



FANOHANANA

Parrainages Enfants Malgaches

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

Bulletin trimestriel N°17 - Décembre 2022

Éditorial

Il y a eu un avant COVID et un après, la vie n'est plus pareille. Est-ce la vie qui a changé ou les habitants des pays occidentaux submergés par des peurs diffuses entretenues par les médias ? Que nous l'acceptions ou non depuis la nuit des temps, l'évolution nous oblige à modifier nos habitudes, notre façon d'aborder le changement qui nous sort de notre confort.

Que recherche l'Homme sur cette planète ? Le bonheur malgré tout, sentiment essentiellement humain. Croire au bonheur, c'est croire en la vie, c'est lui faire confiance pour tout ce qu'elle peut nous apporter, si nous sommes capables de passer au-dessus des crises à répétition, si nous réfléchissons en nous préservant du désarroi.

Ensemble, renouons avec le plaisir de soutenir et d'aider ceux qui sont désenchantés. Que l'espoir, l'optimisme et la volonté inversent la morosité et la tristesse qui ont gagné notre pays !

À Madagascar, tout le peuple est tourné vers l'espoir de jours meilleurs. Voir la joie des filleuls heureux de leur réussite à leurs examens est une satisfaction pour ceux qui les encouragent et qui les soutiennent. Ils ont compris que la vie est la plus forte, si on la respecte, et si on l'aime. Sénèque résume ainsi dans son essai « La vie heureuse » : « La seule façon d'arriver à la sérénité est d'essayer chaque jour ».

Merci pour votre fidélité et votre soutien depuis 20 ans pour certains et certaines d'entre vous.

Bonnes fêtes à tous !

Allez mieux en 2023 !

Françoise Videau, Présidente



« Une fois que tu choisis l'espoir, tout est possible. » (Christopher Reeve)

Mission Madagascar

Pour ce dernier voyage de l'année à Madagascar, nous avons décidé de modifier nos contacts avec les filleuls en supprimant l'emport de cadeaux qui sont parfois source de jalousie et problématique par le poids des bagages en avion. Par contre, tous les dons financiers ont été transformés en ariary (1 euro = 4250 ariary.)



Chargement du riz pour les enfants

études supérieures car les familles très pauvres ne peuvent assumer ces études onéreuses. Pour chaque nouvel étudiant, nous attendons les résultats du premier semestre et la connaissance de leur assiduité pour leur attribuer un ordinateur portable. Merci aux parrains qui nous en ont offerts 3.

Quelque soit le secteur, nous avons constaté que tous les enfants étaient en net progrès ; ils ont pris conscience que nous n'acceptons qu'un redoublement.

La réussite des plus grands obtenant leur bac et un ordinateur en a motivé plusieurs.



Les garçons qui ont fait le choix d'une formation mécanique, menuiserie, BTP, réussissent très bien et le sourire affiché sur leurs visages montrent la satisfaction de leur choix.

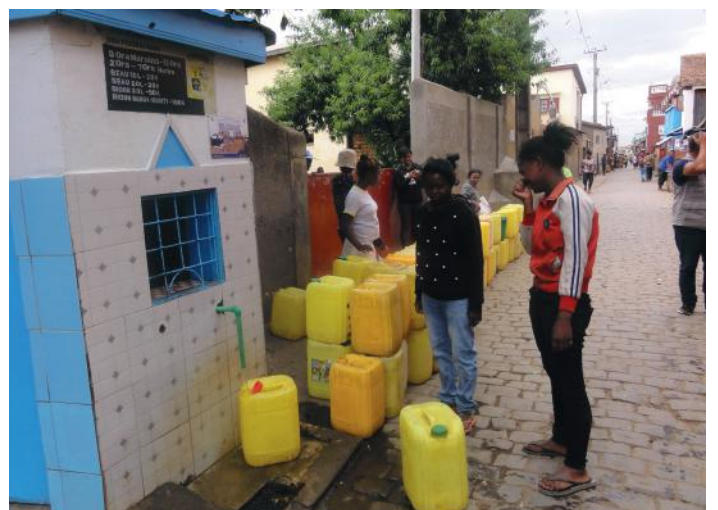
Ils font des stages en alternance non rémunérés, votre soutien financier est crucial.

Nous avons préféré offrir à chaque famille présente, en plus du panier alimentaire, 5 kilos de riz et 1 cake au chocolat. C'est donc la fin des pique-niques festifs qui apportaient de la tristesse dans les yeux des petits frères et sœurs qui n'y participaient pas.

