



La Lettre MIZARA

N° 013

2025



Madagascar, un tournant décisif

Comment ne pas aborder la crise à Madagascar dans La Lettre Mizara qui sert de pont entre les adhérents et sympathisants de l'Association Mizara en France et les bénévoles, les bénéficiaires à Madagascar ?

L'accumulation des mécontentements que les gens expriment sur les réseaux sociaux, les inégalités, le mépris total de l'opinion publique, les injustices que les gens vivent au quotidien, des gens qui ne demandent que des besoins fondamentaux, à savoir l'eau potable et l'électricité, tout cela a agi comme une bombe à retardement qui a explosé le 25 septembre dans les grandes villes de Madagascar. Des manifestations pacifiques menées par la Gen Z et les associations d'étudiants dans les universités de Madagascar, violemment réprimées par les forces de l'ordre. Ces mêmes forces qui n'ont fait que regarder lors des pillages qui ont eu lieu la nuit du 25 septembre. Dans les rues, les manifestants tiennent bon, des revendications pacifiques continuent malgré les répressions à coup de bombes lacrymogènes, bombes assourdissantes, balles en caoutchouc, voire même balles réelles.

Au bout de deux semaines de statu quo, la donne a changé. Une faction de l'armée, la CAPSAT, refuse d'exécuter un ordre, celui de tirer sur les manifestants, un ordre jugé « illégal ». La situation a vite évolué, avec le retrait de l'ex-premier ministre et de l'homme d'affaires puissant partis en catimini à Maurice. Le président de Madagascar a lui aussi quitté le pays, grâce à une exfiltration par l'armée française. La Refondation de la République de Madagascar est alors créée, avec cinq membres du conseil qui exercent la fonction de la présidence.

L'avenir du pays reste alors incertain. La lutte pour le changement du système, initiée par la Gen Z, risque d'être englouti par les vautours politiques et les ambitions des militaires. La crise est politique, la solution doit être politique. Les jeunes devront alors savoir « danser avec les loups », imposer leur vision pour le changement, sinon le pays sombrera encore une fois dans le chaos.

SOMMAIRE

| | |
|---|-------|
| Les nouvelles de Mizara | 02 |
| Madagascar au fil des jours | 03 |
| Grand dossier : CVM, 20 ans déjà, fièrement soutenue par Mizara | 04-05 |
| Collines sacrées | 06 |
| Koba, un vrai délice | 07 |
| Page ludique | 08 |

La vie sera dure pendant ces deux années de transition. Il faudra reconstruire toute une nation, lutter contre une corruption quasi généralisée, répondre à l'appel de détresse des familles qui ont perdu leur emploi, leurs entreprises lors des pillages. Les problèmes d'eau et d'énergie ne s'effaceront pas du jour au lendemain. Toutefois, les élans de solidarité pour les blessés et les familles des personnes tombées lors des manifestations ont redonné espoir en l'avenir de Madagascar. En attendant, tout le monde retient son souffle, en suivant de près cette fameuse refondation. L'éradication de la corruption, l'accès à l'énergie et à l'eau potable, la souveraineté alimentaire, la réforme éducative et la décentralisation effective doivent être les priorités absolues.

Madagascar est à un tournant décisif de son histoire, est-ce alors une vraie refondation ou seulement un ravalement de façade ? Qui vivra verra !

Malala Ingady



Les coquilleuses



Claude Simier

MIZARA signifie « partage » en malgache.

Partager, c'est ce qui anime nos équipes, en France comme à Madagascar.

Madagascar fait face à un défi inédit : entre 1960 et 2025, sa population est passée de 5 à 32 millions, dans un contexte de réchauffement climatique très sensible, notamment dans le sud de l'île, qui pousse les populations vers le nord. Les besoins explosent...

MIZARA apporte une réponse à court et moyen termes dans ce contexte difficile.

À court terme : se nourrir, s'habiller et se soigner, pour répondre à l'urgence.

À moyen terme : s'éduquer et se former, pour atteindre l'autonomie.

Ces deux axes d'action sont décrits sur le site web de l'association.

Bien sûr, ces réponses doivent être développées et amplifiées, mais elles sont dès à présent tangibles sur le terrain. Nos déplacements annuels à Madagascar nous font mesurer le chemin parcouru, et nous encouragent à poursuivre.

