



La Lettre MIZARA

N° 006

2023

SOMMAIRE

Les Nouvelles de Mizara	02
Madagascar au fil des jours	03
Grand dossier : Voyage Mizara à Madagascar	04-05
Sainte-Marie	06
Chante ma valiha	07
Page ludique	08



Editorial

Bien Chers amis,

L'année 2023 a bien commencé et toute l'équipe est de nouveau au travail !

Mais revenons un instant sur l'année 2022 qui fut riche en émotions et en merveilleuses rencontres !

Grâce à l'implication de chacun des membres, nous avons pu réaliser l'Assemblée Générale de l'association Mizara en juin. Cet événement a marqué l'association puisque depuis la crise du Covid-19, c'était notre première rencontre. Nous espérons toutes et tous que ce maudit virus n'allait être qu'un mauvais souvenir. Il n'en fut rien, et nos vies en sont encore durement affectées. Nos pensées solidaires et fraternelles entourent celles et ceux qui ont été touchés, comme les familles qui ont perdu un proche, en France comme partout dans le monde.

L'année 2022 a permis la concrétisation d'une belle éco-aventure : celle du voyage d'automne à Madagascar pour laquelle nous consacrons le grand dossier dans ce numéro. Ce voyage de découverte et partage nous a permis de resserrer les liens entre membres du bureau Mizara et surtout avec les bénévoles de Madagascar.

Ce voyage s'était passé non sans péripéties. Face à cela, nos amis Malagasy ont été d'un grand soutien et ils ont montré leur grandeur d'âme. Chacun d'entre vous, au-delà de votre parcours et de votre engagement, vous avez montré que la générosité n'a pas de limites. *Misaotra indrindra amin'ny fahafoizanareo tena, maneho firaisan-kina sy firahalahiana hatrany ianareo tsy amin'ny mpikambana Mizara avy any dilambato ihany, fa ho an'ireo mpiray tanindrazana antsika, koa sitraka sy telina indrindra tompoko ny nataonareo !* Mille merci !

Merci à toutes et à tous pour vos soutiens et vos encouragements pendant l'année 2022 !

A Madagascar, comme en France, chacun à son niveau paie un lourd tribut à la crise en Ukraine aux effets multidimensionnels, surtout social et économique. En 2023, il est indéniable que nous devons redoubler d'effort pour venir en aide aux plus défavorisés et aux personnes les plus vulnérables.

Très vite vous aurez l'occasion de découvrir nos projets 2023 !

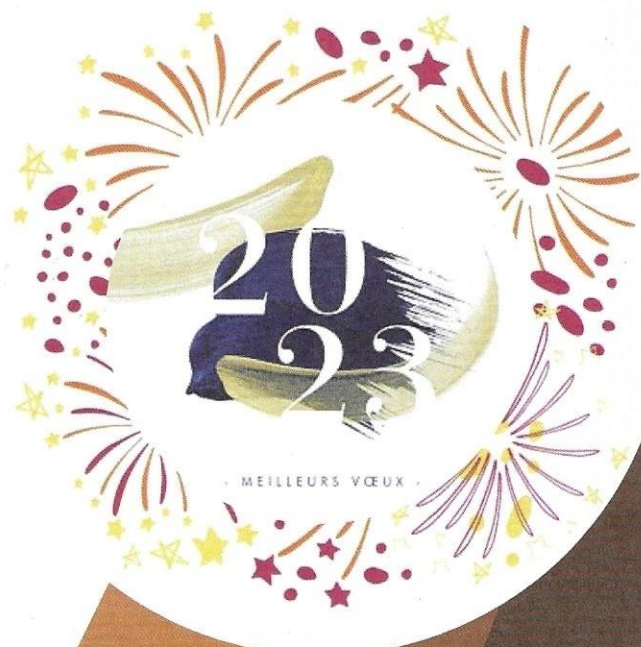
Malala INGADY

Chers amis, généreux donateurs, membres, adhérents et sympathisants de l'Association Mizara, nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2023.

Que la santé, le bonheur et la réussite vous accompagnent à chacun de vos pas.

Merci pour tous les moments partagés et ceux à venir !

**Le Président et le bureau Mizara
et l'Association Mizara à Mada**



Les nouvelles de Mizara

Découvrez quelques activités de Mizara à Madagascar sur la carte pour mieux les visualiser.

Port Bergé

Mizara soutient la Maison de l'Artemesia et le centre de formation professionnelle agricole Ankorova, Port-Bergé.

