

[ 15 décembre 2014, Paris ]

## Communiqué de presse

Lancement au CESE d'un Livre-CD pour enfants sur la biodiversité à MADAGASCAR, ainsi que d'une bibliothèque entièrement gratuite de vidéos citoyennes.

Le Livre-CD pour enfants, baptisé "**ORCHID EVAN et le caméléon MALAGASY**" (disponible dès à présent dans les points de vente habituels, Fnac, Amazon, Price Minister, Leclerc Culture, La Procure, Decitre...) sensibilise les enfants, à partir de 5 ans, à la richesse et à la fragilité de la biodiversité à Madagascar. Accompagné d'un CD incluant une lecture des textes en langues française et malgache, "ORCHID EVAN et le caméléon MALAGASY" offre également une immersion dans la culture mystique traditionnelle Malagasy.

Par ailleurs, une bibliothèque entièrement gratuite vient d'être lancée sur DAILYMOTION. Elle présente un catalogue (en cours d'élargissement) de 30 vidéos citoyennes parmi lesquelles "**JACQUES & DANIEL**" (documentaires sur l'éducation et la culture citoyennes, à travers les vécus d'un ancien Directeur d'Ecole primaire et d'un ancien Inspecteur d'Académie) ; "**JAMES CARLES, Dialogues chorégraphiques**" (plongée dans un monde singulier où la danse devient ambassadrice de la mémoire du peuple noir).

**Un lancement officiel du Livre-CD et de la bibliothèque vidéo aura lieu au CESE, Palais d'Iéna, le 22 décembre 2014, de 9h à 11h, dans le cadre d'un "petit-déjeuner conférence de presse" : inscription gratuite, nombre de places limité, réservation obligatoire au plus tard le 18 décembre 2014.**



[www.bio-c-bon.eu](http://www.bio-c-bon.eu)

**C'est aussi simple que ça...** L'accès à des **produits sains**, ne mettant en danger ni notre santé, ni celle de nos enfants. Le respect de l'Homme, qui passe par la reconnaissance de son travail, de ses savoir-faire, de son expertise.

La revalorisation de nos territoires, le maintien de l'économie de nos régions, la conscience que la préservation de l'économie locale, c'est la **préservation** de chacun d'entre nous. L'humilité face au vivant, à l'organique, que sont les ressources naturelles, les hommes, les animaux et les plantes.

Voilà ce en quoi nous croyons et pourquoi **nous nous engageons** aujourd'hui. Cet engagement n'est pas qu'une simple croyance, mais une nécessité que nous rendons tangible par la mise en œuvre concrète d'une politique d'accessibilité dans nos magasins. Le bio accessible à tous est une nécessité. **Encore faut-il le faire...**



[www.joyauxdemadagascar.com](http://www.joyauxdemadagascar.com)

Madagascar possède l'**une des flores les plus riches au monde et compte des milliers d'espèces endémiques qui poussent à l'état sauvage**. Cet écosystème prodigieux nous permet de vous offrir des soins d'une qualité admirable et d'une efficacité surprenante...

« Joyaux de Madagascar », c'est l'élaboration de soins et cosmétiques à partir de puissantes synergies de végétaux. **Inspirées de recettes traditionnelles, perfectionnées par la recherche et testées par des thérapeutes confirmés**, les formules sont le résultat d'une association d'huiles végétales riches en nutriments fondamentaux (acides gras essentiels, vitamines naturelles) et d'huiles essentielles reconnues pour leurs puissants actifs.

**Certifiés par Ecocert et Cosmébio**, Les Joyaux de Madagascar propose des produits d'une grande qualité dont 2 ont été récompensés en 2012 par l'Observatoire des Cosmétiques et sélectionnés à ce titre par le **Guide des Meilleurs Cosmétiques 2013-2014**, en l'occurrence : l'**Huile précieuse** (calophylle, baboab, géranium Bourbon) et l'**Huile Solika Sculpt** (aloe Vera, romarin, lary).

