



La Lettre MIZARA

N° 012

2025



Editorial

Voyager – comprendre – s'imprégner

Comme le dit si bien Emile Zola « *Rien ne développe l'intelligence comme les voyages* ». Voyager nous apprend à être patient, car pour aller jusqu'au bout du monde, il en faut de la patience. On dit que sans argent et sans investissement, on ne peut voyager loin mais on connaît une personne (de près ou de loin) qui a pu faire un aller-retour France/Brésil avec le strict minimum – un petit clin d'œil aux vaillants voyageurs qui ne sont pas limités par leur portefeuille.

Mais qu'est-ce donc que le voyage sans le partage ? Nombre d'entre nous partent à l'étranger pour venir s'installer dans de grands hôtels, avec les standards européens et qui servent des plats bien de chez nous. On cherche les produits que l'on connaît, et parfois même, on a tendance à les comparer à ceux de nos terroirs. Des fois, quand on voyage, on veut apprendre aux locaux notre langage, sans rien apprendre en retour. Qu'est-ce donc le voyage sans la découverte, la compréhension et l'imprégnation de la culture de l'autre ? Prendre le temps d'aller sur la place du marché, au cœur du quotidien des gens est la meilleure façon de s'imprégner de la couleur locale.

Dans un pays comme Madagascar, le voyage est comme un saut dans le temps où se mêlent les technologies modernes et les modes de vie d'antan. L'infrastructure routière, vieille et cabossée, nous emmène vers des lieux insolites où on entrevoit dans les villages pittoresques, la vie rustique de ses habitants. Sur les routes, on rencontre une population jeune, très jeune et pleine d'espoir. En voyant les richesses humaines, les attraits touristiques et les vastes étendues inexploitées, on se de-

SOMMAIRE

Les Nouvelles de Mizara	02
Madagascar au fil des jours	03
Grand dossier : Le Voyage à Madagascar, de belles rencontres	04-05
Vers le Nord	06
Coiffure et tatouages malgache	07
Page ludique	08

mande alors comment cette Grande Ile est-elle restée à des centaines d'années en arrière du point de vue du développement ? Il faut alors se remettre dans le contexte que le niveau moyen d'éducation au niveau national est de 7,3 ans (contre 18,8 ans en France), le pays a souffert des crises socio-économiques et politiques récurrentes. Il faut investir dans l'éducation pour que ce peuple se réveille et prenne leur pays en main.

« *Ombilahy mazava loha, tsara mandroso, tsara miverina* », « *va en paix et reviens en paix* », c'est le proverbe malgache pour toute personne qui va loin, On devient plus sage et plus humble après un voyage. On se sent surtout privilégié de pouvoir, le temps de quelques jours, partager le quotidien de ces gens du bout du monde et après, retrouver notre train train quotidien.

Malala INGADY





Les nouvelles de Mizara

Il y a un adage malgache qui dit « *tanimena ve hirehatra ?* », traduction littérale : la terre rouge (terrain nu) peut-elle brûler ? C'est une manière un peu sarcastique pour dire que lorsqu'on n'a rien, on ne peut rien faire. Le projet charbon écologique veut prouver qu'on peut créer un projet à partir de zéro (ou du peu qu'on a).

L'Association Mizara assure une formation aux jeunes afin de créer une petite unité de transformation des déchets en briquettes de charbon. L'association donne les moyens nécessaires notamment les machines à boudins, les matériels pour la carbonisation (un fût métallique), le moulage et les fonds pour les matières premières.

Les jeunes choisis pour cette formation sont les membres de la chorale FJKM Betela Ambalavao. Ambalavao est une petite ville à 50 Km au Sud de Fianarantsoa (Centre de Madagascar), où les producteurs convergent pour vendre leurs récoltes, donc il y a beaucoup de paddy et de machines moulin le paddy en riz. La matière première utilisée pour la carbonisation est la balle de riz, un déchet issu de la transformation du paddy en riz. Le liant est la farine de manioc. Le durcissant (et liant) est de la terre rouge.

