



Amitié France Madagascar

Association de solidarité internationale

Le Lémurien

N° 13



Mars 2016

Éditorial

AGENDA 2016

Assemblée Générale Ordinaire :

vendredi 4 mars 2016, à 17 h
Salle des Sources, Cestas.

Marché et vide-greniers :

un dimanche par mois sauf en juillet
et août.

Foire de Bordeaux :

Du 14 au 22 mai 2016
Bordeaux - Lac

Repas annuel :

samedi 3 décembre 2016, 12 h
Salle des Sources, Cestas

Journée solidaire malgache :

dimanche 11 décembre 2016
De 10 h à 17 h
Halle du centre culturel, Cestas

Le Crédit Agricole et les Tookets

Si vous êtes titulaire d'un compte au Crédit Agricole et sociétaire, vous pouvez distribuer vos Tookets à AFM. Pour cela, c'est très simple : il suffit de se connecter sur le site www.tookets.com, vous inscrire et choisir l'association Amitié France Madagascar en écrivant son nom dans la rubrique mot-clé, puis voir la fiche et cliquer sur "**distribuer vos tookets à cette association**".

Si vous n'avez pas internet, voir votre conseiller en agence.

Merci pour votre participation qui n'a aucun coût pour vous et permettra d'aider les villages du district d'Ambatolampy à se développer.

www.amitie-france-madagascar.org/site

Rappel : L'adhésion à l'association est de 25 euros par personne pour 2015 ; 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

Les actions de développement rural mises en place depuis 2012 dans le district d'Ambatolampy se poursuivent, s'intensifient, d'une part, au niveau de la diversification des productions agricoles et, d'autre part, à celui du nombre de familles et villages concernés : actuellement plus de 700 familles sur 16 villages.

Toutes ces actions n'ont pu voir le jour que grâce à la participation et à la générosité de tous :

- Les adhérents et donateurs qui, grâce à leurs contributions financières, facilitent les projets.
- L'Agence Micro-Projets qui a fait confiance à l'association et a accordé deux subventions de 10 000 euros chacune pour deux projets :
 - ✓ la culture de 100 000 plants de géranium pour extraction d'huile essentielle
 - ✓ la mise en place de neuf vitrines agricoles dans neuf villages du district
- L'équipe locale de développement qui, sous la responsabilité de l'ingénieur agronome et chef de projet Benja Andriamanalina s'est considérablement agrandie avec Odon, le technicien agricole présent depuis 2011, auquel se sont rajoutés de nombreux animateurs agricoles dont certains formés pendant une année scolaire dans une école agricole, avec la participation financière d'AFM et celle de l'association humanitaire du Comité de Jumelage de Cestas.
- Les bénévoles qui nous aident pour organiser les manifestations, tenir des stands de vente d'artisanat ou des vide-greniers dans divers marchés.
- Michel Boudry qui a réalisé le site internet de l'association, les danseuses de Mozadance, Fara pour l'artisanat et beaucoup d'autres encore...
- L'association Tsinjo Ho Lovasoa, présidée par Y. Margerit qui a pris le relais d'AFM pour terminer l'école d'agriculture implantée sur le site de Kélilalina, inaugurée le 28 octobre 2015 et dans laquelle sont scolarisés dix jeunes du district pendant une année scolaire.

Amitié France Madagascar fonctionne grâce au dynamisme, à la volonté, aux encouragements de tous ces nombreux acteurs et nous sommes prêts à en accueillir d'autres car nous avons besoin de tous pour avancer ensemble, grandir davantage et aller beaucoup plus loin dans nos actions de développement sur la Belle Île Rouge.

L'année 2015 a malheureusement été marquée par les inondations qui ont sévi pendant plus de trois mois et ont réduit à presque néant les efforts des agriculteurs et de l'équipe de développement puisque dans certains villages, les cultures ont été détruites à plus de 80 %. La plantation de géranium n'a pas été épargnée avec 25 000 boutures perdues. Mais les actions de diversification des productions et notamment l'élevage avicole ont permis aux familles d'avoir des revenus pour pouvoir se nourrir et scolariser leurs enfants malgré ces pertes. Espérons que l'année 2016 ne connaisse pas de graves incidents climatiques afin que les projets mis en place se développent encore plus et facilitent la sécurité alimentaire et l'autonomie économique de la population des familles du district d'Ambatolampy, objectif décliné depuis 2012. Objectif ou moyen pour favoriser l'objectif prioritaire d'AFM : la scolarisation des enfants, la formation professionnelle des jeunes dont la mission future sera de relever la Belle Île Rouge.

Chantal Blancand, Présidente.



MISSION AFM EN OCTOBRE 2015



Chantal et Yves Blancand, Hervé Thomas, nos trois infatigables mousquetaires, débarquent le 18 octobre 2015 en terre malgache. Aussitôt s'enchaînent les réunions avec le R.P. Julien, l'archevêque, le ministère de l'agriculture, le Père Ludger nouveau curé de Ihazolava, les visites sur le terrain, accompagnés de Benja et de l'équipe de développement rural.

I - L'école d'Ambatolampikely

Nous voici de nouveau dans ces locaux sympas, piliers historiques de l'association, où Marc, reconduit dans sa fonction de directeur, est assisté par huit enseignants et par trois autres à mi-temps pour le secondaire.

L'effectif est en forte baisse, suite aux coûts élevés de la scolarité, à la mésentente entre le directeur Marc et le président de Tsinjo Aina. AFM ne porte plus son action sur l'écolage mais sur la formation aux meilleures pratiques agricoles.

Les droits de scolarité sont de 3 000 Ar pour le primaire (soit le double des villages voisins) et de 7 000 Ar pour le secondaire, montant justifié jusqu'ici par l'insuffisance des effectifs.

AFM estime cette position justifiée pour le secondaire mais c'est un frein anormal pour le primaire, responsable de la diminution des effectifs. AFM demande au Père Ludger d'envisager une mutualisation permettant un tarif d'écolage similaire dans tous les villages.

La rémunération des professeurs est de 60 000 Ar dans notre école au lieu de 90 000 Ar ailleurs. A.F.M. demande au Père Ludger la parité et, dans cette attente, finance pour les professeurs une AGR (Activité Génératrice de Revenus) avec la mise à leur disposition de poules pondeuses.

La cantine scolaire tant attendue a fonctionné dès le mois de mars 2015, avec la participation financière d'AFM. Son fonctionnement appartient aux parents d'élèves qui ont fourni le matériel, le bois de chauffe et cuisinent à tour de rôle. Nous précisons que l'aide financière au démarrage ne se reproduira pas.

Le panneau solaire acheté par AFM est à la disposition de tous les professeurs pour se réunir et travailler le soir. Malgré les difficultés rencontrées, l'école est toujours là, et fonctionne bien. Depuis 2004, l'école reste le fidèle reflet de notre travail associatif.

II - Les groupements Tsinjo Aina

Un atelier de couture est créé à Sahamadio, village où Simone et la couturière Valisoa récupèrent deux des cinq machines à coudre envoyées par AFM.

Les groupements de Taratra et Fanilo nous ouvrent leur porte : le jardin communautaire marche, mais est restreint par

le manque d'eau. Benja les invite à creuser un autre puits. Nous constatons la production de compost à base de bouses de zébu. Les membres des groupements nous disent que leurs conditions sont meilleures et que tous les enfants sont scolarisés.

Les quatre groupements existants sur Sahamadio touchent trente-trois familles qui constatent l'amélioration des rendements, malgré les intempéries. 500 kg de riz constituent un départ de grenier communautaire sur la base d'une cotisation de 8 kg de riz par famille. 275 familles bénéficient de ce grenier à partir d'un règlement élaboré et accepté par tous. Au groupement de Ravinala, la production de lapins a été multipliée par dix. Là aussi, la production de compost organique, dont ils maîtrisent bien la technique, aide au développement.

III - Le site de Kélilalina

Pour la première visite à Kélilalina situé près d'Abohimandroso, à 8 km de la RN n°7, c'est la totale : un orage nous bloque sur place, puis immobilise la voiture sur le chemin du retour ! Cependant, le développement du géranium avance.

L'alambic pour le géranium vient de subir les coûteuses réparations nécessaires pour assurer la qualité optimale d'essence demandée par le futur acheteur, la société Jacarandas. Son abri sera surélevé d'un étage, à usage de dortoir.

La fosse à boutures reçoit 3 000 plants en dépôt.

L'eau d'arrosage provient de puits alimentés par pompes ou réserves d'eau et de deux châteaux d'eau aériens.

Une dizaine de parcelles de géranium de tailles et de formes variables contiennent 15 000 plants, ceci malgré le gel et le cyclone. Les pieds ont déjà fait l'objet de coupes pour réaliser des boutures. Les billons sont aussi réalisés pour recevoir les 35 000 plants supplémentaires au projet. Des haies d'eucalyptus coupent le vent en période froide et des plantations de tagètes fertilisent le sol. D'autres parcelles sont en cours de préparation pour doubler cette production.

De nombreux drainages ont été réalisés pour assurer une meilleure culture en période pluvieuse.

Quatre ingénieurs de la société Jacarandas dont sa directrice, Mima Chateaneuf, visitent le site avec nous et constatent le retard dû aux intempéries par rapport au planning, mais elle note que Benja et son équipe ont su maîtriser la difficile adaptation de la culture du géranium au site de Kélilalina.

Les jardins de Kélilalina ont pour but, dans un premier temps, de nourrir le personnel du centre. Puis les légumes seront vendus à l'étal, le site étant situé près d'un lieu de fort passage.

Les cinq groupements de Kelilalina participant au projet, sont visités. La plupart des cinquante-huit familles ont travaillé à la plantation et ont bénéficié des formations mais Benja attend que les résultats enregistrés sur la plantation de Tsinjo Aina soient probants avant de leur fournir les plants de géranium car ils sont encore méfiants.

L'élevage avicole est une grande réussite : trois cents poules pondent deux cent cinquante œufs par jour, vendus au marché voisin. Le revenu actuel, 160 à 180 euros par mois, aide au bon fonctionnement du site.

L'élevage des poulets *gasy* augmentera progressivement avec de nouvelles infrastructures. Les rendements importants constatés sont dus aux travaux de recherche et d'expérimentation menés par Benja et Odon.

