



FANOHANANA

Parrainages Enfants Malgaches

« En sauvant un enfant, c'est le monde de demain que nous sauvons » (Père Pedro)

Bulletin trimestriel N°5 - Décembre 2019

Éditorial

Il y a juste un an, vous receviez notre premier bulletin trimestriel sous le nom de FANOHANANA.

Un an où nous avons mis beaucoup de cœur, où chacune de nous cinq a fait de son mieux dans le suivi de la scolarité, de la santé et de l'argent destiné aux 92 filleuls. Après des changements intervenus au niveau de nos responsables locales, nous avons édité une charte qui définit les devoirs et les droits de chacun, en respect de nos statuts déposés en Préfecture.

La réussite des enfants à leurs examens respectifs a été un bel encouragement pour persévérer dans notre engagement. Grâce à vous, nous les aidons dans leur choix afin qu'ils poursuivent des études au plus près de leurs rêves.

Si quelques-uns, peu motivés, ont abandonné la filière classique pour entrer en apprentissage, trois sont revenus au collège après une période de mendicité, de découragement ou de maternité.

Un document traduit en malgache par une marraine et amie, Lala, a été remis à chaque parent, afin de les responsabiliser dans le suivi du travail de leur enfant et pour arrêter leur harcèlement auprès des responsables pour essayer d'obtenir de l'argent supplémentaire. C'est une des raisons pour lesquelles nous ne leur donnons jamais votre mail ou votre adresse.

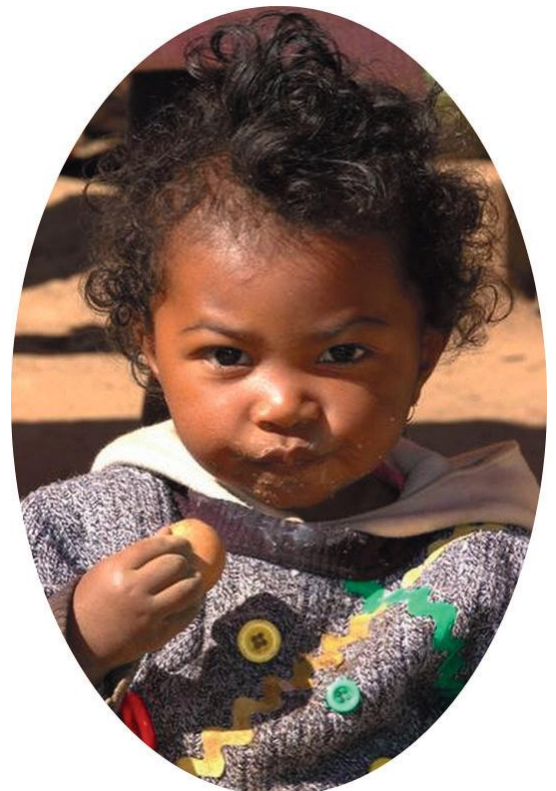
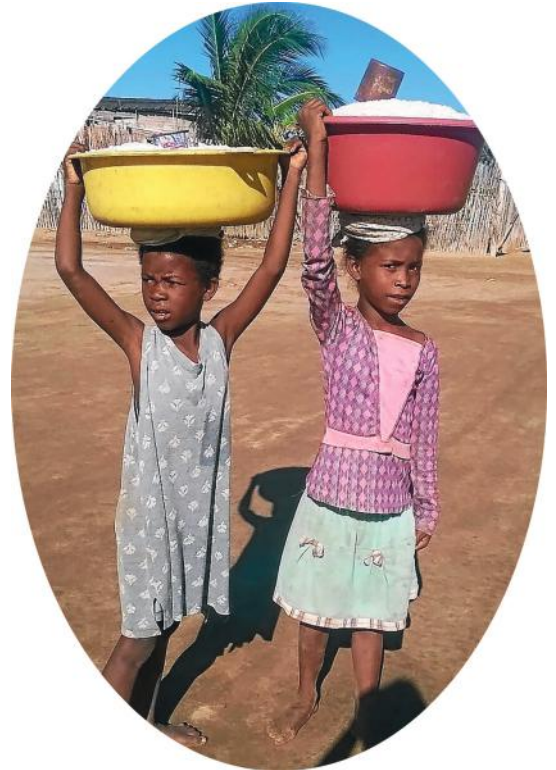
Nos ventes, brunchs, sorties ont rencontré un franc succès. Les bénéfiques et vos dons nous permettent d'envisager de réunir tous les filleuls pour qu'ils se rencontrent, apprennent à se connaître et à s'entraider, autour d'un repas, dans une ferme pilote et lors de la visite commentée par un étudiant au Lemur's park qui regroupe toute la flore et la faune de Madagascar.