Pour avoir 1 sac de matière carbonisée, il faut brûler 2 sacs de balles de riz pendant 4 heures. Pour 10 kg de matière carbonisée, il faut 1kg de farine de manioc qu'on fait dissoudre dans 10 litres d'eau puis on porte à ébullition. Afin d'apporter plus de dureté, on y ajoute 2kg de terre rouge qu'on dissout avec le liant. On le passe ensuite dans la machine à boudin afin de compacter le tout et de le façonner. Dans la pratique, la machine à boudin ne peut être utilisée que par deux personnes au maximum. Afin que tout le groupe participe, la technique du mortier et du pilon est adoptée pour compacter la pâte, et des tuyaux

en PVC de 10cm de longueur sont utilisés pour façonner les briquettes. Les briquettes sont ensuite séchées à l'ombre d'abord pendant 2 heures, puis au soleil pendant 2 jours. Une fois bien sèches, les briquettes peuvent être commercialisées. Afin de fidéliser les clients et leur apprendre à utiliser le charbon écologique, on vend 15 bri-

quettes pour 2500 Ar (soit 50 centimes d'Euro).

Les gens utilisent encore le charbon de bois pour cuisiner, une famille consomme 2 sacs de 50kg de charbon de bois chaque mois. Ce bois est prélevé dans la nature, réduisant la couverture forestière de l'île. L'initiative de charbon écologique est une manière de préserver les forêts. Le charbon est plus écologique car il provient de déchets et non des forêts.

Pour information, l'équipe de Mizara France lors de leur dernier voyage à Madagascar ont pu voir trois méthodes de fabrication de charbon écologique :

❑ La première à l'école d'agriculture d'Ambalavao, des briquettes issues de poudre de charbon de bois, lié avec de la farine de manioc, compacté avec la méthode du mortier et pilon, modelé dans des tuyaux PVC

❑ La seconde avec les jeunes de la chorale FJKM Betela Ambalavao, des briquettes à partir de la balle de riz

❑ Et le troisième avec Florence, une de nos bénévoles à Tanà qui fait des briquettes issues de paille carbonisée, dont l'argile est le liant et façonné avec la machine à boudins (achetée par Mizara).

Ces petites initiatives si elles sont répliquées dans les différentes villes et villages à Madagascar, permettra de diminuer fortement les pressions anthropiques sur les forêts malgaches. « *Erik'erika maha-tondradrano* », litt. les crachins qui inondent, les petits gestes qui ont un grand impact.



Au collège agricole



Avec la chorale



Vente de charbon de bois



L'Amory s'échoue près de la Mer d'Émeraude : plus de peur que de mal

08 Juin 2025 | Dépêche informative Taratra

Le cargo Amory a connu un incident dimanche 8 juin 2025, s'échouant sur un récif à l'entrée de la baie de Diego Suarez, à proximité de la précieuse Mer d'Émeraude. Malgré la frayeur initiale, les autorités se veulent rassurantes : aucun risque de pollution maritime n'est à déplorer pour le moment. L'accident, survenu vers 11h15, serait dû à un problème technique alors que le navire s'approchait du port d'Antsiranana. Les inspections menées sur place n'ont révélé aucune infiltration d'eau, aucun dommage significatif à la coque et, surtout, aucune fuite d'hydrocarbures ou de matières dangereuses. Les 22 membres d'équipage sont indemnes et restent à bord.



Le Ministère de l'Environnement et de l'Aménagement du Territoire (MEDD), via un communiqué officiel, a confirmé l'absence de pollution immédiate, appuyant ses déclarations sur les conclusions de l'OLEP (Organe de Lutte contre l'Évènement de Pollution marine). Néanmoins, étant donné l'importance écologique et touristique de la région, notamment la Mer d'Émeraude, le ministère maintient une surveillance accrue de la situation.

