

Au programme :

Karibu Malavuni 2024 est riche et diversifié, offrant des activités chaque week-end dans différentes régions de l'île :

Samedi 17 août :

LE JARDIN D'IMANI, COMBANI – Ylang-ylang, Une Immersion Parfumée au Cœur de Mayotte
Plongez dans l'univers envoiçant de l'ylang-ylang avec Soumaila Moeva, découvrez le processus de distillation et repartez avec un précieux flacon d'huile essentielle.

Dimanche 18 août :

FERME AVICE, HAJANGUA – La vache et le lait
Vous découvrirez les étapes de la transformation du lait, de la traite à l'affinage, et apprendrez les techniques traditionnelles de fabrication de la faisselle.

Samedi 24 août :

HELLO MAYOTTE, KANI KELI – Une Journée à la Ferme avec Abdallah
Vivez une journée authentique à la ferme, du champ à l'assiette, et découvrez la culture de la vanille et des produits locaux avec Abdallah.

Dimanche 25 août :

VOLAMENA 2, BOUENI – Balade, L'ascension vers le Mont Boungou Ndravani
Partez pour une balade vers le Mont Boungou Ndravani avec Angatahi, découvrez des plantes médicinales et profitez de vues panoramiques époustouflantes.

Samedi 14 septembre :

ZANA ZA BARAKA DZIANI, LABATTOIR.
Découvrez la flore locale au Jardin Botanique de Dziani, participez à des ateliers de récolte et de tressage, et savourez un repas traditionnel.

Dimanche 31 août :

COMBO COCO, MTZAMBORO – ynergie entre les plantes et les abeilles
Découvrez l'harmonie entre les abeilles et les cocotiers, participez à un atelier de fabrication de cire d'abeille et dégustez des produits locaux.

Samedi 14 septembre :

PÉPINIÈRE PARADISIAQUE, BANDRABOUA – Jardin Botanique et Pépinière
Découvrez la Pépinière Paradisiaque de Fouad à Bandraboua, un véritable havre de biodiversité et de beauté naturelle.

Dimanche 15 septembre : M'SA BEN, VAHIBÉ – Transformation du manioc**

Apprenez tout sur le manioc, de la récolte à la transformation, et découvrez des recettes traditionnelles.

Comment Participer ?

Les inscriptions aux activités se font sur notre plateforme en ligne du comptoir du Centre sur <https://boutique.tourisme-centreouest.yt/karibu-malavuni>

Pour plus d'informations sur le programme et les événements, consultez notre site www.per-mayotte.yt ou suivez-nous sur les réseaux sociaux [@per.coconi](https://www.instagram.com/per.coconi).

Contact Presse

Sittirati MOHAMED

Chargée de projet PAPAM / AGRITOURISME

Portable : **(0)639 21 41 82**

Email : s.mohamed@tourisme-centreouest.yt