



La Lettre MIZARA



Juin - Juillet

N° 001

Juin 2021



Éditorial

Chers lecteurs,

C'est avec plaisir que nous vous présentons *La Lettre Mizara*, adressée aux adhérents, sympathisants, amis de l'association Mizara, et à tous ceux qui sont curieux de mieux nous connaître. Mizara, c'est une association francomalgache qui œuvre dans l'humanitaire. Mizara est un mot malgache qui veut dire « partage ». Aussi, nous mettons un point d'honneur à partager les cultures de nos deux pays !

La Lettre Mizara se veut bimestrielle, et vise à vous présenter les activités de l'association en France et à Madagascar. Vous trouverez en page 2 une lettre adressée aux bénévoles et correspondants malgaches. Cette lettre acte les dispositions résultant de la nécessité du renouvellement compte tenu de la pandémie, de la capacité des équipes sur le terrain à administrer les projets retenus, du désir des contacts, adhérents et donateurs d'être si possible plus régulièrement et fréquemment informés des actions de terrain entreprises. Ensuite, nous avons la page « Madagascar au fil des jours », qui vous donne les dernières nouvelles de la Grande Île. À chaque numéro, nous proposons un grand dossier avec un focus sur un sujet. Une page « tourisme et biodiversité » vous redonnera l'envie de voyager, et vous y (re) découvrirez les sites touristiques et endroits à visiter. En dernier lieu, nous proposons une page ludique, avec des jeux et un mot de culture.

Nous ne manquons pas d'exprimer nos sincères remerciements à ceux et celles qui ont contribué à la conception, l'impression et la diffusion de *La Lettre Mizara*. Un grand merci à tous nos adhérents, bénévoles et généreux donateurs !

Sur ce, notre équipe rédactionnelle vous souhaite une bonne lecture !
Malala Ingady

SOMMAIRE

Nouvelles de Mizara	02
Madagascar au fil des jours	03
Grand dossier : COVID-19, que nous réserve 2021 pour Mada ?	04-05
Destination Fort-Dauphin	06
L' <i>ananambo</i> (ou <i>moringa</i>)	07
Page ludique	08



Quelques mots de Jacques

Bien chers amis,

La pandémie de COVID-19 impacte depuis un an à des degrés divers la santé et l'économie des différents pays de la planète.

L'association Mizara en France et à Madagascar a été profondément marquée par le décès de certains de ses membres, la précarité accrue des populations malgaches, puis l'interruption de tout déplacement depuis plus d'un an. Néanmoins, grâce à l'engagement de nos bénévoles, au dévouement de nos correspondants et à la générosité de nos donateurs, toutes les aides à ces populations ont été maintenues et des actions d'urgence entreprises : aides alimentaires et retour à l'emploi notamment.

Fin 2020 et début 2021, l'adoption de nouveaux statuts, la mise en place d'un conseil d'administration, le renouvellement du bureau, joints à la plus grande autonomie laissée aux acteurs sur le terrain quant à la définition et à la mise en œuvre des projets d'équipe, assurent à l'association de nouvelles compétences et plus de lisibilité tout en permettant un certain renouvellement rendu nécessaire par le vieillissement des acteurs historiques.

Le caractère francomalgache de l'association se confirme avec la nouvelle répartition des tâches et la création de commissions mixtes pour la communication, l'échange de savoirs et de connaissances, et l'organisation des voyages.

Sur la base de ces divers éléments, nous restons fidèles à nos principes sur le rappel que « Tout homme est égal en dignité », et que cette dignité implique la réalisation des possibilités de chacun au bénéfice de tous dans le souci du bien commun et du respect du cadre de vie.

Jacques Dumortier, président de l'Association MIZARA

La Lettre Mizara entre de bonnes plumes

Malala Ingady, responsable des équipes de bénévoles à Fort-Dauphin, cheffe de cabinet du maire de la même ville jusqu'en dé-

cembre 2020, assurera la rédaction de *La Lettre Mizara* avec le concours des bénévoles et de nos correspondants à Madagascar et en France. Elle conduira les projets d'équipe à Fort-Dauphin en liaison avec les autorités communales. Malala est avant tout une biologiste, qui a un DEA en biologie animale, écologie et conservation à l'université d'Antananarivo. Elle a été directrice de l'Office régional de Fort-Dauphin, puis professeure à l'Institut supérieur de l'Anôsy. Elle est mariée à Eddy Rakotonandrasana, directeur du Parc national Andringitra (31 160 ha) et de la Réserve spéciale du Pic d'Ivohibe (3 453 ha). Ils se sont installés à Ambalavao, à 60 km de Fianarantsoa.

