

FANOHANANA Parrainages Enfants Malgaches

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

Bulletin trimestriel N°24 - Septembre 2024

Éditorial

Que ce soit à travers sa nature aux 1 000 trésors, ses animaux ou sa langue qui ignore le verbe être et préfère le passif, Madagascar a le taux d'endémisme le plus considérable au monde, ce qui permet de nous répéter à nous les vazaha « Tu n'es pas malgache, tu ne peux pas comprendre ».

Il est vrai qu'il est difficile de se comprendre et de se comporter comme nous le souhaiterions de part et d'autre. Nous sommes dans l'action, alors que le jeune malgache subit le poids des traditions, la pression familiale, les clivages religieux, politiques et sans doute aussi le clivage le plus dévastateur et le plus récent qui est celui de l'argent. « C'est l'esprit qui fait l'être humain, aujourd'hui l'argent fait le Monsieur » nous dit un des proverbes malgaches. Nous constatons que nos filleuls n'oublient pas de venir chercher leur panier alimentaire et l'argent du parrainage mais dès que nous réclamons les livrets scolaires, ils appliquent aisément « moura, moura » (doucement, doucement).

Nous essayons pour pouvoir les aider d'avoir beaucoup d'écoute, de patience et de bienveillance, mais si nous leur demandons de faire des efforts pour se projeter dans l'avenir, de connaitre leurs désirs, cela semble insurmontable comme s'ils se sentaient agressés, et si nous insistons, comme le malgache a une propension à l'entêtement, c'est le mutisme et il ne se passe rien. Ils ne se livrent pas davantage aux responsables de secteur.

Le passé est passé et le futur est imprévisible. Ils semblent résignés à ce que l'on décide pour eux. La musique et la danse les rendent spontanés, rieurs, vivants, heureux. Ce sont des parenthèses enchanteresses éphémères. Comment leur faire comprendre que la vie c'est le mouvement, les projets et des désirs à assouvir ?

Quant à Fanohanana, il ne nous reste plus qu'à essayer d'appliquer la prière de Saint François d'Assise : « Donnezmoi le courage de changer ce qui peut l'être, d'accepter sereinement les choses que je ne peux changer et la sagesse de distinguer l'une de l'autre ».

Françoise Videau, Présidente





« L'espoir est le pilier du monde » (proverbe africain)

Mission Madagascar

Mission du 28 juin au 1er juillet 2024

Nous n'étions pas retournées à Madagascar depuis le 14 janvier 2024 comme nous vous l'avions annoncé dans notre dernier rapport. Nous avons allégé notre programme en privilégiant deux périodes janvier et fin juin, dates auxquelles nous pouvons mieux constater l'évolution scolaire et universitaire des filleuls.

Nous sommes arrivées le vendredi 28 juin à l'aéroport d'Ivato Antananarivo à minuit par un vent glacial, c'est le début de l'hiver. Nos bagages étaient restés à Charles de Gaulle, nous les retrouverons le jour de notre retour. Fidèle, Jean-Charles notre chauffeur, nous attendait pour nous conduire à l'hôtel. Avec une insécurité latente, nous ne prenons pas de taxi avec un chauffeur inconnu.

Samedi 29 juin

Nous débutons la journée par notre rendez-vous avec Sissi notre charmante Agent de Change à l'hôtel Carlton plus central que le nôtre, mais de plus en plus vétuste. C'est avec dextérité qu'elle compte les ariary pour les mettre dans chaque enveloppe préparée et nominative pour chaque étudiant. Ils reçoivent ainsi l'argent de leur trimestre. L'Euro fluctue, il a un peu baissé. 1€ = 4 700 ariary contre 4 850 en janvier. Nous laissons à chaque responsable de secteur, la liberté de faire le 2ème change de l'argent des parrainages à leur convenance.

