



# Amitié France Madagascar

Association de solidarité internationale

## Le Lémurien

N° 17



Mars 2020

### AGENDA 2020-2021

#### Repas annuel et

#### Assemblée Générale Ordinaire :

Vendredi 22 mars 2020  
Salle des Sources – Cestas.

#### Vente d'artisanat :

Un dimanche par mois,  
d'avril à octobre  
au marché de Cestas.

#### Mission à Madagascar :

Chantal et Yves Blancand et  
A. Logli, du 14 mai au 3 juin.  
Dix étudiants de l'INSA Strasbourg,  
du 9 juin au 27 juillet

#### Forum des associations de Cestas :

Dimanche 5 septembre

#### Journée solidarité malgache :

Samedi 7 novembre,  
Halle culturelle de 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](http://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.

## Éditorial

AFM agit maintenant depuis vingt-six ans et peut exposer avec fierté son travail :

- Le centre culturel d'Anosivavaka fonctionne parfaitement, animé par Éliane, bénévole.
- L'eau potable coule au village d'Ambohitrinibe grâce à nos sept kilomètres d'adduction.
- Le programme de vulgarisation agricole, financé par AFM et la subvention de l'Agence des Micros Projets finissant en juin 2020 tient remarquablement la route et dépasse tous les objectifs fixés, grâce à l'investissement de l'équipe locale et au travail des villageois du district. Tsinjo Aina devient progressivement autonome financièrement.

Vous noterez sur les photos jointes l'évolution d'une année à l'autre du centre de formation de Kélilalina, c'est stupéfiant. Souhaitons tous une bonne route pour les années à venir à ce centre, à ses formateurs itinérants, aux jardins expérimentaux, aux greniers à riz, au château d'eau, au reboisement en cours, aux enfants des villages enfin scolarisés.

Mais notre association reste vulnérable dans la continuité de deux actions :

- Le dispensaire d'Anosivavaka est fermé suite à l'arrêt d'envois de médicaments MNU.
- L'école d'Ambatolampikely voit une partie de ses bâtiments abîmés par les infiltrations d'eaux pluviales, les parents trop pauvres ne pouvant plus payer l'onéreux écolage, ses six logements d'instituteurs désertés.

Pour assurer la pérennité de ces deux points, nous nous rapprochons depuis le début de 2020 des autorités malgaches gérant dispensaire et école, et regardons ensemble comment réactiver le travail passé. Tâche ardue car il est certainement plus facile à une association humanitaire de monter à partir de rien un projet richement subventionné plutôt que de relancer une machine malgache à l'arrêt.

Est-ce de l'assistanat ? Certains peuvent le penser, mais les malades d'Anosivavaka sont-ils responsables de l'absence de soins, les enfants d'Ambatolampikely sont-ils responsables de la non maintenance de l'école, des tarifs d'écolage trop élevés ? Revenir en arrière sur nos réalisations, c'est aider, toujours aider.

Cette réactivation viendra en parallèle à la continuité du remarquable programme d'agriculture intensive, à notre projet d'eau potable à Sahamadio.

Côté français, AFM voit malheureusement l'effectif de ses membres diminuer chaque année par défaut de recrutement et manque de volontaires pour animer soit un marché artisanal, soit une action locale. Nous recherchons un responsable de la communication, outil indispensable de nos jours.

Essayons tous de donner à AFM un peu de notre temps. Un grand merci, pour ce que vous avez fait.

Ensemble continuons à aider.



## VULGARISATION AGRICOLE DANS LE DISTRICT DE IHAZOLAVA



Après la mise en place de vitrines agricoles dans neuf villages, il a été décidé de passer à un stade beaucoup plus large : **la vulgarisation agricole dans l'ensemble des villages du district** pour toucher le maximum des familles parmi les 6 335 recensées.

Mais qu'apporte la vulgarisation agricole telle que menée par l'association Tsinjo Aina ? Elle permet la professionnalisation des agriculteurs afin qu'ils :

- atteignent l'autosuffisance alimentaire en intensifiant et diversifiant **durablement** leurs productions agricoles : cultures, élevage.
- mettent en place des productions alternatives et de nouvelles filières pour répondre aux enjeux locaux.
- obtiennent des revenus réguliers toute l'année afin de dégager des revenus pour scolariser leurs enfants et se soigner.

Le projet a été mis en place le 1<sup>er</sup> juillet 2018 avec une équipe de développement composée de l'ingénieur agronome, Benja Andriamanalina, chef de projets et non pas de cinq techniciens comme prévu mais, pour une efficacité plus grande, de neuf compte tenu des demandes très importantes des familles qu'il ne fallait ni décevoir ni faire attendre...

Le premier semestre du projet (juillet 2018 à décembre 2018) a été consacré à la mise en place des actions :

- **L'équipe de développement** a mis en exergue toutes les pistes favorisant durablement la réussite du projet avec un accent particulier sur la production d'outils performants d'animation, de formation et de suivi-évaluation.
- **Création d'une structure dans chaque village** pour seconder l'équipe de développement, avoir une proximité plus grande avec les familles paysannes et assurer ainsi dans des délais rapides la formation des agriculteurs et la pérennité du projet : antenne locale qui relaie le rôle des techniciens pour multiplier les formations et Comité Local de Développement (CLD), composé d'un technicien Tsinjo Aina, d'un responsable local d'animation par quartier, de représentants des autorités locales et religieuses, des jeunes formés par Tsinjo Aina.

Après la mise en place de ces structures, les actions de sensibilisation, démonstration, formation, appui-conseil, suivi-accompagnement, ont eu lieu pour :



Village d'Ambatobe et ses rizières pluviales



- responsabiliser les familles, acteurs principaux de leur développement socio-économique.
- former les agriculteurs aux techniques agricoles (cultures, élevages aviaire, porcin, bovin) et à la gestion de l'exploitation.
- mettre à leur disposition des jardins de démonstration, de formation et d'expérimentation avec dons de semences, plants, arbres fruitiers, volailles, porcs.
- valoriser les différentes filières de production et créer des activités génératrices de revenus.
- étaler la production et les revenus sur toute l'année afin de réduire la période dite « de soudure » et l'endettement chronique très important avant l'intervention de Tsinjo Aina.
- créer un écosystème durable en privilégiant les potentialités naturelles que sont la terre et le travail.

Parmi les nombreuses cultures expérimentées au centre de Kélilalina depuis cinq ans, le chef de projet local en a choisies cinq qui, bien sûr, sont adaptées aux terrains et aux conditions climatiques de la région mais sont aussi très demandées sur les marchés,

rentables, faciles à cultiver, nécessitent peu d'investissement et permettent d'avoir des productions successives toute l'année pour se nourrir et vendre le surplus sur les marchés ou dans les grandes villes. Par ailleurs, la rotation de ces cultures fertilise le sol et les rendements ont considérablement évolué d'une année à l'autre.

Quelques résultats quantitatifs au 30 juin 2019 par grands types de productions : riz pluvial, carottes, potirons et légumes divers.

**Concernant le riz pluvial**, antérieurement à l'intervention de Tsinjo Aina, seul le riz de rizière était cultivé, peu productif ; en 2014, des essais ont été faits mais seulement 5 % des familles avaient testé cette méthode ; cependant, l'évolution a été très rapide puisqu'en 2018-2019, 3 267 familles, soit 52 %, cultivaient du riz pluvial. Avec les techniques mises en place, le rendement a été multiplié au moins par trois. Au total, 170 hectares ont produit 673 tonnes de riz, soit un chiffre d'affaires de 336 000 euros et par famille un revenu moyen d'environ 100 euros.

Les familles du district n'avaient jamais cultivé de **carottes** et cette filière testée à Kélilalina depuis deux ans leur a été proposée : en 2018, 300 familles seulement avaient opté pour cette culture alors qu'en 2019, 1 715 familles en cultivent ; la production est



