



FANOHANANA

Parrainages Enfants Malgaches

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

Bulletin trimestriel N°16 - Septembre 2022

Éditorial

« Solidarité, Humanité », ces deux mots ont-ils un sens pour ces jeunes malgaches que nous suivons depuis une vingtaine d'années ?

Ont-ils conscience qu'ils font partie du monde des humains ?

Ont-ils une idée de ce qu'ils sont ?

Leurs parents, si attachés à leurs traditions, ont-ils transmis à tous leurs jeunes la fierté de leurs ancêtres qui avaient gagné leur dignité d'Homme par un dur labeur et des engagements.

Nous constatons que la majorité des filleuls délègue aux autres le choix de leur avenir. Par manque de courage et de persévérance, ils regardent passer le temps sans être acteurs.

Au fil des rencontres, nous essayons d'inciter ces grands adolescents à se poser des questions sur leur avenir et celui de leur beau pays.

Il est possible de s'extraire des conditions de vie précaires qu'ils vivent au quotidien en persistant dans leurs études avec enthousiasme et détermination.

Quelques-uns qui ont réussi tout leur cursus en sont de bons exemples. Certains ont fondé une famille et ils exercent le travail qu'ils souhaitaient. Ils sont les balbutiements d'une classe moyenne qui tente de prendre son essor.

Réussirons-nous à convaincre les autres que la solidarité de notre association au travers de ses parrains et marraines a des limites ?

Par leur jeunesse, ils sont les forces vives de leur pays, sans leur contribution, rien n'évoluera à Madagascar !

Françoise Videau, Présidente



« Vivre sans espoir, c'est cesser de vivre. » (Flodor Dostoïevski)

Les étudiants de Fanohanana

En 20 ans, sur 150 filleuls qui sont passés par nos différentes associations (Enfance Espoir et Amitié Picardie Madagascar), 10% ont eu une formation professionnelle leur permettant de travailler comme ébéniste, mécanicien ou couturière. Le premier bachelier a été Tovo en 2010 qui est devenu guide touristique.

Actuellement au nombre de 8, ces étudiants sont motivés et obtiennent d'excellents résultats d'année en année, un réconfort pour les marraines ou parrains concernés et pour notre conseil d'administration.



Gabriella du secteur Amparibe

Estelle est en 2^{ème} année de licence en gestion de projets. Cet été, elle a fait un stage de deux mois au parc botanique de Tana et actuellement rédige un mémoire de management environnemental pour valider sa licence et aborder sa 3^{ème} année.

Gabriella a réussi sa 2^{ème} année de droit malgré toutes les difficultés liées à l'alcoolisme de sa mère qui l'a mise à la rue avec son frère. Sœur Emilienne avec notre soutien leur a trouvé un logement et c'est sereinement qu'elle aborde sa 3^{ème} année.

Lalatiana nous avait caché sa grossesse mais, enceinte, elle a poursuivi sa 1^{ère} année en gestion. Elle s'occupe de son bébé en femme indépendante puisque le papa est aux abonnés absents. Elle poursuit courageusement et avec détermination sa 2^{ème} année.

Gjonnardio est en 1^{ère} année de gestion. Il nous a été recommandé par Sœur Jeannette à Talata, mais nous n'avons pas les résultats de cette année. Il désirait changer d'orientation pour des études de greffier. Nous attendons plus amples informations.

Trois réussites au Bac sur 6 présentés. Ont échoué Lovasoa à Amparibe, Sarindra à Itaosy, Christine dans les 67 Ha.

Finaritra a brillamment réussi avec mention Bien. Elle débute une formation de sage-femme. Cela prouve une fois de plus l'excellence de l'enseignement à Talata.

Nandriana à Itaosy débutera une formation de policier quand il aura réussi à l'examen d'entrée.



Hasina

Alvaro qui est une surprise car il était en 1^{ère} L. Il a tenté de se présenter au Bac et a réussi. Avec un Bac L, il ne peut prétendre préparer le concours pour l'école de médecine. Nous attendons des informations concernant ses études supérieures.

Hasina vient de réussir son passage en 3^{ème} année de droit. En août, elle faisait un stage non rémunéré au Ministère de la Justice, après la déception causée par son frère Rajo et sa sœur Angela, démissionnaires dans leur 3^{ème} année en gestion alors qu'ils suivaient des études prometteuses.