À 14 heures, nous nous rendons dans la salle de spectacle des Sœurs du Bon Pasteur à Mahamasina, quartier qui jouxte celui d'Amparibe. Nous l'avions restaurée il y a 23 ans après un cyclone dévastateur grâce à un don du diocèse d'Agen. Nous sommes accueillies par **Sœur Tinahanitra** qui gère essentiellement les filleuls d'Itaosy et les étudiants reconnaissables à leur tee-shirt jaune et Sœur Haingo qui gère ceux d'Amparibe en tee-shirt blanc. Ce fut une

très agréable surprise car c'est la première fois que tous les enfants portent tous le même



Tous les filleuls en blanc et Soeur Haingo

Kevin

mutisme permanent. Après cet intermède joyeux, nous avons rencontré chaque filleul avec son livret scolaire à l'exception de ceux qui passaient l'examen d'entrée en 6ème et le BEPC, car les livrets ne sont jamais remis à ces élèves et c'est ainsi dans tous les établissements scolaires de Madagascar.

tee-shirt avec le logo Fanohanana. Merci Sœur Tinahanitra pour cette bonne idée qui est une jolie reconnaissance pour les parrains qui œuvrent à nos côtés. Les jeunes ont dansé et chanté sous la direction de Sœur Tinahanitra. Vous pouvez retrouver ce moment de joie partagée avec un extrait de la vidéo sur le site de Fanohanana. Chacun des 33 filleuls est monté sur scène pour nous parler de lui et de sa famille en quelques phrases et en français. Bravo pour cette excellente initiative. Nous étions contrariées depuis quelques temps par leur

La grande majorité des filleuls passent en classe supérieure. *Kevin* redouble sa 7ème. *Mangina* passe en 8ème et *Tiavina* triple sa 9ème. Ils sont tous les trois acceptés dans la même pension. Il était important de les retirer de leur milieu familial inadapté pour leur quotidien et leur évolution. Un grand soulagement avec cette possibilité qui a été difficile à trouver par les sœurs. Il y a très peu de pensions pour garçons à Tana et alentours.



Mangina



Tiavina

La majorité des étudiants nous a présenté les documents et ordinateurs comme nous le leur avions demandé par mail début juin. Vous le trouverez dans leur dossier. Trois n'ont pas répondu à cette demande. *Hasina*, absente, était injoignable et elle n'est pas venue chercher l'argent de son parrainage en avril chez Sœur Tinahanitra sans doute à la suite d'un soupçon de falsification de son diplôme de licence en Droit!

Quant à *Safidy*, il n'a pas souhaité montrer son évaluation de trimestre sans doute parce qu'il ne va plus en cours, ni son ordinateur qu'il a dû vendre. *Vanilah* nous a envoyé un mail le lendemain de notre retour en France pour nous annoncer qu'elle avait donné l'argent du parrainage pour acheter des médicaments pour soigner sa maman. Sur place, elle nous disait avoir été renvoyée par le directeur de l'école d'infirmière qui ne l'aimait pas. Contrariées par tant de dissimulations et de mensonges, ces trois étudiants ne reçoivent plus leur parrainage qui sera transféré vers trois bachelières reçues à la session d'août 2024, *Claudia*, *Cynthia*, *Marie-Alexandrine*, si les parrains concernés sont d'accord. *Finaritra* et *Herimanda* ont reçu un ordinateur portable pour avoir répondu aux critères après 6 mois de relevés de notes satisfaisantes. *Tonjoniaina* a terminé sa formation chez Orange où il a été embauché dernièrement comme informaticien. Très doué, il a été récompensé par cette entreprise par un voyage à La Réunion. Il nous a remerciées ainsi que ses parrains



Remise d'un portable à Finaritra et Herimanda

de lui avoir fait confiance et de lui avoir permis de suivre pendant 2 ans et demi, les études supérieures qu'il souhaitait.

Dimanche 30 juin: ALASORA

Le rendez-vous était à 13h30 à Alasora pour assister à la distribution du panier alimentaire et à la rencontre des 21 filleuls de ce secteur avec sa responsable *Joah*.



Marie-Alexandrine, chargée des 12 kg de riz, savon , huile

Sa grand-mère, qui nous accueille toujours dans le petit bâtiment construit dans son jardin sans notre accord, était heureuse de recevoir médicaments et argent remis par nos soins en provenance de sa fille Marcelline qui est en France, Présidente de l'Association Madagascar Actions Solidaires. L'entraide est importante pour nous.

