



ONG AMITIE PICARDIE MADAGACAR

Aza manao an-dafin-drano tsy mba miisa

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

TAPATAPANY

Mars 2020 N°26

La Bienveillance

Progressivement depuis quelques années, une certaine idée de la bienveillance s'est progressivement imposée dans le débat public comme le fait de "vouloir du bien pour quelqu'un". Des candidats aux présidentielles, en passant par des journalistes, jusqu'aux livres de grande audience en librairie, la bienveillance est devenue un concept mis un peu à toutes les sauces. Chacun s'en empare disant vouloir être bienveillant ! mais au fait c'est quoi la bienveillance ?

Selon Hutcheson : le principe de la vertu dans l'âme, est la bienveillance... Il la définit ainsi : « Une affection qui vous porte à désirer le bonheur de notre prochain »

Robespierre en 1792 disait : « que ta première passion soit le mépris des traîtres et la haine des tyrans ; que ta devise soit : protection, amour, bienveillance pour les malheureux, guerre éternelle aux oppresseurs ! »

Michelet, en 1849 « Je ne suis pas indigne du jour sacré qui se lève pour moi. Je me sens le cœur plein de bienveillance, de paix, d'amour universel. Que ne puis-je de cette mer de bonheur dont je me sens inondé donner au monde une goutte ! »

Renan en 1892 : « si l'on tient compte des difficultés sans nombre de la condition humaine, la bienveillance générale est la vraie justice. »

Bosco en 1945 : « Geneviève couchait au-dessous de ma chambre ; (...) les mêmes parfums, les mêmes bruits devaient l'atteindre, et peut-être avait-elle cédé à la douceur de l'abandon devant tant de tranquillité et de bienveillance qui flottaient sur les champs comme une buée matinale »

Jankélévitch, dans « Je ne sais quoi et le presque-rien » en 1957 :

« La bienveillance n'est-elle pas en quelque sorte le « charme » de la bienfaisance ? Entre l'acte inspiré par l'amour et l'apparence conforme il peut n'y avoir aucune différence, tant est douteux et ambigu le bon mouvement, qui est l'âme intentionnelle de la bonne action... »

Pour le pape François, « la **bienveillance** et le pardon sont le chemin du bonheur. »

Chacun trouvera la forme qui lui convient et qu'il veut mettre dans son quotidien.

Dans ce contexte sanitaire très particulier où nous nous trouvons actuellement, Je souhaite à tout un chacun cette bienveillance .

Bruno RANSON
Président



Les Parrainages

Le suivi des parrainages est maintenant assuré par notre Vice Président :

29 enfants sont suivis. 3 parrains ou marraines arrêtent du fait de leur retraite ou autre raison personnelle.

Nous avons décidé , afin de diminuer les frais bancaires de regrouper les virements en un seul point. Céline, sœur de notre Vice Président reçoit l'argent sur un compte spécifique et redistribue localement les sommes allouées à chaque lieu de parrainage.

Alasora : Isabelle coordonne les parrainages (11 actuellement) mais a manifestement toujours beaucoup de difficultés à nous envoyer les justificatifs (bulletins de notes, copie du livret d'épargne, photos). Nous sommes actuellement dans l'attente des justificatifs du dernier trimestre 2019.

Ambatomena : Céline suit 3 enfants parrainés... pas de problème particulier.

Amparibe (8 enfants) et **Itaosy** (2 enfants) : les religieuses du Bon Pasteur envoient régulièrement les documents demandés et récupèrent l'argent leur revenant chez Céline. Les choses sont bien mises en place et se font sans problème.

Fianarantsoa : Sœur Sabine, membre de la congrégation des Petites Sœurs de l'Assomption, suit actuellement 3 enfants et 1 étudiant.

Antsirabe : 1 enfant est pris en charge, suivi par Céline.

Un parrainage coûte 300€ par an. Après déduction fiscale, il revient en fait à 102€. Il permet à un enfant de poursuivre son cursus scolaire dans des conditions correctes, de pouvoir manger et se soigner. Alors **REJOIGNEZ NOUS** dans cette prise en charge d'enfants qui ont besoin de tout et qui sont l'avenir de leur pays

A L'AVANCE MERCI

NOUS RECHERCHONS DES PARRAINS ET MARRAINES POUR 5 ENFANTS



LA CARMMA

Notre ONG, comme vous le savez, s'est engagée dans la construction de CARMMA (Maternité de brousse) afin de répondre à une demande de la communauté internationale et de l'état malgache. L'objectif est de faire baisser la mortalité maternelle et infantile catastrophique dans ce pays.

La construction d'une première CARMMA a débuté au mois d'Octobre dernier mais les travaux ont dû être arrêtés en raison des conditions climatiques catastrophiques. Ils ne devraient pas tarder à reprendre. Voici les photos de l'état actuel des travaux.



