



# Amitié France Madagascar

Association de solidarité internationale

## Le Lémurien

N° 12



Mars 2015

## Éditorial

### AGENDA 2015

**Assemblée Générale Ordinaire :**

vendredi 6 mars 2015, à 17 h  
Salle des Sources, Cestas.

**Journée solidaire malgache :**

dimanche 22 mars 2015, de 10 h à 18 h  
Halle du centre culturel, Cestas

**Marché de Cestas et vide-greniers :**

un dimanche par mois sauf en  
juillet et août.

**Foire de Bordeaux :**

Du 8 au 17 mai 2015  
Bordeaux - Lac

**Marché africain à Pessac :** 23 mai

**Repas annuel :**

samedi 12 décembre 2015, 12 h  
Salle des Sources

### Le Crédit Agricole et les Tookets

Si vous êtes titulaire d'un compte au Crédit Agricole et sociétaire, vous pouvez distribuer vos Tookets à AFM. Pour cela, c'est très simple : il suffit de se connecter sur le site [www.tookets.com](http://www.tookets.com), vous inscrire et choisir l'association Amitié France Madagascar en écrivant son nom dans la rubrique mot-clé, puis voir la fiche et cliquer sur "**distribuer vos tookets à cette association**".

Si vous n'avez pas internet, voir votre conseiller en agence.

Merci pour votre participation qui n'a aucun coût pour vous et permettra d'aider les villages du district d'Ambatolampy à se développer.

[www.amitie-france-madagascar.fr](http://www.amitie-france-madagascar.fr)

Rappel : L'adhésion à l'association est de 25 euros par personne pour 2015 ; elle est à régler (si cela n'a pas encore été fait) en envoyant un chèque libellé au nom de AFM à Hervé Thomas, 16 allée du Rouquet 33 610 Cestas-Gazinet.

Chers amis adhérents

Depuis 2012, l'association AFM souhaite assurer la sécurité alimentaire de la population des villages du district d'Ambatolampy par l'amélioration et la diversification des productions agricoles et la création d'activités génératrices de revenus.

2013 a été l'année de mise en place de la structure avec la collaboration, à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2013, d'un ingénieur agronome, Benja : bilan très positif, avec la création de trente groupements de paysans (276 familles concernées) et de nombreuses actions de formation et sensibilisation aux techniques agricoles permettant d'accroître et diversifier les cultures.

En 2014, les actions se sont poursuivies sur neuf villages, avec un nombre encore plus important de réalisations, de familles concernées et se traduisant par une augmentation très importante du taux de scolarisation (100 % pour les familles des groupements alors que dans le district, il est en moyenne de 70 %).

Une plantation expérimentale de culture du géranium pour en extraire l'huile essentielle a été réalisée fin 2013, à Kélilalina, et, compte tenu des résultats encourageants, il a été décidé de mettre en œuvre un projet plus vaste de 100 000 plants ; un dossier de demande de financement déposé en août 2014 auprès de l'agence des Microprojets a été accepté pour un montant de 10 000 euros.

Début 2014, je disais que nous faisons le pari de réussir ces projets ambitieux et je confirme aujourd'hui qu'ils sont devenus réalité grâce à l'équipe performante sur place : **Benja** qui est devenu le chef de projet et le Président de l'association Tsinjo Aina, notre partenaire local principal ; **Odon**, le technicien agricole que le Père Julien a recruté en 2012 ; de plus, Benja s'est entouré d'une équipe de six formateurs-animateurs supplémentaires qui travaillent dans chaque village pour former les agriculteurs.

Les "vitrines agricoles" dans neuf villages, en 2015, sont présentées pages 8 et 9.

Je remercie vivement :

- **l'équipe locale de développement rural** pour les résultats très positifs constatés, la satisfaction enregistrée chez les familles d'agriculteurs participant aux programmes qui peuvent désormais mieux se nourrir, se soigner et scolariser leurs enfants,
- **les membres de l'association** ainsi que les généreux donateurs qui nous ont permis de financer une partie de ces actions,
- **l'agence des micro-projets** qui a cru en notre projet, nous fait confiance et nous aide à le financer.
- **Les membres du bureau AFM**

Le travail le plus important a été accompli, la "machine est lancée" sur la voie du développement économique des habitants du district d'Ambatolampy et cet exemple entraînera un mouvement plus vaste conduisant les autres villages, autres districts à évoluer également.

Chantal Blancand, Présidente.



## MISSION AFM du 27.10. au 11.11.2014

Le développement rural



Huit personnes sont parties à Madagascar : quatre pour étudier le domaine sanitaire et quatre pour le développement rural dont l'objectif était de :

- **Rencontrer les partenaires locaux et les familles d'agriculteurs, les enseignants**
- **Visiter les réalisations et poursuivre la mise en place et le suivi du projet "géranium"**
- **Étudier des projets futurs permettant d'assurer la sécurité alimentaire de la population du district d'Ambatolampy par l'amélioration et la diversification des productions agricoles.**

Je vous présente nos partenaires locaux, membres de l'association Tsinjo Aina, qui sont très professionnels, motivés, dévoués, disponibles et obtiennent d'excellents résultats au niveau des groupements : **développement de l'entraide rotative, travaux communs, cohésion de groupe, innovations dans le domaine agricole, scolarisation des enfants.**



Benja



Marc



Odon



Rizières

À Ambatolampy, grâce à Marc, le directeur de l'école, et aux enseignants, l'accueil réservé a été émouvant avec danses et chants.



Les logements des enseignants



Les enfants de l'école



L'école offerte par l'AFM

Mission de deux semaines, très dense, avec de nombreuses rencontres (groupements des huit villages, parents d'élèves, élèves, Présidents des paroisses, enseignants, équipe Tsinjo Aina) dans les villages qui sont parfois assez éloignés et nous ont fait prendre conscience des difficultés que les formateurs et animateurs connaissent, car ils se déplacent à vélo ou à pied.

Hormis encore quelques déceptions à Ambatolampikely qui évolue très lentement par rapport aux autres villages, beaucoup de satisfactions, d'espoir de voir se multiplier les techniques nouvelles pour cultiver mieux, diversifier et intensifier les productions agricoles et l'élevage de volailles.

Le plus beau cadeau reçu a été celui d'entendre que les enfants des familles appartenant aux groupements sont

tous scolarisés et que la situation économique de beaucoup de familles a évolué, leur permettant désormais de faire construire ou rénover une maison, de ne plus s'endetter lors de la période de soudure, de ne plus acheter de brèdes car, désormais, ils en produisent, non pour se nourrir mais pour alimenter la volaille et ainsi manger des poulets ; Benja leur dit qu'il vaut mieux manger des poulets que des brèdes...

Le plus long a certainement été la mise en confiance, la résistance aux changements mais le développement est en marche et la diffusion va se faire plus rapidement, avec toutes ces vitrines agricoles, ces réalisations réussies grâce à des moyens simples, peu coûteux, reproductibles facilement, rentables à court terme et procurant des revenus réguliers toute l'année.