2 absentes parmi les filleules. Marie Charlotte a supprimé tout contact tant avec Joah qu'avec nous sans explication alors qu'en janvier, on avait mis en place un suivi important car elle avait quitté sa famille qui s'était opposée à ce qu'elle passe son bac. Nous avons appris qu'elle avait quitté l'hôtel où elle travaillait à mi-temps à la suite d'un différend avec ses collègues. Que devient-elle ? Nous sommes découragées par ce genre de comportement désinvolte et irrespectueux vis-à-vis de sa marraine et de nous.

Quant à *Herisoa*, elle avait jugé inutile de nous rencontrer ; elle est arrivée en catimini chercher son panier alimentaire en fin d'après-midi avec la complicité de Joah nous soutenant qu'on avait eu un entretien avec elle. Quel manque de respect! Si cela devait se reproduire,

nous nous verrions dans l'obligation de ne plus travailler avec ce secteur. Bien entendu, Herisoa est repartie sans son panier alimentaire.

Comme d'habitude, nous avons réparti les enfants pour étudier avec chacun son niveau, livret scolaire à l'appui et pour complimenter ceux qui ont reçu les félicitations de leurs professeurs.

Sur trois filleules qui avaient la prétention de réussir leur Bac alors qu'elles étaient en 1ère, seule *Marie-Alexandrine* a réussi et elle débute une formation tourisme et hôtellerie dans une université privée. *Marie-Onja*, *Tantely* ont échoué et sont inscrites en terminale. *Valisoa* a terminé sa formation et réussi son diplôme en mécanique automobile. Il cherche du travail dans ce domaine.





William

Lundi 1er juillet

La matinée est consacrée à l'achat de l'artisanat que vous trouverez lors de notre Assemblée Générale et à la récupération de nos bagages à l'aéroport, ce qui n'a pas été simple.

À 15 heures, nous retrouvons les cinq lycéennes de Talatavolonondry déjà en vacances, seules les trois qui préparent le bac sont en révision. *Roldy* très motivée avec d'excellentes notes va échouer au Bac et redouble sa terminale. *Cynthia* et *Claudia* ont réussi et sont en relation avec Sœur Haingo à Amparibe qui a accepté de les prendre en charge car les Sœurs de Talata ne s'occupent plus des jeunes qui quittent leur établissement. Cynthia désire devenir sage-femme et Claudia infirmière. Nous restons à leurs côtés car ce sont des filles sérieuses.

Nous souhaitons vivement la réussite de *Roldy*, *Marie Zita* et *Sandra*, nos trois dernières filleules de Talatavolonondry où l'enseignement est de qualité mais les rapports avec la Sœur Jeannette très aléatoires.

Après de longs échanges sympathiques et détendus avec ces cinq jeunes filles et les photos d'usage, nous reprenons la route vers Tana et notre hôtel pour un retour à Paris à minuit.



Elihah-Roldy, Claudia et Cynthia

Ce séjour intense et très court (les responsables ne pouvaient pas nous recevoir à d'autres dates avec les livrets scolaires) se termine avec un ressenti très mitigé. Nous sommes toujours très heureuses de retrouver tous ces jeunes et les heures passées à préparer nos rencontres qui nous remplissent d'espoir et de plaisir, mais quand nous sommes confrontées aux mensonges et au manque de respect après tant d'années, notre confiance et notre engagement sont ébranlés. Heureusement, la plupart nous comblent par leur sérieux, leur motivation et leur réussite. Nous nous séparerons de ceux qui n'acceptent pas nos sollicitations.

Merci à tous pour votre soutien et votre engagement auprès de ces jeunes en devenir.

Prochain départ début janvier 2025.

Prenez vos places...

Une comédie musicale sur le thème de Madagascar débarque pour la première fois à Paris.

Se sont réfugiés au **Théâtre du Gymnase Marie Bell**, 38 boulevard de Bonne Nouvelle Paris 10^{ème}, Alex le lion, roi de la jungle urbaine et ses meilleurs amis : Marty le Zèbre, Melmam la Girafe, Gloria L'Hippopotame.

Une aventure inoubliable produite par Dreamworks, dans une mise en scène originale de Philippe Hersen, en partenariat avec les chaînes M6 et RTL. Les décors et costumes sont extravagants pour des aventures à n'en plus compter.

