



Amitié France Madagascar

Association de solidarité internationale

Le Lémurien

N° 10



Maï 2013

AGENDA 2013

Vide-greniers :

une participation par mois
sauf en juillet et août.

18 au 26 mai : Foire de Bordeaux

25 mai : Marché africain à Pessac

16 novembre 2013 : Loto à Gazinet

13 décembre 2013 : Repas annuel

Vente de DVD

L'association a réalisé des vidéos pour vous faire connaître Madagascar, la belle île rouge. Sur chaque DVD, des généralités sur Madagascar ainsi que la présentation de l'association et de ses réalisations plus un documentaire sur une partie de l'île :

- DVD 1 : La route du Sud, la RN 7
- DVD 2 : Ouest, Est et Nord de la grande île.

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

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.

Éditorial

Chers adhérents

Lors de l'Assemblée Générale du 22 février 2013, Antoine Rodriguez a démissionné et j'ai l'honneur d'avoir été nommée présidente pour lui succéder. Je voudrais lui rendre hommage en lui disant ceci :

« Antoine,

Merci pour avoir porté AFM pendant près de vingt ans

Merci pour avoir permis à des milliers de Malgaches de se soigner

Merci pour avoir favorisé la scolarisation et l'éducation de tous ces jeunes d'Ambatolampikely

Et on sait à quel point tu considères que l'éducation est essentielle car les jeunes sont porteurs de l'avenir du pays ; Madagascar ne pourra évoluer et se développer que par eux. Mais on sait que ça sera long, très long car les fady sont nombreux.

Il y a encore beaucoup de travail à accomplir dans le respect de leurs cultures et traditions et j'espère que tes successeurs feront tout pour que l'Association poursuive ta grande action et les objectifs que tu as définis, centrés sur l'éducation, le développement d'Ambatolampikely.

Ce village est à 90 % agricole et évoluera grâce à la sensibilisation et à la formation des villageois à l'agriculture plus moderne.

C'est l'objectif qu'AFM poursuivra au cours des prochaines années afin que ce village devienne autonome, autosuffisant pour se soigner, se nourrir et envoyer ses enfants à l'école.

Tu nous as souvent dit que l'Association aura réussi sa mission quand nos amis malgaches n'auront plus besoin de notre aide et c'est vers cela que nous tendrons en voulant les responsabiliser encore plus et les rendre autonomes.

Merci aussi à Germaine qui t'a soutenu à chaque instant.

Au nom du Comité Directeur d'AFM, des membres adhérents et bénévoles de l'Association, des Malgaches d'Anosivavaka et d'Ambatolampikely, un GRAND MERCI Sache que nous mettrons tout en œuvre pour ne décevoir personne, ni toi, ni les adhérents, ni nos amis malgaches."



Germaine et Antoine Rodriguez

Chantal Blancand

RAPPORT DU PÈRE JULIEN

sur le village d'Ambatolampikely

Le Père Julien, qui est le nouveau prêtre de la paroisse, a envoyé au bureau de l'association un rapport présentant le village d'Ambatolampikely en faisant ressortir ses difficultés.

Nous vous le présentons dans ces pages afin que vous fassiez plus amplement connaissance avec le village que vous aidez.



Vue partielle de l'école d'Ambatolampikely

La population de ce village à l'écart de la grand-route n° 7 est assez importante car, en moyenne, huit personnes constituent les familles, les enfants étant nombreux. Par nécessité, les jeunes personnes vont travailler en ville, faute de travail dans la campagne. Cette attirance pour la ville crée l'exode rural. Il faut cependant noter que la ville n'est pas capable, elle non plus, de fournir du travail à chacun.

À Madagascar, le taux de scolarisation est faible, l'école coûte relativement cher par rapport aux possibilités financières des paysans. Notre village ne fait pas exception et nombre d'enfants ne vont pas à l'école. Pourtant, Amitié France Madagascar a réalisé une école au village et prend en charge la scolarité d'un grand nombre d'enfants ainsi que le salaire de quatre instituteurs. Cet effort ne semble pas suffisant, d'après le rapport du père Julien.

Le niveau général est le CEPE – Certificat d'Études Primaires Élémentaires – que les enfants passent au sortir de la classe de septième, avant d'entrer au collège. Trop d'enfants ne poursuivent pas leur scolarité au-delà du primaire, soit que les familles n'aient pas les moyens de les financer, soit que le collège soit trop éloigné et que l'enfant doive passer la semaine sur place. À Ambatolampikely, les quatre instituteurs du primaire sont payés par

l'AFM. Pour l'année 2012-2013, cent vingt-cinq élèves du primaire ont été parrainés par l'association.

La plus grande partie de la population malgache est paysanne et vit de la terre ; des rizières, devrait-on dire, dans cette région des hauts plateaux arrosés par les pluies. Si le riz – pluvial ou dans l'eau – est la culture principale,



Maison traditionnelle malgache

les paysans cultivent également du maïs, des haricots, du manioc, des patates douces, des taros et des pommes de terre. La principale culture commerciale est le tabac ; les principales cultures vivrières sont le riz, le maïs, les patates douces et les légumes.

Les difficultés ne laissent aucun repos aux paysans malgaches et souvent peu d'espoir. Parfois, l'eau manque en hiver, souvent, il y en a trop en été ; à cela s'ajoute une mauvaise maîtrise du peu d'eau disponible. Les récoltes sont donc faibles, non seulement à cause du manque d'eau mais aussi à cause du manque de surface cultivable, en moyenne 670 m² : les familles n'ont plus assez de terre. Les rendements sont faibles, si bien que souvent le riz ne suffit que pour cinq ou six mois. De plus, beaucoup le vendent sitôt récolté, à vil prix car les paysans ont besoin d'argent, leur pouvoir d'achat étant faible et de ce fait, ils doivent en acheter au moment de la soudure, lorsque les prix sont élevés. De plus, la plupart des paysans manquent d'outils, de fumier, de bonnes semences et de techniques pour espérer améliorer leurs rendements.

Parallèlement à l'agriculture, certains paysans pratiquent aussi le petit élevage de poules, canards, oies ou dindons. Près de la moitié des familles élèvent des porcs, quelques-uns des bœufs, très peu des vaches laitières ou



des moutons. Ayant peu d'argent, il leur est difficile d'acquiescer des bêtes. Les difficultés se multiplient pour contre-carrer la meilleure volonté des autres : vol des animaux, absence de sécurité, absence de vaccin – ce qui augmente les risques de maladies – routes très mauvaises donc transport aléatoire, manque d'eau important, éloignement des marchés, parfois de dix à quinze kilomètres et finale-



Récolte du riz

ment, absence des hommes qui tentent leur chance ailleurs, dans des métiers tels que charpentiers, maçons ou aide-maçons...

Malgré ces difficultés, des améliorations ont été réalisées au village. Déjà, de nouvelles techniques agricoles ont été mises en place pour améliorer les rendements de légumes et de riz pluvial. Des cultures de rentes commencent à être pratiquées et sont vendues sur les marchés, ce qui apporte quelque argent : le géranium bourbon [*Pelargonium asperum* ou *Pelargonium graveolens*] est cultivé pour son huile essentielle mais aussi le ravintsara [*Cinnamomum camphora*], un arbre dont les feuilles donnent une huile essentielle après distillation. Cette huile est vendue 400 000 Ariary le litre ! (Environ 145 euros)

D'autres productions sont faciles à vendre : haricots, soja ou tabac, par exemple. La culture d'arbres fruitiers est encouragée mais il faut un peu de matériel : brouettes et pulvérisateurs. Dix des premières et quatre des seconds ont déjà été achetés. Enfin, on encourage la vaccination du gros bétail.

