

OFFICE REGIONAL DU TOURISME DE TOLIARA



NEWSLETTER



Lot I-TLC-AH-01 Bazary Be, Ankilisoafilira, Toliara Centre -
info@toliara-tourisme.com - www.toliara-tourisme.com



SONOMAIR



01

L'édito

Cap sur 2025, une année pleine de promesses !

L'année commence sur les chapeaux de roue à Toliara, avec de nombreuses initiatives qui s'annoncent comme de véritables leviers de développement touristique. En avril, notre ville accueillera le Forum des Jeunes Africains sur l'Économie Bleue, un événement majeur qui place Toliara au cœur des enjeux environnementaux et économiques. Parallèlement, le Projet PIC Madagascar lance des projets innovants comme Miary Digital et Miary Agribusiness & Tourisme, qui ouvriront de nouvelles perspectives pour notre région. Mais ce n'est pas tout : un partenariat prometteur avec l'ONG Tourisme Sans Frontières, un atelier-conférence sur la permaculture et les objectifs de développement durable, ainsi qu'un Concours Culinaire by D-Lain, offrant à trois jeunes talents locaux une chance unique de briller en Corse, viennent enrichir ce début d'année dynamique. 2025 s'annonce comme une année où opportunités et projets se multiplient. À nous de les saisir

Agenda événements

Tourismes sans frontières à la rencontre des opérateurs locaux 3

02

Agenda Evènements

PIC: 15 000\$ pour booster le tourisme local ! 4

03

Zoom sur une destination

A la découverte des emblèmes touristiques de Tuléar 5

04

Quoi de neuf à Tuléar?

Concours culinaire D-Lain: Deux futurs grands chefs Tuléarois en Corse ! 6

05

Tendances touristiques :

Quels médias utilisent les malgaches pour leur voyage ? 7

Agenda Evènements



Le 21 janvier dernier, l'Office Régional du Tourisme de Toliara a accueilli l'ONG Tourisme Sans Frontières pour une rencontre stratégique visant à explorer les opportunités offertes aux acteurs locaux du tourisme. Une journée riche en échanges et en perspectives de collaboration.

La rencontre, organisée dans les locaux de l'Office Régional du Tourisme de Toliara, a permis de rassembler les acteurs du tourisme local, les artisans de la région, ainsi que les autorités locales.

En matinée, ce sont les artisans, les hôteliers et les restaurateurs qui ont eu la part belle.



Outre l'ONG Tourisme sans frontières, ils ont en effet pu échanger avec la Directrice Générale Nationale du Tourisme et de l'Artisanat en mission à Tuléar et qui a tenu à rencontrer les opérateurs touristiques et le Directeur Régional du Tourisme et de l'Artisanat de l'Atsimo-Andrefana. Une séance de travail qui a permis d'analyser ensemble les perspectives touristiques de Madagascar et surtout de la région.

L'après-midi a été consacrée à des échanges

sur les opportunités de collaboration avec les instituts de formation spécialisés dans les métiers du tourisme et à des discussions avec les autorités municipales, incluant le Premier Adjoint au Maire de la Commune Urbaine de Toliara et le Directeur Administratif et Financier de la commune. Au cœur de ces différentes rencontres, le sujet principal a principalement été la 20ème édition du Salon Solidarissimo de Colmar. Le seul salon européen entièrement dédié au tourisme solidaire. Une opportunité qui représente une occasion unique pour promouvoir le tourisme responsable et durable à Toliara, en mettant en lumière les richesses de la région et en créant des synergies pour un développement touristique durable.

Le salon Solidarissimo en quelques chiffres :

Lieu : Colmar, France

Fréquence : Annuel, mi-novembre

Nombre d'exposants : Environ 60

Visiteurs : 30 000

Espaces thématiques : 14

Objectif : Promotion du tourisme solidaire et responsable

Public cible : Alsacien et international

Agenda évènements

Entreprenariat:

PIC: 15 000\$ pour booster le tourisme local !

Le 20 janvier dernier, à Tuléar, le lancement des programmes Miary Digital et Miary Agribusiness & Tourisme a rencontré un franc succès. Une journée marquée par des échanges constructifs et des perspectives prometteuses pour le secteur du tourisme.

L'Office Régional du Tourisme de Toliara a joué un rôle central lors de l'événement, en participant activement au panel intitulé : « Demande et offre en produits et services touristiques : Défis et initiatives de la région ». Ce panel visait à encourager et inspirer les porteurs de projet à investir dans le secteur touristique de la région.

Animé par des figures influentes du secteur, ce panel a réuni des personnalités clés, telles que la Directrice Générale du Ministère du Tourisme et de l'Artisanat, le représentant de la Fédération des Hôteliers et Restaurateurs de Madagascar (FHORM) dans l'Atsimo-Andrefana, l'Assistant Technique Tourisme du PIC et le Président du Conseil d'Administration de l'ORTU.