Nous ne pouvons que féliciter le Président de Tsinjo Aina, Benja qui, avec son expertise :

➤ a su motiver une jeune équipe performante et dynamique de sept animateurs, les familles d'agriculteurs.

➤ a employé une stratégie élaborée pour associer agriculture, élevage et activités génératrices de revenus et optimiser les ressources humaines et naturelles existantes pour "ne pas tout changer mais tout améliorer"

Nous remercions le Père Julien qui a présenté Benja à AFM et sommes fiers de cette collaboration de confiance, efficace et efficiente, mais aussi amicale.

Chantal Blancand



	<b>MISSION AFM du 27.10. au 11.11.2014</b> É t a t   s a n i t a i r e   d u   d i s t r i c t	
--	---	---

L'objectif de notre mission était l'observation de l'état sanitaire du district d'Ambatolampy. Au cours de notre séjour, nous avons eu l'occasion de visiter des hôpitaux et des centres de santé, grâce à nos interlocuteurs malgaches.

Qu'ils s'agissent de centres de base 1 (un infirmier) ou des centres de base 2 (un médecin et une sage-femme ou un infirmier), ils ont peu de personnel et un confort rudimentaire. Ces lieux s'assimilent à des dispensaires. Les salles pour accueillir les patients sont petites, sombres, avec peu de mobilier.

Le matériel médical est souvent ancien et insuffisant. Dans certains centres, le tensiomètre manque ; le matériel nécessaire pour effectuer des pansements est limité. Les réfrigérateurs sont vétustes et tombent en panne régulièrement ; ils fonctionnent au pétrole. Les tables d'accouchement sont inconfortables : en bois et en fer rouillé.

Les lits pour accueillir les femmes sont en mauvais état avec des matelas usagés, recouverts de housses trouées.

Il n'y a pas d'électricité ; la nuit, les soins et les accouchements se font à la bougie.

L'eau potable manque, mais certains centres disposent d'un puits dans la cour.

Pourtant, les centres de base ont une importance capitale, ils dépistent les pathologies, font de la prévention, s'occupent de la contraception et vaccinent la population. Les médicaments, quand il y en a, sont donnés à la journée par un dispensateur, pour éviter les erreurs dans les traitements.

Les principales pathologies sont les infections respiratoires dont la tuberculose, le paludisme, les diarrhées, la malnutrition, les accidents de circulation, les chutes diverses.

Le personnel, logé sur place, est disponible 24 h sur 24 pour soigner au plus vite les gens des villages isolés.

Les centres de base ont besoin d'être aidés. L'état intervient dans la prise en charge de la tuberculose, des vaccinations, des semaines mère/enfant mais cela reste insuffisant.

Le budget pour le fonctionnement d'un centre de base ne permet pas le renouvellement du matériel. Les partenariats sont fortement souhaités par le médecin inspecteur responsable des trente centres sur dix-huit communes dans le district ainsi que par la responsable des partenariats au centre régional de la santé à Antsirabé, que nous avons rencontrés.

Nous pensons que nous pourrions envisager une aide pour leur permettre de travailler dans de meilleures conditions :

Dans un premier temps : apporter de l'éclairage par le biais d'un panneau solaire, des consommables de soins (compresse, sparadrap), du petit matériel médical (ciseaux, pinces, bac à stérilisation, tensiomètre, stéthoscope).

L'adéquation entre les demandes et les besoins s'établit aisément sur l'espace géographique visité.

L'approche reste néanmoins partielle : les rencontres avec des professionnels de santé sont relativement facilitées par l'échange en langue française (infirmiers, médecins, administratifs) et l'aide du chauffeur guide. En effet, un véhicule adapté, à savoir un 4x4, est nécessaire pour accéder aux centres de santé des villages éloignés accessibles par des chemins défoncés.

La sage-femme ou le médecin interrompent leur consultation pour nous recevoir et nous faire visiter le centre. Aucun entretien ne s'effectue avec les villageoises qui attendent, assises sur les marches, leur enfant dans les bras, protégé du soleil par un lamba.



Table d'examen  
dans un centre de santé du district

Depuis quand ces femmes attendent-elles ? Quelle distance parcourent-elles ? Bien que nous les saluions, le sourire reste notre seul moyen de communication. Que pensent-elles de nous qui venons rencontrer les professionnels et repartons une ou deux heures après ?

Dans le village de Kelilalina, accompagnées de Marc (directeur de l'école d'Ambatolampikely) et de notre chauffeur, nous sommes attendues dans une classe d'école par un groupement de femmes et Andri, l'instituteur qui est là en tant que cadre communautaire. Cela consiste à former des agents communautaires, personnes relais en santé sur un thème précis (dépistage de la tuberculose), dans un autre village recherche "des disparus de la vaccination". Ces personnes font du porte à porte et donc des kilomètres à pied. Par traducteur interposé, nous échangeons avec les villageoises ayant un rôle reconnu dans le groupe :

Philomène : volontaire pour suivre une formation en santé.

Bernadette : conseillère pastorale, fait le catéchisme depuis vingt-sept ans, aide les personnes dans leur foi.

Louise : membre des parents d'élèves, s'occupe des cotisations utilisées pour les cultures communautaires (achat de semence, de poules).

Angeline : animatrice santé école, évoque le projet d'une cantine pour les enfants.

Lucile : agent communautaire, fait du porte à porte pour détecter les enfants de moins de cinq ans qui sont malades (170)

Razafi et Thérèse : accoucheuses traditionnelles ou matrones, nous parlent de la formation suivie, de la transmission mère fille, nous présentent les carnets servant à la déclaration de naissance, au suivi des femmes enceintes en lien avec le programme d'état, évoquent les conditions de travail (un manque de gants, de compresses, de lieu pour accueillir les femmes).

Chaque femme, à tour de rôle se lève, se présente et l'échange s'établit.

Nous nous comprenons, elles expriment avec beaucoup de dignité leurs attentes, leurs difficultés pour que les choses avancent. En effet, est évoquée la convention non respectée, établie par la commission épiscopale de la santé (CES) : la formation des agents au test de dépistage de la tuberculose mais aucune subvention au jour de la rencontre pour mettre en action le projet.

Cette première approche n'est qu'une sensibilisation mais elle amorce la réflexion à mener sur la consolidation des liens à établir pour soutenir la démarche santé au sein d'un groupe de femmes volontaires dans un village relié au projet de développement économique d'AFM. Mais il s'agit là d'une deuxième étape.

Chantal C. Isabelle, Aline.

[Un lamba est un tissu utilisé par les femmes en guise de jupe.]





# PROJET GÉRANIUM



## La culture du géranium à Kélilalina



**L'agence des micro-projets vient d'accorder à l'association Amitié France Madagascar dix mille euros pour son projet "culture du géranium en vue d'en extraire de l'huile essentielle".**

MERCI pour cet avis favorable qui va permettre à une partie de la population du district d'Ambatolampy d'avoir de meilleures conditions de vie. Cette aide, ainsi que la mission fructueuse que nous avons menée en octobre et novembre pour mettre au point ce programme, nous encouragent dans nos actions.