Conteneur de dons humanitaires

Enfin ! Après sept mois de longues procédures administratives, et après que la commune urbaine de Fort-Dauphin a payé 32 millions d'ariary de surestaries, le container en provenance d'Oissel (ville avec laquelle Fort-Dauphin est jumelée) et destiné à la mairie de Fort-Dauphin pourra enfin être déchargé ! Son contenu (livres, layettes, parapharmacie) est destiné à l'école de Marillac, à sœur Fanilo (dispensaire) et à sœur Georgette (centre social). La mairie organisera une cérémonie officielle pour la remise de ces dons.

Rizières et champs

Cette année, la sécheresse a frappé presque toute l'île, y compris Fianarantsoa. L'eau n'arrive plus à irriguer la rizière dont s'occupe Père G. Farantsely. Seule solution : tirer l'eau de la rivière à l'aide de la moto-pompe.

Père Martin Pierrot Rakotoarison n'est plus (4 avril 1969 - 4 Avril 2021)

Il est parti le jour de son anniversaire qui tombait le jour de Pâques. Son dernier acte a été de dire la messe. Pâques, passage de la fête de la naissance sur terre : il passe à la fête de la joie éternelle.

Une étoile dans le ciel

Mme Guy BEECKMANS de WEST-MEERBEECK née Charlotte DUMORTIER s'en est allée (10 mars 1935 - 25 avril 2021). Elle fut une des premières, dès 2002, à soutenir nos actions à Madagascar. Les étoiles ne sont peut-être pas des étoiles, mais des ouvertures dans le ciel d'où l'amour de nos disparus se déverse et nous illumine pour nous faire savoir qu'ils sont heureux.



Madagascar au fil des jours

Les premières doses de Covishield arrivent le 7 mai prochain

lundi 3 mai | [Mandimbisoa R. MADAGASCAR TRIBUNE.COM](https://www.madagascartribune.com)

Les premiers lots de vaccins contre la COVID-19 arriveront à Madagascar le 7 mai prochain. C'est ce que les autorités malgaches ont annoncé lors d'une émission télévisée de dimanche durant laquelle le président de la République et quelques membres du gouvernement ont fait le point sur la situation dans le pays.

Le vaccin Covishield, la version indienne d'AstraZeneca arrivera en premier dans le pays. Mais l'inquiétude est déjà à son comble pour certains citoyens du fait de la recrudescence de l'épidémie de COVID-19 que connaît l'Inde actuellement à cause d'un double variant du virus. L'efficacité de ce vaccin suscite ainsi des débats actuellement dans le domaine de la santé.

Pour Madagascar, quatre vaccins ont été retenus et donc autorisés dans le pays. Ce sont le Covishield, la version indienne d'AstraZeneca, le Pfizer qui est issu d'une collaboration entre le laboratoire américain et l'allemand BioNtech, le Sinopharm, un vaccin chinois, et le Janssen du géant pharmaceutique américain Johnson&Johnson. Les autorités malgaches précisent que la vaccination est libre, volontaire et non forcée.



Kere, un « mal aux ventres »

L'un des fléaux qui ont touché Madagascar en 2020 (et jusqu'à présent), c'est le *kere* (prononcer « kéré »), ou famine dans le dialecte du sud. Trois années de sécheresse, en plus de la situation géographique, de la pauvreté du sol et de l'enclavement ont condamné le sud du pays ainsi que ses habitants. Les restrictions de déplacement causées par le COVID-19 ont considérablement intensifié les effets de la famine. Les régions les plus touchées sont Androy, Atsimo Andrefana et une partie de l'Anôsy. En conséquence, des vies sont en danger, jusqu'à 1,3 million de personnes selon le PAM. Des enfants sont en état de malnutrition sévère et le bétail meurt

littéralement de soif. Les gens marchent pendant des heures, voire une journée entière pour trouver un point d'eau. L'eau, quand il y en a, s'achète 3 000 ariary le seau de 15 litres. Pour s'acheter de quoi manger et boire, les gens vendent à prix bradé le reste de leurs bêtes, ainsi que leurs casseroles, assiettes et ustensiles de cuisine. Face à cette situation, de nombreuses familles fuient pour s'installer dans d'autres régions de l'île. Ceux qui ne fuient pas espèrent l'aide gouvernementale, des organisations onusiennes, des ONG, des associations et des personnes de bonne volonté.