Dans le domaine de la santé, quelques structures existent :

Rapport réécrit par Jean-Pierre Lazarus

- Un Centre de Santé de Base connu sous le nom de CSB II dans lequel la population peut trouver un médecin, des infirmiers et une chirurgie,
- le dispensaire des Sœurs, à I hazolava, auxquels s'ajoutent :
- la mairie d'Ambohimpihaonana à onze kilomètres d'Ambatolampikely,



Pilage du riz

- la mairie d'Ambatondrakalavao à dix kilomètres d'Ambatolampikely,
- la mairie d'Ambohimandroso à dix kilomètres d'Ambatolampikely.

Beaucoup de familles n'ayant pas de maisons à elles cohabitent sous un même toit, les porcs et le gros bétail occupant le rez-de-chaussée afin qu'ils ne soient pas volés. Dans ces conditions de mal logement et d'insuffisances sanitaires, non seulement la malnutrition est importante mais les maladies sont fréquentes, parfois chroniques, parfois dangereuses, telle la tuberculose qui est très présente.

À toutes ces difficultés, s'ajoute celle de l'eau qui n'est pas potable car il n'existe ni source ni puits. Il est donc nécessaire de faire bouillir l'eau avant de la boire, ce qui signifie trouver l'énergie nécessaire à cette phase importante. Or l'énergie est bien souvent le bois que les femmes doivent aller chercher de plus en plus loin. Parfois, pour les plus aisés, des bouteilles de gaz. Il n'y a pas non plus de toilettes dans les maisons, les seules latrines étant celles de l'école. Cette situation qui oblige les gens à faire leurs besoins dans la nature génère des maladies telles que les parasitoses qui affaiblissent les organismes. Il est fortement recommandé de ne pas marcher pieds nus...

D'après le rapport du père Julien.

MISSION À MADAGASCAR, MAI ET JUIN 2012

C o m p t e - r e n d u

Du 21 mai au 17 juin 2012, cinq membres d'Amitié France Madagascar se sont rendus à Ambatolampikely – Hervé Thomas, Fabien Chantal, Jean Jalby, Aline Thomas et Christiane Jalby – et ont été reçus et accompagnés par le R.P. Joseph-Noël Randria-noelisoa ainsi que par Léon et Chantal Ravelomanantsoa. Dans les pages qui suivent, vous pourrez lire le compte-rendu de cette mission et les perspectives qu'elle ouvre à l'association.

Nous sommes malheureux de constater que rien n'a bougé depuis l'année dernière et qu'il n'y a plus d'activité.

II. Visite au lac Itasy

En partant pour cette région, nous faisons un arrêt dans le petit village où habite Albert Macler, membre d'AFM¹.

Première étape : Analavory, où se trouve le Centre régional de formation au développement rural, avec M. Stéphan, coordinateur expatrié par la Région Aquitaine dans le cadre de la coopération avec cette région.

Le Directeur retrace l'historique, nous montre le jardin d'application des cultures maraîchères. Nous découvrons les applications de plantation sous couverture végétale qui associent à la fois une sorte de haricots verts et du maïs. Ce système minéralise lentement une grande quantité de biomasse et produit beaucoup plus d'humus que les labours traditionnels, et conserve mieux l'humidité dans le sol.

Ces techniques, appelées *culture sans labour*, sont utilisables sans problème au village d'Ambatolampikely.

Vu aussi des cultures avec arrosage goutte à goutte, alimenté par des réservoirs en plastique remplis à la main ; mais ce système est trop coûteux pour les agriculteurs de notre village. Par contre, la production de compost ici, à base de toutes les cultures, permet d'amender le sol, notamment lors de la plantation d'arbres fruitiers et de manioc.

Note n° 1 : Notre ami Albert Macler :

Vous vous souvenez de ce sympathique membre, qui enseigna le français au village et y construisit un puits. Nous avons eu la joie de le revoir, dans un petit village près du lac Itasy ; il vous adresse le bonjour à tous.

I. Visite au dispensaire d'Anosivavaka

À peine arrivés, première réunion organisée par Joseph-Noël avec les responsables d'Anosivavaka pour faire le point sur le dispensaire. Sont présents : le RP Philibert Rakotonirina, nouveau curé de la Paroisse, homme jeune et ouvert, le Président de la paroisse, notre ami Justin, M. Léon, ingénieur agronome, et son épouse. Le Dr Josée est absente car en mission.

Après un rapide bilan, il est reproché :

- à AFM, d'avoir suspendu unilatéralement son aide au dispensaire depuis juillet 2011.
- au Dr Josée, de s'être mise en disponibilité, entraînant l'arrêt du dispensaire et des prestations du dentiste.

Nous faisons part de l'absence de réponse à nos courriers expliquant pourquoi nous avons, depuis juillet 2011, arrêté notre aide qui s'est néanmoins poursuivie pendant un an et demi, période où AFM a assuré seule :

- le salaire du Dr Josée et l'achat de médicaments.
- une partie des frais de gestion, sans que la paroisse n'aide le dispensaire.

Des précisions sont apportées par chacun. Mais la collaboration avec le Dr Josée est totalement interrompue. Il appartient au RP Philibert d'établir un nouveau projet de fonctionnement et de le chiffrer. Nous visitons les locaux :



La réunion à la bibliothèque



Le RP Philibert Rakotrinidra



M. Justin et Jean Jalby



Visite de l'internat, des salles de classe du centre de formation, où on découvre :

- un arsenal de panneaux pédagogiques,
- un calendrier lunaire indiquant les dates idéales pour planter chaque type de légumineuse.

Deuxième étape : rendez-vous avec le coordinateur régional et deux techniciens malgaches de la Société Agri Sud de Libourne pour le même projet de coopération mené par la Région Aquitaine. Le technicien explique les différentes étapes de la professionnalisation des agriculteurs :

- définition de leur projet,
- apprentissage de bases, maîtrise du système d'exploitation pour acquérir une autonomie technique.
- le niveau le plus élevé conduit l'agriculteur à devenir lui-même un formateur, diffuseur auprès des autres paysans des techniques qu'il emploie.

Troisième étape : visite de l'exploitation de Norbert Razimbazafy : un hectare de rizière et quarante ares hors rizière. Alors qu'il n'arrivait pas à atteindre l'auto-suffisance alimentaire, il est aujourd'hui la référence locale pour le système de riziculture intensif et pour la production de compost, élément clé du développement tant pour le riz que pour les cultures maraîchères.

Depuis 2009, il a doublé sa production de cultures de contre-saison (pendant la période sèche) et notamment des aubergines amères très appréciées des Malgaches et vendues très cher.

Cette visite nous fait prendre conscience qu'à Ambatolampikely, il est :

- important de produire du compost.
- possible de cultiver suivant la technique SRI.

Quatrième étape : visite de la ferme de Rahery Rakotomana, installé dans une zone vallonnée du lac Itasy : un hectare de rizière dont la production est montée en un an

de 2,2 t/ha, et production de cinq tonnes de compost destinées au maraîchage et à la plantation de dix ares d'arbres fruitiers (litchi, caféiers, orangers, papayers) et de foresterie : vingt ares d'eucalyptus, soit mille pieds. Nos ingénieurs confirment que rien ne s'oppose à de telles plantations dans notre village d'Ambatolampikely, sur les hauts plateaux situés à la même altitude qu'Itasy.