Le bâtiment qui abrite le site mesure 15 m sur 15 au sol, ceci sur trois étages. Quatre pièces identiques au rez-de-chaussée comme au premier étage, avec accès par l'extérieur ; le balcon d'accès au premier étage reste à construire. Le second étage, sous les toits, est à usage de dortoir. Le centre a été inauguré le 28 octobre, en présence du Président de l'association Tsinjo Ho Lovasoa qui a financé la poursuite de la construction commencée par AFM.

Les briques nécessaires à la construction des infrastructures du site sont produites sur place avec un four traditionnel, l'argile étant présente à faible profondeur.

Les dix élèves du centre nous réservent le meilleur accueil et nous remercient car la formation est gratuite, de même que l'hébergement et la nourriture. Grâce à cette formation d'une année scolaire, ils acquerront les techniques nécessaires pour devenir des professionnels fiers de leur métier d'agriculteurs.

IV - L'agriculture familiale

Bien que de nombreux villages destinés à devenir des "vitrines agricoles" soient visités cette année, nous en relations seulement trois, Benja les ayant choisis en première phase d'expérimentation car ils restent accessibles en période de pluie. Le village d'Ampihorana est situé à un kilomètre d'Ihazolava. Visite d'une ferme, destinée à devenir la vitrine : depuis juillet 2015, 400 poulets ont été produits et vendus ; un élevage de hamsters nécessaire à la fertilisation des sols, des cultures maraîchères, complètent l'équilibre budgétaire de cette famille.

Au village d'Ambohimarina, situé à un kilomètre de la RN7 la pauvreté domine, mais les dix membres sont solidaires et cultivent riz, courgettes, maïs et *angivy*, une petite aubergine amère. Benja explique le projet de vitrine agricole. Les paysans parlent d'un risque de spoliation de leurs terres, du manque d'eau. Un recours sera tenté auprès du CIRDR.

Le village d'Andranovelona pratique déjà des cultures de contre-saison. Les terres mises à disposition pour la vitrine sont en terrasses à mi-hauteur, les villageois semblent enthousiastes.

V - La santé

Les médicaments apportés sont remis à Antoinette et au docteur Francis. La relance du dispensaire d'Anosivavaka est suivie par le docteur Jeanne. Nous lui expliquons qu'AFM s'investit dans ce dossier, recherche les financements nécessaires en fonction du projet présenté qui aura préalablement été étudié avec le président paroissial.

VI - Conclusion

Dans les villages visités, les changements par rapport à la mission précédente sautent aux yeux : nouvelles cultures de légumes, de bananiers, d'arbres fruitiers, des fosses à compost et des réserves d'eau remplacent la quasi-monoculture. Certaines maisons ont pu être rénovées après le passage dévastateur du cyclone, et ceci sans assurance mais grâce aux revenus supplémentaires.

L'élevage de volailles, grâce aux techniques de pointe mises en place par Benja, est un réel succès ; il a permis d'adoucir les désastres causés par le cyclone et les inondations qui ont suivi, dévastant entre 50 et 90 % des cultures selon les villages.

Le site de Kélilalina commence à être important grâce à l'élevage des volailles, aux jardins potagers, à la culture du géranium, à l'école agricole qui formera des générations de jeunes.

Dans les villages visités, les groupements mis en place depuis presque deux ans sont solidaires, motivés et dynamiques. Toutes les conditions sont réunies pour la réussite du projet des vitrines agricoles qui sortira une partie de la population du district de la pauvreté et amènera les autres familles et villages à évoluer.

La vision globale de Benja a favorisé la mise en place d'un véritable système dans lequel toutes les activités s'imbriquent, se complètent et sont interdépendantes les unes des autres pour former un tout qui permettra aux villages du district d'évoluer durablement et de parvenir un jour à la sécurité alimentaire.

Nous remercions et félicitons Benja pour son énorme investissement, pour avoir mis en place une équipe compétente et avoir réuni les conditions nécessaires à la réussite et à la durabilité des projets qui forment cet écosystème.

Michel Zappa



QUELLE AIDE POUR MADAGASCAR ?

L'un des pays les plus pauvres du monde



Madagascar,

un des pays les plus pauvres du monde

Madagascar est l'un des pays les plus pauvres du monde : en 2015, 92 % des Malgaches vivent avec moins de deux dollars par jour contre 85 % en 2005.

La faible croissance économique (1,8 % par an depuis 1960) a concouru à la persistance et à la progression de la pauvreté et à la dégradation des indicateurs sociaux alors que la croissance démographique est forte (2,9 % par an), la population ayant évolué de cinq millions d'habitants en 1960, à seize millions en 2000 pour atteindre vingt-cinq millions en 2015. À ce rythme d'augmentation de la population de plus de 650 000 habitants par an, plus de vingt-huit millions de personnes vivront à Madagascar en 2020...

Plus de la moitié de la population a moins de vingt ans et d'après les chiffres du Programme Alimentaire Mondial (PAM), 50 % des enfants de moins de cinq ans souffrent de malnutrition ; le taux de scolarisation ne cesse de diminuer par manque d'argent pour acheter les fournitures scolaires et payer les écolages ; ceci engendre des phénomènes aggravants comme le travail de l'enfant. Par ailleurs, la faible qualité de l'offre éducative, des conditions d'étude ainsi que la distance et l'accessibilité des écoles accentuent le phénomène d'exclusion scolaire.

Les causes de la pauvreté sont multiples :

- Instabilité politique, freins administratifs, insécurité foncière et juridique nuisant au développement des entreprises et des investissements
- Inflation galopante de la monnaie
- Crises politiques successives, notamment celles 2002 et de 2009, entraînant la hausse des produits de première nécessité, la suppression de nombreuses entreprises et la perte de près de 40 000 emplois.
- Sens de la solidarité des Malgaches (Fihavanana) : les membres d'une même famille se soutiennent fidèlement les uns les autres mais souvent aux dépens de l'initiative personnelle et de l'esprit d'entreprise.

Madagascar est pourtant un pays riche

J'ai décrit la belle Île Rouge comme un pays très pauvre alors que Madagascar est longtemps apparu comme une île riche de promesses, avec toutes ses ressources ; les ressources minières sont très importantes car le sol renferme du charbon, du fer, de la bauxite, de l'uranium, du pétrole, du nickel, du cobalt, du titane...

Ce paradoxe est difficile à admettre car les richesses sont distribuées à une minorité de personnes, à peine 10 %, les inégalités sociales se creusent et la pauvreté augmente. Le pays a un potentiel économique important mais Madagascar doit résoudre son problème de gouvernance pour se développer.

Madagascar, pays essentiellement agricole

Près de 80 % de la population vit en milieu rural où la misère est encore plus élevée qu'en secteur urbain. Les familles travaillant dans le secteur agricole possèdent moins de terre pour pouvoir développer leurs activités et n'ont pas accès aux technologies modernes ; l'agriculture est peu productive et les rendements suffisent à peine à nourrir les familles. Ceci entraîne des conséquences graves : revenus très faibles, insuffisance alimentaire, santé précaire, diminution de la capacité à travailler, grosses difficultés pendant la période dite "de soudure" au cours de laquelle les familles empruntent à des taux très élevés pour racheter très cher une partie du riz vendue juste après la récolte. Elles entrent ainsi dans le cercle infernal de l'endettement chronique.

Or le développement du secteur agricole pourrait être un levier important pour l'évolution du pays et on peut se demander pourquoi les Malgaches n'exploitent pas mieux leurs terres pour intensifier et diversifier leurs productions afin que le développement agricole dans le pays devienne plus dynamique et rapide.

Nombreuses sont les causes mais l'une d'elles vient certainement du système éducatif inadéquat car les enfants, adolescents, jeunes, ne sont pas formés dans ce domaine, tout s'apprenant par l'intermédiaire du patriarcat, avec reproduction de méthodes ancestrales et utilisation de semences inadaptées sur des terrains infertiles.

La quasi-totalité des jeunes Malgaches reçoivent une éducation générale, le plus souvent inefficace, contribuant en grande partie à l'échec de l'économie et au sous-développement dans de nombreux secteurs, notamment celui agricole. Très peu a été fait pour que la matière "Agriculture" soit insérée dans les programmes des écoles, collèges et lycées. Il y a peu d'écoles d'agriculture et la pratique sur le terrain est insuffisante pour montrer aux jeunes Malgaches les réalités et les défis de l'agriculture, à quoi ils doivent se préparer pour un avenir meilleur.

Dans la région d'Ambatolampy par exemple, il y avait la culture presque exclusive du riz, celle de la pomme de terre ayant été abandonnée pour causes de maladies. Pratiquement pas de cultures de contre saison car rien pour les arroser en période sèche alors que l'eau est à cinq mètres de profondeur. Combien de fois ai-je entendu Benja dire, lors de nos visites sur terrain aux paysans qui expliquaient qu'ils ne pouvaient avoir de jardins potagers par manque d'arrosage :

"Mais si vous attendez la pluie en saison sèche, vous continuerez à mourir de faim ; creusez un trou pour avoir de l'eau et arroser !"

Lors de notre dernière visite, en novembre 2015, dans de nombreux villages, beaucoup de fosses servant de puits avaient été creusées, signe d'un premier changement dans la pratique agricole. Je peux dire y avoir, enfin, vu une graine d'espérance...

Comment faire évoluer cette agriculture ancestrale et peu productive ?

Face à ce constat, il faut prendre des mesures visant à améliorer le développement de la productivité, la diversification des productions agricoles par la sensibilisation des familles d'agriculteurs, la formation des jeunes en utilisant des techniques adaptées au contexte local, peu coûteuses, facilement reproductives.

Amitié France Madagascar souhaite promouvoir l'agriculture familiale car elle concerne la majorité des Malgaches. Elle est, à la base de la sécurité alimentaire de la population, très bien adaptée aux conditions agro-écologiques, et met l'agriculteur en valeur.

Oui, mais comment s'y prendre pour parvenir à des résultats durables?

• Apprendre aux paysans à mieux cultiver

Un proverbe malgache "*Ny fahaizana no lova tsara indrindra*" signifie "*le savoir est le meilleur héritage*" et un autre, chinois "*Donne un poisson à un homme affamé, il mangera aujourd'hui ; apprends-lui à pêcher, il mangera toute sa vie*". Avec l'association Tsinjo Aina, notre partenaire local, Amitié France Madagascar essaie de mettre en pratique ces deux concepts.