Cet événement a permis de mettre en lumière les défis et les opportunités du secteur touristique local tout en renforçant la collaboration entre les différents acteurs. Le public a ainsi pu en apprendre plus sur la stratégie touristique du Grand Sud à travers le projet Big South mais aussi avoir un aperçu en chiffres détaillé du potentiel local en matière de tourisme. Retour en images sur cette journée inspirante, marquant un tournant pour le développement du tourisme dans la région.

A propos du programme MIARY:

Le programme Miary se positionne comme un véritable catalyseur d'innovation et de croissance, en mettant à l'honneur trois piliers essentiels au développement de Madagascar : le numérique, l'agriculture et le tourisme. Ces secteurs stratégiques, porteurs d'opportunités et de transformation, sont au cœur d'une vision ambitieuse pour l'avenir.



Articulé autour de trois initiatives majeures, Miary Digital vise à accélérer la transformation numérique en renforçant les capacités technologiques et en soutenant les startups innovantes. Miary Agribusiness, quant à lui, aspire à moderniser l'agriculture en intégrant des solutions durables et performantes. Enfin, Miary Tourisme ambitionne de dynamiser le secteur touristique en développant des infrastructures et des services de qualité, véritables moteurs d'attractivité et de croissance.

Ces programmes s'inscrivent dans le cadre du Projet de Transformation Économique pour une Croissance Inclusive (PIC3), une initiative du gouvernement malgache, soutenue par la Banque mondiale, qui vise à impulser une dynamique de diversification et de prospérité. La première édition a marqué les esprits à Antananarivo, avec la sélection de 43 startups parmi 271 candidatures, chacune bénéficiant d'un financement de 15 000 dollars pour concrétiser ses ambitions.





Quoi de neuf à Tuléar ?

Concours culinaire D-Lain : Deux futurs grands chefs Tuléarois en Corse !

Le 31 janvier 2025, la deuxième édition du Concours Culinaire by D-Lain a couronné trois jeunes talents de la gastronomie malgache. Cette compétition, qui met en lumière l'excellence culinaire locale, offre aux gagnants une opportunité unique de perfectionner leur art en Corse !



tenue au CFP Don Bosco de Toliara, où les candidats ont démontré leurs talents.

Au total, 6 finalistes ont été retenus, 3 en cuisine et 3 en service & bar. Les vainqueurs, Safidy et Rosela de Toliara, ainsi que Carine de Mahajanga, ont remporté un contrat saisonnier de six mois, avec logement, nourriture et salaire français, au restaurant "L'Escale" à Bonifacio en Corse. Cette expérience professionnelle de haut niveau marquera un tournant dans leur parcours.

Trois établissements de formation, le Centre Don Bosco de Toliara, l'École Hôtelière La Rizière de Fianarantsoa et l'EMTH de Mahajanga, ont pris part à cette deuxième édition du concours culinaire by D-Lain, soutenu par des partenaires comme D-Lain Prod, le Groupe Piro, l'IECD, le restaurant "L'Escale" à Bonifacio, et bien d'autres. Ce concours a débuté par une présélection au sein des trois écoles hôtelières, avec des candidats en cuisine ainsi qu'en service & bar.

Les épreuves se sont déroulées en plusieurs étapes. Les finalistes en cuisine ont eu pour mission de réaliser trois entrées, trois plats et trois desserts à partir d'un panier garni, tandis que ceux en service ont dû concocter quatre cocktails alcoolisés et quatre sans alcool, tout en servant et expliquant les plats à un jury composé de 16 professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. La finale s'est

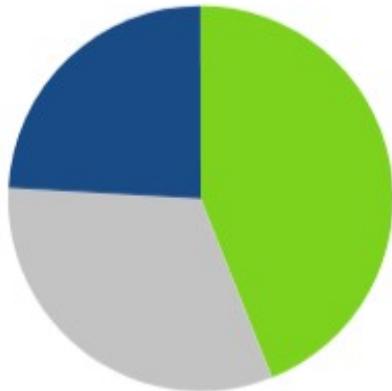
Cet événement met en valeur la jeune garde de la cuisine malgache et prépare le terrain pour la troisième édition, prévue en novembre 2025, qui accueillera une province supplémentaire. L'objectif est de faire de ce concours un événement national incontournable dans le domaine de la gastronomie.



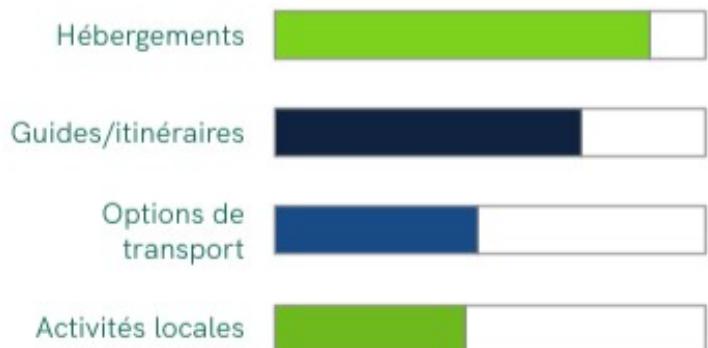
Médias utilisés pour l'organisation des voyages

Comment les touristes locaux organisent leurs voyages ?