La cotisation annuelle est de 20 €. Pour faire face à nos frais de fonctionnement, nous avons dû la dissocier du parrainage. Elle est déductible des impôts.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

Au nom de vos filleuls et de notre équipe, nous vous souhaitons une belle année 2020 et la réalisation de vos souhaits.

Françoise, Anne-Catherine, Marie-France, Aimée et Elise



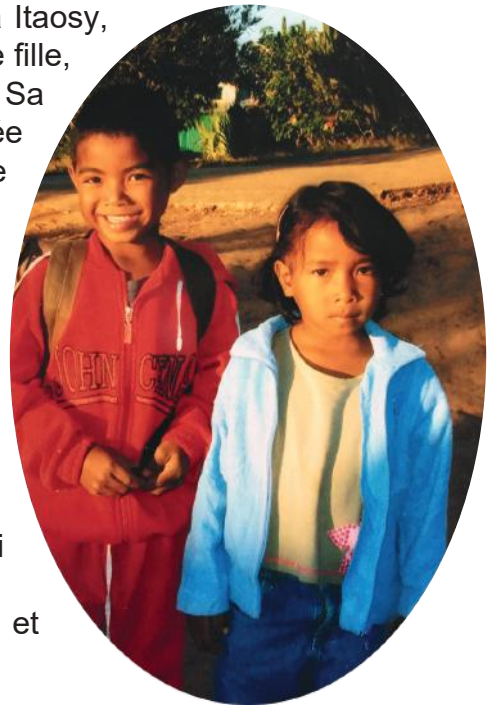
Témoignages

Olivia avait quatre ans en 2006, quand j'ai fait sa connaissance à Itaosy, chez les Sœurs du Bon Pasteur. À l'époque, c'était une toute petite fille, timide et si jolie que nous avons apprivoisée avec un Nounours. Sa maman Lalaina, était une mère célibataire qui venait d'être licenciée d'une usine de textiles qui fermait, et où elle avait un salaire de 16 euros.

Le commandant de bord qui m'accompagnait à l'époque, a décidé spontanément de parrainer Olivia. C'est avec beaucoup de joie et d'émotion qu'elle lui a écrit une très jolie lettre pour lui annoncer, en octobre dernier sa réussite au Bac et son désir de poursuivre des études pour devenir guide touristique.

Ce parrainage est une triple joie :

- pour Olivia avec cette jolie réussite et ses projets d'adulte,
- pour son parrain qui est heureux de 13 ans de soutien et qui poursuit son aide,
- pour nous qui avons fait confiance à cette maman méritante et sérieuse, qui a toujours été attentive à sa fille.



*Olivia avec Nandriana en février 2007
sur le chemin de la maternelle*

Ci-jointe la lettre d'Olivia à son parrain :

« *Cher Parrain,*

C'est avec un cœur plein de bonheur de vous écrire cette lettre. Et j'espère que vous êtes en bonne santé plus que nous. Les nouvelles, c'est que il y a eu des fuites de rejet durant l'examen et ça devenir un grand problème à Madagascar.

À cause de ce problème, je commence à s'inquiéter mais ne t'en fais pas, je ferai de mon mieux pour réussir cette examen.

