



# FANOHANANA

## Parrainages Enfants Malgaches

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

**Bulletin trimestriel N°10 - Mars 2021**

### Éditorial

*Une association comme la nôtre a pour but d'apporter un appui à la scolarisation et à la santé des filleuls malgaches grâce à une aide financière mensuelle et au suivi des 85 familles par nos responsables sur place qui sont un relais essentiel.*

*C'est avec une grande tristesse et beaucoup d'émotion que nous avons appris le décès d'Isabelle Rasolofo, notre précieuse responsable du secteur d'Alasora. Un hommage lui est rendu dans ce bulletin.*

*Depuis trois mois, la situation a peu évolué à Madagascar ; le pays s'enfoncé un peu plus dans la misère, l'isolement et la violence. Nous avons dû nous séparer de 4 filleuls qui ne suivaient plus de cours depuis un an dont 2 devenaient très menaçants avec Sœur Emilienne à Amparibe et ingrats envers leur marraine. De nos 8 étudiants, 5 seulement poursuivent courageusement la majorité de leurs cours en télé travail avec des coupures de courant inopinées.*

*La communication avec nos 4 secteurs est parfois décourageante car nous n'obtenons pas facilement de réponses à nos questions et peu de résultats scolaires du 1<sup>er</sup> trimestre. La signature de notre chartre signée par les responsables et les parents a été vite oubliée par ces derniers.*

*Malgré la morosité ambiante, nous aspirons à pouvoir retrouver tous les filleuls au mois d'octobre prochain.*

*Le fait de ne pas être retournées sur place depuis un an a laissé place à une certaine nonchalance dans les relations entre les enfants et nous. Le peuple malgache est fier et très discret. Il n'exprime jamais ses tracas mais sait toujours nous solliciter.*

*À l'approche de Pâques, nous comptons sur les cloches pour nous apporter lettres et bulletins scolaires et vous souhaitons de passer les meilleures fêtes possibles.*

**Françoise Videau, Présidente**



## Hommage à Isabelle Rasolofo

Au début de l'année 2012, j'ai fait la connaissance d'une sœur d'Isabelle et de son mari habitant en France et engagés dans l'association Madagasikara Ala Mifanampy (MAM) créée par Isabelle.



C'est en avril que j'ai rencontré pour la première fois à Alasora Isabelle Rasolofo souriante, accueillante, dynamique, très concernée par la précarité de vie de la grande majorité des femmes de ce village, abandonnées par des compagnons leur laissant à charge 4 à 6 enfants.

Émouvante, engagée pour la cause des femmes, dévouée, toujours disponible, nous avons tissé des liens de confiance très rapidement et créé un partenariat entre nos 2 associations (à l'époque Enfance Espoir, ensuite Amitié Picardie Madagascar, puis à ce jour Fanohanana). C'est le secteur où nous avons réalisé le plus de parrainages (54 parrainages).



Isabelle était le pilier de nos responsables sur place. Toujours féconde en projets et innovations parfois sans attendre notre accord, son seul désir était de donner du bonheur aux enfants même si elle savait les houspiller de sa voix forte quand ils essayaient de se dispenser de corvées.



À chacune de nos venues, Isabelle nous accueillait chaleureusement et nous surprenait par ses attentions bienveillantes, un nouveau lieu de pique-nique, l'impression du nom de Fanohanana sur les tee shirts des enfants, du nouveau matériel pour plus de confort, etc.

À cause de cette pandémie, nous aurons passé notre dernière journée avec Isabelle le 8 janvier 2020. Nous avons appris cet été qu'elle était très malade. Quand je l'appelais au téléphone, pudique et courageuse,

elle m'assurait que tout allait bien. Pendant les fêtes de fin d'année, elle a tenu à distribuer le panier alimentaire amélioré avec un poulet et du chocolat pour chaque enfant.

Voici le dernier mail d'Isabelle, bouleversant par sa pudeur, reçu le 7 janvier dernier, elle nous quittait le 14 janvier après de grandes souffrances et beaucoup de courage :



« Bonjour Françoise et meilleurs vœux.