### Pourquoi ce projet ?

À Madagascar, dans la région de l'Ankaratra (celle des hauts plateaux), les ressources financières des paysans se sont considérablement dégradées après l'abandon de la culture de la pomme de terre pour des raisons sanitaires. Le taux de scolarisation des enfants a diminué et les cas de malnutrition se sont multipliés.

Pour remédier à cette situation et lutter contre l'extrême pauvreté, nous avons, avec nos partenaires locaux, recherché une activité génératrice de revenus de remplacement. Le choix s'est porté sur la production de géranium en vue de l'extraction d'huiles essentielles, compte tenu de leur expérience de cette culture et de l'existence de débouchés commerciaux importants.



Plantation de géranium

## Le projet

L'association AFM s'appuie, pour l'ensemble de ses projets, sur l'association malgache Tsinjo Aina qui conduit des actions de développement rural visant l'autonomie économique et la sécurité alimentaire.

Ce projet échelonné sur dix-huit mois, du 1<sup>er</sup> juillet 2014 au 31 décembre 2015, comporte deux composantes :

- 1. L'apport de revenus monétaires supplémentaires à 58 familles d'agriculteurs du village de Kélilalina** leur permettant, grâce à l'exploitation de 860 plants par famille, d'améliorer les cultures familiales et la scolarisation des enfants et de limiter l'exode rural ; cette expérience novatrice fera du village un exemple pour le développement des 18 autres villages du district d'Ambatolampy.
- 2. L'exploitation de 2,5 ha de géranium (soit 50 000 pieds) par l'association Tsinjo Aina** afin de générer les ressources nécessaires au financement d'opérations de vulgarisation agricole et de développement rural sur les 18 villages du district,

Pendant cette période, l'ingénieur agronome Benja, chef de projet, et quatre techniciens locaux mèneront des actions de sensibilisation, de formation, d'appui-conseil, et de suivi-accompagnement auprès des paysans.

La distillation nécessitant du charbon de bois, un volet reforestation est prévu afin que la production de bois nécessaire à l'alimentation de l'alambic conduise à un maintien, voire un accroissement de la forêt existante grâce à la mise en œuvre progressive de douze hectares de forêts d'eucalyptus et de mimosas. Les conséquences sur l'environnement seront donc fructueuses, permettant à la fois la mise en valeur de terrains actuellement en friche et le reboisement si important dans un pays tel que Madagascar.

Le projet est visible sur le site de l'agence des Micro-Projets <http://www.microprojets.org/projets/culture-et-extraction-dhuile-essentielle-de-geranium-a-madagascar>

Tous ceux qui le souhaitent peuvent faire un don qui sera affecté à cette opération dont le montant global dépasse 34 000 euros ; **(la défiscalisation est de 66 % des versements effectués, dans la limite de 20 % du revenu imposable pour les particuliers qui paient des impôts).**

**AFM**, comme pour tous les projets, apporte son appui financier, sa logistique et son expertise à l'élaboration de projet, son accompagnement technique et le suivi-évaluation des actions.

**L'association Tsinjo Aina**, relai local de l'association AFM, assure la mise en œuvre les actions du projet depuis la phase



Le puits



L'alambic acheté par AFM

de conception jusqu'à celle d'évaluation ; elle gère de façon efficace et efficiente les ressources du projet (gestion administrative et financière) et doit aussi garantir la durabilité des actions de développement.

### Les bénéficiaires

Cinquante-huit familles d'exploitants agricoles sont les acteurs de ce programme mais quatre cents personnes environ bénéficieront indirectement du projet :

- Enfants des 58 familles, autres membres des familles.
- Techniciens agricoles qui renforceront leurs compétences en matière de culture de géranium, distillation d'huile essentielle, vulgarisation et formation.
- Laboratoire d'huile essentielle, commerces, acheteurs d'huile essentielle.

Le projet aura aussi des effets dans plusieurs domaines :

- Diminution du chômage dans la commune de Kélilalina et à terme dans celles du district.
- Lutte contre l'exode rural des hommes qui en revenant dans leur village cultiveront en même temps que leur parcelle de géranium leurs champs de cultures vivrières.
- Satisfaction de besoins sociaux : augmentation des revenus des ménages, capacité de scolarisation des enfants, meilleure santé, amélioration des conditions de vie et de sécurité.

De plus, tous les paysans vont observer le changement qu'apporte la production de géranium, ce qui ne peut que renforcer leur solidarité qui s'exprime si bien lors des fêtes traditionnelles dans les villages et conduire les agriculteurs qui n'ont pas participé à cette première expérience à rentrer l'année suivante dans le système, au vu des résultats des premiers bénéficiaires volontaires.

Des visites d'échange des pratiques culturelles entre paysans seront organisées dans le district et à l'extérieur pour renforcer les compétences de chacun et s'ouvrir à des projets novateurs ainsi qu'aux meilleures pratiques.

Ce projet novateur dans la région sera démultiplié dans d'autres villages du district qui ont les mêmes caractéristiques pédologiques que celui de Kélilalina.

AFM et le partenaire local étudient la possibilité de faire connaître le projet (et le district) à des touristes européens qui, par l'intermédiaire d'agences de voyages ou guides locaux pourraient visiter les champs, participer à la plantation d'un arbre, acheter de l'huile essentielle et être ainsi plus sensibilisés à la solidarité internationale, participer au tourisme solidaire. Ceci est possible car le magnifique village de Kélilalina est situé sur l'axe touristique de la Route Nationale n° 7, entre Tananarive et Antsirabe et la région est splendide avec, à proximité, les chutes de Tsinjoarivo et son rova, la montagne de l'Ankaratra. L'association AFM est actuellement en relation avec l'association "**Au Cœur des peuples**" pour mettre en place un circuit solidaire et j'espère que certains d'entre vous en profiteront.

Chantal Blancand

#### **L'HUILE ESSENTIELLE DE GÉRANIUM BOURBON**

L'essence de géranium est très prisée en parfumerie fine : elle constitue une base de parfum pour des produits cosmétiques. Plus accessoirement, elle entre dans la composition de savons et dans certains produits pharmaceutiques.

Les applications cosmétiques et médicinales sont nombreuses : astringente et tonique cutané, cette huile est idéale pour les soins de la peau (couperose, acné, peau abîmée ou sèche, rides, vergetures, crevasses).

Elle est aussi utilisée pour des infections virales ou bactériennes, des brûlures, des plaies, saignement de nez, troubles du cycle, douleur musculaire ou articulaire, rhumatisme.

En diffusion, elle éloigne les moustiques.

**Il convient de préciser qu'il est recommandé de s'adresser à un professionnel avant d'utiliser une huile essentielle**

**NE PAS INGÉRER UNE HUILE ESSENTIELLE SANS L'AVIS D'UN AROMATHÉRAPEUTE.**



Village de Kélilalina



## VITRINES AGRICOLES

sur les villages du district d'Ambatolampy



Avec le projet de mise en place de vitrines agricoles, les associations Amitié France Madagascar et Tsinjo Aina souhaitent améliorer la sécurité alimentaire et augmenter le taux de scolarisation des enfants de la population de neuf villages du district d'Ambatolampy. Des "cellules pilotes" de développement rural seront créées dans chacun des neuf villages du district d'Ambatolampy concernés par le projet. Chaque "cellule pilote" sera un centre d'expérimentation, de démonstration et un relais de vulgarisation favorisant le développement sur d'autres familles et villages.

