



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

Janvier 2025 N°32

Bonne nouvelle année 2025

« Heureux les artisans de paix, car ils seront appelés fils de Dieu » (Mt 5, 9). Ce verset nous rappelle que la paix est un trésor inestimable, que chacun de nous aspire à cultiver dans nos familles, nos communautés et au-delà.

La paix ne se limite pas à l'absence de conflits, mais elle nécessite un engagement actif de notre part. Elle passe par :

La paix intérieure : Cultiver la sérénité en soi, en pratiquant la douceur et la compréhension.

La paix avec les autres : Établir des relations harmonieuses avec notre entourage, en écoutant et en respectant les différences.

La paix avec la création : Reconnaître notre responsabilité envers notre environnement et agir pour sa préservation.

À l'aube de cette nouvelle année, souhaitons-nous d'être de véritables artisans de paix. Que chaque geste, chaque parole et chaque pensée soit orienté vers la **bienveillance** et la **solidarité**. Ensemble, faisons de 2025 une année où la paix règne dans nos cœurs et nos actions.

En cette période de renouveau, je vous adresse mes vœux les plus sincères pour une année remplie de **paix**, de **joie** et d'**espérance**. Que nous puissions tous œuvrer ensemble pour bâtir un monde meilleur, où chaque individu se sente en sécurité et écouté.

Que la paix soit avec vous et vos proches en 2025 et au-delà.

Bruno Ranson
Président



La véritable pauvreté est l'impossibilité de pouvoir choisir sa vie !

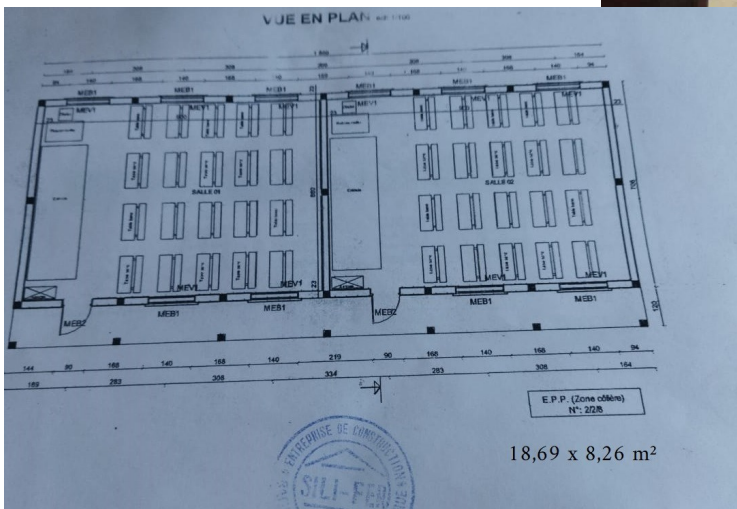
Nos réalisations à venir.

Les travaux de cette école débuteront dès que la saison des pluies, mais surtout des cyclones, sera passée

Merci à tous les donateurs qui ont permis que ce projet puisse aboutir



Aujourd'hui



Demain



Cari de crevettes

Ingrédients de la recette :

400 g de grosses crevettes
200 g de tomates
1 petit oignon
2 gousses d'ail
2 cm de gingembre frais
10 cl d'eau
1 c. à s. de beurre clarifié
1 c. à s. de curry en poudre
1/2 bouquet de coriandre fraîche
2 cubes de bouillon Kub



Préparation :

Tout d'abord faire chauffer l'huile de coco dans une grande poêle à feu moyen. Puis ajouter l'oignon émincé et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Faire revenir pendant 1 à 2 minutes, en remuant constamment pour libérer les arômes des épices.

Ajouter les fruits de mer dans la poêle et les mélanger avec les épices. Cuire pendant quelques minutes. Enfin verser le lait de coco dans la poêle et bien mélanger le tout. Réduire le feu à moyen-doux, couvrir et laisser mijoter pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les fruits de mer soient bien cuits et tendres ou jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir tendres.

Pour équilibrer les saveurs ajouter une cuillère à café d'allulose

Ainsi que le jus d'un demi-citron. Assaisonner avec du sel et du poivre au goût.

Une fois les fruits de mer cuits, les retirer de la poêle et les placer sur une assiette de service. Verser la sauce restante sur les fruits de mer et garnir de coriandre fraîche hachée.

Servir le curry de fruits de mer malgache bien chaud avec soit du riz de konjac soit du riz de chou-fleur soit encore une simple salade verte.