Nous aimerions faire plus, et nous comptons sur votre soutien. Vous pouvez contacter le délégué le plus proche, qui se fera un plaisir de vous renseigner.

Merci de tout cœur !

Claude Simier

ACTIONS MIZARA PERMANENTES EN COURS EN SEPTEMBRE 2025

Extrait du journal de voyage de Jacques Dumortier, fondateur de l'association Mizara

Du 2 au 14 septembre, je me suis rendu à Madagascar dire adieu à nos différents intervenants sur le terrain, maillons essentiels des actions menées sur place depuis 25 ans. Dans l'attente de la Relève, je me suis efforcé de privilégier l'essentiel, de restreindre le nombre d'interlocuteurs qualifiés pour en faciliter le suivi.



Visite des ruchers

Dans la région de FORT-DAUPHIN (70 % de nos activités)

Mizara collabore avec les LAZARISTES, une congrégation remarquable par son esprit de charité et d'humilité, implantée principalement au Sud-est de Madagascar, et en expansion tant au niveau des activités religieuses qu'à celui de leurs activités agricoles et éducatives sous la direction de leur provincial le P. Gaston Faratsely.

Mizara soutient l'école de Marillac, créée en 2005, 1 266 élèves à ce jour. L'association appuie la cantine avec le financement d'une tonne de riz par trimestre. Soutien toutes écoles pour deux groupes d'élèves en difficulté : l'un (28 élèves), suivi par Mme Junassy, professeure coordinatrice de l'antenne universitaire EMIT, l'autre par M. Fidy (20 élèves, dotation de fournitures et suivi).

Mizara soutient également la formation de formateurs en français avec le concours du P. Gaston, de l'Alliance Française, de Benoit et Bénédicte Perrin, coopérants Fidesco : une réussite ! 11 candidats sur 12 reçus, qui ont obtenu le DELF grâce à cette action collective et peuvent enseigner le français dans toute l'île. Possibilité d'envisager le niveau 2 après préparation avec l'Alliance Française.

LES COQUILLEUSES : Mizara soutient huit familles monoparentales avec enfants scolarisables, bénéficiant d'une aide financière assurée par S. Marie-Jeanne et Mme Elie, remplacée à partir de 2020 par l'accompagnement de projets individuels et d'activités HIMO (haute intensité de main d'œuvre), et le suivi d'élevages familiaux contrariés par la grippe aviaire.

CENTRE HORTICOLE ET D'ÉLEVAGE DE MANAMBARO

Toujours à Fort-Dauphin, M. Fidy, secondé par Mme Elie, professeure de français à la retraite, mettent à disposition terrain, source, cultures et élevages (élevages de porcs et de volailles, transférés à Marillac, élevages de tilapias, et ruches).

Dans la région de TANANARIVE (20 % de nos activités)

LES JARDINS DE L'IMÉRINA, avec 1 ha aménagé par Haro, produisent de très beaux légumes.

Le Centre Victoire Rasoamanarivo, géré par Clara et Jean-Emile, qui recueille des orphelins et/ou des enfants abandonnés par leurs familles. Ces enfants sont scolarisés à Mahitsy.

ELINAH, aide-soignante, bénévole dans le quartier d'Ampefiloha, suit 5 000 enfants dont 300 dénutris.

Madagascar au fil des jours



Corruption systémique : le système invisible qui fait tourner Madagascar

19 Novembre 2025 | Madagascar Tribune

Un système où l'informalité n'est pas une dérive mais une architecture fonctionnelle

S'il y a un mot qui aujourd'hui rime avec « Refondation », c'est bien « Corruption »... Ou mieux, « anti-corruption »... Difficile de ne pas applaudir quand certains réseaux criminels, mafieux et notables jusque-là intouchables commencent enfin à être inquiétés... Difficile aussi de ne pas remarquer qu'on ne parle pas encore de tout le monde — certains gros prédateurs de l'ère précédente semblent mystérieusement hors champ.