*J'espère que vous allez bien malgré la situation dont on doit faire face. Je profite également pour vous remercier pour tout l'amour que vous nous offrez car vous apportez non seulement de l'espoir mais aussi une raison de vivre pour pouvoir créer un avenir meilleur pour nos enfants.*

*Merci aussi à toutes les marraines et à tous les parrains pour leur dévouement.*

*Je vous envoie les rapports du dernier trimestre prochainement.*

*Amicalement.*

*Isabelle »*

Isabelle restera toujours dans la mémoire et dans le cœur de ceux qui ont eu la chance de la connaître comme une femme rayonnante, pleine de vie, dévouée et courageuse au caractère décidé, joyeux et innovant.

Joah Fifaliana, sa fille de 27 ans, a été un soutien de tous les instants pour sa maman. C'est elle qui reprend la présidence de l'association MAM. Nous la connaissons bien et lui accordons toute notre confiance.





Voici un message d'enfant parrainé reçu courant janvier 2021 et deux témoignages de marraines...

## **Salohy (secteur Itaosy)**

« Bonjour Marraine,

*J'espère que vous êtes en bonne santé en lisant cette lettre, moi aussi je le suis. Concernant mes études, ça se passe bien mais le seul problème, c'est la coupure d'électricité fréquemment en ce moment et je ne peux pas apprendre mes leçons à cause de ça, donc je vous demande de me donner de l'argent pour acheter du panneau solaire si c'est possible. C'est tout pour mes nouvelles.*

*Je ne cesse jamais de vous remercier pour tout ce que vous m'avez fait et ce que vous allez me faire encore. Je vous souhaite une longue vie et de rester toujours en bonne santé. Dieu vous récompense tous vos dépenses pour moi. Pour finir, je vais vous laisser et je ne vous oublie jamais dans mes prières. A bientôt Marraine, je vous embrasse. »*



Aimée Riff, membre du CA et marraine de **Cynthia** (secteur Talatavolonondry), raconte :

« Marraines et Parrains qui avez comme moi le plaisir et le bonheur de parrainer un enfant dans notre association, je ne peux qu'exprimer ma joie d'avoir apporté depuis déjà quelques années du réconfort à Cynthia. À chaque fois que j'ai reçu des photos de Cynthia, je l'ai vue se transformer.



Cynthia en 2013

*De petite fille, elle est devenue une jeune adolescente épanouie et heureuse. Ma contribution lui permet de poursuivre ses études, de recevoir son panier alimentaire et tout ce qu'elle peut avoir besoin au point de vue santé... Les lettres sont un lien étroit entre nous deux et permettent de mieux nous connaître.*

*Cynthia travaille au mieux pour obtenir son diplôme de BEPC pour cet été. La pandémie n'est pas facile pour tous ces échanges, mais grâce au suivi très pointu de Françoise et Anne-Catherine qui sont en contact direct avec les responsables de secteurs, nous avons la chance depuis*

*un an d'être au courant et de suivre l'évolution de tous ces enfants, en constatant néanmoins que ce n'est pas toujours facile d'obtenir ce que nous voulons !*

*Fanohanana a des projets et nous espérons que ceux-ci pourront voir le jour dans un avenir meilleur ! Je souhaite, comme tout le monde, que cette année 2021 nous apporte le retour d'une vie normale, pour que les voyages à Madagascar reprennent et nous apportent des nouvelles et des photos avec le sourire des enfants retrouvés. »*



Cynthia en 2020

Julie, marraine de **Mangina** (secteur Itaosy) :

« Depuis trois ans, avec mon mari Stéphane, nous parrainons Mangina, un petit garçon âgé aujourd'hui de 7 ans. Mangina mendiait dans la rue, et les premières photos qui nous sont parvenues montraient un petit garçon à l'air un peu perdu et le regard quelque peu triste.

