



Éditorial

AGENDA 2018

Assemblée Générale Ordinaire :

Vendredi 20 avril à 15 h,
salle des Sources – Cestas

Vide-greniers et marchés :

Une participation par trimestre

Dimanche 27 mai à 8 h
foire artisanale de Saint-Selve

Repas annuel :

Samedi 27 octobre à 12 h,
salle de la Briqueterie, Cestas

**Marchés de Noël,
Journée Malgache :**

En attente

D'autres évènements seront communiqués sur notre site internet

Calendrier malgache

Enseignement :

- 8 février : rentrée 3^{ème} promotion formation agricole à Kélilalina
- 8 octobre : rentrée du primaire à Ambatolampikely
- 8 novembre : remise des diplômes, 3^{ème} promotion à Kélilalina

Vitrines de démonstration du district d'Ambatolampy :

- 15 avril : 1^{ère} cueillette du géranium bourbon
- Fin juin : début de la récolte des bananes
- 26 mars au 15 mai : moisson du riz

Et pour tout Madagascar :

- 26 juin : fête de l'Indépendance
- Novembre : début de la saison des pluies

Au printemps 2017 mes collègues m'ont poussé sur la marche la plus haute de l'association, tâche redoutable car AFM a été dirigée avec compétence : le regretté Antoine fut un bâtisseur hors norme, Pascale sut réunir tous les membres par sa gentillesse, Chantal mit l'association sur la Toile et obtint d'énormes subventions ; elle mit aussi l'AFM en vitrines agricoles grâce à la compétence de Benja. Je me suis donc rendu pour la première fois à Madagascar en septembre dernier. Deux surprises ressenties, hormis la pauvreté et la misère dont j'avais connaissance :

- L'énorme masse d'enfants, sales, pieds nus, vêtus de haillons, allant sans but précis.
- L'abandon de 80 % des terres arables, appartenant à des Malgaches aisés, qui ne cherchent ni à les cultiver ni à les offrir à leurs concitoyens ; l'exploitation de ces terres suffirait aux besoins alimentaires.

De retour, j'ai fait un point sur nos réalisations, animé par l'idée que toute action commencée doit être continuée.

L'aide à l'agriculture moderne et durable : ce programme est mené de mains de maîtres, aussi bien par Chantal, côté français, que par Benja côté île rouge. Les pages du présent journal en témoignent et, nouveauté 2018, les légumes produits par certaines vitrines profiteront de petites cantines scolaires.

L'aide à la santé : le dispensaire d'Anosivavaka est fermé depuis 2012, faute de s'autofinancer par les médicaments que nous ne pouvons plus envoyer.

L'aide à l'éducation : à Kélilalina, nous payons chaque année la formation agricole de cinq jeunes.

À Ambatolampikely, l'école reçoit 146 élèves, effectif en baisse suite à un tarif d'écologie plus élevé que dans d'autres écoles. La toiture des bâtiments a mal supporté dix-sept années de pluies et de typhons tropicaux, des fuites importantes menacent la survie du site. Par respect pour nos membres qui ont tant donné pour sa construction, je propose que nous aidions financièrement à sa réhabilitation.

L'effectif de notre association est lui aussi en baisse, aussi je vous invite à nous faire connaître, à rejoindre le comité directeur car la diversité des idées mène à la mise en place de nouvelles actions.

L'objectif 2018-2019 ? Le but essentiel est la poursuite du programme d'aide à l'agriculture moderne et durable. Mais il faudrait aussi nous diversifier, par un soutien plus fort à l'éducation.

Ensemble continuons à aider.

Michel Zappa



HOMMAGE À ANTOINE RODRIGUEZ



Antoine, mon vieil ami, le 3 décembre dernier, tu nous as quittés avec cette discrétion que tout le monde te connaissait.

Il est bon de le rappeler, nous étions tous deux Africains. Toi, né en Algérie en 1932, et moi à Madagascar quelques années plus tard, peut-être pas avec la même couleur de peau, mais tous deux Africains de cœur.

Passé côté marocain en 1947, tu débutas aux Chemins de Fer du Maroc et devint rapidement chef d'équipe et d'atelier. En 1956 une jolie fille, Germaine, te fit un clin d'œil ; vous viviez dans la même cour d'immeubles, son piège se referma sur toi, un beau mariage puis quatre garçons suivirent : Jean-Luc, Richard, Christian et Claude.

En 1957, te voila pour la première fois sur le sol français, d'abord en Lorraine puis en terre bordelaise que tu ne quitteras plus, la SNCF t'assurant une belle carrière avec le grade d'ingénieur.

C'est cette même SNCF qui t'envoya à Madagascar car ils avaient besoin à la fois d'un bon ingénieur-mécanicien mais surtout d'un très bon diplomate. Astucieux, tes chefs parisiens te racontèrent une belle chanson : *allez Antoine, tu pars juste trois semaines pour faire un audit, pas plus !* En réalité, tu y restas cinq ans, de 1981 à 1986, avec un retour au bercail tous les six mois, Germaine découvrit ton île à l'occasion de trois séjours seulement.

Nous nous rencontrâmes à cette époque, tu étais mon formateur, tu m'appris le métier de A à Z, à moi comme à tant d'autres, toujours avec calme, à l'écoute des problèmes de jeunes conducteurs. Dès cette époque, la situation sanitaire des familles malgaches autour de toi t'amena à créer un premier dispensaire, composé d'une simple chambre, mais qui connut le succès puisque mères et enfants faisaient la queue dehors sous la pluie.

À ton départ en septembre 1986, tu nous avais formés, rien à dire. Nous pensions être autonomes, libres, actifs. Hélas les événements politiques internes à notre pays en

décidèrent autrement, il fallut t'appeler car nos familles manquaient de tout et particulièrement de soins.

Aussitôt ton aide personnelle arriva, sous forme financière. Puis avec des volontaires de ta commune, Villenave d'Ornon, l'aide fut tellement forte qu'il te fallut, en 1994, créer officiellement une association humanitaire que tu baptisas *Amitié France Madagascar*.

