



ONG 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

TAPATAPANY
Janvier 2016 - N°12

Éditorial

Que ta fête soit sans fin !

« Ça vient, sans qu'on puisse rien y changer

*Une nouvelle année, dans le millénaire que l'on vit
Beaucoup l'attendent, en espérant de la nouveauté
D'autres se disent, que s'illumine enfin ma vie*

*Car c'est un jour comme tous les autres
Mais la société en a décidé autrement
La société a donné à l'homme un temps pour poser une note
Et qui sait ! Certaines fois pour faire un bilan
Mais ce jour-là, on le vit différemment
On le fête à la manière, d'une nouvelle naissance
On souhaite à toutes et à tous un nouvel an
Et à soi-même et à tous, qu'on ait de la chance*

*Pourtant ! C'est tous les jours, fête normalement !
Car chaque jour, où l'on respire, est une bénédiction
Mais ! On est je pense, trop fixé sur son cadran
Plutôt que fixé sur sa propre respiration*

*Mais c'est quand même, une belle occasion
Pour tout le monde, de se retrouver et de se réunir
De mettre en éclat, la folie, la beauté et la passion
De danser, manger, boire en bonne compagnie de pleins de sourire*

*C'est un instant merveilleux, où l'amour même ce soir, devient inconditionnel
Où les amis, la famille, les connaissances, renforcent les liens qui les unissent
Où tous les plaisirs, ont un goût parfumé presque divin et plein de délices
C'est tout simplement, chaleureux.*

*Pourvu bien sûr, que toutes et tous puissent le vivre, tel leur désir
Que chaque personne, puisse ne pas se retrouver seule et délaissée
Car il y a du monde, qui ne pourra pas avoir ce même plaisir
D'être entouré, choyé.*

*Donc, heureuse année à vous toutes et tous
Gardez le sourire, sans vous prendre la tête, et surtout amusez-vous
Ayez une pensée, pour tous ceux, qui n'auront pas le même sourire ce soir.*

*Alors Bonne Année à tous et surtout, prenez soin de vous, il y a encore
Beaucoup d'autres années à vivre ».*

Bruno RANSON, Président



**« Si j'aide une seule personne à avoir de l'espoir,
je n'aurai pas vécu en vain » (Martin Luther King)**

MISSION MADAGASCAR

Du 8 au 10 décembre 2015

Françoise Videau, Déléguée Ile-de-France

Partie seule cette fois ci le 8 décembre car les avions sont complets en cette période de fêtes et... 150 kg de cadeaux. Merci à l'équipage pour son aide précieuse !



Pendant ce vol de 10 heures, j'ai eu l'opportunité d'échanger avec la Première Dame, charmante et d'accès facile, sur la misère de son Pays et des difficultés pour les ONG à obtenir un renouvellement d'Accord de Siège qui est une facilité douanière dans l'aide apportée à son pays, et de la souffrance des meubles de bibliothèque dans un container depuis le 5 janvier ! Le Père Pedro s'est joint à nous. Echanges que j'espère fructueux pour l'avenir...

MERCI, MERCI d'avoir fait le bonheur de 100 filleuls avec les étrennes que vous m'avez fait parvenir avant mon départ.

Vos dons ont permis à chaque enfant de recevoir un cadeau.

Merci aux généreux donateurs d'avoir complété la vente artisanale de Neuilly qui se montait à 770 € pour financer le déjeuner de Noël de chaque famille. Ce déjeuner sera composé du Romazava et du Koba. Vous retrouvez leurs recettes dans ce bulletin n° 12 rédigé par Marie-France Bouillaud. Le 21 décembre, chaque maman recevra 35 000 Ariary soit 10 € pour ce repas festif. Votre générosité a



mis de la joie dans le cœur des mamans que j'ai rencontrées et des étincelles de joie dans les yeux des enfants. Les photos que vous recevrez prochainement en sont le meilleur témoignage.

Le supplément de dons a permis de satisfaire selon leur désir les enfants qui n'avaient pas de

présent et d'offrir un goûter aux 51 enfants parrainés à Alasora et des sandwiches aux enfants d'Itaosy venus me retrouver pendant une heure du déjeuner.

Chaque secteur a été visité. Les discussions avec les 4 responsables ont été constructives et conformes à ce que nous souhaitons. J'ai pu cette fois-ci passer un moment avec les enfants à Talatavolonondry. C'est



ainsi que j'ai félicité Onja qui a réussi son bac, mais qui abandonne ses projets d'études supérieures car amoureuse, elle se mariait le 12 décembre et attend un enfant pour la mi-janvier. L'argent déposé sur le livret de caisse d'épargne lui permet d'ouvrir une épicerie.

