



# 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 2026 N°35

## 2026 Une année plus équitable ?

Les derniers événements sur la grande Ile, après une période « agitée » peuvent peut-être nous laisser espérer une année 2026 avec un peu plus d'équité pour la population de Madagascar.

Comment une population normalement constituée peut-elle tolérer qu'une toute petite minorité confisque 90%, voire plus, des richesses d'un pays ?

Comment cette même population peut-elle supporter d'être devenue la plus pauvre au monde alors qu'elle vit dans un pays aux énormes ressources ?

### Un constat alarmant:

Le début d'année 2026 est marqué par des indicateurs inquiétants en matière d'inégalités, comme le révèle le rapport sur les inégalités. Les disparités persistent dans de nombreux domaines, notamment l'éducation, le travail et les modes de vie.

### L'éducation, un levier essentiel.

L'école joue un rôle crucial dans la lutte contre les inégalités, en particulier celles liées au genre. Il faut souligner la nécessité de déconstruire les stéréotypes de sexe et les représentations sexistes dès le plus jeune âge. L'éducation au respect mutuel et à l'égalité entre les filles et les garçons est essentielle pour lutter contre les inégalités femmes-hommes.

### Des efforts collectifs nécessaires.

Il est plus que nécessaire qu'un effort collectif soit réalisé pour réduire les inégalités. Il ne suffit pas de cibler les modes de vie des ultra-riches ; il faut une approche globale qui tienne compte des besoins des plus défavorisés.

### Une fracture sociale persistante.

Le rapport met également en lumière la fracture sociale qui persiste également en France. Quand certains ont du mal à se nourrir, d'autres amassent sur leurs comptes épargnes ou dans l'achat de maisons somptueuses à l'étranger. Cette disparité illustre les écarts qui existent entre les milieux sociaux et souligne l'importance de politiques publiques ambitieuses pour réduire ces inégalités. Un appel à l'action. En conclusion, le début d'année 2026, après ce changement de gouvernance, est un moment clé pour agir concrètement contre les inégalités. L'éducation, les politiques sociales et un effort collectif sont indispensables pour construire une société plus juste et équitable.

En ce début d'année, faisons le vœu que l'ensemble du peuple malgache mais aussi les peuples de tous pays, luttent contre les inégalités et promeuvent l'équité. Ensemble, nous pouvons créer une société où chacun se sent accepté et valorisé, où les opportunités sont équitables pour tous.

Bruno Ranson  
Président



## BILAN DES AIRES PROTEGEES A MADAGASCAR, 1990-2025 à la fois par les Editions TSIPPIKA à ANTANANARIVO et par les Editions NOMBRE 7 à Nimes (France).

Cet ouvrage élaboré par un consortium de chercheurs malgaches, français et américain (Guybertho Randrianarivo, Alain Bertrand, Zo Hasina Rabemananjara, Eric Rabenason, Jon Anderson et Pierre Montagne) dresse un bilan objectif et sans concession sur la situation des 154 aires protégées mise en place à Madagascar depuis 1990.

Cet ouvrage est paru le 13 novembre à Antananarivo, la parution en France décembre 2025 et la mise en vente de l'e-book sera effective en janvier 2026.

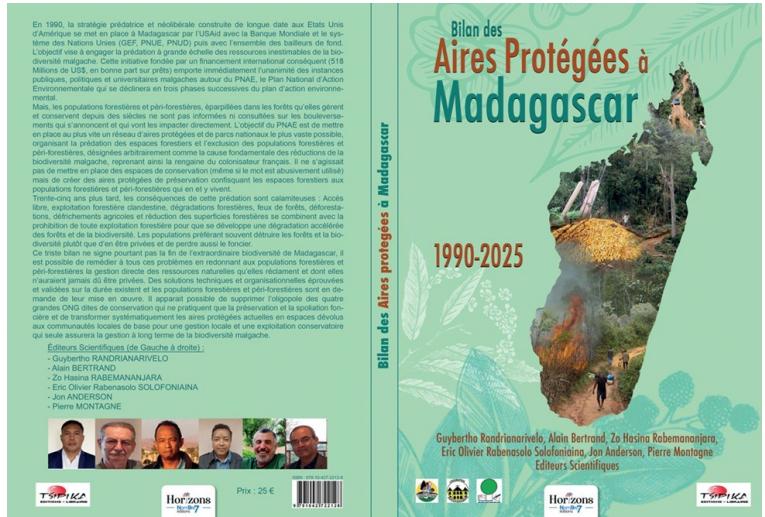
Nous reproduisons ci-dessous la quatrième de couverture qui expose le contenu de cet ouvrage :