Dans ce contexte, trois dangers sont évidents :

1. Une chasse aux sorcières imbécile en forme de règlements de comptes politiques plutôt que traitement des problèmes structurels.
2. Une justice sélective, qui exhiberait quelques coupables tout en laissant filer les gros poissons — spécialité locale (le brevet du filet qui laisse passer les gros poissons est un brevet malagasy).
3. Une vision simpliste, qui réduirait le problème à quelques individus, alors que la corruption est en fait un véritable élément d'infrastructure du fonctionnement socio-économique du pays.

Madagascar vit aujourd'hui dans un système où l'informalité n'est plus un dysfonctionnement : c'est le mécanisme central qui fait tourner l'ensemble. L'État formel existe sur le papier. Mais l'État réel fonctionne à travers les intermédiaires, les arrangements, les rentes, les réseaux.

Et ce système n'est pas né d'hier.

Je revois encore, dans les années 60, mon grand-père, mpanera respecté, grand, élégant, imposant, planté sous les arcades de l'ancien Hôtel de Ville. On venait le voir pour tout : papiers, certificats, procédures, litiges. On le saluait comme on salue un notable. À l'époque, le gamin que j'étais n'y voyait que du prestige. Aujourd'hui, je réalise qu'il incarnait un mode d'accès au droit... Et qu'il ne s'agissait pas d'une anomalie mais bien d'un rouage.

Lire la suite sur madagascar-tribune.com

Androy et Menabe : 90% de taux de pauvreté multidimensionnelle touchant les enfants

24 Novembre 2025 | Midi Madagasikara

Dans le dernier rapport de l'UNICEF « La situation des enfants dans le monde 2025 », le constat est sans appel : 417 millions d'enfants, dont des enfants malgaches, vivent dans la pauvreté et ne peuvent satisfaire au moins deux besoins essentiels, concernant notamment la nutrition et l'assainissement.

Le rapport évalue la pauvreté multidimensionnelle dans divers pays du monde, sur la base de données issues de 130 pays à revenu faible et intermédiaire parmi lesquels figure Madagascar. L'analyse mesure les privations subies par les enfants dans les domaines de l'éducation, la santé, la nutrition, du logement, de l'assainissement et de l'accès à l'eau. Il en ressort que 118 millions d'enfants souffrent d'au moins trois privations, tandis que pour 17 millions de cas, il s'agit de quatre privations ou plus. Concernant Madagascar en particulier, le rapport indique que 67% des enfants subissent au moins deux privations et 40% font face à trois privations ou plus. Les enfants de la région Androy et du Menabe sont les plus touchés. Le taux de pauvreté multidimensionnelle dans ces régions atteint 90%. Ces constats sont le reflet d'une réalité en Afrique subsaharienne (et en Asie du Sud) où se concentrent les taux de pauvreté multidimensionnelle les plus élevés chez les enfants.

Pas irrémédiable

L'assainissement est le domaine dans lequel les privations graves sont les plus couramment observées dans les pays à revenu faible. Dans ces pays, 65% des enfants n'ont pas accès à des toilettes. Une situation qui n'est pas sans conséquences sur la santé des enfants car le nonaccès à des infrastructures d'assainissement expose davantage les enfants aux maladies. Toutefois, le rapport indique que la situation n'est pas sans issue. Un engagement des gouvernements à mettre fin à la pauvreté touchant les enfants au travers de politiques efficaces, mettrait ces derniers à l'abri des risques majeurs. ...

À Madagascar, 83 % des enfants vivent en dessous du seuil national de pauvreté monétaire (1 453 987 Ar/an), contre 75 % de la population totale, selon les estimations de l'Institut National de la Statistique (INSTAT) et l'UNICEF. Ce taux atteint 88 % chez les enfants en milieu rural, contre 59 % en milieu urbain.



20 ans déjà

L'école de Marillac, à Fort-Dauphin célèbre ses 20 ans ! Les 12, 13 et 14 novembre ont eu lieu les festivités pour marquer les 20 ans du **Collège Vincentien Marillac** à Fort-Dauphin.

Fondé le 5 novembre 2005, les débuts de l'école furent modestes, mais feu le Père Albano Passarotto, son fondateur, avait une vision, celle de mobiliser le plus grand nombre de sympathisants afin d'étendre l'école. La vocation de l'école est d'accueillir les enfants pauvres de Fort-Dauphin et de leur donner une éducation de qualité.