Chaque "cellule pilote", sous la responsabilité de l'ingénieur agronome-chef de projet local, Benja sera composée :

- D'un formateur-animateur sélectionné pour ses compétences à la fois techniques et pédagogiques et ses capacités d'innovation.
- De huit à dix agriculteurs du village ayant démontré leurs capacités à travailler en groupe, à innover, à s'entraider et à transférer leurs connaissances car ils deviendront plus tard des relais.

Elle aura pour mission de mettre en place des vitrines agricoles dans lesquelles seront expérimentés :

- De nouveaux modes de cultures permettant l'amélioration et la diversification des productions agricoles (jardins maraîchers et cultures de contre saison).
- Des techniques favorisant l'amélioration de l'élevage avicole, les rendements actuels étant très faibles.
- Des méthodes pérennes de fertilisation organique des sols.

**Dans chaque "cellule pilote", des vitrines agricoles (parcelles de démonstration et pépinières), des missions de formation, appui-conseil, suivi-accompagnement dispensées par l'ingénieur agronome local et l'équipe de vulgarisation sont prévues dans les domaines suivants :**

- Renforcement des capacités techniques et pédagogiques des formateurs-animateurs de chaque cellule.
- Développement des capacités productives des agriculteurs par une intensification durable : cultures de contre-saison, cultures maraîchères et légumières ainsi que les cultures destinées

à être commercialisées et à nourrir les volailles.

- Amélioration des soins et de l'alimentation du bétail, principalement le développement de l'élevage de volailles (poules pondeuses et poulets gasy).
- Renforcement et maintien de la fertilité des sols par la fabrication de compost et d'engrais verts et la création de fosses à compost.
- Mise à disposition des moyens de production (semences de qualité, plants, petit matériel agricole, volailles : cinq poules et un coq par famille).
- Formation des agriculteurs à la gestion de l'exploitation : l'étalement de la production et des revenus sur toute l'année, avec des cultures de contre saison et de rente permettra de réduire la période dite « de soudure » et l'endettement chronique.

Le projet, concerne dans un premier temps les neuf "cellules pilotes" de neuf villages du district, soit environ quatre-vingts agriculteurs et neuf formateurs-animateurs.

### Pourquoi ce projet ?

La pauvreté qui a pour conséquence la malnutrition, la non scolarisation des enfants est relatée dans l'article sur le géranium et explique la recherche, par les deux associations, de solutions pérennes pour remédier à cette situation.

Les exploitations familiales du district sont de très petites tailles (moyenne de 34 ares), utilisent peu d'équipements, des procédés archaïques avec des rendements très faibles. Essentiellement du riz pluvial est cultivé, associé à quelques cultures de taro et de manioc mais compte tenu de l'infertilité des sols ferrallitiques et non amendés par du compost, la production rizicole permet de nourrir les familles seulement cinq à sept mois selon les années, en fonction de la pluviosité.

La période dite de "soudure", de novembre à avril, est difficile avec endettement des ménages pour acheter du riz à prix très élevé, recours à des usuriers qui pratiquent des taux d'intérêt exorbitants. Les familles rentrent dans le cercle infernal de l'endettement chronique.

Mais le contexte local est favorable à la mise en place d'un tel programme.

Dans ce secteur les sols de bas-fond anciennement irrigués s'adaptent parfaitement aux cultures de contre saison et les conditions sont réunies pour obtenir une bonne production à condition de fertiliser les sols par des engrais organiques (compost).

De plus, les paysans ont les ressources de production (foncier, matériels assez rustiques) et disposent de potentialités favorables : climat d'altitude qui évite la prolifération de beaucoup de maladies des cultures et des animaux, marché, nappe phréatique à seulement cinq à huit mètres de profondeur due au relief peu accidenté. Par contre, ils n'ont pas le niveau de technicité, le savoir-faire et les moyens suffisamment développés et modernisés pour tirer profit pleinement de ces richesses et il faut les aider et les soutenir dans ce sens.

L'élevage de poules pondeuses et de poulets est une importante source de revenus car les apports sont continus et la demande de poulets et d'œufs sur les marchés voisins est très importante. L'élevage traditionnel procure peu de nourriture et de revenus car la mortalité est importante (vaccinations inexistantes ou vaccins périmés) et la nutrition des volailles insuffisante. Avec des techniques simples, peu coûteuses et faciles à reproduire, les rendements peuvent être optimisés. Méthode testée dans une famille : avec deux poules, il y avait annuellement 17 à 50 poulets alors qu'en trois mois avec trois poules, ils ont obtenu 108 poussins.

De plus l'élevage est une source d'engrais organiques.

**L'inter-relation petit élevage-cultures vivrières-jardins familiaux est un système fructueux facile à reproduire dans d'autres familles ou villages.**

### Bénéficiaires et impacts du projet :

Les bénéficiaires directs de ce projet sont les agriculteurs membres des neuf cellules pilotes (environ 80 personnes) et les neuf formateurs agricoles qui renforceront leurs capacités techniques ainsi que celles de vulgarisation et de formation et expérimenteront, mettront des techniques en pratique améliorant ainsi leurs productions personnelles.



Carte approximative du district d'Ambatolampy

Mais il y aura de nombreux bénéficiaires indirects :

- les autres familles des villages concernés par le programme qui verront les réalisations, se sensibiliseront aux évolutions, auront confiance dans la démarche et seront intéressées et volontaires pour se former à leur tour et évoluer économiquement.
- les familles des villages voisins qui s'approvisionneront en cultures vivrières, volailles, œufs.
- Les jeunes qui comprendront que l'agriculture familiale est une source de revenus et de développement durable et ne seront plus attirés par l'exode rural vers les villes.

Ce projet aura des conséquences économiques indéniables sur la population du district d'Ambatolampy mais également des conséquences sur l'environnement grâce à la diversification des cultures et de l'élevage et à la fabrication de compost et d'engrais verts. En effet, dans ce projet qui associe agriculture et petit élevage, les biomasses produites sur l'exploitation seront utilisées pour restaurer puis maintenir la fertilité des sols, et produire des ressources alimentaires et fourragères pour les volailles.

Ainsi tous les déchets deviennent des ressources naturelles.

Le projet engendrera une augmentation certaine de productions de bonne qualité, tout en protégeant les ressources naturelles et la santé des familles.

Il est également à noter que les techniques utilisées sont simples, peu coûteuses (hormis l'investissement de départ des volailles) et facilement reproductibles et adaptées aux conditions et besoins locaux.

En effet, Benja et Odon ont souvent dit qu'il "*ne faut pas tout changer mais tout améliorer*"

Ce projet concerne neuf "cellules pilotes" dans neuf villages, soit environ 80 agriculteurs et servira de modèle reproductible à plus grande échelle. Il est en effet envisagé de mener des actions similaires dans les 18 villages du district d'Ambatolampy afin d'accroître les revenus des familles par l'agriculture familiale et leur permettre de se prendre économiquement en charge et de scolariser leurs enfants, objectif primordial de l'association Amitié France Madagascar.

