

MADAGASCAR

La carte géographique

Madagascar est située dans l'hémisphère sud, elle se trouve dans l'océan indien, près de l'Afrique. La superficie de Madagascar est 590 000 km². C'est la 5^e plus grande île du monde, la deuxième après l'Australie. Elle est séparée de l'Afrique par le canal de Mozambique à une distance de 400 km, elle a la forme de pied gauche. Sa longueur mesure 1600 km, sa largeur 600 km.



Le climat

Madagascar a un climat tropical, marqué notamment par de températures élevées.

Il y a 4 grands climats à Madagascar :

- Le climat tropical humide à l'est
- Le climat tropical semi-humide à l'ouest
- Le climat tropical sec au sud
- Le climat tropical d'altitude au centre

Les cultures

A Madagascar il y a trois types de cultures :

Les cultures vivrières : la principale culture vivrière est la riziculture présentée dans toutes les régions, c'est un aliment nourrissant, une plante productive, qui permet de nourrir de nombreuses populations, mais il demande beaucoup de travail et main d'œuvre. On cultive aussi des plantes vivrières comme les maniocs, les maïs, les patates douces, les fruits et les légumes.

Les cultures industrielles

On cultive des plantes industrielles comme les cotons pour avoir des tissus, la canne à sucre pour avoir des sucres, le tabac pour avoir des cigarettes et...

On cultive aussi des cafés, des girofles, de la vanille comme **culture d'exportation** dont Madagascar est le premier producteur mondial.

L'élevage

On deux types d'élevage : l'élevage intensif et élevage extensif.

On élève le porc, la volaille dans un hangars ou endroit un peu ferme c'est **l'élevage intensif**.

On élève le zébu, les moutons, dans un pâturage ça veut dire en liberté c'est **l'élevage extensif**.

Les industries

Madagascar possède beaucoup d'industries comme, l'industrie alimentaire, textile, chimique, métallurgique...

AMBATOVY c'est une usine qui produise des nickel et cobalts. Au fond de la terre il ya un grand tuyau qui s'appelle pénienne, c'est par le biais de tuyau que l'accès des produits minéraux de Moramanga à Tamatave se fasse. Étant arrivé les produits brutes se transforme en produits fini. Grace à l'usine AMBATOVVY qui se trouve ici à Tamatave.

Le moyen de transport

C'est un moyen des déplacer rapidement. Madagascar, il y a beaucoup des moyens de transports :

L'automobile qui permet de se rendre la ou on le souhait mais qui est couteuse les bus et taxi brousse qui permettent des déplacements collectif moins couteux

Les bateaux qui nous permettent de naviguer dans les fleuves ou océan.

Les avions qui se déplacent rapidement en air



Il y a aussi le tuc-tuc spécialement en ville il a un prix fixe de 1000 AR ou 5000 fmg par personne,



les pousse-pousse aussi coute moins chère mais le frais varie selon les distances.



La monnaie

A Madagascar on utilise l'ariary et le franc

Par exemple : 5000 AR=250000

10 000 ar=50 000 fmg



Le président malagasy

Nom : Hery RAJAONARIMAMPIANINA

Devise : Patrie-Liberté-Progrès

C'est la 4^{ème} république

Le drapeau malagasy

Il est composé de 3 couleurs : blanc-rouge et vert



La fête nationale

C'est le 26 juin qu'on célèbre notre fête nationale

L'hymne nationale

Il est composé de 3 strophes

Le titre c'est Ry Tanindrazanay malala

Le ravinala

C'est une plante qui ressemble a un cocotier on le surnomme l'arbre des voyageurs, on peut l'utiliser comme : les toits d'une maison, d'emballer la nourriture etc....on peut le trouver en plein cœur des forets, au bord de la rivière ou de la mer. Il se trouve essentiellement sur la cote est de la grande ile, c'est une plante ornementale par excellence, tout semble utile.

Le tourisme

Madagascar dispose d'un climat chaud de 5000 km de cotes bordés de nombreuse plage, des faunes, des flores et de paysages variés.

Les stations célèbres sont :

Nosy be, antsirabe, fouldpointe de tamatave, parc d'ankarafantsika de majunga, ...





L'artisanat

Des nombreux malgaches travaux dans l'artisanat car on n'a pas suffisamment de matérielles modernes.





Les recettes



Le petit déjeuner

Le variaminana

Premièrement le variaminana c'est une plat Malagasy ou qui sont fait par les Malagasy. Et on peut le trouver qu'ici à Madagascar. Pour le préparer en a besoin des tomates, oignons, des breds. On les lave, on épluche et on les coupe en petit morceau. En suite on découpe les breds en petit morceau et le lave bien. Il Faut sauter les tomates, l'oignons et les breds puis, on verse de l'eau et on la laisse bouillir et met un peu du sel. Après quand le riz est cuit et il faut les mélanger ensemble. Et on le laisse bouillir ensemble.



Le gouter : « mofo ravina »

Aujourd'hui moi Désina, je vais vous apprendre à cuire le mofo ravina. C'est très simple, voici les ingrédients :

-1/4 de farine de riz

- 6 bananes
- 2 feuilles de ravin'ala

C'est un plat simple, tout d'abord il faut éplucher les bananes si c'est fini on met les bananes dans une mortier et on prend un pilon et on le pilier, après on allume le feu de bois, on prend une marmite, on verse de l'eau dans la marmite puis on le met au feu, après avoir pilier les bananes on le met dans une bol et le mélanger avec du farine de riz, ensuite on lave d'abord le ravinala et on griller pour qu'il soit légère après on divise en 10 morceaux ensuite on met les pates dans le ravinala et plie le haut vers le bas et le gauche vers la droite, on pose dans un marmite, ajouter un peut ,laisser bouillir et après 30 mn c'est cuits.



Achard sévis

Pour préparer il faut avoir :

- Des sévis
- Du sel
- Du vinaigre des oignons
- De l'huile

Il faut laver les sévis et éplucher, puis coupons les en petites morceaux, ensuite, on les mélange ensemble, on peut mettre un peu du piment si on veut, et après on les laisse 3 minutes dans le bol ou bocal pour que le goût devienne bon.







Écrit par Ismael , Daniello, Angelo, Ony, Desiré, Ny Ando, Julio, Ravaka, Desina, Victorine, Jeanitha