Aujourd'hui, l'école fête ses 20 ans et elle a bien grandi, puisqu'elle accueille maintenant des enfants de tous âges : préscolaire, maternelle, primaire, collège et lycée.

Face aux défis rencontrés dans le système éducatif malgache dans son ensemble, tels que la dégradation de la qualité de l'enseignement et le manque de moyens, qui affectent la formation des enseignants et la transmission du savoir, l'école de Marillac offre une éducation de qualité en combinant l'enseignement académique et des valeurs chrétiennes comme le respect et la solidarité. Cette école répond à un besoin réel dans la ville de Fort-Dauphin, celui d'avoir une éducation inclusive et équitable, à un prix accessible, et avec un programme social permettant aux plus démunis d'accéder à une meilleure scolarité.



Les enseignants

L'école s'efforce de former des élèves complets, capables de réussir sur le plan intellectuel et moral. L'école de Marillac projette d'améliorer la cantine, d'étendre les infrastructures scolaires et sportives, et d'intensifier la formation de leurs enseignants. Depuis quelques années, le Centre Vincentien de formation professionnelle y a été créé, avec des formations en informatique et en bureautique, et d'autres plus terre à terre comme les formations agricoles accessibles aux jeunes ayant le brevet qui souhaitent apprendre les métiers d'agriculteur et d'éleveur, avec des enseignements théoriques et pratiques, ainsi que des accompagnements post-formation.



Dans une salle de classe

La demande de formation professionnelle est grandissante à Fort-Dauphin. Depuis 2024, le Collège Vincentien de Marillac accueille dans ses locaux l'EMIT Fianarantsoa - Ecole de Management et d'Innovation Technologique - suite à son projet d'ouvrir une antenne à Fort-Dauphin. L'EMIT accueille près de 300 jeunes de la région qui peuvent ainsi poursuivre leurs études supérieures après le baccalauréat.



Les étudiants de l'EMIT Fort-Dauphin

Notre correspondante, Junassy Rabemazaka, est responsable de l'antenne régionale de l'EMIT à Fort-Dauphin. À savoir que Junassy est aussi responsable de la scolarisation et du suivi de 20 enfants soutenus par l'association Mizara.

Grand dossier

Fièrement appuyée par Mizara

Dans le Sud de Madagascar, le taux d'abandon scolaire atteint jusqu'à 65 % pour l'école secondaire, un peu moins en primaire. Cet abandon s'explique surtout par le manque de moyens des parents qui n'arrivent plus à subvenir aux besoins fondamentaux de leurs enfants et ces derniers sont alors forcés d'abandonner leurs études.

Un moyen pour que tous les enfants restent à l'école est alors le parrainage, c'est-à-dire que l'école cherche des parrains qui prennent en charge la totalité ou une partie des frais de scolarités d'un ou plusieurs enfants, ce qui permet d'alléger les charges financières des parents les plus démunis.

Un autre moyen pour inciter les parents à envoyer leurs enfants à l'école est la cantine scolaire. Il faut savoir que rares sont les écoles qui ont une cantine scolaire, et gratuite qui plus est !

Il est important de savoir que le collège Vincentien de Marillac accueille 1 266 élèves, parmi lesquels 850 mangent à la cantine du lundi au vendredi. Nourrir 850 enfants est un défi au quotidien ! Il faut une certaine organisation et beaucoup de logistique ! L'école de Marillac peut donner un repas bien nutritif et consistant, avec un très généreux bol de riz avec des protéines végé-

tales comme des haricots. Chaque samedi, l'école nourrit encore 300 enfants issus de familles (très) pauvres. Pour les occuper, ces enfants font également des activités extrascolaires le samedi.

Cependant, la générosité est une qualité qui a tendance à se perdre aujourd'hui. De plus, le nombre d'élèves ne cesse d'augmenter vu que l'école s'agrandit. Plus il y a de bouches à nourrir, plus élevé sera le budget pour la cantine.

Heureusement que de nombreuses associations apportent leur soutien à l'école de Marillac. Comme l'association Mizara, qui appuie la cantine scolaire avec le financement d'une tonne de riz par trimestre. Étant donné que les malgaches sont des grands mangeurs de riz, 1 tonne, cela représente environ 7 000 bols de riz. La cantine consomme 650 kg de riz par semaine pour 4 550 bols. Donc, une tonne représente une semaine et demi de repas.