Une collaboration étroite entre l'autorité portuaire, des experts maritimes et les agences environnementales est en cours. Leur priorité absolue est désormais le renflouement de l'Amory, une opération qui devra se dérouler avec le plus grand soin pour préserver l'environnement marin et éviter tout risque de pollution ultérieure lié à un échouage prolongé. L'objectif est de ramener le cargo au port en toute sécurité et dans le respect des normes environnementales les plus strictes.

La société de distribution d'électricité est aussi pointée du doigt, les fréquentes coupures de courant conduisent à une mauvaise conservation des aliments. Dans le cas des personnes empoisonnées dont la vie ne tient qu'à un appareil respiratoire, une coupure de courant s'avère être fatale.

Intoxication alimentaire : une dizaine de morts après une fête d'anniversaire

17 juin 2025 | Madagascar Tribune

Victimes d'une intoxication alimentaire massive lors d'un repas d'anniversaire organisé dans un lieu de réception privé à Ambohimalaza, une dizaine de personnes ont perdu la vie ce dimanche 15 juin. Un drame d'une ampleur inédite, qui soulève une fois de plus des questions pressantes sur les contrôles sanitaires, la responsabilité des prestataires et la réactivité des autorités.

Les autorités rapportent 12 morts et 13 personnes dans un état critique dont neuf décès recensés à l'hôpital Joseph Ravoahangy Andrianavalona (HJRA), un à Andohatapenaka, un à l'hôpital de Soavinandriana et un dans une clinique privée.

Le ministère en charge du Commerce a indiqué avoir ouvert une enquête et diligenté des analyses en laboratoire pour identifier la source de la contamination. Selon le Directeur de la Protection des Consommateurs, Ando Ravelonarivo, les aliments suspects sont en cours d'examen, et des saisies ont été ordonnées. Si les résultats confirment l'utilisation de produits avariés ou impropres à la consommation, les responsables pourraient être poursuivis devant la justice. Mais pour l'heure, aucune responsabilité claire n'est établie, ni aucune mesure préventive annoncée pour éviter la répétition de tels drames. (...)

Ce n'est pourtant pas la première fois que le pays est secoué par un cas d'intoxication alimentaire impliquant de nombreuses victimes. Le 8 mars dernier, à Mahajanga, plusieurs personnes proches du régime ainsi que des membres du gouvernement avaient été intoxiqués lors d'un événement privé organisé dans un hôtel réputé. Cet incident s'était soldé par une fermeture administrative de l'établissement, mais aucune communication officielle n'a depuis précisé les conclusions de l'enquête ni les éventuelles sanctions appliquées. Cette opacité renforce aujourd'hui le climat de méfiance et d'impunité qui entoure la gestion de la sécurité alimentaire dans les lieux publics.

Dans un pays où les contrôles de qualité sur les produits alimentaires sont souvent jugés insuffisants et irréguliers, ces drames en série mettent en évidence des défaillances systémiques. La vie de dizaines de citoyens ne peut rester suspendue à des procédures opaques ou des interventions réactives après coup. Le renforcement des inspections, la transparence des résultats et une véritable responsabilisation des professionnels du secteur sont devenus des impératifs. Car derrière les chiffres, ce sont des familles entières brisées par une fête qui s'est transformée en cauchemar.

Article disponible sur www.madagascar-tribune.com

Voyage à Madagascar *De belles rencontres*



A chaque voyage des membres de l'association Mizara, le couple Haro et Henintsoa, nos bénévoles à Antananarivo, les accueillent à bras ouvert. Aro et Henintsoa organisent de belles visites et leur font découvrir des endroits très intéressants.

Cette fois-ci, c'est le Club des six qui est parti à Madagascar, il s'agit de Claude et Michelle Simier, Monique Lebouc, France Porcher, Nirina Plisson et Nicolas Janvier.

