités de ce deuxième mandat du président Andry Rajoelina, qui ne rate jamais l'occasion d'en faire la promotion lors de ses déplacements. La vision est claire : le développement de Madagascar passe par son industrialisation. Pour atteindre cet objectif, l'État a mis sur les rails une stratégie, des réformes structurelles et des programmes dont le projet ODOF. L'idée est simple : doter les communes et districts d'unités industrielles de transformation des produits spécifiques à chaque région. De l'état de projet, la vision a pris forme depuis l'arrivée du ministre Edgard Razafindravahy au département de l'Industrialisation et du Commerce en 2021. Depuis, le projet a augmenté sa cadence de déploiement sur plusieurs districts. La finalité du projet est de produire et satisfaire les besoins de la population et d'assurer une autosuffisance alimentaire.

LE MILIEU DES INDUSTRIES BOUGE

Sur le terrain, cet environnement favorable se traduit par l'émergence de nouvelles unités de production et de transformation dans divers secteurs industriels. HV figure parmi ces nouveaux groupes multisectoriels, couvrant des domaines variés allant des produits hygiéniques à l'agroalimentaire. Le groupe HV regroupe onze industries.

Dans le secteur de l'agroalimentaire, plus particulièrement dans la production de boissons, le groupe Habibo connaît une ascension fulgurante sous l'impulsion de son PDG, Malick Karmaly. Le groupe diversifie ses activités, incluant la production sous licence

de grandes marques de pâtes alimentaires, de couches-culottes, de lait, et de jus. Habibo est également devenu le producteur et distributeur exclusif des produits de la Coca Cola Company, dont Coca Cola, Sprite et Fanta. Habibo Beverages, la nouvelle usine de production du groupe, a obtenu son autorisation d'exploitation en 2023.

Dans le secteur de l'énergie, de grands projets ont démarré ou sont à un stade avancé de leur développement en vue de l'exploitation. Citons le parc solaire de huit mégawatts construit par la compagnie QMM à Tolagnaro et le premier parc solaire de Madagascar d'une puissance de seize mégawatts en cours de construction dans la capitale de l'Anosy.

Toujours dans le secteur de l'énergie, la cen-

trale hydroélectrique de Volobe, avec une capacité de production de 120 mégawatts, est destinée à devenir l'un des projets phares des dix prochaines années. Elle a récemment obtenu toutes les signatures nécessaires, notamment celles relatives à la concession et à la commercialisation, et finalise actuellement le montage financier avant de débiter la phase de construction. D'autres grands projets de centrales hydroélectriques, tels que Sahofika et Antetezambato, progressent également.

Le secteur des huiles essentielles connaît également une dynamique positive. Rien qu'en 2023, huit entreprises ont obtenu leur autorisation d'exploitation. De plus, des industriels investissent dans la production de savon, avec quatre nouvelles autorisations délivrées en 2023 et 2024. Cependant, les secteurs du textile et de l'agroalimentaire enregistrent les plus grandes avancées.

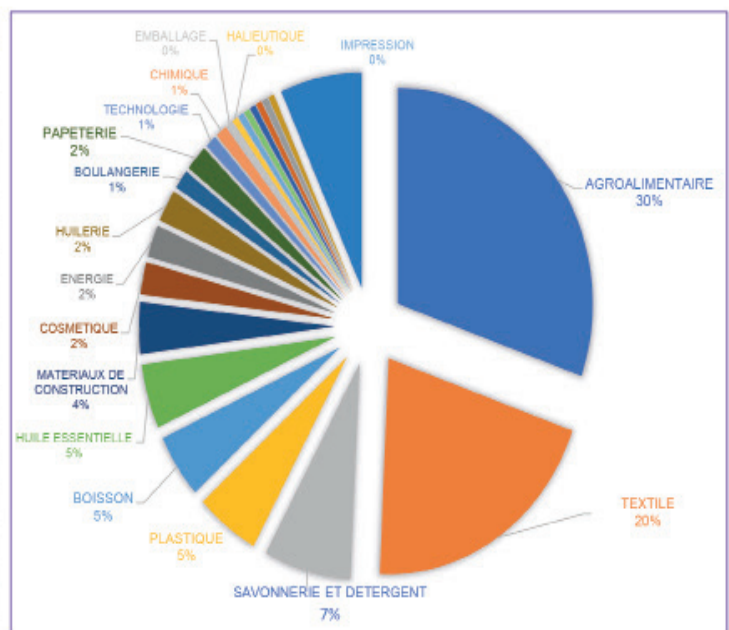
Parmi les soixante-quatorze sociétés qui ont reçu une autorisation d'exploitation en 2023, vingt-quatre entre autres sont dans l'agroalimentaire et quatorze dans le textile.

Ces chiffres ne sont que des aperçus de la densification progressive, mais certaine, du tissu industriel actuel.

Au-delà de l'augmentation du nombre d'entreprises, la diversification est également notable. Des sociétés produisent aujourd'hui à Madagascar des produits auparavant exclusivement importés, les couches pour bébés, les serviettes hygiéniques et même les semelles en plastique. De manière générale, l'industrie locale s'oriente de plus en plus vers la satisfaction des besoins locaux. On peut dire que la marche vers l'autosuffisance a commencé, bien que la route soit encore longue et qu'un défi majeur reste à relever : la qualité. Les consommateurs malgaches, habitués aux produits importés, sont très exigeants.

AUTORISATION DELIVREE PAR SECTEUR

TOTAL	207
AGROALIMENTAIRE	63
TEXTILE	42
SAVONNERIE ET DETERGENT	15
PLASTIQUE	11
BOISSON	10
HUILE ESSENTIELLE	10
MATERIAUX DE CONSTRUCTION	8
COSMETIQUE	5
ENERGIE	5
HUILERIE	5
BOULANGERIE	3
PAPETERIE	4
TECHNOLOGIE	2
CHIMIQUE	2
EMBALLAGE	1
HALIEUTIQUE	1
IMPRESSION	1
MINES	1
PEINTURE	1
PHARMACETIQUE	1
PROVENDERIE	1
TANNERIE	1
AUTRES	14



LOI SUR LES INVESTISSEMENTS

POUR UN MEILLEUR ENVIRONNEMENT
DES AFFAIRES

La promotion des investissements nationaux et internationaux figure parmi les principaux piliers de l'émergence de Madagascar. La nouvelle loi sur les investissements à Madagascar intervient ainsi pour lever les entraves à l'entrepreneuriat et assoit des règles claires quant à la facilitation de la pratique des affaires dans le pays.



Favoriser un environnement d'affaires attractif. C'est ce qui résume la nouvelle Loi sur les investissements à Madagascar (LIM) qui a été adoptée le 22 mai 2023. Pour rappel, cette réforme a pour objectif de créer un cadre juridique clair, équilibré et sécuritaire pour les investisseurs. Elle s'inscrit comme un fer de lance de l'initiative émergence de Madagascar du régime Rajoelina, précisément dans le Velirano n°7. Dans cette optique, la LIM améliore l'ancienne loi du 14 janvier 2008 tout en préservant ses acquis positifs. Cette refonte est incontournable pour que Madagascar s'aligne sur les standards internationaux en matière de droit des investissements. « Cette loi apporte des garanties accrues aux investisseurs tout en alignant les investisseurs nationaux avec les investisseurs internationaux », a indiqué Edgard Razafindravahy, ministre de l'Industrialisation et du Commerce lors de sa présentation face aux parlementaires en vue de son adoption.

CLARIFICATIONS

On le sait, les investisseurs n'aiment pas l'incertitude. Pour pallier les imprécisions, silences et ambiguïtés de l'ancienne loi, des clarifications ont été apportées. Ainsi, la nouvelle loi apporte une définition précise à la notion d'investissement et d'investisseur. La LIM constitue désormais le régime de droit commun applicable aux investissements. Par ailleurs, une liste d'activités fermées aux investisseurs étrangers a été insérée, là où l'ambiguïté régnait dans l'ancienne loi. Des activités de petite échelle, telles que l'orpillage, les mines artisanales et la petite pêche sont ainsi réservées aux investisseurs nationaux. On peut y voir la volonté de l'État de préserver les entreprises artisanales de la concurrence d'investisseurs étrangers.

ALIGNEMENTS

L'ancienne loi a souvent été critiquée pour avoir favorisé les investisseurs étrangers. Là

où sa prédécesseuse était silencieuse, la nouvelle loi énonce clairement qu'elle s'applique à tous les investisseurs, qu'ils soient nationaux ou étrangers. Une définition de l'investisseur national a d'ailleurs été introduite au côté de l'investisseur étranger. On note également que désormais il est possible pour les investisseurs nationaux de recourir à l'arbitrage pour le règlement des litiges au même titre que les investisseurs étrangers. Avec cet alignement, l'État veut clairement passer un message aux investisseurs nationaux pour qu'ils soient acteurs du développement économique de la Grande île et « témoins » de l'attractivité de notre environnement. On comprend aisément qu'il serait difficile d'attirer les investisseurs étrangers sans le signal de l'implication des nationaux eux-mêmes.

GARANTIES

L'intégration et le renforcement des grands principes du droit international des investissements (traitement juste et équitable, protection des droits de propriété, égalité de traitement, liberté de transfert) constituent l'une des avancées majeures de ce nouveau texte. La notion de traitement juste et équitable constitue une nouvelle disposition. En clair, la nouvelle loi garantit les investisseurs

contre les mesures ou séries de mesures étagées arbitraires, manifestement inéquitables, injustes ou discriminatoires. Autrement dit, l'État ne peut pas prendre des décisions arbitraires pour favoriser délibérément un investisseur plus qu'un autre. Sur la protection des droits de propriété, la loi dit clairement que l'État ne peut exproprier directement ou indirectement, un investissement ou des biens immobiliers, sauf à des conditions exceptionnelles liées notamment à la cause d'utilité publique moyennant dans ce cas une indemnisation de l'investisseur ou du propriétaire des biens concernés. L'égalité de traitement est clairement érigée en règle. Les investisseurs, quelle que soit leur nationalité, « se trouvant dans des situations comparables recevront un traitement identique en matière de gestion, d'exploitation et de vente ou d'autre cession de l'investissement (...) » peut-on lire dans la nouvelle loi. Enfin, les dispositions sur la liberté de transfert ont été renforcées. « Tout investisseur étranger est également autorisé à rapatrier librement à l'étranger sans autorisation préalable tous paiements afférents aux opérations courantes ».

INCITATIONS ET STABILITÉ

Au-delà des garanties demandées par les investisseurs, la nouvelle loi consacre le principe d'octroi d'incitations fiscales et douanières uniquement par la loi, au nom de la transparence et de la non discrimination. Il n'est donc désormais plus possible d'octroyer des avantages fiscaux par voie réglementaire. À cela s'ajoute l'engagement de l'État d'instaurer et maintenir un environnement favorable à l'investissement, notamment « à travers la prévisibilité d'un système fiscal simple, équitable et propice à la croissance pour les investisseurs dans le cadre de la réalisation des projets d'investissement ». Avec la nouvelle loi sur les investissements, l'État a pris de nombreux engagements pour sécuriser les investisseurs, tout en s'exposant à des poursuites devant des instances d'arbitrage dans le cas où il ne les respecterait pas. Mais c'est à ce prix que le pays pourra attirer de nouveaux investissements.



HUILERIE INDUSTRIELLE DE TAMATAVE (HITA)**UN FLEURON ENGAGÉ
DE L'INDUSTRIE MALAGASY**

Devenue l'un des fleurons de l'industrie malagasy, la société Huilerie Industrielle de Tamatave (HITA), spécialisée dans le raffinage d'huile végétale comestible de qualité, contribue à matérialiser la vision commune et partagée qui est de doter Madagascar d'un tissu productif dynamique et compétitif, moteur du développement économique et durable.

Construit au début des années 2000 et opérationnelle à partir de 2003, HITA, dont le siège est situé Rue de-Lattre-de-Tassigny – Androranga (Toamasina Madagascar), a aujourd'hui une capacité de production de 800 tonnes d'huiles raffinées par jour contre seulement 60 tonnes à ses débuts. C'est dire que la société a connu une croissance particulièrement dynamique de sa production ces 20 dernières années. Actuellement, HITA propose trois produits : l'huile de palme Rajah (bidon de 10 litres et 20 litres), l'huile de soja Hina (bouteilles de ½ litre et de 1 litre et carton de 12 bouteilles) et l'huile de tournesol Lafatra (bouteille de ½ litre et 1 litre et carton de 12 bouteilles).

Les activités de la société se déclinent en plusieurs phases qui se conforment aux standards internationaux : le ravitaillement en matières premières et leur stockage, le raffinage, l'embouteillage, l'enfûtage et la distribution des produits finis. A savoir que le raffinage de l'huile végétale est un processus qui s'effectue étape par étape. Le raffinage de l'huile élimine les phospholipides, les pigments, les arômes indésirables, les acides gras libres et autres impuretés. L'ensemble du processus de l'usine de raffinage d'huile comprend le dégommeage/neutralisation, le blanchiment et la désodorisation.

HITA importe l'huile brute qui alimente son dispositif de raffinerie. L'huile brute (non raffinée) de Soja provient du Brésil et de l'Argentine. L'huile de palme brute est importée d'Indonésie et de la Malaisie et l'huile brute de tournesol est importée d'Argentine. L'entreprise se fournissait auparavant en Ukraine, premier producteur mondial d'huile brute de tournesol, mais la guerre russo-ukrainienne l'a conduit à se tourner vers un autre pays fournisseur. Ce qui a provoqué une hausse de ses coûts d'approvisionnement mais que la société n'a pas répercuté sur les prix finaux de ses produits. Les unités de raffinerie de HITA sont approvisionnées par des tankers spécialisés qui ont des capacités allant jusqu'à 60 000 tonnes. La société est servie en premier quand ces bateaux commencent par la région sud-ouest de l'océan Indien et l'Afrique de l'Est.

A la question, pourquoi ne pas produire ou se fournir en matières premières sur place, le Directeur Général de HITA, Handrisoa Razafindrazaka, de répondre que c'est la solution idéale. D'autant plus que l'écosystème agricole de Madagascar se prête bien à la culture de ces produits. Cependant, le pays est encore loin d'être en mesure de produire le volume d'huile brute dont HITA a besoin. On constate aussi que les prix de ces matières premières produites localement, notamment pour le palme et le soja, sont élevés du fait qu'ils ne sont pas produits industriellement et que les agriculteurs exploitent des vieilles plantations qui ont des rendements bas. Autrement dit, pour pouvoir approvisionner HITA en matières premières agricoles locales, il est nécessaire de développer un véritable projet de dimension industrielle.

**UN DISPOSITIF INDUSTRIEL INTÉGRÉ**

HITA emploie aujourd'hui 550 personnes et n'a cessé d'investir et de s'étendre depuis sa création. La société utilise des équipements à la pointe de la technologie et nombre de tâches industrielles sont automatisées et digitalisées. HITA dispose actuellement de deux raffineries : la première est située à Androranga (Toamasina I) et la seconde à Ampilaolava (Toamasina II). Cette dernière est qualifiée par les spécialistes de véritable joyau technologique avec un processus de production entièrement automatisé.

La société exploite également une infrastructure de stockage installée dans le port de Toamasina d'une capacité de 23 000 tonnes. La stratégie industrielle de l'entreprise privilégie l'intégration puisqu'elle produit également avec des équipements de dernière génération les emballages dont elle a besoin, à savoir les bouteilles en plastique et les jerrycanes. Elle dispose en outre d'un laboratoire d'analyse pour contrôler systématiquement la qualité de sa production sur chacun de ses sites. Un équipement qui est la plus en pointe dans l'océan Indien et dont des entreprises ou des organes d'analyse de la sous-région ont recours régulièrement.



Pour faire fonctionner ses usines, HITA utilise les eaux de process et les eaux de nettoyage qui sont fournies par la JIRAMA. Elle dispose d'un groupe électrogène, utilisé seulement comme source d'énergie lors des coupures d'électricité. L'entreprise privilégie les pratiques vertes pour se conformer à sa politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). HITA qui peut garantir que les huiles qu'elle produit ont une qualité optimale et une empreinte écologique réduite.

Aujourd'hui, les produits HITA sont disponibles sur tout le territoire malgache. Signe qui le démontre : n'importe où dans la Grande Ile, dans les grandes villes comme dans les localités les plus reculées, on retrouve toujours les bidons jaunes qui sont devenus en quelque sorte l'emballage emblématique de la société. En tant que fabricant de produits de premières nécessités qui tient compte du pouvoir d'achat des consommateurs, HITA opte pour une politique de prix raisonné. Ce qui se traduit par une limitation de ses marges bénéficiaires. Un choix qui la pousse à miser sur une grande capacité de production.

DES PRODUITS SOUMIS À DES RÉGLEMENTATIONS STRICTES

HITA approvisionne en huile alimentaire la totalité de Madagascar par transport terrestre. Le Nord du pays est, pour sa part, fourni par cabotage maritime et une partie de l'Est et du Sud via le Canal des Pangalanes. HITA livre ses produits aux grossistes au sortir de son usine qui se chargent par la suite de les acheminer jusqu'aux divers lieux de vente. L'entreprise joue un rôle de premier plan sur le marché domestique des huiles alimentaires avec des produits certifiés par l'Agence de Contrôle de la Sécurité sanitaire et de la Qualité des denrées alimentaires (ACQSDA) du Ministère de la Santé.

Etant donnée que les denrées alimentaires ont un impact important sur la santé de la population, Madagascar impose des réglementations strictes dans ce domaine. Aussi, les matières premières utilisées et les produits fabriqués par HITA font l'objet de prélèvements d'échantillons qui, accompagnés de procès-verbaux de prélèvement, sont scellés et acheminés pour l'analyse. L'un d'entre eux est destiné à l'Institut National des Sciences et Techniques nucléaires (INSTN) pour contrôle de son niveau de radioactivité et pour vérifier son aptitude à être consommé, l'autre est déposé à l'ACQSDA pour analyses physico-chimiques et microbi-

ologiques. L'INSTN produira un rapport qui sera transmis à la Direction du Commerce et l'ACQSDA délivrera un certificat de consommabilité pour les produits finis à mettre sur le marché. Les certificats sont transmis au poste de contrôle aux frontières pour la délivrance de l'autorisation d'importation pour l'huile brute.

SOUCIEUSE DE L'APPROVISIONNEMENT STABLE DU MARCHÉ

De par sa position d'acteur de premier ordre sur le marché domestique de l'huile alimentaire, HITA accorde un intérêt particulier à ce que les consommateurs malagasy soient toujours approvisionnés en temps et en heure en huiles de table. Même durant la crise pandémique, la société a pu maintenir sa production et fournir ses partenaires grossistes. Pour y parvenir, la société a effectué des prévisions bien avant l'apparition de la covid-19 dans la Grande Ile, en regroupant les commandes auprès de ses fournisseurs de matières premières à l'international. Il n'y avait pas ainsi de rupture de stocks d'huile de table et une organisation spécifique a été mise en place pour faire tourner les usines. L'entreprise a eu aussi recours au télétravail pour assurer la continuité de ses activités malgré un contexte particulièrement difficile.

