

Le Petit Ranapang



Bulletin de liaison et d'information Franco – Malgache de l'Association Mizara
N°4 février 2015

Rédaction : Jacques Dumortier, Annick Lejeune, Patrice Szymanski

Mizara 21, rue du Cher 41400 Faverolles sur Cher Association loi du 1^{er} juillet 1901 N°W411003655

Correspondants France: Dorothée Outters (Nord), Brigitte Szymanski (chargée du suivi des parrainages), Jean-Baptiste Balay (Rhône-Alpes), Sr Henriette Rahary (Normandie)

Correspondants Madagascar: Haronirina, Henintsoa et Marie-Thérèse. Razanadrasoa (Tananarive), Soeur Marie-Louise (Imady), Frère Joseph Denis (Ambositra), Père Yvon Tiana (Ambanja), Sr. Alphonsine Rodriguès (Tuléar), Soeur Marie-Jeanne et Père Passarotto (Fort Dauphin), Niella Vola Morega (Fort Dauphin)

Éditorial

Amis Mizara, de Madagascar, de France et d'ailleurs bonjour... Les élections présidentielles pouvaient laisser espérer une normalisation progressive de l'île rouge mais elle se fait attendre en raison de l'embargo commercial des U.S.A. levé seulement en novembre 2014 (agoa) ainsi que la levée de certaines sanctions subordonnées à la mise en place d'une nouvelle gouvernance. Cette situation joint aux délestages d'électricité, à l'insécurité, aux menaces sanitaires ne favorise pas la reprise économique... 92% de la population sous le seuil de pauvreté place Madagascar au 155^{ème} rang de la planète en terme de revenus. La dénutrition se généralise dans certaines zones, le sud notamment ainsi le centre social St Vincent de Fort Dauphin Sr Marie Jeanne notre correspondante traite en permanence 25 à 50 enfants dénutris. Ce centre assure également des activités complémentaires aux mères pour leur permettre de nourrir ces enfants, activités auxquelles sont maintenant associées certaines de nos « coquilleuses ».

Nous assistons à la formation et la constitution de toute une communauté d'entraide sur place à laquelle Mizara apporte sa contribution en liaison avec d'autres associations telles que : Les enfants des rues à Tananarive, Hiaraka à Port Bergé, Ades à Tuléar... une manière de rompre l'enclavement de régions oubliées. Nous étudierons lors de nos prochains déplacements des réalisations faites dans le cadre de « tsara rano » belle eau de façon à ce que Fort Dauphin puisse bénéficier de l'expérience d'autres secteurs en ce domaine. Il est réconfortant d'assister à ces mobilisations de communautés qui peuvent certes apparaître dérisoire du seul point de vue économique mais témoignent d'une solidarité active.

Jacques Dumortier
Président de l'Association Mizara



Marillac



Fianarantsoa

Histoire et Culture de Madagascar...

L'unité Ethnique et Linguistique et l'Influence Malaise d'après Pierre Boiteau

Les Malgaches parlent tous une même langue qui, par le vocabulaire, la morphologie et la syntaxe, se range dans le groupe Indonésien du sud-est asiatique. Les dialectes diffèrent seulement par quelques détails de prononciation et de lexique. Ceux des terres basses parlés par des hommes de teint foncé ne sont pas plus éloignés de l'ancien Indonésien que le merina employé par des gens plus clairs à cheveux ondulés ou lisses.

