



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

Octobre 2016 - N°15

Éditorial

Madagascar, l'île des oubliés de tous,

Lors de la Fête Nationale Malgache le 26 juin dernier, on célébrait l'indépendance obtenue de la France dans la douleur voici 56 ans. On y chantait l'amour du pays, de la terre sacrée des ancêtres. Lors de cette fête, au stade municipal de Mahamasina à Antananarivo, un attentat a tué deux jeunes hommes et un bébé. Vous en avez entendu parler à la radio, à la télévision ? Vous l'avez lu dans les journaux ? Non, silence radio !

A Madagascar, que l'OMS vient de classer comme pays le plus pauvre du monde, on oublie que 90% de la population vit largement en dessous du seuil de pauvreté avec moins d'1 € par jour. La population se bat pour se remplir le ventre ne serait-ce qu'une fois par jour.

Souvenez-vous il y a quelques dizaines d'années, la faim dans le monde, la famine au Biafra, la désertification du Sahel, des campagnes pour venir en aide à ces pays d'Afrique touchés par la faim et la grande pauvreté. Aujourd'hui à Madagascar, c'est pire.

Vous en avez entendu parler à la radio, à la télévision ? Vous l'avez lu dans les journaux ? Non, silence radio !

Pourtant, ici on est fier d'être « malagasy » plutôt que « malgache ». Appellation qui rappelle les heures de la colonisation et les mauvaises manières des colons. Même si la France on l'envie quand même, car à cette époque malgré tous les inconvénients de la colonisation, on vivait un peu mieux.

Depuis le début de l'hiver Austral, on a relevé sans vie, dix corps à travers les rues d'Antananarivo, achevés par la faim et le froid, oubliés de tous.

On oublie de dire que dans le Sud, les Dahalo pillent la seule richesse restante là-bas : les zébus ; on oublie de dire que tous les passagers d'un taxi-brousse sont morts alors qu'ils se rendaient à un village où des médecins bénévoles soignaient les habitants ; on oublie de dire que ces mêmes Dahalo, ne pouvant obtenir quelques têtes de zébu, n'ont trouvé d'autres solutions que de kidnapper femmes et enfants du village.



On oublie de dire que le gouvernement ne souhaite pas que soit ébruité le procès du trafic de bois de rose et refuse de s'y impliquer. On oublie de vous dire l'incapacité de ce gouvernement à protéger ses enfants, ce gouvernement incapable de se soucier de ses propres citoyens.

On oublie de vous dire que les ambulances n'ont pu venir chercher les morts et les blessés, car trop vieilles, trop lentes. On oublie de vous dire que les « Malagasy » sont des femmes et des hommes comme les autres, mais ils sont oubliés de leurs dirigeants, ils sont oubliés de Tous.

Bruno RANSON, Président

**« L'éducation est l'arme la plus puissante qu'on puisse
utiliser pour changer le monde » (Nelson Mandela)**

MISSION MADAGASCAR

Du 11 au 13 juillet 2016 - Françoise Videau, Déléguée Ile-de-France

Vous avez été nombreux à satisfaire les désirs de vos filleuls et c'est avec plus de 100 kg de cadeaux et de vêtements que je suis partie pour cette deuxième rencontre de l'année avec la majorité des enfants parrainés.

Tous n'étaient pas au rendez-vous. Les primaires, déjà en vacances, étaient partis pour quelques-uns dans de la famille à quelques kilomètres, à la campagne et les plus chanceux chez une grand-mère près de l'Océan Indien.

Plusieurs d'entre eux qui fréquentent collège ou lycée étaient en examen de fin d'année scolaire pour qu'ils ne s'absentent pas avant les vacances fixées au 16 juillet. Il est toujours difficile pour moi de fixer une date pour les voir tous avant cette grande période hivernale pour eux. C'est également la raison pour laquelle j'ai autant de difficultés à obtenir tous les livrets scolaires.

C'est par un froid vif que les passagers ont été accueillis à la descente de l'avion. Arrivée à 1 heure du matin à l'hôtel, qu'elle ne fût pas ma surprise de devoir passer par un portique et une fouille ! 37 délégations étaient réunies en Assemblée Parlementaire en vue du sommet de la Francophonie les 19 et 20 novembre prochain. Dans les ascenseurs, tous ces délégués parlaient en anglais ! Quand j'ai osé demander à quelques fonctionnaires français s'ils s'étaient préoccupés de la formation et/ou du recyclage des institutrices chargées d'apprendre notre langue aux enfants malgaches dès le primaire dans toutes les écoles publiques, je n'ai capté qu'une grande ignorance dans leurs regards... no comment !