HITA est en mesure d'assurer en permanence l'approvisionnement du marché grâce également à ses efforts pour renforcer sa capacité de production. L'objectif étant de satisfaire la demande croissante de la population tout en assurant une autosuffisance en huile de table dans le Pays. C'est aussi dans le souci de garantir l'approvisionnement régulier du marché que la société a investi dans l'amélioration de l'alimentation de son usine en produits bruts par l'installation d'un pipeline, tout en mettant un terme au va et vient incessant des camions transportant les matières premières depuis le port au site de production. Ce qui a permis d'en finir avec les nuisances sonores et réduire drastiquement la pollution par les gaz d'échappement, les embouteillages, l'usure prématurée des routes de la ville de Toamasina. Une enveloppe de 10 milliards Ar a été consacrée à la construction de ce pipeline long de 9,5 km résistant à la corrosion, surtout marine, qui élimine tout risque de pollution. Un investissement qui permet d'éliminer tout impact présent et futur sur l'environnement, des silos du port jusqu'au dispositif industriel de la société. A noter que l'huile brute est présente dans le pipeline uniquement durant le transfert.



LUTTE CONTRE LES FRAUDES ET LES SPÉCULATIONS

UN DÉFI QUOTIDIEN CHEZ HITA

La société HITA met aussi un accent particulier pour lutter contre les fraudes. A titre d'illustration, suite aux réclamations des consommateurs sur les réseaux sociaux, relatives à la mise en vente d'une huile alimentaire de mauvaise qualité, la société a mené des enquêtes permettant de saisir plusieurs litres d'huile frelatée potentiellement dangereux, à Tanambao I (Toamasina). Les enquêtes ont permis de remonter jusqu'à un ménage qui fabrique et vend de l'huile frelatée à bas prix et usurpant la marque Hina. L'huile frelatée et contrefaite a été reconnue à sa couleur foncée, les bouteilles utilisées visiblement recyclées, les étiquettes dégradées. De plus, la date de péremption affichée sur les bouteilles était largement dépassée et les produits ont été mis en sachet alors qu'ils devaient être conditionnés sous-carton.

Les consommateurs avaient remarqué que l'huile frelatée provoquait des réactions allergiques et des maux de ventre. La série d'analyses effectuée promptement au sein du laboratoire de pointe de HITA ont abouti à des résultats alarmants : l'huile frelatée contenait certains composants avec des taux de poisons élevés, représentant une grave menace pour la santé publique. Le taux d'acidité s'élevait à 3,5% alors que la réglementation impose un taux maximum de 0,19% pour l'huile raffinée. Les délinquants ont été poursuivis pour contrefaçons et atteinte à la santé publique mais également pour non-respect des lois sur le commerce.

Concernant les spéculations, un phénomène qui a souvent cours dans le commerce des PPN, HITA n'hésite pas à épauler les autorités compétentes pour lutter contre la pratique de certains commerçants à l'origine parfois du niveau artificiellement élevé et la volatilité des prix. La société travaille en étroite collaboration avec le ministère en charge du Commerce, pour le contrôle des prix de l'huile de table, et ce, afin d'éviter les éventuelles spéculations et de protéger les consommateurs. HITA tient à rester le producteur national de référence d'huile de table de qualité incomparable à prix compétitif sur un marché sain.

A noter que la vente des produits de première nécessité est prévue uniquement au niveau des épiceries et des grossistes, comme il est intéressant de rappeler qu'avant d'obtenir leur autorisation de mise en vente, les produits raffinés de la société HITA est soumise à plusieurs tests qualités afin de répondre à des normes strictes, sous la supervision des organes dédiés du Ministère de la Santé et du Ministère de l'Industrialisation et du Commerce. C'est aussi la raison pour laquelle la société a choisi de se doter de l'un des plus performants meilleurs laboratoires de l'océan Indien et de l'Afrique de l'Est.

HITA a aussi apporté son concours pour stabiliser le marché quand des tentatives de spéculation sur le prix de l'huile de table sont apparues suite aux mesures de protection commerciale annoncées par l'Autorité Nationale chargée des Mesures Correctives Commerciales (ANMCC). Pour des gens malintentionnés, lesdites mesures ont été des prétextes pour augmenter le prix sur le marché local.

LABELLISATION

HITA MISE SUR LE LABEL « MALAGASY NY ANTSIKA »

La société HITA s'est engagée dans le processus visant à obtenir la labellisation « Malagasy Ny Antsika » de ses produits. Ce choix d'adhésion reflète la vision de l'entreprise en faveur du consommer local et du patriotisme économique.

Le label « Malagasy Ny Antsika » est une marque collective dont le Syndicat des Industries de Madagascar (SIM) est le propriétaire. Une marque élaborée dans le cadre d'une action collective pour contribuer à la promotion des produits de qualité fabriqués à Madagascar et notamment pour améliorer la compétitivité des industries locales.

« *Malagasy Ny Antsika* » est une marque d'excellence qui a pour objectif de fédérer les membres autour de valeurs communes, pour une ou plusieurs gammes de produits, et de faire adhérer les consommateurs malagasy aux produits locaux. Elle exprime l'esprit de solidarité « fihavanana » spécifique à notre Pays appliqué au domaine des affaires. Les entreprises membres reconnaissent les mêmes

valeurs éthiques déjà exprimées dans le code de conduite des affaires du SIM.

La marque collective est aussi une invitation adressée aux consommateurs locaux à accorder une préférence aux produits fabriqués localement, signe de soutien aux producteurs nationaux auxquels appartient la société HITA. La chaîne d'approvisionnement implique les producteurs locaux ainsi que les consommateurs. Cette invitation est accompagnée d'un message rassurant sur la qualité des produits locaux, de leur impact sur l'emploi, sur les parties prenantes aussi bien en milieu rural qu'en milieu urbain, sur la communauté en général.



◀ HITA élue meilleur industriel de Madagascar en 2016



RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES (RSE)

HITA, UNE ENTREPRISE GUIDÉE PAR DES ENGAGEMENTS FORTS

Au sein de la société HITA, les pratiques socialement responsables touchent les salariés, l'investissement dans le capital humain, la santé, la sécurité, la préservation de l'environnement et le bien-être des communautés, ainsi que la gestion du changement. Le volet interne de sa politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises contribue avant tout à une meilleure gestion des ressources humaines. Pour la société HITA, la nécessité d'intégrer la santé et la sécurité dans sa stratégie RSE est considérée comme une source d'accroissement de la productivité. La RSE a ainsi un enjeu économique en accroissant les gains de productivité et de compétitivité. Elle est comprise comme un investissement et non un coût.

HITA s'efforce chaque jour d'offrir un environnement de travail inclusif. C'est dans ce cadre qu'elle offre des programmes de formation permettant à ses collaborateurs de développer leurs compétences. La société met particulièrement l'accent sur la valorisation de jeunes talents locaux, afin de les préparer à une carrière réussie dans au sein de l'entreprise. Le soutien à la jeunesse est une ligne directrice de sa politique stratégie RSE.

Pour la dimension externe de sa politique RSE, elle concerne les communautés locales, les droits de l'homme et les préoccupations environnementales ainsi que l'appui à la région et la ville qui abritent l'entreprise. En tant qu'entreprise citoyenne, HITA réalise d'importants investissements sociaux comme l'appui à des écoles primaires publiques, et la distribution de kits scolaires, ainsi que le reboisement en vue de contribuer au développement local et national.

AU NOM DU DÉVELOPPEMENT VERT ET DURABLE

Lors de la célébration de la Journée mondiale de l'environnement, à Toamasina, la Direction régionale du ministère de l'Environnement et du Développement Durable a tenu à féliciter particulièrement la société HITA pour sa participation active dans la préservation de l'environnement à travers sa responsabilité sociétale, en plus d'être partenaire dans la lutte contre la pollution plastique. « Nous

espérons à travers nos actions et nos efforts faire tache d'huile », a déclaré en retour son Directeur Général, Handrisoa Razafindrazaka.

En effet, HITA s'est beaucoup investie dans le traitement et le recyclage des eaux usées dont l'impact sur l'environnement n'est plus à démontrer. L'entreprise produit dans les 100 m³ d'eau traitée par jour et l'eau ainsi obtenue est de nouveau réutilisée par tout le système de l'huilerie. De même, les fumées sortant de l'usine sont aussi traitées pour obtenir de la vapeur d'eau. C'est grâce également à cet investissement que les odeurs nocives sont éliminées via l'installation d'un circuit fermé. Dans la lutte contre les déchets en plastique, HITA est devenue leader dans la production et l'utilisation des fameux bidons jaunes de 20 litres pour conditionner ses produits. Des bidons qui sont réutilisés pour d'autres fonctions (transport d'eau ou de carburant) dans la vie quotidienne et ce pratiquement sur l'ensemble du territoire. En outre, une convention signée avec le Ministère en charge de l'Artisanat porte sur l'exploitation par des tiers des déchets de bidons afin de fabriquer, entre autres, des tuiles et des briques autobloquants.

Occasion pour la société HITA de réitérer sa détermination à accorder à la protection de l'environnement et à la sécurité une priorité absolue. C'est dans cette logique qu'une simulation d'exercice contre l'incendie, la fuite de produits chimiques et d'explosion a été organisée au mois de mai au sein de HITA (en tant qu'entreprise pilote du projet) par les ministères concernés en partenariat avec l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS).

Il est tout autant utile de rappeler que l'Huilerie Industrielle de Tamatave a alloué des investissements conséquents en matière de respect des normes et qualité, surtout environnementales. Certes, HITA dispose de son permis environnemental obtenu bien avant l'entame de ses activités industrielles. Mais la société ne baisse pas ses efforts pour respecter rigoureusement le cahier de charges environnemental en effectuant une remise à niveau périodique de son système de traitement environnemental. C'est ainsi que plus de 600 000 USD ont été investis depuis 2019 pour rendre les usines plus vertueuses.





SIGNATURE DU PACTE POUR LA PROGRAMMATION INDUSTRIELLE UNE NOUVELLE ÈRE POUR MADAGASCAR



mots, une grande victoire partagée par les ténors du tissu industriel et entrepreneurial malgache.

ENGAGEMENTS ET CONCRÉTISATION

Les discussions ont également porté sur les engagements réciproques entre l'État et le secteur privé. Au total, ce sont deux cent quatre-vingt-trois engagements répartis à peu près moitié moitié entre les deux parties qui ont été pris. L'objectif final de l'élaboration du Pacte pour la programmation industrielle est d'ancrer un processus irréversible et une vision à long terme de l'industrialisation de Madagascar, avec quatre piliers stratégiques : climat des affaires, financement, infrastructures, formation et un focus sur cinq secteurs prioritaires à savoir l'agro-industrie, le textile, les huiles essentielles, la transformation des ressources minières, et les énergies.

Sur le plan institutionnel, le Conseil national pour l'industrialisation de Madagascar (Cnim) a vu le jour quelques semaines plus tard, son rôle étant d'assurer un pilotage stratégique de toutes les actions à entreprendre dans la mise en œuvre de ce programme. La création du Cnim représente la première concrétisation du pacte de programmation industrielle. Il est prévu également la création du Fonds National de Développement Industriel et la promulgation du décret d'application de la loi sur le développement industriel, sur le plan juridico-technique. En termes de suivi, il a été acté que tous les six mois, le Cnim rendra son appréciation de l'avancement du pacte. Son premier rapport est attendu à l'issue de ce premier semestre. En tout cas, comme il s'agit d'un pacte, les engagements précis et des échéances strictes ont été définis sur la durée avec le Cnim en rôle de juge-arbitre.

Maminirainy

● Jamais l'ensemble des acteurs économiques n'a été en symbiose. Le pacte pour la programmation industrielle, initiative sans précédent qui a officialisé la volonté commune et la ferme détermination du secteur public et du secteur privé à avancer ensemble vers une nouvelle ère industrielle, a été signé le 31 juillet 2023. Pour acter la feuille de route de l'industrialisation du pays, l'État et le secteur privé ont choisi d'évoluer dans un cadre partenarial inscrit dans la durée et accordant la priorité au dialogue, à la transparence, au respect de la parole donnée et à la matérialisation d'un programme de développement industriel ambitieux.

LES GRANDES LIGNES ET PRIORITÉS POUR 2040

En effet, au bout de 18 mois, le ministère de l'Industrialisation et du Commerce (MIC) avec le secteur privé, a réussi, après de multiples dialogues public privé ponctués par un atelier de deux jours, à coucher sur papier un pacte visant à tracer les grandes lignes, les priorités et le calendrier du processus d'industrialisation jusqu'en 2040. Durant cette étape, l'occasion a été mise à profit par les industriels pour parler à cœur ouvert avec l'État. Au final, les deux parties se sont entendus d'une part, sur l'objectif visé : augmenter la part du secteur de la transformation dans le PIB du pays à 30% d'ici 2040 contre 15% aujourd'hui et d'autre part, sur la stratégie et les moyens à mettre en œuvre pour y arriver.

C'est la première fois dans les annales que la totalité des groupements du secteur privé impliqués dans le secteur industriel sont présents. Il s'agit du Groupement des entreprises de Madagascar (GEM), du Syndicat des industries de Madagascar (SIM), du Fivondronan'ny Mpandraharaha Malagasy (Fivmpama), du Groupement des entreprises franches et partenaires (GEFP), du Groupement des femmes entrepreneurs de Madagascar (GFEM), du Syndicat malgache de l'agriculture biologique (Symbio), du Groupement des exportateurs d'huiles essentielles, extraits et oléorésines de

Madagascar (Gehem), de la Fédération des opérateurs miniers malagasy (Fomm), de l'Association professionnelle du secteur pétrolier amont de Madagascar (Appam). Les représentants du secteur privé n'ont pas caché leur satisfaction par rapport à la signature de ce pacte. « *Nous pouvons dire que nous, industriels et entrepreneurs malgaches avons fait un pas de géant avec l'élaboration de ce pacte industriel* » a déclaré Tiana Rasamimanana, président du SIM. Des propos partagés par Rivo Rakotondrasanjy, président du Fivmpama pour qui « *c'est la première fois que l'État et le secteur privé sont réunis, non pas pour parler de crise, mais pour co-construire* ». Thierry Rajaona, président du GEM, n'a pas manqué non plus de saluer la démarche : « *Nos aspirations ont été écoutées et prises en compte. De plus cette vision à long terme est rare et louable* ». En quelques



MICC



Tratry ny Asaramanitra





SACIMEM, UNE USINE EMBLEMATIQUE D'ANTSIRABE

ZOOM SUR SACIMEM

FILIALE DU GROUPE IMPERIAL BRANDS À MADAGASCAR

DE LA GRAINE



SOCTAM

- ◆ 700 ha de Tabaculture
- ⊗ 4 100 emplois permanents et saisonniers
- ⊗ 650 paysans producteurs encadrés
- ◆ Autosuffisance énergétique avec 1 120 ha de forêts gérées



SACIMEM

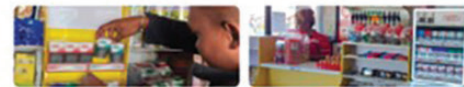
- ◆ Usine de production de cigarettes
- ◆ Triple certification ISO 90001, 14001, 45001
- ◆ 60 Milliards MGA d'investissements de 2019 à 2023

UNE FILIÈRE VERTICALEMENT INTÉGRÉE, CRÉATRICE DE VALEUR AJOUTÉE



SITAM

- ◆ Usine de traitement de tabac
- ◆ Triple certification ISO 90001, 14001, 18001
- ◆ 3,5 Milliards MGA d'investissements de 2019 à 2023



PROMODIM

- ◆ 18 agences commerciales
- ◆ 105 grossistes et 12 000 détaillants
- ◆ Premier contributeur fiscal du pays avec plus de 1 700 Milliards MGA de droits et taxes payés de 2019 à 2023
- ◆ Soit 350 Milliards MGA par an en moyenne

A LA DISTRIBUTION

FLEURON DE L'INDUSTRIE DE MADAGASCAR

Partenaire de développement du pays depuis 70 ans :
Figure parmi les pionniers de l'Industrie du Vakinankaratra :
Usine bâtie par la famille Mélia à Antsirabe en 1954
Première production en 1956
Utilise le tabac local à une hauteur de 70%
Plus de 100 emplois directs et indirects



Photos de l'usine
SACIMEM à Antsirabe



RÉSOLUMENT ORIENTÉ SUR LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Usine dotée d'une triple certification ISO : 90001, 14001, 45001
Des investissements de 60 milliards MGA de 2019 à 2023
Baisse de 20% de sa consommation en énergie de 2021 à 2024
Baisse de 28% de sa consommation en eau de 2021 à 2024
Baisse de 40% de la production de déchets de 2021 à 2024



Les machines de SACIMEM
pour assurer la production





UN ACTEUR ECONOMIQUE FORTEMENT ENGAGE

ENGAGÉ POUR LA SÉCURITÉ DE SES ÉQUIPES

Mise en application des standards OHSE rigoureux du Groupe dans toutes les opérations à l'usine
Milieu et cadre de travail priorisant la sécurité des équipes
Performance OHSE confirmée par des indicateurs éloquentes :
0 accident depuis 2020



◀ Les équipes de l'usine SACIMEM



ENGAGÉ POUR L'ENVIRONNEMENT

Traitement des eaux usées avant déversement
Exploitation de l'énergie verte par l'utilisation de panneaux solaires
Recyclage des déchets de l'usine :
Déchets en plastique transformés en pavés autobloquants
Feuillards en plastique recyclés en produits artisanaux par des parties prenantes locales

Mise en œuvre de projets de reboisement de grande envergure, notamment le projet Madagasikarantsika dans la Commune rurale de Mandoto

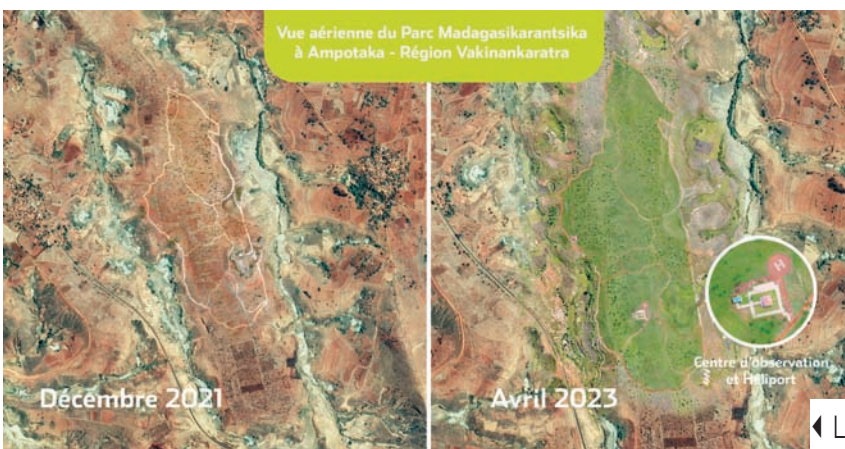


◀ Les initiatives vertes prises par SACIMEM



ENGAGÉ POUR LES COMMUNAUTÉS ET PARTIES PRENANTES LOCALES

Contribution à différentes initiatives en vue de l'assainissement de la ville d'Antsirabe : gestion des ordures...
Participation aux différentes activités initiées par les parties prenantes locales, entre autres la Région Vakinankaratra et le groupement régional FIOVA - Fivondronan'ny Orinasan'ny Vakinankaratra
Activités génératrices de revenus en faveur des communautés locales, notamment dans le cadre du projet Madagasikarantsika
Participation active aux concertations et réflexions communes portant sur différents sujets de gouvernance : Travail décent, lutte contre le travail des enfants, amélioration de l'environnement des affaires...