Notre correspondante sur place : Marie Daricia

Ambanja

Parrainage de 4 enfants. P.Yvon à la Sevema, école principale d'Ambanja

Ambalavao

Mizara a aidé à la reconstruction d'une salle de classe à l'école primaire catholique Ambalamanandray, Namoly et a donné des fournitures scolaires aux enfants victimes du cyclone Batsirai à l'école primaire publique Namoly .

Notre bénévole et correspondante sur place : Malala INGADY

Antananarivo

Appui de l'école Masina Maria

Nos bénévoles et correspondants sur place : Haro, Henintsoa, Margueritte, Elinah, Florence et tant d'autres.

Pour 2023, on prévoit d'étendre nos activités à l'EPP Ampefiloha pour y mettre un jardin potager

Tuléar

Tatamo « Paquerette », notre bénévole et correspondante se charge de 2 jeunes filles dont Sandra (une jeune épileptique) à Sanfily

Fort-Dauphin

Repas de midi pour 1 112 élèves à l'école de Marillac

Appui du dispensaire de Marillac

Prise en charge des sous-nourris

Appui des Sœurs de la Charité (centre social)

Alphabétisation au prison

10 Familles aidées (aides trimestrielles)

Jardin partagé de Marofanenitra

Nos bénévoles et correspondants à Fort-Dauphin : Père Gaston, Sœur Fanilo, Sœur Félicité et Sœur Georgette pour les actions sanctuarisées. Fidy, Elie et Rosia pour les activités d'équipes





PAM Région Androy-Anosy : implantation de centres alimentés par l'énergie solaire dans les zones reculées

31 Janvier 2023 | Madagascar Tribune

Des centres (hub) alimentés par l'énergie solaire seront implantés dans des zones reculées des régions Anosy et Androy dans le cadre de l'initiative Rapid Rural Transformation (RRT) du PAM (Programme Alimentaire Mondiale).

Ce projet novateur ayant pour objectif de développer les communautés rurales dans le sud du pays, a été lancé la semaine dernière par le Programme alimentaire mondial (PAM) et le gouvernement. Avec la disponibilité d'une énergie abordable et durable grâce au solaire, il sera possible de fournir de l'eau propre et d'irriguer, d'exploiter des équipements, d'élargir les opportunités d'entrepreneuriat, de se connecter à Internet et de communiquer avec l'extérieur pour les communautés des zones éloignées dans les deux régions.

Les hubs seront gérés par les autorités régionales. Ils devront permettre aux différents partenaires de mettre en place des services communautaires intégrés : des centres de formation sur la production alimentaire, de renforcement des compétences commerciales pour les femmes et les jeunes, des salles de classe numériques. Ceci, tout en améliorant la production agricole à travers l'hydroponie et l'irrigation au goutte-à-goutte fonctionnant à l'énergie solaire.

« Grâce à ce projet pilote, la transformation rurale est stimulée, même dans les zones géographiquement isolées, à travers la disponibilité d'une eau potable pour l'irrigation, les installations de soins de santé, le développement des opportunités entrepreneuriales et celui des chaînes de valeur agricoles », explique Jocelyn Raharimbola, gouverneur de la région Anosy. « Après des années d'insécurité alimentaire, les données sur le terrain montrent une amélioration de la situation nutritionnelle grâce aux interventions d'urgence et à la collaboration avec des agences comme le PAM », ajoute-t-il.

Madagascar fait partie des dix pays les plus vulnérables aux catastrophes naturelles dans le monde et est considéré comme le pays le plus exposé aux cyclones en Afrique. Les régions Androy et Anosy sont les plus touchées par la crise climatique et présentent des taux élevés de malnutrition chronique chez les enfants de moins de cinq ans. Ces régions sont également affectées par des événements climatiques extrêmes tels que les cyclones, les tempêtes et les sécheresses. Les Nations unies estiment que 2,2 millions de personnes risquent de subir une insécurité alimentaire élevée d'ici avril 2023 dans les zones du sud et sud-est de Madagascar.

Madagascar en finale de l'International catering Cup 2023

04 Février 2023 | Midi Madagasikara

L'heure a été au bilan pour le Chef Lalaina, coach de l'équipe malgache ayant concouru à l'International Catering Cup 2023. Une fierté pour la gastronomie malgache.