*C'est une vraie joie de voir grandir et s'épanouir ce petit bonhomme, et de constater son sourire s'élargir au fil des photos. Depuis que nous l'accompagnons, il va à l'école et mange à sa fin.*

# Témoignages

*Mangina est entré en CE1, c'est un enfant qui travaille très bien et nous sommes très fiers de lui. Il déjeune à la cantine de l'école et, grâce au panier alimentaire que sa famille reçoit, il a également un repas le soir.*

*Nous sommes très heureux de voir son évolution grâce aux photos et nouvelles que nous recevons régulièrement. Il est devenu très souriant, épanoui, joyeux et s'amuse avec ses nouveaux copains.*

*Nos enfants se sont également beaucoup attachés à Mangina, ils répondent à ses lettres, lui font des dessins, envoient des photos d'eux et partagent avec lui des anecdotes de leur quotidien !*

*Nous espérons pouvoir un jour le rencontrer et passer un moment avec lui. Notre soutien va lui permettre de faire des études et lui offrir la possibilité de réaliser ses souhaits. »*



## Qu'est-ce qu'un malgache ou un vrai « malagasy » ?

À l'école, j'utilise les livres et quelques fournitures de mes grandes sœurs  
Lorsque je sors du taxi, j'ouvre la portière avec la poignée extérieure  
Je ne suis pas à l'aise dans la journée sans avoir mangé du riz  
Tout cela parce que je suis Malagasy

La population dans mon pays est qualifiée de « lente »  
J'ai RDV maintenant avec un ami, je n'ai toujours pas quitté la maison  
Mon nom est difficilement prononcé par les autres pays  
Tout cela parce que je suis Malagasy.

J'ai mon costume traditionnel pour les fêtes, les « malabary »  
Et ce fameux discours qu'on appelle « kabary »  
Quand je dis que je viens de Madagascar, on me chante « I like to move it »  
Et on ne comprend pas pourquoi je ne rigole pas  
Moi je ne connais pas les « tongues » mais ici on les appelle « kapas »

Ici ce n'est pas « chacun pour soi et Dieu pour tous »  
Tous les Malagasy se donnent un coup de pouce  
Si je reviens de l'étranger, toute la famille est là  
C'est mon plus beau comité d'accueil que voilà

Chez nous, on fait tout, supporte tout ensemble  
Protestant, catholique, adventiste, notre foi nous rassemble

Cette île d'une grande beauté  
Avec ces faunes et flores que vous ne trouverez jamais

### **Ainga Rajaosafara**

*(Palmarès français de l'étranger, troisième prix.  
Poème édité aux Editions Bruno Doucey)*



## La scolarité à Madagascar

La scolarité à Madagascar suit celle des pays francophones avec quelques différences dans les méthodes d'apprentissage et les matières.

L'école primaire, le collège, le lycée et l'université suivent les structures de la France, en 3<sup>ème</sup> le BEPC, en terminale le Bac, une licence est un Bac+3, un master un Bac+5.

A partir de la 3<sup>ème</sup>, il existe des alternatives avec des classes professionnelles qui permettent aux élèves de se spécialiser et d'acquérir une formation propre au métier choisi. Certains enfants, avec un niveau de 3<sup>ème</sup> ou l'âge de 16 ans ont choisi par exemple, la mécanique auto ou la couture de haut niveau, avec un diplôme d'Etat, et ont trouvé un emploi plus facilement. Certains, grâce à leur livret de caisse d'épargne, ont même créé leur petite entreprise.



Depuis l'indépendance en 1962, le malgache est devenu la première langue officielle et le français la seconde. Elle occupe une place importante dans l'enseignement. En 1975, l'Etat malgache a instauré la malgachisation de l'enseignement. Le malgache a rencontré des difficultés dans son application causées par l'insuffisance de vocabulaire, d'où le recours au français et la complémentarité de l'apprentissage de ces deux langues dès la maternelle. Certains établissements ont appliqué la réforme, d'autres non. La formation du corps enseignant est insuffisante, surtout en français à l'écrit. Ne soyez plus étonnés de recevoir des lettres des enfants écrites en phonétiques ou en charabia.

Nous avons constaté que quelques écoles privées comme le Lycée Privé Anais Avotra (LPAA) de Claude Guillon (dont nous avons fait un reportage) et les établissements confessionnels catholiques ou protestants, beaucoup plus onéreux, dispensent un enseignement de qualité. C'est ce que nous recherchons pour nos enfants parrainés...