Grâce aux dons de différentes associations et sympathisants de l'école de Marillac, cette dernière arrive ainsi à offrir un repas décent à ses élèves, et chaque aide compte.

L'association Mizara soutient aussi la formation des enseignants, avec l'appui de l'Alliance Française de Fort-Dauphin et de Benoit et Bénédicte Perrin, coopérants Fidesco, que nous remercions ainsi que la personne qui va leur succéder. Onze enseignants ont ainsi obtenu le DELF (Diplôme d'Études en Langue Française). Une belle réussite qui nous incite à les appuyer davantage pour l'obtention du DALF.



Au réfectoire



Au réfectoire



Riz et haricots rouges





Les **collines sacrées** font référence à un ensemble de 12 collines autour d'Antananarivo, à Madagascar. Elles ont une grande importance historique et spirituelle pour le royaume Merina.

Ces lieux ont été et sont le théâtre de plusieurs rites et traditions ancestraux. Tout commence au XVI^e siècle lorsque le roi **Ralambo** (1575-1612) décide d'unifier les petits villages localisés aux alentours de son royaume. Puis, pendant le règne du roi **Andriamasinavalona** (1675-1710), le monarque divise son royaume afin de le partager entre ses quatre fils. Des années après, **Andrianampoinimerina** (1787-1810) décide de réunifier ces terres scindées et entreprend une conquête des 12 collines. Après chaque victoire, le souverain installe un palais dans le village associé à la colline et y épouse une femme pour marquer son pouvoir. C'est ainsi que la renommée de ces 12 collines sacrées a émergé, rattachées aux 12 femmes du monarque. Le chiffre 12 est également sacré dans la cosmologie et se réfère aux 12 destins (signes du zodiaque). Aujourd'hui encore, ces emplacements reçoivent de nombreux rituels, on y sacrifie des zébus pour perpétuer les traditions. Pour valoriser ces sites, des prestataires organisent des visites guidées et des randonnées.

Quelles sont réellement ces fameuses 12 collines ?

1. **La colline sacrée d'Analamanga** : s'élevant à plus de 1 430 m d'altitude, elle surplombe la ville d'Antananarivo. Elle puise sa renommée du *Rova* (« palais ») de Manjakamiadana où était logées les Reines Ravalona.
2. **La colline sacrée d'Ambohimanga et ses sept portails**. Le *Rova* d'Ambohimanga est encadré par un immense fossé accessible via les sept portails. Cet endroit est considéré comme le berceau de l'unification du territoire Merina du temps d'Andrianampoinimerina. Durant ses premières années de règne, le souverain a passé le plus clair de son temps dans ce village. Ce site est depuis 2001 classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.
3. **La colline sacrée d'Ilafy**. Ce lieu est marqué par l'inhumation du roi **Radama II**. Rappelons que ce roi a été assassiné la nuit du 11 mai 1863. Cet emplacement est également connu pour avoir abrité la première manufacture d'armes (une usine de fabrication de fusils de chasse malgache) sous la surveillance de Jean Laborde.
4. **La colline sacrée d'Ambohidratrimo** est facilement accessible en empruntant la RN4, à 15 km de la capitale. Cette appellation est un hommage à son premier roi, Ratrimo. Selon les croyances, il a fallu plusieurs tentatives à Andrianampoinimerina avant de la conquérir. Le lieu est surtout célèbre pour son alignement de trois tombes royales surmontées d'un *trano manara* (« maison froide », car non-habité par les vivants).
5. **La colline sacrée d'Antsahadinta** est localisée dans le Sud-Ouest de la capitale. L'emplacement héberge également des tombes royales coiffées d'un *trano manara*. Il a abrité les premières écoles publiques édifiées par les missionnaires, dont James Cameron durant le règne de **Radama I^{er}**.
6. **La colline sacrée d'Alasora** est localisée au Sud-Est d'Analamanga. Ce lieu est considéré comme l'un des berceaux de la royauté Merina car c'est là où naquit Andriamasinavalona, l'un des huit plus grands rois de l'Imerina.
7. **La colline d'Ambohimalaza** profite d'une notoriété considérable, car le lieu était le théâtre du *fandrona* (ou « bain royal »), un évènement instauré par le roi **Ralambo**. Le premier sacrifice bovin a également eu lieu ici, ainsi que l'érection des premiers *trano manara*.
8. **La colline d'Ampandrana** recèle les tombes des premiers rois Hova (hommes libres ne possédant pas de sang royal).
9. **La colline sacrée d'Antongona** est nichée sur la route de Tsiroanomandidy (RN1). Le lieu héberge un palais fortifié.
10. **La colline sacrée d'Ambohimambola** renfermait des trésors. Parmi les bijoux se trouvait le *Kelimalaza*, le plus puissant et le plus vénéré des 12 fétiches d'Andrianampoinimerina. Il fut brûlé par la reine Ravalona II le 9 septembre 1869.
11. **La colline d'Ambohitrabiby** a été le territoire du monarque Ralambo. Implanté à 20 km au nord de la capitale, le site abrite son tombeau royal ainsi que celui de Rabiby (un célèbre astrologue).
12. **La colline sacrée d'Ikaloy ou de Kaloy** s'apparente à celle d'Ambohimanga. D'après les historiens, cet emplacement serait le lieu de naissance d'Andrianampoinimerina et de **Ralambo**.