Dès le 19 octobre prochain, ils offriront au public parisien un spectacle digne de ce nom. Ce film comique, aux trois millions d'entrées dans les salles de cinéma françaises, raconte avec moult gags comment des animaux s'échappent du zoo de Central Park.



Philippe Hersen raconte : « J'ai envie d'y mettre des gimmicks de Mission Impossible. Je veux une comédie très drôle, ciblée parents-enfants, avec des pingouins déambulant dans la salle, avec des chansons disco et les tubes d'Abba ».

Un très bon spectacle pour les congés de la Toussaint!

Le papier Antemoro

Le papier Antemoro est ce papier assez rugueux au toucher, décoré de fleurs séchées. Vers 1450, Ali Tawarath venu d'Arabie, séjournant à Madagascar, a laissé à ses descendants la technique de fabrication de ce papier spécial, outil de travail des scribes, appelés « les katibo » dont le travail était de consigner les dates de tous les événements marquants de la communauté Antemoro et du pays tout entier dans l'écriture appelée « sorabe », mélange d'arabe et de malgache. La matière de base est l'écorce d'un arbuste « havoa » poussant dans la région de Vohipeno. On trouve à l'intérieur une fibre blanche exposée au soleil pendant huit à douze heures, placée ensuite dans une marmite avec de la cendre de bois. Vingt-quatre-heures sont nécessaires pour faire bouillir le mélange, on lave ensuite la fibre dans l'eau courante avec grand soin jusqu'à disparition complète de la cendre.



On procède au broyage de cette fibre lavée. De la perfection de celle-ci, dépend en grande partie la finesse du papier. La pâte obtenue laissée en macération pendant une dizaine de jours dans une grande marmite, on place une natte préparée en forme de cuvette peu profonde dans un courant d'eau bien pure. On place dans cette eau un bloc de pâte bien macérée. Le préparateur agite vivement l'eau à l'intérieur de la natte jusqu'à ce que la pâte émerge en une couche légère, mais consistante sur la surface de l'eau. Egouttée, elle est placée sur une feuille exposée au soleil. Avec une bouillie faite avec du riz, on enduit avec soin une deuxième feuille de ravinala sur laquelle on fixe le papier jusqu'à ce qu'il adhère à la feuille. Ce résultat obtenu sur les deux faces du papier très sec, on le polit longuement avec un objet lisse. Il ne reste plus qu'à l'embellir à l'aide d'une ou plusieurs décorations représentatives de l'île, en utilisant des fleurs cueillies fraîchement. À l'heure actuelle, on trouve des enveloppes pour contenir des cartes postales, cartes d'invitation pour de grands évènements. Le papier est disponible dans plusieurs formes d'objets de décoration pour ne citer que la bonbonnière, le tableau et le cadre photo. Certaines personnes l'utilisent en tant que marques pages.

Madagascar et la France

Madagascar, c'est un morceau de terre, à près de 9 000 kilomètres de Paris, arraché à la côte est de l'Afrique. La 5ème plus vaste après l'Australie, le Groenland, la Nouvelle-Guinée et Bornéo. Sa superficie est d'environ 587 000 km², la France quant à elle a une superficie de 551 695 km² pour la métropole et 643 801 km² en incluant les territoires d'Outre-mer. Sur la « Grande Ile », comme on l'appelle, les climats défilent : humide à l'est, aride dans le sud, tempéré sur les hauts plateaux. Pareil pour les reliefs se succédant : jungle, savane, plages de sables fin, récifs de corail. C'est à Madagascar qu'on trouve le développement d'une faune et d'une flore extraordinaire. Il faut noter Mme Berthe, le plus petit primate du monde. Ou encore le baobab amoureux.

L'île concentre 294 espèces d'oiseaux dont 107 sont endémiques et 247 espèces d'amphibiens dont 245 sont endémiques. Traversé par le tropique du Capricorne, ce territoire est un mélange d'influences africaines, indiennes et extrême-orientales proposant des paysages variées et somptueux et une extraordinaire diversité biologique reconnue mondialement. Mais Madagascar n'est pas qu'une île à la nature exceptionnelle, sentant bon les parfums de vanille et d'épices. Et c'est aussi un pays où l'on parle malgache et français. Car dans l'Île Rouge vit la plus grosse communauté de français de tout l'hémisphère sud, environ 25 000 personnes. Normal, puisque Madagascar a longtemps été française. Le 26 juin dernier, on a célébré les 60 ans de son indépendance. Mais la fête ne fait pas oublier aux habitants leurs conditions de vie rudes. Car malgré ces trésors, ce pays est le 4ème pays le plus pauvre du monde. C'est aussi l'un des plus touchés par les conséquences du changement climatique, avec en moyenne 3 cyclones par an.