Je ne suis pas comme ça si vous n'êtes pas là pour m'aider et me soutenir à toutes mes études. C'est pour ça que je n'arrête pas de remercier car grâce à vous, je pourrai réaliser toutes mes rêves et que si mes rêves seront exaucés, je ferai comme vous. Je n'oublierai jamais à tous ce que vous fait pour nous et encore merci. Je vous aime et je t'embrasse fort. Olivia ! ».

Ci-jointe la lettre de Françoise au parrain :

« *Le bonheur d'Olivia qui voit sa vie se transformer et réaliser ses rêves après sa réussite au Bac. 25 € est insuffisant pour assurer les trajets, les photocopies et l'accès à l'Université. Pour les étudiants, nous doublons le parrainage soit 50 € mensuels et nous cherchons un deuxième parrainage ».*



*Olivia (gilet blanc) en février 2018
avec tous les filleuls à Itaosy*

+ D'INFOS

Vous voulez vivre une aventure avec un enfant malgache en grande difficulté ?

Vous voulez vous engager pendant quelques années pour l'aider, l'accompagner dans sa vie, lui apporter de l'amour, lui écrire, lui rendre visite peut-être dans son pays d'origine ?

Alors, n'hésitez pas, appelez-nous. Nous avons toujours des enfants en attente... vous pouvez changer des vies.

Nous faisons tout notre possible pour leur apporter un sourire et du bonheur !

Rajo Robenah est né le 7 janvier 2001, son père est paysan et sa mère est actuellement malade. Rajo a été un élève sérieux et travailleur durant toute sa scolarité, ainsi, il a obtenu son Bac scientifique en 2018. Ses matières préférées ont été les maths et la physique et son objectif : devenir médecin.

Rien n'étant très simple à Madagascar, il n'a pu s'inscrire en Fac de médecine dès l'obtention de son diplôme. Rajo a donc décidé de faire une année de comptabilité en attendant de pouvoir commencer ses études de médecine.

C'est une très belle performance et relève d'un gros investissement personnel lorsque l'on connaît les conditions de scolarité dans ce pays.

Il vit avec sa sœur aînée et cette année, avec l'aide d'un deuxième parrainage car les études sont coûteuses, il peut enfin entamer son long cursus universitaire et atteindre son objectif.

Rajo et nous-mêmes remercions chaleureusement ces parrains et marraines qui soutiennent et accompagnent ce jeune vers un bel avenir.



Qu'est-ce qui passe partout ?

« Elle passe partout... il suffit de la soulever ».

Vous avez deviné ? La fameuse 4L !

Dans les années 60, de nombreuses 4L (et 2CV) ont été importées depuis l'Europe, et notamment depuis la France, l'ancienne puissance coloniale. Des modèles ont été assemblés dans la Grande Île en 1980. C'est là qu'Elysée Rakotondrakolona s'est formé jusqu'à la fermeture de la Société malgache de construction automobile (Somaco).

Il est aujourd'hui le garagiste de référence des 4L à Antananarivo. « *La 4L est parfaite pour Madagascar, économique tant au niveau entretien et pièces, bien pour ceux qui n'ont pas trop d'argent* ».

La citadine française des années 60 fait un tabac sur l'île. « *C'était le premier 4X4. Elle passe même là où les 4X4 modernes ne passent pas. Il suffit de trois personnes pour la soulever* », explique-t-il, flegmatique. « *Nous les malgaches, c'est que, lorsqu'on voit deux pièces qui se ressemblent, on sait les adapter. C'est le système D* ». Il ne baisse les bras que lorsque la boîte de vitesse est cassée, là, il n'y a rien à faire.



Un cultivateur de riz raconte : « *Il n'y a pas de complication dans cette voiture. Tout est manuel, rien d'électronique, si on a un problème au milieu de nulle part, pour faire un diagnostic, il suffit d'ouvrir le capot ! Je transporte avec ma 4L l'engrais dans mes rizières* ».