Une vitrine de Ihazolava





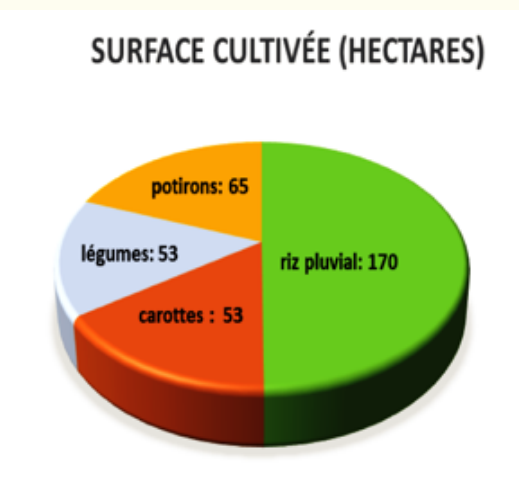
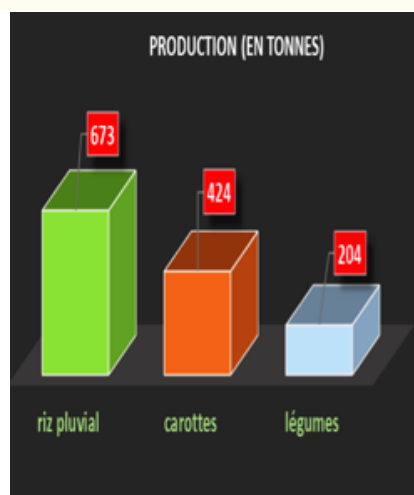
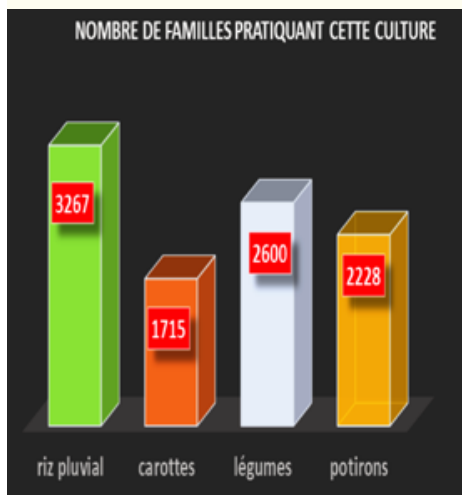
Village d'Amdranomalenatra

estimée à 114 500 euros. 80 % des familles de deux villages souhaitent s'investir dans cette production et 50 % des habitants de quatre autres villages l'envisagent également pour la prochaine campagne culturale de 2020.

**Les potirons** ont commencé à être cultivés à l'essai à Kélilalina, dans les jardins de Tsinjo Aina et en 2018, seules trente familles de Kélilalina et trois de Sahamadio avaient expérimenté cette culture pourtant très lucrative. En 2019, 35 % des familles du district ont cultivé des potirons pour obtenir une production estimée à 28 000 euros.

En 2019, 2 600 familles, soit 41 %, ont cultivé des **légumes (haricots verts, courgettes, tomates)** et chaque famille a eu une production moyenne de 80 kilos, soit un chiffre d'affaires total estimé à 133 800 euros.

**Au total, 1 300 tonnes de riz, carottes et légumes ont été produites pour une valeur globale de 612 000 euros permettant aux familles de faire face à la période de soudure et d'avoir des revenus pour scolariser leurs enfants.**



Il faut ajouter à ces cultures **l'élevage de volailles** dont certaines ont été vendues pour un chiffre d'affaires de plus de 25 000 euros. Sans oublier les bananiers, canne à sucre, géranium bourbon pour extraction d'huile essentielle, arbres fruitiers et, bien sûr, des légumes et fourrages permettant de nourrir convenablement volailles, porcs et zébus.

**Le nombre de familles concernées par les actions est d'environ 6 000 dont 4 000 suivies régulièrement par les techniciens et 2 000 qui copient.**

Lors de la campagne actuelle, avec le riz semé en novembre 2019 et récolté en avril 2020, suivi selon le calendrier cultural mis au point par Tsinjo Aina, par les cultures de carottes, brèdes, potirons et légumes divers tels que les haricots verts, tomates, courgettes, etc., les pourcentages de la population concernée par les actions de vulgarisation ont considérablement évolués et il est dans la plupart des villages difficile de distinguer les jardins des membres des groupements et ceux des familles non membres car de plus en plus de voisins copient les techniques.

Grâce à ces formations et techniques efficaces, la population du district est en train progressivement de sortir de l'état d'extrême pauvreté et les filières « carottes » et « potirons » qui sont particulièrement demandés sur les marchés environnants et à l'extérieur (Tana, Mahajunga, Tamatave, Tuléar, etc.) remplaceront la culture de la pomme de terre qui était exportée à l'île Maurice et faisait vivre la population du district jusqu'en 2008, abandonnée pour cause de maladie.

Les bénéficiaires interrogés lors de la mission d'avril 2019 m'ont indiqué avec joie et beaucoup de fierté et reconnaissance, qu'ils :

- **évoluent économiquement** depuis qu'ils adoptent les méthodes Tsinjo Aina et la diversification des productions ; le calendrier cultural de Tsinjo Aina est une grande réussite car il leur permet de se développer considérablement en ayant des revenus toute l'année.
- **n'achètent plus** de riz et pratiquent plus de légumes, excepté ceux qu'ils ne produisent pas.



- **vendent** riz et légumes et envisagent d'augmenter les surfaces cultivées pour vendre beaucoup plus.
- **n'ont plus de difficulté** pendant la période de soudure, ont un grenier à riz et stockent après la récolte, en attendant la hausse du cours.
- **vaccinent** volailles et porcs et cultivent des légumes pour les nourrir; les familles ne faisant pas partie des groupements y participent aussi et constatent qu'il n'y a plus de mortalité mais d'importants rendements.
- **scolarisent** leurs enfants, y compris en secondaire et parfois au lycée, ce qui était impossible auparavant.
- **améliorent** leur habitat, installent un panneau solaire qui remplace les bougies et parfois font construire.
- **font évoluer** leur cheptel de volailles, porcs, zébus, peuvent épargner et réinvestir.
- **ont la capacité** de se soigner, de faire face aux coups durs tels que maladie grave, décès, avec éventuellement si besoin, l'entraide des autres familles du groupement.
- **prévoient, anticipent, mettent en place** des petits projets pour améliorer encore plus leurs conditions de vie alors que la coutume était « de vivre au jour le jour ».
- **les hommes partis en ville** pour un « petit boulot » non rentable **reviennent** à la ferme car ils ont compris qu'on peut vivre de l'agriculture familiale si tout est bien organisé et géré.
- **les jeunes y croient** et se forment à Kélilalina, espérant avoir une exploitation rentable ou devenir vulgarisateur.

Le projet a aussi des conséquences fructueuses sur l'environnement grâce à cette diversification ; en effet, en associant agriculture et élevage, les biomasses produites sur l'exploitation sont utilisées pour restaurer puis maintenir la fertilité des sols.

Le projet engendre une augmentation des productions de bonne qualité tout en protégeant et améliorant les ressources naturelles et la santé des familles.





Lors de nos missions, nous avons constaté des changements importants dans les villages :

- beaucoup plus de jardins potagers et de rizières pluviales alors qu'antérieurement la plupart des terres étaient en friche,
- la reforestation s'amorce avec des eucalyptus, mimosas, ravintsaras, canne à sucre, bananiers, arbres fruitiers.

Le projet comportait aussi la prise en charge financière de la formation de cinq jeunes, en pension complète au centre de formation agricole de Kélilalina (théorique et pratique) lors de la session qui s'est déroulée de novembre 2018 à mai 2019 et qui comptait quinze jeunes.

Chacun a rédigé un mémoire (de très bon niveau) et lors d'une interview, pendant ma mission, ils ont précisé que :

- cette formation avait été très positive puisque qu'ils ont acquis des moyens techniques très efficaces et rentables tant sur le plan agricole que sur celui de l'élevage.
- ils ont particulièrement apprécié le calendrier cultural qui permet de cultiver par rotation des cultures toute l'année, les grands champs expérimentaux de Kélilalina et la ferme qui comprend des poules pondeuses, des poulets de chair, quelques oies, des porcs et bovins.
- ils se sentent armés pour améliorer les modes de culture traditionnelle mais aussi leur avenir.

Une fête organisée pour la remise des diplômes, le 1<sup>er</sup> Mai 2019 a clôturé ma mission ; 160 personnes dont des élus, les responsables des antennes Tsinjo Aina, des CLD et des groupements étaient réunis à Kélilalina pour partager la réussite des élèves et des actions de Tsinjo Aina.

En conclusion, je considère, au vu des résultats, que ce projet est une grande réussite mais quel est le secret de ce succès ? À mon avis, quatre facteurs importants : équipe, structure, méthodes et techniques innovantes.

- **L'équipe de développement performante**, dirigée par Benja Andriamanalina, très bien formée et managée : motivation, travail

acharné malgré les très grandes difficultés rencontrées en 2019 avec des départs de certains membres et une nouvelle réorganisation.

- **La structure efficace** mise en place dans chaque village : sensibilisations, formations et suivis des familles d'excellente qualité.
- **Les méthodes** : utilisation de techniques simples, facilement reproductibles, maîtrisées par les paysans et demandant peu d'investissements, récupération des semences et plants pour assurer les cultures suivantes, élevage de volailles avec la production de plantes pour les nourrir. De ce fait, les familles s'approprient facilement les techniques et peuvent à leur tour vulgariser sans moyens supplémentaires.
- **Des techniques innovantes** font l'objet de permanentes recherches à Kélilalina par l'équipe de développement qui essaie de compiler les techniques et de trouver la bonne synergie entre les pratiques traditionnelles et les méthodes des grandes fermes agricoles. Il en ressort qu'aucune filière ni aucun type de culture et d'élevage n'est négligé : les cultures vivrières, les légumes et une partie des produits d'élevage assurent une grande partie de l'autosuffisance alimentaire de la famille ; la bananeraie, la canne à sucre, le géranium bourbon, les arbres fruitiers, la vente des animaux et produits d'élevage sont des sources de revenus importants pouvant remplacer les salaires mensuels des hommes qui partaient travailler en ville.



