



Amitié France Madagascar

Association de solidarité internationale

Le Lémurien

N° 14



Mars 2017

Éditorial

AGENDA 2017

Assemblée Générale Ordinaire :

Vendredi 31 mars 2017, à 15 h
Salle des Sources, Cestas.

Marché et vide-greniers :

Un dimanche par mois
sauf en juillet et août.

Loto :

Samedi 14 octobre 2017
Salle du Rink Hockey Cestas

Repas annuel :

Samedi 2 décembre 2017, 12 h,
salle de la Briquetterie, Cestas

Journée solidaire malgache et marché de Noël :

Dimanche 10 décembre 2017
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.

Chers amis adhérents

Quelques mots et dates pour évoquer le dernier quinquennat de l'association AFM, de 2012 à 2017.

En 2012, les objectifs de l'association changent puisque nous décidons :

- De ne plus concentrer notre aide sur un seul village, Ambatolampikely mais de s'ouvrir sur d'autres villages du district.
- De former les familles paysannes aux techniques agricoles plus modernes pour que leurs revenus augmentent, soient réguliers et qu'elles puissent ainsi scolariser leurs enfants, objectif principal de l'association.

Pour mener des actions d'envergure en vivant à 10 000 km, il faut un partenaire local sérieux, honnête et le Père Julien place sur notre piste Benja Andriamanalina, ingénieur agronome, qui réalise en 2013 une étude socioéconomique dans les villages du district, devient président de Tsinjo Aina et propose un plan d'actions triennal.

- **En 2014 la culture du géranium bourbon** pour l'extraction d'huile essentielle qui permettra :
 - à terme, à l'association Tsinjo Aina, de devenir financièrement autonome pour assurer le développement rural dans tous les villages du district.
 - aux familles, d'avoir des revenus complémentaires.

- **En octobre 2015**, grâce à l'association Tsinjo Ho Lovasoa, **un centre de formation agricole** est construit, inauguré le 28 octobre 2015, avec une promotion expérimentale de dix jeunes scolarisés en pension complète, gratuitement, pendant une année. Tous sont maintenant techniciens agricoles ou vulgarisateurs dans leurs villages d'origine et complètent ainsi efficacement l'équipe de développement Tsinjo Aina en place.

- **En janvier 2016, mise en place progressive de neuf vitrines dans neuf villages** afin de sensibiliser, former les agriculteurs à de nouvelles techniques agricoles et au petit élevage, principalement aviaire.

- Lors de la mission d'octobre 2016, les réalisations vues me permettent d'affirmer la réussite de ces projets cohérents et complémentaires ; quand certains parlaient de dispersion, d'éparpillement, Benja développait avec ambition la diversification des productions pour avoir des revenus réguliers, étalés sur toute l'année et mettait en place un véritable écosystème au service du développement durable des villages du district car les trois actions s'imbriquent, se complètent, s'enrichissent mutuellement.

www.amitie-france-madagascar.org/site

Je le remercie pour son dévouement, son dynamisme, son acharnement, son efficacité qui m'ont encouragée à soutenir, dans un climat de confiance, ces projets ambitieux.

Merci aussi aux personnes qui, en France, nous ont aidés :

- en adhérant à l'association ou en faisant des dons, parfois importants,
- en tenant des stands d'artisanat ou de restauration, des vides-greniers permettant d'augmenter nos revenus,
- à Jean-Pierre Lazarus qui met en forme ce journal depuis de nombreuses années,
- à Michel Boudry qui a réalisé le site internet de l'association, continue à le faire vivre, à le soigner quand il est souffrant. Grâce à ce site, nous avons des demandes de personnes qui souhaitent venir visiter les villages, s'investir et certaines se sont concrétisées avec :

- Cinq scouts qui y ont vécu un mois en août 2016.
- Deux jeunes filles présentes à Kélilalina en même temps que nous, en octobre 2016.
- Une étudiante en humanitaire partie, avec son compagnon, pendant trois mois, début janvier 2017.
- Six scouts et six étudiants en agriculture qui iront à Kélilalina pendant l'été 2017.

C'est avec la collaboration de tous que nous pouvons mener des actions d'envergure pour aider, à notre petit niveau, Madagascar, la Belle Ile Rouge, qui est aussi un monde à part... Si certaines personnes veulent renforcer l'équipe, elles seront les bienvenues car si nous sommes plus nombreux à travailler, nous serons plus forts et agirons mieux.

Chantal Blancand, Présidente.



MISSION AFM EN OCTOBRE 2016



Du 11 au 27 octobre 2016, j'étais en mission avec Hervé Thomas, Fabien Chantal, Isabelle Rogier, et Yves Blancand. Avec les lignes qui suivent, je partage avec vous nos visites des villages du district d'Ambatolampy.

LE SITE DE KÉLILALINA

Pendant toute la durée de la mission nous avons été hébergés au centre de formation de Kélilalina et avons ainsi pu partager la vie des habitants du centre : Benja, deux techniciens agricoles parmi les quatre (Charline et Rija), les élèves, la cuisinière.

Le matin, tous se lèvent à 5 h 30 et, après un rapide café, ils partent aux champs pour revenir, à 8 h, pour un copieux petit déjeuner avec les maçons et les paysans qui travaillent sur l'exploitation.

Puis chacun a son activité : volailles, jardins, géranium. Les élèves assistent



▲ Le site de Kélilalina



Photo Renan Lechat



L'une des chambres

ensuite aux cours, ont une coupure pour le repas du midi, reprennent en début d'après-midi et lorsqu'il fait moins chaud, vers 16 h, travail des champs jusqu'à la nuit et, vers 18 h ils suivent de nouveau leurs cours.

Leurs longues journées de travail pénible, sans oublier le transport d'eau du puits au bâtiment, du château d'eau aux champs, m'ont souvent fait penser aux nombreux Français qui évoquent leurs conditions de travail si difficiles ; mais, ici, nous sommes à Madagascar..

Nos conditions de vie dans le centre ont été très satisfaisantes, avec literie confortable, sanitaires installés le jour de notre arrivée, cuisine fonctionnelle attenante au réfectoire.

La nourriture a toujours été délicieuse et très variée, trop copieuse, sans oublier la gentillesse de tous, les moments de partages trop peu nombreux car nous avons eu une mission chargée, avec neuf vitrines agricoles à visi-

ter dans neuf villages, six groupements géranium, et le tout, en parcourant des pistes défoncées ; parfois il fallait presque une heure pour aller d'un point à l'autre distant de seulement six à huit kilomètres et finir à pied.

Le site de Kélilalina est particulièrement bien tenu, avec mangeoires et réserves d'eau des volailles nettoyées deux fois par jour, cour et ensemble des bâtiments très propres.

À Kélilalina, différentes activités sont présentes :

- Centre de formation agricole,
- AGR volailles avec plus de 300 poules pondeuses, poulets reproducteurs, oies, canards, cochons d'Inde, lapins,
- Grands jardins potagers servant de terrain d'expérimentation, de formation aux élèves et permettant de nourrir l'ensemble du personnel pendant une grande partie de l'année.
- Deux champs de riz pluvial d'un hectare et demi chacun qui permettront de récolter les deux tonnes de riz nécessaires à l'alimentation des quinze élèves du centre de formation.
- Culture de géranium bourbon pour extraction d'huile essentielle.
- Reboisement avec eucalyptus, mimosas et arbres fruitiers.

Le centre de formation agricole

Le bâtiment, pratiquement terminé, se compose de trois niveaux :

Au rez-de-chaussée : Une bibliothèque qui sert aussi de salle de cours, une grande salle de cours, une salle de stockage, le réfectoire et sa cuisine.

Au premier étage : trois grandes chambres et un bureau.



La cuisine de Kélilalina



▲ Le déjeuner ; l'équipe ▼



Kélilalina, centre de formation



Le poulailler à Kélilalina

Au second étage : trois chambres et les deux dortoirs, l'un pour les filles, l'autre pour les garçons, dont les pièces sont exigües, sous comble, mais la construction de deux grands dortoirs est commencée au rez-de-chaussée, bloquée par manque de fonds ; Yannick Margerit, le Président de Tsinjo Ho Lovasoa, responsable du financement du centre, recherche des solutions pour finir les travaux et les trouvera rapidement.

Le centre, ouvert le 28 octobre 2015, répond au besoin de professionnalisation des jeunes afin de les sortir de la précarité, leur permettre de devenir des agriculteurs fiers de leur métier et des vulgarisateurs auprès des familles du district pour que ces dernières diversifient et intensifient leurs productions agricoles et puissent ainsi vivre de leurs terres.

Ces jeunes jouent donc un rôle capital en tant qu'ambassadeurs du développement économique et social de leur région : ils permettront d'assurer la sécurité alimentaire des familles du district et sont formés gratuitement pendant une année scolaire car le paiement de frais de scolarité serait un frein pour les parents.