**Ce projet d'envergure, échelonné sur plusieurs années concernera 4 700 familles, soit plus de trente mille personnes.**

Ces actions de développement rural futures seront prises en charge par l'association Tsinjo Aina qui gère actuellement le projet de culture de géranium bourbon et qui devrait être, grâce à cette activité, à partir de 2017, autonome financièrement pour mener les actions dans le district et même au-delà.

Par ailleurs, **la création d'une ferme école à Kéllilalina** est à l'étude. Ainsi, les jeunes pourront se former à l'agriculture et à l'élevage et devenir formateurs ou exploitants agricoles pour développer l'agriculture familiale.

L'absence d'école d'agriculture de proximité conduit les jeunes à se former à Antsirabe (Tombotsoa) ou à Tananarive (Bevalala) mais ces deux écoles privées sont situées à 80 kilomètres du district.

De plus, dans l'école agricole envisagée, l'ingénieur agronome assurera avec une équipe des formations très pratiques, facilement maîtrisables et reproductibles, sans négliger la théorie nécessaire à une bonne formation.

Chantal Blancand



## DÉCOUVERTE DE LA BELLE ÎLE ROUGE



Membre d'AFM depuis plusieurs années, je décide de partir pour Madagascar, que je ne connais pas encore, mais je suis désireuse de découvrir la diversité, la beauté de ses paysages et la sympathie, la bienveillance de ses habitants dont on m'a parlé.

La découverte de "l'Île Rouge" va se faire tout d'abord par un circuit d'une dizaine de jours afin de m'imprégner de la culture du pays et d'aller à la rencontre des Malgaches.

Puis, ce sera le temps de la mission pour laquelle je me suis engagée : "*Étude du fonctionnement du système de santé*". Cette observation va nous faire découvrir les hôpitaux et les centres de soins du district d'Ambatolampy et peut-être nous permettre d'apporter, dans le futur, une aide dont ils ont grandement besoin.

Je vais, pendant la mission, me familiariser avec tous les projets en cours concernant l'agriculture et rencontrer les responsables qui mènent à bien toutes les initiatives afin de venir en aide à la population pour leur assurer un avenir meilleur. Je pense plus particulièrement à Benja et à Marc, deux hommes extraordinaires dont j'ai été ravie de faire la connaissance et qui travaillent sans relâche pour contribuer à la réussite des projets.

Je suis admirative de leur courage et de leur implication. Je garde en mémoire leur bonne humeur et leur sourire, caractéristique de ce peuple, malgré la dureté de la vie.

Durant un mois, je vais voyager au cœur d'un pays extraordinaire par ses habitants, sa faune unique et ses paysages.

L'arrivée à Tananarive se fait de nuit et ne me permet pas de découvrir les abords de l'aéroport d'Ivato. Une foule de porteurs nous assaille pour prendre en charge nos valises, et des dizaines de jeunes nous demandent d'échanger leurs euros donnés par les touristes contre de l'argent local : c'est mon premier contact avec Madagascar mais j'ai un peu de mal à réaliser, à cause de la fatigue du voyage.

Mais Jeanne, notre hôtesse, venue nous chercher, nous accueille, souriante et dynamique malgré l'heure tardive, et nous prend en charge.

Nous passerons plusieurs nuits chez elle au cours de ce mois ; elle se montrera toujours disponible et fera tout pour faciliter notre séjour. Sa bonne humeur, sa joie de vivre et sa bienveillance resteront un très bon souvenir pour moi.

Pendant le séjour, j'ai été marquée par Tananarive, la capitale. Dans les rues, les embouteillages en permanence participent grandement à la pollution atmosphérique ; les voitures, pour la plupart très anciennes, dégagent une épaisse fumée nauséabonde que la population respire, en particulier les enfants.

Je suis touchée par la pauvreté extrême qui surgit à chaque coin de rue. Les enfants vêtus de guenilles sont pieds nus dans les bennes débordant d'ordures, à la recherche de la moindre chose récupérable.

Sous les tunnels, il n'est pas rare d'apercevoir femmes et enfants couchés à même le sol, respirant les gaz d'échappement.

La foule se presse sur les trottoirs, lieu d'une multitude de petites boutiques colorées faites de briques et d'autres en bois et tôle qui ne paient pas de mine. Les boucheries où la viande accrochée en plein air attire les mouches, les marchés aux innombrables étals regorgent de fruits, légumes, poissons, vanille, poivre et graines variées. Des vendeurs en tout genre proposent, assis à même le sol, des chaussures et des vêtements étalés sur le macadam.

La progression est difficile et périlleuse dans le marché à cause des nombreuses sollicitations des vendeurs et des mendiants. Je ne me sens pas très rassurée même si notre guide nous accompagne, mais la balade se passe sans problème.

L'artisanat malgache, très présent, est un émerveillement par ses couleurs et sa diversité : sacs, chapeaux, dessous de plats. La fabrication de petits objets à partir de matériaux de récupération montre une ingéniosité et un savoir-faire étonnant : petits vélos, voitures, camions.

Mais lorsque l'on prend un peu de hauteur, la capitale change de visage ; on découvre de grandes et belles demeures de l'époque coloniale, entourées de jardins aux plantes luxuriantes le long de petites ruelles calmes et tranquilles. Ici le contraste est flagrant : ni bouchon ni pauvreté ; on circule facilement à pied comme en voiture.

La vue sur Tana est magnifique : on découvre toute la ville qui s'étend sur dix-huit collines et l'on peut admirer son lac Anosy et le bleu de ses jacarandas en fleurs, à cette saison.

Puis on quitte Tana pour prendre la nationale 7, le décor change : paysages à perte de vue. Nous sommes sur les hauts plateaux, la terre devient rouge, les maisons typiques, faites de briques, s'éparpillent sur les collines.

Tout le long de la route, de superbes rizières en terrasse, dans un dégradé de vert, se succèdent. Un peu partout des femmes et des hommes s'affairent au travail de la terre ou au repiquage du riz. Certains ont la chance d'avoir un zébu pour leur faciliter la tâche.

Le travail est pénible, les femmes courbées s'appliquent pour repiquer le riz en lignes parfaites qui donnent, vu de loin, un rendu extraordinaire. Nous traversons des villages où la population vient à nous, sourire aux lèvres, proposant fruits, légumes et artisanat.

Tout le long de la route, nous aurons partout ce même accueil.

Ce voyage au cœur de Madagascar m'a beaucoup plu. J'ai rencontré des gens chaleureux, bienveillants et sympathiques.

J'admire leur courage de supporter une vie aussi difficile ; c'est pourquoi je trouve nécessaire de leur apporter notre aide afin qu'ils aient l'espoir d'avoir un jour une vie meilleure.

Isabelle Rogier

## LES ÎLES ÉPARSES

Un contentieux post-colonial vieux de quarante ans

Le sud-ouest de l'océan Indien a longtemps été une source de conflits entre les empires coloniaux anglais et français. Si, au cours des traités, la France a perdu les Seychelles, Maurice et Rodrigue, Madagascar, La Réunion, Les Comores et une poussière d'îlots vierges de toute population sont restés dans le giron français.