Deux autres CARMMA sont en attente, financées par deux membres bienfaiteurs de l'ONG. Elles porteront les noms de « Sainte Thérèse de l'enfant Jésus » pour l'une et de « Sainte

Colette » pour l'autre. Nous continuons à travailler à la recherche de financements pour multiplier ces structures qui doivent permettre d'améliorer les conditions de suivi et d'accouchement des femmes malgaches. Elles permettent de créer dans le même temps une petite économie locale et de nombreux services : Planification familiale, dépistage du cancer du col de l'utérus, consultations prénatales et accouchements, consultations post natales et vaccinations, dépistage du VIH, promotion de la santé et lutte contre l'alcoolisme, surveillance épidémiologique à base communautaire, notion d'économie domestique, éducation nutritionnelle.

Etat actuel réel de ce qui se fait à Madagascar depuis la nouvelle Gouvernance : (1^{ère} partie)

Infrastructure :

Réhabilitation de plusieurs routes nationales (qui n'étaient que des pistes de boue ou poussière selon les saisons) par exemple :

- RN 5A AMBILOBE – VOHEMAR (au Nord de l'île) -route vers la région de la Vanille
- RN 44 MORAMANGA – AMBATONDRAZAKA route menant vers le 1^{er} grenier à riz de Madagascar (Marovoay)
- etc...

Education :

Des projets annoncés de construction de milliers d'écoles mais aucune réalisation connue jusqu'ici.

Energie :

La Jirama a signé un contrat pour la fourniture d'énergie solaire avec la compagnie Suisse Satarem, pour approvisionner quelques localités comme Sakaraha, Bekily et d'autres.

0,13 dollar américain ou environ 479 Ariary le kWh ! C'est l'une des tarifications les plus basses dans l'achat d'énergie solaire, selon le PCA de la Jirama, comme annoncé lors de la cérémonie de signature de contrat avec la compagnie Satarem. D'après les explications, cette énergie permettra d'approvisionner en électricité les zones éloignées des grandes villes. « *L'implantation des centrales solaires et de la haute technologie, va débuter dans six mois. Elles n'auront besoin ni de gasoil ni de fuel pour fournir de l'électricité le jour et la nuit. Ce contrat contribue à réduire le coût de revient de la JIRAMA car le kWh est fixé à 13 cents (dollars) ou 479 Ariary* ». C'est ce qu'affirme Vonjy Andriamanga, directeur général de la Jirama. Pour sa part, le PCA de la société d'Etat a souligné que l'objectif est d'améliorer le coût de revient de la Jirama, comme indiqué dans la feuille de route pour le redressement de la société. D'après ses dires, les 13 cents (dollars) représentent trois fois moins que le coût de revient actuel. Cela évitera une vente à perte à la Jirama.

Collaborations. Le PCA a rappelé que son administration dispose de deux ans pour redresser la société d'Etat et se dit prêt à collaborer avec la Direction générale et les fournisseurs locaux et étrangers pour y parvenir. Également présent à la cérémonie de signature, Jérôme Friler, directeur général de Satarem a exprimé son optimisme, suite à sa première signature de contrat qui va permettre de générer de l'électricité 24/24h et 7/7j. Il estime qu'il y a un très fort avenir pour le développement des réseaux à Madagascar. Sa compagnie a d'autres perspectives de coopération en vue du redressement de la Jirama. Bref, il s'agit d'une collaboration gagnant-gagnant pour les deux parties.

Assainissement :

Le système AUGURE migré et sécurisé dans un centre de données.

Le ministre de l'Economie et des Finances Richard Randriamandrato Richard a veillé au grain pour la réussite de la sécurisation du traitement des salaires des agents de l'Etat

Un rapport de la cour des comptes de décembre 2019, réalisé en partenariat avec l'Union Européenne, faisait état d'une situation alarmante concernant la sécurité des données et du système gérant le paiement des agents de l'Etat, AUGURE (Application Unique pour la Gestion Uniforme des Ressources humaines de l'Etat).

Ce rapport recommandait, entre autres, d'agir sur neuf points importants du système d'information pour éviter la catastrophe. Il s'agit notamment d'interdire l'accès direct aux données. Leur migration doit être effectuée vers un site de sauvegarde sécurisé avec vérification de la cohérence des données.

Garantie de sécurité

Suite à cet audit, l'essentiel des données du système vient finalement d'être intégré dans le Datacenter du ministère de l'économie et des finances. En effet, depuis novembre 2019, après un premier constat de vétusté fait par les autorités publiques et confirmé par la cour des comptes sur l'état de l'équipement, les équipes informatiques de la Direction des Systèmes d'Information (DSI) ainsi que celles de la Direction Générale des Finances et des Affaires Générales (DGFAG), ont travaillé d'arrache-pied pour transférer la plupart des données et des applications dans le Datacenter du MEF. Ce centre de données du MEF dispose de toutes les garanties de sécurité nécessaires pour recevoir ce système vital pour le paiement des salaires des agents de l'Etat et donc pour le fonctionnement de l'administration publique, et la vie de la nation.