Nous avons constaté que si quelques-uns avaient définitivement mis fin à leur formation, 5 ont réussi leur bac dont 2 avec mention.

Ceux qui étaient en 2^{ème} année de licence ont tous fait des stages ou travaillé dans des entreprises. Ceux qui n'en avaient pas, ont reçu un ordinateur portable.

Nous avons 2 nouvelles bachelières motivées qui souhaiteraient être parrainées pour débiter des



Point de distribution d'eau dans les 67 Ha

Alasora

Ils ne sont plus que 20 filleuls, après les démissions de Lioka, Natacha, Tafitasoa et Tinasoa. Nous avons souhaité les rencontrer avec leurs parents, personne n'est venu.

Après leurs réussites au BEPC, Marie-Alexandrine et Elisa sont en seconde au lycée. Les autres évoluent de façon très satisfaisante pour la grande majorité.

Amparibe

Après le départ d'Euromelyne et le deuxième échec au bac de Lovasoa, 14 filleuls et 1 étudiante sont assidus, motivés et travaillent avec beaucoup de sérieux.

Itaosy

Après la fin du parrainage d'Angelo lors de ces 20 ans et après 10 ans d'aide, sans formation et sans réussite au BEPC, et le départ de Vanessa qui a terminé sa formation de couturière de mode, il reste 12 filleuls et 7 étudiants. 2 passeront le bac en 2023, Finatria et Sarindra qui redouble sa terminale.

Tiavina est hospitalisé avec un paludisme inquiétant ; sa tante est auprès de lui à l'hôpital où il nous a été interdit de lui rendre visite. Mangina, son ami de cœur, est très triste et semble déboussolé.

Nous attendons les résultats de la première année de Lalatiana fin février, pour savoir si elle peut continuer à être parrainée, car jusqu'à présent, elle nous a beaucoup menti. **Sœur Hanitra**, nouvelle responsable à Itaosy en remplacement de **Sœur Nirina**, suit très attentivement son assiduité à l'université.



Cadeaux de mariage de Joah et son mari Alasora



Sœur Hanitra à Itaosy

Talata

Riana a quitté définitivement le lycée où il devait redoubler sa première à cause de son absentéisme lié à une furonculose permanente et douloureuse. Sa maman a préféré qu'il entre en apprentissage chez un oncle à Tana.



Tous les vendredis, à Talata, les élèves font des travaux d'intérêt général

Parmi les 9 filleules, Sandra et Marie Zita sont en seconde. Claudia, Cynthia, Roldy et Matie Charlotte (redoublante) suivent une première. Rosalynne, Pascaline et Vanilah passeront leur bac en août 2023. Ce secteur est toujours aussi élitiste, mais les résultats sont là : 98% de réussite à chaque examen.

Les nombreuses interruptions scolaires pendant les deux années du Covid ont été catastrophiques pour les filleuls qui n'étaient pas très motivés pour suivre une scolarité et nombreuses ont été les filles qui se sont retrouvées enceintes. Bien que ce ne soit



Sœur Jeannette à Talata

pas une maladie, elles n'ont jamais voulu reprendre leur scolarité.

Nous abordons une nouvelle année. N'oubliez pas de verser, en plus du parrainage, les **20 € annuels de cotisation** pour 2023. Ils sont importants pour régler les frais de fonctionnement, nos visas et le chauffeur à Tana. Sans lui, il nous serait impossible de nous déplacer. Tous les frais de transport et d'hébergement sont à notre charge.

Une ancienne capitale fortifiée

L'ancienne capitale fortifiée, située à 21 kilomètres au nord d'Antananarivo, la « colline bleue d'Ambohimanga », reste un haut lieu de la monarchie des Hautes Terres où, du haut de ses 53 lettres, régna en maître, Andrianampoinimerina de 1787 à 1810.

Cette colline a été classée Patrimoine Mondial de l'Humanité le 14 décembre 2001 à Helsinki (Finlande). Cette colline royale se compose d'une cité royale, d'un site funéraire royal et d'un ensemble de lieux sacrés. Elle conserve son atmosphère de spiritualité et son caractère sacré, dans la pratique et dans l'esprit de la population. C'est un lieu de culte et de pèlerinage. Dans ce palais, où les fortifications sont construites en ciment à base d'œuf, technique de maçonnerie ne manquant pas de singularité, s'élève le Bevato, grande case rudimentaire en bois de 10 mètres de haut aux murs tapissés de lances, de boucliers et d'ustensiles de cuisine.