La possession de ces territoires ne sera plus remise en question à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

Dans les années 1950/1960, à l'occasion des actes d'indépendance, les îles Éparses vont faire l'objet de revendications de la part des nouveaux États riverains.

Madagascar revendiquera les îles situées dans le canal du Mozambique ; Juan Nova (5 km<sup>2</sup>), Bassas da India (moins de 400 m<sup>2</sup> à marée basse) et Europa (30 km<sup>2</sup>) sous prétexte qu'elles étaient rattachées à la grande île au temps de la colonisation.

Les îles Glorieuses (trois îles, 7 km<sup>2</sup>) sont revendiquées en même temps par Madagascar et les Comores.

Maurice revendique-t-elle Tromelin (1 km<sup>2</sup>), cette dernière étant située à l'est de Madagascar sur la trajectoire des cyclones. La station météorologique, qui y est implantée, joue un rôle important dans leur suivi et donne l'alerte à l'ensemble des populations de la région.

La Réunion et Mayotte échappent à cette foire aux enchères par leur statut de départements français.

Pourquoi, me direz-vous, se quereller pour quelques arpents de sable corallien ?

C'est que ces îles représentent un enjeu colossal sur les points géopolitique et économique.

En 1960, le général de Gaulle, alors président de la république, avant de signer les actes d'indépendance, avait, par décret, rattaché administrativement les îles Éparses à La Réunion. Car pour lui, ces îles, par leur isolement et l'absence de population, constituaient des sites potentiels pour des essais atomiques et des positions stratégiques.

Aujourd'hui, elles constituent, depuis 2007, le cinquième district des terres australes et antarctiques françaises (TAAF) et sont gardées militairement avec interdiction de débarquer sans autorisation. Le ravitaillement et la relève des quatorze soldats et un gendarme par île (sauf Bassas da India inhabitable et Tromelin géré par le chef de station météo) sont assurés par la Marine Nationale avec le bateau Marion Dufresne et l'Armée de l'Air tous les quarante-cinq jours.

Posséder ces îles revient à contrôler une zone économique exclusive (ZEE) immense. La quarantaine de km<sup>2</sup> génèrent **640 400 km<sup>2</sup>** de ZEE, soit plus de la moitié du canal du Mozambique.

Outre que les eaux sont très poissonneuses, les recherches off shore font apparaître des réserves immenses d'hydrocarbures estimées à six à douze milliards de barils de pétrole et trois à cinq milliards de mètres cubes de gaz.

On comprend alors mieux les enjeux économiques et les convoitises qu'ils suscitent.

Pourtant, en 2010, les sénateurs français ont ratifiés, discrètement, sans débattre, une procédure simplifiée d'abandon territorial de Tromelin prévoyant un partage "administratif" avec l'État mauricien. L'Assemblée Nationale aurait fait de même en l'absence du député Philippe Folliot qui, dans une lettre au Président de l'Assemblée, évoque un fait grave d'abandon de souveraineté, acte anticonstitutionnel. Le projet a donc été "reprogrammé" en procédure régulière avec débat possible...

À Madagascar, le contentieux est régulièrement ramené et a fait l'objet d'un thème de campagne lors des élections de 2013. Mais le président élu, Hery Rajaonarimampianina, ne parle pas de revendications mais de "négociations" sans doute pour obtenir un accord de cogestion, comme Maurice avec Tromelin (non ratifié à ce jour) et obtenir de la France d'importantes contributions au développement de l'île.

Didier Debarge



Sources :

- La France, grande puissance maritime par H Fouquereau (oct. 2011)
- Défense géopolitique, nationalisme (février. 2013)

## VOLS DE ZÉBUS

Un phénomène ancien et meurtrier

De nombreux articles de presse alarmistes ont dénoncé le lourd bilan humain relatif à de récents vols de bœufs dans le Sud de Madagascar, le phénomène y étant présenté comme nouveau, au moins par son ampleur. On peut mettre cette erreur sur le compte de trous de mémoire. Une autre explication, moins plausible, serait d'ordre politique : on voudrait accuser de tous les maux l'actuel président de la république malgache... comme on l'a souvent fait pour ses prédécesseurs.

Il suffira de lire "Le journal de Robert Drury" pour comprendre qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle déjà les vols de bœufs constituaient une activité importante, "le sport favori des gens du Sud" selon l'expression d'un administrateur français de 1915. C'est là d'ailleurs un des ressorts de la main mise française sur le Sud autour de 1900 : bien des *mpanjaka* se soumettent à Lyautey parce que cela représente la manière la plus sûre de se débarrasser de leurs ennemis, voleurs de zébus et enleveurs de femmes. J.M. Hoerner (1982) a répertorié stratégies et motivations des voleurs. Du vol d'initiation des adolescents bara aux vols organisés par des équipes lourdement armées avec la complicité de certains élus et fonctionnaires corrompus, il y a une large gamme de vols. Le Moyen Ouest est bien une sorte de Far West sans chevaux ou mieux, comme nous le présentait le *Cinema Novo* des années 60, un Sertão parcouru de *cangaceiros*. Comme ces derniers, les voleurs les plus traditionnels sont couverts d'amulettes et armés de pétoires de fabrication locale. Pour celui qui est pris sur le fait ou après une course-poursuite, c'est le plus souvent la mort. Mais ce sont aussi les assaillants qui tuent ou po-

sent des embuscades meurtrières aux poursuivants. C'est parfois village, ou *fokontany*, contre village. L'État intervient sévèrement durant la colonisation puis par moments après l'indépendance. Au début des années 80, plusieurs massacres sont dénoncés par Monja Joana, le chef charismatique du Monima : soixante-cinq personnes jetées dans une fosse commune à Ankerà Belamoty, quarante-deux cadavres jetés dans l'Onilahy à Benenitra, soixante-douze morts à Befandriana. Une de ces grosses bavures est confirmée par le Père Pesle, curé de Belamoty. Il s'agit pour l'essentiel de victimes attribuées à l'action des forces de l'ordre. En fait, il y en a beaucoup plus, relevant soit de la férocité des voleurs, soit de celle des victimes des vols, et il faut y ajouter des maisons brûlées et des cultures saccagées liées aux cycles attaque-représailles. Le conflit qui a opposé, sur la commune de Maromby, en mai 2014, les deux *fokontany* d'**Andranondambo** et d'**Ambatotsivala** et s'est traduit par vingt-deux morts et un flux de réfugiés vers les communes proches n'est qu'un avatar de vieilles traditions belliqueuses. Cela se traduit par un grand nombre de réfugiés à Amboasary. Rendre l'État malgache responsable du phénomène, c'est prendre le risque de donner corps à des dynamiques centrifuges, elles aussi très anciennes.

Texte proposé par Yves Montel avec l'autorisation de l'auteur.