L'équipe malgache, menée par le chef Lalaina Ravelomanana, a tenu à dresser un bilan de sa participation à l'International Catering Cup 2023 en France. Dans son fief au restaurant Marais à Ankorondrano, en tant que coach, il a déclaré " Je suis fier de notre équipe, de ce que nous avons fait ". Le concours a pu être suivi en direct sur la toile, et même pour un regard novice, Madagascar a fait un sans-faute. " L'épreuve que nous redoutions était le dessert. Madagascar l'a réussi haut la main, alors que d'autres équipes ont connu des difficultés ", met en avant Fenosoa Rahajamalala, la cheffe d'équipe.

Quitte à le répéter, seuls Madagascar et le Mexique ont proposé une équipe féminine, sur les douze finalistes. " Nous redoutions l'équipe de Singapour, la championne 2022 ", ajoute Bodo Rakotovao, sa coéquipière. Alors, finir à la quatrième place avait un petit goût amer. " À s'entraîner pendant quatre mois, à répéter le même plat chaque jour, vous oubliez votre famille, vos loisirs, votre maison ", rappelle le chef Lalaina Ravelomanana. Qu'importe le résultat, Madagascar se positionne de mieux en mieux dans le grand concert de la gastronomie mondiale.

Quitte à se répéter encore, le direct a permis de constater que l'équipe Fenosoa Rahajamalala et Bodo Rakotovao a fait mieux que des équipes considérées favorites sur les cinq épreuves. Que ce soit dans les techniques de cuisson que dans le dressage. Respectant chaque fois le timing. Ainsi, la prochaine édition pourrait être la bonne pour au moins monter sur le podium. Ou plus, remporter le concours et inscrire la Grand île au panthéon de la gastronomie internationale. " Madagascar possède d'énormes potentiels " dans ce secteur reconnaît fièrement le chef Lalaina.

La suite pour lui, c'est maintenant de former les jeunes. " Je suis pour le partage avec les jeunes ", annonce-t-il. Plus tard, le chef compte organiser des concours, nationaux, régionaux... Par ricochet, cela permettra de gagner en galon dans ce secteur. Abriter une compétition internationale permet de retenir l'attention des professionnels du monde entier, avec les streamings et compagnies.



Enfin, on a pu réaliser le voyage tant attendu !

Avec un petit groupe d'adhérents nous sommes arrivés à Madagascar le 05 novembre. Venez à la rencontre des participants de ce voyage non sans péripéties : Jacques Dumortier, Claude et Michelle Simier, France Porcher, Monique Lebouc et Sara Benmeida Dumortier.

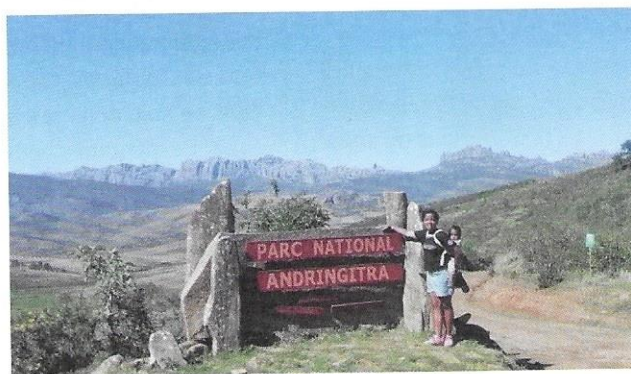
Nous avons résidé à l'hôtel Niaouli à Ambatonakanga. Ce charmant petit hôtel est très pratique vu qu'il est situé non-loin du centre-ville dans un quartier calme dans la haute-ville, avec une vue imprenable sur le jardin d'Ambohitavo.

A Tanà, nous rencontrons nos correspondants membres de nos équipes bénévoles notamment Marie Daricia de la Maison de l'Artemesia (Port-Bergé) de passage à Tanà, ainsi que le couple Haro et Henintsoa.

Nous avons pu aller à la messe à Akamasoa, le village créé en 1989 par le Père Pedro Opeka pour venir en aide aux pauvres qui vivaient sur la décharge à ciel ouvert d'Andralanitra. C'est inouïe de voir la foi en action, les gens qui vivaient dans la misère reçoivent ici non seulement des repas, vêtements mais pour ceux décidés d'en finir avec le cercle vicieux de la pauvreté peuvent aller à l'école gratuitement, se faire soigner, travailler.