Le voyage a commencé à Antananarivo avec la visite des projets appuyés par Mizara notamment des jardins partagés, comme le Jardin de l'Imerina, une vraie réussite et très bien entretenu. Puis, le club des six est allé à Mahitsy, un village à 25km de la capitale sur la RN4 pour aller à la rencontre des enfants dans le Centre Victoire Rasoamanarivo. Ce centre accueille les orphelins et les enfants abandonnés par leur familles. Les responsables du centre font de leur mieux mais les infrastructures manquent, surtout les jeux en plein air, les jeux éducatifs, les livrets et les fournitures scolaires. Par ailleurs, ils ont aussi besoin d'une pompe à eau du fait de l'éloignement du puits.

Non loin de là habite Florence, une de nos bénévoles à Tanà, qui habite maintenant avec Bodo, la mère de Malala. Forence a été appuyée par Mizara pour l'acquisition de son porcelet, elle en a maintenant quatre. Elle fait également du charbon écologique avec de la paille et de l'argile, pour son utilisation domestique. Elle a également montré les produits artisanaux réalisés par Bodo, Nou et ses filles : des sacs et des sous-plats. Elles ont montré comment elles réalisent ces sacs artisanaux avec du raphia et de la paille et pas n'importe laquelle, une espèce d'herbe avec une tige très longue, fine et flexible.

Le voyage se poursuit sur la RN7 à Antsirabe, puis Ambositra où de très bons artisans sculptent le bois, le fameux art Zafimaniry. Puis, le Club des six a continué à Fianarantsoa et à Ambalavao pour y retrouver Malala. La visite à Ambalavao était assez riche en activités. L'équipe a commencé par une visite de la petite ville, puis l'atelier de papier Antemoro. Ambalavao est aussi reconnu par le « lamba landy » les étoffes de soie sauvage ou de culture. D'ailleurs, le Club des six a aussi pu visiter un atelier de confection de « lamba landy ». Il faut au total 30 jours pour que le cocon de *Bombyx mori*, le ver à soie, devienne une magnifique étoffe. Le meilleur moment pour visiter Ambalavao est le mercredi, jour de marché où le Club des six s'est mêlé avec les paysans, en découvrant les produits insolites comme « angivy », cette petite aubergine amère dont les gens raffolent. Les malgaches cuisinent l'angivy en « ro maza-va », en court-bouillon, ou frit avec un peu d'ail et de poivre.

Les visites se poursuivent au collège agricole qui accueille des jeunes paysans de niveau 3ème. Ensuite, l'atelier de charbon écologique. La sortie à Anjà, une petite réserve communautaire au bord de la RN7, et chez un viticulteur local a clôturé cette halte à Ambalavao.

Le voyage Mizara a été assez long et pleine de belles rencontres, comme chez les Lazaristes à Fianarantsoa et à Fort-Dauphin dont l'accueil est toujours aussi chaleureux. Leur culture de riz est bien avancée grâce au motocul-

teur doté par l'association Mizara, et les ruches se portent bien. Bonne nouvelle à propos des Lazaristes à Fort-Dauphin, une collaboration est établie avec l'Alliance Française pour la formation des formateurs en langue française. Ces formateurs enseigneront le français à l'école de Marillac. Merci à Benoît et Bénédicte Perrin ainsi qu'à toutes ces belles personnes rencontrées.



Village près de Anjà, RN7



Les enfants de l'ovale, Sabotsy Namehana, Tanà



Dispensaire de Marillac, Fort-Dauphin

Gaston Rakotonirina, il court, il court ce garçon !