Lalatiana du secteur Itaosy



Gjonnardio



Nandriana du secteur Itaosy

La franchise et la confiance ne sont pas apparemment dans l'idéologie des jeunes malgaches.

Tous ont été informés qu'ils ne toucheraient leur parrainage qu'à réception d'un bulletin de présence de l'établissement qui les accueille, suivi du livret scolaire ou du document de fin d'année attestant leur réussite pour aborder l'année suivante.

Surprises par deux garçons du secteur d'Alasora qui voulaient arrêter leurs études et qui ont eu un sursaut :

- **Lioka** est en 1^{ère} année de formation mécanique. Il a découvert l'électronique automobile qui le passionne. Il est en stage d'un an chez Mercedes. À l'issue du stage, il pourra passer son CAP de mécanicien auto.
- **William** avait échoué au BEPC en 2020. Il a ensuite débuté un enseignement technique comptabilité où il s'est révélé très bon. En 2023, il passera un Bac technique et espère une mention.



Lioka du secteur Alasora



Vanessa du secteur Itaosy

Vanessa à Itaosy termine trois années de couturière qui lui permettra de confectionner robes de mariée, costumes, chemises, etc. Elle aimerait travailler pour la haute couture.

3 nouveaux bacheliers dont 1 avec mention, nous ont été proposés au parrainage. Nous attendons des précisions et des documents avant de les proposer aux marraines qui ont du des déboires avec Rajo et Angela.

L'an prochain, 7 filleuls espèrent tous réussir au Bac.

L'espoir fait vivre, et nous le vivrons avec eux !



William du secteur Alasora

La pharmacopée à Madagascar

Madagascar est un immense réservoir de plantes médicinales.

Dans notre dernier bulletin, nous vous disions que Riana faisait des accès de furonculose. C'est sa mère qui l'a soigné avec une plante et de la magie malgache.

Les tisanes sont prépondérantes et couramment utilisées. La démarche scientifique a commencé en 1931 par Albert Rakoto-Ratsimamanga qui a mis en évidence les nombreux bienfaits des plantes malgaches. Il a créé un centre de recherches où de nombreux médicaments sont fabriqués à moindre coût.

La plante la plus connue est la pervenche malgache dont les propriétés sont anti-leucémiques. Actuellement l'industrie pharmaceutique extrait de ses feuilles et de ses racines des alcaloïdes employés dans les chimiothérapies et utilise d'autres propriétés pour la fabrication de cosmétiques. On importe en France 400 tonnes de racines et 30 tonnes de feuilles séchées par an.

Il existe aussi dans les campagnes une pharmacopée plus proche de la magie où des « Devins-Guérisseurs » vendent des poudres ; des herbes mélangées auxquelles ils attribuent leurs pouvoirs.



Connaissance avec le docteur Bakoly

Françoise Videau, lors de son dernier voyage avait rencontré le **Docteur Bakoly** et lui avait apporté 25 kg de matériel et produits dentaires. Les problèmes dentaires sont cruciaux à Madagascar notamment chez la population des bidonvilles et chez nos filleuls. L'hygiène dentaire est absente et des carences alimentaires, conséquence d'une alimentation peu variée, renforcent les problèmes dentaires.



Françoise et le Docteur Bakoly

C'est en 2015 que le Centre dentaire a été créé à l'initiative du Docteur Michel Douet et de son épouse Josiane, Présidente de l'Association « Nos enfants de Tana ». Il se situe dans le quartier de Mahamasina dans une grande pièce mise à disposition par les Sœurs du Bon Pasteur, sous l'égide de Sœur Annamma. Le Docteur Bakoly en assure la permanence à la suite d'un perfectionnement aux nouvelles techniques acquises lors d'un séjour en France chez le couple Douet, gens au grand cœur qui, avec l'aide de généreux collègues et donateurs, ont contribué à l'achat de la totalité d'un matériel neuf et moderne sur place à Tana. Fauteuils, lampes scialytiques dentaires, radios numériques et tout le matériel nécessaire pour soigner gratuitement les enfants des rues un jour par semaine, et cabinet pour une clientèle privée les quatre autres jours.