Marie Geneviève, gravement malade et dans l'incapacité de poursuivre ses études est heureuse de la pérennité de son parrainage pour lui permettre de suivre un traitement onéreux. Elle est très reconnaissante du soutien de sa marraine.



Merci à Eric, notre commandant de bord



Quelques enfants sont venus me retrouver à Itaosy le jeudi 10 et j'ai pu ainsi féliciter Angela qui a réussi son BEPC présenté alors qu'elle était en 4^{ème}. Elle suit maintenant une seconde, elle vient d'avoir 13 ans, la poupée tant convoitée pour Noël lui a donné un sourire éclatant de joie. Encouragements également pour Franco et Joseph, garçons aux caractères difficiles pendant l'adolescence qui sont un peu plus matures, et après deux ans d'un apprentissage en mécanique, viennent de reprendre des études au Lycée Technique pour passer leur bac en 2016.



Chers parrains, l'aide et le témoignage d'affection que vous apportez à vos filleuls par l'intermédiaire de l'ONG sont un grand réconfort pour toutes ces familles qui ont amélioré leurs conditions de vie et qui ont des enfants heureux oubliant que la vie est difficile à Madagascar.

Au nom de tous les parents, de tous vos filleuls, du Président Bruno Ranson, du Conseil d'Administration de l'ONG Amitié Picardie Madagascar, de Marie-France Bouillaud et de moi-même, je vous renouvelle toute notre gratitude et nos remerciements pour votre engagement envers ces familles moins démunies désormais et la confiance que vous nous accordez.

Je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et une très bonne année 2016.

Au travail... pour nos enfants malgaches



Françoise Videau, en partance pour Madagascar, aidée de Marie-France Bouillaud et Aimée Riff ont travaillé dans la joie et la bonne humeur pour préparer tous les cadeaux des enfants parrainés.

Beaucoup de jouets, petites voitures, petites poupées, jeux, livres, etc.. etc.. ont afflué un peu de partout pour apporter du bonheur aux enfants, ce qui a permis de préparer des cadeaux à tous nos enfants malgaches des différents secteurs.



Gros travail de manutention, mais beaucoup de bonheur à remplir et fermer toutes ces enveloppes « surprises ». Aucun enfant n'a été oublié... Merci à tous ! Françoise aura eu la chance de voir leurs yeux émerveillés...

Remerciements

En cette fin d'année, l'ONG remercie encore toutes les personnes qui ont eu la gentillesse de nous donner toutes sortes de cadeaux : chaussures, vêtements, jouets, livres, dictionnaires, peluches, etc. Pour ne nommer que :

- Michèle Angot, Jean-Pierre Beurnaux, Christiane Chenard, Sylvie Galafrio, Carlos Pinheiro, Michèle Tauziède, Françoise Balleron qui continue de tricoter des kms de laine pour nos enfants pour les deux mois d'hiver,
- le CE AkzoNobel pour sa généreuse donation de près de 1 300 livres,
- les médecins du Pôle Jules Verne à Amiens qui ont fait don d'un matériel de radiologie complet et parfaitement opérationnel,
- les parrains donateurs pour leurs généreux dons, pour ne citer que Sandrine Ceccarelli, Daniel Dupuy, Amador Ferrer, Michèle Montagnier, Gisèle Moureaux, Liliane Norodowiec, Bruno Nouvier, Damien Pallant, Valérie Videau.

Merci à toutes et à tous pour l'Île Rouge !

Nouvelles brèves d'Ankirihiy

Catherine Naud, Présidente de l'Association l'ENTRAIDE MEDICALE FRANCE ANKIRIHIRY de Madagascar, raconte dans sa dernière Newsletter :

« Notre école a été inaugurée au cours de deux cérémonies :

1) le 3 octobre, j'ai remis les clés de l'école aux autorités scolaires de Sainte-Marie, assistées par des responsables du Ministère de l'Education Nationale Malgache venus spécialement d'Antananarivo. Tout le village et le chef, les villages environnants, le Préfet, le Député, le Maire, le Commissaire et



même la Gendarmerie de Sainte-Marie étaient présents. Beaucoup de remerciements et de discours pour me mettre à l'honneur face aux deux drapeaux malgache et français, hissés pour la circonstance. La Marseillaise et l'hymne malgache furent passés sur une vieille sono et je me suis découvert une âme patriotique puisqu'une petite larme, puis deux et puis trois coulèrent d'émotion, de joie et de soulagement. J'apprends ici tous les jours à Madagascar la patience et la persévérance car la construction de l'école fut chaotique et très difficile. Mais seul le résultat compte et, ensemble et grâce à vous, ce projet a pu aboutir. Un grand merci pour votre générosité.

