



# Amitié France Madagascar

Association de solidarité internationale

## Le Lémurien

N° 11



Février 2014

## É d i t o r i a l

### AGENDA 2014

#### Vide-greniers :

une participation par mois sauf en juillet et août.

#### Assemblée Générale Ordinaire :

vendredi 28 février 2014  
Salle de la Briqueterie, Cestas.

#### Conférence débat :

vendredi 18 avril 2014  
Halle du centre culturel, Cestas

#### Marché africain à Pessac : 24 mai :

#### Foire de Bordeaux :

24 mai au 1<sup>er</sup> juin 2014

#### Film-conférence : dimanche matin et

après-midi 2 novembre 2014  
et loto en soirée

Halle du centre culturel, Cestas

#### Repas annuel :

vendredi soir 28 novembre 2014  
Salle des Sources

### Vente de DVD

L'association a réalisé des vidéos pour vous faire connaître Madagascar, la belle île rouge.

- DVD 1 : La route du Sud, la RN 7
- DVD 2 : Ouest, Est et Nord de la grande île.
- DVD 3 : Lisette, 13 ans, présente Madagascar

Si vous souhaitez acheter ces DVD vendus chacun 12 euros, vous les trouverez lors des différentes manifestations organisées par AFM (Marché africain de Pessac, loto, vide-greniers, repas, etc.) ou vous pouvez les demander, en envoyant un chèque au nom de l'association (Amitié France Madagascar) à Chantal Blancand Goudon 33 650 Saint-Morillon. Ils vous seront adressés par retour du courrier.

[www.amitie-france-madagascar.fr](http://www.amitie-france-madagascar.fr)

Rappel : L'adhésion à l'association est de 25 euros par personne pour 2013 ; elle est à régler (si cela n'a pas encore été fait) en envoyant un chèque libellé au nom de AFM à Hervé Thomas, 16 allée du Rouquet 33 610 Cestas-Gazinet.

Chers amis adhérents

L'objectif général poursuivi par l'association AFM depuis de nombreuses années reste inchangé et perdurera certainement ; il est indiqué dans les statuts mais rappelons-le :

**Apporter l'aide humanitaire, matérielle et morale aux habitants de Madagascar qui en ont besoin, et en particulier aux enfants, femmes et paysans.**

Les actions menées au cours de l'année 2013 sont en totale adéquation avec cet objectif. En effet, les réalisations effectives décrites dans le rapport d'activité vont dans ce sens grâce à la structure mise en place au début du second semestre et au recrutement de l'ingénieur agronome malgache pour assurer la réussite d'un projet réaliste, solide et pérenne.

Il s'agit du développement de certains villages du district d'Ihazolava pour que les familles parviennent à l'autosuffisance alimentaire et à l'autonomie économique et puissent mieux se nourrir, se soigner et scolariser leurs enfants, bannissant toute forme d'assistanat.

Les actions de sensibilisation, formation, travail auprès des familles, dans les champs, concernent actuellement 276 familles (soit plus de 2 000 personnes) mais ce nombre évoluera au cours des prochaines années ; d'autres paysans motivés et volontaires accèderont à cette évolution.

Projet trop ambitieux pour une petite association diront certains ; nous faisons le pari de le réussir, grâce à l'équipe locale dynamique et compétente.

J'en profite pour vous transmettre les vœux que Benja a adressés fin décembre :

*"Au nom de nous trois - Odon, Marc et moi-même - nous souhaitons à tous les membres de bureau et aussi à tous les adhérents de l'AFM les meilleurs vœux pour ce Noël 2013 que nous venons de célébrer. Et nous vous souhaitons une bonne année 2014. Que cette nouvelle année soit celle d'une réussite et pleine de bonnes choses. Ce trio opérationnel que nous représentons va travailler au service de nos familles bénéficiaires, qui durant ces derniers six mois, regagnent confiance en elles. Avec les impulsions de développement que nous allons leur apporter durant cette nouvelle année, nous croyons qu'elles enregistreront un grand bond et trouveront leur voie comme les paysans de Bolivie qui vivent mieux grâce au quinoa."*

Chers adhérents et aussi les personnes œuvrant pour l'association à Madagascar, les membres du bureau AFM vous transmettent aussi tous leurs meilleurs vœux de santé, bonheur, réussite, sérénité et paix.

Espérons que le nouveau Président de la République, Hery Rajaonarimampianina, enclenchera la relance économique de Madagascar, la belle île rouge, et que tous les efforts réunis contribueront à une vie meilleure pour la population malgache.

Chantal, Présidente

## RAPPORT DE BENJA

sur les villages du district d'Ihazolava

*Benja, l'ingénieur agronome qui travaille avec nous dans le district d'Ihazolava, nous a fait parvenir un rapport sur les activités des villages au cours de l'année 2013.*

### LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DANS LE DISTRICT DE IHAZOLAVA EN 2013 PERSPECTIVES 2014

#### I - Mise en place des structures et définitions des valeurs et des objectifs

Suite à la mission d'Hervé et Chantal en mai et juin 2013, des mesures ont été prises pour favoriser le développement rural à Ambatolampikely et dans d'autres villages du district de Ihazolava car le bilan de l'année 2012 et du premier semestre 2013 ne semblait pas satisfaisant, trop peu de réalisations ayant été constatées sur place malgré le recrutement du technicien agricole, le 1<sup>er</sup> avril 2012.

Un chef de projet a été nommé : le Révérend Père Julien Razanadrakoto, curé de Ihazolava. Puis, un jeune ingénieur, Benja Andriamanalina, recruté le 15 juin 2013, a été associé à la réorientation du projet vers toutes actions permettant une utilisation plus rationnelle des fonds alloués et pouvant faciliter l'extension du projet aux autres villages du district de Ihazolava.

M. Benja pensait que l'appui individuel pratiqué auprès des paysans par M. Odon n'était pas la meilleure formule pour inciter les paysans à se prendre en charge et qu'il fallait plutôt agir au niveau des groupements Tsinjo Aina auprès desquels il serait plus facile d'obtenir des indicateurs de suivi.

Avant la mise en place des actions, il a défini :

**Les étapes de l'évolution de la situation des groupements et des paysans** pour atteindre l'autosuffisance alimentaire et l'autonomie économique :

- **Étape 1** : Sortie de la situation de précarité (dépendance, endettement chronique, perte d'année en année des ressources de production)

- **Étape 2** : Augmentation conséquente du revenu familial
- **Étape 3** : Maîtrise de la période de soudure
- **Étape 4** : Développement de la capacité d'investissement (augmentation du volume de l'exploitation et des surfaces cultivées, amélioration et modernisation des matériels agricoles)
- **Étape 5** : Autosuffisance alimentaire et autonomie économique.



Benja Andriamanalina

#### Les termes de référence et valeurs du programme :

Efficacité, efficacité, indicateurs par rapport au cadre logique des actions de l'association AFM (taux des enfants scolarisés, évolution de la solidarité et du tissu associatif) afin de constituer une base solide et pérenne du système de production :

- amélioration des techniques de production des cultures destinées à l'autoconsommation,
- diversification et intensification des cultures pour le marché,
- jardin potager,
- jardin familial,
- recherche et démarrage des spéculations en remplacement de la pomme de terre telles que le bananier, la canne à sucre,
- création de champs de démonstration,
- ramassage de matières végétales à composter pendant la saison des pluies,
- cultures de légumineuses pour engrais vert.



Les différentes actions devraient conduire à un changement de comportement vis-à-vis des habitudes peu fructueuses en vue d'arriver à plus long terme à un projet de vie visant un avenir meilleur pour les générations futures et d'éviter toute forme d'assistanat.

*L'objectif poursuivi est que les groupements, fiers et motivés, se prennent en main vers une souveraineté alimentaire locale et ne souffrent plus du manque de moyens pour scolariser leurs enfants.*



Père Julien Razanadrakoto

## II - Les réalisations en 2013

### Étude socio-économique dans huit villages du district de Ihazolava pour préparer le programme 2014

Le passé agricole de Ihazolava, comme dans toute la région du Vakinankaratra, est marqué par la culture intensive des pommes de terre promue dans les années 1970 et dont les productions étaient vendues sur les marchés intérieurs dans tout Madagascar.