Messe à Akamasoa



Malala, randonnée avec son bébé sur le dos

Nous avons rejoint Fianarantsoa le 07 Novembre où nous avons séjourné à l'abbaye de Maromby — en passant, ils produisent du bon vin, à déguster absolument ! A Fianarantsoa, nous avons pu visiter le domaine agricole Lazariste afin que les participants puissent juger du bon emploi des aides au financement du rucher et de la mise en eau des rizières.

Nous avons également pu visiter Le Relais, financé par Emaus. Comme son nom l'indique, Le Relais est constitué de plusieurs activités : Ezaka qui est la plus grande usine de friperie de Madagascar, où les gens trient les linges en balles et créent des jouets à partir des vêtements abîmés.

Karenjy est l'usine qui crée de toutes pièces LE 4x4 malagasy !

Le relais collabore également avec la Commune Urbaine de Fianarantsoa dans la collecte et la transformation des déchets solides en engrais.

Le 09 novembre vers midi, nous avons rejoint Malala Ingady à Ambalavao. Le mercredi étant jour de marché à Ambalavao, nous avons été très surpris de la brièveté du marché car les étales sont presque désertes l'après-midi. Un conseil pour ceux qui voudraient voir le festival de couleurs et de produits locaux à Ambalavao, il faudra y aller de bon matin ! On a séjourné à La Résidence du Betsileo.

Le jeudi 10 Novembre, visite au Parc National Andringitra. On peut dire que le PN Andringitra se mérite ! Il faut faire 2 heures

en 4x4, secoués sur une route chaotique. Puis on a fait 3 heures de marche à pied dans la chaleur et l'humidité. Cette partie a été la plus éreintante, surpris par la pluie en pleine route. Des gens nous ont alors offert leur hospitalité et on s'est abrité dans leur petit village constituée de maisons traditionnelles rustiques.

Le lendemain, visite du parc, on aurait voulu aller jusqu'au pied des chutes d'eau Andriambavy et Andriandahy mais la marche de la veille nous a complètement éreintés.

Le soir venu, Red Fidelis, notre guide accompagnés par les porteurs nous ont fait une petite animation champêtre. Un petit *kabosy* (guitare artisanal) à la main, une bouteille en plastique avec du riz dedans en guise de percussion, les chants traditionnels Betsileo avec leurs façon de chanter le « Zafindraony », c'est dans cette ambiance qu'on a dansé une

bonne partie de la nuit.

Le lendemain, chemin du retour. « On se croirait à Bali » dit Claude Simier en voyant les rizières en terrasse, on a éclaté de rire !

Cette visite nous a fait découvrir plusieurs facettes de notre personnalité : Michelle Simier, l'infatigable a étonné les porteurs car elle marche au rythme des locaux !

France a surmonté sa phobie des motos !

Après la visite d'Ambalavao, nous sommes allés à Ihosal où nous avons résidé à chez le frère Olivier.

Le lendemain, on est parti de bon matin pour affronter la fameuse RN 13 !

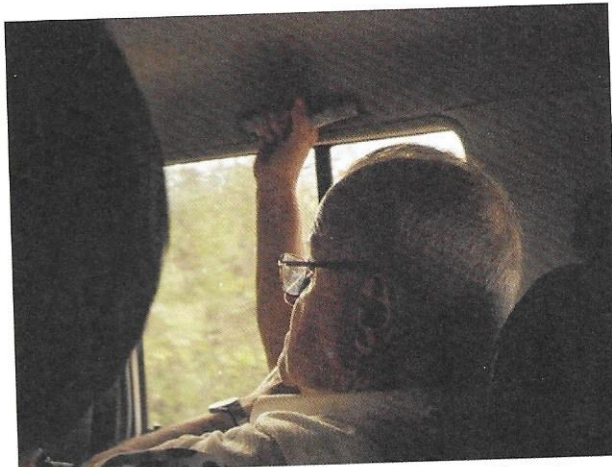
Sur le papier, la route nationale 13 a une longueur de 493 km, allant d'Ihosal à Tolagnaro. Elle traverse les régions d'Ihorombe, d'Androy et d'Anosy. On la traverse en comptant les heures et non les kilomètres. Pour faire Ihosal à Betroka, compter au minimum 06 heures de voiture 4x4. Pour notre part, on est parti d'Ihosal à 04 heures du matin, arrivés à Ambovombe à 23h dans un rythme effréné (19 heures, à être secoués dans tous les sens). Il faut vraiment que le gouvernement réhabilite cette route. Le mauvais état de la route entraîne l'augmentation du coût d'entretien des véhicules qui se répercute sur le coût du transport des personnes et des marchandises. En conséquence, l'insécurité, la famine et le retard de développement des 3 Régions que traverse la RN13.