III. Premier séjour au village d'Ambatolampikely

Rencontre avec le RP Julien :

Nous arrivons à 11 h à Ihazolava, situé à 80 km de Tananarive, à 10 km d'Ambatolampy et à mi-chemin entre Tana et Antsirabe. La population est réunie à la messe et chante pour nous.

Nous suivons le père Julien vers Ambatolampikely. La route d'accès est toujours en aussi mauvais état, inutilisable par une voiture ordinaire ; elle se dégrade encore davantage d'année en année. Mais le temps sec permet aux 4 x 4 de passer.

Réunions avec les villageois :

Rencontre des responsables du village pour faire le point sur les activités développées depuis l'an passé et sur le fonctionnement du comité de liaison. Nous rappelons la volonté d'AFM de :

- Construire la maison pour tous qui doit devenir la "Maison du développement rural"
- Réaliser un site pilote pour améliorer la production de riz et les cultures maraîchères.
- Recruter et rémunérer un technicien agricole depuis le mois d'avril 2012.

Mais le comité de liaison, responsable de ces actions, n'a pas fonctionné comme souhaité. Les statuts préparés par AFM n'ont pas été enregistrés auprès des autorités. Peu



Visite du jardin d'expérimentation



Plantation du riz selon la technique du SRI



Plantation de papayers



de réunions, pas de communication avec AFM. Nous expliquons qu'une participation active de leur part est nécessaire.

Mme Odette, villageoise dynamique, fait le point sur la vente des vélos qui a financé les travaux de réparation de l'école.

M. Paul explique qu'il n'y a pas de collaboration entre les comités de la paroisse et celui des parents d'élèves et qu'il est très difficile de réunir tout le monde. Nous sommes surpris une fois de plus par l'absence du directeur de l'école qui devait jouer le rôle de secrétaire et aider à correspondre avec AFM.

Le RP Julien explique qu'il existe des communautés vivantes sur lesquelles notre comité de liaison pourrait s'appuyer, et qu'il en est l'animateur sur Tananarive et sur Antsirabe. Ce mouvement s'appelle *Tsinjo Aina*².

Nous proposons de transformer le Comité de Liaison en "Comité de Développement Rural du village d'Ambatolampikely". Sa composition sera décidée par les villageois et communiquée à AFM.

Le lendemain, réunion avec les habitants du village pour recueillir leurs besoins. Nous faisons connaissance avec M. Odon³. Au départ, une cinquantaine de personnes, surtout des femmes puis petit à petit, la salle se remplit avec les hommes pour atteindre une centaine de personnes.

Après présentation, il est précisé qu'AFM souhaite aider les villageois à améliorer leurs revenus.

Note n° 2 : Les communautés Tsinjo Aina :

Ces communautés perçoivent une cotisation versée dans une caisse commune, réalisent des actions, dépannent des familles pendant la période de soudure. Les habitants se regroupent pour épargner, construisent des greniers à riz, évitant ainsi le recours à l'endettement ruineux par des taux usuraires.

Lire l'article pages 11 et 12.

M. Léon demande aux villageois de s'exprimer sur les points à améliorer. Un inventaire des cultures pratiquées au village est alors réalisé par M. Odon qui inscrit tout sur le tableau noir. Les principaux problèmes viennent :

- du manque de fumier et de la production de compost très peu pratiquée.
- du manque d'engrais, de la non disponibilité des semences.
- du manque d'outils et de produits de traitement.
- de la difficulté de trouver du crédit.

Dans un premier temps, un premier champ expérimental consacré au maraîchage sera réalisé près de l'école afin de sensibiliser les enfants.

Dans un deuxième temps, un champ prêté par Joseph-Noël consacré aux arbres fruitiers et aux cultures sous couverture végétale, ainsi que la production de compost. Sur une troisième parcelle sera expérimenté le système de riziculture intensif (SRI).

M. Odon sera chargé de sensibiliser tous ceux qui le désirent à ces nouvelles techniques et de sélectionner les bonnes semences. Une réunion de synthèse est organisée pour définir sa mission.

Un examen de son rapport sur le village révèle que :

- Ambatolampikely est composé de quinze hameaux comportant environ trois cents familles qui cultivent quelque quarante hectares ;
- Un potentiel supplémentaire de 20 ha non cultivés faute de moyens (fumier, zébus, charrues) existe.
- Seulement 10 % de ces familles ont des zébus.

Note n° 3 : M. Odon est le technicien agricole embauché par l'intermédiaire de l'ÉCAR (Église Catholique et Apostolique Romaine) mais il est financé par l'AFM. Son rôle est d'initier les agriculteurs à la culture de nouvelles variétés de légumes, de pratiquer les cultures sous couverture végétale (ou cultures sans labour) qui permettent à la fois de fertiliser le sol et de conserver l'humidité. Il a aussi pour mission d'initier les agriculteurs au SRI (Système de Riziculture Intensive) sur les trois parcelles prêtées par le RP. Joseph-Noël.



L'arrière de l'école et le clocher de l'église



Réunion du comité de développement



Arrivée chez Joseph-Noël



- La production de riz est très faible (une à deux tonnes par hectare).
- Le principal axe à développer est l'amélioration de la fertilité des sols par la production de compost. Pour cela, il faut faire participer les enfants à la récolte et à la plantation des graines de crotalaires et de tephrosias et à la récupération de bouses de vaches. C'est à M. Odon d'organiser ce chantier car le directeur de l'école, peu présent, sera très difficile à mobiliser pour des activités extra-scolaires.
- Un budget d'achat de matériel (brouettes, arrosoirs, pulvérisateurs, râteliers, fourches, bêches et semences de salades, de carottes et de brèdes) sera établi.
- Le démarrage des cultures pluviales sur la deuxième parcelle est prévu en novembre 2012.

IV. Visite à Antsirabe

Sur le plan administratif, Ambatolampikely dépend de la région du Vakinankaratra, avec pour ville principale Antsirabe. Nous demandons un rendez-vous à la Direction Régionale du Développement Rural (DRDR). En l'absence de sa directrice, deux agents nous expliquent que :

- L'objectif de la DRDR est d'intensifier la production agricole tout en préservant l'environnement et les spécificités de la région telles que l'arboriculture ou la pomme de terre.

Note n° 4 : Le programme Papriz : Projet d'Amélioration de la Productivité Rizicole.

Ce programme, développé par les Japonais, consiste à améliorer la productivité à travers la qualité des semences, les techniques de culture, la mécanisation. Il permet de doubler la production dans la mesure où l'on peut drainer les rizières afin que les racines ne baignent pas en permanence dans l'eau.

- Pour la production rizicole, il existe un projet d'intensification appelé programme Papriz⁴.

Sur Ambatolampy, il existe une CIRDR (Circonscription du développement rural) animée par Mme Claudia et par deux conseillers qui nous remettent deux exemplaires du manuel de formation, écrits en malgache. Cette documentation, particulièrement bien faite, est accessible en version française sur internet. Miracle !

