FANOHANANA

Parrainages Enfants Malgaches

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

Bulletin trimestriel N°21 - Décembre 2023

Éditorial

Le cycle des saisons est à l'origine des fêtes de fin d'année. Elles auraient pris naissance dans l'Antiquité avec des rites païens. La date du 25 décembre aurait été fixée vers l'an 300 par Rome afin de christianiser des rites issus de la culture populaire, correspondant au solstice d'hiver. Sa forme actuelle avec ses rituels est une invention de la bourgeoisie du 19ème siècle.

La fête de Noël est la fête des enfants avec le Père Noël habillé en rouge, couleur vive qui attire et capture l'attention, sa bonhommie ronde et barbue suggère que ce qu'il propose comblera un besoin de réconfort.

À travers le monde, les villes se parent de décorations et de lumière mais cette année, que sera Noël avec des pays en guerre que nourrissent des luttes de pouvoir et de suprématie où la vie humaine a bien peu de valeur ?

À Madagascar, les émeutes, les grèves qu'elles soient fondées ou non, ont apporté depuis le mois d'octobre un peu plus de chaos dans ce pays où fonctionnaires, étudiants et la majorité de la population ont payé un lourd tribut par des retards de paiements de salaire, des résultats d'examens reportés de semaine en semaine. L'origine provient lors des meetings pour l'élection présidentielle qui s'est tenue les 16 et 23 décembre.

Défendre la liberté sonnait encore comme une victoire au 20ème siècle, elle n'est plus un phare éclairant le monde par peur, par paresse, ou par lâcheté. C'est pourtant par la culture, la tolérance et le respect des choix de chacun que nous retrouverons un monde respirable.

Profitons de nos familles, de nos filleuls malgaches pour les aider à trouver une vie meilleure après quelques efforts indispensables.

Que ce soit au soleil, sous la neige ou sous la pluie, Joyeux Noël à tous et que 2024 ne déçoive pas les espoirs qui nous font avancer et vivre.

Françoise Videau, Présidente

« J'ai entendu les cloches de Noël. J'ai écouté les vieux chants familiers. Et leurs mots puissants et doux rappellent Paix sur Terre aux hommes de bonne volonté ! » *(Henry Wadsworth Longfellow)*

Mission Madagascar

Quelques portraits et lettres de nos filleul(e)s.

TSILAVINA (Amparibe)

Tsilavina est né le 10 juin 2008 dans une famille très démunie. Après le décès de son mari, sa maman fait au mieux pour élever ses six enfants. Le parrainage de Tsilavina nous a été proposé par les Sœurs du Bon Pasteur à Amparibe en janvier 2018.

Il venait de débuter une année scolaire en 9ème qui a nécessité une remise à niveau très bénéfique puisqu'il a terminé son année avec une moyenne satisfaisante. Les années suivantes furent plus chaotiques. À 15 ans, devant redoubler la 5ème, il a décidé d'arrêter sa scolarité et son parrainage au profit de sa sœur Murielle née en janvier 2012. Elle est en 8ème avec des difficultés dans plusieurs matières.

Tsilavina

Ce sont les deux seuls enfants de cette famille à être scolarisés. En effet, Tsilavina nous a demandé de suivre une formation de mécanicien car il s'est rendu compte que sans diplôme, il ne trouvera pas de travail et ne pourra pas aider sa famille. Ayant acquis plus de maturité, son ex-marraine a proposé son parrainage à l'une de ses amies. Exceptionnellement, nous avons accepté de lui donner une seconde chance.

JENNYA (Itaosy)

Jennya est née le 25 septembre 2011 à Itaosy banlieue de Tana dans une famille monoparentale. Cette petite fille qui aime apprendre avait dû interrompre sa scolarité en 2020 car sa maman ne pouvait plus payer l'écolage de sa fille (l'enseignement même public n'est pas gratuit à Madagascar).

Jennya

À cette époque, son frère Alvaro était un brillant élève de seconde. En constatant l'effondrement de ses notes, nous lui avons demandé ce qui lui était arrivé dès notre rencontre. Il se sentait coupable de poursuivre des études alors que sa sœur, excellente élève de primaire, en était privée. Il faut savoir qu'à Madagascar, et dans toutes les familles, les choses sont toujours à l'avantage des garçons.

Nous avons fait parrainer Jennya qui a brillamment réussi son examen d'entrée en 6ème qu'elle vient de terminer avec une moyenne de 16,5/20 et un passage en 5ème avec une mention bien. Son frère réussi sa première année d'université et il est admis en deuxième année en gestion et management. Il est réconfortant et valorisant de donner leur chance à des enfants motivés pour essayer de sortir de la précarité par le travail.