Le roi avait l'usage de partager son lit placé presque au niveau du plafond avec l'une des femmes de son choix, tandis que les autres dormaient en rang, sagement alignées à même le plancher. Juste à côté de la résidence royale, dans l'enceinte du Rova, se trouve une charmante résidence construite pour les trois reines Ravalona, héritières de Radama le fils du souverain, venant y séjourner. Elle contient du mobilier d'époque ainsi que des tableaux. Dans la cour, une grande cuvette attire l'attention des visiteurs... Les femmes y jettent des cailloux dans l'espoir de devenir fécondes. Au-delà des croyances et du caractère historique qui a marqué les Hautes-Terres malgaches, le Rova accueille encore des pèlerins venant s'y recueillir.

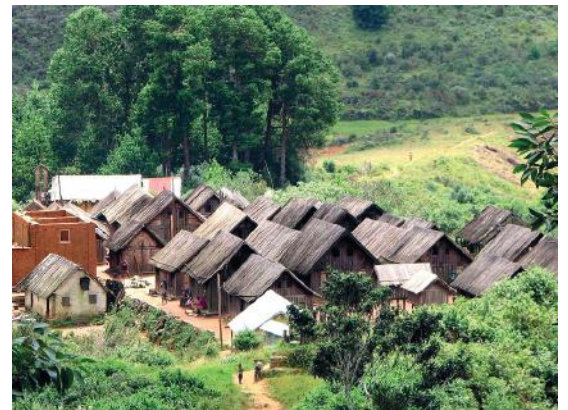


Villages Zafimaniry

Les villages Zafimaniry se situent dans le Centre Est de Madagascar.

Cette région isolée du monde, garde un mode de vie traditionnel, avec des maisons exclusivement fabriquées en bois et assemblées sans vis ni clous. Les techniques de construction de ces maisons sont restées ainsi les mêmes depuis le XVIII^{ème} siècle. Les maisons Zafimaniry sont totalement démontables.

Le temps dans cette région semble s'être arrêté. Le pays Zafimaniry a pour capitale Ambohimombo.



C'est également la capitale de l'artisanat. Les habitants réalisent ces fameuses chaises longues en bois massif, chaises aux pieds courts avec un dossier long et une assise confortable. Les Zafimaniry sont des spécialistes du bois, tels que l'ébène, le palissandre ou encore le bois de rose. Ils ont développé l'art de la sculpture avec des motifs très détaillés qui ont une signification particulière. Utilisant les techniques ancestrales, les Zafimaniry possèdent un patrimoine architectural exceptionnel.

C'est pourquoi l'art Zafimaniry est devenu Patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO en 2008.

Connaissance avec l'Ylang-ylang

Cet arbre, originaire des Philippines, est situé dans l'île aux parfums à Nosy Be (prononcé par les français « Nous'Bé ») et donne une fleur très odorante. Son parfum est prisé par les grandes maisons de parfumeries françaises depuis très longtemps.



Sa fameuse boutique Nocibé n'a pas été choisie au hasard ! L'huile essentielle issue des premières heures de distillation a une odeur délicate et vendue très cher. Elle contient toutes les qualités mélangées et correspond à l'essence qu'on trouve dans la plante. Excellent soin pour toutes les peaux et les cheveux. Apaisante, elle aide à réduire l'anxiété et l'hypertension.

Cette production est l'activité économique principale de Nosy Be après le tourisme. On coupe la tête de l'arbre au bout d'un an, haut jusqu'à 25 m dans la nature, afin qu'il pousse à hauteur d'homme. On attache des poids à l'extrémité de ses branches afin de les orienter vers le sol.

Les ylang-ylang ressemblent à des araignées géantes et empêchent de cultiver quoi que ce soit d'autre au sol. La distillation des fleurs jaunes est à ce jour réalisée à Madagascar principalement et dans l'archipel voisin des Comores. Ces fleurs sont récoltées chaque semaine à la fraîche. Il faut énormément en récolter... 1 kg d'essence pour environ 350 kg de fleurs !

ZOOM...ZOOM...ZOOM...

Le **jeudi 1^{er} décembre**, une vente privée artisanale a eu lieu, comme les années précédentes, au domicile de notre garennoise et marraine **Françoise Kinnoo**.



L'artisanat a été apprécié et de nouvelles commandes ont été faites à Françoise Videau en partance le 6 décembre en destination de l'Île Rouge.

Cet artisanat est toujours attendu, et entourée de Marie-France Bouillaud et Aimée Riff, Françoise Kinnoo a présenté ses petites gourmandises confectionnées par ses soins, telles que confitures, sablés, pâtés de gibier et sanglier, etc.

