



# FANOHANANA

## Parrainages Enfants Malgaches

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

**Bulletin trimestriel N°12 - Septembre 2021**

### Éditorial

Madagascar avec plus de 26 millions d'habitants, dont la moitié sont des enfants, vivent dans l'extrême pauvreté. Les 3/4 sont souvent victimes de retard de croissance lié à la malnutrition et aux difficultés d'accès à l'eau.

Alors qu'il n'y a pas de conflit, cette population subit la famine dans le sud qui s'étend peu à peu. Cette grande misère se montre nocive sur le plan environnemental anéantissant petit à petit les magnifiques forêts.

Les autochtones utilisent le bois pour cuire leurs aliments et détruisent inexorablement l'écosystème sans équivalent ailleurs. Comment faire respecter ces forêts. « Un estomac qui a faim n'a pas d'oreilles » dicton qui résume bien le problème d'un peuple en survie permanente. La vente de bouteilles de gaz, trop chère, a été interrompue.

Actuellement, c'est la distillation de l'Aloe Vera, Citronnelle, Eucalyptus, Ylang-ylang, etc. qui préserve des hectares de forêts.

Cette pandémie et une misère accrue ont renforcé l'attentisme d'aides extérieures. La solidarité internationale très fluctuante est-elle la seule issue pour leur offrir une vie meilleure ?

Comment motiver les adolescents qui ne veulent plus poursuivre leurs cursus scolaires ? Comment leur faire comprendre qu'ils sont les forces vives de leur beau pays, mais qu'il faut aussi un peu de courage et de temps pour obtenir les diplômes qui leur ouvrira les portes d'un avenir meilleur.

Notre impossibilité de nous rendre sur place depuis 20 mois est un handicap certain. Espérons que la quarantaine imposée par l'Etat Malgache à tous visiteurs s'allège dans les mois prochains et nous permette de retrouver les 80 filleuls, ados pour la plupart, période de leur jeune vie la plus critique pour faire des efforts et ne pas tomber dans la facilité.

**Françoise Videau, Présidente**



« Nous ne saurons jamais tout le bien qu'un simple sourire peut être capable de faire » (Mère Teresa)

## Et si nous parlions de nos secteurs...

### Secteur ALASORA

Depuis la reprise de ce secteur par **Joah**, la fille de notre regrettée responsable Isabelle, nous constatons sa bonne volonté de bien tenir ce secteur difficile ainsi que son dynamisme et celui de son équipe pour inciter les enfants à se projeter dans leur avenir scolaire et de futurs adultes en impliquant leurs parents. Vaste travail !

Les parents ont été convoqués fin août lors de la distribution du matériel scolaire pour une sensibilisation à leur responsabilité dans le développement et la motivation de leur enfant et l'encourager à repasser les examens officiels où il a échoué.

Un animateur est venu proposer des ateliers de sensibilisation pour qu'enfants et parents apprennent à se parler.

Dans ce secteur, plusieurs adolescents et jeunes plus âgés sont



démisionnaires car cette année, les interruptions scolaires liées

au Covid, leur faible niveau et un âge avancé ou une maternité ne les ont pas motivés pour reprendre le chemin de l'école en septembre. 2 sur 5 ont cependant accepté cette année 2021/2022 de faire une formation mécanique auto. Les parrains et marraines ont été informés.



Réunion des parents

### Secteur AMPARIBE

**Sœur Emiliene** avant ses vacances nous a fait parvenir quelques photos et les bulletins des filleuls qui se sont échelonnés de fin juillet à fin août. Nous venons d'apprendre l'échec de Loavaso au bac. Il redouble sa terminale, mais doit oublier son désir de faire médecine car il faut une moyenne de 15/20 pour pouvoir se présenter au concours et avoir moins de 20 ans.

### Secteur TALATA VOLONDRY

Secteur dynamique où le niveau scolaire est l'un des meilleurs grâce à l'exigence de **Sœur Honorine** auprès des enfants. Nous n'avons pas toujours été d'accord sur l'absence de panier alimentaire pour les familles de nos filleuls, puis l'absence de cadeaux de Noël pour éviter les jalousies entre familles parrainées par d'autres associations. L'objectif principal étant la réussite scolaire, nous avons un partenariat fructueux depuis 10 ans.

Sœur Honorine quitte ce secteur pour un autre plus au sud de Madagascar et sera remplacée par Sœur Jeannette pour continuer son œuvre. C'est le secteur où nous allons renforcer le parrainage de lycéennes. Si les résultats du bac ont été très encourageants, Sarah notre dernière filleule a échoué au bac et arrête son cursus alors qu'à 19 ans, elle pouvait redoubler et réussir car son niveau était bon.