ELYSA (Alasora)

Elysa

Elysa est née le 1er février 2007 à Alasora banlieue de Tana où elle habite avec ses parents, sa sœur et ses deux frères. Elle est parrainée depuis 8 ans. Ses parents sont transporteurs de briques et d'eau entre le point d'eau situé à 2 kms et les gens qui font appel à leurs services.

Après une bonne scolarité en primaire à l'EPP (Ecole Primaire Publique) elle a eu quelques difficultés à s'adapter au collège privé en 6ème, mais depuis, elle a réussi cette année le BEPC après plusieurs trimestres ratifiés par des tableaux d'honneur. Excellente dessinatrice, elle a toujours illustré les lettres destinées à sa marraine.

Elle a commencé une seconde prometteuse et elle réfléchit à son orientation étant particulièrement bonne en maths et en physique.

TANTELY (Alasora)

Tantely

Tantely a fait une très bonne année de seconde au lycée d'Alasora et passe en 1ère D si possible.

Elle désire être policière pour avoir toujours du travail et aider sa famille. Elle a fait un concours de chignon avec sa copine Elisa Orima (voir ci-après).

Elisa Orima

ELISA ORIMA (Alasora)

Elisa Orima a fait un concours de beaux chignons avec sa copine Tantely !

Elle a fait une excellente année de seconde. Elle est très bonne en anglais et en russe. Elle aime les maths et l'informatique.

Elle désire suivre des cours d'organisation sociale et économique après le Bac.

ONJA (Alasora)

Onja

Onja est née très bonne élève qui est toujours dans les trois premières de sa classe 13 ou 15 de moyenne. Par contre, en examen, elle perd tous ses moyens.

Elle a réussi le BEPC cette année et passe au lycée en seconde série S car elle souhaite faire des études d'ingénieur dans le BTP.

Valisoa

VALISOA (Alasora)

Valisoa n'est pas une bonne élève qui se maintient avec des notes près de 10/20. Mais elle a une passion pour la couture.

Elle suit actuellement une 4ème et elle a hâte de passer l'année prochaine en 3ème pour obtenir le BEPC et suivre des cours de couture dans une école renommée à Tana.

CHRISTINE et TAFITASOA (67ha)

Tafitasao et Christine

Ils habitent dans le bidonville des 67ha. Christine raconte textuellement :

« Chère marraine, nous espérons que cette lettre te trouvera en bonne santé. Je suis ravie de t'écrire pour connaître l'idée. Merci beaucoup pour tout ce que vous avez fait à ma famille et pour l'étude. Je suis désolée parce qu'on ne réussi pas l'examen baccalauréat. Je ne peux pas faire aussi le cuisinier parce que le résultat du bac est en retard. Je choisis de faire la formation d'informatique pendant six mois pour mon avenir et pour la travaille. J'ai déjà commencé la formation du 01 octobre 2023 à la même école, c'est l'espoir 67ha. Tafita a fait la formation du travaille informatique à la société d'Itaosy. Ma maman est toujours malade de l'ashme, elle est fatiguée. Je vous embrasse très fort avec mes respectueuses pensées. Je vous souhaite une bonne santé et une longue vie. Joyeux Noël et bonne année 2024. Vous me manquez beaucoup. Gros bisous. A bientôt. Christine et Tafita ».

Mission Madagascar

FIDERANA (Talata)

Fiderana

« Je suis vraiment désolée de ne pas vous écrire, j'ai du problème sur le dernier WhatsApp que nous avons parlé, c'est mon nouveau compte, mon dernier WhatsApp ne marche plus à cause de Spam.

On peut se discuter sur mon nouveau numéro, j'ai beaucoup de nouvelles, j'admis en 2ème année.

Le mois dernier, nous commençons le premier stage de deuxième année et le 11 décembre 2023 sera notre rentrée officielle. Gros bisous. Fiderana ».

Merci au SIGEIF

(Syndicat intercommunal pour le gaz et l'électricité en Ile-de-France)

La Mairie de La Garenne-Colombes nous a transmis, suite à notre sensibilisation pour Madagascar, l'information suivante. La ville, par l'intermédiaire du Syndicat du Gaz (SIGEIF) et de l'Association CODEGAZ finance l'installation de 21 biodigesteurs familiaux pour les exploitants agricoles pauvres de la commune d'Analavory près de Fianarantsoa.