Pourtant, les chercheurs et les ONG ont tiré la sonnette d'alarme très tôt. En analysant la pluviométrie, on peut anticiper la sécheresse par zone géographique. Un projet ambitieux de désalinisation de l'eau de mer, et l'installation de pipelines tirant de l'eau de la rivière Ifaho et du fleuve Menarandra pour irriguer l'Anôsy et l'Androy ont été proposés par le gouvernement. Actuellement, quelques forages de puits ont été réalisés, certains sont raccordés à des pipelines comme ce qu'on retrouve à Tsihombe (Androy). On espère tous que ces projets aboutiront.



COVID-19 Que nous réserve 2021 pour Mada ?

L'année 2020 a été marquée par l'apparition de cette pandémie, qui a entraîné de nombreuses conséquences : pertes humaines, difficultés économiques, en bref, une immense crise sociale. À Madagascar comme dans d'autres pays, on espère tous que de jours meilleurs arriveront en 2021, et que cette sata-née maladie disparaîtra aussi vite qu'elle est appa-rue. D'autant plus qu'on a plusieurs autres pro-blèmes à gérer !

Le premier trimestre se termine à peine, et voilà déjà les mauvaises nouvelles ! Le variant sud-africain du virus est arrivé à Madagascar, a annoncé le président de la République sur la chaîne nationale. Le nombre de cas ne cesse d'augmenter. Chaque jour, environ 1 500 tests sont effectués, et en moyenne un tiers sont positifs, soit 500 nouveaux cas quoti-diens. À l'heure actuelle, on recense 3 679 personnes en traitement, dont 310 pour des formes graves (situation au 10/04/21).

Que fait le gouvernement face à cette hausse des transmissions ? Il n'y a pas 36 solutions, les autorités ont fermé les écoles dans toute l'île. Les régions Ana-lamanga (Antananarivo), Boeny (Majunga), Diana (Diego) et Atsinanana (Tamatave) sont fermées à compter du lundi de Pâques, et ce, pour 15 jours. Les autres régions ont emboité le pas. Par conséquent, seuls les transports de marchandise peuvent circuler, tandis que le transport de passagers est suspendu.

La colère gronde déjà parmi les gens qui sont dépen-dants de ces transports régionaux. Tel est le cas des petits producteurs des régions aux environs d'Anta-nanarivo qui transportent leurs produits pour les vendre au grand marché de fruits et légumes d'Ano-sibe (Tanà). Ces gens sont alors obligés de marcher pendant des heures en portant sur leurs têtes les produits qu'ils vont vendre. On assiste à une hausse des prix, d'autant plus que les produits se font rares. Au final, ce sont les consommateurs qui vont payer le prix fort.

Face à la recrudescence de cette maladie, les gens se tour-nent vers les tisanes, la CVO et les aérosols. Les aérosols (ou « evoka ») les plus répandus sont le *ravintsara* avec *kininim-potsy*, qu'on fait bouillir et dont laisse la vapeur envahir la maison toute entière. D'autres se tournent vers un « remède traditionnel amélioré » appelé « Ed 1 » créé par Edmond Rakotomalala. Il s'agit d'un mélange d'huiles es-sentielles. En tout cas, la posologie n'explique pas s'il faut l'utiliser en aérosol, en application ou l'ajouter à une bois-son : il est simplement inscrit sur son étiquette le nombre de gouttes à prendre. Actuellement, ce produit fait polémique car, d'après le DPLMT (Direction de la pharmacie, des laboratoires et de la méde-cine traditionnelle), ce remède n'a pas encore reçu d'autorisation de mise sur le marché, alors que les gens se bousculent pour l'acheter.

Les personnalités politiques vantent le mérite des plantes médicinales malgaches et encoura-gent les remèdes traditionnels, alors qu'ils se font eux-mêmes vacciner à l'étranger... Qu'en est-il alors de la vacci-nation contre ce virus à Madagascar ? Pour l'instant, le pays s'est enregistré au programme COVAX, décision prise lors du conseil de gouvernement du 7 avril. Le COVAX est, selon l'OMS, la seule initiative mondiale visant à ce que le vaccin puisse être disponible dans les pays à faible revenus.

Par ailleurs, le ministère de la Santé publique fait appel à tous les volontaires, médecins (même retraités), aides-soignants, brancardiers et personnels de nettoyage pour renforcer les équipes au niveau des centres de traitement qui arrivent à saturation.