En 1994, un autre programme de vulgarisation initié par FIFAMANOR et l'État malgache a donné un nouveau souffle à la filière pour honorer les commandes de l'Île Maurice mais ce programme n'a pas abouti.

Le développement important et sans grands efforts de vulgarisation s'explique par le climat favorable à la culture (à plus de 1 200 mètres d'altitude et à une température moyenne en dessous de 12°C, le grand nombre des maladies qui peuvent attaquer la pomme de terre voit leur prolifération maîtrisée). Il est à remarquer que la pomme de terre est susceptible d'être attaquée par plus de 200 types de maladies dont principalement le mildiou et la galle.

En 2008, tout s'est effondré. La culture des pommes de terre à Ihazolava et dans la plus grande partie de la région du Vakinankaratra est totalement détruite par des épidémies dévastatrices de la fonte de semis (mildiou) et de la galle. Cette situation peut être liée au réchauffement climatique et à la résistance de ces maladies aux pesticides (utilisés continuellement et sans respect des normes d'application par les paysans producteurs).

Les paysans d'Ihazolava dépendaient presque totalement de la production de pommes de terre et n'exploitaient que marginalement les cultures vivrières (riz, maïs, manioc, patate douce, haricot, taro). Jusqu'en 2010, ils ont essayé de relancer cette culture mais en vain. Dès lors, ils l'ont totalement abandonnée.

Pour survivre, ils se sont tournés vers les cultures d'autoconsommation mais les rendements sont médiocres et n'arrivent pas à assurer une vie de famille décente.

Les alternatives des familles pour survivre sont :

- L'exode saisonnier
- Journaliers travaillant chez les riches propriétaires terriens
- La non scolarisation des enfants qui font des ménages

Ceux qui restent de façon permanente aux villages sont les femmes, les personnes âgées et les enfants.

Huit villages ont fait l'objet d'une l'étude socio-économique pendant six mois par l'ingénieur agronome de juin et novembre 2013 afin de déterminer les ressources actuelles, les difficultés et les solutions permettant d'améliorer le niveau économique de la population de ces villages à court, moyen et plus long terme.



376 familles de ces huit villages ont été enquêtées et les données suivantes recueillies :

Effectif total	2 187
Nombre de femmes	414
Nombre d'hommes	447
Nombre d'enfants	1 326
Nombre de ménage	376
Taille des ménages	5,82
Résultat du compte d'exploitation annuel	49 000 ar (17 euros)
Surface moyenne des rizières	14 ares
Surface moyenne des terrains non inondables	7 ares
Surface moyenne de tanely	13 ares
Surface totale moyenne cultivée	34 ares

Matériel	Nombre de familles possédant	%	
2 angady	376	100	
1 sarcleuse	111	30	
1 charrue et 1 herse	84	22	
<b>Élevage</b>			
bovins	180	48	
porcs	137	36	
poulets	376	100	
<b>Total des enfants</b>	<b>Enfants non scolarisés</b>	<b>Enfants scolarisés</b>	<b>% non scolarisés</b>
1 326	435	891	33

Compte tenu de cette étude, les actions suivantes ont été menées :

- **Trente groupements issus de six villages du district ont été créés, consolidés et formés, regroupant 276 membres** (dont cinq à Ambatolampikely, soit quarante membres) par Benja, aidé du technicien agricole, Monsieur Odon ; une autre dizaine de groupements étaient, en décembre, en cours de formalisation.

Pour chaque groupement consolidé :

- Une fiche de projet et un calendrier de réalisation ont été élaborés (après diagnostic approfondi de la situation des membres)
- Des formations ont été dispensées aux trente groupements visant à les sensibiliser, formaliser, leur dispenser des formations et des appui-conseil en terme de gestion, d'amélioration des cultures vivrières et des spéculations sources de revenus, partager leurs expériences, gérer les conflits et leur faire comprendre l'utilité d'améliorer la production et le revenu.

**Cent vingt journées de formation ont ainsi été programmées**

**Les trente groupements ont bénéficié d'actions permettant l'amélioration des activités productives et génératrices de revenus** et des résultats intéressants sont enregistrés, qui s'amplifieront en 2014.

**Associées aux formations, des actions concrètes, sur le terrain, ont été menées pour favoriser l'amélioration et la diversification des cultures.**

Une des raisons de l'insuffisance de production est l'infertilité des sols dans cette région et les actions suivantes ont été définies par Benja :

- Application des techniques de défense et restauration du sol
- Utilisation de matériels et débris végétaux issus de la culture de bananier, tephrosia, crotalaire et de nym,
- Amélioration des soins de l'élevage pour disposer de déchets animaux suffisants (litière, bouse, fiente),
- Formation élaborée en technique de compostage, en utilisation d'engrais vert, paillage, apport fractionné de compost

Il a aussi été décidé de faire des parcelles de démonstration, des pépinières de diffusion ainsi que :

- D'intensifier les cultures vivrières (riz irrigué et pluvial, maïs, patate douce, manioc, taro)
- De diversifier les cultures maraîchères : courgette, brèdes (et autres, selon préférences des paysans)



- D'ajouter des cultures pluriannuelles : bananier, grenadier, chouchoute, et à long terme, canne à sucre
- De mener des actions en faveur de l'élevage (vaccination et amélioration du soin et du traitement du cheptel existant : bœufs, porcs, poulets gasy, canards et canards de Barbarie, lancement selon la volonté des paysans de l'élevage d'oies, de lapins, engraissement de zébus, production de canards hybrides (recherchés par les paysans de Behenjo pour produire du foie gras)

L'amélioration des techniques de production de riz et autres cultures destinées à l'autoconsommation a été largement discutée avec tous les groupements : respect des distances entre les plantes, association de cultures bénéfiques, apport fractionné de fertilisants organiques...

Chaque groupement met en œuvre au moins trois activités : une action pour le renforcement de la solidarité, une pour l'amélioration des cultures vivrières et une pour l'amélioration du revenu.

Concernant l'amélioration des matériels agricoles, trois groupements ont acheté chacun pour cette campagne culturelle un rayonneur et une sarleuse en commun.

L'équipe locale a également souhaité cultiver des plantes pour rendre l'Association Tsinjo Aina semi-autonome en 2015 (géranium associé au bananier) et veut lancer d'élevage de poules pondeuses, de lapins et éventuellement de vaches laitières.

Le bilan quantitatif de ces activités est très satisfaisant comme le démontre le tableau ci-contre :



Cultures vivrières près du village

Nature des Cultures ou travaux	Nombre de familles ayant pratiqué	Surface cultivée (ou volume, unité)	Nombre de groupements
actions communes pour renflouer la caisse commune	144	288 ares	18
entraide rotative	64	2 demi-journées par semaine	8
<b>Culture de :</b>			
Téphrosia	152	Pourtour 2 ares/famille	19
Crotalaire	56	Pourtour 4 ares/famille	7
Nym	64	40 pieds	8
<b>Elaboration de compost</b>			
Elaboration de compost	120	Environ 500 charrettes	15
<b>Arbres fruitiers</b>			
Arbres fruitiers	40	80 arbres	5
<b>bananiers</b>			
bananiers	80	800 pieds	10
<b>Légumes</b>			
Légumes	144	288 ares	18
<b>Chouchoute</b>			
Chouchoute	24	24 pieds	3
<b>Grenadiers</b>			
Grenadiers	40	120 pieds	5
<b>Jardins familiaux</b>			
Jardins familiaux	80	80 ares	10
<b>Amélioration des techniques de production de riz</b>			
Amélioration des techniques de production de riz	160	1 920 ares	20
<b>Amélioration des cultures vivrières</b>			
Amélioration des cultures vivrières	80	2 000 ares	10
<b>Canne à sucre</b>			
Canne à sucre	16	100 pieds	2
<b>Vaccination animaux de basse-cour</b>			
Vaccination animaux de basse-cour	40	400 volailles	5
<b>Amélioration de leur alimentation</b>			
Amélioration de leur alimentation	40	400 volailles	5

*Toutes les actions menées par l'équipe ont été centrées au cours du second semestre sur la mise en confiance et le développement de synergie de tous les acteurs.*

*Le coût total de ces actions de développement agricole s'est élevé en 2013 à environ 6 900 euros (principalement paiement des salaires et indemnités de l'ingénieur agronome recruté mi-juin et du technicien agricole sur toute l'année).*



## Formation des jeunes en agriculture et élevage dans une école d'Antsirabe

Cinq élèves reçus au BEPC en juin 2013 sont actuellement scolarisés depuis le mois de septembre 2013 pendant un an à l'école d'agriculture de Tombotsoa à Antsirabe.