**En 1990, la stratégie prédatrice et néolibérale construite de longue date aux Etats Unis d'Amérique se met en place à Madagascar par l'USAid avec la Banque Mondiale et le système des Nations Unies (GEF, PNUE, PNUD) puis avec l'ensemble des bailleurs de fond. L'objectif vise à engager la prédatation à grande échelle des ressources inestimables de la biodiversité malgache. Cette initiative fondée par un financement international conséquent (518 Millions de US\$, en bonne part sur prêts) emporte immédiatement l'unanimité des instances publiques, politiques et universitaires malgaches autour du PNAE, le Plan National d'Action Environnementale qui se déclinera en trois phases successives du plan d'action environnemental.**

Mais, les populations forestières et péri-forestières, éparpillées dans les forêts qu'elles gèrent et conservent depuis des siècles ne sont pas informées ni consultées sur les bouleversements qui s'annoncent et qui vont les impacter directement. L'objectif du PNAE est de mettre en place au plus vite un réseau d'aires protégées et de parcs nationaux le plus vaste possible, organisant la prédatation des espaces forestiers et l'exclusion des populations forestières et péri-forestières, désignées arbitrairement comme la cause fondamentale des réductions de la biodiversité malgache, représentant ainsi la rengaine du colonisateur français. Il ne s'agissait pas de mettre en place des espaces de conservation (même si le mot est abusivement utilisé) mais de créer des aires protégées de préservation confisquant les espaces forestiers aux populations forestières et péri-forestières qui en et y vivent.

Trente-cinq ans plus tard, les conséquences de cette prédatation sont calamiteuses : Accès libre, exploitation forestière clandestine, dégradations forestières, feux de forêts, déforestation, défrichements agricoles et réduction des superficies forestières se combinent avec la prohibition de toute exploitation forestière pour que se développe une dégradation accélérée des forêts et de la biodiversité. Les populations préférant souvent détruire les forêts et la biodiversité plutôt que d'en être privées et de perdre aussi le foncier.

Ce triste bilan ne signe pourtant pas la fin de l'extraordinaire biodiversité de Madagascar, il est possible de remédier à tous ces problèmes en redonnant aux populations forestières et péri-forestières la gestion directe des ressources naturelles qu'elles réclament et dont elles n'auraient jamais dû être privées. Des solutions techniques et organisationnelles éprouvées et validées sur la durée existent et les populations forestières et péri-forestières sont en demande de leur mise en œuvre. Il apparaît possible de supprimer l'oligopole des quatre grandes ONG dites de conservation qui ne pratiquent que la préservation et la spoliation foncière et de transformer systématiquement les aires protégées actuelles en espaces dévolus aux communautés locales de base pour une gestion locale et une exploitation conservatoire qui seule assurera la gestion à long terme de la biodiversité malgache.



Manina ny zanako aho...

Manina ny zanako aho ka hamangy eny aminy...

Tsy afaka hiantrano anefa fa hatreto an-tokontaniny !

Sanatria raha hivoaka ny varavaran-drangolahy,

Ary hany hifanoina dia avelo sy fanahy !

Tonga ihany aho anefa fa entanin'ny Fitia !

Mitondra izato foko resy, toy ny hahita sanatria !

Ao ambany tany ao, tsy azo fonazina hanoina

Ka horaisina eo an-tratra lay malala hampofoina !