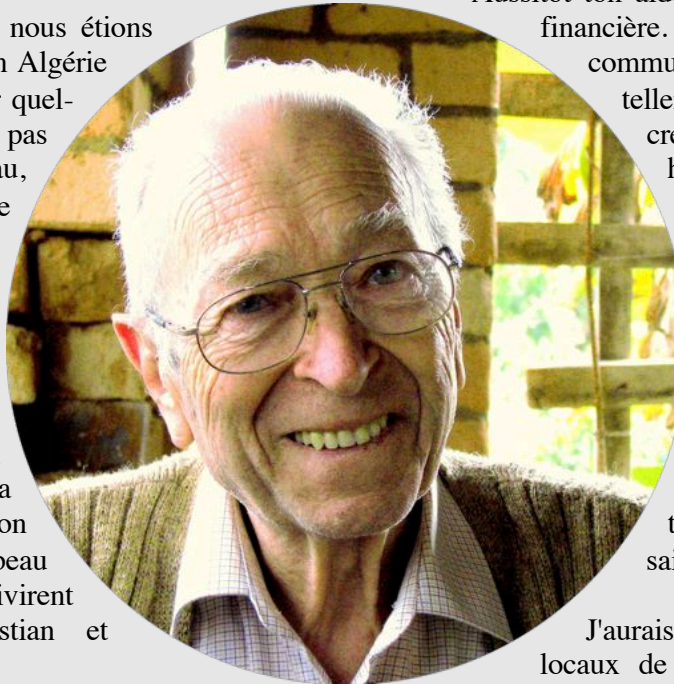
Tu envoyas deux infirmières françaises, Sarah et Marie, réaliser toutes les démarches pour construire, à Anosivavaka, banlieue pauvre de la capitale, un dispensaire. Et tu rencontras alors Joseph Noël Randrianoelisoa chargé de te trouver le terrain nécessaire. J'ai dit dispensaire ?

J'aurais dû dire clinique de luxe : des locaux de consultation, une grande salle mise à la disposition des sans abris en cas de cyclone, une cour éclairée pour l'attente, un centre culturel avec salles de couture, d'informatique, et quatre mille livres pour la lecture. Du jamais vu !

Pour le fonctionnement, tu nous envoyas des médicaments de récupération : quinze mètres cubes par an, pas moins, triés et tous avec au moins deux années de validité. Ceci, de 1987 à 2008, grâce aux bénévoles de ton association qui classaient deux soirs par semaine ces médicaments à Saint-Jean-d'Illac dans un entrepôt glacial l'hiver, brûlant l'été. Grâce à vous tous, le dispensaire était mieux ravitaillé en médicaments que de nombreux hôpitaux de la capitale.

En parallèle, la demande de Joseph Noël pour les enfants non scolarisés d'Ambatolampikely, son village natal, trouva une écoute chez toi. Là, pas de démarches administratives, pas d'achat du terrain ; tout était libre, tu construisis, en 2000, avec l'aide du Rotary Club, une école primaire pour deux cent cinquante élèves. Puis en constructeur tenace, tu l'agrandis par un collège, une bibliothèque. Et pour les instituteurs retardés durant la saison des pluies, tu ajoutas six logements de fonction.

Tu parlais à peine de tes autres réalisations : l'adduction d'eau potable au village isolé d'Ambohitrinibe, l'envoi



de mille produits manufacturés, de machines à coudre ! Et aussi des cuiseurs solaires, des toilettes sèches, mais là ce fut ton seul échec car tu étais trop en avance par rapport aux mentalités locales.

Fatigué, mais toujours souriant, toujours ouvert et à l'écoute des autres, tu as su passer le relai. Antoine, Antoine, où as-tu trouvé l'énergie nécessaire pour accomplir cet énorme travail ? Nous comprenons ton épuisement ces dernières années, ton départ le 3 décembre.

Je suis sûr que ton âme a rejoint notre Afrique natale, tu es déjà en vol stationnaire au-dessus de nos Hauts Plateaux. De là-haut, tu dois entendre les huit cents enfants sortis de ton école d'Ambatolampikely crier d'une seule voix : *Merci Antoine, grâce à toi nous savons lire et écrire.*

Justin Rakotondratsima

Antoine

De 1994 à 2008, tu as su réunir une dizaine de personnes tous les lundis soir de 9 h à 11 h et ceci douze mois sur douze, dans un hangar en tôle de Saint-Jean-d'Ilac, toujours froid l'hiver, toujours torride l'été.

Nous nous pressions pour arriver à l'heure, parfois en sautant le repas du soir, et prenions place à côté de Germaine, de Paul et Suzanne Bourgoïn, d'André Faure et de tant d'autres. À peine installés, ton sourire ouvrait notre travail : le tri de médica-

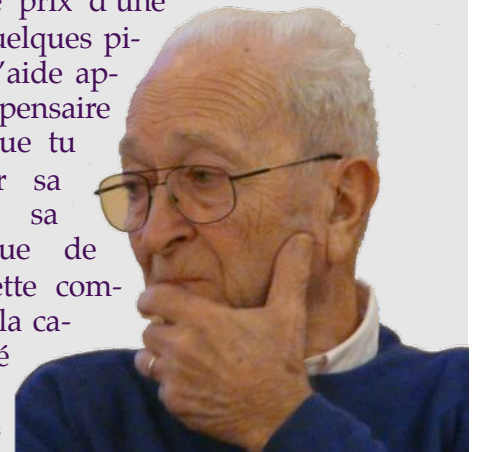
ments provenant dans un premier temps de pharmacies bordelaises, dans un deuxième temps de l'association Cyclamed. Durant ces soirées, tu avais toujours une histoire à raconter pour nous détendre mais dès l'histoire finie, ton regard disant bien : reprenez le travail !

Le travail ? D'abord la vérification des dates car il fallait au minimum deux années de validité pour tenir compte du transport et des problèmes spécifiques à leur distribution à Madagascar. Puis le tri et le regroupement de ces médicaments par catégories, ceci sous la direction d'Alain, pharmacien professionnel, l'étiquetage et enfin l'emballage dans ces gros cartons renforcés qui partaient par bateau.

Grâce à toi, environ quinze mètres cubes de précieux médicaments furent expédiés chaque année, soit au total près de deux cents mètres cubes.

Lorsqu'on sait le prix d'une petite boîte de quelques pilules, on réalise l'aide apportée au dispensaire d'Anosivavaka que tu avais aidé pour sa création, pour sa maintenance. Que de Malgaches de cette commune pauvre de la capitale ont ainsi été soignés.

Geneviève Bourguet



Éditorial du journal n° 10



Antoine avec Joseph-Noël



Justin Rakotondratsina



Antoine Rodriguez coiffant les dix-huit ans d'AFM Journal n° 9



MISSION AFM EN OCTOBRE 2017



"Quels sont tes sentiments après ta septième mission dans les villages des hauts plateaux ?" m'a-t-on demandé le jour de mon départ de Kelilalina.

Les cinq premiers mots, sans réfléchir ont été : Bonheur, efficacité, fierté, partages, amitié et après réflexion, je peux expliquer pourquoi :

BONHEUR de constater une importante amélioration socio-économique dans les neuf villages dotés de vitrines agricoles ainsi que dans les groupements qui participent au projet géranium : autonomie alimentaire et financière des familles qui ne s'endettent plus lors de la période de soudure mais épargnent, remplissent les greniers à riz, s'entraident, font des travaux en commun, donnent conseils, semences, volailles à leurs voisins qui copient les fosses à compost et les jardins potagers.

Mais le plus important est la scolarisation des enfants qui avant était très faible (40 % environ) et s'est désormais généralisée.