Cela va permettre aux habitants d'avoir accès à une énergie (verte) pour la cuisson et l'éclairage. Ce projet est co-financé par le Fonds de dotation VALOREM.

Dans un contexte de déforestation, auquel est confronté Madagascar, le bois de chauffe et le charbon de bois se révèlent être néfastes pour l'environnement ainsi que pour les habitants qui l'utilisent massivement comme combustible pour des usages domestiques.

L'ONG CODEGAZ, en partenariat avec l'association locale FAFAFI, a donc proposé l'essaimage de nouveaux biodigesteurs destinés à 21 familles.

Cette association malgache créée en 2003 a pour objectif de favoriser le développement rural en aidant les paysans à être autonomes et à atteindre une sécurité alimentaire :

- 21 familles, soit environ 150 personnes dont 60% d'enfants ont accès à une énergie durable, fiable et sans danger pour leur santé,
- Réduction de la déforestation à Fianarantsoa,
- Gain de temps pour des activités productives pour les femmes et les enfants grâce à l'élimination du charbon de bois,
- Renforcement de la sécurité alimentaire via l'augmentation des rendements rizicoles et maraîchers liée à l'utilisation du digestat comme engrais,
- Augmentation des performances scolaires pour les enfants qui pourront faire leurs devoirs le soir grâce à l'éclairage au biogaz.

Notre Association FANOHANANA a été très sensible à ce financement. Un grand Merci.

La chocolaterie Robert

Cette chocolaterie a été créée en 1940, produit du chocolat fin et des produits de cacao. C'est le joyau et le plus grand producteur de chocolat de l'île, considéré comme le premier artisan chocolatier à se consacrer à la promotion et à la valorisation des profils aromatiques du cacao de Madagascar.

Il faudra 50 ans pour que Madagascar devienne un nom familier dans l'industrie du chocolat aux saveurs fines. Monsieur Robert a vendu l'usine en 1948 et la Chocolaterie a changé plusieurs fois de propriétaire. Après l'indépendance malgache, en 1977 l'usine est vendue à la famille Ramanandraibe, l'une des premières familles malgaches qui a activement contribué au renouveau économique et industriel post-colonial de l'île.

Cette chocolaterie est devenue une opération entièrement malgache qui fait partie aujourd'hui d'un groupe de 10 entreprises nommé le Groupe Ramanandraibe. Sous la direction de Hery Andriamampianina, directeur technique, des centaines d'employés produisent des tablettes de chocolat, bonbons, friandises et produits semi-transformés, notamment de la liqueur, de la poudre et du beurre. La société a survécu à toutes les crises politiques de Madagascar et a même traversé la crise du Covid-19, qui lui a coûté 50% de ses revenus par rapport à 2019, sans licencier un seul salarié.

Elle emploie 200 salariés en période normale et jusqu'à 350 durant les fêtes de Noël et de Pâques. Surtout, la Chocolaterie Robert fait partie de l'influent groupe familial Joseph Ramanandraibe, que dirige à ce jour Marcel Ramanandraibe, le fils du repreneur.

Et si l'on parlait de la cannelle de Madagascar

La cannelle de Madagascar est issue de l'écorce du cannelier de Ceylan. Celle-ci a été importée à Madagascar car le climat lui est idéal. Il s'agit de la même espèce botanique que la très réputée cannelle de Ceylan.

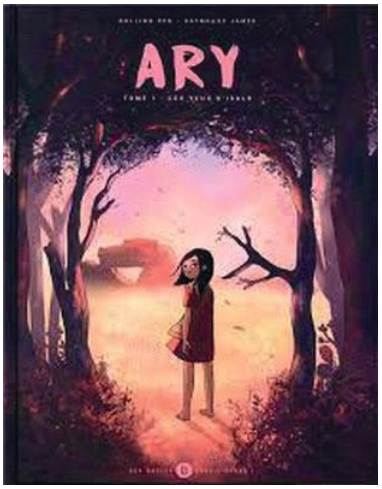
C'est une épice douce, très appréciée et utilisée dans la préparation de desserts, tartes, biscuits, pain d'épice, gâteaux de Noël, mais aussi pour réaliser des cocktails et boissons fraîches et chaudes, dont la confection de thés. Elle est utilisée en bâtons dans les sauces et coulis pour des préparations salées. Elle peut être moulue. Elle ressemble à un petit cigare, elle est pleine et non creuse. Son écorce est très fine et friable, ne dépassant pas 1mm d'épaisseur. La cannelle de Madagascar est moins puissante et agressive au nez, mais beaucoup plus fine que ses cousines d'Asie. Elle est employée en médecine indienne depuis des millénaires, mais aussi en médecine traditionnelle chinoise.