Injonction

L'ancien équipement vieillissant, menaçait de rendre l'âme. Suite à une injonction de Richard Randriamandrato, ministre de l'Economie et des Finances, de terminer les travaux dans les trois mois, une course contre la montre s'est engagée pour les équipes informatiques afin de migrer les données, sans couper le système et tout en maintenant les accès nécessaires au fonctionnement de l'administration. Ce qui, comme l'affirmait Herimalala Rajaomandroso, Directeur des Systèmes d'Information du Ministère, « ...n'a pas été une mince affaire ». C'est maintenant fait. Les données sont désormais traitées sous la supervision du NOC (Centre d'exploitation des réseaux) et des techniciens du MEF. En plus de la sécurisation des données et des réseaux, le Datacenter a également permis de gérer l'accès physique aux informations sensibles. Ces travaux vont encore être renforcés grâce à la livraison prochaine des outils informatiques venant de l'Union Européenne. Leur réception technique officielle sera faite avec le Ministère du « Travail, de l'Emploi, de la Fonction Publique, et des Lois Sociales », partenaire du MEF sur la gestion des agents de l'Etat. Selon Lala Arson Zo Ny Aina de la DSI du ministère, toute la démarche va maintenant permettre de continuer sereinement tout le travail d'assainissement de la base de données des salariés de l'Etat, ainsi que la chasse aux fonctionnaires fantômes.

(A suivre....)

Recettes

Moto Gasy, beignet de Madagascar

125 gr de semoule de riz (j'ai pris du riz dessert mixé 15 sec vitesse 10 avec Thermomix)

125 gr de farine de riz blanc

125 gr de tapioca (ou farine de manioc)

1 cube de levure boulangère fraîche

2 œufs

50 gr de poudre de coco + 10 gr

50 gr de sucre (j'ai pris de la cassonade car je préfère) + 10 gr

50 cl d'eau



Diluer la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède.

Dans un saladier, mélanger les farines et creuser un puits - y verser la levure diluée et mélanger petit à petit.

Ajouter ensuite les deux œufs et mélanger.

Ajouter ensuite les 50 gr de poudre de coco et les 50 gr de sucre puis mélanger.

Petit à petit, incorporer l'eau tiède restante jusqu'à former une pâte homogène.

Laisser lever la pâte à couvert pendant 1h.

Soit vous avez les moules à mofo gasy.... soit vous les faites sous forme de blinis.

Cuisson : 2 min de chaque côté dans une poêle légèrement huilée.

Une fois cuit, les rouler dans le mélange poudre de coco/sucre

Gambas flambées au rhum arrangé

Ingrédients pour 2-4 personnes

10 gambas crues non décortiquées- 250 g

5 cl de rhum arrangé à l'orange, citron et cannelle

1 belle gousse d'ail

un peu de persil et ciboulette émincés

1/4 citron

1 cuillère à soupe d'huile de coco

5 g de beurre

sel, poivre

piment d'Espelette

Préparation:

Épluchez et émincez finement l'ail

Faites revenir l'ail 2 minutes sans trop colorer, dans l'huile de coco chaude.

Ajoutez les gambas et continuez la cuisson jusqu'à ce qu'elles deviennent roses

Saupoudrez de persil et ciboulette et ajoutez un trait de jus de citron, puis continuez la cuisson 2 à 3 minutes

Arrosez les crevettes de rhum et à l'aide d'une allumette flambez le tout aussitôt.

Continuez la cuisson 5 minutes et faites fondre lentement le beurre à feu doux en mélangeant les gambas délicatement

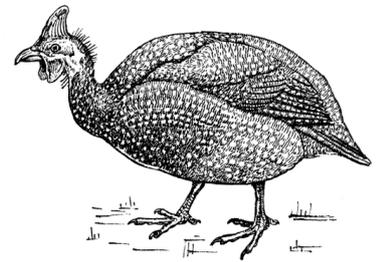
Salez, poivrez selon votre goût, parsemez du piment. C'est prêt !

Poème Malgache

Rakanga et Ravoay (La Pintade et le Caïman)

La pintade est un oiseau et n'a jamais su nager. Le caïman est un reptile et n'a jamais su voler. Dans l'ancien temps, ces deux créatures de Dieu étaient de grands amis. Les temps ont changé, leur caractère a changé. De l'ancienne amitié, les descendants de Rakanga et de Ravoay ne parlent qu'en proférant des injures.