Une belle rencontre des membres de l'Association Mizara lors de leur voyage à Madagascar, Gaston Rakotonirina. Gaston était leur guide à Ambalavao, il a mené le Club des six à Anjà, une réserve communautaire à 15km d'Ambalavao. Cette petite réserve est gérée par la communauté riveraine ou VOI (Vondron'Olonal Ifotony) dont Gaston fait partie. Puis il a mené le groupe dans une exploitation de Chan Fouis et Fils, un viticulteur local qui produit le fameux « Maroparasy », un vin très doux que les Malgaches apprécient. Au fur et à mesure que la visite se poursuit, Gaston nous dévoile sa passion : la course, et pas n'importe quelle course, le TRAIL !

Voilà presque trente ans qu'il court. Ce timide et humble garçon nous a révélé qu'il a participé à plusieurs courses au niveau national, voire même international. Etant un natif d'Ambalavao, il ne rate aucune édition du Bobby Trail (80km) à Andringitra où il finit, comme le plus souvent, sur le podium comme en 2016 où il est vice-champion. Un de ses accomplissements et également ce dont il est fier, est d'avoir gagné une étape de l'UTOP (Ultra Trail des Ô Plateaux). Cette course rigoureuse fait en tout 126km à faire en 2 jours. Il a également été le champion du Trail de l'Île Rouge (146 km) en 2016), Isalo Raid et gagné plusieurs trophées. Au niveau international, il a fait la Diagonale des Fous (2014), à La Réunion, dossard 826. Il a été le premier Malgache à terminer cette course de 173km. Il nous a confié que vers la fin de la

course, il a dû attacher son short avec un bout de ficelle (pourtant très moulant au début de la course) car il a fondu tout au long du chemin. C'est dire l'effort physique qu'il a fallu prodiguer !

Il faut dire que son physique longiligne et ses gros pieds qui chaussent du 45 sont taillés pour la course de fonds. Il est actuellement père de cinq enfants, avec la même femme (qui court aussi d'ailleurs). Quand on lui demande quelle est sa philosophie, il a tracé une ligne sur le sol rouge d'Ambalavao, derrière la ligne, il s'est mis en position comme s'il allait courir. Puis, il a compté ... à vos marques ... prêt ... partez ! Puis il a dit : « *tu vois, la vie, c'est comme la course. Tu dois savoir ta place, et elle est derrière la ligne. Il est difficile d'être discipliné mais tu dois suivre les règles, cette ligne tu ne dois la franchir qu'au moment opportun. Faire trébucher ton adversaire ne te fera pas gagner la course, cela te rendra encore plus misérable. La route est longue et tu cours seul. Alors, quand tu sens que tu n'as plus de force en toi, prie intérieurement, pense à ta famille, pense à ceux pour qui tu fais cette course et alors tu as ce regain d'énergie, ce second souffle.* »

Gaston n'a pas de sponsor, il gagne sa vie en travaillant comme guide à Ambalavao.

Il travaille également pour une agence qui organise des treks à Makay, et il est accompagnateur et baliseur lors du Trek de l'Île Rouge.

Son rêve, c'est de pouvoir courir encore et encore tant qu'il le peut. Aujourd'hui, à 54 ans, il entraîne bénévolement les futurs champions, ces enfants d'Ambalavao qui veulent percer un jour grâce à la force de leur détermination.

Alors, cours Gaston, cours Champion, cours !



Destination



Vers le Nord

Le voyage de Tanà à Diego

Pain de sucre, Diego Suarez



Tampoketsa



Betsiboka



Voandalalana à Ambondromamy



Tsingy de la réserve spéciale Ankarana

Cap au Nord de Madagascar, vers les régions aux parfums de cacao, vanille et ylang ylang !