A part la route chaotique, le paysage est tout juste époustouflant. On a traversé le plateau d'Ihorombe qui s'étend d'Ihosal, Betroka à Soanala avec son paysage de savane à perte de vue qui font place au paysage rocaillieux d'Andalatanosy. La végétation épineuse, la piste en sable et la chaleur nous indiquent qu'on entre dans la Région Androy.

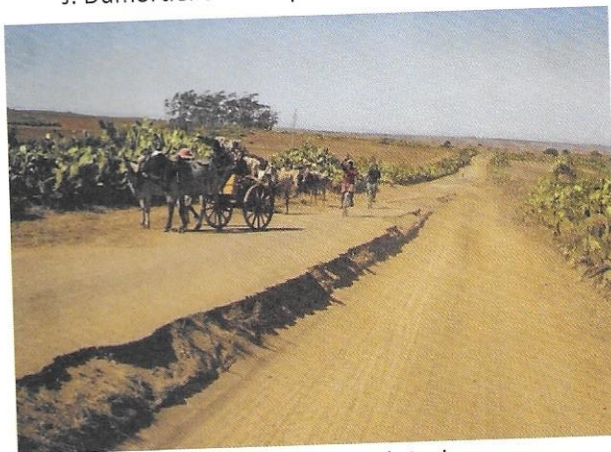
Ayant passé une nuit brève et en sueur à Ambovombe, on a regagné au plus vite Fort-Dauphin et son climat plus clément.

Enfin arrivés à Fort-Dauphin ! Nous avons séjourné au Mahavoky, dans

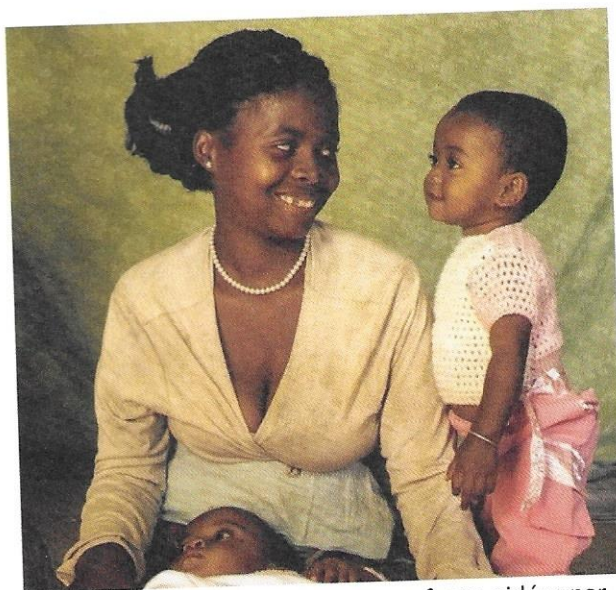
des chambres avec vue sur l'océan. Cet emplacement est stratégique puisqu'on est en centre-ville, donc on peut aller voir les activités de l'association.



J. Dumortier se cramponne autant qu'il peut



La « route nationale 13 » à Amboasary



Moniha mère célibataire et ses enfants, aidés par les Sœurs de la charité

Rosia, Elie et Fidy, l'équipe de bénévoles sur place nous ont fait un accueil chaleureux. On a pu revoir les familles aidées par l'association lors d'une réunion. On leur a expliqué le mode de fonctionnement de l'association à savoir que les projets viennent de la base (Fort-Dauphin) et que notre aide vise surtout à un développement économique afin que les personnes ne soient plus dépendantes de notre aide.

On a aussi pu visiter les Sœurs de la charité au centre social à Bazarikely où elles viennent en aide aux mères célibataires démunies. Les sœurs leur donnent un repas chaud chaque jour et des vêtements (notamment les layettes qu'a confectionné des membres de l'Association Mizara !).

Notre cher Jacques Dumortier a eu quelques soucis de santé à Fort-Dauphin, ce qui a un peu chamboulé notre voyage. Heureusement, il a été évacué avec un avion privé pour Tanà.

Le reste de l'équipe l'a rejoint à Tanà où nous avons passé quelques jours avant notre retour le 23 Novembre.

Ce voyage nous a fait découvrir la réalité dans laquelle vivent les Malgaches. Malgré le peu qu'ils ont, rien n'affecte leur sourire et leur joie de vivre.