Ils sont tous assidus et ont signé une lettre d'engagement stipulant leur responsabilité de partager leurs savoir-faire et connaissances dans leurs villages d'origine.

*Le coût de cette opération a été de 248 euros pour l'année 2013 (un trimestre payé à l'école et des fournitures scolaires et matériel aux élèves).*

### III - Plan d'actions en 2014

*Compte tenu des résultats de l'étude socio-économique et des réalisations 2013, un plan d'actions pour 2014 est programmé, en continuité de ce qui a été amorcé durant le dernier semestre 2013, afin que le taux de non scolarisation des enfants diminue à 25% et le revenu des ménages augmente de 30%.*

Les actions à mener sont les suivantes :

- Continuation de la sensibilisation pour développer le tissu associatif et renforcer la solidarité et l'entraide
- Renforcement de la caisse commune et de la capacité de gestion des récoltes
- Renforcement de capacité de gestion et de leadership
- Accompagnement des efforts d'amélioration des produits agricoles destinés à l'autoconsommation : intensification et diversification, fertilisation organique, association et rotation de culture, amélioration du travail du sol comme pour la culture du géranium.
- Cultures maraîchères et jardins familiaux

- Développement des spéculations sources de revenu
- Création d'un grenier à riz
- Amélioration du matériel agricole par le moyen propre des membres des groupements
- Echanges et réflexions (organisation de petits ateliers) pour honorer les demandes sur les marchés et exploiter de façon optimale le circuit économique et commercial
- Faire profiter les paysans des expériences et des connaissances obtenues par les élèves formés à l'école de Tombotsoa
- Animation sur la mise en réseau des groupements
- Diagnostic approfondi des besoins et élaboration de petits projets de développement local au niveau réseau
- Planification de la promotion féminine et concrétisation des actions pertinentes
- Participation à la réalisation du projet eau potable et assainissement pour l'école d'Ambatolampikely.
- Culture de géranium pour la future autonomie de l'Association Tsinjo Aina en vue d'assurer la durabilité et la diffusion plus large des actions de développement menées de concert par AFM et cette Association d'appui au développement.

Plusieurs sous-activités pourront être définies et mises en œuvre en cours d'exercice selon le contexte et les besoins des paysans.

### IV - L'école Victoire Rasoamannarivo d'Ambatolampikely

Pendant le deuxième semestre 2013, l'équipe locale de AFM et de Tsinjo Aina, a tout fait pour mettre en place des bases solides afin de redorer l'image de l'école d'Ambatolampikely et rendre les apports de l'AFM et de ses partenaires efficaces et efficients. Il s'agit d'appui financier, logistique mais aussi conseils et échanges périodiques. Ceci a pu être réalisé grâce au concours de Benja et au recrutement, depuis le mois de juin d'un nouveau directeur, Monsieur Marc. Certains



enseignants ont été licenciés et de nouveaux embauchés pour la rentrée scolaire 2013 / 2014. Benja travaille étroitement avec le directeur de l'école qui s'implique largement dans le développement rural du village d'Ambatolampikely.

Pour l'année scolaire 2013-2014, l'effectif global est de 181 élèves alors qu'il était de 167 l'année précédente.

Classe	CP1	CP2	CE	CM1	CM2	6 <sup>e</sup>	5 <sup>e</sup>	4 <sup>e</sup>	3 <sup>e</sup>	Total général
Garçons	19	16	15	17	11	5	4	3	7	97
Filles	9	21	11	10	10	5	5	3	10	84
Effectif par classe	<b>28</b>	<b>37</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>181</b>

Il est à souhaiter que les résultats aux examens en 2014 et l'effectif des élèves pour l'année scolaire 2014-2015 soient positifs et démontrent les efforts entrepris par toute l'équipe locale. L'association AFM finance encore une partie des salaires des enseignants et a constitué une réserve, en attendant le paiement des écolages souvent perçus en retard ; mais lorsque la production agricole aura évolué, notre participation diminuera, voire n'existera plus.

*Cette année le montant versé pour l'école s'est élevé à 1 235 euros*



Classe vide : faible effectif des enfants scolarisés



Marc, directeur de l'école

## V - Conclusion

En conclusion, concernant le développement économique, nous pouvons dire que le bilan annuel 2013 est très appréciable malgré le retard pris au cours du 1<sup>er</sup> semestre, le véritable travail ayant commencé à compter de mi-juin 2013, avec l'arrivée de l'ingénieur agronome et du nouveau directeur d'école. Le trio performant sur place (Benja, Marc et Odon, sous la responsabilité du chef de projet, le RP Julien et du nouveau curé de Ihazolava, le Père Arthur) a permis avec succès la mise en place de ce programme ; les résultats de la prochaine période culturelle sont attendus avec impatience, en espérant que les conditions climatiques soient favorables.

**Merci à tous et bonne continuation.**

Écrit par Chantal Blancand d'après les rapports de Benja

## PORTRAIT DE TROIS DES RESPONSABLES AU VILLAGE



J'aurai trente-huit ans au mois de février prochain. Je suis marié à Haingomalala Rabeson (sortante de l'université privée INSCAE dans la filière gestion et comptabilité). Nous avons quatre garçons dont le premier va passer les examens de CEPE au mois de juillet prochain.

J'ai fait les classes de primaire dans la banlieue sud de Tana, puis celles de secondaire jusqu'au bac à Fort-Dauphin. J'étais en première année de médecine avant de devenir ingénieur agronome à l'université de Tana. Tout au long de ma vie estudiantine, mes parents ne m'ont payé que trois années d'études dans les écoles privées catholiques : en maternelle puis en classes de 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>. Pour le reste, je fréquentais les établissements publics exempts



d'écolage mensuel. J'ai pu maîtriser la langue française en lisant beaucoup car j'étais membre de nombreuses bibliothèques : Alliance française et bibliothèque paroissiale de Fort-Dauphin puis CITE Ambatonakanga, bibliothèque de l'ESSA et bibliothèque universitaire.

Concernant ma vie professionnelle, j'avais fait, en 1999, un stage de six mois pour l'étude de faisabilité et de viabilité de la production de fleurs coupées suivi d'un stage de dix-huit mois pour un essai de multiplication *in vitro* des plantes rares de Madagascar dont les euphorbiacées et les orchidées (avec le Centre de Technique Horticole de Tana, financé par la Coopération française). De 2001 à 2003, je tenais le poste de responsable de produc-

tion, de collecte et de conditionnement des pervenches de Madagascar dans une société d'exportation de plantes médicinales et horticoles à Fort-Dauphin. En 2004 et 2005, j'ai aidé un oncle dans ses exploitations de coton à Tuléar. Depuis 2006, je participe au programme de développement initié par le Diocèse d'Antananarivo, avec le Père Julien. Mais en marge de cette responsabilité, je développe des activités personnelles. En effet, pendant deux ans et demi, j'étais dans le transport de marchandises puis jusqu'en 2009, j'élevais des vaches laitières et produisais des légumes pour le marché de Tana ; depuis 2010, ma femme et moi vendons en étalage du poulet de chair. Cette dernière activité nous rapporte actuellement entre 300 et 350 euros par mois. Nous commençons à nous investir dans l'immobilier.