En effet, en assistant les personnes, elles deviennent des victimes plutôt que des bénéficiaires car le système encourage, permet ou oblige leur maintien dans une situation de dépendance sociale négative et dévalorisante. Nous avons rencontré cet effet désastreux dans l'un des villages du district dont les familles habituées à recevoir, y compris des choses non souhaitées par eux et vite revendues aux moins pauvres, at-

tendent à nouveau l'apport matériel de l'association, sont déçus de ne pas l'obtenir et incitent ceux qui voudraient évoluer à fuir cette méchante ou mauvaise association qui ne donne plus mais essaie de responsabiliser les personnes pour qu'elles se prennent en charge grâce aux actions développées par notre association partenaire, Tsinjo Aina.

Tsinjo Aina a pour objectif de "*Promouvoir l'autopromotion des familles pour assurer la souveraineté alimentaire, une étape vers la sécurité alimentaire*" et pour cela son président, Benja Andriamanalina, et son équipe mettent en place plusieurs actions pour mobiliser des familles paysannes organisées en groupements d'épargne et d'action commune.

Chaque groupement dispose d'un bureau, d'un règlement intérieur et d'un mode de fonctionnement qui conduit à un renforcement des compétences de tous les membres, à l'entraide et à l'union de leurs forces pour un objectif commun : l'effort propre, l'épargne commune, l'entraide rotative, les champs et activités communs, l'amélioration du rendement et de la productivité. Tels sont les leitmotivs des groupements Tsinjo Aina.

Plusieurs principes de base régissent les impulsions de la part de l'équipe d'animation Tsinjo Aina :

- approche participative,
- démarche évitant l'assistanat,
- accompagnement continu,
- consolidation des groupements pour les rendre de plus en plus indépendants et à terme, pour fonctionner de façon indépendante et durable,
- mise en réseau des groupements consolidés,
- mobilisation des compétences et des expériences locales.

Par ailleurs, les techniques agricoles apportées doivent être simples et adaptées aux conditions locales.

Actuellement, soixante-dix groupements fonctionnent dans les villages du district et des changements importants ont été appréciés pendant notre mission : fosses à compost, puits, jardins potagers, arbres fruitiers, riziculture améliorée, mais surtout, nous dit-on, 100 % des enfants de ces groupements sont actuellement scolarisés contre moins de 50 % dans les familles n'adhérant pas encore aux programmes Tsinjo Aina. Pour moi, c'est un succès et l'équipe de développement rural fait tout, par la responsabilisation des familles, pour leur permettre de fonctionner à l'avenir de façon autonome et pour que les actions menées pendant quelques années soient durables. En effet, à quoi servent des projets qui meurent lorsque les partenaires qui les ont initiés partent ? À rien,

sauf à générer beaucoup de désillusions et frustrations ; il doit y en avoir beaucoup à Madagascar puisque malgré les milliers d'ONG, le pays est toujours aussi pauvre et continue à pratiquer une agriculture ancestrale.

Selon ces principes, Tsinjo Aina a mis en place, à partir du Premier janvier 2016, dans neuf villages du district, des "vitrines agricoles" et chacune sera un centre d'expérimentation, de démonstration et un relais de vulgarisation favorisant le développement sur d'autres familles et villages. Ce projet est détaillé dans le Lémurien n° 12, pages 8 et 9.

Par sa philosophie et ses actions sur le terrain, Tsinjo Aina :

- Lutte contre les différentes formes d'exploitation (dont l'usure et la vente de riz sur pied)
- Lutte contre l'endettement chronique (entraînant la perte des ressources de production, principalement les terres)
- Amortit les chocs et les besoins urgents (dont les frais d'écolage, les maladies, la période de soudure et, comme en 2015, les pertes de récoltes dues aux intempéries)
- Réduit et enrayer le gaspillage des récoltes (dont la vente du riz à bas prix et le rachat à presque le double du prix lors de la période de soudure)
- Lutte contre l'exode rural et le dés-intéressement vis-à-vis du secteur agricole.

• Former les jeunes à l'agriculture

Sensibiliser et former les familles d'agriculteurs pour diversifier et intensifier leurs productions est important mais comme l'innovation technique passe souvent par les jeunes, Tsinjo Aina a souhaité *"donner aux jeunes du district d'Ambatolampy une opportunité de devenir des producteurs professionnels et des catalyseurs de développement de leurs villages pour sortir les familles rurales de la situation de précarité actuelle, développer l'économie locale et assurer à terme la sécurité alimentaire"*.

Dans le cadre de la mise en œuvre des actions de développement rural dans les dix-huit villages du district d'Ambatolampy, l'association Tsinjo Aina et ses partenaires (Amitié France Madagascar et Tsinjo Ho Lovasoa) ont ouvert une école agricole, le 28 octobre 2015, dans laquelle

sont scolarisés dix élèves qui bénéficieront d'une formation en plusieurs modules pendant une année scolaire.

Les matières enseignées sont les suivantes : agriculture générale, cultures vivrières, techniques agro-écologiques et permaculture, jardinage et cultures maraîchères, pépinière, arboriculture fruitière, aviculture, petit élevage, élevage bovin et porcin, montage de projet et stratégie de développement local, gestion d'une exploitation agricole et budget familial, connaissance linguistique (français), communication, connaissances générales et civisme, art culinaire et éducation nutritionnelle.

Le bâtiment, construit sur le site de Kelilalina, a une superficie de 96 m² étagés sur trois niveaux. Une partie des pièces du bâtiment est encore en cours de finition. Des annexes sont prévues en 2016 dans le cadre de l'amélioration des conditions de vie des élèves formés : un dortoir, une cuisine, des douches et des toilettes.

Tsinjo Aina a convenu que les élèves formés dans ce Centre n'auront rien à payer (ni enseignement ni hébergement en pension complète). Par contre, ils devront beaucoup travailler, allier la théorie à la pratique pour produire une grande partie de leur nourriture. La mise en place d'activités génératrices de revenus (AGR) va contribuer au fonctionnement du Centre (nourriture des jeunes à former et du personnel, fournitures et autres charges de fonctionnement), et à sa pérennisation. Un grand jardin potager, de l'élevage de poules pondeuses, de l'élevage de poisson et une plantation de géranium vont être mis en place. Ces activités de production vont servir aussi de vitrines aux autres jeunes et aux paysans accompagnés par Tsinjo Aina dans ce village et dans les villages voisins.

L'ambition de Tsinjo Aina est de former en 2015 - 2016, dix élèves puis quinze l'année suivante, vingt lors de la troisième promotion et selon les possibilités, le bon fonctionnement et la bonne gestion du centre, le nombre des jeunes va croître d'année en année jusqu'à un plafond de cinquante.

Beau projet devenu réalité le 28 octobre 2015 qui permettra à des jeunes d'être fiers d'exercer le métier d'agriculteur, de gérer avec efficacité leurs exploitations agricoles, de transférer leurs connaissances et compétences à d'autres jeunes et familles de leurs villages ou des villages voisins et ainsi de favoriser le développement économique de leur district.

Avec cette école et les neuf vitrines agricoles, espérons que toutes ces "gouttes d'eau" se transformeront en immenses lacs de rizières et cultures maraîchères pour nourrir la population du district d'Ambatolampy et favoriser ainsi la scolarisation des enfants qui représentent l'avenir du pays.

Chantal Blancand



ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT



Et si nous parlions "écosystème" où l'environnement est indissociable du développement ? Un écosystème viable n'est-il effectivement pas le gage de réussite du développement ?

L'écosystème est un mot évoqué très souvent dès lors que la question d'environnement ou de sa protection est abordée. Selon planete-sciences.org, "*Un écosystème est un ensemble dynamique d'organismes vivants (plantes, animaux et micro-organismes) qui interagissent entre eux et avec le milieu dans lequel ils vivent.*"

Lors de ma dernière visite à Kelilalina en décembre 2015, je me suis rendue compte avec fierté que les associations Amitié France Madagascar et Tsinjo Aina ont réussi un des paris les plus fous : instaurer un écosystème de projets viables ! Oui, c'était un pari fou car le milieu était austère !

Rares sont les organisations qui se sont lancées à créer de réels écosystèmes de projet. Car il est bien évidemment plus facile de réussir un projet mais plus complexe de faire vivre un ensemble de projets interdépendants, viables dans le temps et dans l'espace.

Le travail actuel repose sur plusieurs volets de projets. Le premier socle est l'Agriculture, la Terre...

1) Le volet agriculture

Ce volet comprend la fertilisation du sol pour y cultiver les intrants nécessaires à l'autonomie alimentaire du site. Il inclut également les cultures génératrices de revenus (dont la plus importante est celle du géranium) et les cultures pour l'alimentation animale. La réussite et l'avenir de ce volet repose sur plusieurs axes techniques :

- le lombricompostage : utilisation de vers de terre spécifiquement efficaces pour accélérer la régénération de l'humus du sol ; la pratique intègre la valorisation des déchets alimentaires du centre : "*Rien ne se perd, tout se transforme !*"
- la pratique de la rotation des surfaces cultivées
- la culture sous couverture végétale : sans labour pour un meilleur respect du sol et des résultats améliorés, côté rendement
- la monoculture a été bannie afin d'éviter la prolifération des insectes nuisibles, limiter les maladies végétales et, de ce fait, se passer d'utilisation d'un quelconque pesticide (pour une culture totalement bio).

Nous connaissons tous la toxicité à long terme des pesticides, le risque de développement de résistance (comme à la



Le potager



Les géraniums

suite de l'utilisation excessive d'antibiotiques chez les humains) et surtout le risque de contamination des nappes phréatiques en aval. Du fait de ce choix, le jardin potager se fait ainsi le plaisir d'être le voisin privilégié des plantations de géranium. D'autre part, les essais ont été concluants lors d'introduction de variétés de fruits génératrices de revenus et pouvant, en même temps, jouer le rôle de haies vives. Ces haies protègent les plants de géranium du vent et du gel l'hiver.

Ensuite, le reboisement du site a permis un changement notable du paysage : parti du désertique où ne survivaient que des herbes hautes, celui-ci offre maintenant une verdure invitante à la gaieté ! La nature y reprend vie, petit à petit, après avoir été massacrée par des feux de brousse incessants avant l'appropriation des lieux par l'Association Tsinjo Aina. Ces feux de brousse qui ont tant appauvri le sol, rendent laborieux mais crucial, le travail de refertilisation. Le travail des équipes sur place, avec Benja comme *leader*, donne ainsi des résultats encourageants ! Mais le projet ne s'est pas arrêté sur l'agriculture. Un deuxième volet est venu rejoindre le premier !