Confrontée à une misère grandissante, à la corruption et à l'insécurité dès la nuit tombée, je me demande comment aider les familles parrainées à évoluer, à s'investir pour leurs enfants et leur faire comprendre que ces parrainages ne sont pas destinés à de l'assistantat mais une aide à la scolarisation et au suivi de la santé de leurs enfants. Sans motivation et efforts scolaires des enfants, le parrainage s'arrêtera et sera transféré vers un autre enfant aussi démuné et qui n'a pas encore accès à l'éducation. Il y a tant à faire pour les enfants dans ce pays aux multiples ressources.

Je n'ai pas eu le temps de me rendre à Talatavolonondry, mais j'ai pu recevoir Sœur Honorine et cinq enfants qui avaient particulièrement bien travaillé. Repas festif entouré d'Eric, Commandant de bord et d'Elodie, hôtesse du vol.

Pour le secteur d'Amparibe et des 67 ha, géré par Sœur Annamma et Sœur Hortense, j'ai rencontré la majorité des enfants et leurs mamans ainsi que les quatre nouveaux en attente de parrainage.

La demie journée passée à Itaosy m'a permis de retrouver les enfants parrainés dont nos deux petits prodiges, fierté de leurs marraines, et les très jeunes mamans qui espèrent un avenir meilleur et autonome.



Cette mission s'est terminée à Alasora où j'ai eu la chance d'être accompagnée d'Emile Andriamanana, Vice-Président de notre ONG, de passage en vacances à Tana, de son épouse, d'Eric et de notre chauffeur Mamy.

Ils seront précieux pour inciter tous les parents accompagnant leurs enfants à s'investir dans l'entretien de l'école, la création d'un potager pour la cantine, la construction d'un mur d'enceinte et quelques travaux d'assainissement. Les problèmes des déchets, l'utilisation des sanitaires, de la douche et des lavabos ne sont pas encore résolus. L'hygiène ne semble pas préoccuper les enseignants, le médecin, les parents, et pourtant plusieurs enfants ont des maladies de peau !

Déjeuner traditionnel, avec les éclairs au chocolat... Rires, bonne humeur, remise des cadeaux. Par contre, beaucoup d'échecs à l'examen d'entrée en 6^{ème}, avec un manque d'efforts des élèves ou formation insuffisante du corps enseignant. Le discours en malgache d'Emile Andriamanana, vice président de l'ONG, a été écouté avec beaucoup d'attention. Espérons une meilleure gestion de cette école...





La journée s'est conclue par un discours émouvant, en français, du papa de Marie Paulette parrainée depuis quatre ans, porte-parole de tous les parents pour remercier les parrains du soutien que le parrainage apporte à leur famille avec le panier alimentaire distribué le vingt de chaque mois à leurs enfants scolarisés.

C'est toujours le cœur serré que je quitte ce si beau pays où il y a tellement à faire. Mon prochain départ est envisagé début janvier 2017.

Misaotra, Veloma !

Rappel important

Pour éviter les jalousies et faciliter leur transport, limiter votre envoi à une enveloppe kraft à soufflets, en inscrivant le nom de votre filleul et son numéro de référence.

Merci encore pour l'attention que vous portez à votre filleul, vos cartes et vos photos sont toujours accueillies avec curiosité et joie.