En 2019, 250 enfants des quartiers les plus pauvres ont été soignés. Une centaine seulement de patients ont franchi la porte de ce centre. À Madagascar, la majorité n'a pas du tout de pouvoir d'achat d'où un grand nombre d'édentés. Ce Centre fonctionne grâce à la générosité et au dynamisme de ce couple généreux et au soutien de dentistes qui achètent environ 15 000 cartes de rendez-vous.

Depuis juin 2022, Fanohanana s'associe à leur action par le transport de petits matériels complémentaires et de médicaments pour continuer à alimenter le Centre. Le Docteur Bakoly souhaite prendre sa retraite. Elle contacte des étudiants en dentaire pour qu'ils lui succèdent dans deux ou trois ans dans ce Centre bénéficiant d'une structure moderne et attire un plus grand nombre de patients.

*Le Conseil d'Administration, les parrains et marraines,
souhaitent leurs meilleurs vœux de bonheur à Joah, Responsable d'Alasora,
qui s'est mariée le 18 septembre 2022.
Longue et heureuse vie à tous les deux !*



Le Musée des pirates

Le musée des pirates, repaire de fripouille et univers entre conte et réalité, est situé au quatrième étage d'un immeuble de Tsaralalàna, dans la capitale d'Antananarivo. Il a été inauguré le 18 décembre 2008 à l'initiative de **Franz Stadelmann**.

Dans l'Antiquité, les pirates sillonnaient la Méditerranée. Et la quatrième grande île du monde a été, à une époque, le repaire préféré des pirates. Ce fondateur, un ancien de la Coopération Suisse, ayant vécu à Madagascar, a voulu expliquer au grand public ce phénomène des pirates. Il raconte : « Si je dois définir en un mot mon expérience au musée des pirates, ce serait l'étonnement. Jusqu'à aujourd'hui, le mot pirate me renvoyait surtout aux dessins animés comme Peter Pan ou

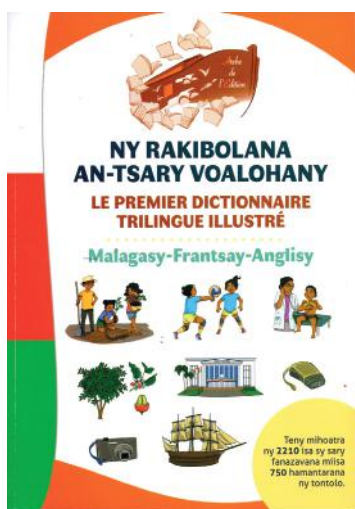


encore *One piece*, ce qui, je l'avoue, ne fait pas dans le concret... Malgré dix années d'existence, le musée des pirates est encore méconnu de la majorité de la population malgache. N'est-ce pas intéressant de savoir que des pirates ont habité à Madagascar il y a 300 ans ? ».

Dans ce musée, les nouvelles formes de la piraterie y sont mentionnées : la contrefaçon des produits de marques, le piratage des musiques, des films, des programmes informatiques ou encore du patrimoine intellectuel. Un musée pittoresque où on trouve un certain nombre de documents importants liés aux faits de piraterie sur l'île. Plusieurs canons y sont exposés. Des visites guidées sont proposées en français, anglais et allemand. Un passé tumultueux sans foi ni loi !

LE COIN LECTURE

« Le premier dictionnaire trilingue illustré » Malagasy-Frantsay-Anglisy :
Arche de l'Édition - Août 2021



Le tout premier dictionnaire visuel trilingue malgache-français-anglais ! Il contient plus de 2 000 mots et 750 illustrations, et s'adresse aux enfants comme aux adultes. C'est le parfait petit outil pour un apprentissage facile du malgache, et pour se plonger dans le contexte culturel et sociétal de la grande île.

Ce dictionnaire visuel de 112 pages au format A4 est unique en son genre. Il est organisé autour de cinq thèmes : le corps et la santé, la famille et le foyer, l'école, la société et l'environnement. Il comporte en fin d'ouvrage trois index, un pour chacune des trois langues.

Quelques mots du Président de la République Andry Rajoelina :
« Je chéris ma langue maternelle et je maîtrise celle des autres.