Ce voyage nous a donné une grande leçon d'humilité. L'humilité devant la misère des gens. L'humilité face à l'ampleur des tâches à accomplir.





Sainte-Marie

À la rencontre de la baleine à bosse

Une île paradisiaque à l'Est de Madagascar séparée de la grande île de seulement quelques kilomètres, Sainte-Marie ou Nosy Boraha en Malagasy est un joyau à visiter absolument.

L'histoire

L'île a été découverte par Diego Díaz qui accompagnait Vasco de Gama, le jour de l'assomption 1503, ils l'ont alors baptisée Santa Maria.

Un siècle plus tard, ce sont vraisemblablement les Hollandais qui entrent les premiers en contact avec les habitants locaux. Au milieu du XVII^e siècle, Jacques Pronis installe un comptoir de la Compagnie des Indes au nom du jeune roi Louis XIV. Dès la fin du XVII^e siècle—début du XVIII^e siècle, ce sont les pirates qui ont régné en maître sur l'île.

Le pirate Thomas White épousa une princesse Betsimisaraka (ethnie de l'Est de Madagascar). Leur union permit la naissance de la dynastie Zanamalata. Leur royaume s'étendit jusqu'à Mahavelona (Foul Point).

En 1685, Nosy Boraha devint un important repaire de pirates. La majorité des navires qui y passaient furent vandalisés. Les boucaniers bénéficièrent d'un abri sécurisé à Sainte-Marie.

Ils pillèrent tous les transporteurs d'épices venus d'Inde, ayant accosté sur l'île pour s'approvisionner ou réparer les navires. Certains historiens estiment à 1 000 le nombre de pirates qui ont trouvé refuge sur l'île. Quelques épaves de bateaux de pirates sont encore visibles près de la baie des Forbans. Deux d'entre eux auraient appartenu au Capitaine Kidd et au Capitaine Condent.

Des tombes de pirates se nichent également dans la baie, à proximité de la ville principale d'Ambodifotatra.

Au large de la côte sud de Sainte-Marie, les minuscules île aux Nattes et îlot aux Sables sont bordés de récifs coralliens et peuplés de tortues marines.

Dotée d'une biodiversité exceptionnelle tant terrestre que marine, Sainte-Marie est incontournable pour venir à la rencontre des baleines à bosses.

De juin à Septembre, les baleines à bosses (*Megaptera novaeangliae*) migrent en provenance de l'Antarctique et rejoignent le Canal de Sainte-Marie. Cet endroit est leur lieu de prédilection pour se reproduire. Tout comme les pirates, elles trouvent ici les conditions idéales à leur reproduction, leurs danses nuptiales et accouplements si acrobatiques et à la croissance de leurs progénitures. Plusieurs agences ou ONG se sont spécialisées pour fournir des prestations d'observations des baleines en toute sécurité. Elles signent toute la charte de préservation et d'observation des baleines, initiée par Cetamada, entre autres.

Que voir à Sainte-Marie ?

- L'Église catholique qui date de 1857, dont l'autel est un cadeau de l'impératrice Eugénie de France.
- Le vieux fort qui trône au sommet d'une colline où

l'on peut encore y voir l'insigne de Louis XV.

- L'île Forbans, de forme circulaire, qui abrite une ruine d'arc.

Le cimetière des pirates de Saint-Pierre, aménagé sur une péninsule, etc.

Comment s'y rendre ?

Il y existe deux options pour se rendre à Sainte-Marie :

- Par voie aérienne : Par l'intermédiaire d'Air Madagascar au départ d'Antananarivo, Toamasina ou La Réunion, et d'Air Austral à La Réunion ou Toamasina.
- Par voie maritime : Comptez deux heures de traversée en bateau depuis Soanierana Ivongo.

Comment s'y déplacer ?

Le choix vous est donné entre le vélo ou la marche ou les tuc-tucs.

Chante ma *Valiha* !

Avec sa sonorité délicate, envoûtante et cristalline, la Valiha (prononcer « vali ») donne un brin de romance dans une chanson.

La valiha est une variété de cithare tubulaire en bambou que l'on rencontre dans tout Madagascar. Ses origines sont indéniablement indonésiennes. On en trouve des variantes, parfois plus primitives, parfois plus évoluées, chez la plupart des peuples malais montagnards, y compris ceux des Philippines.