Témoignage

*« Je m'appelle **Elodie**. Je suis hôtesse de l'air long courrier et suis passionnée par les voyages. Je ne connaissais pas Madagascar et j'ai eu la chance de rencontrer Françoise Videau, Responsable des parrainages au sein de l'ONG Amitié Picardie Madagascar, et Eric, Commandant de bord Air France, qui m'ont invitée dans leur belle aventure : les enfants défavorisés de Madagascar. Ayant fait le voyage en leur compagnie, ils m'ont donné rendez-vous à leur hôtel le lendemain de leur arrivée à Antananarivo, afin de rencontrer les enfants venus récupérer les cadeaux offerts par leurs parrains et marraines. Quelle joie d'avoir une paire de chaussures neuves, un pull, une robe, un dictionnaire... des choses basiques pour nos enfants, mais pour eux ô combien fabuleux ! J'ai eu les larmes aux yeux, et j'ai regardé Françoise discuter avec chacun d'entre eux pour savoir comment ils se sentaient, de quoi ils avaient besoin, quelles difficultés ils rencontraient. La Sœur, responsable de ce secteur, a remis les résultats scolaires à Françoise qui lui a remis l'argent des parrainages. J'ai découvert avec stupéfaction la bonne organisation. Après déjeuner, nous nous sommes dirigés vers un bidonville appelé « 67 hectares », où vivent environ plus de 1 000 enfants de moins de 16 ans. Les Sœurs Nella et Vohangy s'occupent des enfants et femmes du quartier. Ces dernières ont appris la couture et avec très peu de lumière, elles font un travail remarquable. Françoise récupère sa commande qui permettra de proposer de l'artisanat aux comités d'entreprises et autres événements... Je découvre le travail minutieux de ces brodeuses et reste sans voix ! J'ai craqué et acheté également ces trousseaux à maquillage, trousseaux de toilette, maniques, nappes, je vous invite à faire de même.*



Le lendemain matin, nous nous rendons à Amparibe. Nous remettons des livres, vêtements, cadeaux aux enfants. Un point précis est fait entre Françoise et Véronique, responsable, sur les résultats scolaires en essayant de trouver une solution pour les demandes urgentes. L'après-midi est consacré au secteur d'Itoasy où nous rencontrons les Sœurs du Bon Pasteur et 25 enfants parrainés, ainsi que 10 bébés. Les jeunes filles ont entre 13 et 21 ans et ont chacune une histoire difficile à entendre.

C'est avec le cœur serré que je repars de Madagascar, en laissant toute cette misère, ces enfants adorables, ce peuple souriant... mais je reviendrai très prochainement avec les bras chargés. Merci à Françoise et Eric qui m'ont permis de partager avec eux cette expérience riche en émotion. Quel dévouement, générosité et énergie. Ces enfants ont vraiment besoin d'aide et j'espère qu'à travers cet article, vous aurez envie tout comme moi de vous mobiliser. La tâche est rude, nous avons besoin de votre soutien pour donner de son temps, de son énergie, de l'amour, des dons... Merci à vous ! »



Nouvelles brèves d'Ankirihiy

Catherine Naud, Présidente de l'Association l'ENTRAIDE MEDICALE FRANCE ANKIRIHIRY de Madagascar raconte :

« Après trois semaines passées en France au mois de Juillet dernier pour retrouver ma petite famille et aussi pour gérer mon association (Assemblée Générale, tenue des comptes, achats divers, rencontre des donateurs et bénévoles anciens et futurs), j'ai retrouvé avec bonheur mon petit village.

Le dispensaire a pu ainsi ré-ouvrir début août avec le retour de vacances de **Ladie**, mon infirmière sage-femme malgache.

Merci à tous ceux qui m'ont fait passer des médicaments et du matériel scolaire que j'ai rapportés dans mes valises fin juillet.

1) L'ÉCOLE

La construction du 3^{ème} bâtiment a démarré comme prévu début août et il devrait être terminé fin novembre. Nous pourrons ainsi accueillir l'année prochaine tous les enfants d'Ankirihiy de 3 ans à 11 ans (maternelle et primaire).



Cléophee et Laureline

Notre rentrée scolaire est prévue le 3 octobre comme partout à Madagascar. Les enfants sont malheureusement en vacances pendant trois mois et c'est pourquoi je fais venir l'été des bénévoles pour occuper les enfants du village. C'est ainsi qu'en août, deux jeunes psychomotriciennes (**Cléophee** et **Laureline**) de la région parisienne sont venues pour occuper nos enfants en vacances. Ensuite, pour toujours contribuer à l'éveil des enfants et rompre l'ennui, j'ai demandé en septembre, à **Brice**, mon éducateur malgache, d'ouvrir l'école tous les après-midi pour proposer des activités divertissantes style « centre aéré ».



2) LE DISPENSAIRE

Le **Dr Anne Felten** de **Solidarité-Homéopathie**, médecin acupuncteur et homéopathe de Paris, est revenu au mois d'août pour la deuxième année consécutive pour soigner nos patients et continuer ainsi la formation de **Ladie** à l'homéopathie.

J'attends pour octobre, le **Dr Dentiste Marie Hainis** de Nantes pour une mission de quinze jours suivi du **Dr Denis Moyen**, Président de **Solidarité-Homéopathie**, en novembre pour une mission de trois semaines.