Le moyen le plus facile de rejoindre le Nord de Madagascar c'est l'avion, mais pour vivre l'aventure, il faut y aller par la route. Au départ d'Antananarivo, par la RN4, on peut admirer le changement de paysage, ce qui témoigne également du changement de climat. A la sortie d'Antananarivo, on a ce paysage de collines herbeuses, avec quelques vestiges de forêts galeries et les *lavaka* (trous) creusés par l'érosion, nous voilà arrivés au plateau de Tampoketsa. Le plateau de Tampoketsa culmine entre 1300 et 1650 mètres d'altitudes. Après avoir traversé le Tampoketsa, tout d'un coup, la température monte d'un cran, on est à Maevatanàna, une des villes les plus chaudes de Madagascar. Une des attractions sur la route c'est aussi la traversée du pont Betsiboka sous lequel passe le fleuve homonyme, avec sa couleur orange rougeâtre si caractéristique qui résulte de l'érosion au Nord-ouest de Madagascar. Le paysage est aussi très différent, avec des arbres à feuilles caduques en hiver, des *matsabory* ou plan d'eau éphémères. Puis on passe par le pont Kamoro, un pont suspendu par des câbles qui franchi la rivière Betsiboka.

Non loin de là se trouve la petite bourgade d'Ambondromamy, une intersection de la RN4 qui mène vers Majunga au Nord Ouest, et la RN6 qui mène vers le Nord à Diego. Ambondromamy est incontournable pour y acheter les « fruits de la route » ou *voandalalana* en malgache. Il s'agit d'une tradition à Madagascar dès qu'on parle de voyage, les *voandalalana* qu'on apporte à ses proches peuvent être des fruits proprement dits, des produits comestibles ou encore des articles souvenirs. Ambondromamy est le lieu idéal pour les acheter, on y trouve des achards ou *pickles*, des fruits (mangues, citron, piments, jujubes) marinés dans une saumure vinaigrée, aromatisée avec des épices ou du piment. Il y a aussi les *fintsa*, banane séchée et fumée, ainsi que des fruits de toute sorte.

En traversant le fleuve Sofia, on quitte la région Betsiboka pour entrer dans la région Sofia. Cette région est très propice à l'agriculture car elle bénéficie de vastes plaines, d'une abondance en eau et d'un climat chaud. Les routes sentent bon le chocolat, puisqu'on traverse des plantations de cacao et de vanille. Les villes sur cette route : Mampikony, ensuite Port Bergé (Boriziny) où se trouve le Centre de Formation Professionnelle Agricole et la Maison de l'Artemesia où Marie Daricia est la correspondante de l'Association Mizara. Puis on arrive à Antsohihy qui est le chef-lieu de la région Sofia. De nombreux attraits touristiques sont comme la visite de la réserve spéciale Bora et le lac Matsaborimena. Il est possible de naviguer sur la rivière Loza qui relie la ville d'Antsohihy à celle d'Analalava où s'étendent de nombreuses plages paradisiaques et quasiment désertes. Analalava est une petite ville en bord de mer, riche en histoire et berceau de la culture Sakalava.

En continuant sur la RN6, on arrive à Ambanja, à 20km de cette ville se trouve le port Ankify où on peut prendre un bateau pour rejoindre Nosy Be. En continuant notre route sur la RN6, en traversant la rivière Mahavavy, on arrive à Ambilobe. Le pont Mahavavy a été détruit par le cyclone Gamane en 2024, mais il est encore possible de traverser via une déviation par passage à gué (impraticable en cas de pluie). L'incontournable réserve spéciale Ankarana ou Tsingy de l'Ankarana se trouve à 29km au Nord d'Ambilobe.

Il faut faire 775 km pour arriver à la pointe Nord de Madagascar à Diego-Suarez ou *Antsiranana* (le port). A la fin du XVIIIe siècle, elle servait de refuge à une colonie de pirates français nommé «Libertalia». Il y a tellement à voir à Antsiranana, le pain de sucre, la mer d'émeraude, la Montagne des Français, le Parc National de la Montagne d'Ambre. Alors, préparez vos valises !



Coiffures Et tatouages

Entre tradition et identité

À Madagascar, l'expression de la beauté chez les femmes passe par la coiffure et les ornements comme les bijoux voire même les tatouages.