2) Le volet élevage

Principalement, le site élève :

- les lombrics pour la fertilisation du sol ;
- des poules pondeuses en tant qu'activité génératrice de revenue (AGR) à travers la vente des œufs frais (tout en assurant une source de protéines animales disponibles le long de l'année pour le centre) ;
- des poules couveuses de la race "*akoho gasy*" : élevées en liberté et en plus petit nombre, c'est une race plus résistante mais limitée en poids ;
- des poulets de chair : en essai depuis décembre 2015, en complément des poules pondeuses comme AGR et en tant que source de protéines animales

Notons le système de chauffage conçu localement et adapté aux ressources disponibles sur le site. Par ailleurs ces poules sont les consommatrices directes d'une partie du jardin potager du Centre mais, d'un autre côté, elles sont aussi les principaux fournisseurs en engrais pour le premier volet.

- les zébus : acquis pour assurer le transport des matériaux et des matériels lourds d'un endroit éloigné d'un autre à l'intérieur du périmètre du site (couvrant plus de 30 ha). Comme les poules, le zébu est aussi producteur d'engrais. C'est un peu la mascotte sur le site de Kelilalina !



Le zébu

Ces deux premiers volets interagissent entre eux et assurent l'autonomie alimentaire du site. Ils constituent la première ouverture d'échanges vers l'économie locale et régionale : vente d'œufs frais et d'autres produits du site. Mais ces deux premiers volets sont facilités et reliés par un point commun : l'eau.

3) Le volet eau

"Là où il y a l'eau, il y a la vie !"

Le site a la chance d'avoir la nappe phréatique facile à creuser, généreuse et permettant l'installation de plusieurs points d'eau. Les quelques forages effectués à ce jour sont destinés à faciliter les différents modes opératoires de production. Ils ont été, de ce fait, placés à des endroits stratégiques du site, près de l'alambic pour l'extraction de l'huile essentielle de géranium, à côté du jardin potager pour l'arrosage des plantes, etc. Un puits pour l'eau courante du centre a été creusé tout près du lieu d'habitation et en face du Centre de formation, facilitant ainsi l'hygiène des utilisateurs du site. Ces points d'eau garantissent la durabilité et la rentabilité de l'activité agricole du site : sécurisation du besoin en eau pour l'arrosage des cultures surtout hors saison des pluies !

Non seulement ce volet "eau" améliore le rendement mais il limite le coût de production. Il évite l'investissement en équipement de stockage et de collecte d'eau et les déperditions d'énergie pour aller chercher l'eau à plusieurs kilomètres, hélas comme le quotidien des habitants de la brousse de Madagascar !

Ce volet "eau" assure ainsi l'hygiène et facilite la viabilité des deux premiers volets, élevage et agriculture. Mais comme certains produits sont destinés à créer plus de valeur ajoutée, ils doivent passer par la phase transformation.



Un puits près d'une habitation et réserve d'eau

4) Le volet distillation huile essentielle

L'alambic a accueilli, fin 2015, la première distillation pour avoir de l'huile essentielle de géranium. Cet échantillonnage permet de rester optimistes sur la suite du volet plantation de géranium, le projet pilier qui a permis d'installer tout un écosystème autour ! Ce volet représente principalement le lien entre les projets et l'économie mondiale à travers les utilisateurs finaux des huiles essentielles de géranium. Après cette ouverture, l'écosystème "projets" ne pouvait que s'enrichir d'un nouveau volet, celui qui assure une relation durable avec la société, un lien entre les différentes générations : la formation.

5) Le volet vitrines agricoles

Une fois que les volets précédents sont sur les rails, la création d'échanges entre individus et entre communautés villageoises devient nécessaire. Le volet vitrine agricole permet aussi de recréer l'esprit d'entraide, la cohésion sociale, la mutualisation des ressources pour leur optimisation ; bref, structurer la société en partant des valeurs humaines. Les villages visités n'étant peuplés que de femmes et d'enfants, ce volet devrait permettre à terme le ré-ancrage des hommes dans leurs villages d'origine. Ils s'absentent pour se salarier dans d'autres régions afin d'assurer les besoins de leur famille, le coût des mains-d'œuvre, le remboursement des dettes familiales.

Plusieurs villages sont concernés par ce volet. L'objectif est de donner des exemples de réussite d'un projet de développement villageois pour que le reste de la population s'en inspire. Le

jardin d'Odon est le point pilote de ce volet et le seul mot qui peut le décrire est réussite ! Les principaux volets de l'écosystème y trouvent leur place et on s'y attarde avec plaisir...

Ces vitrines étant l'exemple, le besoin de former des ambassadeurs s'est fait, par conséquent, ressentir. Ces ambassadeurs assureront la globalisation des pratiques vulgarisées dans les vitrines. D'où le projet de création de centre de formation.



Bâtiment édifié pour le centre de formation

6) Le volet formation

Ce volet représente le lien qui permet aux projets d'intégrer pleinement la société dans laquelle ils sont implantés. Intégrer la société est une nécessité, pour éviter le sentiment d'exclusion, d'envahissement, de rejet, etc. mais c'est aussi une volonté d'assurer la continuité et la pérennité des actions entreprises. Les projets ne peuvent prospérer et ne laisser que le rôle de spectateurs à la société qui l'entoure, pour simplement contempler les réussites !

Le changement de comportement de pourra provenir que de l'intérieur de cette société même si les projets donnent l'exemple concret à suivre. Ils n'ont pas vocation à rester en marge de la société mais d'aider la société à émerger et à déployer leur pleine capacité.

D'un autre côté, la formation constitue une capitalisation du savoir transmissible à répandre à l'ensemble de la population. C'est naturellement un vecteur de savoir, de bonnes pratiques, d'échanges et de richesse. De l'interactivité humaine entre techniciens rodés et jeunes motivés d'apprendre découlent la créativité, le partage constructif et la cohésion sociale ! La motivation des jeunes formés dans le centre ainsi que la maturité et le professionnalisme de leurs jeunes encadreurs et formateurs a été surprenante ! Ce volet formation permet aux stagiaires d'y puiser toute la richesse technique, méthodologique et pédagogique pour devenir des professionnels fiers de leur métier d'agriculteurs et porteurs d'espoir, de changement et de nouveau souffle une fois retournés dans leur milieu d'origine. Les stagiaires participent pleine-

ment au fonctionnement du centre : ils sont les acteurs principaux dans la vie du site et dans sa pérennisation. Ils favorisent la vulgarisation à l'échelle d'une région, de techniques de culture plus efficace, plus rentable et permettent d'espérer que les ruraux retrouvent dignité, fierté et intérêt dans l'exploitation de leurs terres. Ce volet permettrait à moyen terme de stopper l'exode rural et ses conséquences ravageuses sur l'insécurité, l'éclatement familial et l'endettement chronique des familles paysannes de la région. Enfin, ce volet formation est une ouverture à la culture, aux échanges entre différentes communautés, bref, à l'épanouissement de l'humain qui ne sera plus prisonnier d'un monde restreint mais qui aura plaisir à découvrir et à échanger avec d'autres cercles de plus en plus larges.

Ces différents volets retracent à mon humble avis, la pyramide de Maslow : les projets des Associations AFM et Tsinjo Aina ont franchi une hiérarchie de plus dans leur ascension vers l'accomplissement !

Merci à tous ceux qui ont, de près ou de loin, contribué à l'édification de ce bel écosystème ! Continuons nos efforts à construire un monde meilleur !

Merci à Benja et à toute l'équipe sur place de nous avoir permis à bord de leur "tout-terrain" de visualiser la réalité de cet écosystème et du changement qu'il induit !

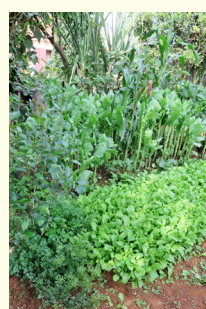
Hariliva Rabetany, ingénieur agronome



Femmes et enfants



Motos



Jardin d'Odon



Charrette attelée à deux zébus

L'AGRICULTURE, FACTEUR DE DÉVELOPPEMENT

On connaît Madagascar comme l'une des destinations touristiques de l'océan Indien, grâce à sa nature, ses paysages, ainsi que les us et coutumes qui sont prodigieux et hors du commun ; cependant, on connaît aussi Madagascar pour sa pauvreté bien plus que pour ses richesses, alors que la terre est fertile, le climat favorable et que tout pousse. Mais connaît-on la grande île sous ses autres facettes ? L'agriculture étant omniprésente dans le quotidien des Malgaches, peut-on alors dire qu'elle soit un facteur de développement à Madagascar ?

De par sa situation géographique, Madagascar se trouve dans une zone climatique très favorable au développement de l'agriculture ; à cela s'ajoute le fait que 85 % des Malgaches sont des ruraux. De ce fait, plusieurs types de cultures existent, telles les cultures vivrières, les cultures industrielles et les cultures d'exportations.

Pour les cultures vivrières, on cultive manioc, maïs, patates douces, fruits et légumes mais la principale culture vivrière est la riziculture. Elle a été apportée par les premiers habitants venus d'Indonésie et est depuis toujours l'aliment de base de la population malgache. Les rizières se trouvent dans toutes les régions de la grande île sauf dans la région du sud à cause du climat et du type de sol ; par ailleurs, cette région est réputée pour les cultures de manioc, maïs, oignons. Les cultures maraîchères, par contre, se regroupent plutôt dans les hautes terres de Madagascar, associées à la riziculture.

En outre, les cultures industrielles et les cultures d'exportation sont aussi présentes à Madagascar. On cultive des plantes industrielles comme la canne à sucre, le coton, le tabac et bien d'autres encore tel le fameux géranium qui est devenu une tendance assez développée de nos jours. Au niveau des cultures d'exportation, la grande île exporte café, girofle et vanille. Elle est le premier producteur mondial de vanille et sa première cliente est la France avec 30 % des

exportations. Afin de connaître l'importance des cultures industrielles et les cultures d'exportation, voici quelques exemples des produits obtenus :

- ❖ canne à sucre transformée en sucre et rhum
- ❖ coton, en fil et tissu
- ❖ sisal, rafia, kapok dont on peut faire de jolies nattes, des cordes, des sacs...
- ❖ tabac, pour la cigarette
- ❖ oléagineux, dont on extrait l'huile
- ❖ géranium, pour l'huile essentielle

Il faut rajouter à tout ceci le cacao, le café et bien d'autres productions, encore.