EFFICACITÉ du chef de projet local, Benja Andriamanalina qui a réussi avec succès à :

- **mettre en place une équipe de développement**, désormais structurée, opérationnelle, soudée, motivée et très dynamique malgré les difficultés du début.
- **sensibiliser et former** aussi bien sociologiquement que techniquement les familles car le poids des traditions et la résistance aux changements sont très importants à Madagascar.
- **rechercher les meilleures méthodes** pour la culture, la reproduction, la distillation du géranium bourbon, l'élevage avicole et porcin, la fertilisation des sols, les cultures de contre saison.

Merci Benja pour ton implication et ton investissement hors du commun pour sortir une partie de la population de ton pays de l'extrême pauvreté par la diversification des productions. Rassure-toi, je ne parlerai plus de "dispersion" car j'ai compris que cette diversification est "un tout indispensable", "un écosystème" pour être encore plus efficaces, lutter contre



les risques aussi bien climatiques que sanitaires et permettre aux familles d'avoir des revenus réguliers, étalés sur toute l'année.

FIERTÉ d'avoir un peu contribué à cette réussite avec l'équipe locale Tsinjo Aina et les membres d'AFM.

PARTAGES de joies, de difficultés, de peines avec AFM et Tsinjo Aina, suite aux incidents climatiques exceptionnels qui se sont succédé au cours des quatre dernières années (gel, inondations, grêle, sécheresse). Cependant, je ne retiens maintenant que les véritables partages lors de nos missions ou autres :

- **des visites** fatigantes dans les villages mais combien riches en leçons de vie.
- **des échanges fructueux** et cordiaux, chaque soir dans le petit bureau, les repas, rires, chansons, danses.
- **partage aussi avec Yannick Margerit**, Président de l'association Tsinjo Ho Lovasoa qui finance les investissements et le fonctionnement du centre de formation agricole de Kelilalina. Cette structure est désormais le pilier central pour le développement rural de la région et depuis 2015, deux promotions ont été formées, la troisième commençant en février 2018. Deux jeunes sont devenus techniciens et renforcent l'équipe Tsinjo Aina, sept autres participent à la vulgarisation dans les villages du district et ont suivi une formation complémentaire de deux mois au centre de Kelilalina, de septembre à novembre 2017 pour devenir des animateurs promouvant ainsi la vulgarisation.



• **Partages entre trois associations** (Tsinjo Aina, Tsinjo Ho Lovasoa et Amitié France Madagascar) qui mènent ensemble, de façon cohérente, avec pour chef de projet Benja, des actions complémentaires qui s'enrichissent mutuellement. Grâce à cette collaboration efficace, le stade des expérimentations, est dépassé et nous pouvons maintenant parler de **VULGARISATION** à grande échelle dans les villages du district.

AMITIÉ tissée petit à petit mais devenant de plus en plus forte avec Benja, toute l'équipe Tsinjo Aina, notre

Benja Andriamanalina



Responsable des projets

Anicet, responsable animation équipe, communication



Nadya, ressources humaines



Odon, responsable techniques agricoles, élevage

Quatre techniciens agricoles : Charline, Théogène, Rija, Patrick



Cinq animateurs : Juliette, Lala, Nirina, Joshua, Marco



Les groupements



traducteur et chauffeur-guide Claude Fanaperana. Cette amitié est à jamais gravée dans mon cœur.

J'invite tous ceux qui veulent visiter Madagascar à passer quelques jours à Kelilalina et dans les villages voisins pour mieux connaître les difficultés des habitants, partager leur quotidien, leurs sourires et voir les réalisations concrètes et durables mises en place par nos trois associations.

<http://www.claude-mada-tour.com/site1/spip.php?article64>

Claude Mada Tour vous fera voyager autrement dans la belle Île Rouge, un monde à part...





UNE MAISON BIEN BÂTIE



Madagascar, une île dans l'océan Indien, terre occupée à part entière par les Malgaches. Malgré ses richesses naturelles très importantes et éparpillées dans toute l'île, le peuple est parmi le plus pauvre du monde. Ce fléau est dû à plusieurs facteurs dont la culture sur brûlis par manque de conscientisation, d'information et de formation. Ceci entraîne un changement climatique néfaste pour l'agriculture. Or il ne faut pas oublier qu'à peu près 80 % des Malgaches vivent exclusivement de l'agriculture et de l'élevage : le riz même est l'aliment de base. Donc, le changement climatique constitue un trouble important au niveau de leur activité de subsistance.

Tenant compte de tous ces problèmes, cet article porte sur mon propre avis vis-à-vis des activités que mène Amitié France Madagascar pour remédier justement aux problèmes sus-mentionnés.

Amitié France Madagascar, association française installée près de Bordeaux, œuvre à Madagascar dans la région du Vakinakaratra (district d'Ambatolampy) depuis plusieurs années. La scolarisation des jeunes Malgaches est leur principal objectif afin que ces derniers puissent avoir un avenir meilleur car ce sont eux qui seront le flambeau du développement durable de notre pays.

Un groupe scolaire avec école primaire, collège, logements de fonction, cantine scolaire a été financé pour que les jeunes d'Ambatolampikely puissent jouir de leur droit d'apprendre ; de plus, des aides ont été apportées pour que les enseignants accomplissent plus facilement leurs lourdes tâches (apport de vélos, panneaux solaires, salle de professeurs et bien d'autres encore).

Il en est de même pour les parents : afin qu'ils soient motivés et envoient leurs enfants à l'école, des machines à coudre ont été données, des actions de développement agricole ont été menées pour qu'ils puissent mieux cultiver. Mais les habitants de ce village n'ont pas su saisir leur chance et ont peu évolué, hormis un groupement.



Accueil au centre de Kélilalina à notre arrivée

Pour mener des actions à plus grande échelle, l'association a embauché un ingénieur agronome et des techniciens agricoles pour former les paysans aux techniques de cultures de contre saison, à l'élevage aviaire et porcin et les aider ainsi à avoir des revenus suffisants pour améliorer leur vie quotidienne et envoyer leurs enfants à l'école.

Depuis plusieurs années, je côtoie l'association qui œuvre pour conscientiser la population du district afin de l'aider à améliorer ses conditions de vie. Un proverbe malgache dit : « *Si tu veux bâtir une maison, il faut commencer par bâtir la fondation.* » ; si, à la base, la fondation est mal faite, la maison ne tiendra pas longtemps et s'écroulera. Autrement dit, si la maison parvient à atteindre plusieurs étages, c'est que la fondation est bien faite et que la maison durera. Avec cet exemple, je peux parfaitement comprendre où veut en venir l'association Amitié France Madagascar qui gravit désormais de grandes étapes dans le développement durable car son partenaire local, avec Benja, a su mettre en place les bases solides, avec les groupements dans les villages.

