

Septembre 2010



TAPATAPANY

O.N.G. AMITIE PICARDIE MADAGASCAR

Aza manao an-dafin-drano tsy mba miisa

N'excluez pas du partage ceux qui sont de l'autre côté de l'eau

« L'Amitié est lente à mûrir, et la vie si rapide.. »

(Eugène Cloutier)

Société de consommation ou culture du don ?

Changer notre société de consommation implique une véritable révolution dans différents domaines : social, économique, politique, moral, intellectuel ou spirituel, qui n'admet plus l'existence d'inégalités sociales. Dans notre monde, ce ne sont pas les besoins qui régissent en premier lieu la consommation, mais les désirs. Tous les moyens de communication (publicité, médias, etc.) sont experts pour susciter et éveiller nos désirs. Sommes-nous capables, aujourd'hui, d'avoir un autre regard face aux nombreux objets de désir? Si nous ne pouvons pas prédire ce que deviendra cette société de consommation, nous pouvons néanmoins nous demander si cette dernière ne finira pas par donner naissance à un être humain « du don », à la sobriété, à la simplicité, c'est à dire au développement d'une culture de la gratuité, d'une culture du don.

La culture du don nous ouvre à un véritable échange gratuit, à un partage désintéressé entre personnes qui peuvent être proches, connues, ou non, de race et de culture différente, de continents lointains... Le bonheur spécifiquement humain jaillit de la découverte de l'autre et l'homme se sent heureux dans cet échange de don. Comment vivre cette culture du don, me demanderez-vous ? Simplement par l'argent ? Non ! S'il peut aider, l'argent n'est pas le seul et unique remède. Sortons plutôt de nos enfermements et projetons-nous vers les autres. Vivons à l'écoute des autres. Donnons de notre temps. Partageons nos dons personnels. Notre ONG a besoin de vos talents, d'un peu de votre temps, de votre engagement. N'ayez pas peur. Nous avons tous quelque chose à donner pour rendre l'autre heureux. Alors, venez nous rejoindre.

Martine RANSON

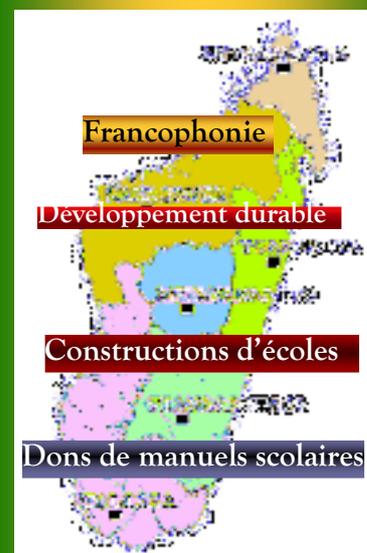
A RETENIR

Samedi 20 novembre de 9H à 19H
I.E.M Sagebien à Amiens
Samedi 27 novembre de 9H à 19H
Salle paroissiale Abbeville

VENTE PRIVÉE DE CRISTAL D'ARCQ

Sommaire :

- *Editorial*
- *Travaux 2010*
- *Activités de l'Association et autres initiatives*
- *Edition spéciale forêt*
- *Adhésion - Cotisation*
- *Contacts*
- *Recette du jour*



ETAT ACTUEL DES TRAVAUX 2010

Les chantiers de 2010 ont tous démarré, ils sont tous avancés en fonction des moyens de communication

Chantiers en partenariat avec le Conseil général de La Somme

Ecole Akany Tsiriry Antsirabe	4 salles de classe
C.E.G. Mahavatse II Toliara (travaux répartis en 3 ans)	4 sanitaires
Adduction d'eau du village d'Ambohimarina -Antsiranana	Concernant 300 villageois

Projets en collaboration avec le Conseil général de L'Aisne

C.E.G Ankadimanga	3 salles de classe
C.E.G. Mahavatse II Toliara (travaux répartis en 3 ans)	Dernière tranche de la réhabilitation

Projets en collaboration avec le M.A.E. (Assemblée Nationale)

EPP de La Mananara - Ambatomena	Sécurisation de l'école par un clôture
------------------------------------	--

Quelques photos des réalisations





Madagascar présente une palette de paysages d'une diversité prodigieuse : récifs de corail, plages de sable fin, arbres du voyageur, allée de baobabs, jungle aquatique, savanes. La variété des climats et des reliefs y a favorisé le développement d'une faune et d'une flore uniques au monde, en partie endémique. Les richesses naturelles de la Grande Île sont autant de biens et de services écologiques qui sont essentiels à la vie quotidienne d'une grande majorité de la population, que pour la vie économique du pays. Outre l'esthétique du paysage, la verdure qu'il offre à nos yeux et son rôle sur le plan environnemental, l'arbre nous fournit de multiples produits vitaux : du bois au papier, en passant par les matières premières pharmaceutiques, cosmétiques, industrielles et artisanales.

Mais un immense danger guette ce pays. La déforestation s'explique par trois activités : la culture sur brûlis, la production de combustible et de charbon de bois pour les usages domestiques et l'exploitation forestière devenue scandaleuse pour la Grande Île.