Culture

La fleur du baobab

Spectacle rare et extraordinaire considéré comme l'un des joyaux cachés de la nature. Pourquoi la fleur de cet arbre emblématique, connu pour son tronc massif et sa présence ancienne, est spéciale ?

Les fleurs sont rarement vues car elles s'épanouissent la nuit et ne durent qu'une brève période avant de se faner au matin. Elles sont grandes, blanches et parfumées, attirant les chauves-souris et les papillons de nuit.

Le baobab restant souvent sans feuilles pendant la majeure partie de l'année, rend l'apparition soudaine de ses fleurs magnifiques encore plus magique.

Cet arbre considéré comme sacré est souvent appelé « l'Arbre de Vie ». Assister à la floraison d'une fleur de baobab, c'est comme contempler une œuvre d'art naturelle qui nous connecte aux racines profondes de l'histoire de la Terre. Beauté éphémère nous rappelant les merveilles du monde naturel.



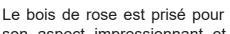
Le bois de rose

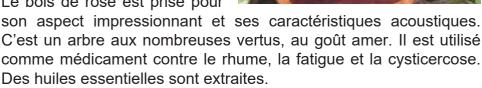
Ce symbole de Madagascar portant le nom de « Dalbergia maritima », ou « Fausse rose », et enfin « Bois de rose » est victime de trafic illicite.

Le bois de rose est une espèce rare d'arbre poussant lentement, plus de cent ans pour atteindre trois mètres de haut et une taille moyenne. Le plus précieux c'est qu'il n'a pas d'héritage, une fois qu'on l'a coupé, c'est tout pour lui. Il est caractérisé par la



couleur rose. En vieillissant, le palissandre devient brun foncé avec des cœurs rouge rose ou rouge violet. On trouve cet arbre en particulier dans les régions Est et Nord-Est de Madagascar.





Bijou très recherché dans la conception et la construction d'armoires.

Bois très solide et lourd. Il convient à la fabrication d'instruments de musique, y compris les fonds de guitares et d'instruments à vent et la marqueterie. Le bois de rose a été extrait pendant des décennies, avant que la vente ne soit interdite en 2010.

Depuis 2016, il est soumis à un embargo international en raison de la résistance à sa vente. Le pillage qui résulte de cet arbre supprime progressivement les forêts inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ces espères pourraient même disparaître bientôt. L'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) a publié se dernière mise à jour sur sa Liste rouge des espèces menacées d'extinction le 18 juillet 2019. La principale raison de son extinction et l'activité humaine.



LE COIN LECTURE

« Tahiana et le Baobab Magique »

<u>Auteure: Yveline Gonthier Mondoloni - Traductrice: Rachel Razafitsiferana</u> Editions Laterit Juillet 2023

Tahiana a un an, peut-être deux. C'est une toute petite fille qui s'en va découvrir son pays, Madagascar. Ses premiers pas l'emmènent sur l'allée des baobabs, site emblématique de l'Ile Rouge où elle découvrira un monde de couleurs. Elle apprendra même qu'un baobab peut être amoureux.

Sera-t-elle sensibilisée dès le plus jeune âge à la géographie, l'histoire et la culture de sa terre natale ? Ses voyages participeront sans nul doute à son développement affectif et cognitif.

Tahiana et le baobab magique Tahiana sy ilay baobaba mahagaga Ary ny nandika teny malagasy dia Rachel Razafitsiferana

« Esca'Pad à Madagascar » - Album livre-jeu

Esca'pad à Madagascar est un livre jeunesse immersif unique au monde destiné aux 6-9 ans. Ce livre interactif tangible permet d'ajouter une troisième page lors de la lecture à l'aide d'une tablette ou d'un smart-phone, afin de compléter le format papier avec des animations et des vidéos. Les personnages Joe et Rosie embarquent les enfants dans une aventure à travers la nature unique de l'Île. Les lecteurs peuvent suivre la trace des lémuriens et autres espèces endémiques et particularités géologiques. Le livre est accompagné d'un socle et d'un petit miroir. Posé sur une tablette, il permet de suivre la lecture et de synchroniser les animations au fil des pages.