◀ Les engagements de SACIMEM à Ampotaka

*Après 18 mois de dialogue public-privé, l'État et le secteur privé, dans un esprit de partenariat et de confiance, ont conclu en juillet 2023 le Pacte pour la Programmation Industrielle à horizon 2040 marqué par l'ambition, la continuité et la durabilité.

Le Pacte* au cœur du développement industriel

VISION 2040



4 PILIERS TRANSVERSAUX

- Amélioration du climat des affaires et de la gouvernance
- Choc de financement
- Amélioration des infrastructures
- Développement des offres de formation adaptées aux besoins des secteurs prioritaires



“Accélérer et diversifier l’industrialisation en faisant passer la part du secteur secondaire au produit intérieur brut de 15% en 2023 à 30% en 2040, en transformant au maximum les ressources locales de manière compétitive et intégrée aux échanges internationaux.”



5 SECTEURS PRIORITAIRES

- Agro-industrie
- Textile et habillement
- Huiles et extraits
- Transformation minière
- Énergie

283

engagements dont
149 engagements du secteur public
134 engagements du secteur privé

+500M\$

d'investissements privés
requis dès 2025



Christian RASOAMANANA, Président du CNIM :

“La philosophie du Pacte, c’est concentrer les moyens sur les filières prioritaires en vue de créer des modèles de réussite et les dupliquer ensuite. Ce choix assumé de la priorisation est rendu possible par la programmation industrielle à horizon 2040. Garantir la mise en œuvre du Pacte sur la durée au-delà des changements politiques, telle est la mission du CNIM.”

Sous le pilotage et le suivi du



Conseil National pour
l'Industrialisation de
Madagascar



12Md\$

PIB manufacturier en 2040
contre 1,7 Md\$ en 2023

x5

contribution de l'industrie
manufacturière au PIB par habitant
(57 USD en 2023 à 266 USD en 2040)

(+261) 32.03.219.65

cnim2024@gmail.com



PIPELINE EN FIBRE DE CARBONE

Une grande première dans la région

Pour acheminer ses matières premières (l'huile brute) du port de Toamasina vers ses sites de raffinage, HITA utilise un pipeline composé de tuyaux composites en fibre de carbone à la pointe des dernières innovations. Jusqu'à aujourd'hui, Madagascar est le seul pays à disposer d'un tel équipement conçu pour être solide et durable (d'une durée de vie de 80 ans) et qui est soumis à des normes environnementales de haut niveau.

Le processus de formation du pipeline en fibre de carbone implique plusieurs étapes qui sont cruciales pour assurer la résistance et la qualité du produit final. La première étape du processus est la sélection rigoureuse des matières premières. Les matériaux utilisés sont généralement du tissu en fibre de carbone et de la résine. Le tissu en fibre de carbone est composé de milliers de petites fibres de carbone tissées ensemble dans un matériau semblable à un tissu, tandis que la résine agit comme un liant qui maintient les fibres ensemble. La sélection du bon tissu en fibre de carbone et de la bonne résine est cruciale pour la qualité et les performances globales du produit final. Le tissu doit être solide, flexible et résistant à l'usure, tandis que la résine doit avoir les bonnes propriétés pour assurer une liaison solide entre les fibres et le tuyau.

Une fois les matières premières sélectionnées, l'étape suivante consiste à découper le tissu en fibre de carbone dans les formes et tailles requises. Le tissu est coupé à l'aide de machines contrôlées par ordinateur pour assurer la précision et la cohérence. Après la coupe intervient le processus de drapage qui consiste à poser le tissu en fibre de carbone sur un mandrin ou un moule, chaque couche étant orientée à un angle spécifique par rapport à la couche précédente. Cette orientation permet d'assurer la solidité et la rigidité du produit final.

INFUSION ET DURCISSEMENT

Après le processus de drapage, la prochaine étape est l'infusion de résine. Dans cette étape, le moule et le tissu en fibre de carbone sont placés dans un sac sous vide, et la résine est injectée dans le moule sous pression. Le processus d'infusion de résine permet de s'assurer que la résine est uniformément répartie dans le moule et qu'il n'y a pas de poches d'air ou de vides qui pourraient affaiblir le produit final. Le sac sous vide aide également à éliminer tout excès de résine du moule, ce qui est important pour maintenir l'intégrité structurelle du tuyau.

La dernière étape du processus de formation du pipeline en fibre de carbone est le durcissement. Le durcissement consiste à soumettre le moule à la chaleur et à la pression pendant une période de temps spécifique pour permettre à la résine de durcir complètement. Le processus de durcissement peut varier en fonction des matériaux spécifiques et du processus de fabrication utilisé. En résumé, la formation de pipelines en fibre de carbone est un processus de fabrication complexe qui nécessite une attention particulière aux détails et des mesures de contrôle de qualité strictes.

ACTEUR MAJEUR DE L'INDUSTRIALISATION

La société Huilerie Industrielle de Tamatave a été créée avec comme objectif d'être un acteur majeur dans le domaine de l'industrie alimentaire en général et de la filière huile de table de qualité en particulier. HITA a toujours affirmé sa disposition à contribuer significativement à l'atteinte des objectifs de Madagascar en matière d'industrialisation et de souveraineté alimentaire. Acteur majeur de l'écosystème industriel de la Grande Ile, HITA fait vivre des milliers de familles dans la région Atsinanana et à travers

le pays où elle collabore avec une multitude de partenaires commerciaux, au premier rang desquels les acteurs du commerce de gros.

Forte de ses plus de 20 ans d'expérience, la société compte maintenir son niveau d'engagement pour améliorer en permanence la qualité de ses produits. Un positionnement fort qui résulte d'une politique ininterrompue d'investissements dans l'amélioration de la qualité, dans les techniques et matériels de fabrication et, surtout, dans le renforcement des capacités de ses effectifs. La politique industrielle de l'entreprise se base sur les standards de référence internationale. Pour s'arrimer aux exigences de l'industrie durable, la société a toujours pris ses responsabilités et privilégié le dialogue avec les autorités ainsi que les communautés.

HITA se réjouit de la volonté des plus hautes autorités et des différentes parties prenantes de mettre sur route une réelle industrialisation de Madagascar. Un programme qui figure au cœur des priorités dans la Politique Générale de l'État. Un secteur industriel dynamique, moteur de développement de Madagascar. Dans cette optique, HITA se positionne comme une figure active de l'industrialisation du Pays. Pour cela, la société modernise en continu ses outils de production, améliore le bien-être de ses collaborateurs et renforce ses liens avec nos partenaires.

En produisant pour le marché national avec un niveau de qualité élevé, HITA s'inscrit entièrement dans la Vision Présidentielle de produire localement ce dont la population a besoin quotidiennement.



Trois questions au Directeur Général de la société Huilerie Industrielle de Tamatave (HITA), Handrisoa Razafindrazaka.

■ Monsieur le Directeur Général, pouvez-vous résumer le parcours réalisé par HITA depuis son lancement au début des années 2000 ?

On peut dire que l'Huilerie Industrielle de Toamasina ou HITA a connu une évolution plus que notable depuis sa création il y a maintenant plus de 20 ans. Au niveau de la production, nous sommes passés d'une capacité de 60 tonnes journalières en 2003 à 800 tonnes journalières deux décennies après. Ce progrès s'est arrimé avec la forte croissance du marché mais aussi avec le choix de la société d'investir en continu dans la modernisation et l'extension de son outil de production qui se conforme aux standards internationaux et aux spécificités des besoins locaux.

Les équipements exploités par HITA sont à la pointe des nouvelles technologies grâce à des investissements conséquents. Cela va de nos deux usines de raffinage à l'unité de conditionnement en passant par le laboratoire d'analyse qui est aujourd'hui la plus performante dans la région indianocéanique. Sans oublier le pipeline composite en fibre de carbone, le seul existant également dans notre région, que nous avons installé pour fluidifier le transport des matières premières et réduire drastiquement la pollution causée par la circulation quotidienne des camions, comme c'était le cas auparavant.



Le nombre de nos collaborateurs s'élève actuellement à 550 personnes contre quelques dizaines de salariés au tout début et HITA est devenue l'un des plus grands employeurs du secteur privé de Toamasina. Nous faisons vivre des milliers de familles et, pour nous, le capital humain est primordial. Dans un contexte d'accélération des enjeux de croissance et de transformation des entreprises, notamment dans le secteur industriel, l'engagement et la fidélisation des collaborateurs sont les grandes priorités de notre politique des ressources humaines.

■ **Comment se comporte actuellement le marché de l'huile alimentaire à Madagascar ?**

Le marché de l'huile alimentaire à Madagascar est sur une courbe ascendante pratiquement de manière permanente. Force est de constater que les Malagasy sont de plus en plus consommateurs d'huile de table et sont de plus en plus exigeants en matière de qualité. Raison pour laquelle HITA n'a cessé d'améliorer son processus industriel et de renforcer la qualité de ses produits qui se déclinent désormais en trois marques : l'huile de palme Rajah, l'huile de soja Hina et l'huile de tournesol Lafatra.

Les produits HITA sont présents dans tout Madagascar. Les marchandises sont acheminées par nos grossistes partenaires par transport terrestre ou par bateau. Nous travaillons d'arrache-pied pour que le marché soit approvisionné régulièrement. Même durant la période Covid, HITA a pu faire en sorte que les Malagasy puissent se fournir en huile de table de qualité.

HITA partage entièrement l'objectif du Président de la République qui est de produire sur place les articles de consommation courante dont la population a besoin. La société a prouvé qu'il est possible de proposer des produits de première nécessité de qualité à prix compétitif qui n'ont rien à envier aux produits importés.

HITA s'implique également dans les efforts pour assainir le marché en luttant contre les pratiques frauduleuses et les phénomènes de spéculation. Je tiens à souligner que les produits mis sur le marché par HITA est soumis à des réglementations nationales strictes et nous accordons un intérêt fondamental à la santé des consommateurs.

■ **Nous remarquons que HITA est aussi très active dans les démarches RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).**

Effectivement, HITA se positionne fortement en tant qu'entreprise citoyenne sur tous les plans. Nous avons beaucoup investi pour se conformer au mieux aux normes environnementales. Nous sommes également très dynamiques dans l'atteinte des objectifs de reverdissement de Madagascar à travers les opérations de reboisement que nous menons avec les autorités concernées. La société met aussi l'accent sur l'appui au secteur de l'éducation et le soutien aux jeunes. Ce qui s'est traduit, entre autres, par la construction d'EPP manaram-penitra et la distribution de milliers de kits scolaires.

Difficile d'énumérer ici toutes les initiatives que nous avons ou menons encore pour le bien de la communauté mais je puis vous assurer que nous sommes fiers des impacts que ces démarches apportent aux populations et aux partenaires publiques avec lesquels nous collaborons dans un esprit de dialogue, d'écoute et d'étroite collaboration. Nous contribuons également à améliorer les infrastructures routières à Toamasina en partenariat avec la Région et la Municipalité de la ville.

HITA est une entreprise qui prône l'inclusivité et la durabilité et nous le démontrons à travers une palette d'actions dans différents domaines allant des droits de l'homme à la gestion responsable des déchets en passant par l'amélioration des conditions de vie ses salariés et de leurs familles et l'épanouissement des communautés. Etant désormais l'un des fleurons de l'industrie malagasy, HITA ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et poursuivra ses efforts pour se maintenir en tant qu'acteur de référence de l'écosystème industriel du pays et aussi en tant qu'entreprise citoyenne.

PRODUITS HITA

DES MARQUES PORTEUSES DE VALEURS



Progressivement, les marques d'huile alimentaire raffinée de la société HITA (Hina, Lafatra et Rajah) se sont installées dans la vie de tous les jours des Malagasy. Au-delà d'exister commercialement, ces marques portent des valeurs fortes tels que le plaisir de manger, le savoir-faire industriel malagasy et le consommer local. Des marques qui portent les engagements qualité de la société auprès de ses clients et de ses partenaires.

Les produits HITA évoluent sur un marché dont la demande ne cesse de s'accroître en même temps que les exigences des consommateurs. La société doit ainsi maintenir et améliorer en continu la qualité de ses produits. Une démarche permanente qui inclut l'efficacité de ses outils de production jusqu'à la politique de packaging.

Aujourd'hui, la qualité des produits HITA est reconnue au niveau national et même au-delà. Pour preuve, certains acteurs de la grande distribution place ses produits dans les rayons des supermarchés des îles voisines dont la réglementation commerciale se conforme aux normes strictes imposées par l'Union européenne. Avant la crise pandémique, l'île Maurice achetait aussi les produits HITA. Des projets sont aussi à l'étude au niveau de certaines entreprises pour exporter les produits HITA vers la France métropolitaine.



L'ODOF AU CŒUR DE LA POPULATION



preneurs et que nous n'aurons plus à parcourir de longues distances pour écouler nos produits à bas prix. C'est pourquoi nous avons relancé notre exploitation de tomates et agrandi nos terres cultivées", affirme-t-il. Autrefois, les paysans de la région peinaient à vendre plus de la moitié de leur production, le reste pourrissant sur place.

La Grande île possède des ressources agricoles enviables, mais elles ne suffisent pas à nourrir une population en croissance exponentielle. Ainsi, le pays se voyait obligé d'importer des produits de première nécessité. Cependant, la donne est en train de changer. En plus de fournir de l'emploi et de stimuler l'agriculture, la transformation locale des produits phares de chaque région contribue à réduire la dépendance aux importations. Actuellement, cinquante-neuf unités industrielles sont implantées dans vingt-deux régions, et soixante-quinze unités industrielles ont été importées. Elles comprennent dix-huit lignes de production, telles que l'huile végétale, les pâtes alimentaires, le savon, le miel, les chips, la farine, le fromage, et la canne à sucre. La plupart de ces unités sont déjà en production, et leurs produits commencent à entrer sur le marché local.

Le projet ODOF présente des impacts positifs sur tous les plans. Il fournit de l'emploi aux jeunes et offre un débouché pour la production locale, évitant ainsi que les produits ne pourrissent sur place. La baisse des prix des produits locaux est un autre avantage pour les ménages, qui peuvent désormais acheter des produits locaux compétitifs à des prix raisonnables, sans être frappés de taxes. La mise en place des unités industrielles s'avère être une des meilleures façons de lutter contre la hausse des prix.

Un nouvel espoir. Voilà comment le programme One District, One Factory (ODOF) du ministère de l'Industrialisation et du Commerce est perçu par les populations bénéficiaires. L'installation de ces usines permet aux paysans de transformer leurs produits, évitant ainsi que l'excédent de production ne se perde en pourrissant sur place. Le projet ODOF répond directement à la détresse des paysans qui, depuis des décennies, voyaient leurs produits se détériorer sans pouvoir les vendre. C'est le cas des cultivateurs d'arachides à Anjozorobe. *"La situation était désespérée. Nos produits ne trouvaient pas preneurs et pourrissaient sur place, ils étaient sans valeur. Mais avec l'arrivée des machines, nous trouvons désormais des débouchés facilement, car l'usine locale achète nos produits à bon prix"*, témoigne un paysan. L'initiative de l'État de mettre en place ces unités industrielles répond à un besoin urgent de stimuler l'agriculture et de réduire les importations. *"Nous avons comme objectif de produire locale-*

ment tout ce dont les Malgaches ont besoin", a annoncé le président de la République, Andry Rajoelina, en parlant de ce projet devant la population. Salué comme *"salvateur"* par les habitants des districts où ces lignes de production sont implantées, ce projet permet un développement à la base.

IMPACT DIRECT

À Mahitsy, les champs de tomates sont verdoyants. En plus du riz, cette région produit des tomates en abondance. Selon la direction régionale de l'Agriculture et de l'Élevage, le district d'Ambohidratrimo produit annuellement 25 770 tonnes de tomates, et cette production s'améliore grâce à l'espoir renouvelé des paysans et coopératives. Jean Pierre Randrianasolo, un jeune leader de coopérative de producteurs de tomates à Mahitsy, a élargi ses surfaces cultivées. *"Maintenant qu'il y a cette usine de transformation de tomates, nous sommes sûrs que nos marchandises trouveront*

LOI SUR LES COOPÉRATIVES DES OPPORTUNITÉS EN OR POUR LES PRODUCTEURS

Adoptée récemment par le parlement, la loi sur les sociétés coopératives offre de nouvelles opportunités pour les producteurs locaux. Ils peuvent désormais viser le marché international, améliorer la qualité de leurs produits et diversifier leurs activités, car les coopératives sont reconnues comme des sociétés à part entière.

UN SOUTIEN DE TAILLE

Les quelque trois mille cinq cents coopératives recensées bénéficient désormais d'un cadre législatif favorable. Adoptée il y a un an à l'Assemblée nationale, cette loi permet à ces sociétés de créer de la valeur, de transformer leurs produits et de les vendre en tant que sociétés indépendantes. Les coopératives ne sont plus limitées à l'agriculture, l'élevage ou le transport; elles peuvent désormais se développer dans des secteurs tels que le commerce et viser les marchés internationaux. *"Ensemble, ils peuvent pallier le manque de produits locaux. Si la production augmente, nos importations diminueront. Les coopératives jouent un rôle important à cet égard, d'où cette initiative qui vise à améliorer leur fonctionnement"*, avait affirmé Edgard Razafindravahy, ministre de l'Industrialisation et du Commerce.