Les panneaux solaires pour le dispensaire devraient être posés par **Energy Assistance** vers le 20 octobre pour alimenter ainsi en électricité le fauteuil dentaire.

3) DIVERS

Je remercie tous ces bénévoles venus généreusement et bénévolement au village sans oublier **Nadine Simon**, comptable à Marseille déjà venue nous aider à l'école en 2015, puis en 2016 pour son aide précieuse à la tenue de ma comptabilité.

Mon association vit grâce à vous tous, à vos dons et à votre participation et, à nous tous, nous apportons ainsi notre contribution à l'amélioration de la santé et de l'éducation de nos amis malgaches. MERCI à tous ! Le 26 juin, Fête de l'Indépendance à Madagascar, m'a été remis un certificat de reconnaissance en guise de remerciements pour nos actions de bienfaisance à Sainte-Marie, diplôme que je vous dédie.

A bientôt. »



Dr Anne Felten et Ladie

Les différentes ethnies de Madagascar

Continuons la présentation des différentes Ethnies, avec LES MERINA.

Les MERINA « CEUX DU PAYS ÉLEVÉ » ou « DES HAUTES TERRES »

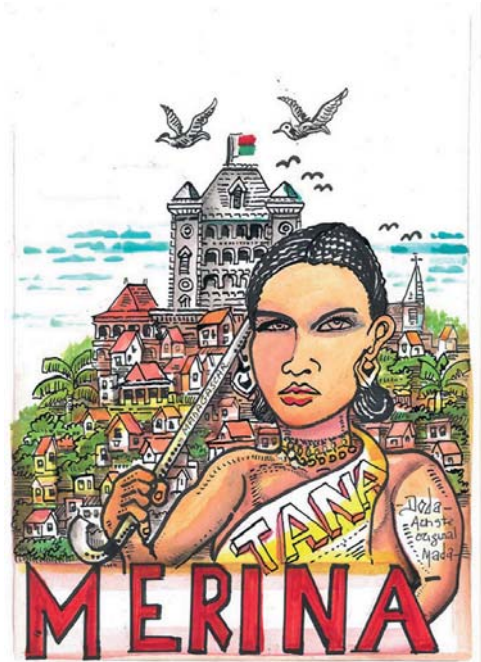
Les Merina représentent la population habitant dans la province d'Antananarivo. Le groupe majoritaire est estimé à plus de trois millions d'individus. Ce sont principalement des riziculteurs qui ont fondé le Royaume de l'Imerina. On pense qu'ils ont gagné les Hautes Terres après leur arrivée à Madagascar vers le X^{ème} siècle, en provenance d'Indonésie ou de Malaisie. Les Merina ont une allure asiatique prononcée.

Ils s'installèrent tout d'abord par petits groupes à proximité des vallées de l'Ikopa et de la Sisaony, dans des villages fortifiés. Selon la tradition, le berceau du peuple Merina se situerait dans les localités d'Ampandrana et d'Imerimanjaka où vécut la Reine Rangita. Ce n'est que plus tard, sous le règne d'Andrianjaka, qu'Antananarivo devint capitale du royaume.

Le nom d'Imerina fut prononcé la première fois vers la fin du XVI^{ème} siècle par le roi Ralambo (1575-1610), qui baptisa son royaume « Imerina Ambaniandro » (le pays élevé sous le soleil).

La tenue vestimentaire des Merina était composée d'une tunique appelée « Malabary » pour les hommes et d'une toge « lamba » dans lesquelles hommes et femmes se drapaient.

Suite à un acte criminel et misérable, le 6 novembre 1995, le plus grand symbole de la monarchie Merina (voire de Madagascar, la fierté de tout patriote malgache), le Palais de la Reine Manjakamiadana, fut brûlé. Malheureusement, les vestiges de quatre siècles d'histoire partirent en fumée.



FLASH

Décès de **Juliette Ratsimandrava**, grande personnalité de la scène littéraire. Ancienne conservatrice de la Bibliothèque Nationale malgache, ancienne responsable culturelle de la ville d'Antananarivo, elle était une honorable académicienne vouant une passion particulière pour la valorisation et la préservation de sa langue maternelle.

Elle était responsable du Centre National des Langues de l'Académie Malgache et participait aux actions pour la promotion de la langue malgache et de l'organisation de manifestations littéraires et culturelles autour de cette thématique.