Sœur Honorine nous a adressé un courrier avant son départ, nous sommes heureuses de partager quelques lignes avec vous : « Je vous informe que je vais quitter le 11 octobre prochain Talata Volondry car j'ai mon obédience pour Ambatofotsy (dans le Diocèse de Fianarantsoa). Ma remplaçante ne pourra venir qu'après le 25 octobre... Je tiens à vous remercier pour tout ce que nous avons vécu ensemble pendant ces 10 ans. Je dis 10 ans car j'ai déjà travaillé pendant trois ans avec notre chère Sœur Marie



Paule avant de prendre la responsabilité du parrainage au sein de notre école. Pendant ce temps, j'ai admiré vos témoignages d'amour pour les enfants. Tout cela m'aide beaucoup à avancer dans ma vie. Merci infiniment ! J'espère que vous allez continuer ainsi avec ma remplaçante, elle s'appelle Sœur Jeannette. Encore merci ! Que Dieu vous bénisse ».

## Secteur ITAOSY

La communauté des Sœurs du Bon Pasteur d'Itaosy est un foyer d'accueil pour les jeunes filles et femmes en grandes difficultés, souvent enceintes, victimes de viols, de violences conjugales ou abandonnées par leur conjoint. Il est certain que la tâche est lourde pour les Sœurs, suivi de la grossesse, accompagner les jeunes femmes pour l'accouchement, s'occuper des bébés.

**Sœur Nirina**, responsable de ce secteur, supervise également le suivi scolaire, familial et la santé de 20 enfants parrainés. Depuis le début de la pandémie et l'arrêt de nos déplacements à Tana, la communication avec ce secteur est compliquée pour obtenir des nouvelles des enfants (bulletins de notes, photos, lettres pour les parrains et marraines).

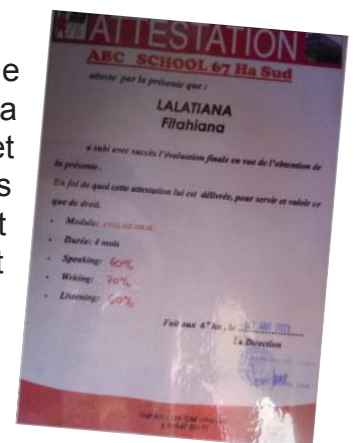


Esthelle Rovaniaina  
RASOAMORA

Sœur Nirina est une personne au grand cœur et pleine d'empathie envers toutes personnes en détresse, bien qu'accompagnée de 4 Sœurs et 2 stagiaires, elle a beaucoup de mal à déléguer afin de s'alléger de toutes les tâches qui lui incombent et ce au détriment des enfants dont le niveau scolaire est très nettement en baisse.



Nous espérons que le suivi scolaire sera plus rigoureux et que les nouvelles des enfants seront plus régulières et complètes si la pandémie perdure encore cette année.



## Résultats et bilan de l'année scolaire

### ALASORA

**29 enfants** : 22 enfants sont admis en classe supérieure dont 10 avec tableau d'honneur ou mérite, ou d'excellence ; 3 enfants redoublent ; 2 n'ont pas donné de bulletin ; 2 sont définitivement démissionnaires.

### AMPARIBE

**17 enfants** dont 1 étudiant : 11 enfants sont admis en classe supérieure, 2 enfants redoublent ; 3 enfants n'ont pas donné de bulletin ; 1 étudiante assidue qui progresse.

### ITAOSY

**20 enfants** : 5 sont admis en classe supérieure, 1 élève a obtenu son diplôme de couture, 1 autre élève de couture est en attente de ses résultats, 3 enfants redoublent, 10 enfants n'ont pas donné de bulletin (dont 3 étudiantes).

### TALATA VOLONDRY

**10 enfants** : tous passent en classe supérieure, attente des nouvelles d'une filleule qui a sans doute échoué au bac, 1 en terminale, 6 en première, 1 nouvelle filleule en première, 1 en seconde, 1 a terminé et réussi brillamment sa formation de mécanicien. Atycia quitte Talata après sa réussite au bac pour une Université de langues.

## Inauguration du nouveau stade d'Antananarivo

Le nouveau stade **BAREA Mahamasina** a été inauguré officiellement le 4 septembre 2021. C'est désormais la nouvelle identité de Madagascar et du sport Malagasy.



Beaucoup de spectateurs sont venus de toutes les régions de la Grande Île. Le Président de la République **Andry Rajoelina**, son épouse Mialy Rajoelina et leur fils se sont joints au peuple pour célébrer cet événement.