Comme un enfant qui grandit, l'action de l'association a abouti à la création d'un centre de formation agricole avec l'aide précieuse de l'ingénieur agronome qui est lui-même président d'une association locale, Tsinjo Aina, et de son équipe dynamique, solide et expérimentée. L'association Tsinjo Ho Lovasoa contribue désormais au financement et au bon fonctionnement de ce centre.

Je prends encore l'exemple de la maçonnerie : pour faire l'enduit d'une maison, il faut le ciment, le sable, l'eau ; avec une proportion bien équilibrée, l'enduit sera bien fait. Mais malgré tout cela, il faut quand même une maison à enduire et un maçon pour le faire.

Le ciment, le sable et l'eau bien équilibrés sont Amitié France Madagascar – Tsinjo Aina – Tsinjo Lovaso ; la maison à enduire est composée des jeunes formés au centre et les maçons sont l'ingénieur et les techniciens,



Claude interroge une famille (étude socio-économique)

véritables artisans du développement et de la réussite du système.

Afin de mesurer si l'enduit est bien fait, il faut tenir compte que le centre de formation a déjà formé deux promotions opérationnelles. Des vitrines agricoles sont en constante évolution et se développent d'une manière très surprenante. Il y a même une association locale des femmes villageoises, les greniers à riz et même le secteur géranium dans des vitrines et villages. Il ne faut pas oublier que le géranium peut apporter plus de revenus dans chaque famille.

À mon humble avis, d'après ce que j'ai vu depuis que j'accompagne l'association dans ses missions et ce que j'ai cité dans ce rapport, les faits parlent d'eux-mêmes. Les villages de Kélilalina, Sahamadio, Andakana, Ihazolava et les hameaux aux alentours se développent et s'améliorent grâce à l'action menée par Amitié France Madagascar, Tsinjo Aina et Tsinjo Ho Lovasoa. On trouve d'autres familles et même d'autres villages qui ne sont pas dans les vitrines mais copient car eux aussi ont trouvé l'Oasis et veulent y puiser de l'eau pour améliorer leur quotidien.

En tant que Malgache, je tiens vivement à remercier l'Association AFM pour son aide pour les jeunes Malgaches, et surtout ses membres qui viennent chaque année, présidée par Chantal Blancand (et son mari dévoué) puis récemment Michel Zappa.

Aussi, un vif remerciement à l'Association Tsinjo Aina qui prouve, dans les villages, que tout peut changer dans le bon sens, à son équipe qui est sans limite à travers le

temps et l'espace pour apporter les appuis aux habitants ; malgré le froid, le gel, la pluie, les pistes boueuses et difficiles, ils continuent toujours à conscientiser sur le terrain les villageois pour leur permettre d'avoir un meilleur avenir.

On peut dire que le succès est pour bientôt car on voit déjà les grains du développement germer presque plus vite que le riz et les autres cultures... Nous pouvons imaginer, d'ici quelques temps, l'évolution des villages à travers l'agriculture et l'élevage. De plus, grâce au centre de formation de Kélilalina, plus nombreux seront ceux qui parleront français et toutes les promotions du centre vont partager et apprendre le français dans leurs villages respectifs.

Il n'y aura plus de famine car les greniers à riz vont se développer encore plus, il n'y aura plus de période de soudure car chaque famille aura des revenus nécessaires et suffisants pour y faire face. Chaque parent pourra scolariser ses enfants, il y aura moins de feux de brousse et chacun pourra améliorer ses activités de subsistance. Ce vœu que j'avais été une utopie pour moi il y a quelques années mais je crois fortement qu'il est en train de devenir une RÉALITÉ dans le district d'Ambatolampy.

Claude Fanaperana

Chauffeur guide et traducteur de mission pour AFM



Groupement très récent à Fanambinana "qui donne la chance"



SCOUTS EN MISSION À KÉLILALINA



Nous avons choisi l'association Amitié France Madagascar pour organiser notre séjour car nous aimions ce qu'elle proposait. Nous nous sommes vraiment décidés à partir avec car nous nous sentions bien encadrés, bien renseignés et en sécurité. Amitié France Madagascar nous semblait, et nous avons totalement raison, 100 % fiable et digne de confiance. De plus, le projet nous paraissait crédible et intéressant et nous sentions que notre aide servirait réellement.

Nous attendions en effet que notre aide soit réellement bénéfique et que nous puissions vivre quelque chose hors du commun, restant toutefois encadré. Nous souhaitons apprendre des autres autant que nous pouvions leur apprendre de nous-mêmes, et revenir avec des souvenirs plein les yeux et le cœur ! Nous sommes très heureux d'avoir choisi Amitié France Madagascar et nous refferions le même choix encore et encore si nous devions repartir. Nous avons été suivis et accompagnés, renseignés à merveille et nous nous sentions utiles et appréciés. Nous n'avons (vraiment !) rien à reprocher, bien au contraire.

À Kélilalina, nous avons été reçus comme des princes. Adrien, Armand, Valentin, Bruno et Volodia ont été installés dans une chambre avec un lit chacun sauf Armand et Adrien qui se sont partagés un lit double, mais cela ne les dérangeait pas. J'ai été installée dans une chambre spacieuse à l'étage, pour moi toute seule. Nous étions un peu gênés car nous savions que, pour nous laisser les deux chambres, les jeunes s'étaient serrés. Ils ont été adorables et très attentionnés, rien à redire sur l'accueil si ce n'est que nous nous sommes sentis immédiatement les bienvenus.

Nous étions donc dans deux chambres différentes, une pour les garçons et une pour moi, pas très éloignées (un



escalier à descendre et un couloir à franchir). Nous avions un jeu de clés mais nous nous sommes vite rendu compte que cela ne servait à rien de fermer nos portes, personne n'entraît jamais et notre intimité a toujours été respectée. À côté de la chambre des garçons, des toilettes et une salle de bain, qui marchaient "au seau". Chaque matin, les jeunes nous remplissaient deux gros bidons d'eau (un pour les toilettes et un pour la salle de bain), ce qui suffisait amplement pour tirer la chasse d'eau d'une part et à se doucher d'autre part. Nous avons trouvé cela très gentil de leur part, d'autant plus que nous étions les seuls à utiliser ces deux pièces. Cela nous a d'ailleurs un peu gênés, dans le sens où nous étions mieux lotis qu'eux en tant qu'invités.

Pour la douche, nous pouvions demander de l'eau chaude à la cuisinière qui nous remplissait deux seaux à mélanger avec l'eau froide. Nous n'avons jamais eu de souci à ce niveau-là.

Pour les repas de midi, nous étions dans une pièce entre nous (notre équipe) car nous ne mangions avec les jeunes que le soir. Les repas étaient très variés et très (très très) bons. Il y avait toujours du riz sur la table, ce qui nous faisait sourire. Nous avions un petit déjeuner préparé tous les matins et nous avons été vraiment touchés par cette attention. À côté de cette salle à manger se trouvait une salle de travail où il a toujours été possible de recharger nos appareils électriques, rien à redire de ce côté-là.