Même unité foncière en ce qui concerne les mœurs et coutumes de l'ensemble des tribus : Les piroguiers de la côte sud-ouest de teint foncé, mais à cheveux lisses ont des embarcations à balancier typiques de l'Asie sud-orientale et de l'Océanie. Ils se nomment *Vezo*, mot qui dérive du terme Indonésien désignant les « enfants de la mer » *Badjao*. Tous les Malgaches cultivent le riz en terres irriguées ou sur brûlis, comme font les hommes de langue Indonésienne. Ils ont le même soufflet de forge, les mêmes mortiers à riz, les mêmes pagnes et toges que les populations de l'Asie du sud-orientale. Ils utilisent la sarbacane orientale et non l'arc africain. La conque asiatique et océanienne atteint Madagascar mais ne touche pas l'Afrique. Les cadres de tombes de Sakalaves de l'ouest malgache rappellent par leurs sculptures ceux de sépultures d'Indochine. Les cercueils de familles nobles du nord de l'île évoquent ceux des îles Philippines. Les possessions provoquées et curatives des Bara sont analogues à des pratiques malaises. Des figures d'oiseau ou des « cornes » de bois dominent les demeures princières comme dans le sud indochinois et les îles polynésiennes.

Voyage découverte et partage...novembre 2014

De retour... voici les premières impressions de Jacques : nous pouvons nous réjouir de l'excellent travail réalisé par nos correspondants et de la bonne gestion des fonds qui leur ont été confiés. Nous pouvons qu'être admiratif devant l'action de terrain de ces communautés et de ces associations qu'elles soient malgaches ou étrangères qui investissent pour trouver des solutions aux problèmes posés par la très grande pauvreté.

Situation générale

Bernard Wattier avait raison d'écrire fin septembre que la situation s'était encore dégradée en 2014. Si les sanctions appliquées à Madagascar de 2009 à 2014 ont bien été levées, elles sont restées effectives jusqu'à ce jour ou leur levée soumise à conditions (parfois justifiées). C'est ainsi que Madagascar n'a bénéficié des dispositions du traité de commerce (AGQA) liant les USA aux pays d'Afrique qu'en novembre 2014. De 2009 à 2014 le pourcentage de la population passée sous le seuil de pauvreté est passé de 66% à 92%. Corruption, insécurité, menaces sanitaires (peste), délestages électrique quotidiens n'incitent guère les investisseurs à revenir. Le président élu ne bénéficiant pas du soutien d'un parti majoritaire est obligé de « circonvenir » pour constituer des majorités de circonstance.

Et pourtant de façon générale à l'exception de la capitale et de certaines régions du sud, la situation reste calme, le malgache endurant et placide mais pas nécessairement passif, des initiatives locales voient le jour, des associations de parents d'élèves se substituent à la défaillance de l'état. Des mairies et districts à l'instar d'organismes internationaux créent des activités HIMO (haute intensité de main d'œuvre) voirie, ordures, plantations...



Repas des coquilleuses



L'équipe Mizara de Tananarive

De novembre à décembre Jacques a parcouru des milliers de km en taxi-brousse depuis Tananarive à Tsarahasia et Port Bergé, d'Ambositra à Imady, de Fianarantsoa à Tuléar et séjourné à Fort Dauphin. Il a pu rencontrer tous les correspondants locaux et les personnes aidées et faire le point sur les actions en cours et à venir :

- L'école des chiffonniers du Père Passarotto à Fort Dauphin. L'effort de carême des collégiens du Prieuré de Sambin (2176€) a permis la construction de deux nouvelles classes et une cantine ainsi que la scolarisation de tous les enfants chiffonniers au nombre de 700.

- Les quatre jardins partagés sont aussi une réussite grâce au parrainage grainetier.

- La prison de Fort Dauphin avec l'aide aux prisonniers en fin de peine avec Sr Marie-Jeanne.

- Manambaro avec Niella, Justin et Christian

- Fianarantsoa au séminaire du Père Gaston

- L'école d'agriculture de Port Bergé avec la culture de l'ananambo, les pépinières d'eucalyptus et d'acacia.

Distribution de pulls de laine (froid sur les hauts plateaux) grâce au groupe de tricoteuses de Me Bernard de Malves en Minervo.