Cette réussite incontestable est très appréciée de tous les acteurs et bénéficiaires, y compris de notre bailleur, l'Agence Micro Projet qui a financé et évalué trois projets lors de sa mission en juillet 2019 ; l'évaluatrice a formulé les observations suivantes :

- ✓ les investissements ont eu un impact social sur les paysans.
- ✓ les effets sont réels sur le niveau de vie des familles, la résistance aux chocs, la scolarisation des enfants et l'exode rural.
- ✓ l'appropriation du projet par les bénéficiaires est bonne.
- ✓ une bonne autonomie dans la capacité des bénéficiaires à répliquer/utiliser les techniques enseignées.

Et a conclu que **"la combinaison des trois projets (AGR géranium, vitrines agricoles et centre de formation agricole) forment un ensemble cohérent permettant de générer des synergies car ils s'enrichissent mutuellement garantissant leur durabilité."**

Un groupement leur a indiqué lors de leur visite du village: **« Avec les nouvelles techniques agricoles, c'est comme si « on plantait de l'argent »...**

Lors de ma mission, j'ai entendu certaines personnes dire que **« Nous sommes, avec Tsinjo Aina, leur second Dieu »**

Je peux vous assurer que ces paroles et tant d'autres entendues dans les villages, la fierté des familles montrant leur début de réussite, les gestes et regards pleins de reconnaissance et de joie, les évolutions constatées lors de nos longues visites, font vite oublier la fatigue de la mission, les sacrifices aussi bien financiers qu'en temps de travail,



Groupement d'Ambatobe

seule, et surtout les dires de ceux qui critiquent, doutent de la véracité des informations collectées, ignorent ce projet pourtant d'envergure, avec quatre mille familles formées et plus de deux mille qui copient...

En fait, tout est tellement beau (trop beau pour être vrai disent certains...) que cela paraît invraisemblable dans ce pays connu pour son « *mora mora* », sa grande résistance aux changements. Et pourtant c'est la vérité que je vous encourage à venir constater. Tous les visiteurs, stagiaires l'ont vu comme nous, relatent parfois ces actions et réussites. Notre guide Claude, qui nous conduit depuis sept ans, est chaque fois très agréablement surpris des évolutions qu'il remarque et me montre dans les villages, le long des pistes autrefois arides et devenues vertes.

**Je félicite Benja, le magicien, et son équipe pour « ce tour de force » malgré les grosses difficultés humaines qu'ils connaissent depuis des années et notamment en 2019, responsables de beaucoup de perte d'énergie, de démotivation, de peur. Mais ils résistent et continuent d'avancer, poussés par la volonté de faire évoluer socio-économiquement les familles, scolariser les enfants, former les jeunes pour qu'ils deviennent des professionnels agricoles ou de futurs vulgarisateurs.**

**J'espère que pendant ma mission de mai 2020 ils me transmettront leurs forces pour que je puisse moi aussi ne pas baisser les bras et continuer avec eux et pour eux cette belle aventure humaine.**

Chantal Blancand,  
chef de projet vulgarisation



Groupement d'Andranomanelatra





## MISSION DES ÉTUDIANTS DE L'INSA DE STRASBOURG EN JUIN 2019



Cinq jeunes de l'INSA de Strasbourg (futurs ingénieurs et architectes) sont partis quatre semaines en mission, en juin 2019, au Centre de formation agricole de Kélilalina pour rénover la cuisine existante et construire un château d'eau.

**LA CUISINE** était très rudimentaire, noircie par la fumée car pas de hotte, avec des foyers construits sans briques réfractaires dont deux pratiquement inutilisables après deux années de fonctionnement, sans évier ni plan de travail.

La rénovation faite par les jeunes étudiants a consisté à :

- **construire et carreler un plan de travail** avec un évier et des étagères pour stocker la vaisselle, carreler la crédence.
- **construire une hotte** pour évacuer la fumée des foyers,
- **rénover les foyers** avec des briques réfractaires.

**LE CHÂTEAU D'EAU.** Comme pendant ma mission, j'avais demandé à Benja d'acheter une pompe immergée pour puiser l'eau (il faut dire que chaque jour entre 600 et 800 litres d'eau était sortie par seau du puits central, avec une corde, et que j'ai eu du mal à supporter cette fatigue), le chef de projet a demandé aux jeunes de l'INSA de construire un château d'eau qui supporterait une grosse cuve de mille litres et c'est ce qu'ils ont fait, creusant les fondations, bâtissant, faisant des échafaudages locaux aux normes de sécurité... Mais l'inspecteur du travail français n'est heureusement pas passé...

À côté du puits existant, un château d'eau de sept mètres de hauteur a été construit permettant

d'amener l'eau à la cuisine, aux sanitaires du premier étage du bâtiment central et à la ferme située à proximité.

Le montant des travaux s'est élevé à **1 520 euros dont 1 000 euros ont été financés par la subvention envoyée par la ville de Strasbourg et 520 euros par l'apport des jeunes de l'INSA** qui ont également financé l'intégralité de leurs frais de déplacement (avion France-Antananarivo et taxi d'Antananarivo à Kélilalina, situé à 90 kilomètres (soit environ 1 400 euros par personne). (Ch. Blancand)

En revenant, ces jeunes ont publié sur leur page Facebook cet article :

*"Retour de mission. Début juillet déjà... le temps passe vite et nous voilà de retour après un mois sur les terres malgaches. Nous atterrissons à Paris le cœur serré, mais surtout heureux d'avoir vécu cette incroyable expérience.*

**L'ARRIVÉE AU CENTRE :** *Nous sommes arrivés à Antananarivo dimanche 10 juin 2019 et, après une courte nuit dans la capitale, un taxi nous conduit à Kélilalina. 3 h de route et 40 minutes de piste à travers de nombreux villages nous séparent du Centre de Formation agricole. Nous arrivons le lundi soir et nous sommes chaleureusement accueillis par Benja (le chef de projet) et Nadya (la directrice du centre et coordinatrice de projet). Rapidement, on fait la rencontre des Frères Félicien et Bosco qui sont en formation sur le Centre ; de Charline, responsable des cultures et de l'élevage ; ainsi que de Juliette et Lala qui aident à la vie sur le Centre.*

*Il ne nous faut que quelques jours pour prendre nos marques. La bienveillance et l'altruisme des membres du Centre a fait qu'on s'est senti "comme à la maison".*



Aurélie, Emma, Capucine, Matthias avec frère Félicien et Bosco



Kélilalina et son château d'eau en construction



## PROJET DE CONSTRUCTION

Benja nous indique que la priorité est de construire un château d'eau et pour cause : chaque jour, les filles doivent tirer beaucoup de litres d'eau hors du puits pour alimenter les cultures, abreuver les animaux de la ferme, faire les lessives, la toilette et la cuisine. Croyez nous ou non, c'est épuisant et douloureux... Quelques doutes émanent : on a beau être en formation ingénieurs, mais aucun de nous ne sait fabriquer un château d'eau ! Malgré cela, difficile de se décourager grâce à la force de volonté de Benja.

Ici à Madagascar, pas de bureau d'étude, pas d'ingénieurs ni d'architectes, pour concevoir le château d'eau on dessine un plan approximatif, on fixe les dimensions, on rassemble la liste de matériel et des matériaux et on se lance !

Finalement, après trois semaines de travail intense en collaboration avec l'équipe de maçons issus des villages alentours (et leur rhum local) nous venons à bout du château d'eau. Sur les photos, on peut voir



L'équipe devant son œuvre



La cuisine neuve

que la cuve de 1,30 m a été posée sur la dalle béton : c'est plus de sept mètres qui sépare cette cuve du sol !

Dans les prochaines semaines, la cuve sera raccordée au puits et à la pompe, les tuyaux seront installés et reliés à la douche ainsi qu'à la cuisine. Tous ces travaux permettront à l'équipe du centre d'avoir accès à l'eau courante.....

Nous tenons à remercier l'ensemble de l'équipe du Centre agricole : Benja, Nadya, Félicien, Bosco, Lala, Charline et Juliette. Nous remercions également l'association française Amitié France Madagascar et tout particulièrement Chantal sans qui cette mission n'aurait pas été possible. Un dernier remerciement à l'Association malgache Tsinjo Aina pour laquelle nous avons travaillé sur place. »



D'abord creuser les fondations pour garantir la pérennité du château d'eau



# MISSION DES ÉTUDIANTS DE LA FAC DE FINANCES DE LILLE EN AVRIL-MAI 2019



**Journal de bord de trois élèves de la faculté de finances de Lille qui ont passé un mois à Kélilalina, en avril et mai 2019. Ils s'appellent Quentin, Théophile et François et sont membres de l'association A Green Future.**

**J3** : Dimanche. Lors de notre arrivée, réunion pour définir l'emploi du temps et distribuer nos valises de dons. Après le repas, départ dans le village de Nadya pour le visiter et discuter avec les paysans ; nous prenons des photos des enfants très timides au départ, mais qui furent très heureux de voir des "vazaha". Nous avons aussi profité du paysage et du barrage hydroélectrique. Puis, au marché où nos surprises furent nombreuses avec les étals, les vendeurs, etc.