Malgré ces potentialités remarquables, l'agriculture, à Madagascar, rencontre des difficultés qui l'empêchent de prendre part au développement économique du pays. Pourquoi ? Les agriculteurs malgaches possèdent de petites exploitations qui suffisent à peine à leur autosubsistance mais ne permettent pas l'autosuffisance alimentaire. Ce fait pourrait être expliqué en partie par les causes internes et externes suivantes :

- D'un côté, nombreux sont les agriculteurs encore figés mentalement à leurs tendances traditionnelles qui ne sont plus adaptées à l'évolution de l'agriculture : la culture sur brûlis qui dégrade d'une manière accentuée la terre et ses composants, sans parler de l'érosion durant la période de pluie ; ou bien encore les méthodes ancestrales et peu productives qu'ils adoptent pour cultiver les champs.
- D'un autre côté, Madagascar est située dans une région climatique tropicale. Pendant la période cyclonique, les agriculteurs sont gravement touchés. À cela, s'ajoute le mauvais état des infrastructures de communication, ce qui nuit aux agriculteurs car les collecteurs viennent acheter leurs produits à moindre coût. En effet, ils ne peuvent transporter leurs produits dans les grandes villes.



Les actions des petites associations nationales et internationales, telles Tsinjo Aina et Amitié France Madagascar, contribuent à faire de l'agriculture un secteur porteur d'espoir. En outre, si le gouvernement facilite la sensibilisation et la formation des agriculteurs, si la mentalité des paysans change, l'agriculture sera un atout non négligeable pour le développement économique, voire le développement social de Madagascar et permettra à la population rurale d'évoluer plus rapidement vers l'autonomie.

En somme, Madagascar possède des atouts certains pour que l'agriculture soit l'un des moteurs de développement mais il faut que chacun s'implique à son niveau pour exploiter ces atouts, en commençant par la communauté de base, puis les investisseurs et le gouvernement malgache.

Claude Fanaperana Rakotohasindrainy

LE TOURISME

En tant qu'outil de développement

Madagascar, un monde à part !

L'extraordinaire capital naturel de Madagascar, à la fois terrestre et marin, en fait une destination cible pour une gamme de touristes variée. En tant qu'un des rares pays du monde présentant une méga-biodiversité, 95 % des espèces animales et végétales sont endémiques parmi lesquelles figurent trente-deux espèces de lémuriens, qui constituent la principale attraction pour de nombreux touristes.

En tant que l'une des plus grandes îles du monde, avec presque 5 000 km de littoral et un plateau continental égal à 20 % des zones terrestres, Madagascar possède un capital balnéaire de classe mondiale. Ce dernier bénéficie de la diversité biologique de la mer et des côtes qui est plus importante que celle de n'importe quelle île de l'océan Indien et, en particulier de sa spectaculaire mégafaune sous-marine.

Les Malgaches sont aussi connus du monde entier de par leurs cultures et traditions uniques et inégalables. Nombreux sont les sites villageois qui sont classés au rang des patrimoines comme le pays Zafimaniry. Les maisons rustiques colorent naturellement les paysages dans des cadres exceptionnels sans trucage.

Ainsi, le tourisme peut représenter un puissant outil de développement, stimulant la croissance économique et la diversification de l'économie, contribuant à l'allègement de la pauvreté et créant également des liens, en amont ou en aval, avec d'autres secteurs de production et de services.

À Madagascar, où la pauvreté rurale est largement répandue et où les autochtones font pression sur les ressources naturelles, le tourisme pourrait être un atout externalisant positif. Pourquoi?

- Premièrement, parce que le capital touristique étant reparti dans toute l'île, le tourisme crée des poches de croissance économique dans des régions qui n'ont pas d'autres sources de revenus ou d'emplois.
- Deuxièmement, le tourisme, géré de façon correcte, peut contribuer à la préservation de l'environnement, que ce soit l'écotourisme ou le tourisme balnéaire. Les ressources naturelles de Madagascar, y compris sa faune et sa flore, et toute sa zone côtière constituent son capital touristique le plus important mais aussi le plus fragile. L'évaluation de ce capital laisse croire que la taille modeste actuelle du secteur reflète un capital substantiel inexploité. Dans le passé, le tourisme a été considéré, dans le pire des cas, comme un effet résiduel des actions de conservation ou, dans le meilleur, comme un moyen de financer une partie des actions de conservation. Mais le tourisme est un secteur complexe et requiert une analyse propre, probablement parce qu'il s'agit d'un des secteurs les plus importants du monde regroupant de façon rapide de moins en moins d'acteurs plus forts.

Bref, grâce au tourisme durable qui se soucie des trois facteurs dont la viabilité économique, la viabilité écologique et environnementale et la viabilité socioculturelle, le tourisme est l'un des facteurs clés pour le développement du pays.

Claude Fanaperana Rakotohasindrainy,
guide touristique.

LES DATES QUI ONT FAIT MADAGASCAR

L'une des plus belles énigmes de Madagascar reste l'origine de son peuplement. L'homme n'est pas né à Madagascar car l'île a été séparée de ses voisines et de l'Afrique à l'ère tertiaire, c'est-à-dire avant l'apparition de l'espèce humaine en Afrique et en Asie.

I - Un peuplement aux origines mystérieuses :

Entre 500 avant J.-C. et 600 après J.-C., des Indonésiens, poussés par les vents alizés, auraient longuement séjourné sur la côte Est africaine ; puis, mêlés à des Africains, ils seraient parvenus à Madagascar. À ces "protomalgaches" se seraient intégrés des immigrés Indonésiens et Bantous. Les clans se seraient formés le long des côtes puis, au fur et à mesure des nouvelles migrations, auraient gagné l'intérieur du pays. La date de ces premiers voyages ne peut être estimée qu'à un millénaire près. Du nomadisme terrestre résulte une unité ethnique mais la diversité géographique commence à s'affirmer. La civilisation malgache se forme avec son peuple, ses coutumes, ses techniques et croyances. Les vagues d'immigrations suivantes n'altèrent pas cet ensemble initial.

II - L'implantation arabe :

Au XII^e siècle, des commerçants arabes fondent des comptoirs sur la côte nord-ouest, d'autres des petites colonies sur la côte est. Leur présence se traduit par des liens commerciaux et des influences dans les domaines de la magie, de l'astrologie, de la religion. Bien qu'assimilés, les Arabes restent attachés à leur culture d'origine. On leur doit les *Sorabe*, premiers documents écrits retrouvés dans l'île, ces grands livres rédigés en langue malgache avec des

caractères arabes. Indonésiens, Bantous, Arabes, tous vivent en paix !

III - L'implantation portugaise :

En 1498, on suppose que Vasco de Gama aperçoit l'île sur sa route, mais aucun Européen ne met le pied à terre.

En 1500, le navigateur Diégo Suarez découvre l'île en cherchant la côte africaine dont une tempête l'a éloigné. Il en ramène des esclaves !

En 1506, son compatriote Suarez débarque au même endroit et avec la même motivation : remplir sa cale d'esclaves !

Au début du XVI^e siècle, les Portugais ont pris le contrôle de la rive occidentale et explorent l'intérieur de l'île pour en tirer ses richesses et convertir ses habitants au catholicisme. Mais l'effort commun des militaires et des jésuites ne peut venir à bout des tribus malgaches réticentes et des comptoirs musulmans bien organisés. Découragés, les Portugais abandonnent l'île mais maintiennent des relations commerciales.

IV - Hollandais et Anglais tentent leur chance :

En 1638, les Hollandais, sur la route de l'Indonésie, font étape dans les ports de l'île pour se ravitailler. Ayant conquis l'île Maurice, les contacts avec Madagascar se multiplient. Par la suite, les Hollandais abandonnant l'île Maurice, les navi-



res hollandais délaisseront Madagascar. Aussitôt, les Anglais tentent de s'établir sur la grande île. Mais les fièvres, les disettes et les attaques indigènes font échouer toutes ces expéditions.

V - Les premières tentatives françaises :

Les Français s'installent dans l'île d'une façon moins éphémère mais aboutissent finalement au même résultat.

En 1642, la compagnie française des Indes Orientales débarque le commis Pronis et une douzaine d'hommes à Sainte Luce.

En 1643, un camp est établi sous le nom de Fort Dauphin. Pronis et son épouse malgache font alliance avec les locaux puis lancent des expéditions vers le sud, le long de la côte est, pour commercer riz, bétail, bois précieux.

En 1648, son successeur, le gouverneur de Flacourt, trouve seulement vingt-huit hommes dans le fort, puis reste sept ans oublié par la France. Triste période marquée par les alliances trahies, la déportation de milliers d'esclaves malgaches vers l'île Bourbon. Les rêves français se réduisent à un vieux rempart en bois, abritant le Fort Dauphin.

En 1674, le massacre de la moitié des Français de ce fort décide au départ les soixante-trois survivants.

En 1811, les comptoirs français seront pris par les Anglais.

VI - Pirates à l'horizon :

De 1684 à 1724, les rivages malgaches, délaissés par les gouvernements européens, deviennent le repaire de pirates. Car la Grande Île représente un abri idéal : de bonnes rades protégées, des indigènes arrangeants, le riche trafic de la route



des Indes à portée de voile. La piraterie s'installe à Ste Marie, dans la baie d'Antongil, à Nosy Mangabe. Les pirates se marient avec les filles des roitelets, établissent des villages fortifiés, et participent plus activement à la vie du pays que les colons qui les ont précédés.

Dès 1720, les pirates disparaissent rapidement, mais leurs descendants métis fondent le royaume de Betsimisaraka.

VII - La société malgache se structure :

De 1500 à 1810, les clans malgaches primitifs sont remplacés par des royaumes unifiés et hiérarchisés : Menabe et Boina sur la côte ouest, de petits royaumes sur les Hauts Plateaux qui chassent progressivement les populations vazimba.

Vers 1530 est fondée la dynastie Andriana qui s'imposera **en 1785** comme souverain unique de l'Imerina et transférera sa capitale à Antananarivo.

De 1810 à 1828, le règne de Ramada 1^{er} voit l'unification du pays grâce à l'assistance de l'armée anglaise ; seul le sud et les royaumes sakalava résistent. La traite des esclaves est interdite. Des missionnaires protestants introduisent le christianisme, parfois par la violence, l'alphabet romain remplace les caractères arabes.