Les foyers économiseurs d'énergie qui permettent d'économiser le charbon de bois équivalent à la valeur de 5kg de riz par mois par famille. Ces foyers ADES entrent dans les mœurs à Fort Dauphin pour preuve un point de vente vient d'ouvrir.

Aide financière à la cantine du lycée Massina Maria de Tananarive destinée aux élèves ne déjeunant pas le midi (projet initié par Marie-Thérèse Razanadrasoa principale adjointe du lycée).

Parrainages-Ecolages

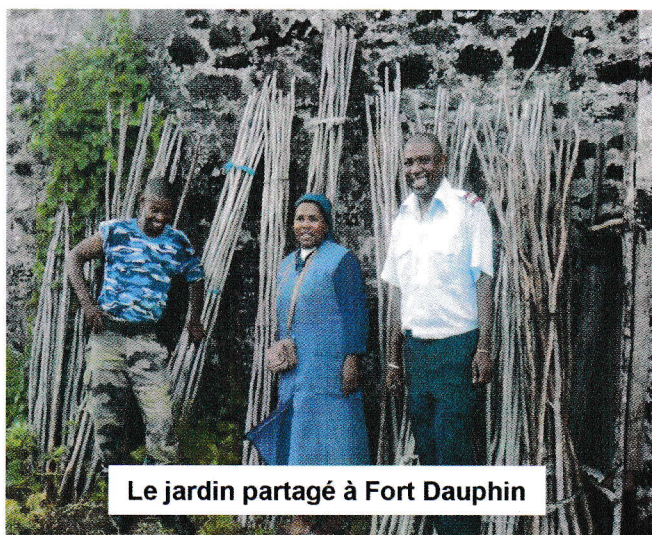
- Ambositra-Imady Lycée St Michel: Sr Marie-Louise indique que suite à la crise 80% des parents ne payent qu'une partie de la scolarité. Bons résultats de Marie-Goretti et de Gertrude.

- Fianarantsoa: Céline a rejoint en tant que postulante les sœurs Baptistines.

- Tuléar : Sabrina est à l'internat quant à Sandra son état de santé s'améliore et à le projet de débiter une formation. Respect... quand on sait que cette petite communauté de 5 personnes dirigeant cette école de 1400 élèves avec un orphelinat, un dispensaire et centre de nutrition pour 50 enfants.

- Ambanja: le Père Yvon remplace le Père Paulin à la direction du collège. C'est donc lui qui assurera le suivi des quatre élèves Marie-Odet, Emma, Hassan et Elysa.

Fort Dauphin: les parrains et marraines permettent aux familles de scolariser de nombreux enfants de même que l'aide financière apportée au sept familles de coquilleuses. On constate chez toutes ces familles aidées la satisfaction d'appartenir à la communauté Mizara.



Le jardin partagé à Fort Dauphin

Notre correspondante pour Fort Dauphin Sr Marie-Jeanne après six années de collaboration avec le Père Pédro est en charge du centre social St Vincent de Paul pour s'occuper d'enfants dénutris a mis en place un atelier de tissage au profit de ces enfants pour assurer un minimum de ressources alimentaires. Elle assure également le suivi des familles aidées par Mizara.

Voyage découverte et partage 2014...suite

Elle compte offrir cette possibilité à certaines coquilleuses en grande précarité, à des prisonniers en particulier ceux qu'elle soignent...et qui l'appellent « maman ». Un projet est à l'étude concernant le service courrier de la prison à fin de maintenir des liens avec les familles...qui doivent assurer pour l'essentiel la nourriture des prisonniers.

Courage Sr Marie-Jeanne !!!

Jacques conclut ainsi : merci à nos hôtes, à nos correspondants locaux, à ces petites communautés au service des oubliés...de tous et de tout, à cette terre merveilleuse de souffrance et d'innocence.