La culture sur brûlis

Appelée à Madagascar « tavy », la culture sur brûlis est une composante importante de l'agriculture et de l'économie malgache. Le tavy est surtout utilisé pour convertir la forêt tropicale en rizières. On coupe, on brûle plusieurs acres de forêt, avant d'y planter du riz. Après un ou deux ans de production, la parcelle est laissée au repos pendant 4 à 6 ans, puis on répète le procédé. Au bout de 2 ou 3 cycles, les nutriments du sol sont épuisés et la terre est envahie par des broussailles ou de l'herbe. Le tavy en vue de la culture du riz a des origines culturelles qui vont au-delà de la valeur économique et nutritionnelle du riz.

Le combustible et la production de charbon de bois

Les forêts épineuses endémiques de Madagascar sont coupées à un taux alarmant pour produire du charbon de bois. Pour augmenter leur niveau de vie en vendant de petits tas de charbon de bois le long des routes au sud-ouest de Madagascar, les locaux se tournent souvent vers les espèces d'arbres les plus répandues, comme le magnifique arbre d'Alluaudia.



L'exploitation forestière : est véritable scandale

L'exploitation forestière est un problème à cause de la grande valeur du bois malgache (essentiellement l'ébène et le bois de rose qui peuvent atteindre 1500 euros la tonne sur le marché international), l'exploitation illégale est un problème dans certaines zones protégées. Il s'agit en réalité de pillage de bois précieux.

Madagascar est victime d'un des plus grands trafics de bois précieux au monde malgré un récent arrêté du ministère de l'environnement et des forêts qui rappelle que l'exploitation forestière dans le Nord Est malgache est illégale. Ce désastre écologique est un véritable pillage bien rôdé et organisé.

. Tout le monde en parle mais personne n'agit. L'exportation de bois précieux est vraiment réglementée dans le pays. Certaines sociétés seulement ont le droit d'exporter les bois précieux comme le bois de rose, l'ébène et le palisandre. Et elles ne suivent toujours pas les règles.

Le Missouri Botanical Garden (centre américain de recherche botanique), a estimé que 571 conteneurs ont été exportés illégalement de Madagascar vers la Chine, de janvier à avril 2009. Résultat : 120 millions de dollars de profit pour les exportateurs et le massacre des forêts protégées.

Au cours de l'année 2009, Madagascar présente une superficie de 10.000ha de forêt pillée pour trafic de bois de rose. Et il faut 60 ans pour qu'un plant de bois de rose arrive à l'état adulte. Le pire est que la plupart de ces bois précieux se trouvent dans des zones protégées, ce qui agrandit la catastrophe écologique. Sur le plan économique, le pays a perdu plusieurs centaines de millions en référence à l'importance des quantités exportées illicitement.



CONTACTS

182 rue Jean Moulin
80 000 AMIENS

Tel : 06 61 59 23 97 (Picardie)

06 19 99 85 09 (Aisne)

06 72 93 46 63 (Oise)

mail : amipm@voila.fr

ACTIVITES DE L'O.N.G

La récupération et le stockage de manuels scolaires et de matériel informatique s'organisent. Nous espérons faire partir un conteneur en Mai 2011.

Une réderie a eu lieu le dimanche 26 septembre regroupant environ 250 exposant-Visages du Monde le 18 septembre nous a permis également de tenir un stand d'artisanat malgache qui a attiré beaucoup de monde.

Nous travaillons actuellement sur un gros chantier: Salon Saveurs et Couleurs du Monde, qui se tiendra à la salle des Events de Salouël les 2 et 3 Avril 2011.

ADHESION-COTISATION

Pour 2010, la cotisation est maintenue à 15€ pour les adultes, et 5€ pour les enfants. Les cotisations représentent une part non négligeable du budget de l'O.N.G, N'hésitez pas à inciter vos amis à nous rejoindre.

Nous invitons ceux qui ne se sont pas encore acquittés de leur cotisation, de bien vouloir le faire.

Un merci tout spécial à toutes les personnes qui ont la générosité de nous faire des Dons

RAPPEL

Tout don à l'O.N.G est déductible à hauteur de 66% de vos impôts sur le revenu dans les limites légales habituelles

Retrouvez-nous sur internet et faites-nous connaître :

<http://amipm.voila.net>



Essayer le goût du pays : *Tarte confite à la banane*



Pour 8 personnes:

250 g de farine - 1 jaune d'oeuf - 3 à 4 cuillères à soupe d'eau - 125 g de beurre fondu - 7 bananes plutôt mûres - 4 cuillères à soupe bombées de sucre (ou gelsuc pour confiture) - un peu de rhum (3 cuillères à soupe) - un sachet de sucre vanillé

Préparation: 45 mn Cuisson: 30 mn

1- Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).

Mélanger tous les ingrédients pour faire la pâte, puis l'étaler au fond d'un moule à tarte et pré-cuire 15 ou 20 minutes. (Vous obtenez une pâte sablée).

2- Pendant ce temps, couper 5 bananes en rondelles et faire cuire environ 20 minutes dans une casserole à feu très doux avec le sucre et le rhum. Ecraser grossièrement les bananes à la fourchette pendant la cuisson .

- Sortir le fond de tarte, étaler les bananes cuites dessus, puis couper les deux dernières bananes en rondelles fines et les aligner sur le dessus, saupoudrer ensuite de sucre vanille.

4- Remettre 15 à 20 minutes en cuisson.