**J4** : Petit déjeuner à 8 h puis travail aux champs pour aider les deux frères régents en mission pour deux ans à Kélilalina à planter des salades (préparation de la parcelle, mise en place du compost, humidification de la parcelle, plantation des salades, protection contre le soleil avec des branches de mimosas). À 14 h, premier cours de français pour les élèves du centre de formation agricole avec, pour commencer, quelques bases pour tester leur niveau. Puis nous leur avons appris à remplir des papiers d'identité en français car, à Madagascar, tous les papiers sont en français (identité, impôt, etc.) ; c'était notre première réelle rencontre avec les élèves âgés de 15 à 39 ans, très réceptifs et appliqués.

**J5** : Ce matin premier cours d'informatique : découverte de Word. Les élèves, très concernés apprennent très vite. L'après-midi, visite d'un village à quelques kilomètres, à pied à travers champs et rizières (caméléon, serpent, etc.).

Cueillette des kakis et transport sur la tête comme dans la culture malgache jusqu'à la maison. Très bonne expérience, beaucoup de rires et de rencontres avec les paysans des hameaux voisins.

**J6** : Pratique aux champs avec les élèves : désherbage, bêchage et plantation de poivrons, courgettes. Entre midi et deux, confection de deux buts (branches de mimosas) avec filets (moustiquaires) pour le cours de sports avec élèves et formateurs. À 14 h 30 : grand match de football mixte avec tout le centre. À Madagascar, tout le monde joue très bien au foot, les femmes sont plus violentes que les hommes et, pieds nus, elles n'hésitent pas à mettre des coups. C'était vraiment un super moment, tout le monde s'est beaucoup dépensé et nous avons beaucoup ri.

Lors des repas, nous partageons toujours de nombreuses discussions sur nos différentes cultures.

**J8** : La journée débute vers 8 h, nous partons pour les champs de riz pluvial. Le temps est gris, la pluie s'approche au loin. Nous devons nous presser de récolter ce riz sous peine de perdre la récolte... Vous savez, la grêle n'est pas la meilleure

amie des agriculteurs ! Néanmoins une ambiance joviale règne sur les champs, les Malgaches fredonnent, certains chantent. Nous, nous courbons l'échine afin de préparer les bottes de riz. Le geste est technique, une dextérité sans nom est requise.

Le travail est très long car nous avons plusieurs centaines de mètres carrés à fagoter. Heureusement les filles nous aident ; nous profitons aussi pour souffler en chargeant la charrette tirée par deux zébus. Nous déchargeons le riz devant le bâtiment du centre sous forme de meule afin de le faire sécher.

Nous avons eu l'honneur de découvrir la distillerie du centre de Kélilalina qui fait l'huile essentielle de géranium et de ravintsara.

**J10** : Nous avons profité du soleil, de la musique et des chants, tout en étant continuellement entourés par près d'une centaine de personnes qui observaient nos moindres faits et gestes. Nous devons nous rendre au marché d'Ambatolampy pour y faire quelques achats et avons mangé au restaurant Ilampy (à nos frais bien sûr) du foie gras de canard frais : plats très copieux et si peu chers et qualité remarquable.

Puis, au marché, rencontre avec le président du club de foot d'Am-



L'équipe devant le bâtiment de Kélilalina avec Benja



batolampy ; il nous donne ses coordonnées et nous propose de jouer un quart de finale de coupe le dimanche 28 avril.

La pluie commençant à arriver, nous devons faire vite pour rentrer au centre car les 7 km dans les champs s'annoncent terribles. Pluie torrentielle, les cratères de la route et la boue furent quasi impraticables, la grêle arriva. Heureusement nous avons récolté le plus gros des récoltes de riz le vendredi car Benja avait senti le coup et avait averti les responsables des villages mais le ramassage n'a pu être totalement fait chez certains qui ont perdu leur récolte ; ils ont des légumes pour compenser mais ces mois de travail pour rien font mal !

Bloqués et embourbés lors d'une montée, il a fallu descendre pour pousser dans la boue. Les paysans voisins sont venus nous aider et nous étions quinze pour faire monter la voiture, sous la pluie et les jambes dans la boue. Expérience incroyable, nous étions bien contents d'arriver enfin au centre.

**J11** : Quatre heures de français pour les élèves, avec une partie sur la culture française (histoire et géographie) et une autre d'expression orale et écrite. Les élèves devenaient de moins en moins timides et s'exprimaient de plus en plus facilement.

Le soir, nous avons mangé du poulet issu de notre poulailler et c'est avec la tradition malgache que nous avons tué les poulets. Non pas d'un

coup sec, mais, couteau sous la gorge, on tranche petit à petit mais la culture malgache et le respect de ses traditions est essentiel. Dans l'assiette, le poulet avait vraiment beaucoup de goût !

**J12** : C'est une grosse journée : quatre heures d'informatique pour les élèves, une partie sur Word où ils se sont entraînés à taper et à modifier le texte dans le but de savoir rédiger leur mémoire de fin d'études. Puis Excel, où nous leur avons enseigné les bases du tableur...

Nous avons tenté d'apporter des outils informatiques du mieux que nous ayons pu et ce fut un plaisir de leur apprendre ces bases.

**J13** : La journée débute par trois heures de football avec les élèves et les formateurs. Moment de franche rigolade, le plaisir est là. Préparation par les formateurs de l'arrivée de Chantal et Yves de l'association Amitié France Madagascar, accompagnés par leur guide et traducteur Claude Fanaperana et de leur chauffeur Hery, des personnes en or. Nous avons eu plaisir à accueillir les deux nouveaux *vazaha* Chantal et Yves.

L'après-midi est rythmée par leur arrivée, rencontre, discussions, décorticage d'une coque de baobab.

**J15** : La journée débute par des travaux de peinture dans la salle de classe qui sert aussi de réfectoire pour les élèves. L'après-midi, nous partons faire des achats : nouvelles

chambres à air ainsi que de nouveaux pneus pour remplacer les pneus de vélo du centre.

Achat aussi de deux nouvelles batteries pour alimenter les panneaux solaires car celles du centre sont à la limite du "Hors d'usage". À la quincaillerie, nous déboursions une jolie somme afin d'acquérir deux batteries au plomb flambant neuves. Le résultat ne s'est pas fait attendre, à la nuit tombée une des batteries branchées sur le réseau du centre a permis de nous tenir éclairés dans une lumière agréable. Cet investissement servira également à alimenter une petite pompe pour remonter l'eau du puits.

Cependant d'autres investissements dans le réseau électrique sont à prévoir, notamment un onduleur, des résistances, etc.

**J16** : Nous avons suivi AFM (Amitié France Madagascar) dans ses actions sur le terrain, à la rencontre des paysans membres de groupements ou de Comités Locaux de Développement. Les groupements sont constitués de paysans, parfois d'anciens élèves de promotions antérieures, qui appliquent la vulgarisation agricole à la façon Tsinjo Aina : permaculture, bio avec fertilisation par compost végétal et organique, rotation des cultures qui permettent de fertiliser les sols et d'avoir de bonnes productions toute l'année pour se nourrir et vendre l'excédent.

Nous avons pu récolter des informations sur le terrain et voir que les actions mises en place servent à



Repeindre le réfectoire



Repeindre les volets en bois



La fine équipe avec Claude Fanaperana

augmenter considérablement les productions et aboutissent souvent à une activité génératrice de revenus pour les paysans. Il ne ressort que du positif, lorsque ceux-ci sont assidus aux techniques et les appliquent.

Nous avons réellement pu découvrir l'étendue du projet mis en place. "Aider à la vulgarisation agricole aide les parents paysans à s'élever financièrement pour ne plus avoir besoin des enfants aux champs. Cela leur permet aussi, et c'est essentiel, de payer les écolages pour que les enfants puissent s'instruire. Le but final est donc que chaque enfant puisse s'instruire, s'élever socialement et financièrement, ce qui améliorera le niveau du pays." Tsinjo Aina étend son action sur plus de 2 000 familles (recensées fin mars), pour atteindre les 23 000 personnes du district.

**J18** : Lundi, poursuite des travaux de peinture dans la salle des élèves puis ponçage des portes et volets extérieurs.