Un chauffeur de taxi approuve : « *Je la répare moi-même, j'ai appris sur le tas, c'est du costaud. Elle passe partout même quand il y a beaucoup d'eau, car l'allumage est en hauteur* ». Elle est repeinte en jaune à la façon du yellow cab new-yorkais.

Un autre : « *Le problème, ce sont les pièces originales qui se font de plus en plus rares. Je suggère aux français de reprendre la production des pièces détachées !* ».

Au bout d'une rue, à l'ombre de lumineux jacarandas en fleurs, plusieurs Renault 4L (mais aussi 2CV) attendent les clients. Ces véhicules populaires après guerre en France arpentent toujours les raidillons de la capitale malgache et les routes de poussière de la Grande Ile. Au point d'en être devenus ses emblèmes nationaux.

Les malgaches et les instruments de musique

Les instruments à vent :

- La **sodina** consiste en un roseau long d'environ 30 à 40 cm, ouvert aux deux extrémités et percé de huit trous correspondant aux huit notes de la gamme. Elle diffère de la flûte européenne par son absence de trou latéral formant embouchure et qu'elle est ouverte aux deux bouts. L'artiste enfle la joue gauche, entoure presque entièrement des lèvres un bout de tuyau pour ne laisser à découvert qu'un tout petit intervalle par où pénètre le souffle.
- La **conque marine** est un gros coquillage percé à bout. Instrument fort en vogue qui joue le rôle de cloche. Le son rauque et lugubre qui en sort, s'entend très loin. Prolongé, il annonce un événement heureux ; court et précipité, une calamité quelconque, incendie ou inondation.



Malgache jouant de la conque marine

Les instruments à cordes :

- Le **lokanga voatavo** ou violon malgache se compose de trois cordes en raphia fortement roulées et fixées aux deux bouts d'une planche de 2 cm de large sur 40 à 45 cm de long. L'une des extrémités de la planchette porte une moitié de calebasse bien séchée qui sert de caisse de résonance. A vide, les trois cordes donnent la dominante comme basse et comme médium, la tonique et la médiante. Pour obtenir les notes intermédiaires, il faut appuyer les doigts de la main gauche sur les cordes. Point d'archet.
- La **valiha** est aux malgaches, ce que la guitare est aux espagnols. C'est l'instrument de musique le plus répandu. Il consiste en un gros bambou qu'il faut aller chercher loin, dans les grandes forêts. Il a 5 à 8 cm de diamètre et 1,20 m à 1,50 m de long. Les nœuds doivent être distants de 40 à 60 cm pour former la table d'harmonie. Les deux cloisons intérieures conservées à cet effet, arrêtent les fibres espacées d'un centimètre environ, que l'on incise avec un couteau dans le sens de la longueur. Ces fibres seront les cordes qui devront vibrer. Elles sont retenues par une liane fine très solide, enroulée cinq à six fois aux deux extrémités.



Les instruments à percussion :

- Le **lamako**, mâchoire à boeuf, est utilisé par les veilleurs de nuit de la Reine en Imerina, pour accompagner leurs chants pendant que tous dorment. Le bruit produit par le heurt de ces mâchoires l'une contre l'autre, invite au sommeil. Cet instrument n'existe plus de nos jours.
- Le **hazolahy** (photo ci-contre) est un tronc de bois creusé dont les deux bouts sont couverts de peaux de bœufs. On bat cet instrument des deux côtés soit avec un morceau de bois soit avec la main. Le son en est aigu.
- Le **langoraony** (tambour) et l'**ampongabe** (grosse caisse) se font de la même manière que ceux d'Europe, mais plus grossièrement. La peau qui sert à leur fabrication est celle du mouton ou de la chèvre.