## Les lavandières

Frotter, essorer, étendre, c'est le quotidien de ces femmes malgaches dont le métier est de laver le linge des autres. Un métier où l'on ne doit pas avoir peur de se mouiller...

Emploi à mi-temps pour certaines, à temps complet pour d'autres, ce métier de lavandière ou de blanchisseuse se pratique le plus souvent en groupe dans la capitale. Elles sont nombreuses, c'est un gagne-pain, un moyen comme un autre de gagner leur vie, de faire vivre leurs enfants. Ce sont souvent des mères célibataires, des célibataires, des veuves, des mères de famille permettant de combler le déficit du budget familial. Cette activité est très pratiquée par les mamans des quartiers démunis : 2/3 d'entre elles de familles parrainées travaillent comme lessiveuses. Dès 6 heures du matin, le défilé des lavandières est visible dans les lavoirs publics et aux abords des rives de l'Ikopa. Elles papotent en travaillant. Personne ne se plaint, tout le monde a l'air joyeux, une journée de dur labeur et de fous rires. Les bornes-fontaines ne désemplassent pas. Avec le nombre important des individus vivant dans la capitale, il y a du boulot pour tous, surtout pour les personnes qui s'occupent du lavage de draps, rideaux, vêtements et autres accessoires vestimentaires.



« Anne, lavandière depuis son adolescence, aide sa mère au lavage hebdomadaire du linge de trois familles environnantes de Tanjombato. Elle lave environ 400 pièces de vêtements, de rideaux et de draps par semaine. Un métier qui implique un grand engagement physique et moral. Elle lave et repasse, une journée bien pleine qui lui rapporte de quoi acheter les repas du lendemain. »

Une habitude qui participe largement aux fins de mois !



## Les berlingots Ravintsara Dernier joyau des malgaches

Depuis 2021 à Madagascar, petits et grands peuvent se procurer les berlingots Ravintsara dans les magasins bio et les stations-service. Les malgaches utilisent toujours les plantes à des fins thérapeutiques. Le Ravintsara ou camphrier est un arbre très prisé, il y est exploité en huile essentielle de 10 ml ou 30 ml ou en infusette pour pallier les différents maux de l'hiver (grippe, angine, rhume...), affections bronchiques et ORL. Cet arbre s'est fait connaître grâce à sa grande teneur immunostimulante et énergisante.

Le Ravintsara s'invite cette fois-ci dans un berlingot bio à base de miel et de gingembre, pour le plus grand bonheur des papilles !



On doit cette innovation à **Domoina Rasamoelson**, journaliste reconvertie dans l'entrepreneuriat, ayant suivi en 2016 une formation dans l'exploitation et la promotion des produits dérivés du miel, après la confiture d'agrumes, le savon à base de cire puis la bougie. Elle explique : « Cette idée est venue du fait que les sucreries ont encore leur place sur le marché national. Et tous les ingrédients, miel, gingembre et Ravintsara, sont disponibles dans le pays pour

la confection du berlingot ». Les étapes de production se sont opérées dans un atelier exigeant des normes en matière de propreté, matériels, évacuation d'eau.

Tout a été pris en compte : normalisation, contrôle, constance de consommabilité. Une cliente décrit : « Aux senteurs du miel avec un soupçon de gingembre, et le Ravintsara en arôme, le berlingot fond dans la bouche avec une saveur douce sans aucune autre agressivité ». Joli petit paquet de douceurs !

Le dernier défi à relever est l'emballage bio restant le souci majeur, surtout quand les produits à présenter sont bio. Elle insiste : « Si l'on veut que le consommateur local apprécie et achète les produits locaux, un effort doit se faire au niveau des emballages » et elle invite les industries locales à se lancer dans l'exploitation et la fabrication des emballages pour ne plus être dépendantes de l'extérieur, mais aussi pour conserver la valeur bio des produits.

## TRATRY NY PAKA 2021 (Joyeuses Pâques 2021)

Pâques est la fête chrétienne la plus importante de toutes les fêtes chrétiennes à Madagascar, encore plus festive que Noël.