Bien entendu, chaque jour, nous devons remonter des seaux au puits afin de remplir les toilettes et la douche. Mais aussi pour nourrir les porcs ou les poules, ou encore pour faire la lessive et la cuisine, etc. Nous aidions chaque jour au maximum aux tâches quotidiennes afin de soulager les formateurs et formatrices qui travaillent au moins quatorze heures par jour. Eh oui ! Une journée est bien plus rythmée encore que la nôtre. Debout à 6 h pour s'occuper de la ferme, puis les travaux aux champs commencent. On continue l'après-midi. Cela jusqu'à 20 h. Leur travail et leur investissement sont remarquables. Chaque jour même les dimanches, ils répètent ces tâches. Nous apprenons chaque jour leur travail et constatons que la mentalité malgache n'est pas la même

que chez nous : nous aurions beaucoup à apprendre...

**J19** : Poursuite du ponçage des portes et des volets extérieurs, peintures puis vernissage. Petit à petit, le centre paraissait beaucoup plus beau. Découverte des alentours du centre, de ces magnifiques paysages que nous avons sous les yeux tous les jours. Hameaux, champs, montagnes, coucher du soleil... Madagascar est un pays splendide, incroyable, que nous vous recommandons pour vos prochaines vacances !

**J20** : Nous avons évacué quelques cailloux du terrain de football et créé de nouveaux filets pour nos buts à l'aide du fil acheté. En fin d'après-midi, des Malgaches du village voisin sont venus jouer au foot avec nous sur notre terrain.

Dans le même temps, nous avons aidé Chantal à réaliser plusieurs tableurs et à former les formateurs afin qu'ils puissent tenir leur comptabilité sur ordinateurs et gagner du temps par rapport à leur comptabilité manuscrite sur des cahiers très bien tenus, par nature d'activité.

**J21** : Retour en ville pour acheter de nouveaux pots de peinture pour le réfectoire ainsi que de nouvelles brosses et seaux. Puis nous finissons d'appliquer la peinture sur les portes et volets avant de les enduire de vernis. Longue journée de travail...

**J22** : Aujourd'hui est une journée spéciale pour les élèves et formateurs du centre car nous allons visiter le parc zoologique et botanique d'Antananarivo. Réveil à 5 h pour arriver au parc vers 10 h. Nous décidons de cofinancer cette sortie pédagogique avec le centre de Kelilalina. Dans ce parc nous découvrons la di-

versité de la faune et de la flore, lémuriens, crocodiles, oiseaux... À midi nous mangeons tous ensemble, élèves et formateurs, de bonnes tranches de rigolade entre nous... Le début d'après-midi se poursuit dans une bonne ambiance puis, en fin d'après-midi, nous nous arrêtons au bord d'un petit lac où nous dansons, jouons au foot. Théofish se jettera à l'eau pour quelques euros accompagné de Hyacinthe un formateur, puis le taxi-brousse de location nous ramène au centre, à la grande nuit.

**J23** : Poursuite des travaux de peinture (avec une peinture bleue ciel) dans le grand réfectoire servant également de salle de cours aux élèves.

**J24** : Repos dominical et restaurant le midi : départ à 10 h 30 du centre pour être en avance mais nous crevons en route à 3 km du restaurant sous presque 30°. Alors nous les avons faits à pied, ces trois kilomètres restants. Repas très appréciable puis, à 13 h 45 nous attendons le tuk-tuk pour nous rendre, à 14 h ,au stade d'Ambatolampy. Arrivé au stade, François chaussa les crampons afin de jouer le quart de finale de coupe avec l'équipe d'Ambatolampy. Contrôle des licences, présence des supporters (plus de 500), début de la rencontre. Match très haché, ressemblant plus à une partie de tennis vu les conditions de jeux (pluie, terrain boueux, poules sur le terrain, etc.) mais le plaisir fut extraordinaire avec une victoire 1 à 0 ! Retour au centre, début des préparatifs de la fête du 1<sup>er</sup> Mai pour la remise des diplômes aux élèves.

**J26** : Finition de la peinture dans la salle du réfectoire afin de rendre le lieu parfait pour la fête du lendemain. Ensuite tout le centre se prépare afin de recevoir la centaine



d'invités prévus. Une tonnelle est montée et un stand présentant tous les légumes cultivés est préparé.

Durant l'après-midi les plats du lendemain sont cuisinés. Cette fois-ci, c'est EL FAMOSO repas malgache. Puis vers 16 heures nous assistons à la mise à mort d'un porc de six mois qui va rapidement être utilisé en cuisine. Tout ça le lendemain de la venue au monde de sept porcelets. Dans la soirée, nous avons répété notre danse pour la fête, goûté aux intestins du porc. Une bonne nuit de sommeil est bien méritée car un réveil plus tôt que d'habitude et assez mouvementé se tarade...

**J27** : Réveil, petit déjeuner, tous sont déjà aux fourneaux, les derniers préparatifs s'effectuent. À 9 h les premiers invités commencent à arriver. Vers 9 h 30, début de la cérémonie (avec plus de 150 personnes : les responsables des groupements, des CLD, des maires et députés, représentants de l'Église, etc.). On commence par la messe du vicaire, venu pour l'événement. Puis remise des diplômes aux élèves ayant suivi la formation agricole. Grande fierté pour nous d'assister à cela car les élèves ont présenté leur mémoire d'excellent niveau et sortent très heureux de leur enseignement. Puis discours consécutifs des formateurs, du député, d'Amitié France Madagascar, de Tsinjo Ho Lovasoa et de Tsinjo Aina. Ensuite, de nombreuses photos avec les diplômés et leur famille... Midi et demi, il est temps de passer à l'apéro et au fabuleux repas malgache. Très bon moment car nous avons pu goûter au porc tué la veille. Après le repas, nous avons effectué notre danse devant les invités, un moment de partage vraiment très drôle. Puis dans l'après-midi, après le départ des invités, rangement du centre et jeux en tout genre avec formateurs et élèves... Le soir, pot

de départ pour nous, petite fête organisée en notre honneur, derniers moments de partage mêlant danses et chants malgaches. La nostalgie commence à s'installer. Dernière nuit, bien méritée.

**J28 et J29** : Réveil très difficile ! Peu de discussions... Petit déjeuner assez triste, puis préparation des valises. Le matin, nous assistons à la vaccination des porcs par les élèves et formateurs, de quoi s'occuper un peu l'esprit. Puis nous avons décidé de laisser notre empreinte au centre sur les murs du réfectoire. Alors nous avons demandé à toutes les personnes présentes (élèves, formateurs, AFM) de laisser l'empreinte de leurs mains sur le mur. Nous avons fait de même. Moment à la fois de bonheur, mais très nostalgique car le départ approche... Au repas de midi, dernières discussions puis, vingt minutes avant le départ, ce sont les "au revoir" avec tous les élèves, les formateurs et AFM. Dernières photos, derniers échanges... Beaucoup de tristesse en ce moment, et en même temps beaucoup de difficultés à réaliser que c'est déjà terminé.

**Nous quittons des personnes formidables, incroyables, que nous reverrons un jour nous l'espérons. Nous quittons un mode de vie devenu très agréable pour retourner à une vie beaucoup plus stressante et rythmée par d'autres choses. Merci à toute l'équipe pour cet accueil aussi chaleureux et ces partages inoubliables.**

Voyage jusqu'à Tana, attente à l'aéroport jusqu'à 3 h du matin, décollage. La fatigue et les souvenirs se sont entremêlés jusqu'à Paris en passant par Nairobi, puis Paris à 16 h et Lille à 20 h.

L'excitation de raconter notre fabuleux voyage, mêlé à la fatigue et à la nostalgie, tout en étant extrêmement déconnecté de ce monde qui nous paraissait presque inconnu. (Eau courante, télévision, route bitumée, matelas, réfrigérateur, feu de signalisation, etc.) Tout ce qui ne nous a pas nécessairement manqué.

Quentin, Théophile, François membres de l'association A Green Future qui vient en aide à Tsinjo Aina et font une collecte sur la plateforme Leetchi pour continuer à aider cette équipe merveilleuse.



Les trois garçons avec les élèves du centre de Kélilalina



**KÉLILALINA :  
QUEL CHEMIN PARCOURU !**



Les constructions ont été initialement financées par AFM, jusqu'en 2014 puis par l'association Tsinjo Ho Lovasoà à partir de mars 2015 puis agrémentées ou complétées par quelques scouts, visiteurs ou stagiaires.



Sauf erreur de ma part, la première fois que, dans le Lémurien, apparut le nom de Tsinjo Aina, ce fut dans le n° 10 de mai 2013. Dans le journal suivant, nous découvrons le nom Benja ainsi que son visage, page 2 du Lémurien n° 11 de février 2014. AFM s'orientait alors vers l'agriculture, quittant ses domaines précédents de la santé et de l'école. C'est en mars 2015, dans l'éditorial du Lémurien n° 12 qu'apparaissait pour la première fois le nom de Kélilalina qui nous accompagne depuis cette date : cinq ans déjà, avec les superbes résultats que vous pouvez lire dans l'article de Chantal, en tête de ce n° 17.