Désormais, les coopératives sont des sociétés à part entière et leurs membres deviennent des associés. Elles peuvent également exporter leurs produits à l'étranger. Cette année, les premières sociétés coopératives ont pu exporter de la vanille. Elles ne sont plus obligées de passer par des acheteurs et exportateurs agréés pour écouler leurs produits.

Elles peuvent également accéder directement au marché international après transformation de leurs produits dans les unités industrielles *"One District, One Factory"*. Par exemple, la coopérative Soavagri a reçu en avril une unité de raffinage de miel à Tolagnaro. Avec une capacité de traitement de 100 litres par heure, cette usine promet de belles performances. Les producteurs de miel de Tolagnaro visent déjà l'exportation. *"Le raffinage par le biais de l'unité industrielle permettra d'atteindre la norme de qualité requise par le marché international"*, a expliqué le représentant des membres de la coopérative Soavagri.



Ce nouveau texte remplace la loi en vigueur depuis 1999, devenue obsolète. Parmi les principaux changements apportés dans ce texte de deux cent quarante articles figurent la mise en conformité des textes au contexte international, suivant la définition de l'Alliance des coopératives internationales. Une coopérative est *"une association autonome de personnes volontairement réunies pour satisfaire leurs aspirations et besoins économiques, sociaux et culturels communs à travers une entreprise détenue collectivement et contrôlée démocratiquement"*.



▲ Pour sélectionner une huile pour cuisiner ou assaisonner, plusieurs facteurs clés doivent être pris en compte

ZOOM SUR LES HUILES

L'HUILE DE PALME

L'huile de palme est une huile végétale extraite de la pulpe des fruits du palmier à huile, un arbre originaire d'Afrique tropicale dont est aussi tirée l'huile de palme, extraite du noyau de ses fruits. Ingrédient traditionnel de la cuisine de certaines régions d'Afrique, sa production s'est implantée au cours du XX^e siècle dans les régions tropicales d'Amérique du Sud et d'Asie. Elle est actuellement utilisée dans les pays non producteurs pour la fabrication d'aliments transformés, en remplacement des graisses animales (saindoux, beurre, etc.) et des huiles végétales hydrogénées.

Avec plus de 50 millions de tonnes produites chaque année, c'est l'huile végétale la plus consommée au monde. Au niveau mondial, l'huile de palme est utilisée à 80 % pour l'alimentaire, seulement à 10 % environ pour les cosmétiques et dérivés et à 10 % environ pour les biocarburants. Neutre en goût, l'huile de palme permet aux autres saveurs de se révéler, tout en leur conférant une texture (solide, fondante, croquante) qui donne au produit la structure finale que recherchent les consommateurs. L'Indonésie et la Malaisie sont aujourd'hui les principaux pays producteurs mondiaux de ce fruit avec 85 % de la production. C'est justement auprès de ces pays que la société HITA s'approvisionne en matière première.

L'huile vierge de palme est de couleur rouge à orange. À température ambiante, elle est généralement semi-solide. Lorsqu'elle est raffinée pour des usages en agroalimentaire ou en cosmétique, l'huile de palme est de couleur dorée, voire ivoire ou blanche. L'huile de palme brute, de couleur rouge (non raffinée, ni traitée) est considérée comme l'aliment naturel le plus riche en Alpha et β -carotène : (500 à 700 mg/kg), elle en contient environ 15 fois plus que la carotte. Cette particularité a été utilisée dans certains pays pour lutter contre les carences en vitamine des populations (le β -carotène pouvant se transformer dans le corps en vitamine A). C'est également la deuxième huile la plus riche en vitamine E après l'huile de germe de blé.

70 % de l'huile de palme consommée dans le monde l'est pour un usage alimentaire. Les industriels sont tournés vers l'huile de palme puisqu'une fois raffinée, elle possède des qualités physiques et organoleptiques satisfaisantes pour la fabrication de nombreux aliments. Elle est généralement plus stable à la cuisson que d'autres huiles, n'a pas de goût ni d'odeur une fois désodorisée et elle permet une bonne conservation du produit fini. L'huile de palme est la plus consommée dans le monde (25 % de la consom-

tion mondiale), dépassant de peu l'huile de soja (24 %) et de loin celles de colza (12 %) et de tournesol (7 %).

Parmi les différents types d'huiles disponibles actuellement sur le marché, l'huile de palme Rajah de la société HITA est riche en vitamine E et en Oméga 6. Avec 0% de cholestérol, elle procure au quotidien le bien-être du corps et de l'esprit. L'huile de palme Rajah est couramment utilisée dans la cuisine et la transformation des aliments en raison de son point de fumée élevé et de sa nature stable à des températures élevées. Elle se marie facilement avec toutes les préparations culinaires. Conditions d'utilisation à froid : pour salades, crudités, marinades, mayonnaises... A chaud : pour cuissons à la poêle ou au four, fritures, pâtisseries.

L'HUILE DE SOJA

L'huile de soja est une huile végétale extraite du soja par trituration, et utilisée dans l'alimentation. Depuis quelques années, elle est aussi utilisée dans la production de biogazole. L'huile de soja contient de l'acide oléique (23 %), de l'acide linoléique (51 %), et de l'acide alpha-linolénique (8 %). C'est une source naturelle importante d'acides gras insaturés de la famille des oméga-6 et des oméga-3. Elle présente un ratio oméga-6/oméga-3 de 6,7 (un taux un peu trop élevé), le taux idéal étant proche de 5.

Le soja est une plante de la famille des fabacées, initialement originaire de Chine. Cette plante, ancrée dans la culture asiatique, s'est ensuite très largement diffusée dans le monde entier. Les propriétés agricoles du plant de soja en font un plan de choix pour allier alimentation animale et bienfaits pour les terres agricoles. Concernant l'alimentation humaine, le Soja se déguste sous diverses formes dont l'huile de soja. Le soja se démarque des autres légumineuses : elle est non seulement riche en protéines végétales, mais aussi en lipides. Certains la qualifient même d'oléoprotéagineuse. L'huile de soja est riche de divers composants qui nous permettent de l'utiliser autant en cosmétique, que dans l'alimentation. En effet, l'huile de soja est particulièrement recommandée pour les troubles cardiovasculaires, c'est une véritable protectrice du cœur.

L'huile de soja est fabriquée par extraction des fèves de la légumineuse qui donnent une belle huile jaune pâle. C'est une huile de soja intéressante grâce à son goût neutre



et ses propriétés nutritionnelles. Elle est surtout recommandée pour la cuisson normale des aliments. L'huile de soja peut être utilisée comme les huiles de tournesol ou de colza. Elle se consomme par exemple en tant qu'assaisonnement de crudités ou de salades, en mayonnaise ou avec une poêlée de légumes.

Les principaux pays producteurs de soja sont les Etats-Unis, le Brésil et l'Argentine. C'est d'ailleurs auprès de ces deux derniers pays que la société HITA s'approvisionne en matières premières. Le volume mondial de soja est estimé par l'International Grain Council à 396 Mt, dont 158 Mt sont produites au Brésil. La production mondiale devrait continuer de progresser, notamment avec le grand potentiel de l'Ukraine et de la Russie. Malgré la guerre, l'Ukraine produit plus de 20 millions de tonnes d'oléagineux, dont 15 Mt avec la graine de tournesol, 4 Mt de graines de colza et 4 Mt de soja, le tout destinés à l'exportation.

Parmi les différents types d'huiles disponibles actuellement sur le marché, l'huile de soja Hina compte parmi les plus intéressantes pour la santé. Voilà pourquoi, de nombreux cuisiniers, amateurs comme professionnels, l'utilisent dans leur cuisine. Comme eux, n'hésitez pas à utiliser de l'huile de soja Hina dans vos assaisonnements ou encore pour vos cuissons sans fumée. Il est également possible de mettre de cette huile de soja de la marque Hina dans vos salades, crudités, marinades et mayonnaises. Ce produit est conditionné dans un bidon économique de 20L.

L'HUILE DE TOURNESOL

L'huile de tournesol est une huile végétale obtenue à partir des graines de tournesol. Le tournesol est une plante d'origine amérindienne qui fut ramenée en Europe à la fin du XVI^e siècle. Les amérindiens l'utilisaient pour ses propriétés nutritives et médicinales. Le terme d'hélianthème attribué au tournesol vient du grec hélios, le soleil et anthos, la fleur que l'on traduit par la fleur de soleil. Bien entendu cela est dû à la forme radiée de la fleur, d'un jaune éclatant qui rappelle le soleil. Qui plus est, le mot tournesol est emprunté à l'italien girasole, qui tourne avec le soleil. Arthur Bunyan fait breveter en 1716 son procédé d'extraction de l'huile à partir de la graine de tournesol. En Russie, vers la fin du XVIII^e siècle, le tournesol devient une plante de grande culture, la teneur en huile des graines progresse, ainsi que l'auto-fertilité.

L'huile de tournesol est riche en acides gras insaturés, notamment en acide linoléique, qui est un acide gras essentiel que le corps humain ne peut pas produire lui-même. Elle contient également des antioxydants tels que la vitamine E qui protègent les cellules de l'organisme contre les dommages oxydatifs. La composition de l'huile végétale de tournesol est influencée par les conditions de production. Par ailleurs il existe deux variétés d'huile de tournesol, l'huile "classique" (essentiellement composée d'Omega-6) et l'huile dite "oléique", riche en oméga 9. Elle est souvent préférée à d'autres huiles de cuisson en raison de sa saveur neutre, ce qui la rend idéale pour les plats où vous ne voulez pas que l'huile domine le goût.

On estime la production d'huile de tournesol dans le monde à 16 millions de tonnes par an. L'Ukraine est le plus grand producteur d'huile avec une production de 4,4 millions de tonnes par an suivie par la Fédération de Russie avec une production annuelle de 4 millions de tonnes. Le troisième producteur est l'Argentine. La société HITA s'approvisionnait auparavant en matière première auprès de l'Ukraine avant de se tourner vers l'Argentine du fait du conflit entre l'Ukraine et la Russie.

L'huile de tournesol est une huile de cuisson polyvalente qui peut être utilisée de plusieurs manières. Elle peut être utilisée pour la cuisson à haute température, comme la friture et la cuisson au four, car elle a un point de fumée élevé, c'est-à-dire qu'elle peut être chauffée à des températures élevées sans se dégrader. Elle peut également être utilisée pour la cuisson à feu moyen, comme la sautée ou la poêlée. Pour les marinades et les vinaigrettes l'huile de tournesol

peut être mélangée à des vinaigres et des épices pour faire des marinades pour la viande, le poulet ou le poisson. Elle peut également être utilisée dans les vinaigrettes pour les salades. Pour la pâtisserie, elle peut remplacer le beurre ou d'autres huiles dans les recettes de pâtisserie pour obtenir une texture moelleuse et légère. L'huile de tournesol peut être utilisée pour la conservation des aliments, comme pour la préparation des conserves ou des confitures.

Parmi les différents types d'huiles disponibles actuellement sur le marché, l'huile de tournesol Lafatra de la société HITA est une huile pure, digeste et légère, au goût authentique de tournesol. Elle se marie facilement avec toutes les préparations culinaires. Huile de beauté intérieure et extérieure. Mais aussi, préserve la jeunesse de la peau et réduit le taux de cholestérol. Conditions d'utilisation : à froid pour les salades, crudités, marinades, mayonnaises... A chaud pour les cuissons à la poêle ou au four, fritures, pâtisseries.

COMMENT OBTIENT-ON DE L'HUILE RAFFINÉE ?

Pour la palme, l'huile brute est obtenue par pressage de l'huile de palme ou extraction de l'huile de palme. Elle est traitée à l'aide d'un équipement de raffinage. Le processus consiste à éliminer les impuretés, le dégazage, la décoloration, la désodorisation, l'élimination de la cire, le fractionnement, etc., afin de répondre aux normes requises d'huile comestible.

Le procédé comprend les étapes de démulcination par eau de l'huile de palme brute, l'élimination de la phase aqueuse par centrifugation, en faisant suivre par une démulcination par acide à une température inférieure. La démulcination par eau élimine les précurseurs d'esters de 3-MCPD tandis que la démulcination par acide contrôlée purifie l'huile brute des gommages et des impuretés. L'huile démulcinée est ensuite lavée avec une certaine quantité d'eau et la phase aqueuse est éliminée par centrifugation pour éliminer les précurseurs d'esters de 3-MCPD restants après la démulcination.

Subséquentement, un blanchiment est effectué avec une terre de décoloration activée et un adsorbant silicate (par exemple silicate de magnésium, silicate de calcium et silicate d'aluminium) comme auxiliaire de filtration et l'adsorption finale des précurseurs d'esters de 3-MCPD avant l'étape de désodorisation. La distillation à la vapeur est utilisée pour éliminer les odeurs non qualifiées. Dans un vide élevé, on élimine les composés odorants en injectant de la vapeur fraîche dans l'huile chauffée. Le procédé de raffinage de l'huile de palme brute s'applique au raffinage d'autres huiles végétales brutes, dont l'huile de tournesol et l'huile de soja.

Pour produire de l'huile alimentaire raffinée de qualité, la société HITA utilise des équipements industriels à la pointe de la technologie. Avant de procéder au raffinage, la société effectue un prélèvement et stockage d'échantillons scellés des huiles réceptionnées en vue de leur analyse, afin d'évaluer leur conformité au contrat et de programmer les conditions du raffinage avant leur application. Vient ensuite le travail de dégomme, par adjonction d'acide phosphorique en petite quantité, on arrive ainsi à séparer de l'huile les phospholipides hydrophobes. Cette phase est suivie de la neutralisation, ayant pour but d'éliminer les acides gras libres de l'huile et qui consiste à unir ces acides avec la soude. Elle s'effectue en deux étapes au moyen de lessive de soude de plus en plus diluée. Après chaque étape, on sépare le savon formé par centrifugation, puis un lavage suivi d'une centrifugation et d'un séchage d'huile. La décoloration se fait pour sa part par mélange d'huile avec de la « terre décolorante » et qui seront ensuite séparées aux filtres. Enfin, la désodorisation qui entraîne sous vide les produits odorants par de la vapeur d'eau légèrement surchauffée.



En outre, la société est très active dans le domaine du reboisement. Ces dernières années, des milliers de plants d'arbres ont été plantés par la grande famille HITA. Acteur engagé et ambitieux dans le processus de reverdissement de Madagascar, La société effectue les démarches dans ce domaine en étroite collaboration avec la Direction Régionale du Ministère de l'Environnement et du Développement Durable.

UNE ENTREPRISE AU SERVICE DES COMMUNAUTÉS

HITA entreprend une multitude d'initiatives en tant qu'entreprise citoyenne œuvrant pour l'intérêt des communautés et de la population malagasy en général. C'est dans ce cadre que la société a remis divers dons (huiles, savons, riz, sucre...) au Bureau National de Gestion des Risques et Catastrophes (BNGRC) pour venir en aide aux sinistrés lors de la période cyclonique.

HITA, membre du Groupement des Entreprises de Toamasina (Gepat), contribue également à dynamiser l'économie locale en participant aux actions visant à l'épanouissement du secteur privé local et en soutenant les jeunes et les femmes voulant se lancer dans des activités génératrices de revenus ou à impact social. C'est dans cette dynamique que l'entreprise participe également à des événements à caractère socio-économique à l'instar du Grand Salon de Madagascar, organisé du 2 au 3 mai 2024, sur la grande avenue de l'indépendance de la capitale de l'Est.

SOUTIEN FORT DU SECTEUR ÉDUCATIF

La société HITA, dans le cadre de la mise en œuvre de sa politique RSE, a choisi d'accorder un intérêt de premier ordre à l'appui au développement du secteur de l'éducation et de la formation. Ses actions dans ce domaine vont de la création de nouveaux établissements à la réhabilitation des infrastructures scolaires en passant par la remise de milliers de kits scolaires. L'une des plus grandes fiertés de HITA et la construction d'une Ecole Primaire Publique

(EPP) manaram-penitra dans le quartier de Valpinson à Toamasina. Cette infrastructure est dotée d'appartements pour les enseignants et le personnel administratif, d'une cantine, d'une salle d'informatique entièrement équipée, d'une bibliothèque, d'un terrain de football, d'un terrain de basket et d'un terrain de handball.

Notons aussi sa contribution pour la mise en place d'un programme de formation professionnelle aux métiers de la transformation agroalimentaire auprès d'un établissement ETPF dans la région Atsinanana. Dans ce cadre, une équipe METFP-UNESCO a effectué une visite d'immersion auprès de HITA. A noter également que de nombreux élèves en provenance des quatre coins de Madagascar ont déjà visité les usines de HITA à l'instar du Lycée Public Foulpointe. Enfin, HITA soutient de nombreux événements sportifs pour booster l'épanouissement des jeunes.

CONTRIBUTEUR À L'AMÉLIORATION DES INFRASTRUCTURES

La contribution de la société HITA pour améliorer les infrastructures, notamment urbaines, figure aussi parmi ses principales actions RSE. A titre d'illustration, dans le cadre d'un projet de partenariat public-privé, un dispositif permettant aux prestataires privés d'apporter leur contribution au développement de la ville de Toamasina, HITA a fait partie des entreprises qui ont répondu à l'appel de la Commune Urbaine Toamasina dans la réalisation des travaux de réfection de la Rue de Lattre de Tassigny, quartier Barrière Anjoma. La société a participé au financement du projet dont la réalisation du revêtement en pavé de la chaussée a été confiée à Big Béton le reste des travaux à la SMCC. La société a également apporté sa pierre à l'édifice pour la réhabilitation de la rue Bd Ratsimilaho Hôpital Bé, la rue reliant le Lycée Technique et le nouveau bureau de la police de Toamasina ou encore la route desservant l'aéroport de Toamasina.



Source photo : Présidence de la République



ZONE DE PÉPINIÈRE INDUSTRIELLE

GENÈSE ET ACCÉLÉRATION DU PROGRAMME "ONE DISTRICT, ONE FACTORY"

Lancé au début du premier mandat du président Andry Rajoelina, le programme "One District, One Factory" (ODOF) s'accélère pour établir les bases de l'industrialisation dans toutes les régions de Madagascar. Faisant partie de la stratégie d'industrialisation incluse dans le Velirano n°7, ce programme vise à industrialiser les cent dix-neuf districts du pays en mettant en place des unités de transformation pour répondre aux besoins des consommateurs locaux.

L'ODOF a pour objectif de renforcer les chaînes de valeur manufacturières et agroalimentaires régionales. Il prévoit l'identification et la mobilisation des parties prenantes pour former un écosystème efficient autour des bénéficiaires. Le programme offre un accompagnement complet, incluant le renforcement des capacités, l'assistance technique et la mobilisation de financements.