Je crois en Dieu, j'ai accepté une mission pastorale : celle d'aider les pauvres à s'en sortir. C'est cette mission qui m'a mis sur le chemin de l'AFM à Ihazolava. Je contribue à la mise en place d'un développement rural durable dans ce district (puis à l'avenir dans tout le diocèse d'Antananarivo) : étude socio-économique, élaboration d'approche et de stratégie en compilant les idées de développement du programme Tsinjo Aina et celles de l'AFM, mise en pratique des actions en respectant les besoins réels des paysans, coaching de l'équipe d'animation. Pour le bon déroulement de ce projet, j'essaie de faciliter la communication à tous les niveaux (paysans, personnes ressources, autorités locales et religieuses, AFM, autres partenaires) et prends en charge la gestion financière.

Benja.



**Jean-Marie Marc Rakotondrasoarinerina**  
Directeur de l'école

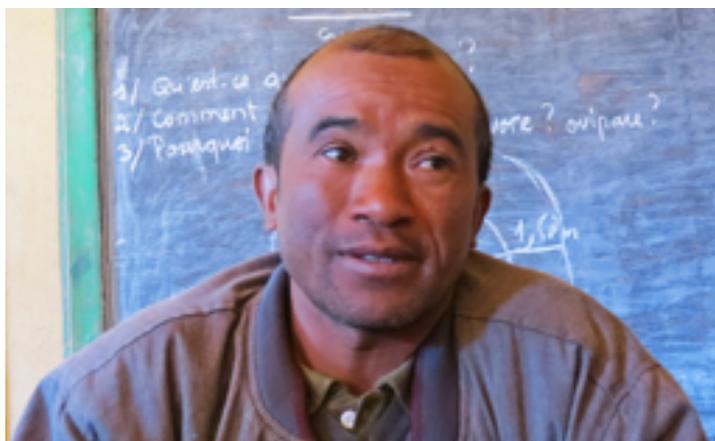
Jean Marie Marc Rakotondrasoarinerina est né le 29 juillet 1967 dans un village sur la route de la chute de Tsinjoarivo. Il est le fils d'un enseignant retraité de l'école ÉCAR du district catholique d'Antsampandrano. Parmi ses sept sœurs et sept frères, onze sont instituteurs quoique quatre d'entre eux aient déjà arrêté pour s'orienter vers d'autres métiers.

Marc a fait ses études en niveau primaire et secondaire au collège Sainte Cécile d'Antsampandrano. Il a eu son bac au lycée d'Ambohipo (Haute ville de Tana). Concernant ses études supérieures, il a fait trois années de philosophie à l'Université catholique d'Ambatoroka puis, un peu plus tard, a suivi des études de perfectionnement en langue française et des formations en pédagogie et en *leadership* au Cameroun.

Parcours professionnel : a déjà à son actif dix-sept années d'enseignement dont :

- Onze ans en niveau primaire : un an à Ambatomanga (village d'origine du P. Julien), trois ans à Antsampandrano et sept ans à Ambatondrazaka (grenier à riz de Madagascar, où il s'est initié à l'agriculture).
- Un an d'enseignement dans un lycée privé de Fianarantsoa
- Trois ans à Mananjary (niveau secondaire)
- Deux ans à Ambatolampikely.

À Ambatolampikely, il est catéchiste de la chapelle de brousse, directeur de l'école et coresponsable du champ de démonstration.



ÉCAR : Église Catholique Apostolique et Romaine.  
Fokontany : subdivision administrative de base malgache.  
CRS : Catholic Relief Service (Association humanitaire états-unienne).  
Brède : plante herbacée à saveur piquante.  
Tagète : plante herbacée dont on extrait des huiles essentielles.  
Nym : plante servant à faire du compost pour fertiliser les sols.



**Odon Ramarosandratana**  
Technicien agricole



Odon Ramarosandratana est né le 4 novembre 1973 à Ambatobe, un village situé juste au pied de la chaîne de montagne d'Ankaratra.

Il a fait ses études primaires et secondaires jusqu'au bac à Tana puis a suivi deux années d'études supérieures à l'Université d'Ankatso, filière sciences naturelles, avant de s'orienter vers la formation de technicien agricole au centre de Bevalala, dans la banlieue sud de Tana (centre de formation équivalent de Tombotsoa).

Concernant sa vie active, il a aidé ses parents pendant trois ans en tant que marchand ambulante. Puis il a travaillé, pendant quatre ans, avec CRS dans le district ÉCAR d'Ihazolava pour le lancement de la culture du riz pluviale sur Tanyty. Il a été président de l'Église d'Ihazolava, chef-lieu du district d'Ihazolava, pendant trois ans. Il a été désigné Chef du Fokontany d'Ihazolava en 2007 avant de devenir adjoint au maire en 2008. Il a retravaillé en tant que marchand ambulante pour son propre compte dans la ville aux saphirs d'Ialakaka de 2009 à 2011 avant d'être embauché par AFM en 2012 pour s'occuper du développement rural.

Sa mission est l'animation et l'accompagnement des familles paysannes dans leur développement.

Quelques mots du champ de démonstration de chez lui : il mesure environ un are et demi. À l'ombre d'arbres fruitiers d'une dizaine d'espèces, c'est un lieu de production de légumes et de brèdes pour la consommation de sa famille et dont le reste est vendu aux voisins. Il sert aussi :

- de champ d'application des techniques de production des cultures qui intéressent les paysans,
- de lieu de recherche et d'expérimentation de nouvelles variétés qui peuvent rapporter beaucoup aux bénéficiaires (par exemple : variétés de canne à sucre, de légumes, de plantes source d'engrais vert et de plantes aromatiques dont le tagète)
- de pépinière de multiplication et de reproduction dont le nym, le grenadier, le tagète, le géranium et d'autres plantes aromatiques.

## JEAN LABORDE (1805 - 1878)

### Gascon en terres malgaches

Si vos pas vous entraînent à Madagascar et que vous aimez la randonnée historique, je vous invite sur les bords du lac de Mantasoa (2 000 ha, 150 km de rivage). Situé à 68 km à l'est de Tananarive à partir de la RN2, prenez la direction d'Ampasipotsy et vous arriverez au nord du lac.

La commune de Mantasoa est un lieu prisé des Tananariens pour son cadre propice à la détente. Vous serez au cœur de ce qui fut le domaine de Jean Laborde. Ce Gersois est né à Auch le 16 octobre 1805 où son père exerçait le métier de charbon-forgeron. Élève peu brillant, il quitte le collège après la classe de 3<sup>ème</sup> pour travailler à la forge familiale jusqu'à ses dix-huit ans. Il s'engage alors dans un régiment de dragons où il restera trois ans, de 1823 à 1826. Mais le métier des armes n'assouvit pas sa quête d'aventures. Il repasse par la maison familiale et annonce son désir de courir le monde. Muni d'un petit viatique, accordé par son père, il emporte dans ses bagages une quantité importante de pacotille et d'encyclopédies. Il embarque à Bordeaux en juillet 1827 pour les Indes.



Sur place, il revend fort bien sa marchandise et fonde son propre comptoir commercial qui devient vite prospère. Un jour, un Maharajah, désireux de faire fabriquer trois cents trompettes, signe un contrat avec Laborde. Celui-ci, non seulement réalise un confortable bénéfice sur l'affaire, mais le prince lui octroie une prime importante et se met dans l'idée de lui donner une de ses filles en mariage. Jean Laborde prend-il peur ou son esprit court-il déjà vers d'autres aventures... L'union ne se fera pas.

Il fait alors connaissance d'un capitaine débarqué et sans le sou nommé Savoie. Nos deux compères forment le projet de partir à la découverte des trésors enfouis par les pirates au large de Madagascar (souvenez-vous d'Olivier Misson, Carraccioli, La Buse... dont je vous ai conté les aventures)<sup>1</sup>. Ils achètent le brick le St Roch et voguent vers l'aventure.