Le Président a déclaré : « *C'était sur ce lieu sacré que les Rois et Reines de Madagascar ont fait leurs apparitions publiques. C'était sur ce lieu que les Présidents de la République, nouvellement élus ont été investis. Et c'est également sur ce lieu qu'est célébré chaque année notre fête nationale qui est en même temps la fête de l'année Malagasy* ».



Le stade passe de 20 000 à 40 260 places assises et respecte désormais les normes de la FIFA. Ceci a été pris en compte dans le contrat signé avec l'entreprise China State Construction Overseas Development (CSCOD) qui a pris en charge la réalisation des travaux qui ont duré vingt mois.

Le Président a ajouté : « *Nous devons voir grand. Nous devons être soucieux de l'entretien de ce bel édifice. C'est dans ce stade que nous défendrons nos couleurs et notre honneur. C'est aussi ici que nous devons montrer notre solidarité, notre fraternité et notre patriotisme* ».

Le Président a aussi exprimé son souhait de faire de ce stade une arène symbolisant des victoires pour le peuple Malagasy et pour l'émergence de Madagascar. Un concert a regroupé les stars locales, un feu d'artifice a été tiré et la clef du stade (symbolique) a été remise au Chef de l'Etat.

---

## Version audacieuse du sac Lady Dior Art



Parmi les dix artistes des quatre coins du monde s'étant prêtés au jeu de réinventer le sac iconique de Dior, baptisé Lady Dior en l'honneur de la princesse de Galles Diana Spencer (plus connue sous le nom de Lady Di), se trouve l'artiste malgache **Joël Andrianomearisoa**.

Le but était de reprendre les codes graphiques de la maison de luxe, qui a offert ce sac à la princesse lors d'un passage à Paris en 1995.

Il indique : « *Le packaging que j'ai créé pour le sac est lié à une de mes œuvres appelée Le Labyrinthe des Passions. Comme un millefeuille, ma boîte est constituée de couches de soie que vous pouvez enlever petit à petit pour révéler le sac* ».

Et celui-ci d'ajouter : « *qu'il s'agit du millefeuille de Radzimir rappelant des robes créées par Christian Dior durant les années 50* ».

En plus du sac et de son packaging, cet artiste a également inséré dans sa version du Lady Dior un petit livret comme « *cadeau personnel* », en souvenir du projet. Un carnet de bord dans lequel l'artiste malgache a dessiné, raconté Paris, Madagascar, son pays natal, avec quelques textes manuscrits.

Il a eu à cœur d'insuffler l'émotion dans les moindres détails de son œuvre, et de partager une expérience unique avec le public. Son atout est véritablement l'habileté de ses doigts et ses acquis techniques dans les travaux manuels lui permettant de voir les choses en grand, et d'essayer ainsi de nouvelles expériences des plus inattendues, avec des styles et des matières de toutes sortes.

Joël Andrianomearisoa ne savait pas trop comment aborder le sujet, et avait émis une condition. Il lui fallait connaître toute l'histoire de ce sac, sa « *recette* ».

Il compris qu'il était chargé d'histoire et qu'il s'apprêtait à s'attaquer à un monument. Il ne voulait ni le détruire ni le transformer mais lui apporter un côté mystérieux. Il a voulu créer une histoire qui tient de la fantasmagorie, proposer une œuvre arrêtée, une solution. Il voulait que la femme arborant le sac soit le second medium, la personne qui révèle l'œuvre. C'est un objet hybride, qui conduit à une nouvelle aventure et renforce l'idée d'une intrigue !

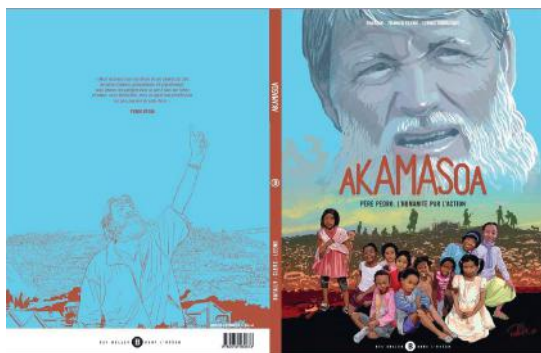


## PENSÉES

C'est avec une profonde tristesse que le Conseil d'Administration de Fanohanana vous fait part du décès de **Georges Videau**, époux de notre Présidente, survenu le 7 septembre 2021. Toutes nos pensées affectueuses vont à la famille.