Classe avec le Père Passarotto

Effort de Carême au collège de Sambin et au lycée de Pontlevoy

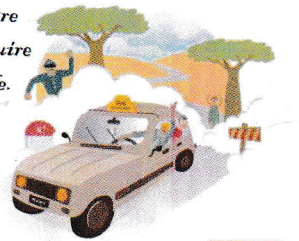


Un chèque de 2175 € a été remis à l'association et a permis la construction de deux classes et une cantine pour l'école des chiffonniers du Père Passarotto de Fort Dauphin. Un grand merci à tous les élèves, enseignants, prêtres ainsi qu'à la direction du collège et du lycée pour leur implication et leur générosité. L'action se poursuit pour la construction d'une troisième classe nécessaire pour accueillir d'autres enfants de chiffonniers... La situation est d'autant plus délicate pour ces enfants en raison du cyclone « Chedza ».

à Monsieur le directeur, les enseignants et les élèves...

Un grand merci de ma part et des 700 élèves d'ici pour votre précieux don avec lequel j'ai pu donner à manger et construire deux classes et une nouvelle cuisine...merci pour votre aide.

Père Albano Passarotto



no comment

Taxi brousse...partie intégrante des malgaches par Philippe Bonaldi

Mamy Chocolu décide de m'amener au concert de Toky, à quelques kilomètres de là. Direction Ambositra en taxi-brousse. Mamy décide de ne pas prendre sa 4 l et de me faire découvrir le taxi-brousse, incontournable moyen de transport malgache. Une gare de stationnement de taxi-brousse, c'est un grand moment de solitude dans un bain de foule. Pourtant chaque solitaire semble connaître tout le monde. Mamy et moi à peine arrivés sur les lieux, « tout le monde » s'empresse de demander de nos nouvelles et s'intéresse particulièrement au choix de notre destination. Au milieu de la foule compacte les fourgons équipés quatorze places assises sont rangés en Capharnaüm en fonction des départs. Ça grouille et ça va vite. Kofibe, Kofinana, Kofifi, Kofimanga, Kofitruc sont des agences de voyages en forme de cases de bois. Des échoppes sommaires alignées comme des baraques de pêcheurs le long d'une côte sauvage. La disposition anarchique de chaque véhicule permet de jouer au jeu collectif du « premier rempli/premier parti ». Remplir le taxi-brousse est la règle de ce jeu. Plusieurs techniques sont autorisées. La première consiste à faire croire que le taxi est presque plein. De ce fait, le chauffeur n'attend plus que vous pour partir. C'est la tactique du « bluff à deux cornes » : de faux clients sont assis dans le taxi-brousse pour leurrer le pigeon voyageur. Si le pigeon ne connaît pas cette astuce, il tombe dans la cage à oiseau métallique et risque ainsi d'attendre longtemps le départ.

Le but est extrêmement simple : faire rentrer le maximum de clients dans un quatorze places assises. Chacun a vu quelqu'un, ou a été soi-même ensardiné au moins une fois dans sa vie. Voyager serré comme un poisson en conserve est une expérience oppressante mais tellement vivante. À ce propos, un livre des records circule en cachette où l'on parle de 37 ou 42 passagers au lieu des quatorze autorisés, voire plus selon certaines sources. Également, dans ce jeu de société, une troisième méthode un peu plus rare qui est à l'opposé des deux précédentes : comme par miracle, vous partez directement, sans aucune attente. Vous quittez la gare de stationnement à trois personnes plus le chauffeur. Un sentiment de bonheur exulte en vous. De la place pour voyager, c'est royal ! Mais un kilomètre plus loin, le taxi-brousse tourne dans un petit chemin à droite, là où ont été collectés des clients par une équipe de rabatteurs. C'est la méthode « 1.2.3 Soleil ». Le temps de compter les yeux fermés jusqu'à trois, voilà qu'une foule vous attend au détour en criant. Une foule de passagers prête à tout pour vous accompagner. Dans cette catégorie, il y a le « 1.2.3 soleil bis » qui consiste à partir à vide et de faire autant de fois qu'il le faut le tour de la ville afin de charger le maximum de clients.