Blog Tatsimo de Jean-Michel Lebigre



Troupeau convoyé vers les hautes terres



Groupe de poursuivants de voleurs, armés de lances et de haches



## MADAGASCAR ET SA CUISINE (Suite)

Recette malgache



### Gratiné sosoty

(gratin de choucho)

Commune à Madagascar, La Réunion, Maurice et d'autres pays, cette recette est facilement réalisable en France car ce légume est présent sur les étals au rayon "fruits et légumes exotiques".

Économique, ce plat sera apprécié de tous.

Quel est ce légume ?

La chayotte [*Sechium edule*] appelée aussi christophine aux Antilles françaises et en Guyane, chou-

cho à la Réunion et à Maurice, chouchoute en Nouvelle-Calédonie et en Polynésie française, saosoty ou sosoty à Madagascar, coloquinte en France et dans les Deux-Sèvres, est une plante vivace de la famille des cucurbitacées cultivée sous climats chauds pour son fruit comestible à maturité. Sa tige appelée "brède choucho" accompagne souvent les plats de riz dans la cuisine malgache et réunionnaise.

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 chouchous (chayotte ou christophine)
- 5 gousses d'ail
- sel, poivre, 2 branches de thym, muscade
- 2 noisettes de beurre
- 1 cuillerée et demie de farine
- 100 g de gruyère râpé
- 2 verres de lait
- chapelure



#### En savoir plus sur la chayotte

C'est le fruit d'une plante grimpante originaire du Mexique. Son fruit a la forme d'une poire, sa peau est lisse ou longée de piquants.

De la même famille que les potirons, sa chair est blanche et abrite une graine.

À maturité, elle émet une tige qui traverse la chair du fruit. Pour obtenir un beau pied de chouchous, on enterre la chayotte entière.

C'est Christophe Colomb qui la fit connaître, d'où son nom christophine. Elle est utilisée comme légume et aussi comme plante médicinale.

Elle est efficace pour les régimes amaigrissants, lutte contre le cholestérol, et la décoction de son noyau est un puissant vermifuge.



#### Préparation



- Eplucher les chouchous dans une bassine d'eau.
- Les couper en 4 dans le sens de la hauteur puis les émincer. Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau salée, une gousse d'ail et le thym.
- Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes, égoutter et réserver.
- Dans une autre casserole, faire la sauce blanche. Pour cela, faire blondir la farine dans le beurre, y ajouter l'ail écrasée, le lait, une pincée de muscade râpée, sel, poivre et thym.
- Fouetter le tout à feu doux jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.
- Beurrer un plat à gratin, y verser un peu de sauce blanche, étaler une couche de chouchous.
- Alterner sauce et chouchous en finissant par une couche de sauce.
- Saupoudrer de fromage puis de chapelure.
- Mettre à dorer au four.

Recette proposée par Didier Debarge

## APPARITION OU DISPARITION DE LA VIERGE ?

Le docteur Dalbert Rasidimanana s'était installé dans le quartier Talatamata, banlieue très pauvre de Tana, depuis décembre. Il avait fini par trouver une petite maison à un étage, dont le rez-de-chaussée accueillait salle d'attente et salle d'examen et une arrière-cuisine ouvrant sur une petite pièce où il prenait ses repas.

Le jardinet descendait par quelques marches sur le portail d'entrée enserré dans une clôture qui bordait le trottoir. Le grillage, à droite du portail, avait été découpé pour enchâsser côté rue une niche ovale où reposait une vierge de plâtre. Elle était repeinte avec application chaque année par des mains ferventes en bleu vif pour la robe, rose soutenu pour le visage et les mains jointes, et marron foncé pour les sourcils et les yeux.

Le docteur aimait entre ses consultations, soulever le rideau de sa chambre au premier et observer la dévotion des passants pour la Mère ; souvent des offrandes étaient déposées : fleurs, fruits et lumignons qui clignotaient dans les courants d'air. La Vierge était encadrée de petites baraques en tôle brinquebalante où les marchands des rues vendaient soupes aux nouilles, tisanes de café, pains blancs (souvent de la veille), fruits et légumes et les sempiternelles "Vache qui rit"...

Le 30 avril, dans la nuit, le chat du docteur miaula pour rentrer après une escapade avec une belle du quartier : Dalbert lui ouvrit la porte et entendit à ce moment-là des pas incertains frottés sur les pavés. Il n'y fit pas grande attention : la nuit des faubourgs est peuplée de soûlards bruyants, de drogués agressifs, de chiens errants : les braves gens s'abstiennent de sortir dès la nuit tombée, trop de crimes ont lieu dans l'obscurité...

Le lendemain, quand il souleva le rideau pour la première fois de la journée, il fut surpris de voir un attroupement sonore autour de la niche ! Il descendit quatre à quatre le petit escalier et rejoignit le petit groupe atterré : la Mère avait disparu, plus de statue !

*"C'est une honte, où est-elle, il faut prévenir la police !" clamaient les dévotes.*

Le docteur ne s'affola point, avança que peut-être elle était montée au ciel, qu'elle reviendrait...

Quelqu'un lui fit remarquer que ce n'était pas l'Assomption mais le début du mois de Marie...

Le mois de mai passa, la Vierge ne réapparut point et la file dense des passants ne marqua plus d'arrêt devant la niche désormais sans intérêt...Dalbert avait bien essayé de mener une enquête auprès de ses patients, mais personne n'avait idée de ce qui avait pu arriver à la statue vénérée !



Le 1<sup>er</sup> juin, en soulevant le rideau, le docteur surprit un nouvel attroupement devant la niche vide : *Quoi encore ?* se dit-il en rejoignant le groupe :

*"La Mère était revenue, intacte, les yeux baissés sur ses doigts joints..."*

Je vous l'avais bien dit qu'elle reviendrait, marmonna Dalbert, et il remonta chez lui un peu interloqué tout de même...

Plusieurs années s'écoulèrent, la Sainte Vierge disparaissait le 30 avril et réapparaissait le 1<sup>er</sup> juin, sans qu'on puisse savoir ce qui lui arrivait, sans surprendre qui que ce soit en train de "l'emprunter".

Un 1<sup>er</sup> mai pourtant, alors que les croyants s'apprêtaient à pousser les hauts cris une nouvelle fois, Elle resta bien sagement sur sa stèle et y resta désormais sans faillir.

Le docteur Rasidimanana sut par un de ses patients que la très vieille et très pieuse Antoinette qui habitait non loin de là et ne sortait quasiment plus de chez elle, venait de pousser son dernier soupir...

Ceci explique peut-être cela, se dit le docteur...

Aline Thomas

## TEMPÊTE CHEDZA À MADAGASCAR

### Tempête Chedza à Madagascar

La tempête tropicale Chedza, qui a balayé Madagascar d'ouest en est, à la mi-janvier 2015, a fait soixante-neuf morts, neuf disparus et plus de cent soixante mille sinistrés, selon le bilan du Bureau National de Gestion des Risques et Catastrophes.

De nombreuses routes ont été coupées, des centaines de maisons, écoles et dispensaires ont été détruits soit sous les assauts du vent, soit dans des glissements de terrain et des inondations.

8 494 ha de rizières ont été totalement ensablés tandis que 24 230 ha sont inondés. 8 205 ha de champs de cultures sont détruits. 1 226 bovidés ont disparu, sans parler des volailles qui sont des sources de revenus pour un grand nombre de paysans dans différentes régions.