De gauche à droite et de haut en bas, les diverses étapes qui ont vu éclore et grandir le centre agricole de Kélilalina : sa construction, celle du poulailler et de l'alambic, puis la cuisine, le puits, un bâtiment à l'arrière, la ferme, le château d'eau...







## KÉLILALINA : LA CULTURE DU GÉRANIUM BOURBON



Dans le Lémurien n° 12 de 2015, nous présentions le projet de culture de géranium bourbon qui avait pour objectif de rendre l'association Tsinjo Aina autonome financièrement pour assurer les actions de développement rural d'une part et d'autre part, pour permettre aux familles de Kélilalina d'avoir des revenus supplémentaires pour scolariser leurs enfants.

Cinq ans après, qu'est devenue cette activité ?

Au niveau des infrastructures tout a été mis en œuvre comme prévu : construction d'un abri alambic, de puits et réserves d'eau, achat et réparation de deux alambics d'occasion, fertilisation par compost biologique des terrains de Kélilalina mis à la disposition de Tsinjo Aina par le diocèse de Tana, etc.

Au 31 décembre 2015, il y avait 15 000 pieds et 35 000 boutures réalisées par l'équipe.

En 2016, l'équipe de développement de Kélilalina a mis au point une technique de multiplication efficace et beaucoup de boutures ont été distribuées aux groupements de paysans. Mais, en avril 2016, la grêle a détruit une grande partie des cultures et seulement cinq kilos d'huile essentielle d'excellente qualité ont été distillés.

Depuis, le dérèglement climatique dont souffre la planète (et particulièrement Madagascar d'après les experts) a empêché la réussite de ce projet.

En 2016/2017 : sécheresse. La pluie normalement attendue en novembre est arrivée début mars et les puits ont été vite « à sec », empêchant l'arrosage et la croissance des pieds.

En septembre 2017, quand nous étions à Kélilalina avec Michel Zappa, une forte gelée a eu lieu mais à force d'arrosages, les plants ont repoussé et, fin 2017, on enregistrait 60 000 pieds adultes et 40 000 boutures. Mais la force de la nature a frappé encore plus fort et 80 % des plantations ont été perdues durant les rudes gels répétitifs de juin 2018.



Les géranium en avril 2017



Boutures en décembre 2017



Récolte en mai 2018



Les géraniums gelés



Les géraniums à I hazolava (Mai 2019)

Pour pallier ce grand problème de changement climatique, il a été décidé de planter 50 000 pieds de géranium sur un terrain loué par Tsinjo Aina à I hazolava, et de faire, à Kélilalina, des haies de ravensaras servant de brise-vent. La société Jacarandas, producteur d'épices et d'huiles essentielles, finance ce reboisement de 2 000 arbres. À Kélilalina, la culture n'a pas été abandonnée, la replantation se faisant progressivement et d'autres sources de revenus ont été mises en place pour s'adapter au climat : grandes rizières de riz pluvial, culture de carottes, potirons et nombreux autres légumes, élevages aviaire et porcin.

Notons à cet égard la capacité d'adaptation et de résilience de l'équipe de développement qui, en plus des difficultés climatiques, est confrontée à de gros problèmes humains.

L'agence des Micros Projets qui a financé à hauteur de 10 000 euros ce projet l'a évalué sur place en juillet 2019 et a indiqué "qu'en dépit d'un échec important sur les espoirs de rentabilité financière de l'activité, de nombreux effets et impacts positifs sont relevés".

➤ La dimension environnementale du projet est essentielle avec notamment le rehaussement et la préservation de la qualité des sols en recherchant la qualité du produit final, et la démarche de reboisement.

➤ Au vu de l'investissement de l'équipe locale et de la persévérance du chef de projet, le projet géranium a produit des effets positifs sur le long terme. Il a été un moteur important de dynamisme pour l'équipe et de remise en question permanente, et a permis de tirer des enseignements profitables pour la mise en œuvre du projet diversification agricole puis vulgarisation agricole.

➤ Les investissements réalisés ont eu un impact social réel sur les paysans et l'on peut penser que cela a eu un effet sur la limitation de l'exode rural, très important dans la région.

Chantal Blancand



# LES MOTS CROISÉS D'AFM



**Conseils :**

Pour 2020, une nouvelle grille avec trente mots relevant de notre association ou de la vie malgache. Les définitions verticales conduisent à un mot en français ; les définitions en italique conduisent à treize mots malgache qui vous sont communiqués ci-après ; à vous de les mettre à la bonne place !

*Horizontalement :* ALOÉ, BOZAKA, INDRIS, ISALO, MAROMOKOTRO, THB, VIVE, ZOMA.

*Verticalement :* BAOBAB, LAMBA, MAKI, SOBIKA, TULÉAR.

	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
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O		

**Horizontalement :**

**1A** : commune du sud bordelais, accueille notre siège social. **1H** : bière connue dans toute l'île. **2E** : sigle de la Fédération Cyclotouriste Belge. **2L** : gros, en anglais. **3A** : épouse d'Adam. **3E** : sommet de l'île, culmine à 2 879 m. **4B** : agence française finançant nos opérations. **4F** : négation. **4J** : Benja en est un. **5B** : rejeter comme faux. **5G** : résista longuement au temps. **5L** : numéro de la Route Nationale la plus empruntée de l'île. **6A** : prénom du fondateur d'AFM. **6N** : marque la surprise. **7A** : à partir de. **7M** : numéro de la Route Nationale reliant Antananarivo à Diego Suarez. **8A** : métal précieux, extrait dans la pointe nord. **8I** : prénom féminin germanique. **8N** : équerre de dessinateur. **9B** : parc national du sud aux paysages de Far-West. **9K** : eau minérale distribuée dans toute l'île. **10A** : désigne une personne ou une chose. **10F** : graminée alimentant les zébus de la côte ouest. **11D** : arbuste toujours vert, à bois dur. **11I** : le contraire de oui. **12A** : ancien marché à ciel ouvert de la capitale; veut dire aussi "vendredi". **12M** : rivière traversant Strasbourg. **13A** : ancienne organisation terroriste et secrète du pays basque espagnol. **13E** : Interdits à caractères religieux, ils sont nombreux à Madagascar. **13L** : arbre du sud qui illumine l'hiver malgache de sa superbe inflorescence. **14A** : brigade policière travaillant uniquement la nuit. **14I** : habitat provençal. **14M** : attache. **15C** : les plus grands, les plus évolués des lémuriens, vivent sur la côte ouest. **15J** : graine noire, première source d'exportation agro-alimentaire de l'île.

**Verticalement :**

**A1** : sigle de la communauté économique européenne. **A6** : jeune fréquentant l'école d'Ambatolampikely. **A12** : animal emblématique de l'île avec cornes et bosse. **B3** : objet, en fibres végétales tissées, réalisé par les femmes malgaches. **B12** : enleva. **C3** : sont déjà envoyés. **C12** : Lémurien emblématique de l'île à queue annelée noir et blanc. **D4** : écrire PEO, tel quel ! **D8** : écharpe rectangulaire blanche en soie ou synthétique, élément d'élégance de la femme Mérina. **E1** : sigle de notre association. **E5** : aliment de base du Malgache, hélas première source d'importation. **F1** : balayage électronique. **F8** : panier malgache en roseaux. **G2** : feuilles ou jeunes pousses de plante, cuites dans l'eau. **G10** : constitue l'ossature de tous les zébus. **G13** : cheval à robe rouge brun. **I7** : produit à Kélilalina, son essence est fortement prisée en parfumerie fine. **J1** : arbre emblématique, existe en sept espèces uniquement dans l'île. **J10** et **K3** : boxeur abattu au sol du ring. **J13** : contenant de la ménagère malgache, souvent en raphia. **K7** : constituée de graminées, je couvre les vastes étendues de l'ouest. **K14** : à lui. **L2** : morceau de prédilection du zébu, contient beaucoup de graisse. **M1** : c'est dit. **M9** : vendu en bâtonnet ou en poudre, deuxième source d'exportation agro-alimentaire. **N2** : minerai, le deuxième exporté de l'île. **N12** : règlement d'État, à ne pas déroger. **O5** : prélèvement fiscal. **O10** : ville terminale de la RN7, sous le tropique du Capricorne.



	O	N	W	L	K	J	I	H	G	F	E	D	C	B	A	V	
15	R																15
14	A	I	L	E	F	A	V	C	S	R	I	S	D	N	I		14
13	E	O	L	A		S		V	W	A							13
12	L	L															12
11	U																11
10	T																10
9																	9
8																	8
7	X	I	S														7
6	H																6
5																	5
4																	4
3																	3
2																	2
1																	1
	O	N	W	L	K	J	I	H	G	F	E	D	C	B	A	V	

Solution des mots croisés





## HOMMAGE À JOSEPH-NOËL



Dans toutes les associations, il est des hommes qui laisseront l'empreinte de leur passage ; Joseph Noël Randrianoëlisoa est l'un d'eux. Né dans les années quarante dans un village des plus pauvres de l'île rouge, il grandit, étudia, s'orienta vers la religion, devint prêtre. Ses prêches contre la toute-puissance du pouvoir établi lui valurent le droit de séjourner en prison d'État.