L'amitié était franche des deux côtés. Chaque matin, Madame la pintade, veuve de son état, et les pintadeaux venaient au bord du lac pour réveiller monsieur et madame les caïmans par des chants agréables, mais dont on a perdu l'air :



« Tianao, tiako, tianjanahary,
Minjona, rahavako ;
Tiako, tianjanahary, tianao,
Kiaka ny andro, rahavako,
Tianjanahary, tianao, tiako,
Avia hiaradia, rahavako... »

Cela veut dire à peu près :

« Ce que tu aimes, je l'aime, Dieu l'aime,
Réveillez-vous mes parents ;
Ce que j'aime, Dieu l'aime, tu l'aimes,
Il fait jour, mes parents ;
Ce que Dieu aime, tu l'aimes, je l'aime,
Allons marcher ensemble, mes parents ».



Et chaque soir, la coutume voulait que les caïmans chantent à leur façon, non pour réveiller les pintades, mais pour les inviter à méditer sur le bonheur des heureux. Rien n'est resté de ce chant, lequel, semble-t-il, n'avait rien d'agréable à l'oreille, étant trop discordant, trop grave et trop mélancolique.

Un jour, messieurs les caïmans eurent l'idée de compléter la collection des viandes qu'ils avaient goûtées. Ils s'aperçurent que celle de la pintade manquait à la liste ; l'histoire ne précise pas si l'idée vint de monsieur ou de madame. De toute façon, ce fut une idée bizarre. De là provient tout le malheur. Un jour – kotrokotro lava tsy tantin'amalona – un pintadeau fut pris, entraîné dans le trou et dévoré sur le champ.

Adieu, le petit chant du matin, les plaintes du soir. Adieu l'amitié.

La chair humaine figure dans la collection des chairs dévorées par le saurien. Elle est classée, semble-t-il, parmi les plus exquis, bien au-dessus de celle des pintades.

Un petit conseil donc, ne nous amusons pas avec les caïmans : notre chair est succulente.

« Tsy atiavako antobavy dadinao,
Miaraka amin'ny kary, misoma amim-boay !
Tsy atiavako dadilahin andiry
Misafosafo sangam-borondolo ».

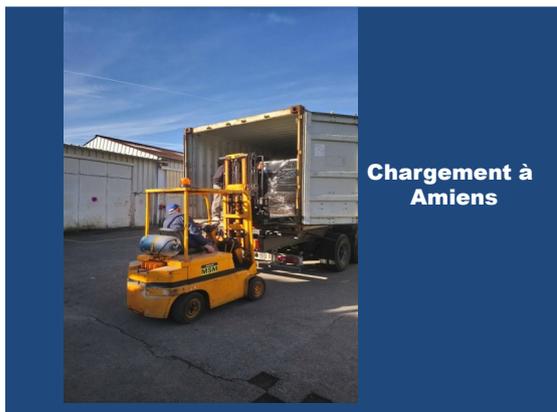
Ce qui veut dire à peu près :

Je n'aime pas la vieille, ta grand'mère
Car elle marche avec des chats sauvages et joue avec des caïmans
Je n'aime pas ton grand-père
Car il caresse la huppe du hibou.

ACTIVITES RECENTES:

Envoi d'un container de livres scolaires, de bibliothèque et de matériels informatiques

40 000 livres de classe et de bibliothèque, une trentaine d'ordinateur et une quarantaine d'imprimantes laser ont fait partie de ce chargement



Les prochains containers seront des containers de matériel médical, comportant des couveuses, deux fauteuils dentaires complets, deux appareils de radiologie, du matériel d'arthroscopie, plusieurs m³ de consommables.

Le matériel fragile a été mis en caisses



EQUIPE EXPERIMENTEE ET SOUDEE



ARRIVEE à M/car

Collège RASALAMA
Antananarivo

le 12/12/2019



Nécrologie

Le Docteur Jean-Jacques RAZAFINDRANAZY nous a quitté ce Vendredi 21 Mars, atteint par le COVID 19 .

Jean-Jacques fut Vice Président de l'ONG durant plusieurs années. Nous assurons son épouse Lydie de nos prières en ces moments douloureux.



ADHESION COTISATION

Pour l'année 2020 le montant de la cotisation reste à 20€

Les cotisations et les dons (déductibles des impôts à hauteur de 66%) sont une part importante du budget de l'ONG. Merci de renouveler votre adhésion afin de permettre à l'ONG la poursuite de ses travaux

ONG AMITIE PICARDIE MADAGA/CAR

563 D rue Saint Fuscien 80090

Tel 06 75 08 88 66

Email: amipm.pi@gmail.com

Web: www.amitiepm.org

Comité de Direction Bruno Ranson. Emile Andriamanana

Rédaction des articles: Membres de l'ONG

Mise en page: Bruno Ranson