De 1828 à 1861, l'épouse de Ramada 1^{er} lui succède sous le nom de

Ranavalona I^{ère} ; elle interdit le christianisme qui menaçait les croyances traditionnelles et l'ordre social.

Les missionnaires sont chassés, les protestants malgaches persécutés.

De 1861 à 1863, son fils lui succède sous le nom de Ramada II ; celui-ci proclame la liberté de culte, ouvre les portes du pays aux commerçants étrangers mais il est assassiné par les militaires.

De 1865 à 1895, le pouvoir appartient à l'épouse de Ramada II mais c'est un premier ministre, Rainilaiarivony, qui dirige. Il assure une évolution prudente au pays par l'organisation de la justice, la création de ministères, l'émancipation des esclaves. Il garde sa place plus de trente ans grâce à trois mariages successifs avec des reines locales.

VIII - Madagascar colonisé :

En 1885, un traité, mettant fin au conflit franco-anglais, établit un protectorat français, imposé par la force dix ans plus tard : le résident général français a tous pouvoirs et contrôle la vie intérieure. D'où l'insurrection populaire des Menalamba dans les campagnes de l'Imerina.

Le 6 août 1896, le parlement français déclare Madagascar colonie à part entière. Le général Gallieni prend le commandement civil et militaire, réprime révoltes et résistants, détruit des villages, anéantit des clans entiers, exile la reine Ranavalona III, abolit la royauté, fait régner la terreur jusqu'en 1905. À cette époque, l'ethnie Merina a évolué plus rapidement que les dix-sept autres, la différence apparaît entre l'Imerina et la masse traditionnelle des campagnes.

De 1896 à 1915, Gallieni remplace les gouverneurs Mérimina par des

chefs locaux sous tutelle française : fin 1898 tout l'ancien royaume est repris en main, puis, de 1900 à 1902, le colonel Lyautey soumet les ethnies du sud à l'autorité française. Les Malgaches deviennent "sujets français" mais non des citoyens : ceci leur enlève tout droit politique. Une résistance nationale s'organise autour d'une société secrète, la VVS, dont les chefs seront condamnés en 1915.

De 1929 à 1942, la crise économique mondiale de 1929 et une opposition malgache de plus en plus virulente rendent le pays ingouvernable. Le Front populaire accorde aux Malgaches la liberté syndicale et la liberté de presse. À la veille de 1939, les grosses maisons de commerce françaises dominent le pays qui reste pauvre, sans assistance médicale. Pendant la guerre, les administratifs et officiers français suivent Vichy, mais en 1942, l'armée anglaise attaque Diégo-Suarez et occupe l'île : étonnés, les Malgaches voient alors l'occupant se transformer en occupé.

En novembre 1945, l'île est divisée en cinq provinces administratives. En 1947, une insurrection nationale orchestrée par le MDRM éclate et la répression française est sanglante. Mais la loi-cadre Defferre, votée en France en 1956, institue le suffrage universel et permet l'avancée vers l'autonomie.

IX - L'indépendance :

En septembre 1958, les Malgaches décident de leur indépendance par référendum, la loi d'annexion à la France de 1896 est abrogée, l'île divisée en six provinces. **En mai 1959**, la République Malgache est proclamée.

Michel Zappa

LE REPAS DE FIN D'ANNÉE

Salle des Sources - 12 décembre 2015

Cette année, le repas est proposé en journée : nouveauté ! Mais la tradition inventée par l'organisateur perdure... Après l'apéritif – punch et canapés divers – et sitôt achevée la première danse des jeunes filles du groupe Mozadanse, les convives qui, tous, ont choisi de venir participer à ce repas pour soutenir l'association, commencent à errer de bouteille en bouteille en quête des réponses au quizz inventé par Michel. Incidemment, pour ceux qui font plus que chercher les réponses – je veux dire pour ceux qui lisent les étiquettes de bout en bout et consciencieusement – c'est l'occasion d'apprendre quelques informations sur les actions que mène AFM sur les Hauts Plateaux malgaches.

Ainsi apprenons-nous le projet "géranium", cette idée originale et grandiose. Les étiquettes ne narrent pas les difficultés rencontrées lorsque le projet fut bousculé par une nature ingrate (gel, cyclone, pluies diluviennes...) et par quelques individus sans scrupule : construire quelque chose de l'autre côté du monde n'est pas simple. Le grenier à riz, pour lequel une étiquette a été imaginée, est aussi une excellente idée. Lorsque, avec pas grand-chose, on peut libérer des populations des rets des commerçants rapaces et les soulager de la faim, on peut être fiers d'engager ce combat. L'idée est de permettre aux paysans, sitôt les récoltes achevées de confier "au grenier", c'est-à-dire à la communauté, le surplus de riz produit pour qu'ils puissent le racheter à bon prix en fin de saison, à l'époque dite de la soudure, lorsque les réserves familiales sont épuisées. L'argent revient alors à la communauté qui peut, en quelques années, devenir financièrement autonome. Tout le contraire du piège habilement tendu par les commerçants qui oblige, bien souvent, les paysans à de lourds endettements... ou à la famine. Encore faut-il que des personnes de soi-disant confiance ne mettent pas ce projet à terre : lutter contre la nature n'est déjà pas facile mais lutter contre la vilénie est bien plus compliqué. Persévérer tout de même car le projet est excellent et hautement humain...

Sur une autre bouteille, nous apprenons le sort réservé aux enseignants du village d'Ambatolampikely qui sont moins bien payés que leurs collègues des villages voisins, sous prétexte que les élèves sont moins nombreux dans leur école. Et que fait l'organisme responsable de l'école pour espérer augmenter le nombre des élèves ? Augmenter l'écolage ! C'est-à-dire le con-

traire du bon sens... Aussi, l'étiquette nous apprend-elle qu'AFM propose une solution pour augmenter le revenu des enseignants (dans l'espoir de faire baisser les frais de scolarité : leur donner des poules dont les œufs, vendus sur les marchés, rapporteront de l'argent. J'ai bien aimé découvrir, sur une bouteille de première côte d'Adranovelana ou d'Ihazolava (l'imagination de Michel semble sans limite), la pose, sur les toits, de capteurs solaires afin de permettre aux enseignants de vaincre la nuit (et Dieu sait si elle tombe de bonne heure, à Madagascar !) pour qu'ils puissent tenir réunions et discussions au sujet de leur travail bien après le coucher du soleil.

Il est ainsi de "petites" réalisations, dispersées dans tout le district, fort justement choisies, bien qualifiées, et qui soulignent le saut qualitatif réalisé par l'association en quelques années : les plus anciens membres – dont je pourrais bien être – peuvent être assez satisfaits de ne plus reconnaître l'association d'antan. Ainsi en est-il encore de l'alambic dont l'histoire résumée occupe l'étiquette de l'une des bouteilles. Nous devons retenir ses quatre parties nécessaires à la fabrication de l'huile essentielle de géranium. Nous y découvrons aussi l'image de l'école d'agriculture édifée à Kelialina et dont, bien après le repas, Chantal nous narrera l'histoire "miraculeuse".

Quelques étiquettes nous racontent d'autres aspects de la vie des Malgaches dont l'essentiel repose sur l'agriculture. Ainsi pouvons-nous être initiés à l'élevage des zébus, indispensable à tout paysan, que cela soit pour tirer une charrette à deux roues, pour labourer une terre ou pour honorer les divinités lors des grandes cérémonies. Les entailles pratiquées sur les oreilles de ces animaux permettent d'identifier leurs propriétaires. Il semble justifier que quelques étiquettes mettent en valeur le riz et les rizières qui couvrent les vallées des Hautes Terres malgache tant le riz fait partie intrinsèque de la culture malgache. Je considère les rizières comme l'un des plus beaux paysages artificiels créés par l'Homme, à égalité avec les plantations de thé.

Toutes les étiquettes lues restaient cependant silencieuses sur la seule question à laquelle chacun cherchait une réponse pour espérer gagner le lot mis en jeu : sur quelle longueur le Général Gallieni envisagea-t-il de faire creuser le canal des Pangalanes lors de son projet initial ?

Le repas est copieux et la cinquantaine de convives y trouve son plaisir. Il y a tant que la salade appelée pour l'occasion "salade du canal de Mozambique" est oubliée dans les tiroirs du réfrigérateur. Accras, poulet grillé, riz et gâteaux aux couleurs nationales nous occupent presque durant deux heures. Les danseuses nous offrent une deuxième danse puis, peu avant quinze heures, Michel donne, non sans emphase, la réponse à la seule question d'importance du quizz : la longueur du canal dans le projet initial du général. Il faut avouer qu'il avait, entre les plats, distillé quelques indices mais n'étaient-ils pas trompeurs ? Un projet famarieux, avait-il soufflé à nos oreilles ; pour une île de mille cinq cents kilomètres de long... Non sans se moquer (gentiment, bien sûr) des naïfs trop loin de la bonne réponse, il annonce une distance de 665 km et deux bonnes réponses, l'une à 660 et l'autre à 670 km. C'est un dé en corne de zébu qui départagera les ex aequo.

Un jambon entier était passé dans presque toutes les mains afin que son poids soit évalué moyennant deux euros. Nous ne sûmes pas les écarts d'évaluation mais seulement le poids réel – 5,112 kg – caché dans une enveloppe fermée. Puis vint le temps du café : il était déjà tard...



À 15 h 55, la salle ayant été réorganisée pour devenir salle de cinéma, nombre de personnes étant déjà reparties, le film, que Chantal avait monté depuis son récent retour de la Grande Île, allait nous être présenté. La mission datait d'octobre : les nouvelles étaient fraîches mais la technique encore aléatoire. Le film¹ "Tonga Soa" fut assez récalcitrant à moins que ce ne fussent

Note n° 1 : Le film Tonga Soa peut être visionné sur le site de l'association, dans la rubrique "médiathèque". Adresse du site : <http://amitie-france-madagascar.org/site/spip.php?rubrique39>

les machines qui refusèrent de bien coopérer pour nous assurer un spectacle agréable. Mais finalement qu'importe, nous avons appris beaucoup.