En 1997, Joseph-Noël rencontra sur sa route Antoine Rodriguez, un expatrié de la SNCF et Justin, tous deux cherchant un terrain pour construire un dispensaire. Joseph-Noël leur trouva le site sur sa commune d'Anosivavaka, et contribua à transformer le projet en réalité.

Puis Joseph-Noël fit part à Antoine de la détresse des enfants d'Ambatolampikely, son village natal situé sur les Hauts Plateaux : il n'existait qu'une seule salle de classe et un seul instituteur, les rares élèves n'ayant que deux heures de cours par jour car ils devaient laisser la place sur le banc d'école aux autres enfants : certains venaient le matin, d'autres l'après-midi.

Ensemble les deux hommes étudièrent une école moderne qu'Antoine réussit à financer :

➤ L'école primaire, richement décorée, fut ouverte en 2005 avec quatre instituteurs, une aubaine pour le village qui devint un pôle attractif ; chose rare sur les Hauts Plateaux, les filles étaient aussi nombreuses que les garçons, le coût de scolarisation étant de 0,40 euro environ.

➤ L'école secondaire, de la sixième et la troisième, suivit dès 2007 mais fut beaucoup moins fréquentée, le coût de scolarisation étant de deux euros environ.

➤ En 2010, six logements d'instituteurs furent construits, suivant les normes locales de construction (pas d'eau, pas d'assainissement, pas d'électricité).



À Madagascar, en avril 2010



Chez Antoine le 30 septembre 2011



Avec le maire de Cestas et Antoine, le 30 septembre 2011

➤ En 2015, une tentative de cantine gratuite assurant l'alimentation des enfants à la période de soudure, entre novembre et mars, ne fut malheureusement pas reconduite, suite à l'abandon par les instituteurs de l'AGR devant financer cette action.

En 2000, Joseph-Noël prit sa retraite, passant son temps entre l'aumônerie de la Chapelle Victoire dans la capitale et son village natal où il se rendait tous les mois, lorsque la piste d'accès depuis la RN n°7 était praticable. Avec simplicité mais aussi avec une redoutable efficacité, il supervisa l'école, l'éducation des filles, la santé publique, le manque d'eau potable à la saison sèche, l'amélioration des rendements agricoles, tout ceci formait le clair de ses préoccupations.

En septembre 2011, il nous fit l'honneur de venir à Cestas et de découvrir l'organisation AFM. Mais peu à peu, le diabète l'épuisa, il dut réduire ses déplacements au village avant de s'immobiliser à l'hôpital d'Antananarivo. Au mois de septembre dernier, Joseph-Noël nous a quittés.

Joseph-Noël et Antoine regardent peut-être de là-haut les élèves d'Ambatolampikely rentrer chaque matin dans cette école, chère à tous deux.



Joseph-Noël sur ses terres en avril 2010

Michel



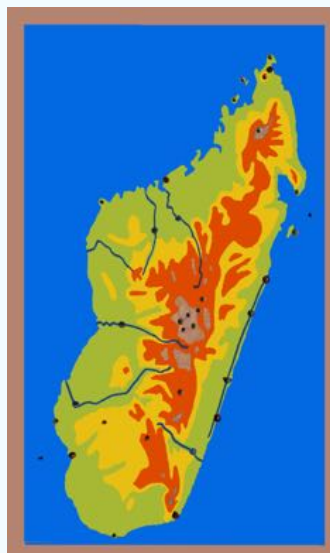
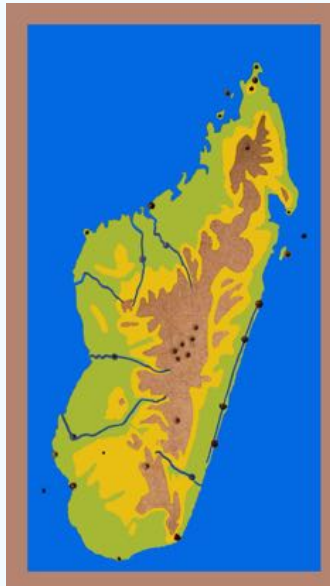
## NAISSANCE D'UN JEU



Voici quelques mois (avant et durant l'été 2019), j'avais fabriqué, pour une autre association de solidarité, deux cartes – Afrique et République Démocratique du Congo – pour qu'en jouant, les adhérents ou les passants apprennent et découvrent la géographie de ce continent et de ce pays. Parce qu'il me restait quelques matières premières et l'idée, j'ai proposé de construire, pour AFM, une carte de Madagascar qui pourrait devenir support de jeu et d'apprentissage. C'est ainsi que lentement s'est avancée l'idée de réaliser une carte de Madagascar qui serait électrifiée afin de pouvoir jouer et gagner.

Mais qui connaît Madagascar ? Personne ou presque. J'ai constaté, en proposant la carte de l'Afrique aux membres et connaissances de l'autre association, que très peu de personnes connaissaient suffisamment ce continent pour savoir placer trois ou quatre pays sans se tromper. Même le Maroc était parfois difficile à trouver. Alors quid de Madagascar ? Mon jeu est prédisposé à l'échec ! Qui saura en indiquer quatre sites géographiques à la suite sans faire d'erreurs ? Trop peu sans doute... Car, outre que l'île est fort mal connue, les noms y sont très longs et impossibles à mémoriser pour notre cerveau européen. Qui donc pourrait donner le nom d'un fleuve de Madagascar sans regarder une carte ? Qui connaît le nom d'une montagne de cette île ? Sans doute auriez-vous davantage de chance avec les villes mais comme elles ont presque toutes changé de nom, l'incertitude reste entière. Bref, espérer gagner à ce jeu reste sans doute une chimère mais vous pouvez vous entraîner en attendant que le jeu achevé soit devant vous !

Outre le fait que la géographie soit méconnue des Français (et de beaucoup d'autres), l'histoire l'est tout autant voire davantage encore. Aussi ai-je abandonné l'idée de conjuguer, sur cette carte, histoire et géographie. Tant pis pour les Mérina et les Betsi-



léo, tant pis pour les royaumes des hauts plateaux et tant pis pour les rois et les reines dont les noms comportent six ou sept syllabes, impossible à mémoriser. Quant aux sites dans lesquels Amitié France Madagascar travaille, ils sont si proches les uns des autres que l'échelle de la carte est insuffisante pour les différencier. Toutefois, je pourrai en placer deux sans que la précision de ces lieux soit parfaite.

Donc, après avoir acheté les deux planches qui constitueront la boîte pour jouer, il me fallait dessiner l'île. J'ai pris l'option de représenter le relief et non pas les provinces afin que la carte soit un peu plus colorée mais surtout, parce que le relief est immuable alors que le tracé des provinces est à la merci d'un futur gouvernement. Il me fallut dessiner la carte sur la planche sans trop de déformations : le système du quadrillage est, pour cela, très efficace : atlas (j'ai utilisé l'atlas Jeune Afrique de 2009), règle, crayon à papier et gomme. Puis j'ai commencé la mise en couleur par les mers qui entourent l'île. La carte prenait un peu d'allure. Étape par étape, j'ai peint le relief : vert pour les plaines, surtout situées à l'ouest, jaune pour les plateaux (à l'ouest aussi), brun pour les montagnes (à l'est où elle forment l'épine dorsale de l'île) et rouge pour les sommets. Comme je ne suis pas très doué, j'ai préféré tracer les fleuves au feutre indélébile bleu, plus facile à utiliser que la peinture. Avant Noël, la carte était peinte et percée de ses trente-quatre trous.

Vous trouverez donc quelques villes importantes (noms français et malgaches), cinq fleuves, histoire d'irriguer la carte et quelques sommets de montagnes pour l'instant inconnus de chacun mais que vous apprendrez à connaître en venant jouer "régulièrement" pour espérer gagner quatre à la suite !