Les objectifs spécifiques de l'ODOF sont de réduire les importations, d'augmenter la valeur ajoutée des exportations, de créer des chaînes de valeur durables et rentables, d'accroître la création d'emplois et de promouvoir l'accès au marché. Chaque industrie implantée apportera des opportunités telles que la transformation et la commercialisation des produits locaux à grande échelle, la création d'emplois et des sources de revenus pour les familles et les commerces locaux.

SOUTIEN DES PARTENAIRES INTERNATIONAUX

Le programme bénéficie d'une reconnaissance significative de la part des partenaires internationaux de Madagascar. L'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (Onudi) s'est engagée à apporter son soutien en signant un accord avec le ministre en charge de l'Industrialisation et du Commerce. Cette collaboration a été concrétisée par la remise de matériels et équipements en partenariat avec le Multi-Partner Trust Fund (MPTF).

En décembre 2022, l'Inde a rejoint les rangs des partenaires. Lors de sa rencontre avec le ministre Razafindravahy, l'ambassadeur



indien a exprimé sa conviction quant à l'utilité et à la portée de cette initiative. En soutien, il a annoncé qu'il contacterait des constructeurs de machines industrielles en Inde et les mettrait en relation avec les responsables malgaches. Selon nos dernières informations, un financement de 20 millions USD provenant du gouvernement indien pour le projet ODOF est en préparation.

Le Japon soutient également le programme, comme l'a confirmé l'ambassadeur Abe Koji lors de discussions avec le ministre Edgard Razafindravahy en avril dernier. Abe Koji a souligné que « *le Japon est prêt à appuyer techniquement le ministère de l'Industrialisation, en offrant un soutien poussé aux paysans et aux coopératives de producteurs pour qu'ils puissent développer leurs secteurs d'activités respectifs* ».

En début de ce mois, avant de conclure sa mis-

sion dans la Grande Île, l'ambassadeur d'Allemagne, Michael Hausler, a réaffirmé le soutien de son pays à l'industrialisation de Madagascar. Il a assuré que l'ambassade d'Allemagne continuerait à travailler avec le ministère de l'Industrialisation et du Commerce pour rechercher des partenaires et des entreprises allemandes prêtes à investir dans le programme ODOF.

La Corée du Sud, représentée par l'ambassadrice Park, a également manifesté son soutien. Lors des discussions, elle a salué ce projet comme un pas positif vers le développement de Madagascar. L'ambassadrice Park a exprimé son intérêt à visiter certaines unités ODOF afin de mieux comprendre leur fonctionnement et d'identifier des opportunités de collaboration future.

Maminirainy





LE GUIDE PRATIQUE DE L'HUILE ALIMENTAIRE

Points à considérer lors du choix de l'huile alimentaire

Lorsque vous sélectionnez une huile pour cuisiner ou assaisonner, plusieurs facteurs clés doivent être pris en compte pour garantir que votre choix soit non seulement délicieux mais aussi adapté à vos besoins culinaires et à votre santé. Voici les principaux éléments à considérer :

CONFORMITÉ

Assurez-vous que le produit soit conforme aux normes et les différentes mentions permettent d'assurer que l'huile a été produite dans les meilleures conditions possibles.

POINT DE FUMÉE

Le point de fumée d'une huile est la température à laquelle elle commence à fumer et se décomposer, perdant ses qualités et libérant des substances potentiellement nocives. Pour la cuisson à haute température, choisissez des huiles avec un point de fumée élevé comme l'huile de soja.

PROFIL NUTRITIONNEL

Certaines huiles sont enrichies en vitamines spécifiques, en acides gras essentiels comme les oméga-3, ou en antioxydants. Choisissez une huile non seulement en fonction de son usage culinaire, mais aussi de ses bénéfices santé.

IMPACT SUR LE GOÛT

Le goût est crucial dans le choix de votre huile. Des huiles ajoutent une dimension de saveur à vos plats, tandis que d'autres comme l'huile de tournesol sont plus neutres.

RÉSISTANCE

L'huile de palme est l'une des plus résistantes à l'oxydation. Elle supporte les températures élevées jusqu'à 230°C.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES HUILES

Pour maximiser les bénéfices et préserver la qualité de vos huiles, il est crucial de suivre quelques conseils pratiques d'utilisation et de conservation. Découvrez comment optimiser l'usage de vos huiles en cuisine avec ces recommandations :

- Conservation : stockez les huiles à l'abri de la lumière directe et de la chaleur pour préserver leur qualité et leur goût ;
- Rotation : variez les huiles dans votre alimentation pour bénéficier d'un éventail plus large de nutriments ;
- Dosage et utilisation : utilisez les huiles de manière raisonnée, selon vos besoins. N'utilisez pas l'huile pour faire une friture plusieurs fois.



INDUSTRIALISATION

FOCUS SUR L'ODOF

par Itamara Randriamamonjy

Depuis un an, le projet One District One Factory (ODOF) du ministère de l'Industrialisation et du Commerce progresse significativement à Madagascar. Ce projet, crucial pour l'industrialisation de la Grande Île, couvre actuellement vingt-deux régions, dotées de nouvelles unités industrielles.

TRANSFORMER LOCALEMENT, RÉDUIRE LES IMPORTATIONS

L'objectif du projet ODOF est clair : *“Transformer localement et réduire le volume des importations”*. Le ministère de l'Industrialisation et du Commerce a lancé ce programme pour installer des unités industrielles dans les districts, et à terme, dans les communes. Cette initiative vise à concrétiser la politique générale de l'État, qui considère l'industrialisation comme un pilier majeur du développement économique. *“Pour une industrialisation effective, nous axons nos efforts vers une industrialisation de proximité, par le peuple, pour le peuple”*, explique Njiva Rakotoarivonona, directrice générale de l'Industrialisation auprès du MIC.

UN RÉSEAU INDUSTRIEL EN EXPANSION

Actuellement, cinquante-neuf unités industrielles sont implantées dans vingt-deux régions, avec soixante-quinze unités industrielles importées, comprenant dix-huit lignes de production telles que l'huile végétale, les pâtes alimentaires, le savon, le miel, les chips, la farine, le fromage, et la canne à sucre. La majorité de ces unités sont déjà opérationnelles et leurs produits commencent à entrer sur le marché local. Le projet ODOF a des impacts positifs, fournissant des emplois pour les jeunes et des débouchés pour la production locale, réduisant ainsi les pertes pour les producteurs. La baisse des prix des produits locaux, non taxés, est un avantage pour les consommateurs et aide à lutter contre l'inflation.

DÉVELOPPEMENT LOCAL ET COMPÉTITIVITÉ

Ces petites industries, gérées par des entrepreneurs ou des coopératives locales, transforment les produits du terroir de chaque région en articles finis adaptés aux besoins des consommateurs. Le ministre de l'Indus-

trialisation et du Commerce, Edgard Razafindravahy, assure qu'*“aucun district ne sera oublié”* dans le cadre du projet ODOF. Des usines, comme celle de ketchup Lycoper à Ambatondrazaka et celle d'huile d'arachide Nobel à Analavory, commencent déjà à produire et commercialiser leurs produits, même dans les grandes surfaces. Selon l'Institut National des Statistiques (Instat), Madagascar compte actuellement vingt-six millions de consommateurs, et les produits locaux sont de plus en plus capables de concurrencer les produits importés.

UN ÉCOSYSTÈME FAVORABLE

L'implantation des unités ODOF favorise le contenu local et améliore la balance commerciale. Le pays peut désormais parier sur la production locale. *“L'écosystème est favorable avec un coût de main-d'œuvre raisonnable et des matières premières locales accessibles”*, indique l'Economic Development Board of Madagascar (EDBM). Les autorités cherchent à booster la production agricole, favorisant ainsi l'essor de l'agrobusiness et de l'industrie agroalimentaire, au profit des consommateurs malgaches.



IMPACT INDUSTRIEL

LES UNITÉS ODOF ET L'ÉCONOMIE LOCALE

Le public commence à faire connaissance avec les produits fabriqués par les unités ODOF. Pour arriver à la commercialisation, cependant, il faut passer par différentes étapes. Cela va de la production des matières premières par les paysans, à la distribution des produits. Voici l'expérience de deux gérants de ces unités.



Produits *du terroir*

Derrière ce poulet savoureux il y a

94

collaborateurs et leurs familles



des restaurateurs de toutes les catégories qui peuvent servir du poulet traçable et respectant les normes



des millions de consommateurs qui peuvent être confiants sur la provenance des poulets et leur hygiène



AR

Des éleveurs contractualisés et rémunérés justement



une communauté locale qui bénéficie des engagements sociaux de l'entreprise



une unité aux normes et certifications nationales et internationales



Un pays qui se développe socialement et économiquement





LES MINOTERIES DE L'OCEAN INDIEN S.A

LE MOT DU PRESIDENT DIRECTEUR GENERAL

Chers lecteurs,

A l'occasion de la célébration du 64^{ème} anniversaire de l'Indépendance de Madagascar, l'Express de Madagascar a voulu mettre en exergue l'industrialisation de Madagascar dans cette édition spéciale Fête Nationale 2024.

C'est une opportunité pour Les Minoteries de l'Océan Indien (LMOI SA.) de se faire connaître dans cette édition consacrée à ce secteur clé qui est l'Industrie Malagasy, le levier principal du développement de notre pays.

En activité depuis 2019, LMOI a pu tourner correctement et s'est fait une place dans le secteur de l'Industrie à Madagascar. Aujourd'hui, nous pouvons dire que nous sommes fiers d'apporter notre humble contribution au développement économique et social du pays.

Nous produisons localement de la farine à raison de 500 tonnes par jour et nous employons près de 150 personnes. Nous faisons vivre des milliers de foyers travaillant dans le secteur de la farine, que ce soient les petites épiceries de quartier, les boulangeries et pâtisseries ou bien les industries agroalimentaires (biscuiteries, fabricants de pâtes alimentaires).

Nous œuvrons chaque jour pour faciliter l'accessibilité de la population à une farine de qualité, mais également à promouvoir la culture du blé local pour permettre à nos cultivateurs d'avoir de meilleurs revenus et ainsi une meilleure vie.

« L'industrialisation est la clé du développement » a affirmé le Président de la République, cependant, nous les industriels, ne pouvons agir seuls, nous avons besoin de la synergie de toutes les parties prenantes mais aussi et surtout du peuple Malagasy pour pouvoir avancer davantage et avoir un impact significatif sur l'économie du pays.

La première contribution que tout un chacun peut faire c'est de consommer les produits locaux. C'est, une incitation adressée à tous les Malagasy : « Soyons fiers de ce que nous produisons et de ce que nous possédons, nous n'avons rien à envier aux autres pays car nous fabriquons des produits de qualité à Madagascar ».

Je vous laisse le soin d'en juger par vous-même à travers cette édition spéciale dans laquelle je vous invite à découvrir LMOI : son historique, sa technologie et ses produits.

Bonne lecture,
Samy ho Tratry ny Asaramanitra !

Arifmamod MOHABOUBALY

Président Directeur Général de LMOI
Président de l'Association des Boulangers Professionnels
de Madagascar

LES MINOTERIES DE L'OCEAN INDIEN S.A c'est :



Un projet ambitieux initié au 1er trimestre de l'année 2017 par des promoteurs Malagasy et qui a vu le jour au mois d' Octobre 2019 à Toamasina, la 1^{ère} ville portuaire de Madagascar



La plus grande minoterie de l'Océan Indien générant des emplois pour près de 150 personnes



Un partenariat pour la promotion de la culture du blé en contre-saison avec les paysans



Une usine à la fine pointe de la technologie avec une capacité de production de 500 tonnes/jour



Une production qui couvre actuellement les 70% des besoins locaux



Un des maillons forts du secteur de l'industrie pour la relance économique de Madagascar.





NOTRE PRODUCTION LOCALE

1

Arrivée du blé par bateau au port de Toamasina



2

Stockage au silo du port avant le transfert par des bennes céréalnières vers l'usine de production



3

Transformation dans une minoterie équipée des technologies de dernières générations Bühler, marque de renom dans le domaine de la minoterie



4

Distribution et commercialisation dans toute l'île



NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ



- ✓ Ayant à cœur la pleine satisfaction de notre clientèle et l'amélioration de nos prestations, nous nous engageons à répondre efficacement et de façon pérenne à leurs attentes :
- ✓ Des cahiers des charges LMOI sont mis à disposition des traders pour l'achat de blé.
Lors du chargement du bateau, des échantillons sont prélevés et envoyés à deux laboratoires indépendants de renommée internationale pour validation du cahier des charges qualité.
- ✓ Des échantillons de mouture industrielle de chaque nouveau blé sont envoyés au laboratoire pour comparatifs et proposition de formulation.
- ✓ LMOI est équipée d'un laboratoire de contrôle qualité avec des appareils de dernières générations réalisant des analyses spécifiques sur la matière première (Blé) et les produits dérivés (farine et son).



↘ LMOI est équipée d'un fournil pour des essais de panification quotidiens sur farine en cours de production avant ensachage.

↘ Des essais chez des utilisateurs sont réalisés pour se rapprocher des exigences terrain de même que des veilles concurrentielles.

↘ Une veille technologique est assurée au niveau de la production et du contrôle qualité.

↘ Des analyses microbiologiques sont également effectuées sur les produits finis pour des fins de contrôle de conformité.



NOS PRODUITS



Farine LE PAIN
Type : T55
Utilisation: Farine boulangère
pour la fabrication du pain



Farine LAFARINA
Type : T65
Utilisation: Farine multi-usage
pour pâtisseries, beignets,...



Farine JAUNE
Type : T45
Utilisation: Biscuiterie et
fabrication de pâtes alimentaires



Son de Blé
Utilisation:
Alimentation animale

Farine Complète
Type 110
Utilisation: farine pour
la fabrication de pains spéciaux

En sac de 50Kg



Siège social :
Centre commercial AEROVILLAGE
20FI Ambohitravao - TALATAMATY



Lieu d'exploitation :
Tanambao Verrerie - Parcelle 21/71
501 TOAMASINA - MADAGASCAR

Contacts : +261 32 11 418 42 / +261 32 03 418 67

Mahafa-po ny mpanjifa hatrany !



EN CE 26 JUIN, PASSEZ À L'INDÉPENDANCE ÉNERGÉTIQUE !

Compagnie Madecasse, leader dans la fourniture de solutions solaires à Madagascar, vous ouvre les portes d'une énergie propre et économique. Notre expertise et notre savoir-faire, reconnus dans le domaine, nous permettent de vous proposer des solutions personnalisées et performantes, parfaitement adaptées à vos besoins spécifiques, qu'il s'agisse de votre maison, de votre entreprise ou de votre site industriel.

Pourquoi choisir la Compagnie Madecasse ?

- Expertise et savoir-faire : Forts de notre expérience dans le domaine de l'énergie solaire, nous vous proposons des solutions personnalisées et performantes, répondant parfaitement à vos besoins spécifiques.

- Qualité et fiabilité : Nous travaillons exclusivement avec des produits Schneider Electric, reconnus pour leur qualité, leur durabilité et leur performance.

- Engagement et proximité : Nous sommes à vos côtés tout au long de votre projet, de l'étude de faisabilité à l'installation et à la

maintenance de votre système solaire.

Que vous soyez un particulier soucieux de réduire vos factures d'électricité, une entreprise ou un industriel en quête d'une source d'énergie fiable et économique, la Compagnie Madecasse a la solution solaire adaptée à vos besoins et à votre budget.

Nos produits :

- Convertisseurs Schneider Electric : Transformez l'énergie solaire continue en courant alternatif utilisable pour alimenter vos appareils électroménagers et vos équipements électroniques.

- Panneaux solaires : Profitez de panneaux solaires performants et durables pour une production d'énergie optimale.

- Batteries AGM et Lithium : Stockez votre énergie solaire pour une utilisation ultérieure, garantissant une alimentation continue même en cas de faible ensoleillement.

Luttez contre le réchauffement climatique et optez pour une énergie verte !

Contactez-nous dès aujourd'hui pour une étude personnalisée et un devis gratuit.

Compagnie Madecasse : L'énergie solaire à votre portée.

032 11 044 97 (Antananarivo)
032 11 043 47 (Toamasina)
Email : ca.solaire@madecasse.mg
Site web : www.madecasse.mg

SOLAIRE

ÉLECTRICITÉ

FROID

**PROTECTION
INCENDIE**

PRODUITS BTP

MATÉRIELS

**EN CE 26 JUIN,
PASSEZ À L'INDÉPENDANCE ÉNERGÉTIQUE !**



ÉTUDE - FOURNITURE - INSTALLATION - SAV



Antananarivo : 032 11 044 97 - ca.solaire@madecasse.mg

Tamatave : 032 11 043 47 - ag.tmv@madecasse.mg





SOMAPRO
Société Malgache de Propreté

**MIRARY
FETIM-PIRENENA
SAMBATRA**
ho an'ny Malagasy rehetra



Manandratra avo ny VITA MALAGASY





LE GEHEM

UN DES PILIERS DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DE MADAGASCAR



sur les marchés internationaux, la durabilité environnementale et le renforcement des capacités.

RÉPUTATION INTERNATIONALE ET CROISSANCE DES EXPORTATIONS

Le secteur des huiles essentielles et extraits de Madagascar bénéficie d'une réputation internationale pour ses essences rares et précieuses issues d'une flore exceptionnellement diverse, avec un taux d'endémicité de 80 %. Ces produits sont largement exportés vers les États-Unis, l'Europe, l'Asie et d'autres régions, alimentant des secteurs tels que l'aromathérapie, la cosmétique, la parfumerie et l'agro-industrie. En 2021, le marché mondial des huiles essentielles était évalué à 10,3 milliards de dollars et devrait atteindre 16 milliards de dollars d'ici 2026, avec une demande croissante en Europe, en hausse de 20 % chaque année. Madagascar a vu ses exportations d'huiles essentielles augmenter significativement, passant de 74 millions de dollars en 2017 à 96 millions de dollars en 2021, malgré des fluctuations dues à des événements comme la pandémie de Covid-19 et la crise russo-ukrainienne. Ce secteur est également un moteur économique majeur, soutenant environ 500 000 ménages à travers toute la chaîne de valeur, englobant ainsi environ 7,5 % de la population malgache, soit environ 2,1 millions d'individus.



◀ Rasolonjatovo Andrandraina, président du GEHEM

Le Groupement des Exportateurs d'Huiles Essentielles et Extraits de Madagascar (GEHEM), fondé en 2019 en tant que groupement d'intérêts économiques, est devenu un acteur incontournable dans le développement économique de Madagascar. Avec plus de 70 membres répartis à travers le pays, le GEHEM joue un rôle essentiel dans la promotion et la valorisation des huiles essentielles malgaches à l'échelle mondiale. En collaborant étroitement avec le secteur public et des partenaires internationaux tels que le Consortium des Huiles Essentielles du COSMED, le GEHEM renforce la position de Madagascar sur la scène internationale tout en préservant la biodiversité et en promouvant une gestion durable des ressources naturelles.