Elle est reconnue comme étant l'un des antioxydants naturels les plus efficaces et on lui prête des vertus dans la lutte contre les maladies cardiovasculaires. Elle est très riche constituant 40% de son poids total. Elle stimule le système immunitaire et on la recommande en cas de grippe. De nombreuses études ont confirmé le rôle possible de la cannelle dans la lutte contre le diabète type2 car elle a des propriétés équivalentes à celles de l'insuline. Elle peut se montrer efficace d'un traitement médicamenteux classique. La cannelle est d'ailleurs surnommée insuline du pauvre en Chine. Elle contient de la coumarine qui, si présente en trop grande quantité, peut être mauvaise pour le foie.

Elle baisse le taux de glycémie et elle a la réputation d'être aphrodisiaque. On emploie son huile essentielle contre les affections intestinales ou urinaires. C'est l'huile aromatique qui donne son odeur agréable et son goût doux à l'écorce du cannelier de Ceylan. Elle est utilisée en cuisine, mais joue un rôle important dans la médecine naturelle et la fabrication de parfums. Elle n'est pas oubliée dans le vin chaud. Antiseptique puissant et bactéricide, elle a un effet antiviral et stimulant. Utilisée en infusion ou décoction contre les rhumes, la grippe, les troubles digestifs, les maux d'estomac, la diarrhée ou la gastro.

N'oubliez pas d'éradiquez votre « coup de pompe » avec un thé, un café, un chocolat ou des céréales à la cannelle ! Ne pas oublier qu'une dose quotidienne d'une demi-cuillère à café de cannelle fait baisser le mauvais cholestérol et le taux de sucre dans le sang. En conclusion, la cannelle est donc un tuyau magique pour joindre l'utile à l'agréable !

Une malgache nommé « Catmouse »



« Catmouse » a exposé sa trilogie intitulée « Ary », du 27 au 29 octobre 2023, au cours de l'exposition « La Bande Dessinée en Afrique », lors du festival au Quai des Bulles à Saint-Malo. ***Dinah Rajemison Ramanoara***, connue sous son nom d'artiste de Catmouse, est une jeune femme de 33 ans, seule malgache à participer à cet événement. Christophe Cassiau-Haurie, un éminent spécialiste de la bande dessinée africaine, a reconnu sa contribution artistique.

Cela a été une opportunité extraordinaire pour elle de représenter Madagascar et de partager son travail avec un public international passionné par la bande dessinée. Cet événement rassemblant 13 auteurs de la génération émergente, lui a permis d'expliquer son œuvre explorant des thèmes philosophiques au travers des rites et coutumes malgaches. La bande dessinée africaine gagne également en notoriété dans les musées, avec des expositions consacrées à des auteurs passionnés.

« Catmouse James et Florence Dinami » ont dévoilé leur livre d'apprentissage bilingue « Soa & Ilo » destiné aux enfants à partir de 3 ans. Celui-ci, en français et en malgache, narre les histoires éducatives d'enfants malgaches. Il réside dans la création de personnages emblématiques tels que les lémuriens, présents à la fois sur la couverture et à l'intérieur du livre.

« Soa & Ilo » se décline en deux volumes. Le premier aborde l'histoire de Noël, tandis que le second explore la réalité face aux périodes cycloniques. Ces deux ouvrages offrent une expérience éducative passionnante, complétée par des cahiers d'activités, des coloriages et des jeux, tous conçus en version bilingue. Ils sont accessibles de la maternelle au primaire. Ce seront les compagnons d'apprentissage parfaits pour les enfants.

Disparition de Jean-Louis Rafidy

Jean-Louis Rafidy, président d'honneur du club des Journalistes, doyen de Madagascar, fondateur et premier directeur de la télévision nationale malgache, est mort à 84 ans, laissant le monde des médias en émoi.

Il fait partie de la toute première génération de malgaches à suivre une formation pour le métier d'animateur/speaker. Il restera à jamais « la voix d'or » comme on le surnommait le monde de l'audiovisuel malgache. Après ses études à la Sorafom (Société de radiodiffusion de France d'Outremer), il fait ses armes à la Radio Tananarive et rejoint ensuite la radio nationale où il a été à l'initiative de nombreux programmes innovants. Il a commenté en direct la proclamation de l'indépendance de Madagascar en 1960.