Les emblèmes de Madagascar (2) : Aujourd'hui Le Lémurien espèce emblématique de Madagascar

Les lémuriens sont une espèce de singe endémique de Madagascar. Les cinq familles de ce singe atypique sont uniquement observables aux quatre coins de « la grande île ». On le trouvera dans les parcs nationaux, les réserves naturelles ou dans son plus simple habitat, la forêt tropicale. Symbole de la faune malgache, il embellira vos sorties au détour d'une randonnée en forêt, lors de vos sorties dans le grand sud ou au cours d'un circuit birdwatching.



Le singe endémique de Madagascar

Considéré comme l'ancêtre du singe, vous le verrez dans son habitat naturel uniquement à Madagascar. Ce sont des animaux très intelligents, dont certaines espèces comme le Sifaka, sont très à l'aise avec l'homme. Il n'est pas rare d'ailleurs qu'un lémurien vienne se loger sur vos épaules lors de vos sorties en forêt !

On compte aujourd'hui plus de 100 espèces de lémuriens. Chacune d'entre elles est visible à Madagascar, que ce soit au Zoo de Tsimbazaza, dans l'un des nombreux parcs nationaux ou encore en pleine nature. Les lieux où on peut les observer sont innombrables et on découvre de nouvelles espèces encore aujourd'hui, comme le lémurien nain d'Ankarana.

LE CÉLÈBRE MAKI CATTÀ

Reconnaisable à sa queue en anneaux noir et blanc, le maki catta est l'espèce de lémurien la plus populaire. Il tient son nom de son miaulement et son ronronnement, semblables à ceux d'un chat (catta). On peut l'observer dans les forêts tropicales du sud de l'île ainsi que dans différents parcs nationaux tels que le parc de l'Isalo, la réserve privée de Berenty ou encore le parc de Zombitse-Vohibasia



LE TRÈS CONNU SIFAKA, LE LÉMURIEN DANSEUR:

Vivant habituellement dans les arbres, le sifaka a développé un moyen de locomotion particulier : il se déplace sur deux pattes par grands bonds latéraux.

Vous le reconnaîtrez facilement grâce à son épais pelage variant du blanc au noir et sa longue queue plus longue que son corps.

A l'aise avec l'homme, ils viendront rapidement vous quémander une banane au cours de vos sorties.



LE AYE-AYE: LE LÉMURIEN NOCTURNE:

Solitaire et très discret, vous ne le verrez que de nuit. C'est l'une des espèces nocturnes les plus rares. Des oreilles de chauve-souris, une queue d'écureuil et un doigt plus long que les autres, en fait un lémurien très singulier. Pour le découvrir, il vous faudra vous aventurer dans les profondeurs des forêts de Madagascar et découvrir les secrets nocturnes que l'île renferme





Epices et Vanille en provenance directe de Madagascar En pot de 53ml

| | | Nombre de pots | Total |
|-----------------------------------|-----|----------------|-------|
| Baies roses | 3€ | | |
| Baobab | 5€ | | |
| 5 baies malgaches | 3€ | | |
| Cannelle poudre | 3€ | | |
| Clou de girofle | 3€ | | |
| Combawa | 3€ | | |
| Curcuma | 3€ | | |
| Curry | 3€ | | |
| 4 Epices | 3€ | | |
| Poivre sauvage | 5€ | | |
| Poivre noir | 3€ | | |
| Vanille 3 gousses en tube | 10€ | | |
| TOTAL | | | |
| Envoi colissimo à domicile | | 7,5€ | |
| En Relay Pick up | | 6€ | |
| A partir de 60€ | | Gratuit | |
| Je règle par chèque la somme de : | | | |
| A envoyer à l'adresse suivante : | | | |
| Mr Mme | | | |
| Rue | | | |
| Ville | | Code Postal | |
| Email : (pour envoi de facture) | | | |





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

BULLETIN D'ADHESION 2025

Je soussigné(e), M, Mme

Prénom

Adresse

☎ ☒

Déclare adhérer à l'ONG Fait un don pour les actions de l'ONG deeuros

seul(e)

avec personne(s)

Noms et Prénoms

et règle ma cotisation (éventuellement accompagné d'un don) par chèque deeuros

(Montant minimum 20 € par adulte et 5 € pour les jeunes de moins de 20 ans)

Fait à le

Signature

A renvoyer à :

ONG Amitié Picardie Madagascar 7 rue du Faubourg 80250 Estrées sur Noye

06 75 08 88 66 (Picardie) / Mail : amipm.pi@gmail.com / web site : amitiepm.org

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

Tout don à l'ONG est déductible à hauteur de 66% de vos impôts sur le revenu dans les limites légales habituelles et à hauteur de 75% de votre don dans la limite de 50 000€ dans le cadre de l'ISF



ADHESION COTISATION

Pour l'année 2025 le montant de la cotisation est resté à 20€

Les cotisations et les dons (déductibles des impôts à hauteur de 66% et 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