Informations recherchées



- Réseaux sociaux (43.98%)
 - Sites web de voyages (31.93%)
 - Récommandations d'amis/famille (24.1%)



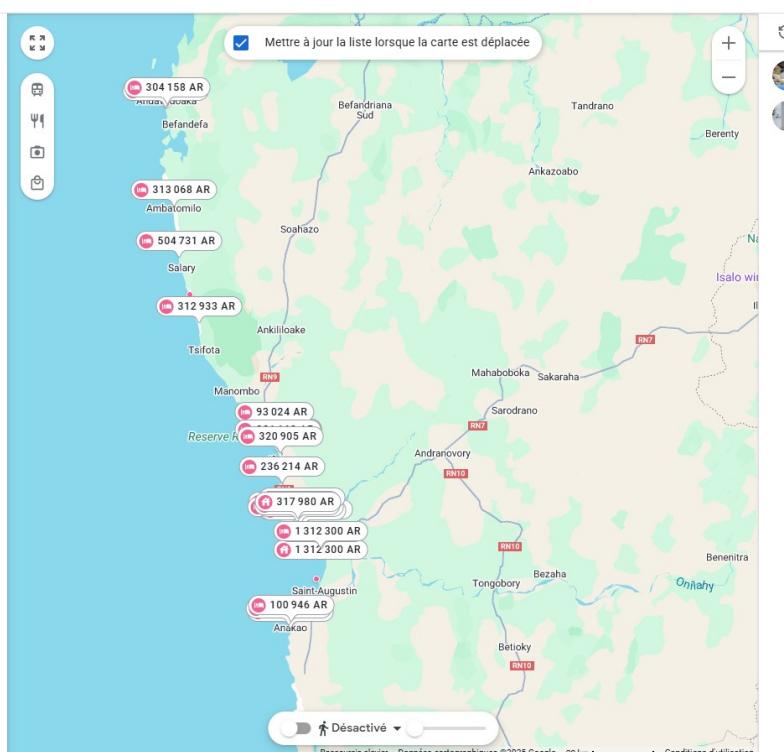
Tendances touristiques:

Quels médias utilisent les malgaches pour leur voyage ?

Une récente étude sur les habitudes des touristes locaux dans la région Atsimo Andrefana révèle que les réseaux sociaux sont devenus un outil clé pour organiser les voyages. Une tendance qui façonne l'avenir du tourisme dans la région.

Notre étude réalisée lors de la 9e édition du Tsenaben'ny Fizahantany (TBF) a analysé les habitudes des touristes locaux dans l'organisation de leurs voyages dans la région Atsimo Andrefana. Les résultats montrent que les réseaux sociaux sont devenus le média principal utilisé par 43,98 % des répondants pour organiser leurs voyages. Viennent ensuite les sites web avec 31,93 % et les recommandations d'amis et de famille avec 24,1 %.

Cette évolution témoigne d'une confiance croissante dans les outils numériques et les avis en ligne pour la planification des déplacements touristiques. Cette tendance ouvre de nouvelles perspectives pour les professionnels du secteur, leur permettant de mieux cibler et atteindre une clientèle locale de plus en plus connectée.



Source photo: Capture d'écran Google

Evènements à venir**Atelier-conférence:****"Permaculture et tourisme Durable"**

Le 28 février 2025, La Ferme d'Ambohimanga, l'hôtel Bakuba Lodge et l'Office Régional du Tourisme de Toliara (ORTU) organisent une conférence sur le thème "Permaculture et Objectifs de Développement Durable" pour sensibiliser le public aux enjeux environnementaux et sociétaux à travers des pratiques durables

La conférence, animée par Anja RAMILISON, respectueuse de la nature. Consultant Formateur en Environnement et L'événement vise à partager des pratiques Tourisme, abordera l'importance de la durables et à promouvoir des solutions permaculture comme solution écologique aux concrètes pour le secteur du tourisme, de défis actuels. Elle se déroulera de 9h à 13h, l'hébergement et de la restauration. Les avec une exposition sur les initiatives de participants auront l'occasion de réseauter et développement durable et des stands animés de recevoir des attestations en fin de journée. par des acteurs locaux. La session principale, L'entrée est gratuite, mais une inscription de 10h à 12h, sera suivie d'une séance de préalable est obligatoire auprès de l'ORTU ou questions-réponses pour approfondir les du Bakuba Lodge en raison de notre capacité connaissances sur cette approche limitée.

Nouveaux membres:

L'Office Régional du Tourisme de Tuléar a le plaisir d'annoncer l'intégration de nouveaux membres, renforçant ainsi l'offre touristique de la région. Gasy Parapente, Vazaha Gasy, Art Lanto Design, Camp d'Elph, Résidence Eden, Tuléar Mada Travel et L'Ombre du Tamarinier rejoignent notre réseau et contribuent à diversifier les expériences proposées aux visiteurs, tout en s'engageant à promouvoir un tourisme durable et responsable dans la région d'Atsimo-Andrefana.

Pour ceux qui n'auraient pas encore renouvelé leur adhésion à l'Office régional du tourisme de Tuléar, n'hésitez pas à revenir vers nous au plus vite !