Les décorations de Noël ne manquaient pas à l'appel ainsi que d'autres petits objets insolites. Cette vente est de plus en plus attirante pour tout le monde !

Un numéro à ne pas oublier pour vos commandes : **06.12.54.90.08**. N'hésitez pas à nous appeler. Allez voir notre site Internet **www.fanohanana.org**. Si vous voulez parrainer un enfant, un simple appel...

Merci à toutes et tous !



Anisha

Anisha, âgée de 22 ans, a remporté cette victoire de la Star Academy 2022 avec son interprétation de Hallelujah. Dès le premier prime, cette jeune artiste originaire de Madagascar est apparue comme une favorite avec la reprise du tube de Serge Lama « *Je suis malade* ».

Anisha a eu une enfance difficile ayant manqué d'amour et de considération. Elle loge chez sa tante à Sannois dans le Val d'Oise.

Le Président de la République de Madagascar, **Andry Rajoelina**, a aussitôt félicité Anisha en expliquant : « *Elle a su démontrer une fois de plus que les jeunes malagasy sont talentueux. Tous les Malagasy à Madagascar et aussi à l'étranger se sont mobilisés de toute cœur, à soutenir notre candidate avec une grande fierté. Mon épouse se joint à moi pour la féliciter pour cette belle victoire* ».

Anisha s'exprime : « *Jusqu'à la finale, je n'avais pas pensé à ce gain. Mais aujourd'hui, l'avenir semble clair. Dans mes projets, ce que je souhaite le plus, c'est continuer à être un écho pour les enfants en difficulté à travers le monde. J'aimerais aider les orphelins de Madagascar, améliorer leur éducation. Je voudrais apporter ma pierre à l'édifice, participer à des voyages humanitaires dans le sud de Madagascar où ils manquent d'eau. J'aimerais faire de belles choses à mon niveau. Ensuite, j'aimerais me concentrer sur mes projets personnels et musicaux !* ».



Anisha sous le regard bienveillant de Robbie Williams

Anisha a déjà en tête un album : « *Cet album, je l'imagine plein d'émotion, toujours avec des messages d'amour, d'espoir et de courage. C'est important. Je veux que ce soit un album qui me reflète, que ce soit dans la douceur, la force avec un peu de pop rock et de symphonique* ». Une belle aventure pour cette jeune femme ! Bravo....



Assemblée Générale de l'association

L'Assemblée Générale de Fanohanana s'est tenue au cours d'un brunch au **Comptoir LOZ**, 2 rue des Huissiers à Neuilly-sur-Seine, le samedi 8 octobre 2022.

Nombreux parrains et amis se sont retrouvés après cette année difficile dans une ambiance sympathique et chaleureuse. Beaucoup se sont exprimés et ont remercié l'équipe pour le bon suivi tout au cours de l'année auprès de tous les enfants parrainés.

Une vente artisanale a eu lieu à cette occasion. Le bénéfice de celle-ci a permis d'acheter des ordinateurs à des étudiants motivés, et pour chaque famille, 5 kg de riz et un cake au chocolat à l'approche des fêtes de Noël. Merci à tous !



Découvrir l'art Malagasy

L'ouverture officielle de la première édition de l'exposition Madagasc'Art s'est tenue le Jeudi 17 novembre à la résidence de l'ambassade de Madagascar en France, 1 boulevard



Suchet Paris 16^{ème}, en présence du couple Rija Olivier Rajohnson, ambassadeur de Madagascar.

« Madagasc'Art » a pour objectif de donner une plateforme aux artistes malagasy pour qu'ils puissent être davantage

visibles, surtout à l'international.

Des chefs de missions diplomatiques, des présidents de plusieurs associations Malagasy, des représentants de plusieurs galeries d'Art de France, des sponsors et des curieux de l'Art étaient présents afin de découvrir l'Art Malagasy et l'Île Rouge. Les œuvres de ces différents peintres ont été appréciés par tous les visiteurs.

Madagasc'ART dans le monde
Nouvelle édition
Exposition

Des jeunes talents de Madagascar seront au rendez-vous
AMIRJ
LAÏLA
RABARIVELO DINA
TARACO
HOBINIATOVO HENINTSOA