Koba prêt à être dégusté



Koba

Un vrai délice



Le **koba** (prononcer « koub' ») est l'une des spécialités culinaires de Madagascar. Il s'agit d'un dessert sucré cuit à la vapeur. Il y a plusieurs variétés selon la région, **koba katsaka** à base de farine de maïs et de banane, **koba vary** à base de farine de riz et banane, mais la plus appréciée est le **koba ravina** qui est produit dans les hautes terres, très connu à Tala-tavolonondry. C'est un gâteau à base de farine de riz, de cacahuète et de sucre.

Le **koba ravina** (prononcer « koub' ravn' ») se présente comme une très long barre allant jusqu'à 150 cm, enveloppée dans des feuilles (*ravina*) de bananier, cuite au feu de bois et au bain-marie dans d'énormes fûts.

Le traditionnel **koba ravina** est très long à préparer. Il se prépare deux jours avant sa consommation, mais le goût en vaut la peine. C'est un gâteau très sucré et tendre en bouche. Il se mange comme petit-déjeuner, dessert ou goûter. Il est souvent accompagné de thé, de café...

C'est un dessert traditionnel, qui est présenté par les grands chefs cuisiniers dans les grands restaurants. Pour plus de modernité, on l'accompagne de glaces ou de sauces de toutes sortes.

La recette pour 25 cm de **koba ravina** :

- 10 kg de cacahuètes
- 5 kg de farine de riz (préférez le riz rouge qui a plus de goût que le riz blanc)
- 5 kg de sucre roux
- Trois feuilles de bananier et des ficelles en fibres végétales
- Un grand récipient pour le bain-marie

Étapes de la préparation :

Torréfier les cacahuètes et les moule grossièrement, puis mélanger avec le sucre roux.

Préparer les feuilles de bananier, les passer quelques secondes sur le feu pour qu'elles ramollissent et soient malléables. Disposer au moins deux couches de feuilles de bananier pour atteindre 40 cm de longueur.

Disposer ensuite sur la feuille de bananier : d'abord la farine de riz sur toute la longueur, puis la préparation de cacahuètes moulues grossièrement et le sucre, et former un dôme triangulaire à l'aide d'une règle.

Rouler les feuilles de bananier et fermer les extrémités. Ficeler le tout.

Mettre dans un récipient et cuire au bain-marie pendant 24 heures. C'est cuit lorsque les feuilles deviennent noires.