Le niveau est excellent, tous maîtrisent les techniques relatives à la fertilisation des sols, l'agriculture, l'élevage, la culture du géranium. Ils sont par ailleurs très motivés et courageux.

Ces dix jeunes complètent efficacement l'équipe de développement rural de Tsinjo Aina composée de Benja, Odon, et trois techniciens, pour que les actions de vulgarisation agricole se développent encore plus rapidement et durablement.

Les Activités Génératrices de Revenus de Kélilalina (AGR)

L'élevage de volailles est important : 421 têtes dont 326 poules pondeuses ; la vente des œufs permet de financer

les frais de nourriture et de produits de première nécessité du personnel qui vit sur le site (Benja, formateurs, cuisinière) mais ne subvient pas à payer des salaires.

Du petit élevage divers, qui n'existait pas dans la région, est élevé expérimentalement et sera apporté dans les vitrines selon les résultats et les souhaits des familles : canards, oies, lapins et cochons d'Inde.

De grands jardins sont cultivés sur plus d'un hectare, ainsi qu'une rizière de trois hectares, l'objectif étant d'assurer l'autonomie du centre en légumes et riz. La fertilisation des sols est bien sûr un élément fort de la réussite de cette diversification et intensification des productions et plusieurs grosses fosses sont présentes sur le site, sans oublier les déchets des animaux et le lombricompost.

CULTURE DU GÉRANIUM BOURBON POUR EXTRACTION D'HUILE ESSENTIELLE

Toutes les conditions sont maintenant réunies pour favoriser une grande exploitation de géranium, grâce aux techniques issues des longues recherches faites par l'ingénieur agronome parfaitement maîtrisées par l'ensemble de l'équipe et les soixante-deux membres des groupements de paysans (préparation des terrains, culture, bouturage, distillation).

Au cours de la première année, des difficultés climatiques (gel, inondations très importantes au cours du premier trimestre 2015) sont survenues, endommageant les cultures et retardant le projet. Et fin 2016, c'est la sécheresse inhabituelle qui est là, les pluies ne commençant que mi-janvier au lieu de début novembre.

Toutes les infrastructures prévues au projet existent : abri alambic, deux alambics, six puits, de nombreuses fosses à compost et un logement de



L'AGR "volaille"



Les géraniums



Les géraniums et l'équipe



Les alambics

fonction au-dessus du bâtiment afin de sécuriser le site.

Le premier échantillon d'huile essentielle livré à la société Jacarandas, d'excellente qualité, a conforté l'équipe qui se consacre désormais à la multiplication des plants afin de livrer régulièrement la quantité permettant de répondre à leurs besoins et tendre ainsi vers l'autonomie financière de Tsinjo Aina.

Tous les membres des groupements sont désormais convaincus que la culture du géranium sera un moyen d'avoir des revenus supplémentaires alors qu'une grande méfiance a été constatée pendant plus d'une année car la résistance au changement et à l'introduction de nouveautés est grande.

Les deux techniciens qui encadrent les paysans ne se contentent pas de contrôler les parcelles de géranium mais l'ensemble de l'exploitation. On se rend compte que le projet dépasse la culture du géranium car il touche l'ensemble des productions agricoles, petit élevage compris. Tous les groupements disent que leurs conditions de vie ont évoluées, que leur alimentation est plus riche et que tous leurs enfants sont scolarisés, contrairement au passé.

Ainsi à très brève échéance, les groupements géranium deviendront des vitrines de démonstration au service du développement. Ce projet, avec celui des vitrines agricoles, forme un tout cohérent complété par le centre de formation agricole.

LES VITRINES AGRICOLES

Les neuf vitrines mises en place dans neuf villages sont des centres d'expérimentation, de démonstration et des relais de vulgarisation favorisant le développement sur d'autres familles et villages. Dans chaque village, il y a :

- Un animateur et de huit à trente membres qui travaillent dans un esprit de solidarité, avec les principes de Tsinjo Aina (entraide, travail en commun, caisse commune, etc.) ; Au total 130 paysans sont actifs dans les groupements.
- Un ou plusieurs jardins communs et des jardins individuels.
- Une ou plusieurs fosses à compost communes et souvent une fosse par famille.
- Un ou plusieurs puits.
- Un grenier à riz.



Odon et Célestin



Benja et Marco

Tous les membres des groupements disent que :

- Ils peuvent étendre leurs surfaces cultivées grâce à la fertilisation des sols par compost naturel, produire des légumes toute l'année ainsi que des brèdes pour la volaille. Dans quelques cas, ils ont vendu des légumes et réinvestissent dans l'achat de poulets.
- L'élevage de poulets leur permet d'avoir des rendements très importants et de vendre une partie de leur cheptel pour avoir des revenus supplémentaires.
- Ils reconnaissent que les techniques de Tsinjo Aina sont particulièrement performantes et assurent d'excellents rendements.
- Ils n'auront pas de difficulté pendant la période de soudure, et en cas de "coup dur", s'entraideront.



Vitrine chez Célestin



▲ Vitrine Sahamadio; rizière ▼



Vitrine chez Marco ▼

- Leurs conditions de vie sont meilleures et certaines familles ont eu la possibilité d'améliorer leur habitat, d'installer un panneau solaire.
- De nombreuses familles viennent visiter leurs vitrines et reproduisent les fosses à compost et les jardins, ce qui est bien l'objectif du projet, pour une diffusion et appropriation des techniques.

Compte tenu de la structure mise en place, de la maîtrise des techniques par l'équipe de développement (aussi bien sur les techniques agricoles que sur le management des cellules et les outils de suivis), de la motivation des bénéficiaires, de la curiosité des familles n'appartenant pas aux vitrines qui s'informent, copient, nous sommes désormais persuadés que ce projet permettra rapidement d'assurer le développement économique des habitants du district et la scolarisation des enfants.

Le centre de formation agricole, les projets géranium et vitrines agricoles forment un véritable écosystème au service du développement durable car les trois actions s'imbriquent, se complètent, s'enrichissent mutuellement.

Heureux d'avoir constaté la réussite des trois projets, nous quittons Kélilalina avec tristesse ; la poussière s'élevant de la terre rouge fait couler quelques larmes ; l'accueil a été tellement chaleureux ! Mais ce n'est qu'un « au revoir ».

Chantal Blancand

AFM et ceux des vitrines ▼



Les adieux au départ ▼




DIRECTION KÉLILALINA


Pour Charlène et Julie, en octobre 2016

Dès que nos pieds ont foulé le sol de Madagascar, nous avons pu constater la beauté de ces paysages si différents de chez nous et très contrastés. Mais, au fur et à mesure de notre voyage jusqu'à Kélilalina, nous avons pu constater que les différences ne s'arrêtent pas là et qu'il est bien difficile de regarder quelque part où la misère n'est pas présente. Ce qui d'ailleurs n'empêche en rien aux gens de sourire (et une différence de plus !).

Et nous sommes arrivés au centre de formation agricole de Kélilalina. Une vraie découverte et un changement de vie pour nous ! En effet, le centre étant situé en altitude et dans une partie sèche de Madagascar, la vie quotidienne tourne essentiellement autour du puits qui est la base de tout. Depuis quelques mois, ils ont la chance de profiter de trois petits panneaux solaires qui leur permettent d'éclairer les pièces principales après le coucher du soleil car à 18 h, il fait nuit. Pour nous, c'est toute notre éducation et nos habitudes depuis l'enfance qui sont à revoir...

Cette visite a été possible grâce à l'association Amitié France Madagascar présidée par Mme Chantal Blancand qui est quelqu'un de dévouée et d'admirable, qui se bat tous les jours pour les aider et grâce, aussi, à l'association Tsinjo Aina présidée par Benja Andriamanalina qui est également une personne en or.

Grâce à leur volonté et à leur engagement, nous avons constaté, dès les premières visites des vitrines



▲ Avec Claude Fanaperana
dans la bibliothèque de Kélilalina



▲ Avec des enfants ▼▼



agricoles, les conséquences positives sur la population et sur le développement rural alors que ce n'est pas toujours facile de faire changer les mœurs et les habitudes pratiquées depuis des générations dans un pays où les anciens sont très respectés et écoutés. Cela est un vrai défi pour la nouvelle génération !

La culture de géranium, au centre, est également un défi quotidien, surtout en période sèche, avec l'eau qui se fait de plus en plus désirée, que ce soit celle du puits ou celle qui tombe du ciel ; certainement que le changement climatique n'y est pas pour rien !

Lors de nos échanges avec les élèves qui étaient principalement basés sur l'expression orale, le renforcement du vocabulaire et le travail sur leur soutenance écrite de mémoires de fin d'études, nous avons été impressionnées par leur motivation et leur investissement malgré des journées surchargées. Car après une journée qui débute à 5 h 45, le travail aux champs, l'entretien des poulaillers et les cours théoriques pour finir à 18 h 30, ils trouvent encore en eux la force de travailler sur leur temps libre pour profiter de notre présence à fond et apprendre le plus possible.