Nous mangions le soir dans une grande pièce commune avec plusieurs tables. C'était très agréable.

Enfin, nous avons eu cours dans une salle spécialement consacrée aux cours, ce qui est très bien ! Le seul

désavantage est que, la nuit tombant très vite, il faisait très noir dans cette pièce qui ne comportait pas (ou très peu) de lumière.

C'est à ce sujet que le site de Kélilalina pourrait être amélioré : la lumière. En effet, nous avons eu quelques problèmes, avec cette salle, mais aussi avec la lumière dans la chambre des garçons et dans la mienne car la lumière sautait toute seule. Les installations électriques sont donc un point faible du site.

Nous avons donné des cours de français, construit un terrain de basket et participé au reboisement (eucalyptus et géranium essentiellement) du site. Nous pensons que le niveau de français a évolué puisque nous avons repris les bases et approfondi beaucoup de choses ensemble. Cependant, il est difficile de juger sur une aussi courte période et avec une classe ayant un niveau totalement différent selon les personnes.

Nous avons beaucoup partagé, surtout avec l'équipe et les jeunes. Les moments de vie où nous échangeons étaient les plus importants à nos yeux. Nous avons beaucoup parlé de nos vies respectives et nous avons appris d'eux bien plus qu'ils ont appris de nous. Nous nous entendions très bien avec l'équipe qui a joué un rôle de "guide" durant le séjour, et également avec les jeunes, une fois la timidité vaincue, avec qui nous avons de beaux souvenirs, des larmes et des fous rires.

Avec la population, nous avons eu la chance d'assister à une cérémonie de retournement des morts ; c'était un moment très fort que nous avons vécu assez intensément avec les gens présents sur place.

Nous avons compris l'importance des actions menées par les associations surtout une fois sur place. Le projet est très ambitieux mais il est réalisable. Benja met beaucoup de cœur dans ce qu'il entreprend et je suis sûre qu'il arrivera à faire ce qu'il veut. Il est vrai que ce projet est un projet à long terme et qu'il peut paraître difficile d'en voir le bout mais les évolutions sont impressionnantes et les résultats laissent à penser que les actions menées réussiront. Cependant, nous sommes également conscients de la difficulté du projet, notamment à cause des faibles moyens financiers et du non-investissement de certains acteurs bloquant les opérations.

Je pense que le centre de formation agricole est un très beau projet abouti et qu'il marche de mieux en mieux. Les jeunes, bien que ce ne soit pas facile, ont l'air de s'y plaire et se professionnalisent dans le secteur qui les intéresse en partageant également leurs connaissances. C'est donc un moyen de favoriser le développement des villages du district : la formation étant gratuite, les jeunes travaillent pour mener les actions à bien et, en terminant leur apprentissage, deviennent agriculteurs et participent au développement des villages.

Il est assez compliqué de donner des conseils pour améliorer les conditions de vie des élèves sur place, n'étant pas habitués aux conditions de travail. Peut-être que les faire dormir et se doucher dans les endroits que nous avons utilisés leur permettrait de pouvoir se reposer un peu plus ?

D'après les retours que nous avons eus, les jeunes apprécient le fait de travailler ce qu'ils aiment. Si une personne préfère l'élevage bovin, on lui accorde par exemple de s'occuper du zébu, celle qui préfère l'élevage de volailles s'occupera des poules... Chaque "section" demande beaucoup de connaissances, d'autant plus que le projet est le développement bio, ce qui nécessite une bonne connaissance en la matière (engrais, compost...).

Ce séjour nous a apporté à tous les six une autre vision des choses. Nous nous sommes rendu compte que nous avions l'habitude de nous "prendre la tête" en France pour des choses futiles ou superficielles. Ce voyage a réellement été un déclic qui nous a remis en question sur notre façon de penser, d'être et de faire. Nous avons tous eu une sorte de prise de conscience en voyant, parfois dans des conditions difficiles, l'équipe et les jeunes toujours positifs, heureux. Nous nous sommes rendu compte, bien que cela paraisse bateau à écrire, que le bonheur résidait dans les choses simples. L'affection que nous ont offert les gens à Kélilalina nous a tous beaucoup touchés et nous sommes repartis différents.

Texte de Laura Lefèbvre
avec Bruno H., Adrien M., Volodia C., Valentin H. et Armand D.

Depuis 2016, l'association Tsinjo Aina héberge des visiteurs en son centre de formation agricole qui viennent pour des séjours à durée variable. Tous les frais sont à la charge des visiteurs.



L'ÉCOLE DE COUTURE DE SAHAMADIO



Je m'appelle Fleur Valisoa, suis mariée, mère de quatre enfants et vis à Ambatolampy. Durant la semaine je travaille aux champs en me déplaçant à vélo mais le dimanche j'anime une école de couture. Certains diraient un atelier mais, pour moi, c'est une école car le but unique est d'apprendre aux femmes à coudre et à broder.

C'est en janvier 2016 que l'idée m'est venue, avec vingt autres mères de famille, d'ouvrir cette école car l'achat de vêtements pour nos trop nombreux enfants nous ruinait. Le local étant petit, huit mètres carrés seulement, nous travaillons par groupe de deux. Je reçois visiteurs et candidatures des nouvelles le dimanche après-midi. La cotisation est de cent Ar (0,03 €) par séance de trois heures de couture, chaque femme emporte son travail avec elle. Depuis l'ouverture, le nombre d'élèves est à peu près constant, j'ai perdu huit élèves-couturières suite à leur mariage dont quatre étaient excellentes, mais elles ont été vite remplacées. L'achat des matières premières – tissus vendus au mètre, fils, boutons – se fait au marché d'Ambatolampy ainsi que les accessoires les plus basiques. Cependant, le manque de variété et de qualité dans les tissus, l'absence de fils de couleur vive, constituent un frein pour la diversification de notre travail.

Comme l'électricité nous fait défaut, nous travaillons sur deux machines à coudre manuelles, une Singer et une Haideneu, toutes deux offertes par AFM. Quand la lu-

mière naturelle disparaît, la confection se termine à la maison sous la bougie, par exemple pour les ourlets.

Notre production ? Surtout des vêtements pour enfants, des tabliers mais aussi des sacs en toile avec un dessin malgache brodé, des petites nappes, des foulards et chapeaux. Pas ou peu de vêtements pour homme.

Ici c'est uniquement du sur mesure, vous appelez cela "une visite chez le tailleur". Au début, la production revenait uniquement à nos propres gamins, puis peu à peu, j'ai vendu mes articles en pratiquant le porte à porte. La vente a toujours été excellente en période de rentrée scolaire. Maintenant, les gens viennent frapper à notre boutique, essaient, puis discutent hélas très longuement le prix, mais finissent heureusement par acheter. Un vrai commerce. Même des *vazahas* des ONG nous rendent visite.