La diaspora sera aussi représentée
NORO RAJAISON
PASCALE COUTOUX RABESANDRATANA

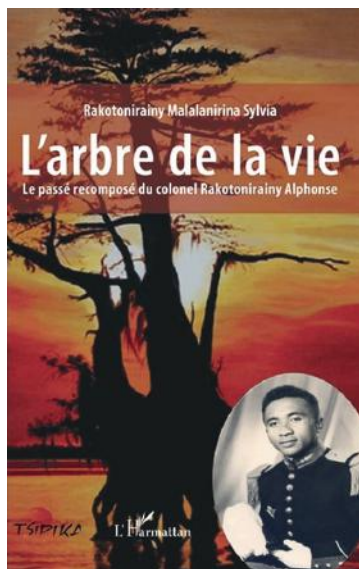
18
au
26
Nov
Ouverture
de 10h00 à 17h00

Résidence de l'Ambassade de Madagascar en France
1 BOULEVARD SUCHET
75016 PARIS
madagascart1edition@gmail.com

LE COIN LECTURE

« L'arbre de la vie » **Rakotonirainy Malalanirina Sylvie (Auteur) :**

Edition L'Harmattan - Paru le 19 septembre 2019



Ce livre brosse le portrait d'Alphonse Rakotonirainy, un officier atypique d'une grande culture générale, aussi bien littéraire que scientifique, polyglotte, humaniste, peintre, cavalier et sportif. Il relate son parcours, ses choix et sa vision de l'armée.

Ce livre est un hommage d'une fille à son père, un devoir de mémoire envers un homme dont la vie a croisé celles de l'armée et de la nation malgaches, et constitue donc un témoignage important de l'époque.

« Eaux noires & masques d'argile » **Patrick Bardin (Auteur) - Préface de Didier Mauro :**

Edition L'Harmattan - Paru le 28 mars 2018

Ce voyage, Patrick Bardin l'a voulu dans la proximité d'un homme qui parcourt la grande

île depuis des années. Suivre le Dada Bé, l'aïeul, dans un quartier oublié d'une humanité en panne.

Avec lui, pas d'hôtels confortables ni de plages paradisiaques où s'oublier, mais les taudis de Tana, la promiscuité dans les taxis-brousse, le sommeil sur des nattes sur les hauts plateaux... Partir pour toucher au plus près l'homme ! Caresser les visages du Monde.



RECETTE

Tartare de fruits exotiques

au sirop d'orange parfumé au miel et girofle de Madagascar

Ingrédients :

- 2 mangues
- 1/2 ananas
- 2 bananes
- raisins noirs
- 2 oranges
- 10 clous de girofle de Madagascar
- quelques baies de groseille
- 1/2 citron vert
- 2 cuillères à soupe de miel
- 100 ml d'eau

Préparation :

Mettre dans une casserole le jus d'une orange, l'eau, 2 cuillères à soupe de miel et les clous de girofle (*écraser au pilon 2 à 3 clous de girofle pour avoir un goût plus piquant*).

Éplucher et couper en rondelle une orange et les ajouter dans la casserole.

Cuire le tout jusqu'à épaississement du sirop.

Eplucher les fruits (mangue, ananas, bananes et raisins noirs) et les couper en macédoine.

Mélanger le tout puis ajouter le jus d'un demi citron vert et le sirop d'orange refroidi (*garder les rondelles d'oranges confites pour d'autres utilisations*).

Remplir une coupelle ou un ramequin avec les fruits, bien tasser puis les renverser sur une assiette.

Décorer avec les baies de groseilles et quelques clous de girofle.



Le petit écolier

*Le petit écolier
Prend son petit sac vert
Et le porte à l'épaule
Et il s'en va à pied
Traversant les rizières
Jusqu'aux portes de l'école*

*Le petit écolier
Rejoint ses amis
Dans la cour de terre rouge
Ils jouent à s'attraper
Sinon avec des billes
Ils tirent sur tout ce qui bouge*

*Le petit écolier
Se met en rang
Quand le maître appelle
Il entre le dernier
S'installe sur un banc
Entre deux demoiselles*

*Le petit écolier
Sort tous ses cahiers
De son vieux cartable
Il veut s'appliquer
Grattant le papier
Bien calé entre la table*

*Le petit écolier
Ecoute le maître
Qui explique les titres
Il fait un peu frais
Car toutes les fenêtres
Sont dépourvues de vitres*

*Le petit écolier
Dans sa tête il pense
Et se voit déjà grand
À l'université
À la fac des sciences
Avec d'autres étudiants*

*Le petit écolier
De tout son cœur apprend
Ce que le maître écrit
Il ne veut pas rester
Comme sont ses parents
Misérables toute leur vie*

*Le petit écolier
Se promet qu'un jour
Quand il aura réussi
Ce sera son tour
D'aider l'EPP
Et les plus démunis*

Blandine Jacquet Johasy

* Adhésion

Pour le bon fonctionnement de l'association **Fanohanana**, n'oubliez pas de régler votre adhésion 2023 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