Contact : Haja RASOLONJATOVO [ 06 95 69 82 45 ] - [contact@operationmadagascar.com](mailto:contact@operationmadagascar.com)



MENAKAO



Sous la Lime



# MENAKAO

[www.menakao.com](http://www.menakao.com)

**MENA** signifie rouge en Malgache. Rouge comme la couleur de la terre, riche en minéraux et sédiments déposés par la rivière Sambirano, rouge comme la couleur des fèves à majorité Criollo qui proviennent du meilleur producteur de la vallée du Sambirano, rouge comme la couleur de notre chocolat, enfin Mena comme l'île Rouge : Madagascar.

**KAO** pour cacao. Nul n'ignore la qualité de la fève malgache, labellisé « Cacao Fin » par l'ICCO (UK) parce que totalement aromatique de par ses notes florales, son acidité et son astringence en fin de bouche.

**Bio** : nous n'utilisons que des matières premières naturelles. Le cacao que nous utilisons est sans pesticides. Dans le cadre de **la coopérative de planteur de la vallée du Sambirano**, les recettes spécialement développées, le travail sur la sélection des meilleures fèves, nous permettent aujourd'hui de présenter les chocolats MENAKAO, une marque de chocolat n'utilisant que des fèves premium. Les recettes du chocolat Noir sont sans vanille afin de mettre en valeur les arômes naturels du cacao. Cette gamme est 100 % Madagascar (Truly Madagascar), tous les ingrédients proviennent de l'île.

**Equitable : produire à Madagascar rapporte 4 fois plus... aux Malgaches** : nous achetons notre cacao avec une surcote de 0€50 pour le standard et de 1€50 à 1€80 pour le supérieur Lavé (actuellement 1,80 €). Ce qui est **bien plus que la norme usuelle Fair Trade** : nous avons volontairement décidé de pas demander le label qui coûte énormément d'argent, il nous semble plus important d'investir ces fonds pour le bien-être de nos salariés et pour des actions concrètes à Madagascar. **Tous nos ingrédients proviennent de Madagascar y compris notre packaging**, ce qui a bien entendu un impact économique.

Lancés en 2012, les chocolats Menakao ont reçu de nombreux prix récompensant leur exceptionnelle qualité. Lors de l'**International Chocolate Awards 2014**, Médaille de bronze pour "Dark Chocolate 70 % trio de Poivre". A l'occasion des **Awards of Chocolate 2013**, Médaille de bronze pour "Chocolat noir 63 % grué et fleur de sel". Durant les Great Taste Awards 2013, concours de la **Guild of Fine Foods**, Médailles d'or et une étoile pour les tablettes "Chocolat noir 63 % combava et baies roses" et "Chocolat noir 63 % grué de cacao et fleur de sel". Dès sa première participation aux **Great Taste Awards 2012**, Menakao avait reçu la Médaille d'or et deux étoiles pour "Chocolat noir 63 % Combava et baies roses".

Contact : Haja RASOLONJATOVO [ 06 95 69 82 45 ] - [contact@operationmadagascar.com](mailto:contact@operationmadagascar.com)



MENAKAO



Sous la Lime



# Collaboration éditoriales

Sous la Lime

[souslame.free.fr](http://souslame.free.fr)

Pour la diffusion de la poésie et de la musique, sous la Direction artistique de Daniel REPOUX



[www.plumedecitrons.com](http://www.plumedecitrons.com)

Figurines, illustrations, livres pour enfants par Elodie CROCHET



[www.malagasywind.com](http://www.malagasywind.com)

Peinture, photographie, illustrations par Haja RASOLONJATOVO

Contact : Haja RASOLONJATOVO [ 06 95 69 82 45 ] - [contact@operationmadagascar.com](mailto:contact@operationmadagascar.com)



MENAKAO



Sous la Lime