Il a été nommé conseiller à l'ambassade malgache à Washington avant de rentrer pour être secrétaire général du ministère du Budget et des Finances sous Pierrot Rajaonarivelo. Il a fini sa carrière à la représentation de la Banque Mondiale où il était le tout premier responsable du département communication. Pour beaucoup, le nom de Jean-Louis Rafidy est immortalisé par son émission « Délassement musical » et son adaptation radiophonique de l'autobiographie de Caryl Chessman (« Cellule 2455, couloir de la mort »). Jean-Louis Rafidy était un modèle de comportement et de professionnalisme dans tous les postes occupés.

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

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 18 novembre 2023.

Cette Assemblée a permis de se retrouver comme l'année précédente, avec parrains, marraines et adhérents autour d'un brunch très apprécié de tous. Une vente artisanale a eu lieu au cours de ce brunch qui a remporté un vif succès par sa qualité et a permis de faire un bénéfice non négligeable d'environ 1 500 €.

Les paniers ont été très appréciés ainsi que les petits paniers pour les enfants, remplis de confitures, pâtés de gibiers, biscuits fabriqués par notre marraine très investie Françoise Kinnoo. Les ventes se poursuivent actuellement avant les fêtes, et nous avons le projet d'organiser une petite brocante début de l'année prochaine avec des objets dont certaines personnes veulent se débarrasser. L'argent récolté au cours de cette assemblée générale va permettre d'acheter des ordinateurs aux étudiants. Françoise Videau et Anne-Catherine Savarit les emporteront lors de leur prochain voyage prévu du 11 au 15 janvier prochain.

Merci à tous pour votre participation, votre aide, votre soutien et votre fidélité. Merci aux généreux donateurs et aux petites mains qui tricotent des pulls pour les jeunes enfants, il ne faut pas oublier qu'à Madagascar, il y a une période de grand froid, surtout pour ceux qui demeurent sur les hauteurs autour d'Antananarivo.

Et si vous souhaitez commander artisanat, confitures, pâtés, un simple geste : 06 12 54 90 08.

NOËL À MADAGASCAR

Madagascar a conservé un côté très traditionnel. La messe de minuit est très suivie. Chacun revêt ses plus beaux vêtements. Ceux qui habitent dans la brousse à des heures de marche se rendent dans la première église avec des couvertures bariolées, dans lesquelles ils s'envelopperont pour dormir dans le bâtiment une fois la messe finie, avant de rentrer chez eux. Ils entonnent des gospels africains, en même temps que des cantiques de Noël en français. Certaines familles choisissent Noël pour baptiser leur enfant.

La fête souvent est accompagné de « Dadabe Noely » (Père Noël en malgache) qui distribue des bonbons et des koba ravina, des biscuits de farine de riz au sucre et aux pistaches, des jouets pour les enfants. Ces derniers préparent des spectacles dans les écoles, des tableaux vivants qu'ils présentent le 25.

Pour les plus démunis, chacun tente de partager quelque chose à manger avec son voisin ou ceux qui n'ont rien.

Chez les plus aisés, « Hanim-pitoloha » signifie repas de fêtes. Cela suppose que sept plats différents sont présents simultanément à table. Les fruits exotiques sont nombreux à Madagascar et les saveurs naturelles en ravissent plus d'un, mais rien ne vaut le fameux koban-dravina, un pâté d'arachide sucré et ceinturé de riz puis, entouré de feuilles de bananes que l'on a fait cuire pendant 48 heures avant d'être servi chaud ou froid. Ce délicieux gâteau est accompagné d'un café corsé.

Dans la capitale d'Antananarivo prennent place des bazars de Noël avec toutes sortes de décorations, etc. Noël apporte ainsi un peu de joie et de chaleur.

UNE VILLE DISCRÈTE : Anse étoile

J'y reviendrai pour revivre
Le silence de ses ruelles embaumées
Dégageant le parfum de la vanille
Qui assomme tout en faisant rêver

J'y reviendrai pour comprendre
La belle couleur des bougainvilliers
Qui s'éjectent des vérandas à l'ombre
Pour offrir de loin un joli bouquet

J'y reviendrai pour me promener
Le long d'une plage à même la ville
Qui sertie dans sa griffe de cocotiers
Cache un charme bien tranquille

J'y reviendrai pour apprécier
La douceur de ses cabanes en bois
Qui de par le style de leurs volets
Ont gardé leur valeur d'autrefois

J'y reviendrai encore et encore
Là où tant de souvenirs sont restés
Pour saisir toujours la métaphore
D'une ville jalouse de ses secrets

Hantanirina Oliva Rajoharison

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