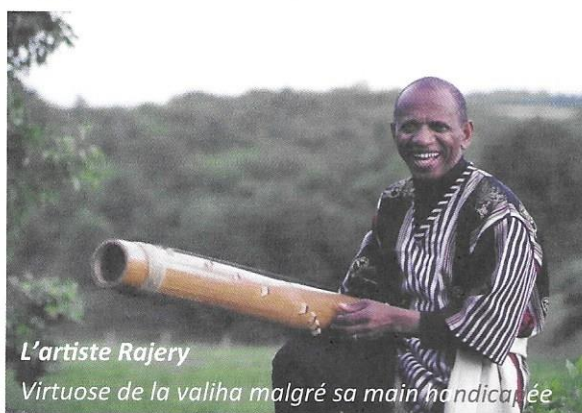
On sait, en effet, que Madagascar a connu des vagues successives de peuplement depuis le début de l'ère chrétienne. Des migrations indonésiennes ont été prouvées tant par l'étude des vents et des courants que par la présence de la pirogue à balancier en certains endroits de l'île. Or, la cithare tubulaire en bambou est un instrument très ancien que l'on trouve parmi les minorités ethniques en Indonésie et au Vietnam – le mot *valiha* viendrait du sanskrit **vadhya** signifiant instrument de musique.

Il est vrai que si l'on trouve divers types de factures de cithares sur le sol africain, surtout les cithares sur radeau ou planche en Afrique centrale; par contre, on n'y trouvera aucune cithare tubulaire, mais bien certaines cithares sur bâton, c'est-à-dire des instruments dont le corps est un morceau de bois sur lequel sont tendues les cordes.

La *Valiha* est composé d'un segment de bambou (de 60 à 130 cm de long) servant à la fois de table d'harmonie et de résonateur grâce à une longue fente longitudinale (ouïe) entre les nœuds non percés des extrémités.

Initialement, les cordes étaient réalisées par décollement des fibres longitudinales de l'écorce du bambou centrale auquel elles restaient attachées par leurs deux extrémités. Façonnées en forme de cordes sommaires, et soulevées au-dessus de la table, elles prenaient appui sur de petits chevalets taillés dans un morceau d'écorce de cucurbitacée disposés autour du bambou, en deux demi-hélices symétriques : à faible pas d'un côté (chevalets multiples, fixes), à grand pas de

l'autre (silllets multiples, mobiles), ces derniers seuls étant utilisés pour l'accord de l'instrument par ajustement de la longueur vibrante de la corde.



*L'artiste Rajery
Virtuose de la valiha malgré sa main handicapée*

Les « cordes » fibreuses donnaient des sonorités de percussions étouffées : par la suite, on les remplaça par des cordes en acier avec des résultats tout à fait satisfaisants donnant à l'instrument actuel un timbre caractéristique, plus proche de la cithare.

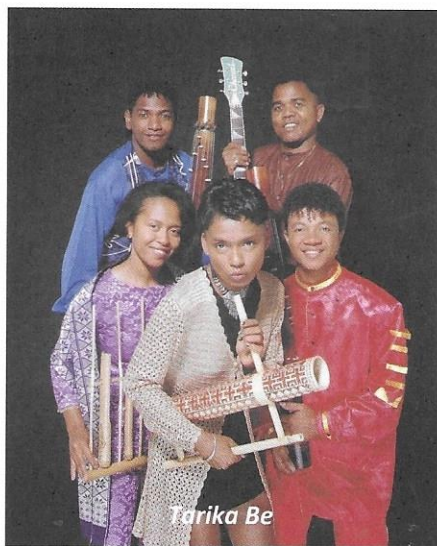
En revanche, les tentatives de valiha électrique n'eurent pas de succès car elles lui faisaient perdre sa sonorité romantique et intimiste ; toutefois, une variété moderne, montée sur une caisse de résonance est devenue très populaire.

On en joue debout ou assis, l'instrument coincé sous le bras, les deux mains ainsi libres de le pincer.

Les notes sont disposées selon la gamme diatonique, mais alternativement à gauche et à droite de l'ouïe longitudinale, de sorte que les cordes voisines, d'un côté comme de l'autre, sonnent selon une série de tierces ascendantes, autorisant très facilement des accords « harpés » d'une très grande douceur (plectre non utilisé) ainsi qu'une grande

virtuosité par le jeu alterné des deux mains, similaire à celui des sanzas.

La Valiha a fait connaître des artistes comme Rajery, Justin Valiha, ou Tarika Be dont le titre « *Raitra* » a été choisie comme musique du film *The Nanny Diary* de Shari Springer Berman qui a fait connaître la Valiha dans le monde entier.