Cathédrale catholique Andohalo ou Église de l'Immaculée Conception

Ce bâtiment de style gothique fait partie des trésors du Patrimoine Architectural de Pierres d'Antananarivo et « Monument historique classé » depuis 1964, comparé fréquemment avec l'Église Notre-Dame de Paris, dont ce serait la réplique miniature, grâce à une rosace à dix pétales de fleurs dont le milieu forme une croix tréflée sculptée sur sa façade extérieure, avec les deux tours de 30 mètres de haut sur les côtés.

Le mausolée de la première femme bienheureuse malgache, béatifiée par le Pape Jean Paul II dans la même église en 1989, se trouve devant cet édifice, devenu un lieu de recueillement pour les croyants catholiques. En 1860, un certain Ramboasalama, propriétaire du terrain, fit don de celui-ci à la mission catholique. Une première église en bois y fut construite et accueillait les messes. Elle se nommait alors « l'Église d'Ambodin'Andohalo », première église catholique de la capitale.

En 1873, la Ranavalona II accordait une extension du petit terrain de départ pour la construction de l'Église, dont la première pierre a été posée le 8 mai 1873.

Le domaine s'étend sur plus de 53ha, dont le « lac sacré d'Andohalo » qui se trouvait alors devant la porte de l'église, à la place du grand parking d'aujourd'hui. La construction fut confiée au Père Alphonse Taix. Le 27 octobre 1878, la première messe y a été célébrée, et le 17 décembre 1890, ce fut l'inauguration officielle.

L'église possède quatre chapelles, deux tours, des vitraux représentant l'église, une grotte dédiée à Notre-Dame de l'Immaculée Conception et un immense clocher ancien sur l'une des deux tours.

En novembre 2009, une grande réhabilitation de l'église a commencé avec la rénovation de la toiture, des murs d'enceinte, des vitraux et de toute l'installation électrique. L'inauguration a eu lieu le 11 juillet 2010.



Les Tononkalo

Le tononkalo, c'est le poème en malgache. En période de fêtes, ils sont plus nombreux. Le tononkalo est généralement pratiqué par les enfants et adolescents mendians aux arrêts de bus ou dans les embouteillages. Ces poèmes peuvent parler de politique mais surtout de la vie, une vie souvent difficile, racontée avec la musique des rimes et de la mesure. La musicalité du poème rappelle le rythme du tam-tam et invite à la danse.

Dans son tononkalo, Toto, 15 ans, devient la voix du peuple. Il demande aux autorités d'arrêter de persécuter sans pitié les marchands de rue et dénonce le délogement des sans-abris pendant la Francophonie. Embarqués dans des camions benne à ordures, ils ont été placés dans des centres d'accueil. « Certaines personnes m'insultent, d'autres me donnent de l'argent. Parfois je gagne 500 ariary*, parfois 3 000 ariary* dans la journée. Tous les dimanches, je rentre à la maison, je travaille mon tononkalo, allongé, je fais aller mes pensées. Et après je prends mon stylo et je commence à écrire ».

Son ami et concurrent, Sitraka Israël, 14 ans, est à la fois mendiant et poète de rue. « J'ai commencé le tononkalo lorsque ma mère était encore là, aujourd'hui elle est en prison, on l'a accusée de vol. Je vis avec mon beau-père. Mon père biologique est mort ». Ancien fumeur de joints, Sitraka Israël part en croisade contre la drogue et surtout l'alcool qui rend le visage bouffi comme dans un dessin animé, et vide les poches au point qu'on n'a plus rien pour acheter à manger.

* 1 € = 4 000 ariary

Des pompiers en route pour Madagascar

En novembre 2017, quatre pompiers de la Manche s'étaient envolés pour Madagascar pour une durée d'une dizaine de jours afin de finaliser la formation des pompiers d'Ambanja qu'ils suivaient depuis 2011. En effet, depuis six ans, l'association humanitaire de la Manche s'était mobilisée afin de doter Ambanja, commune de plus de 30 000 habitants, d'une caserne de pompiers opérationnelle pour lui permettre de lutter contre les feux. Cette formation était axée sur la lutte contre les incendies, l'utilisation d'un camion-citerne et le secourisme.