Le lundi de Pâques, l'activité courante est de pique-niquer et d'assister à de petites foires où on peut trouver des marchandises, des collations et profiter d'un moment de détente.

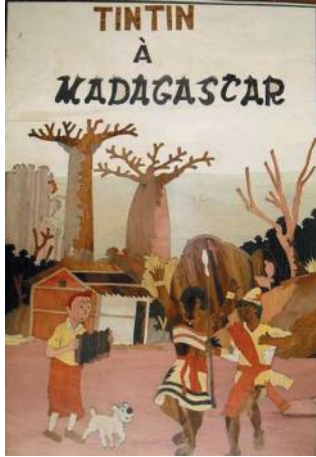
Pâques rime avec joie, allégresse et plaisir !

Ceci étant la particularité des peuples pauvres, où toutes les fêtes sont célébrées avec ferveur et innocence...



## Tintin à Madagascar

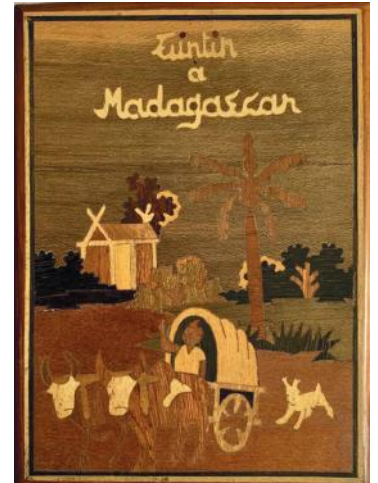
Il existe un Tintin à Madagascar, et celui-ci fait travailler des dizaines d'artisans d'art, proposant comme souvenirs, des marqueteries en bois de palissandre, avec des incrustations, de bois de rose, d'ébène, de corne de zébu, et autres matières précieuses. Trois présentations : tableau mural, plateau de service, et la fameuse boîte à secrets de toutes tailles, pour tous les secrets... Pour l'ouvrir, il y a un truc. Pas évident. Mais quand on l'a ouverte, ô surprise, le secret peut consister en dessins et bulles pirate, mille sabords ! La marqueterie est un art bien spécifique malgache, tout de méticulosité et utilisant des essences ligneuses endogènes.



Les artistes malgaches très créatifs ont imaginé le héros et son inséparable Milou dans le décor face à face avec des lémuriens, flânerie sous des baobabs, attelage de zébus, promenade en poussepousse, expédition en taxi-brousse.

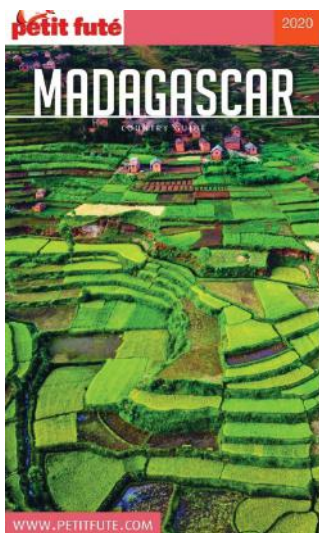
Hergé en serait peut-être fort aise car Tintin est devenu promoteur du développement culturel et économique de la Grande-Île, un des pays les plus pauvres du monde.

Les malgaches expliquent que Tintin est un personnage imaginaire et Tintin à Madagascar une BD imaginaire, et alors, où est le problème ? Madagascar profite d'une sorte de légitimité jamais contestée. Ses artistes travaillent la tête haute.



## LE COIN LECTURE

**Petit futé** : Dominique Auzias et Jean-Paul Labourdette (Auteurs) - paru le 29 janvier 2020



Madagasikara, comme on l'appelle dans ce livre, offre une palette infinie de couleurs et d'aventures. Dix-huit peuples très différents vivent sur cette île grande comme la France et la Belgique réunies, révélant son histoire et ses influences à la fois asiatiques, européennes et africaines.