En Malgachie, le toit d'un véhicule motorisé est un espace social non négligeable. Le volume de marchandises est proportionnel au commerce délocalisé. Ainsi, l'espace bagages est inhérent à chaque voyageur. Dans ce domaine de l'affrètement aucune limitation n'est inscrite dans le cahier des charges. Si vous voulez acheminer un cochon, on le mettra sur la galerie. Certains s'en chargent. Une bicyclette, une armoire, soixante cocottes en alu, pas de problème, on charge. Le pourboire est international mais surtout inévitable. Le rituel chauffeur/commission/client est ici bien rodé. Les petits billets chiffonnés se transmettent à vitesse grand V pour remercier l'achemineur, mais aussi le porteur, le rabatteur et le chargeur de galerie. À ce propos, quand on parle de galerie d'art, on peut dire que le porte-bagages d'un taxi-brousse en est une.

Chaque chargement de taxi-brousse est une pièce unique. C'est beau comme des strates de couleurs qui s'empilent. La matière s'enchevêtre tel un puzzle artistique. Nous sommes en présence d'œuvres hyperréalistes, entre l'Art naïf et l'Art moderne. Je ne suis pas un fin connaisseur en peinture ou un critique d'art assidu, mais j'imagine bien Andy Warhol s'inspirer du cochon pris en sandwich par les sacs de charbon sur un fond clair de tapis en nattes et panier de canards vivants. À notre gauche, une vision encore plus kitsch sur le toit du taxi-brousse voisin Kofibe : un mille-feuille de sacs de riz avec moteur de camion, surplombé de ballots de fripes et son coulis de carottes d'Antsirabe. Une œuvre exceptionnelle ficelée de toute part, harnachée méthodiquement à la galerie comme un Modigliani. De plus, trente-sept personnes au rez-de-chaussée méritent un contrepoids sur les étages. Ça amortit les tonneaux en cas d'accident. Pas de ruelle inopinée, pas de tour de ville. Nous sortons d'Antsirabe vers de nouvelles campagnes, Mamy et moi ensardinés avec dix-huit autres passagers.

Le rouge et le vert sont encore les couleurs dominantes dans le tracé de ce petit parcours. Se rajoute à cela le pastel des bras de rivières et l'eau d'argent venant des montagnes. Mille petites sources que l'homme a su modeler et acheminer pour irriguer ses rizières. Tous ces cours d'eaux finissent leurs parcours sur la plaine en parallèle de la route que nous suivons. Avec moins de surprise mais autant d'émerveillement j'aperçois les fours à briques, les petites maisons aux toits de *falafa* qui meublent de part en part les villages. Je découvre à nouveau les tapis en nattes où sèchent les graines, les murs en terre rouge craquelés par la chaleur, les patchworks de linge multicolore qui sèchent au soleil sur les digues, les mille croissants de lune blanche qui s'échappent des sourires, les saluts de la main permanents des habitants vers notre taxi-brousse brimbalant.

L'économie

Le chocolat de Madagascar (le chocolat Robert primé en 2014)

La zone de culture du cacao à Madagascar se trouve principalement dans les régions Diana et Sava : Ambilobe, Ambanja, Sambava, Antalaha. 4000 tonnes sont produites chaque année et la superficie totale de culture est de 15000ha. Une grande quantité de la production en cacao de Madagascar est exportée car le cacao malgache est très demandé du fait de sa qualité. Ces régions produisent trois variétés : la criollo, la forastero et la trinitario. Les chocolats produits avec ce cacao ont déjà remporté des prix au niveau international, en 2004 et 2014 par exemple la gamme de chocolats « Cluizel » a été élue meilleur chocolat lors du salon de Paris. Quant à l'industrie du chocolat la sté. Robert fondée En1937 par un Réunionnais, elle a remportée le Silver Cup de l'académie à Paris avec le chocolat Moramora. Depuis sa création la chocolaterie Robert ne cesse d'évoluer, elle produit de la poudre de cacao en sachet, des tablettes, des coupe-faim, des bâches de Noël. Elle entre petit à petit dans le marché U.S. en réservant la marque « Vaovao Chocolate » aux épiceries fines. La chocolaterie Robert sert déjà le marché de l'Océan Indien.