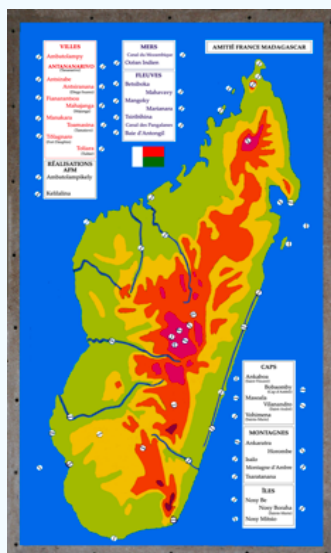
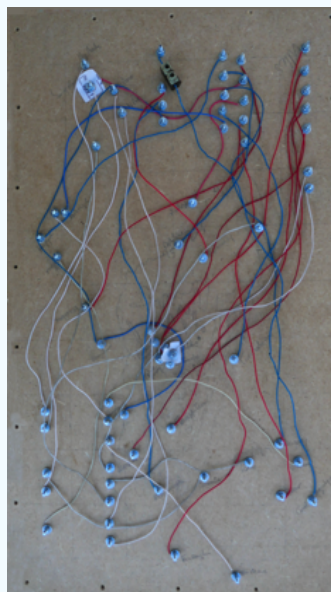
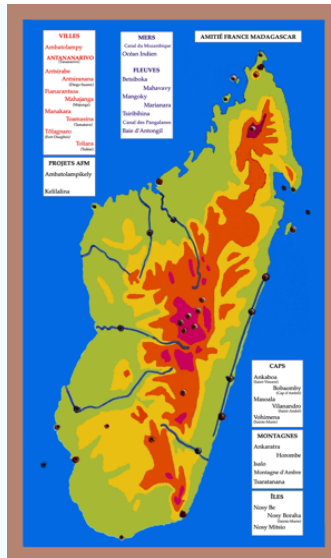


L'étape suivante fut la fabrication de ce que je nomme la légende. En effet, le jeu consiste à placer l'une des deux fiches métalliques sur un lieu de la carte et l'autre fiche sur le nom de la légende. Si la réponse est juste, il y a connexion et la lumière s'allume. Inutile d'appuyer trop fort : ou bien vous avez juste (lumière) ou bien vous faites erreur et appuyer ne sert à rien..Vous pensez savoir où se trouve la capitale, vous y placez l'une des deux fiches et, de l'autre main, vous placez l'autre fiche près du nom de cette capitale. Lumière : c'est gagné. Rien : recommencez sans vous décourager!

La suite de la construction consiste à fixer les trente-quatre boulons (rondelles et écrous) et à y attacher (sans soudure) les fils électriques dont la longueur doit permettre de les relier aux boulons de la légende. Opération fastidieuse qui voit la face cachée de Madagascar se couvrir d'une toile d'araignée colorée. Pour cette carte, les fils rouges concernent les villes, les bleus, les fleuves et les mers, les fils blancs sont en relation avec les autres sites. Le dessous de Madagascar n'est pas très beau à voir et peu reconnaissable.

Une fois les cartons des légendes imprimés et collés, il faut de nouveau percer, introduire les boulons, poser les deux rondelles, y coincer l'autre extrémité des fils et serrer avec les écrous. S'il n'y a pas d'erreur, la lampe doit s'allumer lors des bonnes connexions. C'est un travail facile mais assez long.

Je voulais incorporer la lampe à la boîte afin qu'elle ne soit point perdue et que sa lumière ravisse les connaisseurs de l'île mais il fallait percer son logement dans la planche sans abîmer ni la peinture ni les fils. Et surtout, il fallait percer le Plexiglas pour pouvoir l'atteindre et changer la pile, si besoin. Et cela, je ne savais pas le faire.



Le Plexiglas est très résistant et très fragile, comme je le découvrirai plus tard et je ne pouvais me lancer dans un tel travail voué, très probablement, à l'échec : sans matériel ad hoc, peu de chance de réussir... J'ai donc décidé de ranger la lampe dans la boîte, en un logis aménagé d'où elle serait facile à sortir.

Le Plexiglas protège la carte, sa peinture et les légendes en papier mais, pour jouer, il faut pouvoir atteindre les têtes des boulons : autant de boulons sur la carte que de mots dans les légendes et donc, de nouveaux trous à percer. Je n'ai pas vraiment réussi cette partie du travail car, à au moins trois reprises, le Plexiglas s'est fendu ou cassé : ce n'est pas très joli à voir ! La difficulté consiste à ce que les trous dans le Plexiglas soit exactement en face des têtes des boulons et, là aussi, la réussite n'est pas absolue. Lorsque l'écart est trop grand et qu'il devient possible de ne pouvoir mettre en contact le boulon et la fiche, il faut agrandir le trou en s'armant de patience.

Reste alors à construire la boîte en visant les quatre bords sous la carte et son Plexiglas puis le fond sur les bords. C'est ainsi que la carte jeu est prête à l'emploi et devrait apparaître lors de la prochaine Assemblée Générale.

J'espère que la carte pourra être proposée lors des diverses activités de l'association et qu'ainsi, adhérents, sympathisants ou simple passant apprendront quelques éléments de géographie de Madagascar, cette grande île en voyage dans l'océan Indien.

Bonne chance à ceux qui confronteront leurs connaissances à la carte. Antananarivo, c'est où ? Et Nosy Be ? Pour ce lieu, il y a une chance sur trois de gagner puisque seulement trois îles sont sur la carte !

Jean-Pierre Lazarus



## LES EULÉMURS



Les Eulémurs (terme qui signifie « Lémur vrai ») font partie des lémuriens les plus courants et les plus répandus car ils ont une forte capacité d'adaptation à leur milieu. Ils sont le plus souvent de couleur brun rougeâtre mais la femelle est parfois de couleur différente (dimorphisme sexuel). Leur taille est de 30 à 50 centimètres et leur queue de même longueur, voire un peu plus grande chez certaines espèces. En moyenne, ils pèsent de deux à quatre kilos. Ils vivent le plus souvent dans les forêts où ils se déplacent en sautant d'arbre en arbre. Selon les espèces, ils peuplent soit les forêts humides de la côte Est soit les forêts sèches du Sud-Ouest. Ils vivent le plus souvent en couple avec leur progéniture, en petits groupes de deux à quinze membres et leur longévité est, selon l'espèce, de quinze à trente ans. Ils se nourrissent de fruits, de graines, de fleurs, de nectar ainsi que de feuilles et d'insectes. Ils communiquent par des cris stridents ou des grognements et possèdent un marquage olfactif sécrété par des glandes spéciales.

Le genre Eulemur possède une douzaine d'espèces dont les plus courantes sont :

### Eulemur noir ou Lémur Macao

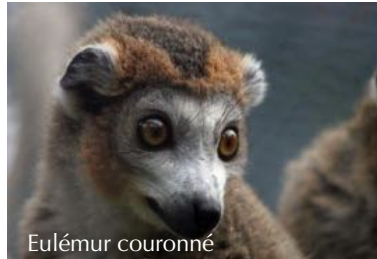
Le mâle est entièrement noir alors que la femelle est de couleur rousse avec le ventre blanc. Les oreilles sont recouvertes de longs poils blancs. La couleur de leur yeux est brun-orangé. On les trouve dans les forêts tropicales subhumides du Nord-Ouest, vers Nosy Be, Nosy Komba et Nosy Tanikely. L'organisation sociale de cette espèce se caractérise par une dominance des femelles : dans un contexte agonistique, toutes les femelles de Lémur



Eulémur noir ▲



Eulémur mangouste



Eulémur couronné



Eulémur à ventre roux



Eulémur fauve ▲

noir peuvent supplanter tous les mâles de leur groupe, caractéristique partagée par un certain nombre de prosimiens malgaches dont le plus connu est le Maki catta.

### Eulemur mangouste ou Lémur mongoz

Ce lémurien est diurne ou nocturne en fonction des saisons. Il vit dans les forêts sèches de l'Ouest en petits groupes familiaux composés des parents et de un à quatre petits.

### Eulemur couronné (Coronatus)

Le mâle est de couleur brun gris et possède sur le crâne une marque en V de couleur brune. La femelle, par contre, est grise avec des oreilles blanches et un V de couleur orange.

**Le Lémur à collier blanc ou Lémur à tête grise** vit dans la forêt tropicale humide de basse altitude, du niveau de la mer jusqu'à 900 m.

**Le Lémur aux yeux turquoise** serait le seul primate à avoir les yeux bleus en dehors de l'espèce humaine. Sa longévité est d'environ vingt-deux ans.

### Eulemur ventre roux (Rubriventer)

Le mâle a un pelage marron avec un ventre plus clair alors que la femelle a un ventre crème avec un cercle blanc autour des yeux. Il vit dans les forêts humides de l'Est et c'est une espèce menacée à cause de la déforestation.

### Eulemur fauve (Fulvus)

Il comporte six sous espèces : fulvus sanfordi, fulvus Collari (collier roux) fulvus albocollaris (collier blanc) fulvus albifrons (front blanc) et fulvus rufus.

♣ Saisie et mise en pages par Jean-Pierre Lazarus. Mars 2020 ♣

Amitié France Madagascar Mairie de Cestas 33 610 Cestas

Téléphone : 09 84 27 05 54 Courriel : [amitie.francemadagascar@orange.fr](mailto:amitie.francemadagascar@orange.fr) Site internet : [www.amitie-france-madagascar.org/site](http://www.amitie-france-madagascar.org/site)

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

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

Association de solidarité internationale reconnue d'intérêt général.

Imprimé en 80 exemplaires par Eurl Moggar Copie Service 20 cours de la Somme Bordeaux.