

11. — ANTALAHA, SAMBAVA ET VOHÈMAR

Ces trois sous-préfectures sont les plus isolées de la côte orientale, du moins en ce qui concerne les communications terrestres. Reliés entre eux par une mauvaise route peu fréquentée, leurs ch.-lieux n'ont guère de communications terrestres avec le reste de Madagascar : seule une route longue et pénible relie Vohèmar à Diego-Suarez en passant par Ambilobe. C'est dire que plus encore qu'ailleurs, les communications aériennes y sont essentielles : et tous les centres décrits dans ce chapitre sont des escales de la ligne d'Air Madagascar Tananarive-Diégo par la côte orientale, V. p. 77, E. Cette région est cependant l'une des plus intéressantes à visiter pour le touriste, le chasseur, le pêcheur, et l'amateur d'exotisme. A noter en dernière minute qu'une route goudronnée est sur le point d'être mise en service au moment où nous mettons sous presse entre Antalaha, Sambava et Andapa : ce dernier centre sort donc enfin de son isolement.

ANTALAHA (avion pour Andapa, Sambava, Diégo, et pour Tamatave et Tananarive; hôt. *Océan Plage*, 11 ch. en bungalow, bains et douches, tél. 87; — *Nouvel-Hôtel*, 3 ch., douches; P. T. T.), 15 500 hab., Préfecture de la province de Diégo-Suarez, est bâtie sur le sable, le long de la côte, à une trentaine de kilomètres au N.-O. du *Cap Est*, le point le plus oriental de la côte malgache.

Histoire et économie. — Petit village sans importance à l'époque de la conquête, Antalaha doit son développement à sa situation en un point de la côte favorable au batelage, à proximité de l'embouchure de l'*Ankavanana* « la rivière de droite », la grande rivière navigable de la région, ainsi qu'à l'implantation de la culture de la vanille dans la région vers 1905.

Il est bon de rappeler, pour juger de l'importance de la production vanillière de la région d'Antalaha, qu'elle représente les deux tiers de la production malgache. Or, avant la guerre, Madagascar a fourni jusqu'à 80 % de la production mondiale de vanille. Sérieusement concurrencée par celle du Mexique (d'où la vanille est originaire), la production malgache représente actuellement plus de 50 % de la production mondiale : Antalaha demeure donc le plus gros centre producteur de vanille du monde entier.

Il est essentiel de consacrer une matinée à la ville d'Antalaha, ne serait-ce que pour visiter un atelier de préparation ou d'emballage de la vanille.

Préparation de la vanille. — Il s'agit d'une opération aussi délicate que la fermentation du bon vin, à cette différence près que la préparation de la vanille exige beaucoup plus de manipulations.

La vanille verte (*manla*), est d'abord traitée à l'eau chaude mais non bouillante. On l'expose ensuite au soleil, puis on la roule dans des couvertures pour la faire « transpirer » : ces opérations successives peuvent s'étaler sur plusieurs semaines. La gousse achève enfin sa préparation sur des claies, à l'intérieur de magasins aérés; si elle est de bonne qualité, elle « givre » alors abondamment (cristallisation extérieure des huiles essentielles), et devient parfaitement sèche et odorante.

Les Chinois résidant dans la région d'Antalaha excellent dans la préparation de la vanille produite par l'autochtone (80 %); ils vendent généralement leurs préparations à des maisons exportatrices.

Les syndicats de producteurs de vanille existent maintenant, qui prennent de plus en plus d'importance dans la normalisation de la production et de la commercialisation.

Voir : 1. A ANTALAHA-VILLE. Promenade du bord de mer entre la résidence et le port de batelage; — station météorologique située sur un mamelon, à l'O. de la ville (**panorama* magnifique sur la ville entière, ses environs immédiats et la rade foraine). — 2. AUX ENVIRONS D'ANTALAHA. — La **vallée de l'Ankavanana* (praticable en jeep jusqu'à *Sarahandrano*, à env. 70 km) est l'une des promenades les plus touristiques de Madagascar; la vallée est de plus en plus encaissée à mesure que l'on approche d'Andapa (on peut s'y rendre à pied), et le paysage forestier est magnifiquement sauvage; de peuplement récent, la région offre de nombreuses possibilités de ravitaillement; — le *phare de Cap-Est* (40 km S. d'Antalaha) est un site historique : c'est là qu'eurent lieu les premières implantations européennes sur la côte orientale; l'aventurier Benyowski y fut tué au XVIII^e s. (sa tombe n'a jamais été retrouvée); il est recommandé de longer la côte en pirogue à voile, à l'abri du récif où l'on pourra pratiquer la pêche sous-marine (ravitaillement possible à *Ambohitalanana*, à 35 km d'Antalaha; — *station d'essai de la vanille*, à 20 km sur la route de Maromandia; — le *lac d'Ampahana* (à 20 km, sur la route de Sambava), déversoir de plusieurs petites rivières, séparé de la mer par une petite langue de terre, c'est le paradis des chasseurs de sauvagine; on peut se procurer pirogues et piroguiers au village d'Ampahana (s'adresser au chef de canton); le gibier d'eau comprend de nombreuses sarcelles, parfois difficiles à approcher, des canards à bosse et des oies sauvages; nombreux crocodiles; pêche abondantes (crabes).

D'ANTALAHA A ANDAPA, par avion, p. 77, E.

Andapa (« là où demeure un chef »; avion pour Sambava et Antalaha; hôt. *Pension F. Guinet*), S.-P. de la province de Diégo-Suarez, est situé sur la bordure orientale de la riche *plaine de l'Ankaibe*, cœur et fortune de cette région.

Visiter cette plaine qui est desservie par un réseau de routes ne communiquant pas encore avec le reste du réseau routier de l'île au moment où se guide a été rédigé : nombreuses concessions de vanille et de café, travaux de rectification du cours de l'Ankaibe.

Histoire et économie. — Le petit village de *Beanana* « là où il y a beaucoup de légumes », existait sans doute depuis fort longtemps quand il prit l'appellation d'*Andapa* (canton), lors de la création d'un canton au début du XX^e s.

Le roi Radama I^{er}, au cours de son voyage Vohèmar-Tananarive, en 1822, avait créé un poste à *Andapavoka*, à quelques km au S. de la ville actuelle d'Andapa. En 1898, le premier chef de poste européen s'est installé à *Andapavoka*, puis à Doany; la ville s'est surtout développée après 1918.

On y cultive la *vanille*, le *riz*, le *café* et des *légumes*; toute la production est encore évacuée sur Antalaha et Sambava par les avions-cargo, qui ravitail-