Ce voyage et ces rencontres resteront en nous à jamais. Nous les remercions et leur souhaitons à eux, à AFM et à Tsinjo Aina, le meilleur et la réussite de leurs projets, ils le méritent !

Julie et Charlène

SCOUTS EN MISSION À KÉLILALINA

Interview

Interview des scouts en mission au centre de formation agricole de Kelilalina, du 27 juillet au 17 août 2016

Interview rédigée par l'équipe des Compagnons Verts l'Avenir (originaires de Thann, Alsace).

Pourquoi avoir choisi Amitié France Madagascar pour organiser votre séjour ?

Nous voulions réaliser un projet inscrit dans plusieurs actions : l'éducation, l'environnement, la construction d'infrastructures, l'amélioration des conditions de vie, et avons découvert A.F.M. sur internet. Contactée par téléphone sa présidente, Chantal Blancand, a su installer la confiance permettant la réalisation du projet.

Décrivez le site dans lequel vous avez vécu, à Kélilalina.

Il s'agit d'un grand terrain situé à 1 600 m d'altitude, sur les Hauts Plateaux au centre de l'île, isolé des villages et groupements alentours, avec un beau paysage, une couleur de terre rouge.

Au nord-ouest une chaîne de montagnes élevées ferme l'horizon, des champs entourent le site mais très peu d'arbres. En absence d'obstacles, le vent souffle et s'engouffre, parfois froid et puissant, remuant la poussière. Le soleil tape fort ; les nuits claires, on observe un ciel étoilé, des constellations à profusion et la voie lactée.

Plusieurs espaces occupent le terrain : une cour, lieu de vie et de passage central, avec un puits au milieu, d'un côté un premier bâtiment avec chambres, réfectoire, salle de classe et de l'autre côté le coin cuisine, douche, jardin potager, poulailler. Les toilettes sont après le jar-



din potager ; puis viennent les champs avec les cultures et les plantations de géraniums. Nous avons une chambre pour les filles, une autre pour les garçons, spacieuses et confortables. Poules, coqs et chiens se promènent un peu partout sur le site.

Qu'avez-vous fait concrètement ? Quelle a été votre contribution sur le site ? Le niveau de français des jeunes a-t-il évolué grâce aux cours que vous avez dispensés ?

Vous vouliez participer à la reforestation. Qu'avez-vous fait dans ce domaine ?

Voici une liste des différentes actions que nous avons menées :

- aide aux tâches quotidiennes, aide aux champs avec arrosage, semis, nettoyage des abreuvoirs.
- construction d'un meuble de bibliothèque dans une des pièces du rez-de-chaussée.
- mesures et balisages du site afin de modéliser et chiffrer la répartition des espaces : ceux consacrés aux géraniums, aux champs, à la zone de vie...
- plans et idées pour la construction future d'un four.
- aide au reboisement en plantant des eucalyptus avec les élèves qui nous ont appris les étapes.
- cours de français, d'abord tous nos amis malgaches ensemble, puis en deux groupes de niveaux.
- cours de secourisme et de petites astuces notamment d'hygiène pour la vie au centre.
- visite des groupements alentours, avec leurs vitrines agricoles et plantations de géraniums.
- rencontre, pendant cinq jours à Kélilalina, des guides *fanilo* d'Ambatolampy.
- jeux, football, danses, chants, discussions, énigmes...

Nous étions une main-d'œuvre plus ou moins efficace car il fallait nous apprendre les techniques agricoles.

Concernant leur niveau de français, il y a eu une amélioration selon le niveau de base des élèves :

Ceux qui avaient déjà un bon niveau ont progressé plus que les autres car ils étaient moins gênés pour trouver leurs mots lors des échanges, permettant de bonnes discussions, parfois philosophiques avec eux.

Ceux qui avaient déjà des difficultés initialement ont moins progressé mais ont amélioré leur compréhension de la langue, plutôt que l'expression.

La majorité d'entre eux, timides au départ, venaient à la fin nous parler spontanément en français. Cela a été permis grâce aux cours et surtout au fait que nous nous côtoyions sans arrêt la journée.

Qu'avez-vous partagé avec la population, les jeunes du centre agricole, l'équipe de Tsinjo Aina ?

Des regards bienveillants, des sourires, des saluts de la main de loin ou des "check" avec des enfants, des rires, des blagues, des discussions, des idées, des chants, des danses, des musiques, des recettes de cuisine, de l'affection... beaucoup de choses humainement. Nous apprécions les personnes du centre, c'était réciproque.

Ils étaient très curieux concernant les conditions de vie en France et le fonctionnement de l'agriculture chez nous ; nous leur expliquions donc souvent comment c'était, là d'où nous venions.

Cela fut une bonne expérience que de pouvoir assister à *Famadihana*, la fête traditionnelle du retournement des morts : nous avons pu ainsi observer les coutumes locales.

Quel regard portez-vous sur les actions de l'association A.F.M. qui, par l'intermédiaire de l'association Tsinjo Aina présidée par Benja, aide la population du district à se développer ?

Un regard approuvateur et encourageant. Les actions nous semblent aider la population en s'adaptant bien à ses besoins. Les vitrines agricoles permettent aux habitants de pratiquer d'autres techniques agricoles pour fertiliser les sols, diversifier les cultures ; le rendement est plus important, avec plus de légumes pour se nourrir. Les AGR sont aussi une bonne initiative permettant des changements durables sans assistanat.

Que pensez-vous du centre de formation agricole ? Est-il un moyen de favoriser le développement des villages ? Les jeunes réussiront-ils à vulgariser les connaissances apprises durant leur formation ?

C'est une bonne initiative. L'État ne s'investit pas assez pour créer des lieux d'enseignement, donc le centre

donne aux jeunes une chance. Ils apprennent des connaissances et compétences qualifiantes.

En fin de formation, ils savent entretenir un jardin, les besoins de chaque plante, chaque légume, cultiver divers végétaux utiles qui servent soit à nourrir les poules, soit les humains, soit à fertiliser le sol, ils reçoivent des cours de gestion familiale, de budget. Ces jeunes sont la génération future, l'avenir du pays.

Benja a de bons critères de recrutement : ils ont un bon potentiel, sont volontaires, persévérants, impliqués. Ils réussiront à transmettre ce qu'ils ont appris, ce n'est pas évident car les paysans ne souhaitent pas forcément écouter ou changer leur ancestrale manière de faire.

Par rapport à la représentation de Madagascar que vous vous étiez faite, quel est votre regard aujourd'hui ?

Nous nous sommes rendu compte du cruel manque d'infrastructures dans le pays, de l'importance de l'insécurité : aucune sortie durant la nuit, présence de bouts de verres et barbelés sur le haut des murs, etc.

La corruption est un fléau très important dont nous n'avions pas conscience.

Pas de ramassage ni de tri des déchets : une quantité impressionnante de déchets traîne par terre, notamment dans les villes... Venant tous de petits villages français bien propres, les grandes villes malgaches, avec la pauvreté, les inégalités et l'insalubrité, nous ont marqués : nous ne nous y sentions pas à l'aise. Nous avons plus apprécié le contact avec les habitants de la brousse que ceux des villes.

Une autre constatation : il s'agit d'un pays avec un immense potentiel car les sols sont riches, les paysages sublimes, les climats divers, les habitants ont une grande force de travail. Il y a des choses possibles à faire.





Ce séjour va-t-il vous amener à modifier votre façon de vivre en France ?

Notre regard sur notre mode de vie français a changé. On se rend compte de notre confort : eau courante, sanitaires dignes de ce nom, électricité, ramassage des déchets, éducation pour tous. Ce séjour nous a appris la vraie valeur des choses. Nous revenons grandis, certains d'entre nous referont ce voyage, voire iront vivre à l'étranger pour aider.

Avez-vous l'intention de vous investir à l'avenir pour ce pays ? Si oui, comment ?

Oui, nous garderons un lien avec les personnes rencontrées à Kélilalina, que ce soit par mail ou en envoyant des objets qui peuvent servir, des habits, des cadeaux d'anniversaires, des livres pour la bibliothèque. Nous souhaiterions tous revenir un jour pour voir l'avancement du site et revoir ces personnes formidables qui nous ont accueillis. Nous parlerons autour de nous de ce que nous avons réalisé et des actions des associations, en espérant que cela motive d'autres personnes à s'engager pour aider.

Un grand merci aux deux associations, aux personnes du centre, aux élèves, à Claude et toutes les personnes qui nous ont accueillis et aidés pour la réalisation de ce beau projet.

Arthur, Agathe, Claire, Simon, Isabelle.