En 2016, nous réalisons 101 500 Ar de bénéfice. De début 2017 à septembre 2017, 152 700 Ar. Je suis consciente qu'il nous faut surveiller et améliorer la qualité de nos produits notamment la finition des coutures mais ça viendra, j'en

suis sûre.

Une petite production de vannerie s'est jointe à nous : dessous de plats et paniers. Mais nous voulons rester une association artisanale, locale, dont le but est d'apprendre la couture, la broderie et aider les familles démunies. Pas de vente aux grossistes, donc pas de TVA à reverser à l'État !

Fleur Valisoa



Fleur et son fils



Fleur Valisoa à sa machine



Les deux machines à coudre dans l'atelier



LA SEMAINE D'UNE FORMATRICE AGRICOLE



Bonjour.

Je m'appelle Charline Ralantoharisoa, j'ai 25 ans et habite à Ihazolava sud. J'ai trois frères et six sœurs ; vous l'avez vite compris : je suis issue d'une vraie fratrie malgache !

J'ai étudié au collège de Ihazolava, obtenu le BEPC, puis le baccalauréat série A2 en 2012, puis suivi une formation agricole de neuf mois au centre de Tombontsoa, à Antsirabé. Formation mise en application aussitôt chez mes parents, par la pratique du jardin potager, la vaccination des poulets, le vermifuge des porcs.

Le 28 octobre 2015, j'ai commencé à travailler au tout nouveau centre de Kélilalina, mon emploi consistant à m'occuper des vitrines et des plantations de géranium, ceci six jours sur sept, et huit heures et demie par jour et même beaucoup plus quand je pars en tournée. Voici, d'une façon générale, mon emploi du temps :

les lundis, mercredis et vendredis, je reste au centre pour planter et entretenir le géranium. Les mardis et jeudis, je pars en tournée pour visiter les vitrines de démonstration, ceci à bicyclette quand une est disponible, sinon à pied ; dans ce cas, c'est alors entre une heure à une heure et demie de trajet pour l'aller et autant pour le retour, souvent de nuit. Les mardis et jeudis, également, j'enseigne au centre de formation, notamment l'élevage porcin, le jardin potager, le compost. Les samedis matin, je retourne à la plantation de géranium et l'après-midi c'est l'heure de ma lessive ! Enfin les dimanches arrivent : messe le matin puis, une semaine sur deux, visite à ma famille car un dimanche sur deux, je reste au centre pour assurer une permanence. Des journées chargées, différentes, mais chaque soir un repas sympa et animé avec les jeunes du centre !

Revenons à nos vitrines. Théogène et moi animons cinq des neuf vitrines actuelles. Tout commence par la sensibi-

lisation des villageois car il nous faut leur expliquer les bienfaits, les avantages, l'utilité de pratiquer de nouvelles méthodes de culture et d'élevage. Après cette sensibilisation, nous faisons une formation théorique et informons sur la notion d'un bon rendement. Aussitôt après, mise en pratique dans les champs de la vitrine de démonstration en rappelant continuellement qu'il faut changer les habitudes ancestrales. Mais, croyez moi, toute la difficulté est là !

Semaine après semaine, il nous faut regrouper les mêmes villageois, leur demander de comparer visuellement l'évolution de notre vitrine par rapport à leurs champs, leurs élevages. Petit à petit, nos villageois constatent, parlent entre eux, puis acceptent l'idée de modifier leurs habitudes.

Mon impression face à tout cela ? Au début, j'avais le trac mais, au fur et à mesure, j'ai pu transmettre nos techniques modernes et les amener à partager, à continuer les suivis, J'ai vite compris qu'il fallait capitaliser les acquis.

Notre collaboration avec AFM ? Les actions menées avec AFM permettent le développement des familles, l'aide aux autres et particulièrement aux plus démunis, une ouverture vers une alimentation meilleure grâce à l'augmentation du rendement, grâce à la diversification des cultures et élevages.

Depuis que je travaille dans les villages, j'ai eu des responsabilités importantes, acquis savoirs et expériences : cours de français, échanges avec les visiteurs étrangers. J'ai aussi participé à la mise au point de la vulgarisation des nouvelles techniques. La formation à Kélilalina équivaut à celle reçue à Tombontsoa. Merci AFM, merci Tsinjo Aina.

Charline Ralantoharisoa





RETOUR SUR UN COUP DE CŒUR

une expérience professionnelle à Madagascar



Bonjour les amis malagazy et wazaha,

Quand on a fait des études en agronomie tropicale il nous tarde de partir... Mais me voilà envoyé pour animer une région en Dordogne durant douze mois puis dix mois dans le Jura... Le froid... Puis c'est encore la "montagne" à plus ou moins 1 500 m, mais c'est alors le bonheur... à Madagascar où la famille s'installe à Antsirabe au mois de juillet 1966.

Chaque lundi, départ pour la semaine dans le district de Faratsiho, au nord ouest, où ne circulaient que deux 2 CV, la mienne et celle du sous-préfet qui lui aussi dînait "à la chandelle" car pas encore d'électricité.

Avec l'appui de mon adjoint Rakotondrabe, je découvre la vie des paysans, leur organisation dans les villages avec l'approche des anciens, les Ray aman drine, l'on constitue une équipe de techniciens puis des vulgarisateurs agricoles du niveau Brevet.

L'opération GOPR financée par le FED – Fonds Européen de Développement – démarrait dans toute la zone des Hauts Plateaux car Madagascar n'arrivait plus à exporter du riz et à satisfaire ses propres besoins . La "fomba nohatsaraina", méthode améliorée, fut mise en route village par village, pour le riz uniquement.

J'ai découvert l'extraordinaire gentillesse des Malgaches et appris aussi la grande valeur des mots humilité et amitié, par des situations vécues devenues des souvenirs qui restent :

- discussion avec un paysan quand sa femme vous demande, vers 13 h, si vous avez mangé et vous apporte un œuf dur dans le creux de sa main.

- un matin de Noël, voilà deux membres de l'équipe qui font cinquante kilomètres à vélo pour venir vous offrir une belle dinde.

- et l'amitié des ingénieurs malgaches, les Rabe, Ravelo, Davidson, qui sont venus me dire un magnifique "Veloma tompoko" à l'aéroport de Tana le 30 janvier 1972 : trois jours avant, un madrier sur un pont à réparer pour passer en voiture m'avait causé un décollement de rétine, et donc direction Paris

Amitié, oui encore , quand je découvre, en 2014, l'association Amitié France Madagascar. Le Père Joseph-Noël était venu en France et avait évoqué "les assiettes vides" et les enfants qui ne peuvent plus aller à l'école. La période "agricole" de l'AFM commence alors, et nous retournons avec ma femme à Madagascar pour une mission de quinze jours. L'expérience des formations agricoles conduites par les Régions Itasy et Aquitaine incitent à démarrer le projet agricole bien conduit depuis trois ans par Benja, dans le district d'Ambatolampy.