Ao izy... ravarava,efa nody ho vovo-tany !

Ny momba azy rehetra anefa dia tsaroana  
hatrany hatrany

Ka trotroi'ny eritreritra toy ny mbola velona ao...

Inona àry ity vangiko ? Inona tsy dongon-tany !

Mitolona aman-tsiahys aho ka torovoka, tomany...

ANAKA O...VOAHY AHO HIARA MONINA  
AMINAO !

**Irène Randrianarisoa Rasendra** est une auteure et traductrice française d'origine malgache, née le 25 février 1957, connue pour ses travaux sur la poésie malgache et le dialogue des cultures. Elle a publié des ouvrages comme "Dox (1913-1978) : poésie malgache et dialogue de cultures" et participe à des expositions artistiques.

**Je m'ennuie de mon enfant...**

Je m'ennuie de mon enfant, aussi vais-je lui rendre visite...

Hélas je ne pourrai rentrer chez lui, je resterai au seuil de la porte.

Il ne sortira jamais de sa pierre tombale,

Seule mon âme et son fantôme communiqueront.

je viens quand même, c'est l'amour qui me porte.

Avec mon cœur en peine, comme si j'allais le voir.

Mon enfant cheri est sous cette terre, je ne peux le réveiller,

Ni le prendre dans mes bras et le bercer sur mes genoux.

Il est là...décomposé, déjà réduit en poussière !

Mais tout ce qui le concerne est vivace.

Aussi mes pensées le bercent comme s'il était encore vivant.

Mais qu'est-ce que je visite là ? N'est-ce pas un amas de terre ?

Je me bats contre les souvenirs, aussi suis-je las, je pleure.

**MON ENFANT...OUVRE-MOI, JE VOUDRAIS PARTAGER TA DEMEURE !**

Dox (1913-1978)

RAZAKANDRAINY Jean Verdi Salomon

Traduction de :

RANDRIANARISOA-RASENDRA Irène



## Les emblèmes de Madagascar (suite)

# Les emblèmes culturels de Madagascar : le zébu et le riz

Si on demandait à quelqu'un qui connaît la grande île de résumer la culture malgache en quelques mots, il inclurait certainement le zébu et le riz. Explications.

## Le zébu

### *Les origines du zébu malgache*

La présence du zébu, dit **omby** en malgache, sur la grande île ne date pas d'hier !

Les premières traces de ces bovidés à Madagascar remonteraient au VIIIe siècle. C'est ce qu'ont révélé des fouilles archéologiques menées notamment dans le sud et sur les hautes terres à Andramasina Ambohimana.

Selon les chercheurs, ces premiers **zébus** étaient de petite taille, et surtout, n'avaient pas de bosse. Ce n'est qu'au fil des courants migratoires africains et austronésiens que de nouvelles races ont pris pied sur l'île, comme le bœuf à bosse. Cette dernière race s'est peu à peu imposée pour devenir la norme chez la plupart des éleveurs malgaches. À tel point que l'animal est devenu un **symbole de puissance** et de **prospérité** pour le propriétaire.

### *Signe de richesse et de puissance*

Autrefois et encore aujourd'hui dans de nombreuses localités de l'île, la richesse d'un homme se mesure aux nombres de zébus qu'il possède. Son bétail est son bien le plus précieux. Dans une partie de Sud du pays, au pays Mahafaly, lorsque le propriétaire meurt, une grande partie du troupeau est abattue et les cornes sont exhibées sur son tombeau pour montrer sa richesse. Les familles les plus puissantes sont celles possédant les plus larges troupeaux. Ce bien familial, reconnaissable par des marques d'oreilles, est placé sous l'autorité de l'aîné de la branche aînée (premier-né de l'aîné de la fratrie). Bien évidemment, les rois étaient les plus puissants. Le zébu a longtemps été offert en cadeau pour demander la main d'une jeune fille et pour conclure des affaires.