## LE COIN LECTURE

### Akamasoa, Père Pedro, l'humanité par l'action



Le Père Pedro est le héros d'une nouvelle bande dessinée, initiée par l'éditeur « Des bulles B dans l'Océan », sortie en vente le 20 mai 2021.

C'est une association réunionnaise qui s'est occupée du montage financier de cet album. Grâce aux mécénats, la partie création ainsi que la partie diffusion et distribution ont pu être pris en charge à 100% par les amis du père Pedro.

Le directeur M. Schneider explique : « *On a voulu présenter l'homme et son parcours* ». Le projet est d'une

grande envergure. Deux artistes malgaches se sont associés : Rafally Razafindrakoto et De Nino, respectivement aux dessins et aux couleurs. Franco Clerc et Etienne Leong ont pensé le scénario pour 72 pages de dessins et une interview finale. Tout le bénéfice est reversé à l'Association des Amis du Père Pedro pour financer de nouveaux projets à Madagascar. Cette bande dessinée porte le nom de son association humanitaire Akamasoa, fondée en 1989 par cet argentin père de la congrégation des Religieux de Saint Vincent de Paul. Aujourd'hui, le Père Pedro, âgé de 73 ans et connu à l'international, a été nommé pour la 6<sup>ème</sup> fois au Prix Nobel de la Paix.

Une ode à l'humanité, et l'histoire d'un père missionnaire si particulier qu'est cet homme d'église argentin, ayant pris depuis des décennies les plus pauvres de Madagascar sous son aile. Une générosité et une détermination à toute épreuve d'un homme qui conjugue un amour intarissable pour autrui, pour sortir des milliers de malgaches de la misère.

Des projets de traduction en espagnol de cet ouvrage devraient bientôt voir le jour.



## Antananarivo, Tananarive, Tana...

**Antananarivo** est la capitale économique et politique du pays, située environ à 1 435 mètres d'altitude. Les habitants sont appelés les Tananariviens.

L'origine du nom Antananarivo vient du malgache « an » signifiant « à », « tanana » signifiant « ville », et « rivo » signifiant « mille ». « La ville des milles », sans doute à cause de ses nombreuses collines perchées sur les hauts plateaux, d'où l'appellation « habitants des hauts plateaux » pour désigner les tananariviens.

Une autre version tend à définir l'origine toponymique d'Antananarivo comme étant en rapport avec un « Rova » (forteresse) bâti par le roi Andrianjaka sur une colline portant le nom d'Analamanga, vers les années 1600. Cet édifice aurait été gardé par un millier d'hommes. En ce sens, Antananarivo signifierait alors « La Cité des Milles ».



Quelle qu'en soit l'origine exacte, Antananarivo est le nom officiel et administratif que porte la capitale du pays. Antananarivo est systématiquement mentionné sur le billet d'avion comme étant l'unique nom pour désigner cette destination.

À l'époque coloniale, le nom Antananarivo a été francisé et rebaptisé **Tananarive** pour des raisons de commodité en matière de prononciation (le malgache élide les voyelles en début de mot, tout comme celles se trouvant à la fin).

Le nom Tananarive reste couramment utilisé par les français et les zanatany (étranger d'origine

française né à Madagascar), tant dans le langage écrit que parlé.

Il n'est pas rare de voir le nom de Tananarive composer l'identité patronymique de certaines institutions et établissements français, tels que :

- Le Consulat de France à Tananarive,
- Le Lycée français de Tananarive,
- L'Alliance française de Tananarive.

On peut également citer quelques exemples d'hôtels et structures touristiques, tels que :

- Le Tananarive Hôtel,
- Tananarive Guesthouse,
- Le Jardin de Tananarive.

Tana, dans le langage courant, est un diminutif malgache issu du nom Antananarivo - et non de Tananarive - ayant subi aphérèse. Tana désigne plus précisément la ville ou le centre ville du district d'Antananarivo.

**Tana** est l'appellation préférée des jeunes, en raison de sa consonance moderne. Le nom de Tana entre dans la composition d'enseigne de nombreux commerces locaux, agences de voyage, tours opérateurs...

Autrement dit, il semble bien plus pratique de dire Tana que Tananarive, ou encore Antananarivo... Qu'en pensez-vous ?

## Sur les traces du « Zoma »

Le **Zoma**, marché public de la ville d'Antananarivo, était à l'époque, le « plus grand marché de plein air du monde ». Hebdomadaire, il avait lieu le vendredi, « Zoma » voulant dire « vendredi ». Instauré au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'époque des rois, il mesurait 900 mètres de longueur.