Pris dans une tempête dans les parages de l'île de Juan de Nova, dans le canal de Mozambique, le navire est contraint de doubler le cap Ste Marie et finit par se fracasser sur les rochers de l'embouchure de la rivière Matitanana (en face de Vohipeno) sur la côte sud-est de Madagascar. Laborde, sautant à la mer au bout d'un long cordage, arrive au rivage et sauve l'équipage. Mais il a tout perdu.

Note n° 1 : Lire les numéros 9 et 10 du Lémurien (2012 et 2013).

Les naufragés se dirigent alors vers le Nord mais sont bientôt capturés par des villageois bien embêtés par une telle prise.

Quel sort leur réserver ? Les tuer ? Un vieux sage donne la solution ; les emmener chez un *vazaha* établi plus au nord. Après une marche de 180 km, ils arrivent au domaine de Napoléon de Lastelle, à Mahela. Avec l'autorisation de la reine Ranavalona 1<sup>ère</sup> qui touche sa part des bénéfices, Monsieur de Lastelle exploite sa concession de canne à sucre et fait commerce des bovins, peaux, cuirs et sans doute de quelques esclaves à destination des îles de France et de Bourbon (Maurice et La Réunion 2) pour le compte de la société de navigation Rontaunay.

Monsieur de Lastelle étant absent à l'arrivée des naufragés, c'est son frère Charles qui les reçoit chaleureusement. Tous se reposent et se restaurent. Ses compagnons d'infortune s'égaillent dans la nature, seul Jean Laborde reste et participe aux travaux du domaine. Napoléon de Lastelle flaire tout de suite les qualités de ce jeune homme intelligent et travailleur. Il sait que la reine veut faire fabriquer des fusils, elle a passé un contrat avec un dénommé Droit dit Jolycoeur. Mais les résultats sont décevants et la reine s'impatiente...

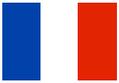
Monsieur de Lastelle prend contact avec la reine, les moyens de communication sont lents, le temps passe. Jean Laborde épouse Émilie Roux, une métisse de la région, et reçoit, en cadeau de mariage de son protecteur, une collection des manuels Roret, recueils des techniques les plus modernes de l'époque écrits par les plus éminents savants.

Ce seront ses livres de chevet et la source de toutes ses créations.

Enfin, l'accord de la reine arrive en septembre 1832. Laborde s'embarque pour Tamatave puis prend la route de Tananarive. Mais il est arrêté aux portes de la ville ; les devins doivent choisir le jour favorable pour qu'il fasse son entrée dans "la ville des mille" (nom donné à Tananarive). Laborde piaffe d'impatience. Il tempête, envoie des courriers, rien n'y fait. Enfin les envoyés de la reine arrivent. Il pourra rencontrer ses conseillers et signer son premier contrat mais devra travailler avec Droit, ce qu'il n'apprécie guère. Il choisit un terrain à côté de son concurrent, à trois kilomètres d'Ilafy, et se met au travail. C'est là que naît son fils Clément (1833-1874).

En 1834 les premiers fusils de Laborde sont prêts, Droit, lui, n'a toujours rien produit. Sur les conseils de de Lastelle, Laborde attend d'en avoir fabriqué une grande quantité avant de les présenter à la reine. C'est la première rencontre avec Ranavalona I<sup>ère</sup>. Il offre le "hasina" (cadeau rituel) en signe d'allégeance. Les fusils sont essayés, c'est un succès au-delà des espérances de la reine. Laborde a conquis la reine par son savoir faire. Il en deviendra accessoirement l'amant.

Note n° 2 : l'esclavage ne sera aboli que le 20 décembre 1848 à la Réunion.



Ranavalona souhaite avoir des ciseaux, Laborde les fabrique. Viennent ensuite des épées et même des chapeaux en paille de riz. Tout ceci n'est que brouillies, Ifaty devient trop petit et c'est à Mantasoa que Laborde va édifier de toute pièce sa cité industrielle. Il va trouver sur place la majeure partie des matières premières et les sources d'énergie. C'est à cette occasion qu'il crée les retenues des eaux de sept vallées qui formeront le lac artificiel. Laborde signe un nouveau contrat avec le gouvernement en 1837 pour fondre des canons de fonte et de bronze.

Sans aucune connaissance approfondie en industrie, mécanique, chimie, il puise son savoir des livres qu'il fait venir.



Le haut-fourneau à Mantasoa

Tout en se formant lui-même, il devient *de facto* ingénieur, chimiste, architecte, il forme ses ouvriers et fait venir son frère aîné Jean-Louis pour le seconder. Le haut fourneau lui créera des soucis, bâti en 1841 ce n'est qu'en 1844 qu'il entrera en production. 150 canons sortiront des forges dont le célèbre "Besakafo" qui doit son nom à l'énorme quantité de poudre qu'il faut pour le charger.

En 1847, la reine et sa cour sont invitées à la présentation officielle du site. Elle est éblouie par sa résidence, dont elle



Le canon de Jean Laborde à Mantasoa

ne connaissait pas l'existence et par les fastes de la réception. La fanfare personnelle de Laborde joue l'hymne royal. La reine descend l'escalier de 200 marches en pierre qui mène aux usines. Pendant plusieurs jours ce ne sont que banquets, bals, combats de taureaux, feux d'artifice et salves de canons. La reine est ravie et élève Laborde à la plus haute distinction malgache : la dignité de seize honneurs.

La fièvre créatrice de Laborde n'a pas de limites : ateliers, poudrerie, broyeurs de minerai, forges, fours à faïence, à poterie, à tuyaux pour l'adduction d'eau, à réverbère pour affiner le cuivre, à charbon de bois (400 m<sup>3</sup> chacun). On produit de l'acier, du verre, de la faïence, de la ferblanterie, du papier, du cuir, des cordages, des tissus, du cordonnet de soie suite à l'introduction du ver à soie. Il pose le premier paratonnerre qu'il fabrique.

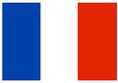
Laborde se lance aussi dans l'agriculture et l'élevage pour subvenir aux besoins de la cité. Il plante de la canne à sucre dont il tire sucre et rhum, crée des rizières, plante des muriers, des ananas, des pommiers et autres arbres fruitiers venus d'Europe. Les zébus sont rapidement dressés au labour et au charroi. Il importe même un troupeau d'antilopes qu'il placera dans un parc d'agrément pour la reine.

Pour transporter ses productions jusqu'à Tananarive, il construit des routes, des ponts, fabrique des charrettes et des roues. C'est dans ce domaine agricole que sera exilée Émilie, sa femme, quand elle osera tromper son mari. Lui ne s'en prive guère... Mais c'est pour le bon plaisir de Ranavalona.

À sa mort en 1900, Émilie ne sera pas admise dans le tombeau de Jean Laborde.

Laborde est aussi un bâtisseur. À Mantasoa, il édifie une cité ouvrière, les résidences de la reine et celles des grands princes, les bains de la reine et sa propre maison. En 1839 la reine lui demande de lui construire un palais plus beau qu'aucun autre. Il va bâtir un palais de quatre étages de style malgache mais avec des techniques modernes pour l'époque. La pièce maîtresse est un mât de 39 m de haut et un mètre de diamètre qui sera transporté à dos d'hommes. Le Rova est tout en bois car dans la croyance malgache, le bois est vivant et symbolise la vie, alors que la pierre, par sa froideur, représente la mort. Trois aigles importés de France (don de Napoléon III) ornent l'édifice après que ceux-ci aient été exorcisés. Le premier au fait du toit, le deuxième au milieu du portail d'entrée et le troisième sur le Tranovola (Par la suite la croyance sur la pierre sera abolie, le Rova sera rebâti en pierre par James Cameron, vingt ans plus tard et entouré d'une enceinte.) (Incendié en 1995 il a été construit en 2009 et les aménagements intérieurs sont en cours).

Le Tranovola : il s'agit du palais en bois voisin du palais de la reine (Manjakamiadana) qui a été construit en 1819 par Louis Gros pour le roi Radama I<sup>er</sup>.