Vous avez dit AMITIÉ : allez tous voir le site d'AFM < www.amitie-france-madagascar.org/site > et aidez-nous à faire toujours plus pour aider nos Amis. MERCI, ce qui se dit MISAOTRA ANAO.

Jean Jalby



Rizières de Madagascar

NIVEAU RECORD DU PRIX DE LA VANILLE de Madagascar

Le cours de la vanille a été multiplié par dix en l'espace de quatre ans, à cause de la multiplication d'épisodes climatiques à Madagascar. Elle devient un produit de luxe. En 2013, le prix au kilo qui se négociait autour des 53 euros s'élève, quatre ans plus tard, à plus de 500 euros.

La vanille est la seconde épice la plus chère du monde, juste derrière le safran, en raison de son minutieux processus de culture qui nécessite une importante main-d'œuvre. Cette hausse sans précédent est due à la conjonction de plusieurs éléments :

- une demande importante des géants de l'agroalimentaire
- une offre en baisse provoquée par le cyclone de mars 2017 qui a ravagé de nombreuses cultures.

Madagascar est le principal pays producteur de vanille et réalise 80 % de la production mondiale. La moitié de la production malgache est exportée vers l'Europe et un tiers vers les États-Unis.

Aléas climatiques

Madagascar a connu ces dernières années des événements climatiques qui ont fortement atteint les récoltes. Le cyclone de mars dernier a particulièrement impacté les rendements. Selon un rapport de l'ONU, près de 430 000 personnes ont été déplacées et les pertes pour l'agriculture se sont élevées à 175 millions d'euros.

En 2016, la production s'est élevée à seulement 1 200 tonnes, contre 1 600 en 2014. L'année avait été marquée par une importante sécheresse.



Développement de l'insécurité

La vanille est devenue tellement chère que, dans certains supermarchés de la capitale Antananarivo, les gousses ne se trouvent pas au rayon épices mais près des caisses, pour dissuader les voleurs.

L'insécurité dans les champs de vanille et sur les lieux de stockage ou de transformation de la gousse est plus qu'avérée. La plupart des producteurs sont obligés de loger dans leur parcelle afin de se protéger des vols. De nombreuses attaques avec violence ont été relatées. Une coopérative a dû recruter trois militaires pendant neuf mois pour protéger son stock de vanille. Le risque d'attaque est permanent.

Pour prévenir tout vol dans leur parcelle et profiter de la hausse des prix, les producteurs sont tentés de récolter la

vanille verte de plus en plus tôt. La cueillette arrive dès le mois de mars alors que la vanille est à maturité trois mois plus tard, en juin. Le long et méticuleux travail de préparation de la gousse – échaudage, étuvage, séchage au soleil et à l'ombre – est réalisé sur des vanilles immatures qui présentent au final un taux de vanilline très bas, soit une qualité médiocre. Les préparateurs sont alors obligés de refaire le travail avant d'exporter les gousses, ce qui contribue aussi à l'augmentation des prix.

Baisse de la qualité

Depuis quelques années, les vanilles sont de moins bonne qualité, taux de vanilline en chute et fort taux d'humidité. Les producteurs, en effet, n'hésitent pas à conditionner sous vide des vanilles très peu séchées et qui, à terme, possèdent des risques élevés de moisissure, de fermentation et de présence de phénol (reconnaissable à son odeur médicamenteuse). Il est difficile aujourd'hui de lutter contre cette pratique malheureusement généralisée, les producteurs étant bien trop nombreux. Si le prix de ces vanilles peut souvent paraître alléchant pour les acheteurs, attention de ne pas se méprendre, vous achèterez plus d'eau que de matière !

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. Il a aussi brûlé, en mars 2017, cinq cents kilos d'une vanille qui n'était pas arrivée à maturité.

Répercussion sur le consommateur

Si la qualité de la vanille de Madagascar continue de baisser et les prix d'augmenter, les acheteurs et particulièrement les industriels vont se détourner du produit au profit de la vanilline naturelle issue de la biotechnologie ou de la vanilline de synthèse. Les conséquences pour la population malgache seraient donc catastrophiques, la vanille représentant, pour beaucoup de petits producteurs, la majeure partie de leurs revenus.

À ce jour, le gouvernement malgache et les vrais professionnels de la filière sont conscients de ces problématiques mais rien n'est réellement mis en place dans les faits. Que va-t-il advenir de la vanille, emblème de Madagascar, de ses producteurs et plus largement de la consommation mondiale de vanille naturelle, si rien n'est fait pour un retour vers le professionnalisme de cette filière ?



MALAGASY, VOUS CONNAISSEZ ?



Géographie :

G1 - Entre les 12° et 26° de latitude sud, l'île s'étire sur 1 580 km. Quel est le nom du cap, à l'extrémité nord ?

- A : Le cap Sainte-Marie
- B : Le cap d'Ambre
- C : Le cap Saint-André

G2 - Formée essentiellement de hauts plateaux, l'île culmine à 2 876 m au pic de :

- A : Maromokota
- B : Ankaratra
- C : Tsaratanana

G3 - Combien d'ethnies composent l'île ?

- A : 14
- B : 16
- C : 18

G4 - Selon les Nations Unies, la population de Madagascar est de 25 323 000 hab. au 1^{er} janvier 2017.

Combien de Malgaches comptait l'île en 1951 ?

- A : 4 126 000
- B : 6 126 000
- C : 9 126 000

G5 - Avec environ 2 600 000 hab., Antananarivo est la capitale. Mais quelle est la deuxième ville du pays ?

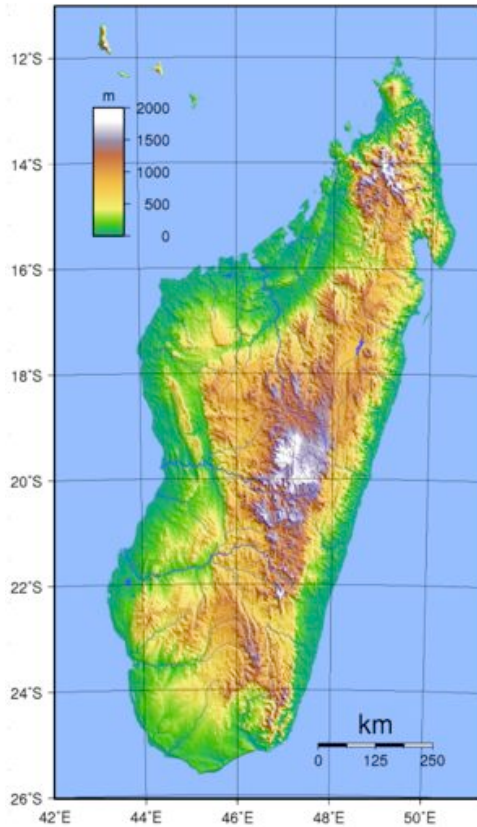
- A : Majunga
- B : Tamatae
- C : Antsirabé

G6 - Quelle est la première exportation malgache ?