Des pavillons furent construits sur une partie de la ville basse du quartier d'Analakely, sous le règne de la reine, dans le but d'abriter les commerçants. D'autres tables ornées de parasols blancs étaient installées sur l'esplanade. Ce jour-là, les paysans se ruèrent pour amener leurs produits, tandis que d'autres gens ne voulaient pas rater cette journée, connue pour être festive.



À l'époque, ce marché du zoma était florissant, on y trouvait de tout : mercerie, bijoux, tissus, produits alimentaires comme la viande, le lait, les œufs... Mais c'était aussi une occasion pour les Tananariviens de l'époque de se rencontrer et de parler de la semaine, de la vie de la société et des grands événements.

Ce marché s'étalait entre les deux escaliers en pierre de la Reine Ranavalona 1, l'Esplanade, et l'avenue de l'Indépendance, mais occasionnait des problèmes de circulation, embouteillages, insécurité par surpopulation, surtout au cours des années 80.



Marché du Zoma avant



Marché du Zoma actuel

La municipalité de la ville a ordonné la suppression de ce marché pour la raison qu'il n'était plus ce qu'il était avant. L'image symbolique d'une vie citadine a été hachurée par la présence de voleurs à la tire, de débris jetés tant par les marchands que par les acheteurs, et des vendeurs s'installant un peu partout en faisant de l'ombre à ceux qui s'inscrivaient légalement. L'exode rural n'a fait qu'empirer la situation. Il a été supprimé en 1997 et les citadins, habitués à l'endroit, n'ont jamais contesté ces irrégularités.

Des remaniements au sein de la municipalité de la ville ont réfléchi au statut du marché du Zoma. De grands travaux de rénovation des pavillons et des espaces verts ont été effectués, en essayant de conserver l'originalité de l'architecture initiale des bâtiments du marché. Un parking occupe désormais l'ancien cœur du zoma. Mais le quartier d'Analakely reste aujourd'hui encore, le centre-ville proprement dit.

L'économiste Henri Fournier a jeté un regard sur le Zoma : « C'est un spectacle peu banal que le Zoma vu de l'escalier de la Place Colbert ou des hauteurs de Faravohitra : les lamba, écharpes blanches dans lesquelles se drapent les Malgaches, mettent leur note claire parmi les ombrelles de couleurs vives des Ramatoa et des marchands. La foule n'est ni criarde ni exaltée, mais grouillante et gaie sous le soleil ».



## Ananas au rhum et à la vanille

Ingrédients : (pour 4 à 6 personnes)

- 500 g de cubes d'ananas frais
- 40 cl de crème entière semi épaisse
- 10 g de beurre
- 75 g de sucre roux
- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de rhum brun
- 1 bâton de vanille

Préparation :

Enlever la peau d'un ananas ainsi que le cœur et couper la chair en cubes.

Faire fondre 10 g de beurre dans une poêle. Quand il commence à crépiter, ajouter les dés d'ananas. Les faire dorer à feu vif pendant 7 à 8 minutes.

Quand ils sont légèrement colorés, ajouter le rhum et flamber.

Continuer la cuisson encore 2 à 3 minutes, toujours à feu vif. Il ne doit plus y avoir de jus dans la poêle.

Déposer les dés de fruits dans le plat à gratin et laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180° C.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs (en gardant les blancs pour une autre recette).

Fouetter les jaunes, la vanille et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double, voire triple de volume.

Verser doucement, toujours en fouettant, la crème fraîche.

Verser cette préparation sur les dés d'ananas.

Enfourner pour 25 minutes de cuisson, chaleur tournante. Le dessus doit être doré.

À déguster tiède ou froid.



## Le Lac Anosy \*(poème publié par Alain Gyre)

*Sur lui, un long passé à laissé son empreinte.  
Il pourrait inspirer à l'âme quelques plaintes.  
Un bel ange de bronze, est gardien de ce lieu  
Une langue de terre s'avance en son milieu.*

*Mais pourrait-il encore séduire quelques poètes,  
Ce charmant lac Anosy aux multiples facettes ?  
J'ai gardé en mémoire les reflets et les teintes  
Du petit lac vert, recouvert de jacinthes.*

*Ceint de jacarandas aux pétales bleutées,  
Serti dans un écrin d'une étrange beauté.  
Abrisant chaque soir au coucher du soleil,  
Un vol de sarcelles d'une beauté sans pareille.*

*Je voudrais cependant, sans trop le déformer  
Garder ce souvenir, que je ne peux gommer.  
Devant mon chevalet replantant le décor,  
Ajustant mes pensées, je le revois encore.*

**Arlette Maillot**

\* Le Lac Anosy s'étend dans le quartier moderne des ministères de Tana



## \* 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