Un camion-citerne de grande capacité (7 500 litres). **Tristan Chatel**, sapeur-pompier de Cherbourg raconte « Là-bas, ils n'ont pas de bornes à incendie. Le camion-citerne à grande capacité va leur permettre d'acheminer l'eau sur le lieu du sinistre, et d'alimenter le camion de lutte contre les incendies autant de fois que nécessaire. Il fera la navette pour le ravitailler durant toute la durée de l'intervention, selon les besoins. Nous y allons pour former les personnels à son utilisation ».

Le conseil départemental de la Manche a fait don de ce camion, anciennement basé à Beaumont-Hague, à l'association. La Manche a également financé sa réparation et son transport sur place. A ce jour, la caserne au nord de l'île de Madagascar fonctionne. « Elle est parfaitement autonome. 43 sapeurs-pompiers s'y relaient. Ils forment désormais eux-mêmes leurs hommes, recrutent, interviennent dans les écoles. Nous sommes émus. Nous avons un petit pincement au cœur au moment de leur remettre officiellement les clefs du centre de secours ».



Deux membres de l'Association de Sauvetage et d'Éducation à la Sécurité dans le Cotentin (ASESC) vont se rendre à Madagascar pour former les pompiers locaux.

Dans le cadre d'un partenariat avec l'Association ADN Malagasy, une association basée à Yvetot-Bocage dans le Cotentin agissant principalement dans le Nord de Madagascar, se sont rendus sur l'île entre le 9 et 21 août. Cette année, l'ASESC s'est dotée d'une commission aide internationale, permettant à l'association d'étendre sa présence à l'ensemble du globe. C'est à partir de cette commission composée de membres ayant déjà effectué des actions humanitaires, qu'a été établie la mission donnée aux deux formateurs.

Guillaume Coué, membre de la commission internationale, explique : « On a repris une idée développée avec l'association des Pompiers Humanitaires de Normandie, une association dissoute en 2017 ».

Ils devront former les pompiers du centre de secours à l'utilisation d'une ambulance confiée à la commune par ADN Malagasy. L'association a récupéré une ambulance réformée par Orano déjà en route par la mer. On va apprendre aux locaux à l'utiliser et à prendre la prise en charge des personnes par l'hôpital local. Ce qui est nouveau pour les pompiers d'Ambanja, puisque jusqu'à présent, ils n'étaient actifs qu'au niveau de la lutte contre les incendies.

Alahamadibe... le jour du Nouvel An

Asaramanitra be ! (« Bonne nouvelle année ! »)

Le calendrier malgache suit le cycle lunaire avec 12 mois de 28 jours. Le Nouvel an est une tradition au même titre que celui des Chinois. Ce jour-là et ceux qui suivent, c'est la fête de la chaleur et de la lumière avec le transport du feu éternel et l'aspersion de l'eau. Comme le spirituel n'est jamais loin, c'est également un rite de purification et de bénédiction. La convivialité, l'amitié, la fraternité, le pardon sont les valeurs mises à l'honneur. Danses, chants, musique, défilé en tenues traditionnelles et tresses, bain symbolique, discours, plats traditionnels à base de zébu, lampions animent les festivités. La fête est belle pour chasser les mauvais esprits. On y mange aussi du tatao, un riz au lait avec du miel ; on en prend une cuillère que l'on porte au-dessus de la tête avant de l'avaler ; cela apporte la prospérité pour l'année à venir !

Autour d'un brunch

Comme l'an dernier, le samedi 16 novembre 2019, l'Association FANOHANANA a organisé un brunch de 11h à 15h30 à la Brasserie « Le Passage » à Neuilly-sur-Seine dans les Hauts-de-Seine. Ambiance sympathique et chaleureuse.



Beaucoup de parrains et marraines se sont retrouvés et ont pu discuter et poser des questions aux membres du Conseil d'Administration.