### *Dans les rites et cérémonies*

Il s'agit aussi d'un animal sacré qui joue un rôle important dans les cérémonies. Tout rituel doit être supervisé par un **ombiasy** (devin) et doit être accompagné du sacrifice d'un ou plusieurs bêtes. Comme le nombre dépend de la couleur de leur robe (fait connu uniquement par l'**ombiasy**), l'idéal est d'avoir le plus de zébus possibles pour se parer à toute éventualité. Des sacrifices sont également effectués à certaines occasions en offrandes aux ancêtres, dit **razana** :

- Dans le Nord, à Anivorano Nord, pour nourrir les crocodiles sacrés du lac Antagnavo
- Dans les hautes terres pour communier avec les ancêtres et leur demander bénédiction lors de n'importe quelle inauguration

Au nord de la province de Toamasina, pour demander la permission de cultiver une terre arable où l'on trouve une tombe

### *Diverses utilisations du zébu*

Le zébu est encore aujourd'hui très utilisé en tant qu'**outil de travail** dans les campagnes malgaches. Il est même possible de voir des **charrues à zébus** dans la ville d'Antananarivo, au milieu des voitures, en périphérie des communes rurales. Pour labourer les champs, transporter les récoltes, les marchandises et



n'importe quoi, la charrue est encore très utilisée.

Le bœuf à cornes fait également l'objet d'un sport national : le **savika**. Le « zébu boy » s'agrippe à la bosse et se sert de ses jambes comme une sorte de ressort pour ne pas tomber et se faire piétiner. Il faut tenir le plus longtemps possible. Dans les hautes terres centrales de Madagascar, les hommes de l'éthnie Betsileo pratiquent « la zébumachie » pour impressionner les jeunes filles. Par ailleurs, les cornes et la peau de cet animal servent de matières premières pour des artisans fabriquant des objets de toutes sortes : décoration, tam-tam, ustensiles, etc.

### **La raréfaction des zébus**

Depuis toujours, on considérait qu'il y avait autant de zébus que d'habitants dans la grande île. Ainsi dans la région de Tsiroanomandidy, dans le centre-ouest de Madagascar, le nombre de zébus vendus est en déclin. Il est passé de 90 000 têtes par an au début des années 1990, à environ 60 000 ces deux dernières années, selon le ministère de l'Agriculture et de l'élevage. La baisse est sévère en effet. Sur l'ensemble du cheptel, le nombre est passé de 20 millions de bêtes en 2005 à 9 millions en 2015. La chute vertigineuse du cheptel est provoquée par les trafics et les vols des zébus par les dahalo.

### **Les zébus et les dahalo**

Dans la culture Bara, une ethnie du sud, le **dahalo** est celui qui **vole un zébu** pour l'offrir au père de sa future femme, ou pour régler un différent entre deux familles. Aujourd'hui, le vol de zébu n'est plus simplement perpétré de cette manière, mais est devenu une pratique criminelle de grande envergure, s'étendant sur l'ensemble du territoire. Les dahalo (hors de son sens original) sont désormais structurés en bandes organisées prêtes à tout, même à tuer pour voler les bêtes. Le général Didier Paza, ancien secrétaire d'État à la gendarmerie, estime à deux mille le nombre des attaques perpétrées contre les troupeaux de 2011 à 2016. Ce phénomène conduit de nombreux éleveurs à renoncer à leur activité jugée désormais beaucoup trop dangereuse.

## **Le riz**

### **Une entrée vitale**

La culture du riz est centrale dans l'activité économique de Madagascar. Elle représente 12 % du PIB et permet de vivre à deux millions d'habitants. On estime aujourd'hui que **60 % des terres agricoles** sont utilisées pour la **production du riz**. Les Malgaches sont de très gros consommateurs de riz. Ils ne peuvent pas s'en passer. C'est l'élément essentiel de leur alimentation. Selon des études on estime qu'un **Malgache consomme en moyenne 11,5 kg de riz par mois**. Le riz est aux Malgaches ce que le pain est aux Français. En 2016, Madagascar a dû importer 240 000 tonnes de riz en provenance d'Inde, du Pakistan ou de Birmanie, parce que la production locale ne permettait pas de satisfaire les besoins des habitants.