V. Visite du centre de formation de Tombotsoa

Ce Centre de formation, créé dans les années soixante, est situé à quelques kilomètres d'Antsirabe. M. Désiré nous explique que cette école est aussi une ferme, composée d'une structure de cinquante personnes comprenant les professeurs. Ils forment chaque année cent élèves du niveau troisième pendant un an et soixante-dix élèves post-bac dont la formation dure deux ans. L'école les aide ensuite à bâtir leur projet, et malgré l'absence de suivi sur place, ils peuvent continuer à bénéficier de conseils. Un petit concours de sélection est nécessaire, surtout pour vérifier la motivation des candidats. Le coût de la formation est peu élevé puisqu'il représente environ soixante euros par an pour les premiers et deux cents pour les seconds, nourris et logés.

Nous visitons la ferme d'application particulièrement bien tenue où l'on retrouve des cultures maraîchères, de l'élevage de volailles et une grosse ferme moderne de production laitière, avec des races de bovins sélectionnés et une minoterie. Cette ferme produit une grande quantité de compost et d'engrais verts à base de haricots, soja et crotalaires. Accéder à cette formation pourrait être une bonne motivation pour les meilleurs élèves de



Rencontre à Tombotsoa



Visite à la ferme école de Tombotsoa



Parcelle de culture maraîchère



notre école, après leur BEPC, si on leur offre en récompense une année de formation à Tombotsoa.

Nouvelle réunion à Arotel pour faire le point sur cette visite à Antsirabe et préparer les visites de Mme Claudia à Ambatolampy. Nous notons la nécessité de réaliser rapidement le Comité de Développement Rural du village, d'enregistrer ses statuts, de proposer la formation ci-dessus et de prévoir une étude socio-économique sur les paroisses d'Ihazolava.

Mariages et baptêmes au village :

Ce jour-là, sont célébrés au village un mariage et six baptêmes ; un petit orchestre local de cinq musiciens donne plus de rythme aux chants qui sont déjà enlevés. Le RP Julien annonce à l'assemblée :

- la création d'un Comité local de Développement Rural qui remplacera le Comité de liaison.
- la création du site pilote où les habitants doivent s'investir.

On voit bien là la difficulté qu'ont les habitants à s'investir car il n'existe pas de leader ou d'animateur en dehors du Père Julien, peu disponible, et du Père Joseph-Noël qui ne vient au village qu'une fois par mois et seulement à la saison sèche.

VI. Retour à Ambatolampikely

Visite du CIRDR à Ambatolampy :

C'est à Ambatolampy que la Direction Régionale du Développement Rural a installé son Antenne Nord. Accompagnés par le RP Julien et M. Odon, nous demandons à Madame Claudia s'il est possible de considérer notre site pilote comme le vingt-et-unième site expérimental ?

Mme Claudia est favorable, doit voir avec sa Direction et le Jica (initiateurs du programme Papriz) si une dotation en matériel et en semences est possible. Nous allons profiter de l'expérience des vingt premiers sites et compte tenu de la proximité des deux villages – environ 15 km – faciliter des rencontres. Mme Claudia nous montre des cartes : le district d'Ihazolava s'étend sur les communes d'Ambatondrakalavo dont relève Ambatolampikely et de Ambohipihaonana, située au nord-ouest de Ihazolava. Le retour se fait à vélo par le village qui expérimente le programme Papriz : les rendements y ont progressé.

Les parcelles d'expérimentation :

Lors de nos réunions, nos experts et M. Odon ont suggéré qu'une première parcelle de vulgarisation soit implantée près de l'école de façon à sensibiliser les enfants. Cette parcelle de cent mètres carrés que nous avons acquise l'année précédente se situe devant les maisons des enseignants et derrière le bâtiment des classes du secondaire.

Joseph-Noël a prêté au Comité local de Développement Rural deux terrains situés près de sa maison :

- Le premier destiné aux cultures pluviales ou cultures de *tanety*⁵ ferait l'objet de cultures sous couverture végétale ou sans labour ;
- Le deuxième, situé dans la rizière, serait consacré à l'expérimentation de la riziculture intensive SRI.

Pour démarrer, M. Odon a mobilisé six personnes du village pour couper les bambous afin de clôturer. Le

Note n° 5 : Les cultures de *tanety* sont les cultures sur les collines par opposition aux cultures de rizières, situées dans les bas-fonds. Le riz pousse essentiellement dans les rizières mais aussi sur les collines. Les cultures maraîchères poussent toute l'année sur les *tanety* mais aussi dans les rizières pour les cultures de contre-saison pendant la saison sèche.



La parcelle pour la maison pour tous



La parcelle pour les cultures pluviales



La parcelle pour le riz



premier terrain protégé, le travail de la terre peut commencer avec l'aide de quelques villageois. Pendant ce temps, les femmes aidées par les enfants continuent les voyages avec les bambous. Après trois heures de labour, les terrains sont prêts, des trous importants permettront la plantation d'arbres fruitiers.

Visite à la Mairie d'Ambatondrakalavo :

Ambatondrakalavo est situé à neuf kilomètres au nord du village, sur la commune dont dépend Ambatolampikely. Nous partons à vélo vers l'ouest et le village d'Ampagabé qui est l'un des six *fokontany* ⁶ de la commune d'Ambatondrakalavo puis vers le nord en suivant un magnifique chemin surplombant les rizières. Arrivés chez le maire, M. Rabearison, nous lui présentons notre projet de site pilote pour Ambatolampikely. Il se sent vite concerné par les retombées sur son *fokontany* de *Bezesika* dont il est le représentant.

Nous visitons les services du foncier et des domaines qui disposent d'un ordinateur où la cartographie est beaucoup plus détaillée que sur Google Earth. Tous les petits villages et les terres recensées y figurent, les tirages papiers sont magnifiques. Dommage que nous ne puissions en obtenir, l'imprimante est en panne.

Les barrages :

Toute l'équipe a visité les lacs qui s'étendent à l'ouest du village, lacs artificiels créés grâce à des digues il y a moins de cinquante ans afin de maîtriser l'eau dans deux vastes rizières proches du village. Mais les vannes permettant de retenir l'eau pour la saison sèche n'ont pas été entretenues : cet atout est donc inutilisable. Il faut restaurer ces vannes et reconstituer ces réseaux

Note n° 6 : Le *fokontany* est le niveau administratif inférieur à celui de la commune. Le village d'Ambatolampikely est composé de seize hameaux et dépend du *fokontany* d'Ampagabé qui dépend de la commune d'Ambatondrakalavo, laquelle compte six *fokontany*.

hydrauliques. Cela permettrait à la fois de conduire l'eau vers les rizières pour les cultures de contre-saison et de l'évacuer pour la riziculture intensive.

L'atelier de couture :

Depuis l'année dernière, les machines à coudre étaient restées stockées. Nous en sortons trois pour continuer la formation et réparer celles qui ne fonctionnent pas. Il faut remplacer certaines courroies qui sont trop courtes ou cassées grâce aux rouleaux de plusieurs mètres que François Bonnefille avait joints à l'envoi des sept machines, trouver les bonnes canettes, faire les réglages avant de commencer à coudre.

L'atelier commence avec trois personnes par la confection de taies d'oreillers et d'un ensemble jupe et chemisier. Les autres machines sont installées dans un logement d'enseignant libre, qui servira d'atelier, animé par Rova, la fille de Dalbert.

Les couturières qui se réunissent chaque dimanche sont contentes d'utiliser les fils et tissus que nous avons apportés.