2) le 18 octobre, Fête de zébu (tradition malgache et ancestrale oblige !). A ce jour, trônent sur des piquets maintenant « sacrés » les cornes des deux zébus qui nous apportent paix et protection à la grande joie des villageois maintenant rassurés.



La rentrée des classes eut lieu le 5 octobre. Nous accueillons à ce jour, dans le bâtiment de la maternelle, 30 enfants de 2 à 6 ans et, dans le bâtiment du primaire, 32 enfants en section de cours préparatoire et cours élémentaire. Il nous faudrait un troisième bâtiment pour les plus grands devant encore aller à pied à l'école primaire voisine située à 5 kms d'Ankirihiy. Un autre projet à mettre en place si j'arrive à collecter assez de fonds pour nous agrandir. Je fais donc encore et toujours appel à votre générosité. Cette école est devenue « Publique » et ne m'appartient plus, mais j'ai

signé un accord avec l'Etat Malgache pour rester gestionnaire et décisionnaire de celle-ci. Pour que l'école maternelle soit gratuite, mon association rémunère mensuellement les deux jeunes éducateurs malgaches ainsi que la maîtresse du cours préparatoire. Viennent à tour de rôle pour des missions d'un mois, des psychomotriciennes bénévoles françaises. J'ai accueilli depuis trois mois Lucie, Maella, Noémie, une autre Lucile et j'attends pour novembre et décembre Marianne. J'accueille en plus des bénévoles pour nous assister comme l'a fait Nadine Simon, expert-comptable de Marseille. Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues pour s'occuper des petits.

LE DISPENSAIRE (nommé officiellement « Cabinet de Soins »)

En septembre dernier, l'infirmière Betty de Thonon les Bains est venue pour une mission de 3 semaines, suivie du Dr Frédérique de Bayonne de Solidarité-Homéopathie également pour une mission de 3 semaines. L'allopathie et l'homéopathie se complètent bien et certains jours, nous accueillons jusqu'à 30 patients. Nous soignons grâce à tous les dons de médicaments que vous me faites si gentiment et gracieusement passés. Merci de continuer d'en collecter de toutes sortes. Nous manquons d'antibiotiques, de médicaments de pédiatrie, de vitamines et avons besoin de compresses, d'antiseptiques, d'antifongiques, d'ovules pour les nombreuses infections de la femme, etc.



Je suis toujours à la recherche d'une infirmière malgache que mon association va devoir rémunérer. Pour avoir obtenu les autorisations d'ouvrir un cabinet de soins, le Ministère de la Santé Malgache m'oblige à engager un professionnel de la santé permanent.

Difficile de faire venir une infirmière à Ste-Marie, nous sommes situés en pleine brousse, sur une petite île, loin de la civilisation. Qui acceptera de vivre dans une case ! Je ne désespère pas... A bientôt.

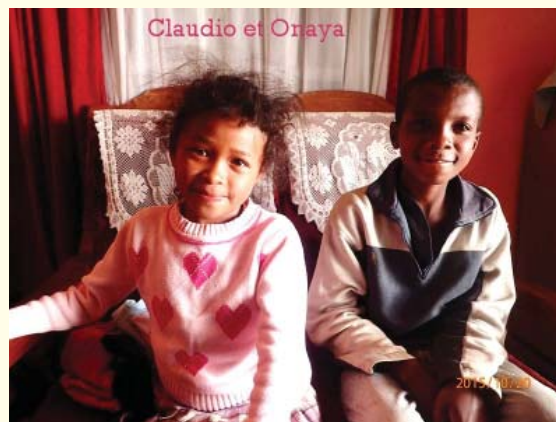
Témoignage : périple d'une comptable à Madagascar

« On parle souvent de vocation, moi je n'ai jamais eu aucune vocation humanitaire. Hormis comme beaucoup d'entre vous de participer par des dons à ce qu'une association comme Amitié Picardie Madagascar donne de son temps et de son énergie pour aider des enfants en difficulté.

Alors pourquoi décide-t-on un jour d'aller à la rencontre de ces bénévoles et des ces enfants ?