Scouts et élèves devant le centre

Projet Santé AFM

Ce projet fait suite à la mission santé de 2014 à laquelle ont participé Chantal et Christian Cavé, Isabelle Rogier et Aline Thomas. Lors de cette mission, un premier état des lieux des structures de soins a été réalisé sur le district d'Ambatolampy. À la suite de cette mission, une commission santé a été créée au sein d'AFM pour réfléchir sur les possibilités d'apporter une aide.

Une deuxième mission santé s'est déroulée en octobre 2016. Au cours de celle-ci, nous avons rencontré les autorités sanitaires régionales et locales pour définir les démarches à accomplir quant à notre implication dans l'amélioration du système de santé.

Aujourd'hui, nous sommes en possession des besoins exprimés par les responsables sanitaires des districts d'Ambatolampy et Antanifotsy et avons, conjointement, défini les priorités.

Nous sommes dans l'attente de précisions quant au montant des interventions à accomplir pour formaliser une convention de partenariat avec le Ministère de la Santé Malgache et rechercher des bailleurs de fonds (Agence des Micro-Projets, Fondations).

Préambule

La superficie de Madagascar est estimée à 587 047 km², avec 1 500 km de longueur et près de 500 km de largeur. 60 % de l'île sont des zones enclavées et inaccessibles, surtout pendant la période des pluies, constituant un grand obstacle au développement économique et sanitaire.

La persistance des us et coutumes inappropriés et des mauvaises pratiques traditionnelles (mariages précoces...) constituent des obstacles à l'efficacité des activités de promotion de la santé, tant dans le domaine préventif (malnutrition, mortalité maternelle et infantile) qu'au niveau de la stimulation de la demande d'offres de soins.

Du point de vue économique, Madagascar est un pays à faible revenu avec un PIB de 390 US\$ en 2015. Il se situe aux environs du 160^e rang sur 187 pays pour l'indice de Développement Humain. Son taux de pauvreté atteint 85 % de la population.

I. La situation sanitaire à Madagascar.

(Source : Ministère de la Santé Malgache)

Les principaux problèmes de santé peuvent être résumés par :

- L'existence des urgences et catastrophes diverses : incendies dans plusieurs régions ravageant plusieurs villages, fortes intempéries dues aux cyclones, entraînant des inondations et des destructions en masse d'habitations dans les zones côtières et centrales de Madagascar. Tout ceci crée des populations sinistrées nécessitant des mesures particulières en matière de santé : prise en charge des maladies avec pré-positionnement des médicaments, mesures de prévention et de promotion de la santé.
- La précocité des activités sexuelles des adolescents et jeunes entraînant des grossesses chez un quart des filles de moins de dix-huit ans et le tiers du total des décès maternels dans le pays. La malnutrition des enfants de 0 à 5 ans est persistante et importante.
- La recrudescence de la peste dans les régions endémiques de la haute terre centrale avec sa forme pulmonaire qui a entraîné plusieurs décès.
- La recrudescence du paludisme principalement dans les régions du sud-est.
- La poliomyélite est apparue dans plusieurs régions. Elle a engendré des campagnes de vaccination qui devront être poursuivies
- *L'inaccessibilité des soins de base par une grande partie de la population, tant sur le plan géographique que financier. Dans certaines régions les malades sont à plus de trois heures de marche d'un centre de soins de base. Cherté des soins.*
- La faible part du budget alloué au secteur santé.
- L'insuffisance en quantité et en qualité en ressources humaines.
- *L'absence de politique d'entretien des bâtiments et de maintenance du matériel.*
- Disponibilité des intrants de santé insatisfaisante.

II. Objet du projet

- 1) **Objet général du projet** : le projet s'inscrit dans le cadre de la Politique Nationale de Santé de Madagascar, à savoir : assurer le meilleur service de santé à la population à travers des offres de services de qualité, accessibles par tous.
- 2) **Objectif spécifique du projet** : participer à l'amélioration des structures de soins de base, permettre l'accessibilité de ces structures aux populations les plus éloignées et les plus vulnérables des districts d'Ambatolampy et Antanifotsy.
- 3) **Partenariat** : les demandes de partenariats formulées par les Médecins-Inspecteurs responsables santé des deux districts vont nous amener à contractualiser une Convention de partenariat avec le Ministère de la Santé Malgache. Cette convention définira la durée, le plan d'actions, les obligations et responsabilités des deux parties, la composition du comité de suivi et d'évaluation.

Le projet "santé" s'inscrit dans la continuité des actions réalisées ou en cours de réalisation sur ce territoire en matière d'éducation, de formation et de développement rural.

III. Analyse de situation sanitaire des districts

(sources : rapports des Médecins-Inspecteurs et missions AFM 2014 et 2016)

1) Monographie

Les districts sont situés à 80 km au sud de la capitale Tananarive, en brousse, sur les hauts plateaux. Les pistes d'accès aux villages sont, pour la plupart, impraticables pendant la saison des pluies, de mi-novembre à fin mars. Les villages, souvent isolés, ne possèdent ni électricité, ni eau potable, ni assainissement.

La région ciblée souffre d'une dégradation de la vie socio-économique rendant la vie de la population très difficile.

De plus, chaque année, les intempéries et le changement climatique provoquent des dégâts importants. Les habitants luttent quotidiennement pour survivre, la précarité et le nombre de familles déshéritées ne cessent d'augmenter.

La région jouit d'un climat tropical d'altitude : un été chaud

Districts	Superficie	Population	Nombre communes	Hôpital	CSB 1*	CSB 2*
Ambatolampy		277 786	19	1	5	19 + 8 privés
Antanifotsy	3 425 km ²	412 952	14	1	7	15 + 7 privés

et pluvieux de novembre à avril, un hiver plus ou moins froid et plus ou moins pluvieux. Aucun mois n'est sec.

2) Problèmes et contraintes sanitaires, district d'Ambatolampy

- 58 % de la population se trouve à plus de 5 km d'une structure de base, soit, en moyenne, à plus de deux heures (à pied, à vélo, en charrette)
- Manque de médecins (4)
- Insuffisance de moyens de locomotion pour le personnel soignant (éloignement des CSB)
- 80 % des réfrigérateurs des CSB sont en mauvais état
- Insuffisance en matériel technique (tables de travail, lits, balance...)
- *Trois CSB1 sont délabrés, trois CSB2 méritent d'être réhabilités, un CSB2 est trop exigü, la capacité d'accueil n'est pas respectée*
- Eau potable non disponible pour 90 % des CSB
- Neuf CSB seulement disposent d'énergie électrique

3) Problèmes et contraintes sanitaires, district d'Antanifotsy

- 38 % de la population se trouve entre 5 et 10 km d'une structure de base, 34 % à plus de 10 km soit à plus de trois heures
- *Accessibilité physique/géographique, surtout en saison pluviale*
- Insuffisance en ressources humaines, matérielles et financières

CSB : Centre de Soins de Base

*CSB 1 : 1 personnel para-médical en poste (infirmier ou sage-femme)

*CSB 2 : 1 médecin + 1 personnel para-médical en poste

4) Descriptif du projet

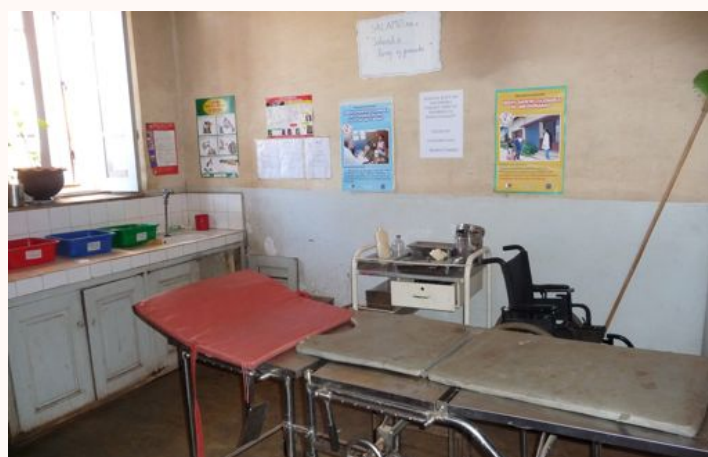
Le projet a été élaboré à partir des besoins exprimés par les Médecins-Inspecteurs. Après concertation avec ceux-ci, les priorités ont été définies :

- rénovation et réhabilitation de CSB sur le district d'Ambatolampy
- création de centres de soins de proximité sur le district d'Antanifotsy

Nous sommes dans l'attente des localisations exactes et des coûts des interventions pour élaborer un projet définitif, permettant à la population la plus vulnérable d'accéder à des structures de soins de qualité.

Ce projet permettra à la population la plus vulnérable d'accéder à des structures de soins de qualité.

Fabien Chantal



LE REPAS DE FIN D'ANNÉE

Salle des Sources - 3 décembre 2016

Le repas aux géraniums.