VISION ET MISSIONS

Sous la présidence de Rasolonjatovo Andrandraina, le GEHEM vise à faire de Madagascar un leader mondial dans les huiles essentielles et extraits, soutenant le développement économique durable. Sa mission est de promouvoir l'excellence dans la production et la commercialisation, tout en valorisant le patrimoine naturel et en favorisant une industrie respectueuse de l'environnement pour les générations futures. À l'horizon 2040, le GEHEM ambitionne de multiplier par 10 le volume du secteur, avec un doublement des exportations tous les cinq ans, visant un chiffre d'affaires global d'un milliard de dollars. Les axes stratégiques pour 2024-2028 incluent la structuration de la filière, la recherche et le développement, la promotion

PILIER DE L'INDUSTRIALISATION NATIONALE

Le secteur des huiles essentielles et extraits de Madagascar est un pilier essentiel de l'industrialisation nationale, contribuant significativement à la création de valeur ajoutée, à la génération de devises étrangères et à la création d'emplois à travers tout le pays. « Prioritaire et stratégique » selon le Ministère de l'Industrialisation et du Commerce, ce secteur est crucial pour le développement de Madagascar. Avec une vision ambitieuse pour l'avenir, le GEHEM veut structurer la filière, investir dans la recherche et le développement, promouvoir la durabilité environnementale et renforcer les capacités, affirmant ainsi son rôle dans l'industrialisation du pays.



BIOCLINIC *Futura*



LE DIGITAL AU SERVICE DE L'INDUSTRIE DU BIEN-ÊTRE

RENDEZ-VOUS AU STAND N°7
TRADE FAIR COMFWB
28 | 29 JUIN 2024 - NOVOTEL

Médecine alternative
et traditionnelle

Médecine énergétique
et moléculaire

Homéopathie Kent

Bio-lifting
anti âge + rajeunissement

Bio-résonance
à haute fréquence

Thérapie ISO-ADN

CDS Biothérapie

Formation en Healing Holistic
Coaching

Yoga des abeilles

“La
médecine
du futur”



038 71 286 64 - Centre Gaïa - Vaniala Androhibe
034 49 151 85 - Centre Bioclinic Futura Antsakaviro



jeclra@yahoo.fr



ODOF Arivonimamo ▶



KETCHUP

LA SAUCE LYCOPER FAIT FUREUR

Le ketchup fabriqué par l'usine ODOF, installée à Ambatondrazaka, séduit les papilles malgaches. Les produits sont distribués aussi bien auprès des épiceries, grossistes et détaillants que dans les grandes surfaces.

par Itamara Randriamamonjy



L'USINE LYCOPER AMBATONDRAZAKA EN CHIFFRES

- Employés : huit permanents, quinze à vingt quand l'usine tourne à plein régime.
- Capacité de production : 1 à 1,5 tonnes de ketchup par jour.
- Début de la production : 15 octobre 2023.
- Début de la commercialisation des produits : 24 novembre 2023.

◀ ODOF
Mahitsy

Dans les rues et couloirs de la capitale, des affiches particulières attirent la curiosité des gens. "C'est un nouveau produit ?", demande un client à un épicier du 67ha. Il s'agit d'une marque de ketchup de fabrication malgache, manufacturé par l'usine de transformation de tomates installée à Ambatondrazaka dans le cadre du projet "One District, One Factory" (ODOF). Depuis novembre dernier, la marque de ketchup "Lycoper", produit par la société du même nom, commence à pénétrer le marché, de l'Aloatra-Mangoro jusqu'à la capitale, ainsi que dans quelques provinces en périphérie. Bien que fraîchement installée et mise en route, l'usine de transformation de tomates d'Ambatondrazaka est bel et bien en service. La clientèle n'a pas besoin d'aller loin pour voir ces fameuses bouteilles de ketchup "Vita Malagasy". Il suffit de faire un tour chez les détaillants de la capitale. Dans des quartiers comme les 67ha ou encore Ambohipo, le ketchup fabriqué localement séduit les masses.

Selon les explications fournies par les responsables de la marque, les produits Lycoper sont déjà disponibles auprès des détaillants de plusieurs grandes villes. "On distribue nos produits à Ambatondrazaka, Amparafaravola, Antananarivo et Toamasina", explique Rasolofaharintseheno Hasina, directeur de l'usine Lycoper. Apparemment, les produits fabriqués localement séduisent la clientèle. Les clients contribuent même à l'amélioration de la marque en apportant quelques suggestions par rapport au goût et à d'autres composants de la sauce.

"Le ketchup Vita Malagasy est très apprécié. Nous écoupons plusieurs bouteilles chaque semaine. Mais ce n'est pas tout. Les clients peuvent également apporter leurs impressions sur le goût et sur la texture des produits, ce qui nous aide à améliorer de façon continue les articles Lycoper", ajoute-t-il.

Et, petit plus pour les produits fabriqués avec les unités ODOF, ils se vendent moins cher que les produits importés. C'est un avantage considérable vis-à-vis des consommateurs et de la clientèle qui s'est formée assez vite.

Le ministère de l'Industrialisation soutient également l'entreprise. Cela a permis aux produits de l'usine d'Ambatondrazaka de se frayer un chemin vers une niche plus importante, les grandes surfaces. "Les autorités du ministère du Commerce nous ont aidé dans les négociations auprès des grandes enseignes. Après le référencement de nos produits, nous avons pu trouver un nouveau débouché vers les grandes surfaces. Cela s'inscrit dans l'initiative de développer la consommation de produits locaux, dont les articles fabriqués dans le cadre du projet ODOF", confie notre interlocuteur, optimiste quant au fait que d'ici un ou deux ans, la commercialisation des produits issus du projet de pépinières industrielles pourra influencer la balance commerciale.



Hiaraka hankalaza ny Asaramanitra isika,

Tolotra miavaka hankalazana ny fety



Mividiana Mahazoa
vokatra 2* = arendrina 1

*safidy amin'ny Mandravasarotra sy/na Vahona



21 h@ 25 Jona 2024



HOMEOPHARMA

NATEMA

UN MODÈLE INTÉGRÉ À LA NATURE

La société NATEMA ou Natural Extracts Madagascar a pour vocation le travail de l'huile essentielle de feuilles de girofles pour la transformer en différents dérivés qui après sont utilisés dans l'industrie des arômes et des parfums.



▲ Une partie de l'équipe NATEMA

NATEMA expédie aujourd'hui ses produits vers les Etats Unis, l'Europe et l'Asie. Mais on peut trouver des ingrédients de NATEMA partout dans le monde au travers de composition de parfums ou d'arômes. Aussi, on trouve un bout de Madagascar, du savoir-faire de la Grande Ile au travers de NATEMA un peu partout sur la planète. L'entreprise a vu le jour grâce à un partenariat entre la société Henri Fraïse et la société Givaudan.

L'aménagement du site de production a démarré entre 2015 et 2016 et les premières expéditions sont effectuées en 2017. Le projet de NATEMA, c'est la volonté commune de la société Henri Fraïse et de Givaudan de fournir des ingrédients pour les utilisations des industries des arômes et des parfums et des ingrédients. L'idée est d'aller sourcer jusqu'à l'origine, jusqu'au végétal, et d'implanter une unité de traitement dans le pays d'origine. Le projet a permis de disposer d'une filière intégrée d'approvisionnement en différents ingrédients autour du girofle.

UN DÉMARRAGE EN PLUSIEURS PHASES

La production de NATEMA tourne actuellement autour de 800 tonnes par an. Avant d'atteindre cette performance, l'entreprise est passée par une phase de démarrage assez longue. Comme l'explique son Directeur Général, Cédric Simonin, l'entreprise a eu plusieurs volets dans sa genèse. Outre la mise en place de l'outil de production, la première phase de sa mise en orbite a été le tissage d'un réseau de partenariat et de collecte pour la matière première, l'huile essentielle. Un travail qui a été guidé par la volonté de pouvoir compter sur des pratiques agricoles propres, des ressources durables.

Ce qui différencie NATEMA des autres, c'est avant tout son modèle intégré, de la source jusqu'au produit final. Cela va de la maîtrise du réseau d'approvisionnement en matière première à la maîtrise technique, au travers des équipements. Conformément à la vision de ses sociétés co-fon-



▲ Laboratoire contrôle qualité



▲ Colonne de rectification

datrices, NATEMA cherche également à contribuer à l'impulsion d'une nouvelle manière d'exploiter les ressources naturelles qui donne la part belle à la préservation de l'environnement. Il s'agit par exemple de consommer moins de combustible en brousse tout en assurant une qualité d'huile essentielle optimum pour les besoins de la production. Une autre phase qui a marqué les débuts de NATEMA a aussi été la mise en place d'un process qui implique l'appropriation de nouvelles technologies. Cette phase a vu la réalisation d'un important programme de formation du personnel.

TRAITEMENT RESPONSABLE DE LA MATIÈRE VÉGÉTALE



▲ Cedric SIMONIN,
Directeur Général
de NATEMA

ordinateurs. Il est également possible d'assurer des suivis à distance de l'activité.

Actuellement, NATEMA évolue avec un effectif composé à plus de 95% de nationaux et de locaux. L'entreprise a un personnel mixte et a produit des efforts particuliers afin que les gens qui habitent aux alentours de l'usine puissent être recrutés et formés. Parallèlement, NATEMA fait travailler en brousse des centaines de familles qui fournissent à l'entreprise de l'huile essentielle distillée. Sur le site de production, 35 personnes font tourner l'unité en « 3/8 », c'est-à-dire en format non-stop. Les appareils utilisés par NATEMA pour la fabrication sont dotés de commandes assistées par

ordinateurs. Il est également possible d'assurer des suivis à distance de l'activité.

Le fait d'être installée dans une zone assez retirée est un choix assumé par NATEMA qui se positionne comme une entité intégrée dans la nature pour l'exploitation et le traitement responsable de la matière végétale, qui est l'essence même de son activité. NATEMA qui dit ne jamais oublier qu'elle doit toujours être connectée à la nature et a un devoir de préservation et de soutenabilité.

Concernant les perspectives du marché, le Directeur Général de NATEMA estime que l'on est sur une phase plutôt dynamique tout en constatant que le secteur tend vers une situation de plus en plus concurrentielle. A savoir qu'il existe deux pays principaux producteurs d'huile essentielle de girofle : Madagascar et l'Indonésie. Et cette dernière ne lésine pas sur les moyens pour renforcer sa position. Mais qu'importe, NATEMA a à cœur de pouvoir revendiquer dans la durée l'origine Madagascar sur les produits qu'elle fabrique et qu'elle vend. C'est dans cette logique que l'entreprise est aujourd'hui labellisée « *Malagasy Ny Antsika* », ce qui assure que les matières premières qu'elle utilise ainsi que le travail qui est fait sur ces matières est bien « *made in Madagascar* ».

EQUILIBRE ENTRE DURABILITÉ ET EFFICACITÉ

Au niveau énergétique, NATEMA explique que son objectif est d'avoir une activité la plus propre possible même si ce n'est pas toujours facile de trouver le meilleur équilibre entre exploitation hautement responsable et efficacité de production. C'est ainsi qu'elle a choisi d'utiliser le bois de chauffage (collecté de manière éco-responsable) comme bio diesel pour faire tourner son usine. L'entreprise réintègre une partie de ce qui pourrait-être considérée comme des déchets d'exploitation pour être utilisée après comme combustible, ce qui permet de réduire sa consommation globale d'énergie.

Pour l'eau, NATEMA a une gestion de l'eau qui lui est propre. Quand la pluviométrie est favorable, elle arrive à faire tourner l'usine avec l'eau des précipitations. Mais l'entreprise a également sa propre station de traitement et traite ses eaux entrantes et sortantes. Bien entendu, l'entreprise se conforme à la réglementation et contrôle le rejet. Le souci de réduction des consommations, que ce soit l'eau pour faire tourner l'usine que pour l'énergie, est un défi au quotidien pour NATEMA qui utilise déjà l'énergie solaire sur une partie de son usine.

Concernant son projet d'avenir, NATEMA compte avant tout sur l'occupation quasi optimum de ses équipements et de son site. Mais après, les perspectives de développement en fonction de l'évolution du marché pourraient l'inciter à rajouter de la capacité. A savoir que NATEMA est dotée d'un laboratoire d'analyse moderne qui lui permet aussi aujourd'hui de faire des essais de transformation sur d'autres produits que le girofle. Cela fait partie aussi de la volonté de peut-être un jour diversifier les activités de NATEMA vers d'autres produits locaux. L'heure est donc à la consolidation sans se fermer aux opportunités qui pourraient s'offrir.

PLUSIEURS CERTIFICATIONS EN PORTEFEUILLE

NATEMA dispose d'une certification ISO 9001 version 2015, qui devrait évoluer à partir de l'année prochaine vers la certification 45 000, c'est-à-dire l'intégration de tout ce qui est sécurité et environnement. Elle possède également une certification SMETA qui est une certification internationale prenant en compte les données surtout sociales de l'entreprise. La filière d'approvisionnement d'essence de NATEMA est aussi certifiée Fire for Life.

Au travers de ses activités, NATEMA effectue une démarche RSE que ce soit en propre ou avec la société Henri Fraise et Givaudan. Ce qui s'est traduit par différentes initiatives notamment sur les zones de récolte sur lesquelles NATEMA s'approvisionne. Un projet de Farm Business School a aussi été mis en place dans la région de Mananara, avec l'objectif de fournir des notions aux agriculteurs sur la manière de gérer une activité que ce soit dans la filière que dans des activités autres. L'entreprise a également installé des pompes pour donner accès à l'eau aux villages qui sont dans son périmètre.



ODOF ANJAZOROBE

L'HUILE ALIMENTAIRE AU NATUREL

L'huilerie d'Anjzorobe est l'une des récentes unités ODOF à être opérationnelle, produisant une huile alimentaire conforme aux normes.



QUALITÉ ET CONFORMITÉ

Les produits des unités ODOF, y compris l'huile d'Anjzorobe, sont synonymes de qualité et de conformité. *“Comme l'huile de soja et d'arachides qu'on faisait dans le temps. C'est la marque de fabrique même de l'huile alimentaire que nous produisons ici. Les matières premières (soja et arachides) sont cultivées avec des engrais biologiques, c'est ce qui a fait la santé de nos aïeux,”* explique Randimby Mamisoa Toky, gérant de l'usine d'huile alimentaire ODOF d'Anjzorobe. Selon lui, la qualité du produit repose sur l'utilisation de matières premières naturelles et la capacité de production de l'unité ODOF installée par le ministère de l'Industrialisation et du Commerce.

ENTRÉE SUR LE MARCHÉ

L'huile alimentaire produite à Anjzorobe commence à se faire une place sur le marché local. *“Nous avons déjà les grossistes et épiciers d'Anjzorobe qui distribuent nos produits. Ils se vendent actuellement à dix mille ariary, mais la qualité en vaut le prix. En plus, c'est un bon produit, fabriqué localement,”* confie Randimby Mamisoa Toky. Le soutien du ministère de l'Industrialisation a permis à l'huilerie de participer à diverses foires et salons, renforçant ainsi la visibilité des produits ODOF.

PARTENARIATS ET OPPORTUNITÉS

La participation à des événements économiques a ouvert de nouvelles opportunités. *“Nous avons participé à la dernière édition du Salon International des acteurs économiques. Cela nous a permis de trouver des partenariats avec d'autres sociétés, notamment pour la récupération des dépôts d'huile pour la fabrication de bougies et de*

savon, et pour des collaborations avec le secteur de la restauration,” explique Randimby Mamisoa Toky.

SOUTIEN AUX COOPÉRATIVES ET AUX PAYSANS

Les coopératives et les paysans bénéficient également de cette initiative. Anjzorobe produit annuellement 15 000 tonnes d'arachide et 7 000 tonnes de soja, des chiffres qui peuvent encore augmenter. L'usine, avec une capacité de production de 300 litres d'huile par heure, offre de nouvelles opportunités pour les producteurs locaux. *“Auparavant, on peinait à écouler nos produits. Nous avons dû parcourir à pieds ou à bord de taxibrousses des distances colossales pour vendre notre soja à des prix défavorables, cela*

pouvait même arriver jusqu'à 500 ariary le kilo. Mais cette époque est désormais révolue car l'usine d'Anjzorobe achète notre production directement chez nous et à des prix raisonnables,” estime Olivier Razafindrabe, un petit producteur de soja de la région.

L'huile alimentaire produite à Anjzorobe continue de gagner en popularité, trouvant lentement mais sûrement sa place sur les tables des consommateurs. L'initiative ODOF, avec son soutien aux producteurs locaux et ses normes de qualité joue un rôle crucial dans le développement industriel de Madagascar.





HUILES ESSENTIELLES

DES ESSENCES DE QUALITÉ PRODUITES PAR BIO. ES. OIL.



L'entreprise Bio. Es. Oil opère dans le secteur des huiles essentielles. L'extraction des essences provenant des plantes aromatiques, ainsi que leur commercialisation sont les principales activités de cette société. De délicieuses odeurs produites à l'issue d'un processus méticuleux, allant de la plantation à la commercialisation.

Des produits de qualité. C'est ce que fournit la société Bio. Es. Oil pour ses clients. De l'extraction à la production et la commercialisation, les essences sont traitées méticuleusement pour donner le meilleur des huiles essentielles malgaches. La société se fournit en matières premières, dans plusieurs régions de l'île, notamment dans le Vakinankaratra, à Alaotra Mangoro, dans le Nord, et le sud-est de l'île et dans d'autres régions. Pour le cas de la cannelle, par exemple, c'est dans les localités du Sud-est de l'île qu'on en trouve les essences qu'exploite Bio. Es. Oil. Il y a en effet un environnement propice au développement de ces plantes particulières, qui font la renommée de l'île.

Cultivés dans des pots de pépinière, c'est pendant la période de pluie que ces plantes parfumées sont plantés dans des trous espacés de deux à trois mètres. La culture de la cannelle exige un suivi régulier pour obtenir des récoltes de haute qualité. Les cannelles cultivées commencent à être exploités au bout de trois ans, après la plantation. Après avoir coupé les branches, l'écorce est prélevée avec délicatesse, puis séchée pendant deux ou trois jours, loin de l'humidité. Celles qui ont séché correctement sont disposées dans des sacs, puis pesés et destinés à Bio. Es. Oil pour en extraire les essences et fabriquer les huiles essentielles. La société fait ensuite preuve de technicité et de minutie dans le traitement de ces produits. Le processus se poursuit en effet dans les usines de Bio. Es. Oil. Dans ces usines, la société dispose d'une capacité de production annuelle de 70 000 kilos d'huiles essentielles qu'elle produit avec 24 alambics. L'entreprise travaille aussi avec plus de 25 000 agriculteurs associés, et s'engage dans une démarche RSE exemplaire qui a trait à la santé, l'éducation.