Hajaina Naomi Andrianasolo, Présidente de l'Union des poètes et écrivains malgache confie :

« On est triste de la disparition de Juliette Ratsimandrava. On veillera à ce que l'héritage qu'elle nous a laissé pour conserver et valoriser notre langue maternelle soit respecté pour la génération à venir comme elle l'a souhaité ».



Connue comme étant la petite soeur du colonel Richard Ratsimandrava, elle était présidente de l'Association Afaka et a été récemment décorée « Commandeur de l'Ordre des Arts, des Lettres et de la Culture » par le ministre de la Culture, de la promotion de l'Artisanat et du Patrimoine, Jean Jacques Rabenirina le 8 août 2016.

PROJETS TRAVAUX

À **Ambohibary Nord**, village très enclavé, situé également à 80 kms de la capitale en allant aussi vers le Nord, avec un accès très difficile à cause de sa situation géographique et de l'état des routes, il faut qu'il fasse vraiment beau pour pouvoir y accéder, mais la construction est finie.

Le bâtiment est constitué de deux salles permettant d'accueillir près de 85 enfants supplémentaires des villages environnants, car c'est la seule école du coin.



À **Mangarivotra**, endroit qui se situe dans la banlieue d'Anjozorobe, ville située à environ 100 kms au Nord de la capitale, l'extension de ce nouveau bâtiment permettra d'accueillir plus de 150 élèves supplémentaires.

Il est constitué de six salles de classe, dont les deux dernières situées au 2^{ème} étage peuvent être transformées en grande salle, pouvant servir aux réunions ou aux manifestations diverses. Construction actuellement terminée.

LES PREMIERS CAHIERS

Pays de tradition orale pendant des siècles, Madagascar n'a connu le papier qu'au début du XIX^{ème} siècle quand le **Roi Radama** a autorisé les missionnaires anglais de la London Missionary Society à ouvrir la première école le 8 décembre 1820 à Antananarivo.

Le désir et la volonté de scolariser les enfants de la capitale du royaume de Madagascar étaient bien là, mais il semble que les missionnaires ne s'attendaient pas à obtenir l'adhésion rapide du souverain à la mise en place d'une école, d'où le manque total de préparation à cette tâche et l'absence de fournitures scolaires. En attendant l'arrivée de ces dernières expédiées depuis l'île Maurice, colonie anglaise à cette époque, le **Missionnaire David Jones** improvisa pour donner aux premiers élèves les outils de travail indispensables pour écrire : le cahier et la plume.

D'après le livre du **Pasteur Rabary**, intellectuel de la fin du XIX^{ème} siècle, ces outils destinés à l'écriture étaient des plus rudimentaires : en guise de cahier, on avait demandé aux élèves de prendre une plaque de bois qu'on recouvrait d'une couche de graisse de zébu, sur laquelle on répandait de la cendre.

A la place de la plume, on avait un bâtonnet au bout pointu, permettant d'écrire sur la plaque qui faisait office d'ardoise.

C'est avec de tels matériels très simples que les premiers élèves avaient été initiés au savoir.

On ne peut qu'admirer la créativité de ces premiers enseignants anglais qui ne voulaient pas perdre du temps en attendant l'arrivée des premiers cahiers.

En effet, si dans d'autres pays du monde ce matériel était un objet banal depuis plusieurs siècles, à Madagascar, c'était à partir de 1820 une nouveauté qui émerveilla tout le monde car on n'en avait jamais vu auparavant. Mais très rapidement, quand chaque élève en possédait, le cahier et les autres fournitures scolaires n'étaient plus que des outils servant à la propagation de l'instruction dans tout le pays.

Malgré tout, presque deux siècles plus tard, les cahiers et les stylos ne sont pas des fournitures assurées pour tous les élèves... moins encore pour les élèves qui vivent en brousse.

Le cacao de Madagascar (suite)

Les trois piliers essentiels pour la qualité du chocolat :

La qualité des produits

A réception des fèves de cacao et le triage manuel, celles-ci sont torréfiées. La torréfaction développe les précurseurs d'arômes formés pendant la fermentation et apporte la touche aromatique finale au futur chocolat.

La seule matière grasse utilisée pour un excellent chocolat est le pur beurre de cacao. Les autres ingrédients malgaches sont choisis avec rigueur : la vanille, la fleur de sel, le sucre de canne, le Combava, les grains de café torréfiés, la cannelle, le sésame, les baies roses, le piment langue d'oiseau.