Comme chaque fin d'année, l'association Amitié France Madagascar, essaie de réunir ses adhérents autour d'un repas "festif" et agréable, dans la salle des Sources, en lisière de forêt. Cette année, j'ai été étonné de ne trouver qu'une petite quarantaine de personnes : c'est dommage, eut égard au travail réalisé par toute une équipe pour préparer ce repas et aux efforts faits par les membres très actifs (et passionnés) qui font bouger l'association et vont sur place pour encourager nos partenaires malgaches.

Cette année, le repas était sous l'égide des géraniums, le grand projet d'AFM, en passe de devenir une sacrée réussite, nonobstant les difficultés que la nature dresse devant ceux qui s'échinent, sur les hauts plateaux, à maîtriser la terre, à la mettre en valeur, à en obtenir le meilleur.

La présidente nous a raconté cette aventure des géraniums bourbons, conduite par Benja, "notre" ingénieur et maître d'œuvre et à laquelle AFM participe depuis quelques années déjà. Vaste projet, en vérité, pour notre petite association mais, je le répète, en passe d'être une réussite. Plus de quarante mille pieds sont aujourd'hui cultivés et un grand nombre sont sous forme de boutures pour être plantés dans les mois à venir. L'objectif est de cultiver cent mille pieds de géranium d'ici fin 2017 : il n'y a pas de temps à perdre !

Pour que l'on comprenne mieux encore, Michel Zappa avait inventé les étiquettes des bouteilles de vin

pour son quizz annuel : toutes les étiquettes concernaient la culture des géraniums ; les lire c'était comprendre...

Les pieds d'abord : fin octobre 2016, le site comptait 17 370 plants pour la distillation et 8 000 plants pour la reproduction. À cela s'ajoutaient près de 3 000 boutures prêtes à être mises en terre ou à planter plus tard. L'étiquette annonçait donc, en caractères gras, que 28 290 pieds de géraniums recevaient les meilleurs soins de la part de tous ceux qui croyaient en cette culture de rente.

Le géranium bourbon, ensuite : il émet une odeur subtile et fine qui en fait une matière première de choix pour fabriquer une excellente huile essentielle. Il est planté dans des billons, ce qui nécessite un très gros travail de préparation. Il est récolté deux fois par an, en novembre et décembre puis en avril et mai. La plante reste assez fragile car sensible au gel (ce qui arrive parfois sur les hauts plateaux malgaches), aux inondations et au mauvais

drainage (d'où la culture sur billons), aux maladies mais, autour de Kelilalina, l'altitude élevée réduit ce risque. La plante, nécessitant un arrosage fréquent, a obligé les paysans des villages intéressés à creuser des puits pour traverser sans encombre la saison sèche. Par manque de moyens et de matériel, ces paysans doivent puiser l'eau à la main et au seau, ce qui nuit considérablement à l'efficacité. Il faudrait des pompes, il faudrait des tuyaux et du gasoil pour faire fonctionner les pompes : rêves encore inaccessibles... Si les plants étaient très bien arrosés en saison sèche, il pourraient donner une troisième récolte...

À la question subsidiaire du quizz, les membres présents furent surpris d'apprendre

GRAND VIN DE MADAGASCAR



les groupements

6 groupements ont été mobilisés pour cultiver le géranium, soit 62 familles concernées. En complément ces familles bénéficient des programmes jardins potagers et élevage.

1ère côte de géranium bourbon
appellation Kéilalina d'origine contrôlée

13° 75cl
mis en bouteille pour le repas du 3 décembre 2016

GRAND VIN DE MADAGASCAR



le bourbon

Le géranium bourbon se distingue du géranium rosat (produit en Chine, Égypte, et Afrique du sud) par son odeur plus fine et plus subtile.

1ère côte de géranium bourbon
appellation Kéilalina d'origine contrôlée

13° 75cl
mis en bouteille pour le repas du 3 décembre 2016

Étiquettes : Michel Zappa

GRAND VIN DE MADAGASCAR



28 290 pieds

Fin octobre 2016, le site comptait 17 370 plants pour la distillation, 8 000 plants pour la reproduction, 2 920 boutures, soit au total 28 290 pieds de géranium bourbon.

1ère côte de géranium bourbon
appellation Kéilalina d'origine contrôlée

13° 75cl
mis en bouteille pour le repas du 3 décembre 2016

GRAND VIN DE MADAGASCAR



les risques, les solutions

gel: paillage, haies de protection, arrosage
inondations: billonnage, drainage
maladies: pas de risques grâce à l'altitude
vol: pas de distillation possible hors du centre.

1ère côte de géranium bourbon
appellation Kéilalina d'origine contrôlée

13° 75cl
mis en bouteille pour le repas du 3 décembre 2016

Étiquettes : Michel Zappa

L'alambic : un petit bâtiment a été édifié pour protéger l'alambic et son four. Le projet prévoit qu'un appartement soit construit au-dessus pour héberger la personne responsable de cet instrument. L'alambic comprend un four à bois, construit en briques et deux cuves en inox dans lesquelles on entasse la matière végétale. Il faut, bien sûr, un dispositif de refroidissement et des séparateurs d'huile. Pour réussir une distillation, l'alambic doit chauffer pendant quatre heures. Le responsable doit surveiller attentivement la sortie de l'huile et savoir quand arrêter la distillation afin d'obtenir la meilleure huile possible. Pour obtenir un litre d'huile essentielle, il faut distiller mille pieds de géranium soit cinq cents kilos de végétaux. Les premières analyses de l'huile déjà obtenue sont concluantes : elle est de très bonne qualité. La société Jacarandas, fort intéressée par le projet, l'achète à 120 € le litre... On comprend alors toute la force de ce projet et l'intérêt qu'y portent les paysans qui ne souhaitent qu'une chose : vivre mieux et scolariser leurs enfants.



Les acteurs : d'abord citer Benja dont ce journal a souvent parlé depuis quelques années. C'est lui le maître d'œuvre, celui qui sait, qui conseille, qui organise, qui enseigne, qui encadre. Il est accompagné par Charline et Théogène qui encadrent et forment les paysans des groupements villageois intéressés qu'ils visitent une fois par semaine. Par groupements, il faut entendre soixante-deux familles qui cultivent les géraniums, réunies en six groupements dans différents villages. Chaque groupement assure ses propres boutures pour cette culture de rente mais comme le géranium ne se mange pas, chaque famille est incitée à développer aussi du

maraîchage et du petit élevage en utilisant les techniques mises en œuvre pour le géranium : arrosage, compost. Ainsi ces familles, qui ne se nourrissaient presque exclusivement que de riz, commencent à prendre goût aux légumes et améliorent ainsi l'équilibre de leurs repas. Cet avantage "collatéral" était espéré et montre qu'un domino bien posé entraîne une cascade d'événements positifs. Parmi les autres acteurs se trouvent les élèves du centre de formation : la cerise sur le gâteau ! Né de l'imagination de Benji, aidé par AFM et de l'association Tsinjo Ho Lovaso, le centre de Kéilalaina forme entre dix et quinze élèves aux métiers de l'agriculture. Les élèves utilisent les cultures de géranium et de maraîchage dans les villages qui participent – appelés vitrines – pour apprendre, se perfectionner, aider et encourager les villageois des groupements.

J'ai trouvé ce projet fort intéressant. Si l'on retourne au fondement de l'association, il s'agissait déjà d'assurer une certaine autonomie financière aux villageois. Le projet d'autrefois était trop "parachuté" pour satisfaire les paysans des hauts plateaux. Celui-ci, dirigé et maîtrisé par un jeune Malgache très compétent, encadré par des jeunes issus de ces villages, est bien mieux accueilli, susceptible de réussir même dans le village originel, celui pour lequel avait été créée l'association...

Et le repas, me direz-vous ? Je crois me souvenir d'un apéritif copieux et bien arrosé avec accras de diverses compositions, entre autres, d'un axoa (de zébu, s'est plu à nous faire croire Michel Zappa), de gâteaux et de crème, en dessert, mais je n'en suis pas sûr...

Jean-Pierre Lazarus

l'importance de la somme envoyée en 2015 à Madagascar par leur association : 37 000 € !