En attendant le retour des beaux jours, on devra encore patienter, car ces quinzaines annoncées par les autorités vont encore se renouveler. Dans cette attente... gardons l'espoir !

Environ 1 500 tests journaliers sont effectués.

En moyenne un tiers est positif



Et les écoles ?

Les spécialistes disent que les risques que les enfants contractent le Covid-19 sont minimes. Pourtant, les enfants sont les plus grandes victimes de cette pandémie. Selon les résultats de l'étude « Analyse des données relatives aux enfants non scolarisés et de l'impact de la pandémie COVID-19 à Madagascar » réalisée par l'UNESCO à Madagascar, le pourcentage d'enfants non-scolarisés est effrayant :

- * Préscolaire (moins de 5 ans) : 40 %, soit entre 285 000 et 316 000 enfants
- * Primaire : 22 à 27 %, soit entre 751 000 et 921 000 enfants
- * 1^{er} cycle du secondaire : 30 à 40 %, soit entre 741 000 et 1 million d'enfants
- * 2nd cycle du secondaire : plus de 60 %, soit près de 1,4 million d'adolescents

Les écoles sont fermées, d'autres sont transformées en hôpital ou en centre de traitement Covid-19. Tel est le cas pour l'EPP (école primaire publique) Soamandrakizay et le collège d'enseignement général (CEG) d'Alarobia. Lors de la réouverture, où iront les élèves de ces écoles transformées en centre de traitement ?

Les autorités tâtonnent à chaque quinzaine, il n'y a pas de plan bien défini pour les écoles. La mesure prise était que les parents viennent dans les écoles pour les leçons et les devoirs. Les parents doivent alors continuer de payer les **écolages**, car les enseignants continuent à donner des cours et à corriger les exercices. On encourage vivement l'enseignement à distance, par le biais d'Internet.

Le hic, c'est que certains parents n'ont eux-mêmes pas reçu d'éducation, et ne savent ni lire ni écrire. Mais ils ont envoyé leurs enfants à l'école. Comment ces parents pourront-ils donner la leçon à leurs enfants et les aider pour les devoirs ?

L'enseignement par Internet, quant à lui, est réservé à une élite, qui dispose d'un accès à Internet à la maison, des gens qui peuvent se permettre d'acheter une tablette ou un ordinateur personnel pour leurs enfants.

Les parents d'élèves sont réticents à payer l'**écolage** alors que les enfants ne vont pas à l'école.

*Selon l'UNESCO
3.6 millions
d'enfants ont raté
l'école à cause du
COVID-19*

L'expérience de l'année scolaire 2019-2020 nous a montré que les enfants n'ont étudié que quatre mois sur les dix prévus. Les examens ont été repoussés jusqu'en octobre 2020, alors qu'ils auraient dû avoir lieu en

juillet.

Alors, faut-il envoyer les enfants à l'école et risquer qu'ils soient contaminés, ou ferons-nous (encore) l'impasse sur l'année scolaire ?

Les autorités doivent absolument trouver une solution pérenne sur la question de l'éducation, car ce virus risque de persister encore de nombreuses années. Peut-être faudra-t-il revoir le calendrier scolaire ? Puisqu'à partir de fin mars et jusqu'en septembre, on prévoit un confinement, pourquoi n'adapterait-on pas le calendrier scolaire ? Ainsi, les enfants pourraient étudier de novembre à fin mars.

« Atsipy ny tady any tandron'ny omby, atsipy ny teny any ampon'ny mahala-

an-

Nos bénévoles de Fort-Dauphin et les enfants appuyés par notre projet « retour à l'école »





TOLAGNARO Fort-Dauphin

Lokaro

Vivement la réouverture des frontières !

Aujourd'hui, on vous emmène à Fort-Dauphin, une ville située au sud-est de Madagascar, à environ 1 100 km d'Antananarivo. La région offre un panorama particulier, avec un assortiment de paysages à la fois verdoyants, désertiques et montagneux. Suivez le guide, nous vous donnons tous nos bons plans !

Comment y aller ?



En voiture par la RN13 ou la RN12A, appelée « bac +10 » car il faut traverser 10 bacs ! Comptez 3 jours pour plus de confort.



L'avion est le plus rapide (1 h au départ de Tanà).



Où se loger ?

Il y a des hôtels sympas, selon votre budget. Voici quelques recommandations.