Pour des raisons de sécurité sanitaire, la poudre de lait, les fruits secs, les noisettes, la noix de coco râpé, la lécithine de tournesol proviennent de fournisseurs étrangers.

Le concassage, le broyage, le conchage, le tempérage, le moulage, le refroidissement, le démoulage sont très rigoureusement contrôlés.

La sécurité sanitaire

Tous les produits doivent respecter les normes HACCP. Le personnel doit être formé et perfectionné en permanence pour garantir une production dans des conditions d'hygiène les plus strictes. 95% des produits finis destinés à l'export subissent un contrôle systématique.

Des analyses microbiologiques sont réalisées auprès de l'Institut Pasteur de Madagascar, avant toute exportation et mise sur le marché.

Traçabilité

Différentes procédures permettent de connaître parfaitement l'origine et le parcours de l'ensemble des matières premières, produits et autres à tous les stades de la transformation et de la distribution.

Le chocolat malgache arrivé en France par un circuit d'exportation officiel vous assure ce parcours de fabrication sécurisé.

Alors maintenant, à vos papilles !



Zoom sur la réderie



Cette septième réderie s'est donc tenue comme d'habitude sur le parking d'Intermarché de la Vallée des Vignes prêté gracieusement par Monsieur Revol. Un gros travail de préparation en amont pour **Martine Ranson** qui a géré les réservations jusqu'à la veille au soir avec toujours des changements de dernière minute. Préparation la veille à partir de 19h30 pour tracer et numéroter les 250 places toutes réservées. Présents sur place à partir de 5h00 ce dimanche matin pour guider les exposants, préparer la buvette, servir les viennoiseries, les sandwiches, et les boissons, le tout sous un soleil magnifique jusqu'à midi, quelques gouttes vers 14h00 qui malheureusement ont fait

fuir de nombreux exposants ayant malgré tout manifesté leur reconnaissance pour la qualité de l'organisation. Vers 17h00, fin de la réderie, nettoyage des lieux, chargement de tous les détritres en camions vers la déchetterie et repos bien mérité !

Merci à **Monsieur Revol** pour nous héberger gracieusement et nous éclairer le parking toute la nuit et à **Monsieur Bové** pour nous avoir offert l'électricité pour la buvette. Cette réderie a permis de récolter pour l'**ONG Amitié Picardie Madagascar** une recette non négligeable de plus de 2 500 €. A l'année prochaine...



RECETTE

Gâteau malgache

Ingrédients :

- 1,5 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 4 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 pincée de girofle pilé
- 5 cuillères à soupe de tapioca
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 bananes bien mûres
- 15 g de beurre
- 4 œufs

Préparation :

Mélanger dans une casserole le lait, la vanille, le sucre, la noix de muscade et le girofle.

Porter le tout à ébullition puis retirer du feu.

Jeter le tapioca en pluie dans la casserole, mélanger et remettre sur feu doux pendant dix minutes en remuant fréquemment avec une cuillère en bois

Pendant ce temps, faire chauffer le four à température moyenne (thermostat 6-7)

Enlever la casserole du feu, retirer la gousse de vanille, ajouter la crème et remuer

Ecraser les bananes à la fourchette puis les incorporer dans la casserole

Incorporer les œufs, un par un, au mélange précédent en remuant bien

Beurrer un moule rond, verser le contenu de votre casserole et mettre au four pendant quinze minutes à température moyenne (thermostat 6-7)

Servir chaud ou tiède dans le plat de cuisson

LAMBA

*Que tu le drapes à gauche ou à droite,
Ou que tu le laisses pendre, il me fascine,
Ton lamba jeune fille ondoie et te sied,
Surtout quand tu en drapes tes bras et tes épaules !*

*C'est la feuille mais aussi le pétale, il rehausse ta beauté ;
Il montre en outre, simplement, tes origines orientales,
Car la femme malgache est drapée de pudeur,
Et malgré cela est très attrayante.*

*Quand elle va danser, elle en ceint sa poitrine,
Elle s'en sert comme d'une aile, cela fait chavirer le cœur
Des spectateurs émerveillés, semblant admirer un paon.*

*J'ai vu l'habillement des étrangers...
Mais jeune fille, je préfère te voir avec ton lamba :
C'est ton héritage, il t'embellit et c'est aussi une parure
indémoudable.*

**Poème de Jean-Verdi Salomon Razakandraina,
dit Dox**



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