La réponse à mon pourquoi :

Rencontrer mon filleul et la filleule de mon compagnon et peut-être comprendre qu'il est bon de vivre. Je ne suis pas sûre que j'ai les bons mots pour exprimer mon émotion ! J'ai rencontré Marie, la soeur d'Isabelle, Directrice de l'EPP de Mahatsinjo à Alasora. Comment expliquer mon désarroi avec mes deux fois 23 kgs de vêtements et fournitures scolaires pour 250 enfants scolarisés ? Heureusement, Marie et les institutrices ont mis en avant les enfants qui n'avaient pas reçu de fournitures scolaires et ensuite des enfants ont été invités à venir chez Marie pour leur donner les vêtements appropriés.



J'ai été très heureuse de faire ce partage car il n'a pas été destiné seulement aux enfants parrainés. Ces derniers ont une petite chance de plus que les autres. Des cadeaux de leurs parrains ou marraines, une scolarité payée et pour leur famille, du riz de l'huile et quelques savons. Mais rien n'est plus déroutant de



voir sur le visage de tous ces enfants des sourires. Et des familles qui m'ont ouvert leur maison et qui m'ont fait partager leur repas.

Bravo Françoise et votre équipe, vous faites un travail de fourmi qui permet à des enfants d'être scolarisés...

A vous tous qui recevez cette newsletter, je connais votre implication, mais transmettez à vos amis.

Les petites structures, comme Amitié Picardie Madagascar, ont beaucoup plus de chance de voir leurs dons et actions porter leurs fruits. Car malheureusement les grosses ONG sont souvent piratées par des gens mal intentionnés.

Mon périple s'est terminé par trois semaines de bénévolat dans l'école maternelle d'Ankirihiy dont vous avez entendu déjà parler dans les bulletins précédents.

Il est très difficile pour moi de mettre des photos, car un clic ne peut capturer l'émotion ressentie ».

Nadine SIMON



INFO

Les personnes abonnées chez Free pour la télévision, avec un abonnement supplémentaire de 1,99 €/mois, peuvent se brancher sur le canal 471 pour suivre en direct TVM, la chaîne Malgache.

MANIFESTATIONS PASSES

Zoom sur la vente artisanale



Comme l'année passée, le lundi 23 novembre, Marie-José Genty a gentiment mis son appartement à la disposition de l'ONG Amitié Picardie Madagascar à Neuilly, pour une vente privée d'artisanat malgache rapporté lors du voyage de Bruno Ranson et Françoise Videau en septembre dernier. Merci à toutes les personnes qui ont eu la gentillesse de se déplacer et de venir découvrir les fameuses boîtes Tintin en marqueterie, les sets de table, les couverts en corne de zébu, les différentes trouses brodées qui font toujours l'unanimité... et bien d'autres choses encore.

Le bénéfice de cette vente a pour objectif d'offrir un vrai repas de Noël inattendu à tous les enfants parrainés et leurs familles.

Dans les mois à venir, nous organiserons d'autres ventes privées ailleurs, car c'est très convivial et cela permet un échange spontané entre les uns et les autres. Le but étant de faire connaître Amitié Picardie Madagascar et ses actions entreprises. Madagascar est un pays tellement pauvre qu'on ne pas rester insensible et ne rien faire. Merci à toutes les organisatrices et participantes !



Zoom sur la vente d'épices et vanille



Samedi 28 et dimanche 29 novembre, deux journées placées sous le thème « Epices et Vanille de Madagascar » au profit de l'ONG Amitié Picardie Madagascar. Tous les commerçants des Halles couvertes d'Amiens ainsi que France Bleu Picardie étaient partenaires de cette action avec l'aide de leur Président, Julien Planchon, que nous remercions vivement. A 10 heures, un grand chef est venu réaliser un plat salé et un plat sucré avec ces épices, et l'émission était transmise en direct sur les antennes. Nombreuses sont les personnes qui sont venues suivre de précieux conseils. Clous de girofle, Curcuma, Poivre Sauvage,

Gingembre, Bâtons de Cannelle et Vanille étaient proposés aux clients. Chacune des épices étaient conditionnées dans des petits pots de 25 grammes.

Cette manifestation était l'occasion de parler une fois de plus d'Amitié Picardie Madagascar, de ses réalisations : constructions ou réhabilitation d'écoles en brousse, envoi de containers de manuels scolaires, de livres pour enfants, de romans, de dictionnaires, de matériel médical. C'était également l'opportunité de raconter comment se passaient les parrainages d'enfants que nous suivons tous les trimestres. Nous remercions toutes les personnes qui sont venues chercher ces produits et qui ont soutenu notre engagement pour cette Ile Rouge victime d'une instabilité difficile à enrayer. Nous renouvellerons sans doute une nouvelle vente au printemps prochain.