- A : L'huile essentielle
- B : Le café
- C : La vanille

G7 - Quelle est, malheureusement, la première importation malgache ?

- A : Le riz
- B : Les produits pétroliers
- C : L'uranium



Histoire :

H1 - Le malgache (ou malagasy) est devenue la langue officielle au début du XIX^e siècle. De quel dialecte est-il issu ?

- A : Imérina
- B : Vazimba
- C : Vézo

H2 - À quelle date le navigateur portugais Dias découvrit-il Madagascar ?

- A : Le 15 Août 1500
- B : Le 19 octobre 1509
- C : Le 11 juillet 1515

H3 - L'ethnie Mérimina domina peu à peu une partie de l'île. Quelle est la puissance coloniale qui lui donna, en 1817, le titre de roi de toute l'île ?

- A : La Hollande
- B : La France
- C : La Grande-Bretagne

H4 - En quelle année le mouvement indépendantiste VVS fut-il démantelé par l'administration coloniale française ?

- A : 1915
- B : 1947
- C : 1948

H5 - Entre 1939 et 1940, quel gouvernement envisagea très sérieusement de déplacer plusieurs millions d'Européens vers l'île rouge ?

- A : La France
- B : L'Allemagne nazie
- C : L'Afrique du Sud

H6 - À quelle date fut proclamée la République Malgache ?

- A : 11 juillet 1958
- B : 14 octobre 1958
- C : 12 mars 1960

H7 - Quel événement majeur s'est produit le 15 avril 2015 ?

- A : Rien
- B : Un tremblement de terre
- C : AFM est reconnue d'utilité publique, côté malgache.

Solutions géographie :
G1 : B Le cap d'Ambre. (le cap Sainte-Marie est à l'extrémité sud, le cap Saint-André face au Malawi).
G2 : A Le mont Maromokota, situé dans le massif de Tsaratanana.
G3 : C 18 ethnies.
G4 : A 4 126 000 habitants.
G5 : B Tamatae (Toamasina) avec 220 000 habitants, devant Antsirabé.
G6 : B Le café.
G7 : A Le riz.

Solutions histoire :
H1 : A Imérina. **H2** : A Le 15 Août 1500. **H3** : C Le gouvernement britannique "accord de siège" équivalent à utilité publique.
H4 : C Le 11 juillet 1958.
H5 : B L'Allemagne nazie qui souhaitait déplacer à Madagascar les quatre millions de juifs polonais. **H6** : B Le 14 octobre 1958. **H7** : C AFM a obtenu la de la 1^{ère} guerre mondiale pour essayer d'obtenir l'indépendance. **H5** : B L'Allemagne nazie qui souhaitait déplacer à Madagascar les quatre millions de juifs polonais. **H6** : B Le 14 octobre 1958. **H7** : C AFM a obtenu l'agrément "accord de siège" équivalent à utilité publique.

LE FOSSA

Quittons un instant les Lémuriens pour parler du fossa qui est leur plus grand prédateur.

Le fossa, aussi appelé le cryptoprocte féroce est une espèce de mammifère carnivore endémique de Madagascar. Ce carnivore, très proche morphologiquement du chat, appartient à la famille des Eupleridae. Le fossa est le plus grand de tous les carnivores de la Grande Île. Le terme cryptoprocte signifie "anus caché" en latin. En effet, une poche anale cache l'orifice de l'anus du fossa... On sait aujourd'hui que les carnivores ont colonisé l'île en une seule arrivée, remontant à dix-huit ou vingt millions d'années.

Cette espèce peu connue est malheureusement inscrite sur la liste des espèces en voie de disparition. Il en resterait seulement deux mille de l'âge adulte à se cacher dans les forêts et massifs du Madagascar.

Caractéristiques :

Bien que cousin de la mangouste, le fossa se caractérise comme une créature féline mince et élancée. En effet, mesurant jusqu'à 1,80 mètre de long, son poids ne dépasse pas les douze kilogrammes. Sa longue queue lui est très pratique pour la chasse et pour se déplacer dans les arbres. Elle lui permet de garder un équilibre sans faille afin de se déplacer si rapidement dans les arbres qu'il est très difficile de l'observer.

Le fossa se nourrit principalement de lémuriens et, à défaut, de cochons sauvages, de souris et de volailles. Contrairement à sa cousine, il présente de grandes griffes rétractables et des dents redoutables ce qui en font un prédateur hors pair.

Le fossa est une espèce très solitaire. Actif de jour comme de nuit, il n'hésite pas à chasser ses proies pendant leur sommeil ou dévaliser certaines basses-cours malgaches.

Reproduction :

La parade nuptiale ainsi que l'accouplement se font dans un arbre que la femelle aura soigneusement sélectionné. L'arbre choisi a une grande importance puisqu'il restera le même pour tous les autres accouplements de la femelle.

Le fossa se reproduit principalement pendant la période de septembre à décembre. Après une gestation d'environ dix semaines, la femelle met bas une portée de

deux à quatre petits qui resteront auprès de leur mère pour une durée de six mois maximum. Ils atteindront l'âge adulte vers trois ans.

La réputation à Madagascar :

Le fossa ne jouit pas d'une bonne réputation. Grand prédateur, celui-ci a souvent commis des ravages dans les basses-cours et pris pour cible les chèvres, ce qui lui vaut aujourd'hui l'animosité de tous les éleveurs malgaches. Aussi, vu comme une créature dangereuse et nuisible dans les croyances malgaches, le fossa ne bénéficie pas de protection spéciale malgré sa proche disparition.



Mais il est aussi souvent protégé par un tabou (*fady*) qui le préserve de la chasse.

Le fossa en voie d'extinction :

Le fossa est considéré comme vulnérable par l'Union internationale pour la conservation de la nature, c'est-à-dire qu'il n'est pas encore répertorié comme une espèce en grand danger, cependant il encourt tout de même un risque majeur d'extinction. Cette disparition est notamment due à la déforestation qui cause des dégâts irréparables et engendre la disparition de ses principales proies.

Texte et images www



Comité de rédaction : Chantal Blancand, Hervé Thomas, Jean Jalby, Michel Zappa et nos partenaires malgaches.

• Relecture : Michel Zappa et Chantal Blancand. Saisie et mise en pages par Jean-Pierre Lazarus. Avril 2018 •

Amitié France Madagascar Mairie de Cestas 33 610 Cestas

Téléphone : 09 84 27 05 54 Courriel : amitie.francemadagascar@orange.fr Site internet : www.amitie-france-madagascar.org/site

Association n° 2-22523 loi du 1^{er} juillet 1901 (reconnue d'intérêt général)

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

Association humanitaire reconnue par le gouvernement malgache, accord de siège n°2014/69.

Imprimé en 170 exemplaires par Eurl Moggar Copie Service 20 cours de la Somme Bordeaux.