La participation à ces ateliers s'est développée, les participantes sont jusqu'à treize et ont demandé qu'une formatrice puisse leur donner des cours de coupe et couture.



Texte d'Hervé Thomas revisité par Michel Zappa



Fabien Chantal devant l'un des lacs



Les rizières et le village depuis le barrage



Le troisième lac et sa digue



VII. Que s'est-il passé depuis notre visite de 2012 ?

Les bonnes nouvelles :

Le Comité local de Développement Rural est constitué, uniquement par des habitants du village. M. Odon en est le président.

Un bureau AFM est également constitué dans la capitale, ceci pour des raisons administratives, composé de M. Justin, Président, des RP. Joseph-Noël et Julien, de M. Léon, expert agronome, du Dr. Josée et de Colette.

La démarche *Tsinjo Aina* est-elle déjà en route ? Le bureau de la capitale nous a fait parvenir un compte-rendu qui figure pages 11 et 12 de ce numéro 10 du Lémurien.

L'atelier de couture fonctionne, il nous est demandé de financer une monitrice qui viendrait le dimanche pour donner des cours.

AFM a déposé, en mars 2013, une demande de subvention de 19 000 € au Conseil Régional d'Aquitaine pour le développement rural, la maison pour tous, l'étude hydraulique.

Les nouvelles moins bonnes :

Pas de nouvelle précise des parcelles de cultures pluviales ni de celles consacrées à la riziculture.

Pas de nouvelle non plus de l'envoi des meilleurs élèves de l'école d'Ambatolampikely à l'école de Tombotsoa.

Nous venons de recevoir le devis de la maison pour tous, devis disproportionné par rapport à nos moyens financiers.

Hélas à Anosivavaka, le dispensaire et le centre culturel sont toujours fermés.

Texte et photos : Hervé Thomas

La déforestation :

À l'est du village, se trouve une vaste zone boisée appartenant à un Réunionnais qui exploite une briqueterie. On dit qu'il a permis aux habitants des villages alentours de venir ramasser du bois mort, mais force est de constater que, très souvent, des enfants traversent le village avec des fagots de jeunes pousses d'eucalyptus qui n'ont pas eu le temps de grandir.

Un jour, nous sommes surpris par le bruit d'un moteur ; il s'agit d'un ULM piloté par un "vilain *vazaha*" qui passe au-dessus des rizières : quelques personnes m'expliquent qu'il s'agit du Réunionnais qui essaie d'apeurer les jeunes en passant en rase motte avec son fusil, afin de faire peur aux nombreux villageois qui viennent couper du bois.

Des zones importantes de terrain appartenant aux villageois ne sont pas exploitées et ont dû faire, autrefois, l'objet de plantations d'eucalyptus. Aujourd'hui, les moindres pousses sont coupées pour faire des fagots, empêchant la forêt de se

reconstituer. Le vol constitue un frein important à la sylviculture et à la plantation d'arbres fruitiers.

Le dispensaire de Betafo

Nous partons pour Bétafo, petite ville située à une trentaine de kilomètres à l'ouest d'Antsirabe où se tient un grand marché. Nous avons déjà visité cette ville il y a quatre ans et avons été particulièrement impressionnés par l'état sanitaire et le peu de moyens de la maternité du foyer Sainte Thérèse d'Antsirabe qui ne disposait même pas de fil de suture.

Nous nous étions promis de revenir pour leur porter un peu de matériel médical. Peu de choses ont changé depuis ; les mères qui viennent d'être opérées ne disposent toujours que d'une grande pièce ressemblant à une prison. Le docteur est très content de notre aide car il n'a pas les moyens d'acheter ces fils de suture qui vont lui servir pendant plusieurs années et qui, en Europe, coûtent une petite fortune.



Fabien, la directrice de la maternité, Aline



Maternité de Bétafo



Maternité de Bétafo

PROJETS D'AFM À AMBATOLAMPIKELY

N o u v e a u b u r e a u

Avec son nouveau bureau composé de :

Chantal Blancand, présidente,
Fabien Chantal, vice-président,
Hervé Thomas, trésorier,
Michel Zappa, secrétaire,
Didier Debarge, trésorier adjoint,
Jean Jalby, secrétaire adjoint,

AFM souhaite aider au mieux les habitants d'Ambatolampikely.

Les prochaines années seront essentiellement consacrées aux actions permettant de développer l'autonomie économique de la population du village d'Ambatolampikely par l'amélioration de la production agricole et la formation des femmes mais le travail sera long. Pour parvenir à cela, l'association, en accord avec ses partenaires locaux et à leur demande, souhaite :

- Améliorer la production et la diversification agricole.
- Former les agriculteurs à la maîtrise des systèmes de production et à la gestion de l'exploitation.
- Former les femmes du village d'Ambatolampikely à la couture, coupe, broderie, hygiène, éducation sanitaire.

➤ Faciliter la formation agricole des élèves sortant du collège, à l'issue du BEPC.

➤ Développer la sécurité alimentaire par l'accroissement de l'autonomie des familles.

➤ Construire un bâtiment permettant de regrouper les différentes activités nécessaires à la mise en œuvre du programme.

Et, après avoir mesuré les impacts bénéfiques sur le village d'Ambatolampikely, devenu village pilote,

➤ vulgariser les techniques d'amélioration et de diversification des cultures sur les villages environnants.

Cette deuxième phase sera mise en place en 2014. Nous vous tiendrons informés du déroulement de ce projet qui a pu voir le jour grâce à votre générosité depuis de très nombreuses années, pour certains.

Un dossier de financement a été déposé auprès du Conseil Régional d'Aquitaine le 8 mars 2013 mais la décision ne sera connue qu'en août 2013.

Nous vous remercions de votre soutien et de votre confiance.

Chantal Blancand, Présidente

PROGRAMME TSINJO AINA

Le RP Julien est le curé du District ecclésiastique de Ihazolava dont dépend le village d'Ambatolampikely. Il est l'animateur sur les diocèses de Tananarive et d'Antsirabé du programme Tsinjo Aina.



Le terme malagasy "Tsinjo Aina" peut être traduit par "Sécuriser la vie par la prévention". C'est le nom du Programme appuyé principalement par le Diocèse d'Antananarivo, réalisé en collaboration avec différentes organisations partenaires locales. Ce programme vise, à long terme, l'autopromotion des acteurs organisés à la base, leur permettant de prendre leur destin en main. À court terme, le programme encourage paysans, ouvriers, et petits métiers à se libérer par leur propre force du joug de l'endettement chronique provoqué par l'usure.

Le problème à résoudre

Au cœur du problème, se situe l'endettement chronique. Par endettement, nous comprenons le fait qu'en cas de difficultés (période de soudure, cas de maladie, rentrées

scolaires, autres), la majorité de la population est obligée de contracter des emprunts en riz et/ou en argent auprès de prêteurs informels. Ces emprunts auprès des usuriers coûteront cher car ils seront à rembourser moyennant des taux d'intérêt très élevés : 200 % à 300 % pour un crédit informel (en argent ou en riz) allant de quelques semaines à quelques mois en milieu rural ; 50 % à 100 % par mois pour un crédit informel en argent dans les villes. Le paiement d'intérêts exorbitants provoque des manques à gagner importants par foyer. Paysans, ouvriers, petits fonctionnaires et petits métiers se ruinent à travers cette pratique, qui est devenue chronique par sa logique même : une fois pris dans le piège, un cercle vicieux s'ouvre, qui tire vers le bas : un crédit informel entraîne nécessairement le prochain, et l'issue ne paraît pas évidente. Et pourtant, sans désendettement complet et durable, aucun développement n'est possible.