La mission, réalisée par Chantal et Thomas, permettait aux dirigeants de l'AFM de se rendre compte de la réalisation et de la mise en place des nouveaux projets, pour lesquels trois dossiers de subventions avaient été écrits. Et de l'argent reçu pour deux d'entre eux. Images ordinaires d'un pays exotique où une foule dense investit les rues d'une localité de moyenne importance : ainsi commence le film. Les pousse-pousse tirés par des hommes qui courent se heurtent aux bicyclettes, signes incontestable d'une absence de "développement industriel". Il n'y a guère de véhicules à moteur. Est-ce cela qui fait le charme de ce pays ? Évidemment, pas seulement, si tant est qu'il le fasse un peu mais cela surprend encore le voyageur, dérouté. Les chemins "zébumobiles" ne sont pas faits pour les automobiles, surtout en saison des pluies : accéder aux villages, objets de nos missions, est difficile. Il faut que cela le reste pour que l'on ait encore la sensation de notre utilité. Quand tout sera asphalté, électrifié, développé, "civilisé", il faudra voir ailleurs où apporter nos aides. Mais de nombreux cyclones traverseront la Grande île avant que cela n'arrive à Ambatolampikely...

Les images du film avancent de projet en projet, nous expliquant les objectifs, mettant en valeur les difficultés, mettant en valeur les hommes et les femmes qui s'acharnent à faire bouger les choses, à mettre en marche un développement qui tarde à venir. Il est fort compliqué de faire avancer les mentalités vers un ordre nouveau. Le projet "poules pondeuses" semble très apprécié car il répond immédiatement à une demande locale : obtenir davantage d'argent. Voire, survivre après de dévastateurs cyclones et pluies diluviennes... La question saugrenue mais bien réelle sera-t-elle résolue : les poules pondeuses feront-elle diminuer l'écolage ?

Le film nous emmène ensuite à Kelialina où est expérimenté le projet "géranium" et où s'élève l'école d'agriculture inventée par Benja, "notre" agronome. Dix élèves ont investi les locaux encore inachevés, à peine inaugurés et quelques professeurs vont leur dispenser les cours. Parmi eux, Benja et Odon mais aussi Charline² et Lucie, toutes deux formées grâce à la participa-

Note n° 2 : Voir une photo de Charline page 5 du précédent Lémurien.

tion financière d' AFM. La possible entente avec l'entreprise "Jacarandas" offre des possibilités de développement considérables, si, comme espéré, cette association achetait l'huile essentielle de géranium en grande quantité. Le film nous promène dans divers groupements de paysans, allant à la rencontre de ceux qui ont accepté de s'investir dans le travail du géranium : mise en place des billons, des boutures, des semis, surveillance des cultures... Un grand travail échelonné sur plusieurs années mais bien maîtrisé par Benja.

Entraînés par les images, nous visitons ensuite une partie des neuf villages choisis pour devenir neuf vitrines agricoles de démonstration³. Ici l'AFM et ses agronomes espèrent entraîner avec eux ces paysans pour qu'ils deviennent les meilleurs du secteur d'Amabatolampy et que leur travail et leur réussite soient un exemple pour les paysans des environs. Une amélioration importante des techniques agricoles et une augmentation des rendements par la mise en place du compostage et par le creusement de puits et le mélange des cultures doivent permettre une amélioration et une diversification de leur nourriture afin de ne plus uniquement dépendre du riz mais de le remplacer, en partie, par des légumes. Si l'objectif avoué est la sécurité alimentaire de ces populations, l'objectif caché mais essentiel est la

scolarisation des enfants. Ce pour quoi, en définitive, se bat AFM sur ces hautes terres malgaches. Les gens qui nous sont montrés sur ces images rapportées par Chantal semblent assez fiers de participer à ces expérimentations, à ces chantiers agricoles. Si, comme le souhaite Benja, Odon, la nouvelle école agricole et Amitié France Madagascar, les objectifs suivants sont atteints, alors une grande partie du travail aura été accomplie :

- apprendre à fertiliser les sols par l'utilisation de fosse à compost
- apprendre à trouver de l'eau par le creusement de grands trous faisant office de puits pour garantir des cultures maraîchères hors saisons des pluies
- apprendre à maîtriser le petit élevage qu'il soit de poules pondeuses ou de poulets "bicyclette", ces derniers étant d'un élevage bon marché et fort rentable
- apprendre à maîtriser l'arboriculture pour développer les arbres fruitiers et diversifier l'alimentation
- apprendre à diversifier les cultures afin d'obtenir une meilleure alimentation, une meilleure santé et, *in fine*, permettre aux enfants de trouver ou retrouver les chemins vers les écoles.

Cet après-midi était une belle réussite. Bravo à tous ceux qui l'ont organisée.

Jean-Pierre Lazarus

Note n° 3 : Lire l'article relatif aux vitrines agricoles en page 8 du précédent Lémurien.



Centre de formation de Kelilalina

Le centre de formation agricole de Kelilalina, distant de 8 km d'Abohimandroso sur la RN n°7 comprend un poulailler riche de 300 poules pondeuses, toutes offertes par AFM. Un logement de deux pièces, un abri en cours de construction pour l'alambic, un grand bassin d'eau, complètent ce centre.

1ère côte de Kelilalina

appellation d'origine contrôlée

12.5°

75cl

mis en bouteille pour le repas AFM du 12 décembre 2015

attention: contient du sulfite et beaucoup d'amitié



Géranium

AFM a aidé à la création du centre de formation agricole de Kélilalina où des parcelles de géranium sont plantées.

Actuellement 15.000 plants de géranium sont opérationnels, et les billons sont réalisés pour recevoir les 35.000 plants supplémentaires du projet.

Lors de la mission AFM de 2015, les meilleurs éléments avaient déjà fait l'objet d'une première coupe.

château Kélilalina

appellation d'origine contrôlée

12.5°

75cl

mis en bouteille pour le repas AFM du 12 décembre 2015

attention: contient du sulfite et beaucoup d'amitié



Professeur d'école

A Ambatolampikely les professeurs ont une rémunération de 60.000 Ar au lieu de 90.000 Ar dans les autres villages.

Durant sa mission 2015, AFM a demandé l'égalité des salaires, et a mis en place pour les professeurs une AGR (Activité Génératrice de Revenus) par l'achat de poules pondeuses.

1ère côte d'Ambatolampikely

appellation d'origine contrôlée

12.5°

75cl

mis en bouteille pour le repas AFM du 12 décembre 2015

attention: contient du sulfite et beaucoup d'amitié



SOUVENIR D'UN ZAZAKELY VAZAHA (2)



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. Son récit prolonge celui écrit dans le Lémurien n° 11, de février 014.

Nous revoilà donc de retour pour un deuxième séjour, théoriquement long de trois ans. Compte tenu du temps prévu pour le passage des consignes du partant au successeur, cette introduction au séjour pouvait varier de quelques jours à presque un mois.

Ce second séjour commença naturellement par une nouvelle "présentation" du père aux autorités de la République, haut commissaire, chef de province, etc.

- Alors, papa on va où... ?
- À Tuléar, dans le sud-ouest, à plus de six cents kilomètres ; la ville se situe sur le Tropique du Capricorne... et au bord de la mer.
- Mais on y va comment là-bas... ?
- En a.vi.on. !



Prêts pour un vol vers Tuléar

Nous sommes donc partis de Tananarive et avons fait escale à Fianarantsoa pour ce baptême de l'air. L'avion était un DC3 (Dakota) non pressurisé ; j'ai donc eu mal aux oreilles à l'atterrissage. Nous sommes arrivés sous un beau soleil et par 37 °C ! Nous avons eu le temps de nous acclimater pendant notre séjour de plus de deux ans, entre 1957 et 1958. La température n'est jamais descendue en dessous de 24 °C. Les premiers repas se sont pris au mess en attendant l'arrivée "du cadre" maritime, avec nos effets personnels.

Tuléar était une jolie ville, avec piscine d'eau de mer, cinéma et hôpital : beaucoup de médecins mili-

itaires. On y trouvait des boutiques classiques d'alimentation, tenues par des Chinois dont un qui avait acheté l'une des premières DS, en 1956. Nous l'appelions "le crapaud". Il y avait aussi des commerces de tissus, tenus par des Hindous, appelés Karana.

Nous logions en centre-ville, dans un camp de la gendarmerie, une grande parcelle entourée par trois rues et que longeait un canal urbain large d'un mètre environ, "le Tabik". C'était le lieu de navigation de nos premiers bateaux : une planche, trois petits linteaux cloués pour faire "porte-avions". Ce canal servait également de salle de bain à une jeune fille simple d'esprit, surnommée Zit, qui fréquentait la ville.

Tuléar était délimitée au Sud, en direction du wharf, côté Est, par trois ou quatre dunes de sable. Ce long pont permettait de parvenir en eau plus profonde, au quai de chargement des bateaux et servait de ponton pour de nombreuses parties de pêche, le dimanche. Sur ces dunes, nous rejoyions le film vu les semaines précédentes "La caravane tragique". Tout s'y trouvait : sable, arbres morts, crâne de zébu avec corne cassée... un vrai décor naturel !

À gauche, en empruntant le wharf, un petit village était posé sur une butte de terre, entouré d'eau à marée haute. À marée basse, les femmes venaient y chercher de l'eau douce dans des "dabes", ces bidons de vingt litres réa-lisés avec des récipients de pétrole lampant. Un copain plus âgé (16 ans) faisait des photos de ces dames qui, pour traverser l'eau, relevaient leurs jupes à hauteur de cuisses. La sanction immédiate était ou l'écharpage ou quatre à cinq cigarettes de Melia, de fabrication malgache. Ouf...

Le samedi après-midi, j'étais chargé d'aller réserver des places de cinéma pour la séance du soir – il n'y avait pas de téléphone – et, pour être sûr d'être bien placé, mes parents m'autorisaient" à y aller à vélo deux heures auparavant.

L'école était située assez loin du centre de la ville. Un service de ramassage (deux rotations, y compris le midi car il n'y avait pas de cantine) avait été établi pour les enfants de fonctionnaires. Un camarade venait, lui, d'une ferme d'élevage d'autruches (entre autres) située à plus de trente kilomètres.

Dans cette école œuvrait un VRAI maître d'école : *Monsieur Chauveau*. Il abordait toutes les matières classiques de la même manière que l'actualité. Ainsi, il nous a démontré qu'il faisait moins chaud à l'intérieur en laissant la porte et les "naccos" fermés – 29 °C dedans et 33 °C dehors. Sauf que nous avons l'impression d'étouffer lorsque tout était fermé : alors "il" s'est adapté et on a tout laissé ouvert !