LES MOTS CROISÉS D'AFM

(Proposés par Michel Zappa)



Attention :

Les annotations écrites en italique conduisent à un mot en langue malgache.
Les annotations écrites verticalement conduisent à un mot en langue française.
Nous vous recommandons de commencer par **2.1** puis **B.1**

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	
1																1
2																2
3																3
4																4
5																5
6																6
7																7
8																8
9																9
10																10
11																11
12																12
13																13
14																14
15																15
16																16
17																17
18																18
19																19
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O		

Verticalement :

B.1 Port malgache, situé à l'extrémité nord, à côté du cap d'Ambre. **B.2** Lac malgache, situé au-dessus de Tamatave.
C.1 Insecte, très piquant. **C.2** Riz, sans le z. **C.3** Instrument de musique malgache. **C.4** Article, très utilisé dans la langue arabe ; est aussi le symbole de l'aluminium.
D.1 Maquillage donnant de l'éclat au corps, cachant les rides. **D.2** Écrivez le mot "CIONITES" tel quel.
E.1 Commune du Gers. **E.2** Comme un pied. **E.3** Plantes malgaches, indispensables dans le roumazafa.
F.1 Convient. **F.2** Couleur du graphite extrait sur la côte est, vers Toamasina. **F.3** Petits poissons d'eaux douces, sert de vif pour la pêche à la truite.
G.1 rejeta comme faux. **G.2** Canidé africain (commence par la lettre L). **G.3** Pendant les travaux, a soutenu les planchers du centre de Kélilalina. **G.4** Fleuve côtier du nord de la France.
H.1 Tout jeune malgache rêve d'avoir cet oncle américain. **H.2** Lui. **H.3** Eux. **H.4** Race de taurins.
I.1 Police d'imprimerie (commence par la lettre R). **I.2** Surface de Nosy-Bé par rapport à celle de Madagascar. **I.3** ... Harris.
J.1 Fille d'Hélios. **J.2** Personnage à l'esprit lourd, grossier.
K.1 Virus du sida. **K.2** Ouverture où on place une ente, une greffe. **K.3** Tambour sur cadre muni de petits cylindres ; ou luth. **K.4** Visage bruni sous le 45° parallèle. **L.1** Triste sumom d'enfant malgache abandonné dans la capitale. **L.2** Un bon tour. **L.3** Nom militaire de la division du maréchal Leclerc. **L.4** Quitta son village d'Ambatolampikely, sans savoir où aller.
M.1 Comme des arums. **M.2** Langue soudanienne parlée au Congo oriental (commence par la lettre O). **M.3** les voleurs de zébus ne partent jamais sans elle.
N.1 3,1416 en mathématique. **N.2** une façon de dire. **N.3** arbre au tronc énorme aux fruits comestibles, existe à Madagascar en sept variétés. **N.4** bovidé malgache dont la bosse est riche en graisse.
O.1 Carnivore malgache (commence par la lettre F). **O.2** Variété de Lémurien (commence par la lettre M). **O.3** Un vrai champion.

Horizontalement :

2.1 Capitale de Madagascar. **2.2** Arbre méditerranéen à feuillage persistant.
3.1 Plante malgache à tubercule alimentaire.
3.2 Ethnie vivant au nord de Madagascar.
4.1 Flûte artisanale malgache, décrite dans un de nos quizz. **4.2** Condiments malgaches souvent servis comme entrée dans nos repas annuels.
5.1 Dans le vent (en anglais). **5.2** Saint normand. **5.3** Nosy, mais traduit en français. **5.4** Souverains couronnés, comme Ramada 1^{er}.
6.1 Deux premières lettres de urgence. **6.2** Se détendre.
7.2 Biscuit des écoliers français. **7.3** Roule sur le tapis de jeu.
8.1 Ion chargé. **8.2** Petit mammifère carnassier malgache avec une longue queue, des pattes courtes, recherché pour son musc.
9.1 Pièce de bois utilisée pour les supplices ; veut dire aussi standard de télévision (xxx et secam). **9.2** Petite antilope africaine.
10.1 Titre de noblesse arabe. **10.2** Le squelette du zébu en est fait. **10.3** Ticket pour payer. **10.4** Vannerie malgache typique, à deux anses, vendue par notre département "artisanat".
11.1 Poème d'origine malaise. **11.2** Pour bien courir, le zébu en a quatre. **11.3** Métal très précieux, extrait dans la région d'Ansteranana.
12.1 Fleuve coulant à Perpignan. **12.2** Bien connu en général. **12.3** petite blessure de l'enfant.
13.1 Célèbre agence russe d'information. **13.2** Cale. **13.3** Explosif. **13.4** Mot celtique, précède un nom de famille écossais.
14.1 Mesure jaune. **14.2** Chargeai le zébu. **14.3** Micro animal unicellulaire vivant dans l'eau, ou parasite.
15.1 Abîmant. **15.2** Vazhy en français, mais sans le z.
16.1 Serpent tropical, étouffe sa proie en s'enroulant autour d'elle. **16.2** Bien dressée. **16.3** Étoffe médicale légère.
17.1 Première note musicale, dans la gamme. **17.2** Rivière lorraine.
18.1 Arbre emblématique malgache, en forme d'éventail appelé aussi arbre du voyageur. **18.2** Tissu blanc en soie ou synthétique, élément d'élégance de la femme méridionale.
19.1 Arbre poussant à Madagascar, utilisé en ébénisterie, de couleur brun violacé. **19.2** Commune des Pyrénées orientales.



Solution des mots croisés à la page 17

LA FLAMBÉE DU COURS DE LA VANILLE À MADAGASCAR

Madagascar est le premier producteur mondial de vanille mais, en deux ans, son prix a triplé. Sa qualité s'est dégradée mais pointent aussi la spéculation et le blanchiment d'argent.

Cette île pauvre de l'océan Indien située au large du Mozambique, assure plus de 80 % de la production mondiale. En 2014, le kilo de vanille se vendait à Madagascar environ 60 dollars, avant de passer à quelque 135 dollars en 2015, puis atteindre 220 dollars actuellement.

La récolte malgache de 2015 n'a pas été excellente : environ 1 200 tonnes, contre 1 800 l'année précédente, mais cela ne justifie pas une telle hausse des prix. Les grands opérateurs qui ont des stocks importants surenchérisent.

Certains industriels de l'agroalimentaire se posent aussi la question de recourir davantage à la vanille de synthèse, moins chère, d'autant plus que la qualité de l'épice s'est dégradée ces dernières années. De nombreux producteurs cueillent la vanille alors qu'elle n'est pas encore arrivée à maturation pour profiter de la hausse des prix, mais aussi pour prévenir tout vol dans leur plantation.

Le recours à l'emballage sous vide, alors que la vanille est encore gorgée d'eau, est également de plus en

plus fréquent. La mise sous vide interrompt le processus de séchage et détériore la qualité de la vanille. Le processus complexe de préparation de la vanille – échaudage, étuvage, séchage au soleil et à l'ombre – est bâclé. Les préparateurs sont alors obligés de "refaire le travail" avant d'exporter les gousses, ce qui contribue aussi à l'augmentation des prix.

Pour lutter contre la production de vanille de mauvaise qualité, le gouvernement a récemment multiplié les annonces dont l'interdiction de l'emballage sous vide. Pour marquer le coup, il a aussi brûlé en mars 500 kilos de vanille qui n'était pas arrivée à maturité. Les autorités ont également annoncé la mise en place de brigades spéciales chargées de prévenir tout vol ou cueillette de vanille non mure, des mesures dont on peut douter cependant de l'efficacité.

Mais une autre raison encore moins avouable explique la flambée des prix : le commerce de la vanille sert à blanchir l'argent du trafic illégal de bois de rose, très recherché par les Chinois pour la confection de meubles et d'instruments de musique. Vanille et bois de rose poussent dans la même région, le nord-est de Madagascar. L'argent illicite du trafic de bois est ainsi "réinvesti" dans le commerce légal de la vanille, ce qui alimente la spéculation sur cette épice.

À moyen terme, la Grande Île pourrait être elle-même victime de l'augmentation des prix. En raison de sa rentabilité actuelle, plusieurs pays comme le Vietnam, l'Inde et l'Indonésie s'intéressent de nouveau à la production de vanille.

Il faut compter environ cinq ans pour réaliser une première récolte. Mais une telle concurrence porterait un coup dur à Madagascar, où la filière emploie directement 200 000 personnes et a généré 180 millions d'euros en exportations.



Une information plus réconfortante : les chercheurs de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) sont très avancés sur une betterave au goût de vanille. Heureusement le comité d'éthique de cet organisme, présidé par le généticien Axel Kahn a donné un avis défavorable à la poursuite de ces recherches au motif qu'elles auraient ruiné plusieurs centaines de petits producteurs de Madagascar.

Hervé Thomas





LES NOMS MALGACHES



Pour une oreille française, les patronymes malgaches que nous rencontrons ont quelque chose d'une course d'obstacles linguistiques. Bon courage à celui qui essaie de lire et de dire le nom de l'actuel président de la république malgache : Hery Martial **Rakotoarimanana Rajonarimianpiani-na** d'une seule traite ! Difficile, non ?

RANAVALONTSIMITOVIAMINANDRIANA

Pourquoi les noms malgaches sont-ils si longs ? Parce qu'ils nous racontent une histoire, celle de celui qui le porte, des circonstances de sa naissance ou de sa famille ou encore des espoirs que les parents ont mis dans leur enfant.