Les femmes malgaches arborent une grande variété de coiffures, souvent tressées, qui peuvent être simples ou très élaborées, et qui varient en fonction de la région, de l'âge, de l'occasion, du statut matrimonial voire même du statut social.

Tsimiji-basy, une coiffure—dont le nom est traduit littéralement « n'entend pas les coups de feu »— est portée par les femmes mariées de l'ethnie Bara (au centre-sud de l'île). Cette coiffure est un moyen d'affirmer que ces femmes sont fortes et n'ont pas peur des coups de fusils.

Tana ivoho, ce style de coiffure est très connu dans différentes régions, mais appartient tout particulièrement aux Merina qui occupent la haute terre centrale de l'île Rouge. Le Tana Ivoho a autrefois été réservé aux femmes d'âge mûr. Aujourd'hui, cette coiffure est adoptée pour avoir l'air classe et élégante. C'est dans sa simplicité que réside toute sa grâce et son raffinement. La réalisation du Tana Ivoho est simple. L'idée est de diviser les cheveux en 2, d'en faire 2 nattes basses. Par la suite, il faut les entrelacer minutieusement et les porter soigneusement en arrière, tel un chignon bas. Il faut juste avoir des cheveux assez longs, pour que la tresse tienne toute seule sans l'aide de pinces.

Difisesy/randra-mandady/Kiraoka se porte lors de la cérémonie de circoncision. La logique est de porter une coiffure qui ne laisse tomber aucune mèche de cheveu, une coiffure durable qu'on n'ouvre que quand la plaie du petit garçon se cicatrise.

Dokodoko sont comme les nattes bantu, très appréciés des Antandroy.



Tana ivoho



Tsimiji-basy



Dokodoko

Tatouage traditionnel

À Madagascar, une culture a presque complètement disparu : celui des tatouages traditionnels. Actuellement, seuls les gens des campagnes dans l'Ouest et le Sud de la Grande Ile portent encore les tatouages traditionnels.

Un tatouage traditionnel se dessine de manière très originale : on pique la peau avec des épines puis on frictionne la plaie avec une mixture de poudre de charbon ajoutée aux sucs de différentes plantes colorantes. Quand la cicatrisation est terminée, apparaît alors un dessin bleuté qui s'efface assez vite dans le temps. Les femmes sont les plus concernées par cet art archaïque.

Tohivolotsisy (un raccord des sourcils en forme de V) est un tatouage récurrent. Il renforce les traits du visage et montre le fort caractère de celle qui le porte. Parfois, le raccord des sourcils est surmonté de motifs géométriques qui font référence à l'horoscope du porteur (ou **Vintana**).

Avant les roues solaires (**Masoandro**) étaient en tatouages sur le front des femmes pour affirmer que la femme est amoureuse mais aujourd'hui, le tatouage est remplacé par du rouge à lèvres. Un autre tatouage récurrent qu'on retrouve chez les femmes sont les **Teboky** ou trois points sur les joues (comme un trépied), pour signifier qu'elle est bonne cuisinière.