La langue maternelle est unique. C'est un symbole de la nation au même titre que le drapeau et l'hymne national. Ainsi, le Malagasy fait partie intégrante de notre identité nationale. Notre langue lie et unit tous les Malagasy. Nous devons être fiers de la pratiquer. La langue Malagasy est une langue vivante évoluant avec notre culture. Dans cette époque mondialisée, la pratique de langues étrangères est un outil essentiel pour interagir avec le monde. Elle constitue également un atout pour l'apprentissage. C'est pour cela que ce premier Dictionnaire Malagasy-Français-Anglais illustré a été conçu. Ce premier dictionnaire illustré encouragera nos enfants à apprendre et à maîtriser les langues étrangères. »

Un atelier de ferronnerie d'art

L'atelier de ferronnerie de **Violette et Dieudonné** est un véritable modèle d'entrepreneuriat solidaire. Le mari est artiste et artisan, tandis que la femme est responsable de la boutique, participant même à des foires internationales en Europe. Un modèle à suivre...

Dieudonné Razafinjatovo est à la base un professeur d'éducation physique, mais son père était ferronnier, spécialisé dans la ferblanterie, la fabrication d'objets de métal blanc en feuille. Il décide de suivre une formation en design et création. Beaucoup d'objets sont exposés dans la boutique, dont la particularité de ces derniers est leur finition « métal vieilli » : le fer rouillé est enduit de cire.



Dieudonné et sa femme ont décidé d'agrandir leur entreprise en engageant des artisans, voulant aider les autres et améliorer les conditions sociales, faisant appel à des malvoyants, des trisomiques, des personnes ayant un handicap physique, des sans-abri... Ce centre comprend une boutique, deux écoles, des terrains cultivés, des bassins piscicoles.

Violette et Dieudonné prévoient pour les enfants des artisans : ateliers de couture, art plastique, poterie, théâtre, faire apprendre également la culture du blé. Nombreux restent les défis que le couple souhaite relever pour améliorer leur communauté...

C'est un petit village impressionnant L'atelier solidaire de ferronnerie d'art est une leçon de vie et de partage où chacun récolte les fruits de son propre travail ! Il existe également une école de football pour tous ces jeunes qui apprennent ainsi les valeurs de la camaraderie, de l'entraide, de l'effort pour atteindre le but commun et réaliser ses ambitions personnelles. Bravo !



Le marché aux fleurs d'Anosy



À proximité du lac d'Anosy, connu pour ses jarancadas et ses ministères, le marché aux fleurs d'Antananarivo est un lieu incontournable de la capitale malgache pour toute personne à la recherche de plantes provenant des quatre coins de la Grande Île.

C'est une succession de petits pavillons en bois faisant découvrir la grande variété

de plantes et de fleurs, du palmier au pachypodium, sans oublier les orchidées... de Madagascar.

Les fleurs dessinent leurs mosaïques de couleurs à longueur d'année. Il ne faut pas rater la fameuse « corne de cerf » plante atypique qui selon la croyance vous avertit de la présence de voleur, dont le nom malgache est « ranalahy ».



Cornes de cerf

Exposition « La fabrique d'images »

L'Institut Français de Madagascar abrite depuis le 10 septembre 2022, une exposition de photos menant le public à une invitation de voyage.

Un événement réunissant trois artistes de renom. Cette exposition est accompagnée du spectacle « Sary an-kirasinoratra » concocté par **Philippe Gaubert**, photographe et réalisateur, et ses complices, à savoir **Hemerson** et **Rôka Gamana**. Plus de 600 photos prises en noir et blanc retraçant des scènes de vie, de partage et des coutumes à l'instar des cérémonies royales. Elle se poursuivra jusqu'au 22 octobre 2022.

Philippe Gaubert veut montrer et partager la richesse humaine et culturelle de la Grande Île à travers une approche photographique non ethnique mais documentaire et sociale, en capturant une ambiance, un ressenti, une émotion ! Les compositions musicales et sonores de Rôla Gamana ressemblent aux échos qui sont venus pour éclairer les photographies servant de passeur d'âmes et de mémoires afin de dérouler le fil de ce voyage. S'ajoutent les textes bilingues d'Andrianetrazafy Hemerson, artiste plasticien, poète, historien et anthropologue. Une exposition particulière qui mérite un détour !

Philippe Gaubert raconte : « *J'avais un gros corpus d'images que je voulais utiliser et c'est un peu compliqué sans une idée de spectacle que j'avais en tête depuis plusieurs années. Un voyage de 45 minutes à travers Madagascar que j'ai mis 15 ans à faire, à travers les poèmes de Hemerson et la musique de Rola qui nous transportent dans tout le pays* ».