Ainsi, les membres d'une même famille peuvent-ils porter le même prénom, alors que le nom de famille variera selon les traits distinctifs de chacun. Ange **Rakotomalala**, responsable du campus numérique à l'université de Tananarive, témoigne : *"La famille de ma mère comptait dix enfants prénommés Michel, filles comme garçons. Ils se distinguaient par leur nom de famille."*

RAZAFINJATOVO

En imérina, la particule **RA** a perdu sa connotation nobiliaire, mais reste un signe de politesse. En revanche, le système des castes perdure encore : les Malgaches sont rompus à l'exercice (difficile pour les *vazaha*) de savoir qui est qui en repérant les indices dans la composition de certains noms ou dans le village d'origine (*tanindrazana* : terre des ancêtres). Certains noms affichent une lignée d'un ascendant à qui on veut

rendre hommage. Ainsi les préfixes **ZAFI** (petit-fils, petite-fille) et **ZANA** (fils ou fille) sont souvent utilisés.

Le terme **Andriana** signifie Prince, noble, chez les Mérimas des Hautes Terres. Ce sont les habitants des hauts plateaux (mérina et betsileo) qui détiennent le record de longueur

de nom. Le champion est un Prince régnant du XVII^e siècle : **Andriantsimitoviaminandriandehibe** *"Le prince qui n'est pas semblable aux autres princes"* : il faut comprendre qu'il était mieux que les autres.

ANDRIANTSIMITOVIAMINANDRIANDEHIBE

Sa fille aînée fut nommée **Ranaivalontsimitoviaminandriana**, un air de famille certain bien que les femmes (notamment chez les Mérimas) ne portent pas le nom du père.

Tous les noms malgaches ne sont pas toujours aussi longs qu'on le pense. Les Rakoto ou les Rabe foisonnent comme les Dupont ou Martin, en France.

RAKOTOSON

On trouve parfois le suffixe **SON** dans les patronymes ; exemple : **Marson, Rakotoson, Raveloson**, principalement chez les protestants, trace d'un usage chez les Norvégiens et anglo-saxons (**SON** signifiant "fils de").

RAVELOSON

Les noms de famille, sur les côtes, sont liés à la colonisation et à l'établissement de l'état civil. Dans l'usage de beaucoup de régions, on n'appelle pas les adultes par leur nom mais par une expression signifiant "père ou mère de"... suivi du nom de leur fil ou de leur fille aînée : ainsi Aban'iPierre "père de Pierre", Indri'i François "mère de François".

La coutume veut aussi que les rois ou chefs de lignées importantes soient désignés, à leur mort, par un nom posthume, de même qu'ils en ont reçu un, à leur avènement. Par ailleurs, dans de nombreuses régions,

lorsque des parents voient leurs enfants mourir en bas âge, ils vont donner au nouvel arrivé un nom de chose, sans importance voire un nom d'excrément, de manière à ce qu'il ne soit pas convoité par un mauvais esprit, il pourra changer de nom à l'âge adulte.

Quant au prénom, c'est un apport occidental choisi dans le calendrier des saints chrétiens. Mais, depuis l'indépendance, en 1960, on constate l'émergence de prénoms typiquement malgaches, dotés eux aussi d'une signification ; par ex : **Fanja** (bouton de fleur) ou **Voahangy** (perle) pour une fille ou Manda (forteresse) pour un garçon. On remarque cette émergence dans le couple Marc Ravalomanana - Andry Rajoelina. L'autre grande mutation concerne la transmission générationnelle du nom, même si la tradition résiste mieux en milieu rural.

VOAHANGY

ÉCHANGE AVEC MARCO

RAVALOMANANA

En dépit du fait que l'état civil moderne a figé les noms malgaches devenus patronymiques, mais aussi dépersonnalisés, une certaine créativité demeure avec l'usage répandu de sobriquets donnés à des personnes célèbres : artistes, hommes politiques : **Andry Rajoelina** est devenu TGV grâce à sa vitesse d'ascension dans les affaires, et en politique, Marc **Ravalomanana** a plusieurs surnoms : Ramose (Monsieur), plutôt ironique, et Dada (père) paternaliste. Un autre exemple : le célèbre avocat Willy **Razafinjatovo**, qui s'était fait remarquer quand, en 1972, il avait été le leader d'un mouvement de contestation qui aboutit à la chute du régime de **Tsirana**.

TSIRANANA

Aujourd'hui encore, on salue en lui Maître "Olala" ; il aime beaucoup

RAKOTOMALA

M. Ange **Rakotomalala**, le responsable du campus (cité plus haut) explique "*Ce sont souvent les Malgaches eux-mêmes qui tronquent leurs noms car ils se rendent bien compte qu'ils sont impraticables pour beaucoup*".

Domage ? Oui et non...

Gisèle. Bonnefille

Échange de courriel et sur Facebook avec un élève de la première promotion du centre de formation agricole de Kélilalina, Marco, qui est revenu dans son village, Andranovelona, et appuie la vitrine agricole, Miarina qui signifie "Se relever".

Ma très chère Dame,

J'ai bien reçu votre mail et toutes ses recommandations me sont tellement indispensables.

Je tiens toujours à vous remercier pour tout ce que vous nous avez fait mais surtout pour l'action caritative que vous avez faite avec dévouement, en toute gratitude et amour. Tout cela est consacré pour développer Madagascar.

Je suis très content que vous soyez toujours là pour me soutenir. Votre présence se transforme en une véritable énergie pour moi. Je vous promets que je vais prendre en compte tous vos conseils.

À part cela, en tant que représentant le groupement de notre village, je suis très reconnaissant pour tout ce que vous nous avez fait.

Pour les poules pondeuses et la vente journalière, nous vendons cinquante-sept œufs en moyenne par jour (cela varie 55 à 63). Cette productivité dépend de la qualité des provendes.

Là, maintenant, je suis en train de mobiliser le groupement pour l'achat des poussins pour que nous puissions nous préparer avant que les poules livrées soient réformées.

La pluie est déjà arrivée : on peut continuer à travailler. Quant aux autres familles, les intéressés sont nombreux et ils viennent chez nous pour demander des informations et observer nos activités.

Merci ! Je vous embrasse. Je suis impatient de vous revoir un de ces jours.

Marco



Marco avec Y. Marguerit', président de l'association Tsinjo Ho Lovasoa, qui finance le centre de formation agricole

Solution de la grille des mots croisés de la page 14.

A	F	V	S	C	Z	P	
A	N	T	A	N	A	N	A
T	A	R	O	I	M	E	R
S	O	D	I	N	A	A	C
I	N	L	O	I	L	E	R
R	C	H	I	L	L	E	E
A	R	I	A	R	Y	B	N
A	N	I	O	N	C	I	V
A	N	P	A	L	O	U	R
N	A	I	B	O	S	T	R
P	A	N	T	O	U	N	P
T	E	T	L	E	E	B	O
L	I	B	A	T	A	I	A
A	V	A	R	I	A	N	T
B	O	A	E	R	I	G	E
T	D	O	E	S	A	R	R
R	A	V	E	N	A	L	E
P	A	L	I	S	S	A	N



LES POIVRES DE MADAGASCAR



Le poivre est une baie issue d'une plante appelée poivrier, originaire de la côte de Malabar, en Inde, et qui fait partie de la famille des pipéracées. Il se présente sous la forme de grappes qui poussent sur des lianes ; il faut attendre environ sept ans avant que cette liane produise ses premières baies.

Contrairement aux idées reçues, les différentes variétés de poivre n'en forment qu'une, récoltée à des stades de maturation et de coloration différents :

Poivre noir : Le poivre noir est un poivre récolté vert puis séché au soleil. L'action du soleil va provoquer une fermentation au cœur de chaque grain. On retourne régulièrement le poivre pour qu'il soit bien séché sur toute sa surface. Après cinq à sept jours, il est prêt à être trié puis calibré. C'est le plus piquant de tous les poivres.



Poivre vert : il est cueilli bien avant maturité, il peut être alors soit séché, soit conservé dans du vinaigre ou de la saumure. Moins piquant que le poivre noir, il est en revanche plus fruité.



Poivre rouge : Lorsqu'il mûrit, le poivre passe progressivement du vert à la rouge couleur qu'il conserve tant qu'il est frais. Il est ensuite séché, de préférence à l'ombre pour qu'il garde sa couleur rouge sombre. À la dégustation, il est plus rond, plus fruité, tout en gardant sa puissance.

Poivre blanc : Il s'obtient à partir du poivre rouge. On plonge alors les grains dans de l'eau froide et salée pendant plusieurs jours en changeant l'eau régulièrement. Le péricarpe qui entoure la graine de poivre se détache. On frotte les grains vigoureusement pour les retirer. Ils sont ensuite séchés au soleil.



Poivre gris : on le trouve dans le commerce sous forme de poudre qui est obtenue en mélangeant des baies ou résidus plus ou moins blancs, souvent de mauvaise qualité.