L'endettement chronique touche régulièrement une majorité de la population, à la campagne comme dans les villes. Et ceci à un degré important. Les pertes subies



entraînent nécessairement des conséquences désastreuses, en matière économique et sociale. La pire de ces conséquences est la perte de la rizière (ou de la terre productive en général, y inclus les vergers) donnée en caution pour le prêt, ainsi que du bétail et des équipements, transformant le paysan indépendant en métayer, locataire de terre ou ouvrier agricole – s'il n'est pas contraint à l'exode rural.

Mais bien que source de pertes la plus importante, l'endettement chronique n'est pas le seul mécanisme à ronger les ressources créées par les acteurs. En milieu paysan, deux autres mécanismes renforcent (ou accélèrent) le cercle vicieux qui tire vers le bas :

- la vente de riz, suivi du rachat de riz
- le métayage.

Pour le système vente/rachat de riz, les faits sont simples : une majorité des riziculteurs, même si leur propre production ne suffit pas pour se nourrir toute l'année, vendent du riz après la récolte. Ceci surtout pour se procurer des PPN (Produits de Première Nécessité). Les mêmes riziculteurs vont (r)acheter du riz en période de soudure. Mais la vente après récolte est bien sûr à bas prix, tandis que le rachat en période de soudure est à prix élevé – le prix passe du simple au double ou à plus. La perte est évidente, et aussi le fait qu'il faut absolument éviter ce genre de transaction.

Pour ce qui concerne le "métayage" (à ne pas confondre avec sa sœur jumelle, la "location de terres"), il est répandu notamment dans les grands périmètres rizicoles. Les termes du contrat de métayage "normal" à Madagascar signifient que la moitié de la récolte appartiendra au propriétaire de la rizière. Qui met en valeur une parcelle entière pour en tirer la moitié de la récolte, est nécessairement perdant.

Nombreux sont les paysans qui subissent une double ou même une triple perte, provoquée par l'usure, le système vente/rachat de riz et le métayage. Inutile de souligner que ce cumul de pertes significatives bloque toute perspective de développement.

La solution propagée

La lutte contre l'endettement chronique et les autres pertes de paysans, ouvriers, fonctionnaires et petits métiers se base sur la mobilisation du potentiel des acteurs organisés eux-mêmes. Au travers d'une épargne commune constituée de diverses manières (cotisations individuelles, champs communs, travaux communs, entraide rotative), les groupements de dix à vingt-cinq membres se dotent en fait d'une arme puissante d'auto-défense : en cas de besoin (manque de nourriture,

maladies, frais de scolarisation), les membres en difficulté peuvent bénéficier d'un crédit interne, au lieu de devoir s'adresser à un usurier du coin. Ce crédit interne sera remboursé suivant les normes fixées entre les membres du groupement, avec très peu d'intérêt ou même sans intérêt – un avantage énorme par rapport aux taux d'intérêts pratiqués par les usuriers. De cette manière-là, des pertes sèches et des manques à gagner importants sont évités, ce qui signifie un grand pas en avant dans la lutte contre la pauvreté.

Dans tout ce processus, les paysans organisés en groupements n'engagent que leurs propres moyens : ils gèrent de manière autonome leur épargne commune ainsi que le crédit interne. Toutes les règles du jeu sont fixées dans un "Règlement Intérieur" établi entre les membres et facilement adaptables à d'éventuels changements : ils n'ont pas besoin d'un statut formel.

L'accompagnement de cette action de base par les projets est logiquement d'ordre non-assistential. Il consiste en informations, formations et conseils (ni crédit externe ni subvention directe externe), dépensés dans le cadre d'une animation conséquente. Une "Trousse à outils Tsinjo Aina" facilite la mise en œuvre à tous les niveaux.

Vision 2015 de Tsinjo Aina

1. Les familles actives dans le Programme Tsinjo Aina sont capables d'orienter et de gérer leur développement de manière autoresponsable et compétente.
2. L'organisation en "Groupements d'épargne commune" et en "Réseaux de groupements" est devenue un acquis durable, dynamisant les "Fokonolona" (Communautés de base).
3. Les efforts communs (épargne commune, champs communs, entraides, et activités communes) ont permis de se libérer de l'endettement chronique par ses propres forces et de renforcer la paix sociale et la sécurité au sein des Communautés de base.
4. En milieu rural, la souveraineté alimentaire locale est le fil conducteur. Les paysans produisent sur leurs terres sécurisées, l'intensification et la diversification de la production agricole – basées sur un système solide de subsistance – permettent d'éradiquer la soudure et de faire face aux différents chocs.
5. Les membres engagés dans Tsinjo Aina sont des citoyens actifs et responsables, ayant acquis les droits civiques de base (actes de naissance, cartes d'identité nationale), et ils sont souverains dans leurs décisions politiques.

Article proposé par Hervé Thomas

DE LIBERTALIA À SAINTE-MARIE

Didier Debarge nous propose ici des histoires de pirates qui trouvaient abri dans les criques et baies malgaches.

Dans le précédent Lémurien, nous étions sur les traces du pirate Misson et de son compagnon, le moine défroqué Caraccioli dans la baie de Diégo Suarez. Descendons maintenant la côte orientale de la Grande Île et arrêtons-nous aux abords des baies d'Antongil et de Tintingue.

Le XVII^e siècle verra la décadence de la piraterie aux Caraïbes. Les galions espagnols sont de mieux en mieux protégés. La France, l'Angleterre et la Hollande font une chasse sans relâche aux pirates qui infestent ses eaux. Peu à peu, l'île de La Tortue devient une escale tranquille et le terrible tremblement de terre à la Jamaïque de 1692 met un terme à l'affluence des boucaniers et coupe les approvisionnements des forbans. C'est donc vers un autre théâtre d'opérations que se dirigent alors les pirates.

Entre la Corne de l'Afrique et la presqu'île arabique, se croisent deux routes maritimes importantes venant des Indes orientales. L'une se dirige vers l'Atlantique par le canal du Mozambique et le cap de Bonne Espérance. L'autre vers la mer Rouge par le détroit d'Aden. L'or, les épices, la soie, les pierres précieuses débordent des navires marchands des Compagnies des Indes en route vers l'Europe et transitant au nord de Madagascar à portée de mains ou de canons, devrait-on dire¹.

Pour des raisons matérielles, les pirates avaient besoin de bases arrière pourvues de baies et de criques protégées des tempêtes et autres cyclones, pour y débarquer leurs butins, caréner et se reposer. Une île répond à leurs attentes : c'est l'île de Sainte Marie. Elle abonde en fruits, eau douce, bétail et gibier. Les habitants sont accueillants et aucune puissance européenne ne revendique les lieux.

L'île est connue des navigateurs arabes sous le nom de Nossi-Ibrahim. Vers 1506, le jour de l'Assomption, des marins portugais, déroutés après avoir échappés à un naufrage, abordent ses côtes. Ils la baptisent Santa Maria en l'honneur de la Vierge et repartent vers d'autres horizons. De nos jours, l'île se nomme Nosy Boraha mais ce nom est peu employé. Pour tous, elle reste Sainte Marie.