La maison de Jean Laborde

Laborde construira aussi sa maison à Andohalo qui deviendra le premier consulat de France. Plus tard, il construira en briques la célèbre maison "Suberbie" que l'on peut toujours admirer sur la place d'Andohalo, à Tananarive.

L'art funéraire l'inspirera aussi et il dressera les plans de nombreux tombeaux dont celui de Rainiharo, le premier ministre, sans oublier le sien que l'on peut toujours voir à Mantasoa.

Cependant, la reine Ranavalona devient de plus en plus cruelle et le poison s'administre pour un rien. Son fils Rakotonradama, qui deviendra roi sous le nom de Radama II, intrigue et sollicite une intervention française. Laborde, qui fait office de précepteur, se trouve mêlé à l'affaire. Les comploteurs seront dénoncés par les Anglais et tous les *vazahas* seront expulsés sous 24 heures sauf Laborde que l'on conduit à Tamatave. C'était en 1857.

Laborde parti, les ouvriers saccagent Mantasoa ; un prince pille et détruit tout ce qui peut l'être. L'œuvre industrielle de Laborde, n'est plus que ruines sauf sa maison et son tombeau restés intacts.

Exilé à la Réunion et à Maurice Laborde devra attendre la mort de la reine en 1859. Radama II monte sur le trône et rappelle Laborde. Mais il ne reprendra pas son œuvre industrielle. Très écouté du roi, il va défendre les intérêts de la France contre les visées anglaises. Il informe le Quai d'Orsay et l'Empereur, reçoit des savants venus de France, favorise l'implantation des missionnaires catholiques.

Le 12 avril 1862, Jean Laborde est nommé Consul de France, c'est le premier. Il fait venir son neveu Campan comme secrétaire qui amène avec lui sa mère (sœur de Laborde) et sa famille. Il règle les litiges entre les ressortissants français et l'État malgache ou d'État à État. Il participe à l'élaboration de la première carte au 1/200 000 de l'Imerina central. Mais il ne verra pas, de son vivant, son rêve se réaliser : faire de Madagascar un protectorat français.



Le tombeau de Jean Laborde

Les méthodistes anglais, jaloux de l'influence personnelle de Laborde et des avantages que la France en retire, vont saper les relations franco-malgaches.

Radama II est un jeune utopique, qui bouleverse les vieux usages et les traditions. Le premier ministre, sous l'influence anglaise, prend la tête d'un complot pour éliminer le roi. Au cours d'une émeute le roi Radama II, le 12 mai 1863, est étranglé avec son écharpe dans l'enceinte du Rova.

Le parti hostile à la France revient au pouvoir. Les accords franco-malgaches sont dénoncés. Laborde assiste impuissant à la montée de l'influence anglaise.

En 1870, Laborde ressent le besoin de revoir sa terre natale. Mais la guerre faisant rage en France, il abandonne son projet de voyage. En 1878 il tombe malade. Son état est aggravé par la dysenterie. Il meurt le 27 décembre 1878.

La nouvelle reine Ranavalona II lui fait faire des funérailles nationales. Il est inhumé dans son tombeau "Soamandrakizay" (le bonheur éternel) à Mantasoa où reposent avec lui M et Mme Campan, une de leur fille et Mme Campan mère.

Sur place on peut voir encore

- La maison
- Le tombeau
- Le haut fourneau
- Le four à ciment
- Les ruines des fours à poteries et à chaux.

Didier Debarge

Sources :

- Laborde (Jean) "Bienfaiteur de Madagascar" paru dans la Quinzaine coloniale de 1930
- "Jean Laborde" de J Chauvin sorti en 1939 Édits. de Tananarive
- "Détails sur l'entreprise de Laborde" paru dans la revue de Paris en 1924.

## LE TRAVAIL, C'EST LA SANTÉ ?

Dans les années 80, prendre le train à Madagascar frisait l'héroïsme, tant étaient nombreux les déraillements (un à deux par jour !) : les roues usées, solidaires par deux, ne prenaient plus les virages et les rails retournés par économie (comme les cols de chemise d'autrefois qu'on voulait faire durer !) ne pouvaient plus supporter le poids des wagons... Comment se rendre de Tana à Tamatave alors ? Et tous ces arrêts pittoresques qui permettaient aux villageois de vendre leurs beignets, leurs écrevisses, leurs fruits... Et donc de survivre, y renoncer ?

La Banque Mondiale décida de financer un projet de rénovation et des équipes furent envoyées sur le terrain : notre ami Antoine (fondateur d'A.F.M) en fit partie et œuvra pour la réhabilitation du réseau.

Un des contremaîtres (Roland) envoyé près de Moramanga fut logé dans un wagon aménagé et chargé de superviser la soudure des rails : un mélange de métal et de combustible était coulé dans un moule en terre réfractaire et il fallait, à la masse, dégager le surplus avant qu'il ne durcisse (il était encore plus pénible de retirer l'excédent après le décoffrage).

Quelques jours plus tard, le directeur perplexe appela Antoine pour l'informer que Roland voulait repartir ; son contrat venait pourtant de commencer !

Antoine pressentant un malaise, téléphona au contremaître :

— *Je ne peux plus travailler comme ça, les Malgaches tapent deux fois sur les rails et s'arrêtent, je ne vais tout de même pas faire tout à leur place, ils ne veulent pas travailler ou quoi ?*

— *Demain, à 12 h, je te fais envoyer un repas à la malgache, mange avec eux et rappelle-moi dans l'après-midi...*

Ce qui fut fait, du riz, quelques brèdes, de l'eau de riz brûlé...

Le ventre rempli, les Malgaches tapèrent avec ardeur sur leurs rails tout l'après-midi, et Roland rappela Antoine pour lui dire qu'il restait, il avait compris le message : quelques fruits cueillis sur la route tôt le matin ne remplissent pas un estomac et ne donnent pas la force indispensable pour frapper les rails...

Roland mangea chaque midi avec son équipe et apprécia le sérieux, la gentillesse, et le courage des Malgaches.

Le travail c'est la santé... Le ventre bien calé !

Aline Thomas

## MADAGASCAR ET SA CUISINE (Suite)

Après la recette du Romazava (Lémurien n° 10), voici une recette simple que l'on peut facilement reproduire en France

### LES PATSA BE SY VOANIO <sup>ou</sup> CREVETTES AU LAIT DE COCO

Préparation 10 mn ; Cuisson 15 mn ; Coût : moyen.

Pour 4 personnes il faut :

- 600 gr de queues de grosses crevettes non cuites (fraîches ou surgelées)
- 40 cl de lait de coco
- 2 tomates
- 1 gros oignon
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 petits piments oiseaux (facultatif)
- Sel, poivre

Rincer puis décortiquer les queues de crevette. Inciser le dos de chaque crevette pour retirer le filet noirâtre qui correspond à l'intestin.

Laver, peler et concasser les tomates (vous pouvez utiliser aussi des tomates pelées en boîte).

Éplucher et émincer très fin l'oignon.

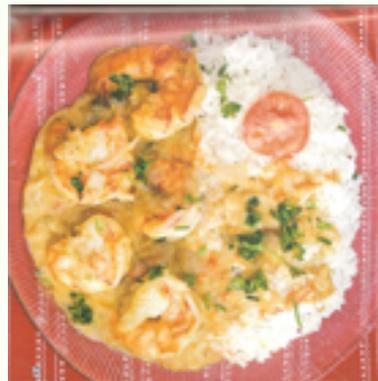
Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile chaude. Quand il est légèrement coloré, ajouter les tomates et les piments et laisser cuire 5 mn à feu moyen en remuant de temps en temps.

Ajouter les crevettes, le lait de coco, saler, poivrer légèrement, mélanger et laisser mijoter 10 mn.

La sauce doit avoir une consistance crémeuse après réduction.

Dresser dans un plat et saupoudrer de persil.

Accompagner de riz blanc.



Bon appétit.