Une bibliothèque était constituée d'une collection de livrets de huit pages cartonnées, traitant de sujets divers : construction du métro, types de transports, faune, flore, etc. Cela nous permettait de nous faire une idée et de développer ces sujets le samedi matin sous forme de réunion - discussions, avant le cours de musique ! Le lancement du premier Spoutnik, en octobre 1957, avait animé plusieurs de ces échanges. Une "boîte à idées" permettait de poser une question anonyme : il n'y a que nous qui avons oublié que le maître reconnaissait notre écriture. Comme beaucoup rognait ou suçait leur porte-plume, un trempage dans du "Sakay" enlevait toute envie de recommencer, y compris nos camarades malgaches.



L'école d'Arivonimamo

Au fond de la cour de la "caserne", il y avait un petit coin avec quelques pigeons en cage, des poules et trois tortues terrestres. Pour se déplacer vers ce coin, il fallait faire attention car, au sol, croissaient des *bakaquelles* épines en forme de pyramide à quatre branches, avec toujours une pointe vers le haut. Merci pour les chambres à air des vélos et pour les orteils qui dépassaient des spartiates. On ne parlera pas du piège à *papango* "pour récupérer des plumes utiles à nos coiffures de chef indien" ! (Ce piège était constitué d'un

morceau de viande, enfilé dans un bâton, posé au sol. Un large nœud coulant posé autour était recouvert de terre et attaché à un piquet à environ un mètre. Dès que l'oiseau attrapait, en volant, l'appât dans ses serres, le nœud emprisonnait la patte et le papangue repartait libre, pour une fois qu'il y en avait un de pris. Il n'était pas très so-lide, le coton à reprendre de la maman.

Début 1958, mon père "en tournée" à une cinquantaine de kilomètres, fut ramené en catastrophe, à la maison, par un collègue gendarme accompagnateur. Il fut sauvé in extrémis d'une perte de sang par les voies naturelles, par deux transfusions sanguines "directes" ; spectacle impressionnant, entre les personnels, le matériel et copains "donneurs". Après quelques semaines à l'hôpital local, il fut envoyé à Tananarive pour un suivi plus approfondi et une mutation à la garde du palais du gouverneur. Nous avons alors habité trois mois à Mahazoarivo, à l'est de la capitale. J'allais en classe à l'école de Mahamasina Est, et là, je passais avec succès l'examen d'entrée en sixième technique, juste avant une mutation à la brigade des Transports Aériens de Arivonimamo, à l'époque, terrain d'aviation pour les lignes internationales.

J'étais donc pensionnaire, durant la semaine, au collège technique d'Alarobia, tout juste entré en service. Il se situait sur la route d'Ivato, où se trouvait le terrain d'aviation militaire et des lignes intérieures. Repas classiques d'une pension adaptés, bien sûr, à la majorité des élèves, également originaires des îles de la Réunion, Maurice et même des Comores ! Le jeudi était attendu avec impatience pour son omelette servie traditionnellement le soir. Les surveillants étaient des "pions" de terminale dont l'un était mauricien. Ce dernier a failli me faire payer cher une phrase toute simple. Suite à une demande d'action, je lui ai répondu : "Oui monsieur Vorondolo", nom sous lequel il était désigné par tous. Il portait des lunettes et moi, pauvre *vazaha*, j'ignorais qu'en malgache la traduction de ce mot est "hibou"...

C'est également dans ces lieux qu'un matin, avant le déjeuner, j'ai rejoint des camarades de classe près des salles de cours sur un mur de soutènement incliné, en terre et fraîchement recouvert de grosses plaques de gazon. Un encrier "Waterman" vide nous servait de récipient pour mettre le mercure – *oui, du mercure* – ramassé entre ces plaques herbeuses à l'aide de cônes en papier.

À la mi-octobre 1958, pour témoigner de la première phase d'autonomie, eut lieu la levée des couleurs simultanément : moi, le drapeau français et un copain de classe, le nouveau drapeau malgache.

Au marché d'Arivonimamo, j'ai goûté, pour la première fois, des galettes à base de riz, en forme de ramequin plein renversé et cuites sur une plaque au feu de bois par lots de douze. C'est ce que l'on appelait *mofo gasy*.



Marché d'Arivonimamo

Nous habitons une jolie case au bord de la route en pente qui mène à Ambohitrambo. Juste en face, un artisan "ferblantier" – très doué – fabriquait des arrosoirs, entonnoirs, boîtes avec couvercle, etc. dans des feuilles de métal issues de la découpe de ces fameux "dabes" de pétrole. Il rachetait cette matière première jusqu'à 1,50 franc CFA ! Je passais plusieurs heures à côté de lui en profitant *gratuitement* des vapeurs d'étain issues d'une barre fondue grâce à divers fers à souder chauffés dans un feu de forge, à même le sol.

Le même artisan, comme beaucoup de Malgaches, achetait un franc CFA la bouteille vide, *en verre blanc* d'un litre. Je n'ai jamais vu ce genre de récipient circuler dans le pays. Alors, pourquoi ce prix ?

C'est aussi là que nous voyions pour la première fois, de très près, une partie des commémorations du *famadihana* (appelé aussi "retournement des morts" par les *vazaha*).

Malgré la connaissance de ces rites, ces défilés en musique, drapeaux en tête de cortège, restaient très étonnants pour nous.



Cortège lors du retournement des morts

Cette situation géographique m'a valu l'honneur d'être "réquisitionné" avec tous les enfants des villages voisins pour faire une haie d'honneur, drapeaux en main, acclamations programmées au passage du Général de Gaulle en août 1958 lorsqu'il quitta l'aéroport sur le chemin de Tana, lors de sa visite sur l'île, juste avant l'Indépendance.

En janvier 1959, eut lieu le retour définitif en France, en Douglas DC 7 B de la T.A.I. (Transports Aériens Intercontinentaux), compagnie privée. Le service était donc adapté : insigne de pilote pour les garçons, survol et *tour complet* du Kilimandjaro pour les photos, déjeuners et repas aux escales du Caire et de Rome, dans des hôtels chics. L'arrivée à Marseille, fut un peu moins calme car il soufflait un mistral à 100 km/h : c'est là que j'ai appris le nom de ce vent.

Début 1960, mon père retourna, avec la famille, en poste à la Réunion ! Mais là, plus de *zazakely Vazaha*. Ce nom fut changé en "*marmaille Z'oreille*"... mais ceci est une autre histoire.

Jean Claude Chinaud.

Merci à Tina, dont les origines sont malgaches, pour certaines traductions et compléments d'informations.

(Tina a son salon de coiffure hommes/dames au rond-point de la Médoquine, près de la MNH et du cours Gallieni, en limite de Bordeaux et Talence.)

L'HAPALÉMUR

Poursuivons notre analyse des lémuriens qui font partie de l'ordre des primates au même titre que le singe et l'espèce humaine et explorons maintenant un nouveau genre de lémurien : l'Hapalémur, qui comporte sept espèces :

- le Grand Hapalemur
- l'Hapalémur gris ou lémur bambou gris
- l'Hapalémur doré ou lémur bambou doré ou petit Hapalémur
- l'Hapalémur du lac Alaotra
- L'Hapalémur occidentalis
- L'Hapalémur meridionalis
- L'Hapalémur de Gilbert

Observons plus précisément le premier : le Grand Hapalémur

Le Grand Hapalémur, appelé aussi Hapalémur Simus, fait partie des plus grands spécimens de l'espèce des lémuriens. Il appartient à la sous catégorie des Pro lémur dont il est l'unique membre mais il fait, hélas, partie de la catégorie des espèces en danger critique d'extinction. Son environnement est de plus en plus en danger car son espace vital tend à diminuer à cause de la culture sur brûlis qui réduit son territoire et sa nourriture et à cause de l'eau polluée par les activités humaines.

Localisation : Autrefois présents sur une vaste partie du territoire malgache, on les retrouve désormais essentiellement au cœur de l'île, dans la région sud-est, principalement dans les parcs nationaux de Ranomafana et d'Andringitra, du côté de Fianarantsoa. Ils s'organisent en petits groupes, jusqu'à une quarantaine d'individus, éparpillés de façon inégale dans quinze localités différentes. Cependant, une nouvelle colonie, la plus peuplée à ce jour,

a été découverte beaucoup plus au nord, dans le district de Moramanga

La population du grand hapalémur est estimée à un peu plus de 400 individus à l'état sauvage et son effectif est vraisemblablement le plus faible des lémuriens.

Description : C'est un animal nocturne et diurne à la fois mais il est surtout actif après l'aube. Ces groupes de lémuriens se forment autour d'un mâle dominant. Leur corps mesure entre 25 et 45 cm et leur queue entre 25 et 55 cm. Ils pèsent entre 1 et 2,5 kg ; leur museau est plus court que celui des au-

hapalémur sera mûre à deux ans et la femelle pourra alors mettre au monde son premier petit.

Menaces : Le grand hapalémur est une espèce très mystérieuse. Leur recensement était encore assez aléatoire. Une étude de la communauté scientifique sur les populations actives permet désormais de mieux comprendre comment vit cette espèce : la vie en clan, les relations entre membres, la reproduction, etc.

Mais pour sauver les grands hapalémurs, l'action la plus importante est la



tres lémuriens et leurs oreilles petites. Leur espérance de vie en milieu sauvage n'est pas clairement déterminée. Ils se nourrissent de bambou qui est leur alimentation principale et quasi exclusive ; néanmoins ils peuvent manger du café, des litchis ou encore de la canne à sucre.

Reproduction : La reproduction n'a lieu qu'une seule fois par an, suite à une parade amoureuse complexe. Après une période de gestation de 150 jours, la mère donne naissance, entre octobre et novembre, à un seul nouveau-né qui pèse autour de 80 grammes à la naissance et reste sous la protection de sa mère pendant un an. Le jeune grand

sensibilisation de l'opinion publique et des communautés locales afin d'éveiller la conscience de la population malgache aux problèmes environnementaux et la recherche de systèmes alternatifs d'agriculture, moins agressifs que la culture sur brûlis. Cette sensibilisation doit se faire à tous les niveaux, aussi bien auprès des enfants, via l'éducation, que des pouvoirs locaux ou acteurs économiques installés à Madagascar.

L'Association française pour la sauvegarde du Grand Hapalémur (AFSGH) agit dans ce sens, sur place et au niveau européen.

Hervé Thomas

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

• Saisie et mise en pages par Jean-Pierre Lazarus. Mars 2016 •

Amitié France Madagascar Mairie de Cestas 33 610 Cestas

Courriel : amitie.francemadagascar@orange.fr site internet : www.amitie-france-madagascar.org/site

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

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