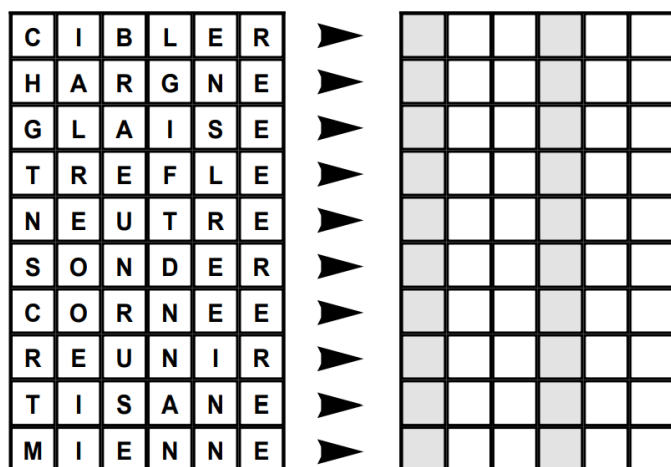
L'astuce : ne pas enlever les feuilles quand on coupe le **koba**, mais seulement quand il est sur le plat, puis utiliser un emporte-pièce pour avoir les formes voulues.

Gage de qualité, les feuilles doivent être de couleur noire, ce qui signifie que le **koba** est bien cuit. À l'intérieur, une fine couche de couleur crème qui correspond à la farine de riz, et un cœur généreux allant du marron foncé au noir, et d'apparence huileuse. À déguster absolument !



Anagrammes

Trouver les anagrammes des 10 mots de la grille de gauche pour former verticalement dans la grille de droite le nom de deux massifs montagneux français.



Gaston Randrianasolo, toujours au top

Pendant l'Ultra Trail des Collines Sacrées Analamanga, Gaston a participé à l'Ultra Tour 127,5 km avec 2 100 m de dénivelé positif, en trois jours, les 22, 23 et 24 novembre 2025 dans la catégorie master 4. Le 1^{er} jour de course, Gaston a effectué 48,5 km en 6 h 28 min ; le lendemain, il a effectué 47 km en 6 h 31 min ; le surlendemain, il a couru 32 km. Sur ces trois courses, il a toujours été le premier dans sa catégorie et a remporté le titre de champion catégorie master 4 de l'Ultra Trail des Collines Sacrées. Reçois tous nos encouragements, champion, et nos excuses pour avoir écorché ton nom dans La Lettre Mizara N°12. Pour réparer les torts, le nom est bien **Yves Gaston Randrianasolo** et non Randrianirina.



Équipe de la rédaction de la Lettre Mizara: Malala Ingady et Bureau Mizara

Visitez notre site web : www.associationmizara.org

Miteny/parler malagasy

Autour des collines sacrées et de la randonnée

Rova (rouve) : Palais

Masina (massn) : saré

Mihazakazaka (miazakàzak) : courir

Mihazakazaha (miazakazà) : cours (imprératif)

Miakatra (mia-katche) : descendre/ descente

Midina (Midne) : descendre /descente

Reraka (ré-rak) : fatigué

Mandeha tongotra (mandé toungoutch) : marcher à pied

Tonga (toug) : arriver

Quelques règles sur la langue malgache

L'ordre des mots est « Verbe-Objet-Sujet » : *misotro rano aho* (prononcer « misoutch rane A »), littéralement : « boire eau moi ».

Dans le numéro précédent, on a partagé qu'il n'y a ni genre ni nombre, pour les mots et les verbes. Aujourd'hui, on vous partage qu'il n'y a pas de verbe « être » (copule), donc la phrase « je suis jeune » se traduit *tanora aho* (prononcer « tanour A »), littéralement « jeune moi ».

Pour distinguer le temps des verbes, il n'y a qu'à voir les préfixes : m - présent, n - passé et h - futur. Exemple : *misakafo* (*misakaf*, « manger » au temps présent), *nisakafo* (*nisakaf*, « manger » au passé), et *hisakafo* (*isakaf*, « manger » au futur).



Gaston Randrianasolo

Abonnez-vous
et adhérez !

Remplissez ce coupon et
envoyez-le à l'adresse :

Association Mizara
21 rue du Cher
41400 Faverolles-sur-Cher
lalettremizara@gmail.com

Recevez **La Lettre Mizara** dans votre boîte aux lettres :

1 exemplaire papier : 15 €/an 3 exemplaires papier : 25 €/an

Adhésion individuelle : 15 € Adhésion familiale : 20 €

Nom et prénom :

Adresse :

Ville : Code postal :

Téléphone : E-mail :

Ci-joint un chèque de€ à l'ordre de MIZARA.