Les produits dérivés sont divers.

Mais encore, les usines de Bio. Es. Oil ne traitent pas que les écorces de cannelle séchées. Elle produit aussi des extraits d'essence de gingembre, de poivre noir, de ravintsara, de baie rose et d'autres plantes parfumées. Ce sont des alambics atmosphériques d'une capacité de 1500 litres. Mais la société dispose également de deux essenciers pour séparer l'huile légère et lourde, car l'huile essentielle de cannelle détient ces deux types d'essence.

Management de qualité. Bio. Es. Oil a mis en place dans son entreprise un système de management de qualité, pour garantir justement la qualité de ses produits. Les matières premières arrivent sur le site, puis chaque sac est pesé individuellement pour être, par la suite entreposé dans les vastes hangars de stockage de l'usine. Celles-ci sont ensuite enregistrées pour assurer leur traçabilité. C'est une étape clé dans le processus de traitement. Ensuite, ces matières premières passeront par un contrôle qualité pour s'assurer de leur pureté et éliminer les débris. Après le triage et la disposition des matières premières dans les alambics, les matières premières passent au trempage. Les matières premières épurées passeront par la suite dans une cucurbitte, pour la distillation pendant quatre heures. Cette phase nécessite un suivi régulier chaque heure. Les huiles essentielles sont ensuite récupérées pour le suivi. S'ensuit l'étape de filtration et d'aération, pour favoriser l'odeur de l'huile essentielle, avant de commercialiser ces huiles.

Les huiles essentielles de Bio. Es. Oil sont aussi exportées. Pour les produits destinés à l'exportation, Bio. Es. Oil utilise des bidons de 35 litres et des fûts de 250 litres en PEHD, selon les demandes des clients et après validation des échantillons représentatifs envoyés.

« Essential oils,
privilege of nature »





VIDIO - VAKIO

GAZETY MIVOAKA ISAN'ANDRO

Ankizilahy 15 taona namono nahafaty ny renibeny ▶ P2

AO Raha

Talata 25 jona 2024

Laharana 5644 Vidiny : 500 Ar

FANAHIANA FAMONOAN-TENA

Polisy namoy ny ainy voahitsaky ny kamiao

- Sosialy
- Politika
- Fihariana
- Samihafa
- Toe-karena
- Fialam-boly
- Samy vintana
- Pejy manokana
- Tantara an-tsary
- Fanatanjahantena
- Raharaham-pirenena
- Trangam-piarahamonina
- Raharaha & Fahitalavitra

Nitsirara teo amin'ny arabe ny vatana mangatsiakan'ny lehilahy iray, izay polisy, tany Atsimotsena-Belo amoron'i Tsiribihina, omaly maraina. Ahiana ho nitsoraka tao ambanin' ilay kamiao izy, araka ny tati-baovao avy amin'ny mpitandro filaminana nijery ny loza tany antoerana. Voatazona ao amin'ny kaomisarian'ny polisy ao Belony mpamily kamiao P2



ARAO NY VAOVAO
PMU BET P10

▶ FANAMARIHANA NY 26 JONA
Hiavaka ny fampisehoana jiro haseho amin'ny «Drône» P3

MVola AVANCE
EO NOHO EO HATR@ 1 000 000 Ar

▶ HATSARAN-TAREHY AMAM-BIKA
Hanana solontena telo amina fifaninanana any ivelany i Madagasikara P6

TSY MILA TARATASY
TSY MILA ANTOKA
TSINDRIO NY #111*1*3*2#
NA AMBASIAN'NY APP

▶ KITRA - HERISETRA NATAON'NY ZANAKALA FC
Nitory any amin'ny Federasiona ny mpikarakara ny fifaninanam-pirenena P12

▶ FANANGANAN-DRAFTTRY NY MINISITERA



Nianiana hanara-maso ny fiasan'ireo orinasa ireo inspektera indostrialy P3

▶ FANKALAZANA FETIM-PIRENENA



Hampifaly ny ankizy araka izay tratra ny ankamaroan'ny tokantrano P4

Tél : 22 620 32

HITANAO ENY AMIN'NY MPIVAROTRA MAHAZATRA ANAO



QIT Madagascar Minerals (QMM)

PIONNIÈRE DE LA MINE DURABLE À MADAGASCAR

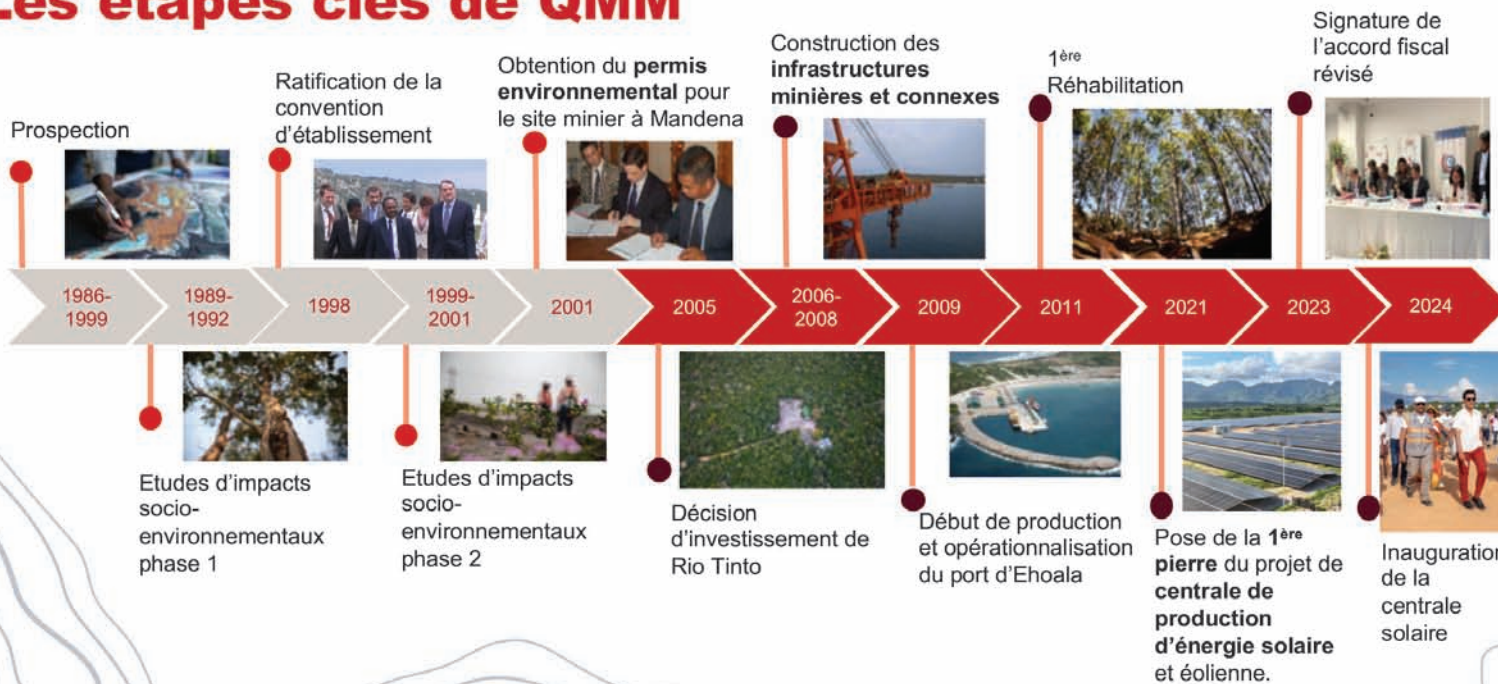
Vision pour une exploitation minière durable

Notre exploitation près de Fort Dauphin, dans la région d'Anôsy, produit de l'ilménite, du zirsill et du sable de monazite.

Depuis le début de nos opérations en 2008, notre activité est centrée autour de la conservation de l'environnement, de la durabilité, avec une priorité accordée à la communauté.

Notre objectif est de laisser un **héritage durable** reposant sur trois piliers : la décarbonation, la protection de l'environnement et le développement des communautés.

Les étapes clés de QMM



En août 2023, Rio Tinto a renouvelé son partenariat avec le gouvernement de Madagascar, prolongeant ainsi la collaboration et, grâce à cela, la possibilité d'opérer de manière durable et de travailler aux côtés du peuple malgache.

2 000 personnes sur site



+ de **700 millions** de dollars dépensés en achats locaux, par l'intermédiaire de + de **200 entreprises locales**



+ de **1 milliard de dollars** investis à Madagascar depuis 2005,

+ de **3,5 millions de dollars** des redevances et ristournes payées en 2023

dont **400 millions de dollars** investis dans la construction d'infrastructures communes par le biais de partenariats public-privé

dont **2,5 millions de dollars** aux Collectivités territoriales décentralisées (CTD) ou Communes impactées

3 gisements : Mandena, Sainte Luce, Petriky

Le Port d'Ehoala, depuis 2009, 7,4 millions de tonnes de marchandise accueillies, 1 271 escales de navires, 60 navires de croisière accueillis





LES SECTEURS CLÉS DE L'INDUSTRIE

Ce sont les secteurs sur lesquels repose l'essentiel du tissu industriel local, mais qui disposent également d'un potentiel considérable en matière de commerce et de chiffre d'affaires. Des filières comme le graphite et les huiles essentielles commencent à se développer de manière significative.

LES MINES : CLEF DE VOÛTE DE L'ÉCONOMIE



Comment ne pas parler des industries minières du pays ? Ce sont elles qui génèrent l'essentiel des investissements directs étrangers et qui capitalisent également la majeure partie des exportations de la Grande île. Cette année, les exportations de produits miniers de la Grande île ont augmenté de 27,3% au premier trimestre. Une croissance soutenue par le graphite, que des multinationales comme Nextsource ou encore Tirupati Graphite ont commencé à extraire régulièrement. Ces grandes industries injectent des milliards d'ariary d'investissement, dont une partie importante est reversée aux communautés locales et aux caisses de l'État. Comment oublier également la contribution d'Ambatovy, qui fait même office de baromètre pour les investisseurs dans le secteur minier. Bien que les investissements dans ce secteur dépendent de facteurs exogènes, souvent incontrôlables, il faut noter les redevances minières de plusieurs milliards d'ariary que la société verse régulièrement aux communautés locales et à l'État. Le géant de Tolagnaro, Qit Minerals Madagascar, est aussi un acteur incontournable dans le paysage du secteur minier local. Aux dernières nouvelles, la société est en train de construire le premier parc éolien de la Grande île, qui pourra fournir 16 mégawatts d'énergie supplémentaires à la ville de Tolagnaro. Ces deux grands projets minières, Ambatovy et QMM, constituent le baromètre pour les investisseurs étrangers. C'est leur météo en quelque sorte. Sachant que les investissements dans les grandes mines ont soutenu le secteur, Ambatovy et QMM ont investi 8,13 milliards de dollars entre 2005 et 2013. Pour rappel, les exportations de produits miniers ont rapporté 5 440 milliards d'ariary en 2022. Ce sont les derniers chiffres en notre possession. Une étude récente de la Banque mondiale montre que d'ici 2025, l'exploitation minière pourrait représenter, dans des scénarios favorables, jusqu'à 14% du Produit intérieur brut du pays.

L'ÉNERGIE : L'ÉPINE DORSALE DU DÉVELOPPEMENT

Les investissements dans le secteur de l'énergie sont également en hausse. Plusieurs pays et contributeurs du secteur privé ont en effet montré leur intérêt pour les grands projets du pays. Comment investir dans un pays, en effet, sans l'énergie nécessaire ? Parmi les grandes sociétés qui investissent dans ce secteur figure la Compagnie générale d'hydroélectricité de Volobe (CGHV). Elle a pour mission de développer, construire, exploiter et maintenir le projet hydroélectrique de Volobe amont dans la région Atsinanana. Situé à moins de 40 km de Toamasina, dans le district de Toamasina II, le futur barrage hydroélectrique de Volobe amont sera construit dans la com-



mune rurale d'Ambodilazana. Il s'agit de l'un des projets prioritaires définis dans le Plan de développement à moindre coût (PDMC) et constitue une réponse fiable à l'émergence énergétique de Madagascar. Une fois opérationnelle, la centrale devrait augmenter la capacité de production d'électricité du pays d'environ 20%. Elle assurera une production annuelle de 750 GWh d'électricité, soit environ 40% de la consommation nationale actuelle. Ses retombées entraîneront des économies de plus de 50% pour le service public. Une économie substantielle de 100 millions d'euros en carburant sera réalisée par la Jirama. Durant les phases de travaux jusqu'à la phase d'exploitation, environ mille à mille cinq cents emplois directs et indirects seront également créés. Comment omettre aussi Tozzi Green, qui œuvre également dans l'hydroélectricité et dont le barrage construit à Farahantsana peut fournir 28 mégawatts pour le réseau interconnecté d'Antananarivo. Ces projets soutiennent généralement les industries du pays, car ils permettent d'augmenter la capacité de production d'électricité dans le pays. Sans compter les actions de responsabilité environnementale et sociale des entreprises envers les communautés riveraines.

TEXTILE : DES INDUSTRIES FLORISSANTES

De nombreux acteurs sont aussi enthousiasmés par la réussite du secteur du textile. En effet, malgré les défis auxquels il fait face, l'industrie textile est en plein essor. Elle est l'un des leaders en Afrique. Selon la Banque mondiale, la performance du secteur textile de la Grande île a augmenté de 35% en 2022. Le premier trimestre de 2023, ce secteur a connu une croissance de 14%, qui n'a pas fléchi tout au long de l'année. Le ministère de l'Économie table sur une croissance de 4,9% de ce secteur en 2024. L'arrivée de nouveaux investisseurs, comme les Chinois, dans ce domaine prometteur permettrait de maintenir cette lancée. Actuellement, ce secteur génère plus de cent soixante-dix mille emplois directs. Le secteur tient également à cœur des autorités, notamment en ce qui concerne sa gouvernance et le développement de la concurrence. Au cours des deux dernières décennies, le secteur textile est devenu une référence en tant que modèle de développement industriel et économique. L'autre facteur clé qui a conduit au développement du secteur textile malgache est l'accès facilité aux marchés grâce à des accords commerciaux préférentiels tels que l'African Growth and Opportunity Act (AGOA) avec les États-Unis et l'Accord de partenariat économique (APE) avec l'Union européenne, ajoutés au succès des zones franches d'exportation (ZFE).

HUILES ESSENTIELLES : LE PARFUM DU SUCCÈS

Les huiles essentielles constituent aussi un secteur en pleine croissance. Le pays est de plus en plus sollicité à l'étranger pour ses huiles essentielles, réputées pour être "bio" et dotées de vertus diverses. L'endémicité évaluée à 80% et les vertus thérapeutiques des plantes malgaches font de la filière des huiles essentielles



l'un des secteurs économiques les plus rentables. Avec une demande mondiale qui ne cesse de croître, Madagascar écoule environ 95% de sa production à l'international. Si la production mondiale d'huiles essentielles est de 120 000 tonnes, la Grande île exporte un volume de 44 000 tonnes. L'Ylang-Ylang, la plante au parfum exquis, représente par exemple 25% du marché mondial. Ces essences sont très prisées dans les domaines de l'agroalimentaire, de la cosmétique et du bien-être. Les huiles essentielles ont connu une croissance significative au cours des cinq dernières années, avec un chiffre d'affaires de plus de 230 millions de dollars en 2022, selon les chiffres du Groupement des exportateurs d'huiles essentielles, d'extraits et d'oléorésines de Madagascar (GEHEM), dépassant ainsi les 140,5 millions de dollars de 2020. Selon les prévisions du groupement, cette industrie pourrait même dépasser le milliard de dollars et générer un million d'emplois d'ici 2030. Les huiles essentielles malgaches sont principalement exportées en France sous forme brute. Bien que les exportations soient ciblées, c'est une affaire de niche à transformer en jackpot.



GAZ BUTANE

Vitogaz offre une solution énergétique durable pour les industries malgaches

Face à un déficit énergétique croissant, le gaz butane se positionne comme une solution prometteuse pour les industries malgaches. Fort de ses 24 ans d'expérience sur le marché de la distribution du gaz à Madagascar, Vitogaz attire l'attention des industriels vers l'utilisation de ce combustible, très peu connu jusqu'ici, mais présentant de nombreux avantages économiques et environnementaux.



Depuis 2023, Vitogaz a entrepris une transformation en créant un pôle d'expertise et de développement de gaz industriel. L'entreprise, qui dispose déjà de deux terminaux de gaz à Mahajanga (2400 tonnes) et Antananarivo, construit un troisième dépôt d'importation à Toamasina, d'une capacité de 1500 tonnes, pour répondre à la demande.

UN SERVICE CLÉ EN MAIN

Pour accompagner cette transformation, Vitogaz ne se contente pas de fournir du gaz, mais offre également une gamme complète de services, couvrant chaque étape de la conversion au gaz butane. De l'étude initiale à la maintenance, en passant par l'installation des brûleurs et autres équipements nécessaires, Vitogaz offre un service clé en main, sans que les clients n'aient à se soucier des aspects techniques.

Les solutions de gaz butane en vrac proposées par Vitogaz sont spécialement conçues pour répondre aux besoins et exigences des lignes de production et des équipements professionnels des industriels. Pour les chaudières, le gaz assure une combustion stable garantissant un rendement optimal, avec un coût de maintenance maîtrisé et une réduction des

interruptions d'activités liées aux opérations d'entretien. Pour les fours industriels, le gaz offre une rapidité de chauffage, réduisant ainsi les temps d'attente et augmentant la productivité. Le contrôle précis de la température permet une cuisson uniforme et une qualité constante des produits, essentielle pour les processus de production industrielle, tout en maintenant un coût de maintenance réduit.

Les chariots élévateurs fonctionnant au gaz bénéficient d'une fiabilité d'approvisionnement et d'une capacité de fonctionnement 24 heures sur 24. La facilité de stockage avec un format de bouteille de 12,5 kilos et les faibles émissions permettent une utilisation en intérieur. Quant aux groupes électrogènes, l'utilisation du gaz réduit les nuisances sonores, créant ainsi un environnement de travail plus silencieux et confortable.