Durant les XVII^e et XVIII^e siècles, l'île devient une base importante pour les brigands des mers. On y retrouve les figures légendaires de la piraterie tels John Avery, Christophe Condent, Thomas Tew (allié de Misson), William Kidd, Thomas White², John Taylor et un certain Olivier Le Vasseur, plus connu sous le nom de La Buse. Ce dernier finira ses jours au bout d'une corde sur l'île Bourbon (La Réunion).

Note n°1: De nos jours les pirates somaliens opèrent toujours dans le même secteur en arraisonnant les navires de commerce.

L'île aux Forbans, située au cœur de la baie d'Ambo-difotra (capitale de l'île ex-Port Louis) sera le port d'attache d'une vingtaine de vaisseaux pirates et de plus de mille forbans. Beaucoup d'entre eux firent souche en prenant pour femme les plus jolies indigènes. De nombreux vestiges de cette époque sont encore visibles aujourd'hui et plusieurs dizaines d'épaves de bateaux de pirates gisent dans quelques mètres d'eau, au de fond de la baie.

Les récits des exploits de ces écumeurs des mers couraient sur tous les océans. À l'image de la république égalitaire de Libertalia, il semblait que les principes d'égalité, de liberté et fraternité était la règle dans ces communautés. L'attrait pour l'endroit était tel que le nombre des pirates constituait une menace pour les nations européennes à vocation maritime. Pour protéger leurs intérêts commerciaux et géopolitiques sur la route des Indes, ils offrirent l'amnistie aux pirates qui abandonneraient leurs coupables actions.

Certains, riches de leurs parts de prise, s'installèrent à Sainte Marie et dans ses environs. On trouve encore de nombreuses tombes qui rappellent leur présence. D'autres comme La Buse refusèrent la clémence. Ce dernier, devenu pilote dans la baie d'Antongil, fut reconnu et capturé par le navire La Méduse. Il fut ramené à Saint Denis, devant laquelle il s'était illustré le 8 avril 1720 en capturant de La Vierge du Cap, navire du Vice-Roi des Indes orientales portugaises et de l'archevêque de Goa. La cargaison, estimée par les historiens à plus de quatre millions et demi d'euros, ne fut jamais retrouvée.

Au pied du gibet, le 7 juillet 1730, La Buse lance à la foule un document en forme de cryptogramme permettant de retrouver son trésor... à qui déchiffrerait le rébus. À ce jour, le mystère reste entier.

Aujourd'hui, l'île de Sainte Marie constitue un site touristique majeur à Madagascar. Si vous y allez, regardez sous chaque caillou, un doublon d'or ou une pierre précieuse y est peut être caché...

Didier Debarge

Sources

- "L'histoire générale des plus fameux pirates" du capitaine Charles Johnson de 1724
- "Les origines de l'île Bourbon et de la colonisation française à Madagascar" de I. Guët
- mes lectures et internet.

Note n° 2 : Thomas White, probablement le père du premier roi betsimisaraka Ratsimilaho lui-même père de la reine Bety. Cette dernière tomba amoureuse du caporal Louis Onésime Filet dit La Bigorne. Celui-ci devint prince consort en l'épousant. Sans scrupule, il céda Sainte Marie au roi de France. La reine Bety signa l'acte de cession le 30 juillet 1750. Dépendant du gouvernement de Mayotte puis de l'île Bourbon (1876), l'île devient française le 15 octobre 1818, bien avant Madagascar en 1895. Elle ne sera rattachée à Madagascar qu'à cette date. Les Saint-Mariens bénéficieront d'un statut spécifique en qualité de citoyens de droit commun français jusqu'à peu de temps.

L'HIRA GASY

L'*hira gasy*, mot qui signifie chant malgache, est un théâtre populaire et rural chanté.

Lors de brassages entre l'Afrique, l'Asie, l'Océanie, le monde arabe et l'Europe, Madagascar s'est approprié de multiples cultures musicales. L'immense patrimoine musical malgache est un univers original qui ponctue la vie et la mort. En évoquant la sagesse populaire et la morale, en critiquant les abus de pouvoir, l'*hira gasy* fait communiquer les hommes car pour les Malgaches, l'individu n'est vraiment homme que dans l'harmonie qu'il entretient avec le groupe. Chacune des dix-huit ethnies de l'île a développé un univers singulier, un genre spécifique. L'*hira gasy* est celui des Merina qui peuplent la région d'Antananarivo et des hauts plateaux.

À la fin du XVIII^e siècle, Andrianampoinimerina commença à unifier le pays et entreprit d'étendre les rizières. Pour adoucir la besogne, il invita les artistes à venir encourager les bâtisseurs de digues. C'est alors que danseurs, musiciens, acrobates et maîtres de l'art oratoire accoururent sur les chantiers. De ces rencontres, les réunissant tous, un nouvel art vit le jour, on l'appela *hira gasy* : le chant malgache. Pendant la période coloniale, l'*hira gasy* a emprunté aux Européens galons, épaulettes, tambours, violons et trompettes ; il représente un exemple parfait de métissage culturel en musique.

Traditionnellement, le sol constitue la scène sur laquelle les artistes évoluent pieds nus, face à leur public. La troupe se trouve ainsi à égalité avec les spectateurs ; les artistes tournent en chantant de façon à pouvoir s'adresser individuellement aux spectateurs. L'orchestre qui accompagne les chants est composé de tambours, trompettes, violons et flûtes. Le groupe de chanteurs et de danseurs ainsi que les musiciens est composé d'une vingtaine de membres, habillés avec des tuniques coloniales rouges avec festons et épaulettes et chapeaux pour les hommes, robes longues bleu ciel ou rose orangé et foulards pour les femmes.

Durant le spectacle, le public réagit à ce que disent les chanteurs, à leurs gestes et mimiques. Lorsqu'ils sont contents ou approuvent particulièrement ce qui est dit, les spectateurs viennent déposer un billet dans des chapeaux déposés sur

l'herbe. On sent une réelle complicité entre le public et les chanteurs qui harangent la foule. Ces chants alternent avec des contes ou des poèmes. Des enfants et des adultes font des numéros de danse ou d'acrobatie. Souvent, plusieurs groupes sont en compétition mais sont tous excellents et ne peuvent finalement être départagés. On demande alors aux spectateurs de revenir les voir une autre fois s'ils veulent savoir quel est vraiment le meilleur !

L'*hira gasy* est toujours pratiqué durant les rites tels que le retournement des morts. Cet art populaire, écrit et conçu par les moins lettrés, est un vecteur de démocratie et de culture. Rigoureusement mis en scène, il offre un spectacle total avec des costumes, une symbolique et une dramaturgie qui justifient qu'on le considère aujourd'hui comme un théâtre à part entière.

Exemples de textes chantés

Excusez moi mais avant d'agir, mieux vaut avoir une stratégie. Quoi que tu fasses il y a toujours un intermédiaire qui se veut maître de tout et dès que tu relâches ta vigilance, c'est lui qui va te diriger. Donc nourrir des ambitions démesurées ne sert à rien. Alors si tu n'as pas grand-chose, il faut avoir des perspectives et quand on comprend bien les choses, on finit par s'en sortir. Il faut rester joyeux et enthousiaste.

Les Befamaritra sont des jouisseurs, des opportunistes à courte vue. Ils sont comme des édentés qui profitent de la nuit pour rigoler. La femme attend un enfant et il gaspille l'argent en buvant. L'enfant est né, la mère attend le père qui rentre sans viande ni riz : on ne peut pas dire que l'économie soit son fort.

