

# GUYANE



Région et département d'outre-mer français d'Amérique du Sud, la Guyane compte 83 846 km<sup>2</sup> de superficie. Elle s'étend de l'Orénoque à l'Amazone. Environ 90% de son territoire est composé de forêt tropicale primaire.

## FORMALITES ADMINISTRATIVES

Une carte nationale d'identité ou un passeport en cours de validité suffit pour entrer en Guyane. Pas de visa exigé.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la Maison du tourisme de la Guyane :

26 rue du 4 septembre  
75002 PARIS  
Tél : 01 47 42 84 16

## FORMALITES ADMINISTRATIVES

La vaccination contre la fièvre jaune est obligatoire. Le vaccin doit être effectué au moins dix jours avant le départ. DT Polio à jour, hépatites A et B conseillés. Prévoir un antipaludéen si vous comptez remonter les fleuves, principalement le Maroni ou l'Oyapock.

## QUAND PARTIR ?

Le climat est équatorial. Il fait environ 26 °C toute l'année. Le rythme des saisons est uniquement marqué par les pluies. La meilleure période pour se rendre en Guyane va d'Août à Décembre (saison sèche). Les niveaux de pluviométrie sont moindres de Janvier à Février par rapport à Avril, Mai, Juin, Juillet (saison des pluies). On distingue une petite saison sèche, appelée le « petit été de Mars » entre début Février et Mars. Les températures moyennes s'élèvent à 30°C à Cayenne, la capitale.

## REPERES S EN CIEL

**Décalage horaire :** - 4 heures en hiver et - 5 heures en été.

**Monnaie :** l'euro (EUR).

**Langue :** Le français est la langue officielle.

**Durée moyenne de vol :** 9 heures.

**Religion/Fêtes et jours fériés :** religion catholique dominante.

Mêmes festivités qu'en France. Cependant, le 1er dimanche de Janvier marque le début du carnaval qui dure de début Janvier (épiphanie) au Mercredi des Cendres en Février.

Le festival de Cocoa marque le début de la nouvelle année lunaire.

Le 10 juin, c'est la fête de la fin de l'esclavage.

**Gastronomie :** Cuisine épicée, conviviale, haute en couleur, surprenante... Ne ratez pas ses accras de morue, ses boudins créoles, ses poissons et poulets boucanés, son gratin de papayes vertes et son colombo (spécialité à base d'un mélange d'épices, de légumes et de viande ou poisson). Les goyaves, ananas et papayes y sont excellents.

**Electricité :** 220 V (prises françaises).

**Téléphone :** Depuis la France, il faut composer le 00 594 + le numéro à six chiffres de votre correspondant.