### **Une culture traditionnelle**

L'arrivée des chaleurs va souvent de pair avec l'apparition des premiers bourgeons sur les pêchers. Dans l'agriculture traditionnelle, le respect du cycle végétal n'est pas le seul élément qui garantit l'abondance d'une récolte. Les agriculteurs font ainsi souvent appel à des *ombiasy* pour se prémunir contre les menaces climatiques et l'attaque des sauterelles. Chaque saison rizicole débute alors par des rites et sacrifices et incantations adressées à *Zanahary* (Dieu le Créateur) et aux *razana* pour obtenir une bonne récolte. Le dépositaire des charmes fait aussi respecter les règles et les interdits. En cas de transgression, le coupable devra indemniser les victimes et fournir l'animal que l'expiation de la transgression exige en sacrifice. Toutefois, certains scientifiques voient dans ces pratiques un frein au développement de la riziculture malgache.

### **Les riz dans tous ses états**

Les **Malgaches** mangent du **riz à chaque repas** et en toute occasion : matin, midi, soir, tous les jours, durant une fête, durant une cérémonie, etc. Au cours du *famadihana* (dit retournement des morts), on mange du *vary be menaka*, du riz baigné dans de l'huile de zébu cuit. Si vous entrez dans une maison, l'hôte vous servira du riz. Cela peut être du riz blanc ou du riz rouge (la plus ancienne variété de riz malgache, dit *vary gasy*), servi avec un accompagnement (*laoka*) ou non. On mange le riz avec des légumes, de la viande ou du *voamaina* (graines sèches). Le *vary amin'anana* (bouillie de riz avec un peu de brèdes), plat typique, est mangé le matin et/ou le soir. Durant les occasions spéciales, on prépare du riz cantonais (sorte de salade riz) qui n'est pas un plat chinois comme on pourrait le croire. On n'en a jamais assez !

## Recette de Mokary au Coco ((mofo gasy coco))



**Préparation :** 10 mn Repos 6h Cuisson 15mn

### Ingédients :

7 cu à soupe de sucre semoule

1 sachet de levure de boulanger

1 œuf

200ml de crème de coco

400 gr de crème de coco

400ml de lait de coco

1 verre d'eau

### Recette :

Préparez la bouillie de riz en mettant le verre d'eau dans la casserole et 3 cuillères à soupe de farine de riz. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange dessèche. Laissez refroidir.

Dans un saladier, mettre le reste de la farine de riz, la bouillie refroidie, la levure, la crème de coco et le lait de coco. Bien mélanger à la main jusqu'à obtention d'une pâte identique à une pâte à pancake. Recouvrir d'un linge et laissez reposer à température ambiante pendant au moins 6 heures. En général, je prépare la veille pour le lendemain.

Faites chauffer votre poêle à pancake et remplir chaque alvéole au 3/4. Faire cuire chaque face de telle sorte à avoir un petit pain bien coloré. La poêle utilisée est une poêle spéciale (poêle à pancake danois) à alvéole.

J

Jeudi 15 janvier - Afterwork

Sylvie Payet, « L'univers d'une écrivaine »  
A la comédie de Picardie

**Sylvie Payet** est une écrivaine née à Madagascar, connue pour ses romans et recueils de nouvelles explorant des thèmes comme la maternité, le désamour et la vengeance, notamment dans son roman *L'Envers des illusions*.



Le Club des communicants a demandé à notre ONG une prestation : Préparer un apéritif dinatoire. Les membres du CA ont proposé Apéritif avec Rhum arrangé et planter, accompagnés de « Caca Pigeon » puis Sambos et Nems en plat et en dessert Mokary au Coco ((mofo gasy coco) et



**ADHESION COTISATION**

Pour l'année 2026 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

**ONG AMITIE PICARDIE MADAGASCAR**

7 rue du Faubourg 80250 Estrées sur Noye

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