Une tombola avec de nombreux lots a permis de récolter des fonds permettant d'offrir à tous les enfants et leurs familles démunies de nos différents secteurs d'Antananarivo, un vrai repas de Noël.

Merci à tous les donateurs, adhérents et participants. Un bon souvenir pour tous !

Liste des cinq premiers prix :

- **1^{er} prix** : 4 places nouveau spectacle au Théâtre « MAXIM'S » Pierre Cardin (Gérard Chambre et sa nouvelle comédie « Jacqueline Kennedy, la dame en rose »)
- **2^{ème} prix** : Invitation pour deux personnes à la Brasserie « Le Passage » à Neuilly-sur-Seine
- **3^{ème} prix** : 4 billets cinéma UGC + 4 billets cinéma PATHE (8 places)
- **4^{ème} prix** : Etole en cachemire bleue marine
- **5^{ème} prix** : Grand flacon métal cognac Bisquit XO excellence



Vente artisanale

Le vendredi 13 décembre 2019, de 11h à 16h, une vente artisanale a été organisée à La Garenne-Colombes, chez une marraine, Françoise Kinnoo, avec le concours de Marie-France Bouillaud.



Françoise Videau a remercié chaleureusement les participants. L'artisanat malgache a été mis en évidence, avec en plus des objets de décoration de Noël ainsi que des gourmandises et des confitures fabriquées par Françoise.

Cette vente a remporté un vif succès et le bénéfice d'environ 1 100 € va permettre de réunir tous les enfants des différents secteurs

lors d'un prochain voyage au cours de l'année 2020. Merci aux garennoises et garennois !



De nouveaux projets de rencontres et d'évènements sont en cours de réflexion pour 2020, pour le grand plaisir de tous.

RECETTES

Punch aux cerises

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de cerises
- 1 litre de rhum
- 20 cl de sirop de sucre de canne
- 2 gousses de vanille
- 2 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne

Préparation :

Lavez et égouttez les cerises.

Séchez-les bien.

Mettez-les dans un bocal à fermeture hermétique.

Ajoutez le rhum, le sirop de sucre de canne et la vanille.

Fermez le bocal.

Laissez macérer au moins trois mois.

Se conserve longtemps et gagne en saveur avec le temps.



Rosé litchis

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 bouteille de rosé
- 30 cl de liqueur de litchi
- 20 cl de sirop de sucre de canne
- litchis au sirop

Préparation :

Dans un grand récipient type saladier, versez la bouteille de rosé, la liqueur de litchi, le sirop de sucre de canne et les litchis.

Mélangez la préparation à l'aide d'une grande cuillère.

Laissez reposer au frigo pendant au moins trois heures.

Servez dans des grands verres à cocktail à l'aide d'une louche, comme pour une sangria.

Décorez le verre avec un litchi et boire à la paille.



Si vous ne luttez pas

*L'homme est notre capital
Et non pas l'argent.
Secouez-le, qu'il ne s'endorme pas
Dans la misère qui l'écrase.
Pourquoi subir l'oppression d'une minorité
Qui tient sa force de sa richesse.
Non, luttons, levons-nous
Ne faisons pas de quartier.
N'est-ce pas un scandale
Que ceux qui travaillent et peinent
Crèvent de faim ?
Si les enfants des serviteurs
Ne luttent pas pour prendre en main leur sort
Jamais ne se dressera la poutre faïtière !*

Dox Razakandraina



**« La vraie générosité envers l'avenir
consiste à tout donner au présent »
(Albert Camus)**

* Adhésion

Pour le bon fonctionnement de l'association **Fanohanana**, n'oubliez pas de régler votre adhésion 2020 de 20 € :

- soit par chèque adressé au siège social,
- soit par virement bancaire.

Association Fanohanana

13/15, rue du Château

92250 La Garenne-Colombes

Téléphone : 06 12 54 90 08

E-mail : contact@fanohanana.org

Site Web : www.fanohanana.org

Comité de Direction :

Françoise Videau

Comité de Rédaction :

Marie-France Bouillaud