Poivre rose ou baies roses : il s'agit d'un faux poivre qui provient d'un arbre à feuillage persistant dont la hauteur peut atteindre quinze mètres et originaire d'Amérique du Sud. Il est de la même famille que le manguier. Les baies, qui proviennent de la région de Fort Dauphin, dégagent une odeur poivrée et de térébenthine.



Poivre sauvage (Voatsiperifery) : Ce poivre sauvage ne fait pas partie de la même famille que les différents poivres évoqués précédemment. Il appartient à la famille des Piper Borbonense, endémique à Madagascar. Il est, avec le poivre Cubèbe qui vient d'Indonésie, le seul poivre à queue.



[Le poivre sauvage Voatsiperifery](#)

Le poivre Voatsiperifery tient son nom de *voa* qui veut dire fruit et de *tsiperifery* qui est le nom de la plante en malagasy. Ce poivre sauvage pousse sur une liane un peu comme la vigne et est récolté à la main par les villageois des zones forestières tropicales humides du sud-est de Madagascar.

Sa cueillette est difficile car ces lianes montent sur les arbres jusqu'à plus de vingt mètres de hauteur et ne fructifient que sur les jeunes pousses de la partie haute. Lors de la cueillette, il se présente sous forme de grappes dont les grains sont verts puis rouges lorsqu'ils sont plus mûrs. Ils peuvent alors être conservés comme pour le Piper Nigrum, dans la saumure ou bien séchés au soleil.

Le Voatsiperifery est rare et peu connu (même sur son île), son odeur est boisée avec des notes terreuses, il dégage un léger parfum de fruits, d'agrumes et de fleurs. Son goût est frais et piquant, sans être violent. C'est un poivre d'exception qui est utilisé par les grands chefs. Il faut lui éviter une cuisson violente qui altère ses arômes et le rend amer.

Le marché du poivre sauvage a acquis, en quelques années, beaucoup d'importance car la revente de ce poivre sauvage rapporte bien plus que tout autre produit de l'agriculture. Mais il est difficile et dangereux d'aller récolter ces grappes qui ne se développent qu'à la cime des arbres. La solution la plus simple est alors de couper l'arbre. Il y a un effet immédiat de déforestation, ce qui crée des clairières avec une luminosité altérée, une hygrométrie plus réduite. Le poivre sauvage est donc menacé et pourrait disparaître à moyenne échéance.

Hervé Thomas

RECETTE DE CONFIT DE PORC AU CITRON VERT RHUM BLANC, GINGEMBRE et POIVRE VOATSIPERIFERY

Le Lémurien vous propose cette recette d'un confit de porc au citron vert, rhum blanc, gingembre et poivre sauvage Voatsiperifery.

Pour deux personnes :

- 450 g de sauté de porc (demandez un morceau du porc qui se prête à une cuisson longue).
- 2 oignons rouges
- Sel, poivre sauvage
- Zeste d'un demi-citron vert, non traité
- Une cuillère à soupe de miel (ou davantage si vous aimez le sucré/salé)

- 25 ml de rhum blanc
- Une cuillère à café de gingembre frais coupé en petits dés
- 2 courgettes
- Huile d'olive.

☛ Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive et le miel. Saler et poivrer.

☛ Ajouter le porc, le gingembre, le piment, le zeste de citron.

☛ Augmenter le feu pour obtenir des sucs et déglacer avec le rhum.

☛ Laisser mijoter 15 minutes à couvert et à feu très doux, puis ajouter un verre d'eau (ou plus, si vous n'obtenez pas assez de sauce). Si vous souhaitez une touche plus citronnée, vous pouvez ajouter le jus du citron.



☛ Laisser mijoter une heure, à une heure trente.

☛ Une demi-heure avant de servir, ajouter les courgettes coupées en dés.

☛ Vous pouvez accompagner le plat d'un riz sauvage, par exemple.

RECETTE COCO DE PAIMPOL, CHORIZO ET POIVRE VOATSIPERIFERY

Seconde recette offerte par ce numéro 14 du journal "Le Lémurien" :

Pour deux personnes :

- 500g de cocos de Paimpol
- un tiers de chorizo fort
- un oignon
- une gousse d'ail
- quelques feuilles de laurier
- une carotte
- une dizaine de baies de poivre de Madagascar
- un peu de sel

☛ Commencer par écosser les cocos, bien les laver.

☛ Préparer un bouillon avec de l'eau et une garniture aromatique : un oignon émincé, une gousse d'ail hachée, une carotte coupée en dés, les feuilles de laurier. Ajouter le poivre pour parfumer le tout.

☛ Mettez-y les cocos (surtout ne pas mettre de sel car sinon les cocos resteraient durs !) et laisser cuire à feu moyen dès que le bouillon frémit.

Écumer de temps en temps et laisser cuire une quarantaine de minutes.

☛ Quand les cocos sont cuits, les égoutter et les réserver.

☛ Dans une sauteuse, faire revenir le chorizo coupé en dés ; il va suer et laisser échapper un peu de graisse.

☛ Ajouter alors les cocos (j'ai gardé les carottes et le poivre pour la couleur) et laisser "cuire" trois à cinq minutes en remuant régulièrement.



Rappel : L'adhésion à l'association est de 25 euros par personne pour 2017 ; 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.



LE LÉMUR VARI



Le lémur Vari "variegata" habite dans la forêt pluviale. Se nourrissant de fruits et fleurs, il participe beaucoup dans la pollinisation et à la dissémination des différentes espèces végétales de la forêt.

Deux types de varis diffèrent par la couleur :

- Le pelage du lémur noir et blanc est épais, doux et assez long, caractérisé par un collier blanc. D'un animal à l'autre, le rapport entre le noir et le blanc varie beaucoup dans le pelage. En général, la queue, les mains, les pieds, les épaules, la face et le haut de la tête sont noirs ; le dos, la croupe, les pattes arrière et les oreilles sont blancs.
- Le pelage du vari roux est épais, doux et relativement long. La majeure partie du corps est rousse ainsi que les oreilles mais une tache blanche couvre l'arrière de la tête alors que sa face, ses mains et sa queue sont noires.

À l'âge adulte, les deux types ont une taille – tête et corps – d'environ cinquante-cinq à soixante centimètres ; la queue a la même longueur. Le poids varie de 3,5 à 4,5 kg.

Le lémur vari est sociable et vit en groupes de deux à seize animaux. Ils atteignent la maturité sexuelle à l'âge de deux ans. Les femelles donnent, en général, naissance à des jumeaux ou à des triplés, quelquefois jusqu'à six à la fois, qui sont placés

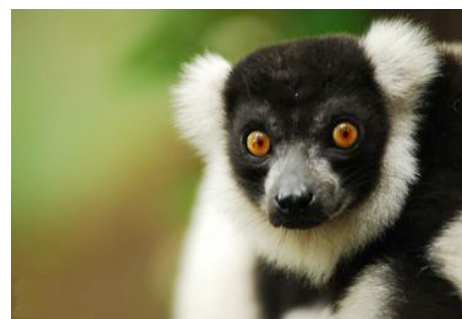
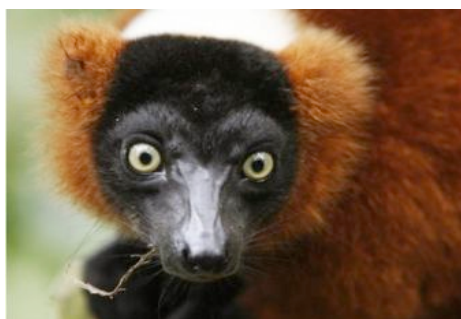
dans une niche. Les petits restent dans cette niche pendant plusieurs semaines. Ils ne s'accrochent pas à leur mère. Quand la mère les change d'endroit (elle change de niche régulièrement), elle les porte dans la bouche. La durée de vie maximale varie entre quinze et vingt ans. Dans la nature, les lémurs varis passent la plupart de leur temps dans la canopée. Ils ont une préférence marquée pour des grands arbres, de 60 à 120 cm de diamètre.

L'exploitation forestière d'arbres matures dans certaines forêts peut amener à une extinction locale de l'espèce. En effet, l'exploitation forestière pour le combustible domesti-

que et pour les matériaux de construction ainsi que la culture sur brûlis ont réduit les forêts de Madagascar d'au moins 85 %. De plus, les lémurs varis sont chassés comme gibier : ils sont devenus une espèce en danger.

*L'arbre du voyageur – *Ravenala madagascariensis* – doit probablement son existence au lémur vari qui est supposé être le principal pollinisateur. Comme le lémur vari met son long museau et sa langue profondément à l'intérieur de la fleur de l'arbre, il récolte le pollen sur son museau et son pelage et le transporte ensuite à la prochaine fleur.*

Hervé Thomas



Quatre images www

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

• Relecture : Michel Zappa. Saisie et mise en pages par Jean-Pierre Lazarus. Mars 2017 •

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.