Il y en a qui n'arrivent pas à monter les marches mais qui veulent monter des murs. Ceux qui ont du potentiel mais pas de stratégie font pitié. De nos jours, on vit une période difficile. Alors ne planifiez pas trop au-dessus de vos moyens. Ne soyez pas Befamaritra ou vous serez perdants comme un papillon qui se brûle les ailes.



Spectacle d'*hira gasy*

MADAGASCAR ET SA CUISINE

La cuisine malgache n'est pas très sophistiquée mais néanmoins succulente. Elle fait appel aux produits locaux, nombreux sous les tropiques. Le riz est bien sûr présent à chaque repas.

Nous allons, au fil des Lémuriens à venir, vous présenter quelques recettes, que vous pourrez facilement reproduire. En priorité, nous allons parler du plat national malgache : Le romazava.

INGRÉDIENTS

Pour préparer ce plat, il vous faut pour 4 personnes :

- 800g de viande de bœuf assez grasse (jarret par exemple). Localement on utilise du zébu.
- un bouquet ou un paquet de brèdes mafane (*anamalao*)
- trois tomates bien mûres
- un oignon
- quatre gousses d'ail
- un morceau de gingembre (doigt)
- un petit piment oiseau (facultatif car les brèdes sont déjà piquantes)
- trois cuillères à soupe d'huile
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Découper la viande en cubes de 5 à 6 cm.
2. Émincer l'oignon finement.
3. Éplucher l'ail et le gingembre.
4. Piler l'ail, le gingembre émincé, le piment, le poivre et le sel jusqu'à obtention d'une pâte.
5. Faire chauffer l'huile dans une marmite à fond épais et faire dorer légèrement la viande.
6. Ajouter les tomates coupées finement en dés.
7. Ajouter le mélange du pilon (ail, gingembre...). Mélanger le tout à la cuillère de bois.
8. Couvrir d'eau à hauteur de la viande (environ 1,5 l). Laisser cuire une heure à feu moyen en remuant de temps en temps. La tomate doit fondre.
9. Pendant ce temps, laver, trier les brèdes en ne gardant que les parties tendres et quelques fleurs.
10. Au terme de l'heure de cuisson, ajouter les brèdes au plat et un peu d'eau si nécessaire. Remuer délicatement les brèdes.
11. Laisser cuire encore quinze minutes. Pendant ce temps, cuire le riz.

12. Présenter sur l'assiette le riz, les brèdes mélangées à la viande arrosée de jus.

Bon appétit.

MES PETITS SECRETS

Mes petits secrets :

J'ai mangé ce plat sur une feuille de bananier, à la main, sans couvert. Le must pour moi !

Ce plat peut aussi se préparer avec du poisson, du crabe, des crevettes (le temps de cuisson est alors réduit).

Les brèdes fraîches se trouvent dans les épiceries chinoises vendant des légumes, par exemple Eurasia, près de la base sous-marine à Bordeaux nord). Si ces légumes vous rebutent, vous pouvez utiliser du cresson ou mieux de la roquette. J'ai essayé : le goût est différent mais comme dit le dicton, faute de grives...

Didier Debarge



BONUS

À savoir, d'après wikipédia :

Brèdes mafane, encore appelé cresson de Parà. Les feuilles et fleurs en boutons ont une saveur poivrée piquante. Les fleurs surtout sont légèrement anesthésiantes : l'effet produit est très particulier.

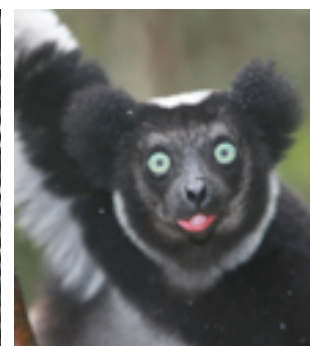
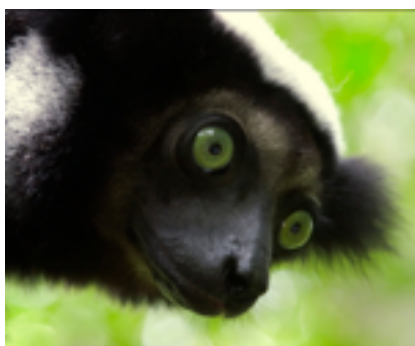
Les feuilles peuvent être employées fraîches ou sèches. Les feuilles entières (et les fleurs, selon les goûts) s'utilisent comme base du plat national malgache le romazava, appelé parfois, en Europe, roumazaf. Ce plat est aussi très répandu dans l'archipel des Comores. La plante est réputée anesthésique, diurétique, digestive, sialagogue, antiasthmatique et antiscorbutique. Ses capitules sont réputés odontalgiques et antiscorbutiques.

L'INDRI

L'indri est une espèce endémique de Madagascar. C'est le plus gros des lémuriens ; il vit sur la côte est, principalement dans la réserve d'Andasibe.

Il a de grands membres et un pelage noir et blanc (ventre, cuisses et bras blancs, dos, tête et extrémités des membres noirs) ; il mesure adulte 75 cm et pèse 13 kg.

Les indri indri peuvent vivre quarante ans. Ce sont des lémuriens essentiellement arboricoles qui se nourrissent de feuilles mais aussi de graines, fruits et fleurs. Ils sont diurnes, paisibles, vivent, en groupes familiaux de deux à dix individus.



L'indri devient adulte entre sept et neuf ans. Il n'enfante qu'un petit par portée après une gestation de six mois, et cela tous les deux ou trois ans. L'accouplement se fait au mois de novembre. Le petit s'accroche au ventre de sa mère, et la tête jusqu'à huit mois. Après, le petit indri est capable de se déplacer par ses propres moyens à travers les arbres.

Chaque nuit, l'indri choisit une branche horizontale pour se coucher. Quelquefois deux membres de la famille dorment blottis l'un contre

l'autre. Le plus petit dort avec sa mère tandis que son aîné dort habituellement avec son père. Les indris sont en activité durant la journée. Ils ne bougent pas la nuit, sauf s'ils sont menacés par des vents violents ou par des prédateurs.

Ce sont des animaux territoriaux, et les différents groupes marquent leur présence, particulièrement en début de journée, par de longs cris ou chants extrêmement puissants ressemblant à des coups de sirène.

Loger dans un hôtel situé en bordure du parc d'Andasibe est un véritable enchantement car le matin, vers 5 h 30 environ, on est réveillé par

des cris perçants qui se répondent : il est inutile de monter le réveil !

Avec la déforestation croissante cette espèce est mise en danger car la forêt pluviale qui leur sert d'habitat se réduit progressivement.

Heureusement que des réserves protégées existent, comme celle de Perinet à Andasibe, qui a une superficie de 80 ha et est située à mille mètres d'altitude, dans une zone tropicale particulièrement bien arrosée.

Prochains épisodes : le aye aye, le sifaka ou propithèque couronné.

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

Insertion sur le site : François Bonnefille

♣ Saisie et mise en pages par Jean-Pierre Lazarus. Avril 2013 ♣

Amitié France Madagascar Mairie de Cestas 33 610 Cestas

Courriel : amitie.francemadagascar@laposte.net site internet : www.amitie-france-madagascar.fr

Association caritative n° 2-22523 loi du 1^{er} juillet 1901

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