Tarika Be



Podcast ... tendez l'oreille !



Mais c'est quoi un **podcast**, encore un mot de djeun's !

Pour faire simple, un podcast est un fichier audio ou vidéo diffusé par Internet en série. Les internautes peuvent mettre en avant leur originalité, et ils sont libre de mettre en ligne leurs créations sonores personnelles (reportages, créations, bricolages audio).

Certains sites sont gratuits que ce soit pour l'hébergement (mise en ligne) ou le téléchargement (et légal de surcroît !). Il y a par exemple Arte Radio et son **Audioblog** où chacun peut donc créer un compte pour héberger ses créations sonores. Tous les sons bénéficient d'outils de partage sur les réseaux sociaux.

C'est quoi un **audioblog** ? C'est un anglicisme, traduit en français comme étant un carnet audio ou cybercarnet audio. C'est un site Web personnel, ouvert et interactif, constitué de fichiers musicaux. L'audioblogueur peut faire ainsi leur propre radio en ligne, à écouter, télécharger ou pod-caster.

Vous voilà maintenant incontournables sur les podcasts et audioblogs ! Partez maintenant parcourir internet en recherche de ces fameuses créations à écouter à volonté ! Il y en a pour tous les goûts : créations inouïes, des récits de vie, des émissions de radios associatives, des séries, des récits de voyages.

En parlant de voyage, Sara Dumortier— alias *Hemera*— a posté une carte postale de son voyage à Madagascar intitulé « *Changement de cap* » accompagnée des membres de l'Association Mizara. Pour écouter, rien de plus facile, cherchez sur internet les mots clés « Arte radio Hemera ».

Tendez l'oreille

Visitez notre site web : www.associationmizara.com

Fahendrena malagasy

Sagesse malagasy

« *Ny valiha no tsy mifehy loha tsy marary* »

Traduction littérale : « la valiha met un bandeau sur la tête sans qu'elle soit malade »

Dans la culture Malagasy, nouer un bandeau sur la tête signifie être prêt à batailler, à attaquer.

Ce proverbe malagasy parle d'une personne vaniteuse qui fait semblant d'être prêt mais qui renonce au dernier moment.

Devinettes - Inona àry izany o ?

Nous vous proposons des devinettes malagasy (*ankamantatra*) avec leurs traductions littérales en français.

1. *An-tsaha tsy misaraka, an-tanety tsy mifanary.* Inséparables dans les champs comme sur la terre ferme.
2. *Tsy atoraka, tsy avily nefa mahatonga alavitra* - N'est ni lancé, ni détourné mais nous emène loin.
3. *Kapaina tsy hita fery* - coupé mais sans blessure.

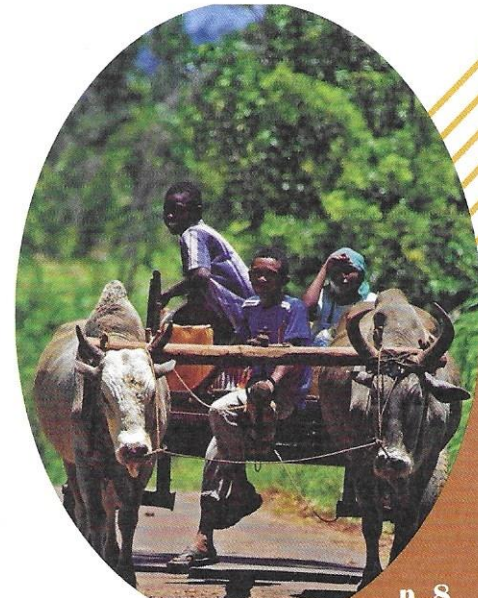
Réponses des devinettes du précédent numéro :

1. le téléphone - 2. La queue du lézard - 3. un fruit

Equipe de la rédaction:

Malala INGADY.

Bureau Mizara



p. 8

Abonnez-vous
et adhérez !

Remplissez ce coupon et
envoyez-le à l'adresse :

Association Mizara
21 rue du Cher
41400 Faverolles-sur-Cher
lalettremizara@gmail.com

Recevez *La Lettre Mizara* dans votre boîte aux lettres :

1 exemplaire papier : 15 €/an 3 exemplaires papier : 25 €/an

Adhésion individuelle : 15 € Adhésion familiale : 20 €

Nom et prénom :

Adresse :

Ville : Code postal :

Téléphone : E-mail :

Ci-joint un chèque de€ à l'ordre de MIZARA.