FLASH

Pour la première fois, Madagascar a été désigné à l'unanimité des Chefs d'Etats et de Gouvernement pour accueillir le 16^{ème} Sommet de l'Organisation Internationale de la Francophonie. Celui-ci se tiendra du 15 au 20 novembre 2016 à Antananarivo. Le thème choisi sera articulé autour de la « croissance partagée et développement responsable : les conditions de la stabilité du monde et de l'espace francophone ». Pour la Grande Ile, c'est une véritable consécration !

Les différentes ethnies de Madagascar

Après les Vezo dans le bulletin précédent, nous vous présentons LES BETSIMISARAKAS.

Les Betsimisarakas, surnommés « ceux qui ne se séparent jamais »

Les Betsimisaraka qui, à l'origine, étaient des marins, constituent la deuxième plus grande tribu de Madagascar. Le pays Betsimisaraka s'étend sur environ 72 000 km² et occupe la Côte Est, au coeur d'un territoire où la vie sauvage est encore préservée, un paradis peu accessible. A l'époque, avec des canoës énormes, ils naviguaient aux Comores, les îles au Nord-Ouest de Madagascar. Dans leurs villages de pêcheurs, les familles sont pauvres et vivent de petits revenus et diversifient leurs activités. Les femmes jouent un rôle prépondérant en gérant les finances et en réunissant les crédits nécessaires au développement des villages.

Leurs principales ressources sont la fabrication d'huile essentielle de girofle, le cristal de quartz, la fabrication artisanale de boutre (bateau traditionnel à voiles) et la récolte de la vanille.



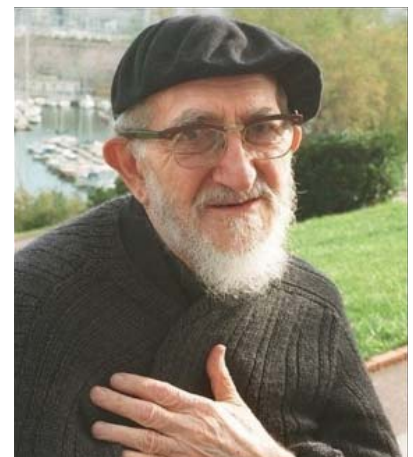
Le nom de Betsimisaraka « les nombreux à jamais unis, les nombreux inséparables » désigne les trois grandes communautés habitant entre Sambava et Mananara. C'est aux environs de 1720 que Ratsimilaho (fils supposé du pirate Thomas White) surnommé Malato-Tom, réussit à soulever les Antavaratra (tribu du Nord) et s'empara de Fénériver. Ratsimilaho se donna alors le nom de Ramaromanompo (celui qui a plusieurs vassaux). Il fit prêter un pacte de sang aux principaux chefs de tribus au sud de Maroantsetra et à 4 kms de la ville de Mananara-Nord. Ils jurèrent de rester à jamais unis.

L'habitation des Betsimisaraka est construite à partir de matériaux végétaux. Le ravenala (arbre du voyageur) est utilisé pour les parois et pour recouvrir les toitures. Le riz est l'aliment de base des Betsimisaraka et des malgaches qui sont parmi les plus importants consommateurs de riz au monde. Ce peuple aime la danse collective, où balancement des hanches et lenteur du rythme rappellent les danses polynésiennes. Leurs instruments traditionnels sont la flûte, le tambour, l'accordéon ou bandonéon.

Dans la plupart des villages Betsimisaraka, et même à Tamatave, on trouve un poteau au crâne de zébu, les Fisokina, un monument pour les ancêtres. Les Betsimisaraka sont nombreux et inséparables. Ils sont gentils, aiment l'humour et sont très décontractés.

Texte de l'Abbé Pierre... lui qui disait si souvent « souviens-toi d'aimer » !