AFM a une pensée particulière pour les nombreuses familles endeuillées et pour celles qui vont voir leurs ressources économiques se réduire encore plus avec perte des habitations ou des moyens de production.

Dans le district d'Ambatolampy, la plupart des rizières ont été ensablées, détruisant toutes les récoltes tant espérées, les champs de maïs et de cultures vivrières sont dévastés, réduisant les efforts de notre équipe de formation et des paysans à presque néant.

Le côté positif de ce drame ? Les paysans seront sensibilisés au fait de cultiver moins près des rivières ou torrents, de mettre en place des actions pour diversifier les productions agricoles et les revenus. Ceux qui ont participé aux actions de développement menées par l'équipe Tsinjo Aina ont perdu leur récolte de riz mais auront quelques sources de revenus grâce aux jardins familiaux et à l'élevage de volailles.

**Nous ne pouvons que souhaiter à tous beaucoup de courage et j'invite les lecteurs de ce journal à se mobiliser encore plus qu'avant pour que nous puissions aider davantage une partie de la population. Quinze euros supplémentaires de chacun d'entre nous représenterait une somme importante pour eux et seulement cinq euros par personne, compte tenu de la déduction fiscale de 66 % : un paquet de cigarette, une friandise ou une place de cinéma !**

## PROJET "SCOLARISONS PLUS D'ENFANTS MALGACHES"

Si, comme nous, vous pensez que l'éducation est primordiale car *"quand un enfant ne va pas à l'école, c'est tout un peuple qui ne grandit pas"*, lisez le projet que l'association AFM a mis en ligne sur Ulule :

<http://fr.ulule.com/scolarisons-enfantsmalgaches/>

Et faites suivre à votre carnet d'adresses afin qu'une immense chaîne de solidarité internationale se crée pour mener à bien cette action pour laquelle nous sollicitons 2 000 euros, grâce à de petites mais nombreuses participations.

**Ensemble, relevons ce défi,  
jusqu'au 28 mars 2015  
Pour tout don au moins égal**



**à trente euros, nous adresserons un reçu fiscal permettant de déduire 66 % du montant ; trente euros offerts coûtent donc dix euros pour accomplir une belle action.**

**Si vous ne souhaitez pas payer en ligne, vous pouvez adresser votre chèque libellé à l'ordre de :  
Amitié France Madagascar, Hôtel de Ville de Cestas  
33 610 Cestas  
en écrivant au dos  
"scolarisation"**

Merci d'avance pour votre générosité et votre soutien qui permettront de remettre les enfants sur le chemin de l'école pour leur offrir un tremplin vers l'avenir.

## LES PROPITHÈQUES

Après le Lémur Catta et sa longue queue noire et blanche, l'indri le plus grand des lémuriens, le aye-aye et son doigt très long qui lui permet d'aller chercher les larves d'insectes dans le bois, nous poursuivons notre découverte des lémuriens avec la famille des propithèques appelés en malgache les sifakas. On prononce sifak, nom qui provient de son étrange façon d'alerter les autres membres de son groupe de la présence d'un danger en émettant un cri qui ressemble à "shi faak".

Le mot français propithèque provient de pro – avant – et de pithèque – singe, mot d'origine grecque –, les lémuriens étant considérés comme antérieurs aux singes.

Ce sont des animaux de grande taille, qui pèsent près de quatre kilos. Les membres postérieurs, plus longs et plus robustes que les antérieurs, leur permettent de faire des bonds de plusieurs mètres. La tête est ronde, avec un museau faiblement proéminent et de petites oreilles.



La longueur du corps est équivalente à celle de la queue soit de 40 à 65 cm. Leur pelage est de couleur variable et plutôt bigarré, présentant un mélange de tons blanchâtres et de tons bruns plus ou moins clairs. Ses pieds sont beaucoup plus longs que ses bras, ce qui lui permet de faire d'incroyables acrobaties entre les arbres.

Il est le seul lémurien, avec le maki, à descendre fréquemment au sol. À terre, le sifaka se déplace à la verticale en se balançant avec élégance sur le sol par une succession de petits bonds, (pieds joints) sur les côtés, en gardant les deux longs bras écartés horizontalement et balancés au niveau de la tête pour assurer son équilibre. D'où son appellation de lémurien danseur.

Ce sont des primates diurnes, grands amis du soleil, qui ne ratent jamais l'occasion de prendre des bains de soleil prolongés. Tôt le matin, ils prennent le soleil sur les hautes branches de la forêt, en position assise, tournés vers l'est, les bras écartés pour accumuler le maximum de chaleur. Pendant la forte chaleur, les bandes de sifakas se reposent et ces animaux, d'ordinaire si loquaces, restent alors muets.

Lorsqu'ils se trouvent en activité, ils maintiennent un contact acoustique constant les uns avec les autres. Ils émettent des sortes de glossements, et parfois aussi lancent de brefs aboiements. Ils sont doux de caractère.

Les sifakas passent 40 % de leurs temps à manger dans les arbres. Ils n'ont pas besoin de boire car ils obtiennent toute l'eau dont ils ont besoin dans leur nourriture. Ils vivent en petits groupes de 6 à 8 individus, selon les régions, en général sous la conduite de la femelle, sur des territoires de 0,2 à 10 ha marqués par odeur anale.

Un petit naît en juin - juillet après une gestation de 5 mois, porté comme une ceinture autour de la taille au départ puis se met sur le dos après quelques mois et est indépendant à 6 mois. Les jeunes plus actifs passent des heures à jouer dans les branches sous l'œil attentif et attendri de leurs parents. Les Sifakas n'ont pas de prédateurs à part le fossa qui est une sorte de petit puma de 70 à 80 cm de long.

Il existe neuf espèces de propithèques :

Sifaka de Verreaux	Sifaka à diadème
Sifaka de von der Decken	Sifaka de Milne-Edwards
Sifaka couronné	Sifaka soyeux
Sifaka de Coquerel	Sifaka de Perrier
Sifaka de Tattersall	

Classification du sifaka de Verreaux :

Règne :	Animal
Embranchement :	Chordé vertébré
Classe :	Mammifère placentaire
Ordre :	Primate strepsirhinien lémuriforme
Famille :	Indridé
Genre :	Propithecus
Espèce :	Verreauxi



Texte : Hervé Thomas  
Images www

Comité de rédaction : Chantal Blancand, Hervé et Aline Thomas, Didier Debarge, Isabelle Rogier et Chantal Cave.

Insertion sur le site : François Bonnefille

♣ Saisie et mise en pages par Jean-Pierre Lazarus. Mars 2015 ♣

Amitié France Madagascar Mairie de Cestas 33 610 Cestas

Courriel : [amitie.francemadagascar@orange.fr](mailto:amitie.francemadagascar@orange.fr) site internet : [www.amitie-france-madagascar.fr](http://www.amitie-france-madagascar.fr)

Association caritative n° 2-22523 loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901

Déclarée à Bordeaux le 25 novembre 1994. Journal officiel du 14 décembre 1994 n° 713.