Ce travail très fourni mérite d'être vulgarisé et donné au public parce qu'il se rapporte à une période cruciale de l'évolution de la société malgache.



Championnat d'Afrique de Judo

Madagascar a remporté deux médailles au championnat d'Afrique de judo qui s'est déroulé à Nairobi au Kenya, le 24 juillet 2022.

Médaille d'or pour **Laura Rasoanaivo** dans la catégorie des 70kg, tout juste 18 ans. En plus d'être une sportive à très haut potentiel, la jeune Malgache est aussi étudiante en première année pour devenir kinésithérapeute.

Médaille de bronze pour **Lova Mahaisoa** dans la catégorie des 73kg.

Ces deux judokas ont été préparés par le Japonais Tomokazu Iwahuri qui a fait partie du staff technique de la Fédération Malgache à ce championnat d'Afrique. Laura et Lova ont été louables de ce championnat.



Laura Rasoanaivo et Lova Mahaisoa



Laura Rasoanaivo

Le directeur technique national, Mamy Randriamasinoro, a rappelé que la plupart des combattants à ce rendez-vous africain se trouvent dans la catégorie senior : « *Rafler la médaille d'or en battant son adversaire égyptien relève tout simplement d'un exploit ! Les égyptiens sont connus pour être imbattables dans une telle compétition de très haut niveau* ».

RECETTE

Caca pigeon, une recette pour l'apéritif

Cette recette viendrait d'une légende venue du temps des colons. C'est l'histoire d'une nounou malgache. Les enfants l'ayant surpris en train de grignoter en douce, lui demandèrent ce qu'elle mangeait. Dans le but de dégoûter les enfants, la première réponse fut : « *Du caca pigeon* ».

C'est une préparation très simple : des lanières de pâte (farine et eau), frites, se révélant très addictives quand on a des envies de grignotages. La recette ci-dessous est largement épicée au poivre, mais on peut utiliser le piment ou le curry.

Bon appétit !

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1,5 cuillère à café de poivre fraîchement moulu et pas trop fin
- 2 pincées de sel
- eau (+/-10 cl)

Préparation :

Mélanger la farine avec le sel et le poivre.

Ajouter un peu d'eau avec la cuillère à soupe d'huile, puis ajouter peu à peu assez d'eau pour obtenir une pâte assez ferme.

Pétrir une minute (ou passer la pâte dans le rouleau d'une machine à pâtes).

Laisser reposer 15 minutes puis étaler au rouleau ou à la machine avant de couper en lanières (plus ou moins fines selon votre goût, en se souvenant que la pâte gonfle à la cuisson).

Faire frire en plusieurs fois (à la friteuse ou au wok) à l'huile pas trop chaude, jusqu'à ce que les cacas pigeon soient joliment dorés.

Égoutter sur de l'essuie-tout et laisser refroidir. Les cacas pigeon se conservent très bien dans une boîte hermétique pendant plusieurs jours.



Les bidonvilles d'Antananarivo

*Tout autour du palais, de nombreux bidonvilles,
Parmi tous les déchets, les poubelles de la ville.
Sentiers entremêlés, et baraques de tôle,
Des coins bien mal famés, aux allures de geôles.*

*Des villes de bidons, près des parcs à cochons,
Là où sévissent les crimes, et la prostitution.
Dans cette jungle humaine, investie par le gueux,
Domaine des éclopés, parmi les plus chanceux.*

*C'est un coin bien étrange, au milieu de la fange
Où viennent roder les rats, sans qu'on ne les dérange.
Des enfants faméliques, le torse dénudé,
Ayant pour seul jouet une jante rouillée.*

*Un peuple abandonné, vivant près des cloaques,
Sous l'œil désabusé de dirigeants rapaces.
Il reste souriant, bien que ventre affamé
Pensant que Zahanary (*) les a abandonnés.*

Arlette Maillot

(*) Zahanary (ou parfois Andriana(na)hary) est le mot pour « créateur » en malgache, le mot le plus ancien pour « Dieu »



* Adhésion

Pour le bon fonctionnement de l'association **Fanohanana**, n'oubliez pas de régler votre adhésion 2022 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