Livre coproduit par La Rotonde Mines, centre de culture scientifique à Saint-Etienne et Universcience (La Cité des Sciences et le Palais de la



découverte à Paris). Un comité d'experts français et malgaches garantie l'exactitude des contenus. Première incarnation du dispositif Extrapage créé par la société Avant-Goût Studios. Pour 20 euros sur leur site Web, vous recevrez le dispositif complet, soit un livre-jeu, 12 thématiques scientifiques et 12 écrans interactifs.

« Le focus de l'attention est un véritable défi. Quand on tourne la page, une animation se déclenche, avec des sons ».

Esca'pad à Madagascar a reçu le prix de l'Innovation Design aux trophées de l'innovation Auvergne-Rhône-Alpes et le prix de l'innovation numérique aux trophées de l'innovation Loire.

Pour les enfants (à partir de 6 ans)

Écrite par Aina Le Bras Rajaonera, une maman soucieuse de transmettre son amour pour Madagascar à tous les enfants petits et grands, le livre dévoile plusieurs aspects de cette lle.

Où se situe Madagascar ? Qui est Andrianampoinimerina ? Comment s'organise le discours traditionnel malgache appelé Kabary ? Qu'est-ce qu'un zébu ? De quoi est composé le plat de vary amin'anana ?

Ce livre a été spécialement conçu par une maman pour découvrir Madagascar à travers :

- 10 thèmes soigneusement illustrés qui révèlent les mille facettes de la Grande lle (histoire, géographie, coutumes, cuisine...),
- 500 mots et exemples ludiques pour s'exprimer en malgache au quotidien,
- 17 planches de dessins pour apprendre et mémoriser facilement chaque mot dans un contexte (famille, école, maison, chiffres...),
- Une présentation attrayante, colorée et aérée,
- Un confort de lecture avec une police agrandie et adaptée aux personnes dyslexiques.



RECETTE

Feuilletés aux fromages, poivre de Madagascar et noix

<u>Ingrédients</u>: (pour 4 personnes)

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 150 g de fromage blanc (Saint Moret)
- 30 g de fromage au lait cru de brebis fraichement râpé
- 2 cuillères à soupe de noix grossièrement concassées
- 1 œuf
- quelques graines de sésame noir
- poivre noir de Madagascar

Préparation:

Préchauffer le four à 180°.

Dérouler la pâte feuilletée et la tartiner de fromage frais en couche épaisse.

Saupoudrer généreusement de poivre noir de Madagascar fraichement moulu.

Ajouter le fromage râpé et les noix concassées.

Rouler la pâte feuilletée en serrant bien pour former un long boudin.

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner le boudin avec le jaune d'œuf.

Parsemer des graines de sésame noir.

Découper le boudin en tranche de 2 cm.

Disposer les feuilletés sur la plaque du four, recouverte de papier cuisson.

Enfourner 15-20 minutes de cuisson.

Servir à l'apéritif accompagné de vin blanc Vacqueyras bien frais.



Citations célèbres de Proverbes Malgaches

- Quelle est la citation la plus célèbre de Proverbes Malgaches ? Les morts ne sont vraiment morts que lorsque les vivants les ont oubliés.
- Quelle est la citation la plus courte de Proverbes Malgaches ? L'amour d'une mère ne vieillit pas.
- Quelle est la citation la plus longue de Proverbes Malgaches ?
 La bouche qui encense est souvent celle qui censure ; la main qui caresse est souvent la main qui tue.
- Quelle est la citation la plus belle de Proverbes Malgaches ?

 Le passé appartient aux ancêtres, l'avenir appartient à Dieu, seul le présent t'appartient.

*Adhésion

Pour le bon fonctionnement de l'association **Fanohanana**, n'oubliez pas de régler votre adhésion 2024 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

<u>Comité de Direction</u> : Françoise Videau <u>Comité de Rédaction</u> : Marie-France Bouillaud