LA TRANSFORMATION EN MARCHÉ

Cette démarche séduit déjà de nombreuses entreprises. Le groupe Basan, fleuron de l'industrie agroalimentaire, a été le premier à adopter le gaz comme source d'énergie. Des enseignes hôtelières prestigieuses telles que Novotel et Ibis utilisent désormais le gaz pour le chauffage des chambres, le chauffe-eau et la cuisson. Ce n'est pas tout : Star Madagascar, fleuron de l'industrie malgache, utilise désormais des chariots élévateurs fonctionnant au gaz, et de nombreuses boulangeries ont converti leurs fours industriels, initialement alimentés au pétrole, pour utiliser le gaz. La compagnie d'extraction minière Ambatovy, ainsi que des industries d'extraction d'huiles essentielles de vanille, ont également fait le choix du gaz.

UNE SYNERGIE LOCALE ET INTERNATIONALE

Filiale du groupe multinational français Rubis, Vitogaz valorise la compétence locale. Cette approche est une valeur fondamentale de Rubis qui combine un management délocalisé avec une adhésion stricte aux normes internationales en matière de sécurité et de spécificité des tâches. Ainsi, Vitogaz réussit à conjuguer expertise locale et standards internationaux, garantissant un service de haute qualité tout en contribuant au développement des compétences à Madagascar.

Vitogaz soutient la politique gouvernementale « de promotion du « Clean cooking » avec un objectif de doublement du marché du Butane à moyen terme.





BEATRICE CHAN CHING YIU

"LES ENTREPRISES FRANCHES ASSURENT L'ESSOR ÉCONOMIQUE"



Quelle est la mission du GEFP vis-à-vis de ses membres et vis-à-vis de l'économie malgache en général ?

Le GEFP a pour mission d'être l'allié et le support pour la promotion et la défense des intérêts de ses membres. Nous promouvons le développement des Zones et Entreprises Franches (ZEF) à Madagascar à travers la sécurisation du cadre réglementaire les régissant en prônant le dialogue avec les différents départements ministériels et en vulgarisant les politiques nationales sectorielles. Nous informons nos membres des avancées de nos actions, des conjonctures nationales et internationales en rapport avec les Entreprises Franches et assurons une veille réglementaire.

Nous soulignerons que nos entreprises contribuent massivement à l'économie malgache pour ne citer que la création d'emplois, l'apport en devises et notre part dans la valeur des exportations et des importations de Madagascar. Il va sans dire que l'existence du GEFP représente un moteur du développement de l'économie malgache.

Quelle évolution a connu le GEFP dans le tissu industriel au fil des ans ?

Depuis sa création, le secteur textile a émergé dans la représentation de nos membres. Si à nos débuts, nos membres ne constituaient majoritairement que d'entreprises du secteur textile, les différents contextes socio-économiques, et surtout celui de 2009, ont réduit le nombre de ces entreprises. En revanche, l'émergence d'autres secteurs, notamment les Technologies de l'Information et de la Communication, l'industrie agro-alimentaire et les équipements médicaux a permis un rebond

important d'investissements. Mais toujours est-il que les entreprises ne cessent de rencontrer des défis liés à l'énergie, à la fiscalité, à la logistique, à la connexion Internet, à la conformité aux normes ou encore aux barrières commerciales.

Quelle dynamique a-t-il apporté à l'économie dans son ensemble (emplois, technologie, investissements, impacts sociaux, etc.) ?

Comme je le disais, nos entreprises contribuent massivement à l'économie malgache. Non seulement les entreprises franches emploient le plus grand nombre de travailleurs formels à Madagascar, mais veillent au respect des lois sociales. Celles qui adhèrent au GEFP sécurisent plus de cent mille emplois. Nombreux sont les employeurs qui octroient des avantages à leurs employés, s'acquittent de leurs obligations sociales et investissent dans la formation. Ces emplois formels représentent un tiers des revenus de l'Ostie et près de 25 % des recettes de cotisations de la Cnaps à Antananarivo et à Antsirabe.

En termes de résilience, nous faisons le constat que les entreprises franches ont été parmi les plus résilientes car malgré les différentes crises que le pays a traversées, elles ont pour la plupart pu maintenir les emplois et par-delà, les salaires et les avantages sociaux de leurs employés.

Le GEFP en quelques chiffres ? (Effectif des membres, secteurs ou sous-secteurs, chaîne de valeur, emplois, partenariats, exportations, etc.)

Le GEFP enregistre cent quatre entreprises franches et vingt entreprises de droit commun partenaires. D'après notre récent recensement, le secteur textile est représenté en majorité avec 41 % des entreprises employant plus de soixante-dix mille personnes. Viennent ensuite les 16 % dans les Technologies de l'Information et de la Communication, et les 15 % dans l'agro-alimentaire, avec respectivement dix-neuf mille et quatre mille employés. Les 11 % restants se répartissent entre diverses activités.

Nous estimons que les chaînes de valeur engendrées par nos activités créent jusqu'à cinquante mille emplois. D'après les chiffres de la Banque centrale de Madagascar, la valeur des exportations des Entreprises Franches de ces douze derniers mois s'élève à 515,6 millions de dollars, soit 17 % des exportations totales.

Quelles démarches menées au sein du GEFP pour la soumission des entreprises membres aux normes, qualités et standards internationaux ?

Effectivement, aussi divers soient-ils, les normes et les standards internationaux s'imposent aux membres. Le GEFP a anticipé sur les exigences nationales alignées sur celles à l'international. Une des initiatives que le groupement a entreprise est la constitution du pôle de compétences en Sécurité et Santé au Travail (SST) qui accompagne les entreprises en matière de gestion de la SST. Nous attachons également une importance à la responsabilité des entreprises en matière de droits humains et d'environnement.

Quelles perspectives de développement dans les prochaines années ? (Surtout avec la mise en place du pacte pour l'industrialisation)

La priorité des priorités aujourd'hui, est la résolution des problèmes des crédits de TVA impayés par l'État, portant sur les années antérieures, grevant la trésorerie des entreprises et freinant les investissements. À chacune de nos discussions avec les autorités malgaches, les parties reconnaissent l'importance du secteur franc en termes d'emploi, de génération de devises et de développement du capital humain. Le deuxième sujet est l'incohérence des textes en vigueur où il est primordial pour les entreprises d'avoir l'assurance que la loi sur les Zones et Entreprises Franches soit appliquée seule et dans son intégralité. Nous saluons l'initiative de l'EDBM d'avoir relancé le dialogue public-privé pour la réforme du régime franc. Le GEFP participera à ce dialogue qui se veut constructif et objectif. Enfin, avec le profil du renouvellement de l'Agoa, des opportunités subsistent et nous estimons essentiel de bien définir la stratégie du textile en particulier, dans un cadre d'affaires stable en général.

Recueillis par Eric Ranjalahy



PROMA fournit des solutions complètes pour les bâtiments en acier, comprenant la conception, la fabrication et la fourniture, à l'aide de logiciels d'ingénierie reconnus au niveau international et d'équipements de production avancés.



**CHARPENTE
MÉTALLIQUE**



**PANNEAU
SANDWICH**



**GLISSIÈRES
DE SÉCURITÉ**



**PLANCHER
COLLABORANT**



**PANNE C
& OMEGA**



**TÔLE &
ACCESSOIRES**

ANTANANARIVO
Enceinte ABC BY BRICORAMA
La city ivandry
Tél : 020 22 499 00

WWW.PROMA.MG
PROMA@PROMA.MG

TOAMASINA 1
Z1 Verrerie Betainomby
Tél : 034 20 335 81

ALPHA CIMENT : UN ACTEUR MAJEUR DE L'INDUSTRIE MALAGASY

UNE NOUVELLE ÈRE POUR L'ENTREPRISE DE CIMENTERIE À MADAGASCAR

Alpha Ciment, anciennement filiale du groupe CEMENTIS à Madagascar, a été rachetée en février 2024 par une joint-venture composée du groupe Gamma Civic, basé à Maurice et de Cemindo Gemiland, groupe Indonésien. Ce rachat marque un tournant majeur dans l'histoire de la seule entreprise cimentière du pays.

Cette alliance stratégique allie l'expertise locale d'Alpha Ciment au savoir-faire international de deux leaders de l'industrie cimentière,

et permettra de développer des projets industriels innovants, faisant d'Alpha Ciment plus que jamais un moteur du développement économique du pays. « **Ensemble, Construire pour durer et Léguer aux générations futures** » est la mission que Alpha Ciment s'est fixée. Cela se concrétise notamment par le biais d'investissements industriels permettant de réduire les importations de ciment, contribuant ainsi à développer l'emploi local et à renforcer la création de valeur pour le pays.



40 ANS D'EXPERTISE INDUSTRIELLE AU SERVICE DE NOS CLIENTS

Avec son usine d'Ibity, créée en 1985, Alpha Ciment met son expertise depuis bientôt 40 ans au service de ses clients, en favorisant l'utilisation de matières premières locales. Par ailleurs, l'entreprise mobilise plus de 1 000 personnes qualifiées, femmes et hommes incluant employés et sous-traitants, avec les compétences et l'expérience nécessaires pour garantir la production d'une gamme de ciments de qualité et un service répondant aux besoins des clients. Alpha Ciment est ainsi devenu un acteur incontournable dans le secteur de la construction.

En tant qu'industriel, des normes internationales de qualité, incluant des analyses laboratoires tout au long du processus de production, depuis l'extraction des matières premières jusqu'à la mise en sac du ciment, permettent de garantir la fiabilité et la qualité des produits. De plus, l'entreprise assure à ses clients un service répondant à leurs besoins, notamment par le biais

d'une équipe technique dédiée à l'accompagnement du client dans l'utilisation du ciment.

ENTREPRISE SOCIALEMENT ENGAGÉE



Alpha ciment est une entreprise socialement responsable qui se distingue par ses projets sociaux réalisés en collaboration avec ses nombreux partenaires, pour contribuer au développement durable des communautés locales.

Chaque année, plus de 700.000 personnes bénéficient directement ou indirectement des projets mis en œuvre :

. Projets de construction ou de réhabilitation d'infrastructures sociales notamment des écoles, des centres de santé et des installations d'adduction d'eau pour favoriser l'accès à l'éducation, aux soins et

à l'eau potable pour les familles vulnérables.

. Formations gratuites dispensées aux maçons et aux professionnels de la construction à travers le club des maçons pour favoriser la professionnalisation de leur métier.

. Projet de logements sociaux combiné avec le développement d'activités génératrices de revenu ayant permis d'améliorer les conditions de vie de plusieurs familles vivant proche de l'usine d'Ibity.

Ces exemples non exhaustifs d'actions sociales réalisées par l'entreprise, démontrent qu'Alpha ciment est parfaitement intégré au sein de ses communautés et participe au développement de Madagascar.

Ensemble, construire pour durer.



Ilay simenitra tena tsara,
vokarina eto Madagasikara.

αC
ALPHA
CIMENT



Miara-manorina mba haharitra.

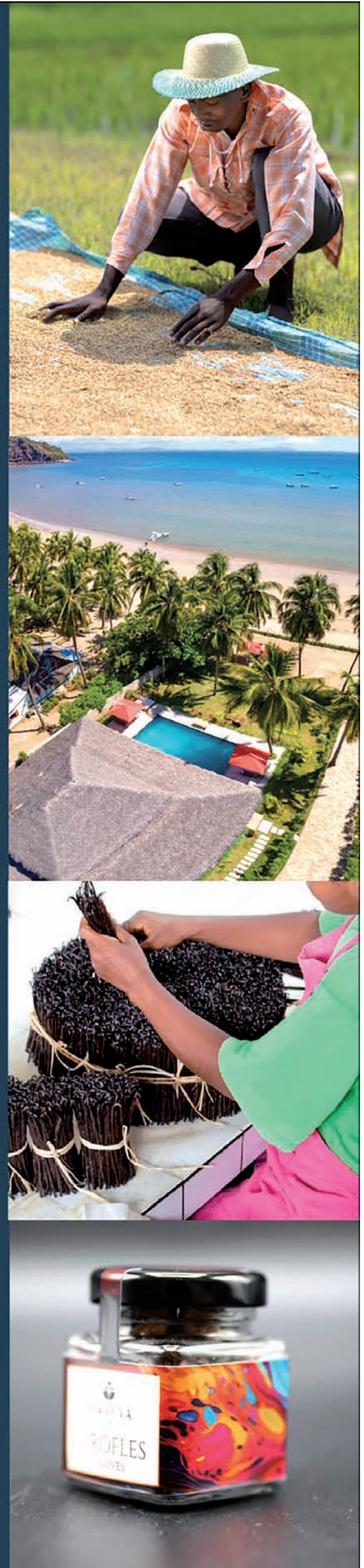


Nous façonnons l'avenir en innovant dans divers secteurs clés, créant des opportunités de croissance exceptionnelles tout en honorant notre engagement envers la durabilité.

Aujourd'hui, nous symbolisons une nouvelle ère par notre nouvelle identité; une fusion de tradition et de vision, reflétant l'héritage du passé et l'ambition du futur.

HISTORIQUE

- 2024 ● **MAREVA:** Vente en détail de la vanille et des épices de Madagascar
- 2023 ● **ALMA VILLAS:** Villas touristiques à Nosy Be
- 2020 ● **SIM** devient **WIMMO:** Promoteur immobilier
- 2019 ● **ORKIDEX:** Extraction de Vanille de Madagascar
- 2003 ● **PLANTATION MILLOT**
Préparation et exportation de cacao
- 2001 ● **TRIMETA FINANCE:** Portefeuille d'investissements
- 2000 ● **VANILLE MAD** devient **TRIMETA AGRO FOOD**
Collecte, préparation et exportation de vanille et d'épices de Madagascar
Extraction d'huiles essentielles
- 1996 ● **VANILLE MAD**
Collecte, préparation et exportation de vanille et d'épices de Madagascar
Extraction d'huiles essentielles
- 1990 ● **SIM - Société Immobilière Michelin**
Promoteur immobilier
- 1976 ● **ENDUMA:** Tissage de sacs destinés à la collecte, au transport et au stockage agricole





N O T R E GROUPE

TRIMETA GROUP est un conglomérat diversifié qui se distingue par sa stratégie d'innovation et de diversification.

Notre optique est de mettre en avant des solutions qui inspirent et répondent aux défis actuels et futurs afin que nos investissements aient un impact sur l'économie et la société de demain.

En tant que groupe misant sur la richesse de la capital humain, nous assurons la croissance et la pérennité de nos différentes entités, employant plusieurs personnes à travers divers secteurs:



AGROALIMENTAIRE

Productions d'arômes naturels et exportation de produits agricoles de qualité supérieure.



INDUSTRIE

Usines aux normes internationales.



IMMOBILIER

Solutions innovantes répondant aux besoins modernes en matière de résidences, espaces commerciaux, bureaux, et de stockage



HOTELLERIE & TOURISME

Service d'hébergement de haut standing destiné à la location touristique



enduma



Wimmo





NOUVEAU
molly vert



molly

LA MEILLEURE COUCHE

ne déborde pas

Mini • Midi • Maxi



Jusqu'à
12
heures



BOVIMA : Un savoir-faire et un goût de l'excellence, contribuant au développement de l'Androy et l'Anôsy...

... la qualité au service du consommateur



Depuis sa création en 2013, BOVIMA ou Bonne Viande de Madagascar est engagée à offrir une viande de qualité supérieure. Notre abattoir respecte des normes internationales strictes, garantissant ainsi une sélection minutieuse des animaux et un processus d'abattage conforme aux rites et réglementations les plus rigoureux. Chaque étape, de la sélection de l'animal jusqu'à l'emballage, est soumise à un contrôle rigoureux pour assurer aux consommateurs une viande d'exception. BOVIMA, c'est la garantie d'un suivi précis et professionnel.

Le fondement même de BOVIMA s'articule autour de l'objectif de structurer et de moderniser la filière bovine à Madagascar. L'entreprise s'efforce de promouvoir des pratiques d'élevage durables et de garantir des standards de qualité élevés pour la viande destinée à la consommation locale et à l'exportation. Cela à travers :

- Une contribution majeure au renouvellement et à l'amélioration du cheptel



- Appui à la production de fourrage de qualité
- Production d'aliments sains pour le bétail



- Mise en place ferme naisseur
- Amélioration de race
- Amélioration zoo-sanitaire
- Appuis techniques



- Sélection
- Engraissement
- Transformation

- Des infrastructures et des processus aux normes internationales



1 SELECTION

- Contrat
- Ferme Satellite



2 FEEDLOT / ELEVAGE

- Amélioration de la santé et du bien-être animal
- Croissance et engraissement



3 ABATTOIR

- Transformation
- Conditionnement



Avec ces investissements, BOVIMA se veut être un acteur clé dans l'amélioration de la qualité des produits bovins, ovins et caprins, et dans le développement économique de ses régions d'implantation.

Des investissements considérables, bénéficiant aux régions productrices et aux consommateurs au niveau national

L'héritage de la Qualité

Chez BOVIMA, chaque geste est un art transmis de génération en génération. Nous sommes fiers de notre équipe, qui allie tradition et innovation pour offrir une viande de qualité supérieure, respectueuse de notre environnement et de notre communauté. Un travail continu qui a permis l'obtention des certifications les plus exigeantes : HACCP, ISO 22000, et le label HALAAL INTERNATIONAL.

Notre engagement ne s'arrête pas à l'excellence de nos produits. Nous sommes dévoués à la formation de nos éleveurs, nos fournisseurs locaux et nos équipes, assurant ainsi la pérennité du métier et la prospérité de nos régions.

Toute cette histoire de passion, de respect et de fierté qui se perpétue, doit être uniformisée auprès de tous les opérateurs de la filière : hygiène irréprochable, chaîne de froid respectée, un personnel qualifié, formalisation, etc. Tout cela pour garantir la santé et la sécurité alimentaire pour les consommateurs.

La consommation de la viande rouge est culturelle pour la population Malagasy et elle est de convenance, privilégiée par les ménages au profit de la viande blanche.

C'est justement au profit des familles que les mesures de traçabilité ont été mises en place par BOVIMA. En effet, l'ensemble des installations industrielles et de ces mesures servent aujourd'hui activement à lutter contre l'insécurité, mais surtout à rassurer les consommateurs sur la provenance et le processus de traitement des viandes.

Les certifications obtenues par BOVIMA témoignent de notre engagement à maintenir les standards les plus élevés en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, assurant ainsi une viande saine et sûre pour la consommation au quotidien.

L'objectif est de créer une chaîne de valeur plus résiliente, compétitive et préservée pour les générations futures, capable de répondre aux exigences du marché tout en contribuant au développement durable de l'île.



CERTIFIED ISO 22000: 2018

VAOVAO

**EXTRA
PROPRE
SAVON BARRE**

8000Ar

EXTRA Maharitra



Savon multi-usages



EXTRA Mandroatra

Toplé
Lait concentré sucré

Ilay ronono
**Lafatra
indrindra**
ho an'ny fianakaviana



380g
5 000Ar



1Kg
12 000Ar



...Tena top