Didier Debarge

## SOUVENIR D'UN ZAZAKELY VAZAHA



*J.-Claude Chinaud, membre d'AFM, avait sept ans lorsqu'il découvrit Madagascar, son père gendarme y ayant été affecté en 1952. Il se remémore pour nous cette expérience coloniale.*

Tamatave, février 1952

Nous arrivons enfin à Tamatave après une traversée de vingt-six jours sur le bateau le "Compiègne". Nous avons passé deux jours à Marseille suite à une hélice cassée à la sortie du port, à hauteur du château d'If.

— "Dis papa, t'as vu les messieurs : ils n'ont pas de chaussures ! pas de chemise ! que des tricots de peau !"

Huit heures du matin : embarquement dans le train qui est venu nous chercher directement sur le quai. L'éclairage du wagon en bois se fait à l'aide d'une bougie dans un fanal. Chaque wagon est équipé d'une plate-forme à chaque extrémité comme chez les cow-boys. Chacun a son panier repas, même si des aliments sont proposés à la vente dans chaque gare, dans de grandes bassines portées sur la tête !

Destination Brickaville située à soixante-dix kilomètres au sud de Tamatave où on arrive vers quatorze heures.

Surprenant : à Brickaville, compte tenu de la pente, il n'y a pas de virage ; le changement de sens se fait sur une avancée en bois au-dessus de la rivière... Brrrr ! Cela ressemble à un pont coupé au bout d'une vingtaine de mètres qui permet le stationnement de la locomotive alors que le reste du train repart en marche arrière, tracté par une autre machine. Première nuit passée à la gendarmerie car mon papa est gendarme. Découverte des lampes à gaz de pétrole et autres lampes à dynamo.

Le lendemain, après les démarches administratives de mon père auprès du chef de district (nous sommes encore à l'ère coloniale, bien sûr !), nous prenons la route d'Ambalarondra. Le peloton de gendarmerie n° 33 est situé sur le haut de la rivière, au confluent de deux cours d'eau. Une usine de graphite nous fournit du courant électrique en 110 V. Qu'importe : frigo et poste de radio fonctionnent. L'eau, il faut aller la chercher à la rivière, la stocker dans des fûts de deux cents litres ; bouteilles filtrantes, et douche avec pomme d'arrosoir... La corvée d'eau est effectuée par du personnel malgache, bien sûr.

La maison est bizarre. Bâtie sur pilotis, les murs extérieurs sont en bambou tressé, les murs intérieurs en *phalaf* (tiges de palmiers tressées également). C'est très pratique pour accrocher le

tableau noir dans la salle à manger qui sert, en soirée, de salle de classe. Car ici, il n'y a pas d'école. Le seul moyen d'apprendre est l'école par correspondance. J'ai donc fait connaissance avec l'école universelle. La scolarité se fera sans problème. Les connaissances seront vérifiées lors d'une scolarisation à Antsirabe, fin 1954. Antsirabe, parce que mon père y est détaché pendant trois mois, pour la garde du sultan Mohammed V, alors en résidence surveillée à l'Hôtel des Thermes entièrement réservé, à l'époque, pour lui et sa smala. Mon troisième frère en a profité pour y voir le jour le lendemain de Noël. Pendant ses heures de repos, papa jouait à la pétanque avec les membres de la famille royale, notamment le jeune Hassan II, futur roi du Maroc !

Le problème est que le courrier met trois jours à un marcheur pour rejoindre Brickaville en saison des pluies et le même délai pour les médicaments, en retour ! La réception des corrigés venus de France mettra trois mois. Le tout est évidemment écrits sur des documents dactylographiés. Quelques livres de géographie, d'histoire, de mathématiques, me sont donnés par des curés itinérants dont un très célèbre, le père Allier que l'on qualifierait aujourd'hui de père très moderne, "à la page".

Début 1954, je passe quelques semaines avec mon père dans le village de Mouneyre, sur la ligne de chemin de fer Brickaville - Tananarive, pour encadrer, avec les gendarmes malgaches, des ouvriers réquisitionnés pour des travaux d'intérêt général en lieu et place du paiement des impôts : impossible pour la plupart d'entre eux d'en payer par manque de liquidités. Le motolorry est un véhicule de transport pour personnes et un peu de matériel qui roule sur les rails. L'engin est déraillé pour permettre le passage des trains et cela à l'aide de deux "skis" posés sur un pivot au centre de la voie. C'est là que j'apprends qu'une feuille de bananier encore verte peut servir de parapluie, d'assiette, de verre, de grattoir de marmite... et autre essuie-tout. Une fois sèche, attachée à la queue des poules pondeuses, elles évitent à celles-ci de couvrir car plus elles marchent, plus la feuille fait du bruit et plus elles courent... les pauvres !

Avril 1955 : départ pour la France pour un congé de six mois (avant un deuxième séjour) sur le bateau "Maréchal Joffre" toujours avec la Compagnie des Messageries Maritimes. De nouveau vingt-quatre jours de navigation. Passage de "la ligne" équatoriale, objet de grosses rigolades, de déguisements, etc. et quelques heures passées dans la nursery pour notre sécurité... et la tranquillité des parents. (À suivre).

J.Claude Chinaud



La maison



Le moto-lorry



La route d'Ambalarondra

# LES MOTS CROISÉS DE L'ASSOCIATION AFM

	1		2			3		4			5		6	
7		8		9		10				11	12		13	14
	15				16			17					18	
19								20						
	21			22				23/23			24			
25				26		27							28	
	29			30				31	32		33			
34			35			36						37	38	
					39	40					41/41			42
43	44	45				46			47	48				49
	50					51				52/52			53	
54						55								
	56			57							58		59	
60								61/61		62			63	64
	65			66				67			68	69		
			70	71				72						
73	74			75						76			77	78
	79	80						81		82				
83										84				85

## horizontalement (chiffre en noir):

- 7 – pays d'Afrique équatoriale, donne sur l'Atlantique
- 10 – pays d'Afrique équatoriale, région des grands lacs
- 13 – deux premières lettres de "Madagascar", mises à l'envers
- 15 – pays d'Afrique de l'est, région des grands lacs, proche de Madagascar mais ne touche pas le canal du Mozambique
- 17 – pays d'Afrique équatoriale, région grands lacs, situé sous le n°10
- 19 – royaume constitutionnel d'Afrique australe, capitale Maseru
- 20 – à la fois île et département français d'outre mer, situé à 840 km à l'est de Madagascar
- 21 – dieu Egyptien
- 22 – 1... et 3... lettres de "ISALO" parc national au sud de l'île
- 23 – 7ème note de musique
- 24 – milieu dangereux, à Marseille comme à Tamatave
- 25 – à Andrambovato, je permets à la mythique ligne de chemin de fer "Fianarantsoa-Manakara" de passer d'une vallée à l'autre
- 26 – exprime le bruit d'une tôle de toiture de l'école d'Ambatolampikely, rompue par le cyclone
- 28 – orientation : Tamatave est à l'... d'Antananarivo
- 29 – dans la gamme
- 30 – génies malveillants, dans la mythologie arabe
- 33 – métal précieux, extrait vers Diégo Suarez et Manakara
- 34 – rares dans l'île, de longues oreilles ; famille des équidés
- 36 – pays d'Afrique équatoriale, donne sur le golf de Guinée
- 37 – arbre conifère à feuillage persistant
- 39 – guère fixée, va ça et là dans l'île rouge
- 41 – pays d'Afrique saharienne, malheureusement d'actualité
- 43 – tient du miracle, avantage inespéré ; ferait du bien à A.F.M.
- 46 – article
- 47 – ville du Brésil, bientôt d'actualité sportive
- 49 – indéfini
- 50 – série de trois cartes à jouer, de même couleur
- 52 – sentiment d'un entrepreneur malgache en couverture, face à une vérification de ses travaux par A.F.M.
- 54 – boisson : rhum malgache, eau chaude sucrée, citron
- 55 – héroïne grecque, avec Hippomène fut changée en lionne
- 56 – ville de Colombie
- 58 – partie terminale des graminées, porteuse des graines de riz
- 60 – liquides alimentaires gras, obtenus par pression
- 61 – souvent à pointe rétractable, les membres d'A.F.M. en emportent pour les donner aux enfants de l'école
- 63 – orientation : Nosy Bohara est à l'... de Soanierana-Ivongo
- 65 – actionné
- 66 – fait l'article
- 67 – pays de la corne d'Afrique, sur la mer rouge, capitale Asmara
- 70 – pays d'Afrique saharienne, face aux îles du Cap Vert
- 73 – vieille langue française
- 75 – résulte d'une onde
- 76 – tubercule africain des régions tropicales, riche en amidon
- 79 – quand les enfants d'Ambatolampikely auront souvené ce mouvement des lèvres, A.F.M. n'aura plus lieu d'exister