La flore à Madagascar



L'Ananambo ou Moringa plante endémique du sud ouest de MADAGASCAR

Très spectaculaire elle ressemble avec l'âge un peu au baobab, son tronc peut atteindre plus de 2 mètres de diamètre et présente une couleur blanchâtre qui lui a valu le surnom de « sac de farine ».

Source de santé et... contre la malnutrition

L'Ananambo ou Moringa Oleifera est conseillé par les médecins et même par les organismes internationaux notamment de l'O.N.N. (office national de nutrition). Cet arbre dont les brèdes ou encore les fruits, constituent un soutien naturel irremplaçable pour pallier les carences alimentaires ou de dénutrition. En fait ses acides animés reconstituent les cellules altérées (peau, ongles, cheveux) et favorisent la cicatrisation. Si un enfant de 1 à 3 ans consomme une cuillerée de cette poudre deux fois par jour, il bénéficiera d'un important apport nutritionnel et d'une bonne protection contre la malnutrition et certaines maladies : 10g de poudre satisfont 14% des besoins en protéines, 40% en calcium, 23% en fer et en vitamines A. En somme l'ananambo est un complément idéal pour les enfants dénutris pour éviter les carences...et est plus riche que le lait.

Une plante qui permet de purifier l'eau

L'activité antibactérienne est également prouvée, et des recherches se poursuivent pour vérifier si elle pourrait être exploitée par l'industrie pharmaceutique.

Elle est employée comme engrais, fourrage, huile ou colorant et intervient aussi dans la production de miel, la fabrication de cordes, le tannage, la purification de l'eau et la pharmacopée.

Cette plante est cultivée à l'école d'agriculture de Port Bergé.

Elevage et Traditions

Le zébu à Madagascar

Le zébu de Madagascar, *Bos indicus*, est un bovidé qui accompagne toutes les étapes de la vie d'un habitant de la Grande Ile, quelque soit son groupe ethnique d'appartenance. Naissance, circoncision, fiançailles, mariage et funérailles sont autant d'occasion de sacrifier, d'échanger, ou de consommer des bovins. Le zébu est aussi un élément indissociable de la riziculture irriguée car le « piétinage » des parcelles est un impératif technique et une expression du système d'entraide et d'échanges matrimoniaux entre sous groupes à l'intérieur d'une même ethnie.

Les zébus jouent un rôle crucial dans diverses cérémonies lignagères et/ou claniques ainsi que lors des cultes de possession connus sous le nom de *bilo* ou *tromba*. On pourra ajouter que posséder un grand troupeau est le signe de richesse par excellence et symbole d'une réussite sociale et d'un soutien des ancêtres, mais le plus important est de redistribuer cette richesse sous forme de prêt (pour le piétinage) de don (lors des funérailles) ou d'offrande lors de cérémonies lignagères à caractère ostentatoire. En résumé, le zébu, est le trait d'union entre le monde des vivants et celui des ancêtres, le monde naturel et celui de la Surnature, au sein duquel la forêt occupe une place centrale.



Dates à retenir

20 mars 2015 Assemblée Générale 18h salle des fêtes de Faverolles sur Cher
16 août 2015 Participation à la brocante de Faverolles sur Cher

Prochains voyages à Madagascar

Août 2015 (avec Don Erwan Courgibet)

Mizara : Si vous souhaitez rejoindre l'association.....écrivez nous à l'adresse suivante: Mizara 21, rue du Cher 41400 Faverolles sur Cher