À l'arrière d'un taxi-be, sur une charrette à zébus ou glissant sur l'eau dans le creux d'une pirogue, l'île rouge n'aura de cesse de vous émerveiller. La terre y est indissociable des gens, imprégnée de mémoire, tout à tour étendue désertique, terre rouge, collines vertes, ou forêt parsemée d'orchidées. Les îles du Nord sont très courues des touristes avides d'espaces vierges et de plongées idylliques.

À l'est, les forêts tropicales d'Andasibe abritent une multitude de caméléons et de lémuriens. À l'ouest, les baobabs centenaires et les Tsingy sont des symboles intemporels de ce que la nature a à nous offrir de plus beau. Au sud, de Tuléar à Fort Dauphin, la végétation se fait rare et la vie devient

plus rude. Au nord, Diego l'indolente profite d'une chaleur intense pour revêtir des couleurs orange et rouge rivalisant avec le bleu de l'océan.

Les îles paradisiaques comme Sainte-Marie et Nosy Be sont des escapades où l'on croisera de nombreuses baleines et requins baleines qui s'y prélassent plusieurs mois par an. Il reste encore de nombreux lieux préservés, c'est un continent que l'on découvre en abordant la terre malgache...

La vie y est rude, la pauvreté omniprésente, mais la joie et le sourire sont au rendez-vous. Soyez généreux avec cette terre qui vous accueille !



# Le piment Tsilandimilahy

Le piment tsilandimilahy signifie dans la culture malgache « 5 hommes qui n'en viennent pas à bout », nommé aussi « 7 marmites » car on utilise un seul piment pour pimenter 7 marmites de nourriture !

Il est un des plus forts piments de Madagascar. Originaire du Mexique, il a été introduit à Madagascar au début du 17<sup>ème</sup> siècle. Ce piment, apprécié comme condiment, cru ou sous forme de purée, mangé avec le « vary sy laoka » (riz avec des accompagnements) a une force si importante qu'il est délicat de le croquer, et que juste frotté, celui-ci suffit à libérer tout son arôme.

Piquant du fait de sa contenance de capsaïcine (substance chimique provoquant une sensation de brûlure où il est alors judicieux d'avaler une gorgée de lait), il est excellent pour la santé, très riche en vitamines, parmi lesquelles la vitamine C, mais aussi la A, B et de nombreux minéraux.

Le piment tsilandimilahy vert contient des antioxydants très puissants. C'est un bon anti-douleur, il contribue également à lutter contre de nombreuses maladies comme la grippe. Il a même une fonctionnalité préventive des cancers et anti-cholestérol. Entre saveur délicate et bienfaits médicaux, il est donc vivement recommandé de consommer celui-ci.

L'intensité de ce piment se mesure à l'aide d'une échelle graduée de 0 à 10 appelée « échelle de scoville » où il est classé 9.

## RECETTE

### Purée de piments rouges

#### Ingrédients :

- 20 piments rouges
- 1 oignon blanc
- 1 cuillère à café de sel
- 2 citrons
- 6 cm de gingembre
- 3 cm de curcuma
- 2 cuillères à soupe d'huile

#### Préparation :

Lavez les piments à l'eau fraîche.

Coupez-les en rondelles.

Pressez les citrons, réservez le jus.

Pelez l'oignon, coupez-le en petits dés.

Lavez le gingembre et le curcuma à l'eau froide, coupez-les en rondelles.

Dans le bol d'un mixeur, mettez les piments, l'oignon, le sel, le jus de citron, le gingembre, le curcuma et l'huile.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée homogène.

Ensuite, mettez dans un bocal (pot à confitures), recouvrez la purée de piments d'une mince couche d'huile d'olive avant de fermer. Conservez au réfrigérateur.



**« L'éducation est l'arme la plus puissante que l'on puisse utiliser pour changer le monde » (Nelson Mandela)**

## \* Adhésion

Pour le bon fonctionnement de l'association **Fanohanana**, n'oubliez pas de régler votre adhésion 2021 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](mailto:contact@fanohanana.org)

Site Web : [www.fanohanana.org](http://www.fanohanana.org)

*Comité de Direction :*

*Françoise Videau*

*Comité de Rédaction :*

*Marie-France Bouillaud*