- 81 – pronom
- 82 – appréciation générale donnée aux 6 logements d'instituteur
- 83 – pays d'Afrique du Nord, donne sur la Méditerranée
- 84 – une action bien croustillante
- 85 – sinistres initiales

## verticalement (chiffre en rouge):

- 1 – pays d'Afrique équatoriale, donne sur le golf de Guinée
- 2 – un sport à cheval, très British, pas du tout Malgache
- 3 – quelle verve ! Que de virtuosité !
- 4 – petit biquet, chevreau, rare sur les Hauts Plateaux malgaches
- 5 – désigne l'ensemble des animaux malgaches, Lémuriens compris
- 6 – les experts, en argot
- 8 – roche volcanique compacte, noire ; on la trouve à l'ouest dans les bassins sédimentaires de Mahajanga et de Morondava
- 9 – mollusque
- 11 – dépourvue d'ornement comme notre école d'Ambatolampikely
- 12 – fruit charnu à noyau
- 14 – nos écoliers d'Ambatolampikely n'ont pas les moyens d'en être
- 16 – avancée artificielle dans la mer
- 18 – pays le plus peuplé d'Afrique, anglophone, donne sur le golf de Guinée
- 23 – femelle de l'ombre, synonyme de "maigre"
- 27 – arme formée d'un arc en acier, bonne pour Guillaume Tell
- 31 – explosif, malheureusement utilisé dans les révolutions
- 32 – 1ère partie d'un pays d'Afrique équatoriale, capitale Freetown
- 35 – pays d'Afrique de l'ouest, face aux îles du Cap Vert
- 38 – masse d'eau agitée par les cyclones ou par d'autre vent
- 40 – métro express régional, parisien

- 41 – rien humide, à cause de la canicule malgache
- 42 – prénom d'une infante espagnole (1320 – 1355) qui fut la maîtresse de Pierre de Portugal
- 44 – chez les Romains, cour intérieure entourée d'un portique
- 45 – métal rare, inventé en 1801 et initialement appelé columbium
- 48 – 1ères lettres des 3 noms français traduisant "Nosy Nanto", îlot situé à l'extrême sud de Nosy Boraha (île Sainte Marie en français)
- 51 – parlera
- 52 – commune française
- 53 – physicien écossais, auteur de formules au nombre de deux
- 57 – contenants de médicament, A.F.M. en a envoyé 12 m3 /an.
- 59 – les trois dernières lettres du matériau de construction, à base de terre rouge, avec lequel tout village malgache est bâti
- 61 – plante voisine de la betterave, dont on mange les "côtes"
- 62 – provoque des galles
- 64 – premiers repas du bébé malgache
- 68 – grand félin
- 69 – allez comme on arrive à la fin, AFM vous donne la réponse: HENIE
- 71 – protection provisoire, fait souvent défaut pendant les cyclones
- 72 – concept
- 74 – terroir, le long de la RN 7, où se produit le vin de Fianarantsoa
- 77 – comme nos représentants locaux, excelle dans son activité
- 78 – pronom possessif
- 80 – dans le vent ouf, c'est fini !



Cette page de mots croisés, une première pour Le Lémurien, a été imaginée par Michel Zappa

## LE AYE-AYE

Parmi les lémuriens, l'un d'eux est l'un des plus étranges et aussi le plus rare. C'est le aye-aye dont le nom scientifique est *Daubentonia madagascariensis*. Il est le plus grand des espèces nocturnes et comme la plupart des lémuriens, endémique à Madagascar. C'est un animal en général solitaire et nocturne, discret et difficile à observer.

Son apparence est insolite car il rassemble à la fois les dents des rongeurs, les larges oreilles hypersensibles de la chauve-souris, les yeux jaune orangé du hibou, les soies du sanglier, les mains du singe et la queue du renard. Il reste l'objet de nombreuses croyances toujours d'actualité, qui contribuent encore aujourd'hui à sa raréfaction car il est souvent considéré comme *fady* (tabou) et persécuté car de nombreux Malgaches estiment qu'il est à un animal diabolique et porte-malheur.

Il utilise la même technique pour extirper les larves d'insectes abritées dans les troncs d'arbres morts. Il localise les larves en tapant avec ses griffes et en écoutant les échos à travers le bois. Dès qu'une cavité prometteuse est trouvée, le aye-aye ouvre ses grandes oreilles et écoute le bruit des vers enfouis sous l'écorce. Lorsqu'il en repère un, il ouvre la cavité avec ses dents et accroche les larves avec son long doigt du milieu. Le aye-aye mange aussi des fruits, des graines et des champignons.

C'est une espèce nocturne et le aye-aye passe ses journées à dormir dans un nid de brindilles entrelacées et de feuilles mortes. La construction de ces nids peut prendre jusqu'à vingt-quatre heures. Ils sont souvent situés à la cime des grands arbres. Comme les aye-aye se déplacent beaucoup, ils construisent de nouveaux nids ou font usage de ceux réalisés



Sa population que l'on estime entre mille et dix mille individus est mal connue. Son poids est de deux à trois kilos, sa taille – tête et corps compris – est d'environ quarante centimètres auxquels se rajoute sa longue queue touffue qui peut atteindre cinquante à soixante centimètres.

Les incisives à croissance continue du aye-aye lui ont valu d'être classé comme un rongeur pendant une partie du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce n'est que vers 1850 qu'il a été largement reconnu comme un primate. Mais c'est le seul primate à posséder 18 dents sur les 36 dont disposent ses congénères : il a en effet perdu 4 incisives, les 4 canines, et 10 prémolaires.

Cet étrange lémurien est également caractérisé par un troisième doigt extraordinairement long et fin qui lui permet d'extraire la pulpe des noix de coco et autres fruits dont il

par d'autres. Leur territoire représente environ 100 à 200 ha où vivent généralement plusieurs femelles dont les domaines vitaux sont plus petits et ne se chevauchent pas. Ils marquent leurs territoires avec de l'urine et l'odeur des glandes du cou et des joues.

La femelle donne naissance à un seul petit tous les deux à trois ans.

Le aye-aye fait actuellement l'objet de nombreuses études et un grand succès est venu couronner plusieurs années de recherches sur cette espèce extraordinaire. En effet, les scientifiques du parc zoologique et botanique de Tsimbazaza, à Antananarivo, ont réussi à faire se reproduire des aye-aye en captivité, ce qui évitera peut-être l'extinction de l'espèce.

Hervé Thomas

Prochains épisodes : le sifaka ou propithèque couronné.

Comité de rédaction : Chantal Blancand, Hervé et Aline Thomas, Michel Zappa et Didier Debarge.

Insertion sur le site : François Bonnefille

♣ Saisie et mise en pages par Jean-Pierre Lazarus. Février 2014 ♣

Amitié France Madagascar Mairie de Cestas 33 610 Cestas

Courriel : [amitie.francemadagascar@laposte.net](mailto:amitie.francemadagascar@laposte.net) site internet : [www.amitie-france-madagascar.fr](http://www.amitie-france-madagascar.fr)

Association caritative n° 2-22523 loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901

Déclarée à Bordeaux le 25 novembre 1994. Journal officiel du 14 décembre 1994 n° 713.