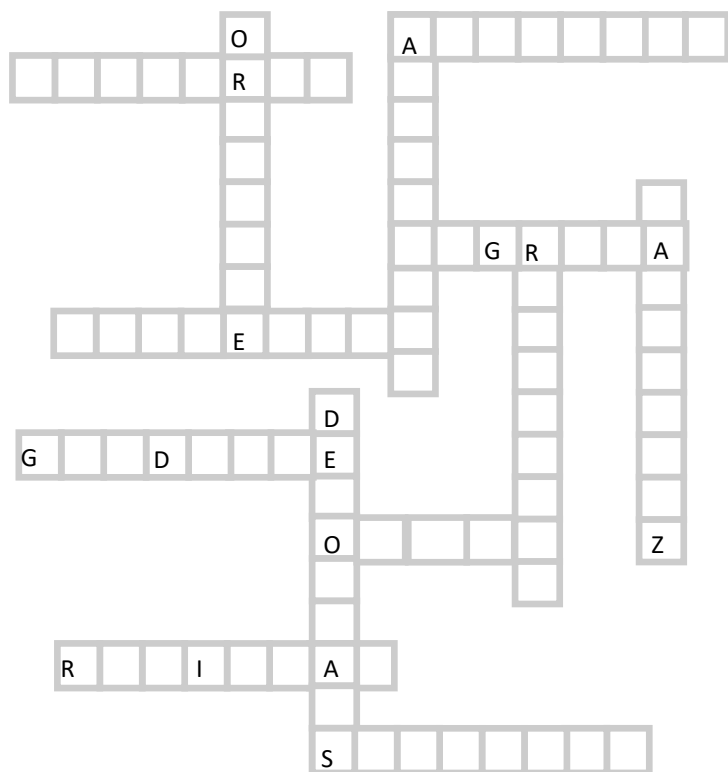
D'autres tatouages se portent sur la poitrine dont les motifs les plus récurrents sont des figures géométriques comme **tanimbaryny mpirafy** les rizières des concubines, ce sont plusieurs motifs rectangulaires qui forment comme des rizières.

Les croix, simples ou complexes sont aussi retrouvées parmi les tatouages traditionnels. Toutefois, cela ne signifie pas que le porteur est chrétien.

Pour découvrir les différents motifs de tatouages féminins ainsi que les coiffures et leurs significations on vous invite à visiter le musée Fort Flacourt à Fort-Dauphin.

Anagrammes

Trouvez les combinaisons de mots en utilisant les lettres suivantes : **DIEGO SUAREZ**



Mirado, chanteur et engagé

Le Club des six a fait le voyage de retour en France en compagnie de Mirado, chanteur et ambassadeur de l'UNICEF à Madagascar. Enfant, Mirado était connu pour interpréter des chansons lyriques de Ludger Andrianjaka et Salomon du groupe Kintana Telo. Puis il s'est révélé au grand public avec des titres comme *lay anjeliko*, *ny hatsaranao*, ... Il utilise actuellement sa notoriété et sa communauté sur les réseaux sociaux pour véhiculer les messages de sensibilisation sur les droits de l'enfant.

Equipe de la rédaction de la Lettre Mizara: *Malala Ingady et Bureau Mizara*

Visitez notre site web : www.associationmizara.org

Miteny/parler malagasy

Autour du voyage

Tsara mandroso, tsara miverina (tsar mandjouch, tsar mi-vèrne) : Bon voyage , va en paix, reviens en paix.

Aiza no misy (aise miche) : où se trouve ...

Andraso ! (an-djache) : Attend / attendez !

Voandalana (vont dalne) : fruits du voyage/de la route

Tara be isika (tare bé chic) : nous sommes très en retard

Efa lasa ilay fiara (éf lache lé fiar) : la voiture est déjà partie

Andeha ho aiza ? (andé aise ?) : où vas-tu/ où allez-vous ?

Izaho handeha any (zà andé ane) : je vais ... (lieu)

Quelques règles sur la langue malgache

« O » se prononce « ou » et « E » se prononce é.

Ne pas mettre l'accent sur la dernière voyelle pour les mots qui se terminent par a / o et y.

Ex. *Salama* (bonjour) = salam' / *Mirado* = mirad' / *be dia be* (beaucoup) = bé dia bé / *olona* (personne, gens) = oul

Tous mots sont neutres et invariables, donc pas de différence entre singulier et pluriel, il n'y a pas de genre masculin ou féminin. Pour différencier, on dit « *lahy* » (prononcer là) pour les mâles (animaux ou humains) et « *vavy* » (prononcer (vav')) pour les femelles. Ex. *akoho lahy* (prononcé akou là) pour désigner le coq et *akoho vavy* (akou vav') pour la poule.

Réponses des devinettes du précédent numéro :

1. Les pensées ,
2. L'ombre,
3. Le piment



Mirado

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.