*« Je continuerai à croire, même si tout le monde perd espoir.
Je continuerai à aimer, même si les autres distillent la haine.
Je continuerai à construire, même si les autres détruisent.
Je continuerai à parler de paix, même au milieu d'une guerre.
Je continuerai à illuminer, même au milieu de l'obscurité.
Je continuerai à semer, même si les autres piétinent la récolte.
Et je continuerai à crier, même si les autres se taisent.
Et je dessinerai des sourires sur des visages en larmes.
Et j'apporterai le soulagement, quand on verra la douleur.
Et j'offrirai des motifs de joie là où il n'y a que tristesse.
J'inviterai à marcher celui qui a décidé de s'arrêter...
Et je tendrai les bras à ceux qui se sentent épuisés. »*



RECETTES

ROMAZAVA (plat national)

Ce plat délicieux se mange accompagné de riz blanc et de piment.

Ingrédients :

- 15 ml d'huile végétale
- 1 kg de boeuf découpé en cubes
- 1 gousse d'huile hachée
- 1 petit oignon émincé
- 3 à 4 lamelles fines de gingembre frais
- 1 tomate fraîche concassée
- sel, poivre
- 500 g de brèdes

Préparation :

Faire chauffer l'huile et y faire revenir les cubes de viandes.

Ajouter l'ail, l'oignon, le gingembre, et la tomate concassée.

Saler et poivrer. Ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir complètement les cubes de viandes.

Faire bouillir 7 à 10 minutes en écumant souvent, puis baisser le feu.

Couvrir et laisser mijoter 45 minutes à une heure.

Ajouter les brèdes et laisser cuire encore 20 à 25 minutes.

KOBA (dessert très prisé des enfants)

Ingrédients :

- 5 bananes bien mûres
- 250 g de farine de riz gluant
- 100 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille (ou d'extrait de vanille)
- 100 g de cacahuètes grossièrement broyées
- feuilles de bananier
- raphia

Préparation :

Ecraser les bananes. Mélanger avec la farine de riz et le sucre.

Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de sa longueur. Séparer la gousse en deux et racler l'intérieur de chaque demi-gousse à l'aide de la lame d'un couteau pour en extraire les graines.

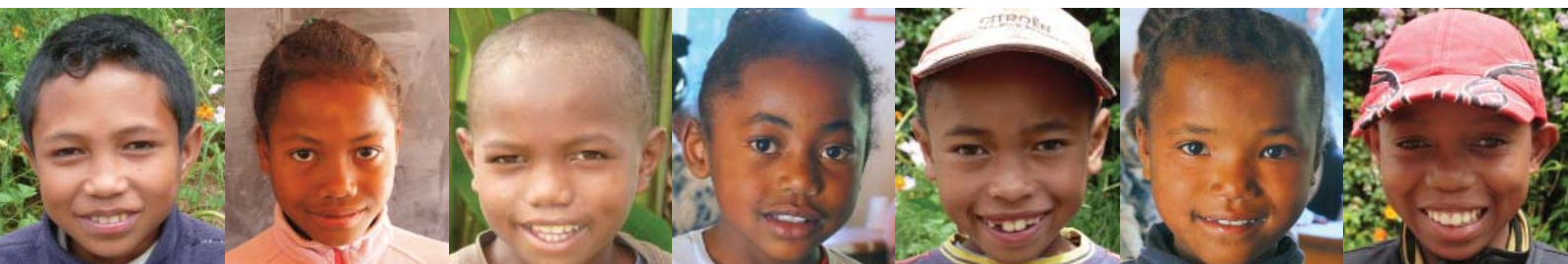
Ajouter la vanille collectée et mélanger.

Mettre trois cuillères à soupe de la pâte au centre d'une feuille de bananier.

Saupoudrer de cacahuètes.

Plier la feuille de bananier selon la longueur en rectangle et ficeler avec le raphia.

Cuire à la vapeur pendant 20 minutes.



RAPPEL ADHESION-COTISATION

Pour 2016, la cotisation est à 20 € pour les adultes (sauf pour les parrains et marraines, cotisation prévue dans le parrainage), et 5 € pour les jeunes.

Les cotisations représentent une part non négligeable du budget de l'ONG. N'hésitez pas à inciter vos amis à nous rejoindre.

Merci de ne pas oublier le renouvellement de votre cotisation, indispensable pour le bon fonctionnement de votre ONG.

ONG AMITIE PICARDIE MADAGASCAR

563 D, rue Saint Fuscien - 80090 Amiens

Téléphone : 06 75 08 88 66 - Fax : 03 22 53 23 24 (Picardie)

06 31 28 86 84 (Aisne) - 06 14 91 87 89 (Oise) - 06 29 70 59 33 (Somme)

E-mail : amipm.pi@gmail.com

Site Web : www.amitiepm.org

Comité de Direction :

Bruno et Martine Ranson

Comité de Rédaction :

Marie-France Bouillaud