À partir de 15 € la nuitée : Le Port Hôtel.

Environ 45 € la nuitée : Né-penthès Ampasikabo, Vintana/Kaletà Hôtel (petit-déjeuner compris), La Croix du Sud.

À partir de 65 € la nuitée (petit-déjeuner compris) : optez pour Talinjoo avec sa piscine qui surplombe la plage de Libanona.



Où manger ?

Le « Filao » et « Chez Bernard et Mirana » sont de bonnes adresses pour des spécialités culinaires françaises.

Un apéro ? Venez le prendre au « Club Sandwich » d'Ankoba.

Pour un déjeuner au bord de la plage d'Ankoba, choisissez « Chez Marceline ».

Pour goûter de bons petits plats malgaches à un tarif très abordable, allez « Chez Vivie » et à « L'Escale ».

Que visiter ?



Musée de Fort-Flacourt : au cœur du bastion construit en 1643, qui a donné son nom à la ville.

Ambinanibe où vous trouverez un authentique village de pêcheurs traditionnels.

Réserve de Nahampoana : faites connaissance avec les lémuriens, tortues et crocodiles au cœur d'une végétation luxuriante à 7 km de Fort-Dauphin.

Domaine de la cascade Manantantely : à 9 km de la ville, le domaine se dresse à la lisière d'une pépinière foisonnante de spécimens endémiques, et la piscine naturelle qui se déploie à ses pieds fait le bonheur des amateurs de baignade.

Baie de Lokaro : localisée à environ 40 km de Fort-Dauphin, c'est un superbe site sauvage qui mérite le détour. Elle est réputée pour ses criques où baignade et plongée sous-marine sont très agréables. Une excursion en bateau sur les canaux permet d'observer une végétation particulière : « oreilles d'éléphant », pandanus, roseaux, et ravinala jonchent les lagunes.

Parc national d'Andohahela : découvrez trois mondes différents, au croisement entre forêt tropicale humide, forêt sèche et forêt de transition. Côté faune, on trouve 13 espèces de lémuriens diurnes et nocturnes, 129 espèces d'oiseaux, dont 65 % sont endémiques, 61 espèces de reptiles, et 49 espèces d'amphibiens.



L'ananambo (ou moringa)



L'**ananambo** (ou **Moringa**) est une super-plante ! On a chanté les éloges de la spiruline, mais on oublie que l'**ananambo** contient sept fois plus de vitamine C que les oranges, quatre fois plus de vitamine A que les carottes, quatre fois plus de calcium que le lait et trois fois plus de potassium que la banane ! Qui dit mieux ?

Faisons connaissance avec cette super-plante qu'est l'**ananambo** : connu dans toute l'île, l'arbre ressemble avec l'âge un peu au baobab, avec sa forme de bouteille. Son tronc de couleur blanchâtre peut atteindre plus de 2 mètres de diamètre. L'arbre peut fleurir et produire des gousses deux fois par an. Les fleurs, de couleur blanc crème, forment des gousses allongées de 30 cm, passant du vert tendre au brun, à section triangulaire, pointues à l'apex, et lignifiées, ce qui définit alors le seuil de maturité des gousses pour la production d'huile.

L'**ananambo** a une grande valeur économique. L'huile extraite de ses graines est à la fois une huile alimentaire de qualité et une matière première intéressante pour l'industrie cosmétique. La poudre de feuilles d'**ananambo** est commercialisée comme complément alimentaire dans certains pays. L'**ananambo** peut servir d'hormone de croissance dans l'alimentation animale, et d'engrais vert pour les végétaux. Les graines contiennent un polyélectrolyte cationique qui a montré son efficacité dans le traitement des eaux, en remplacement du sulfate d'alumine ou d'autres floculants.



À Madagascar, on mange l'**ananambo** en *ro mazava*, ou avec de la viande ou du poisson.

Recette pour un *ro mazava* : faites bouillir 1 L d'eau, ajoutez-y une pincée de sel, rincez les feuilles d'**ananambo** et ajoutez-en deux poignées. Le temps de cuisson des feuilles d'**ananambo** ne doit pas dépasser les cinq minutes.

Il est aussi conseillé de la préparer en crudité avec des concombres, tomates, oignons et une sauce vinaigrette.

Hen'omby sy ananambo (bœuf et **ananambo**) : choisissez une belle pièce de viande de zébu, salez et ajoutez de l'ail et du gingembre, cuisez à feu moyen jusqu'à ce que la chair soit tendre. Ajoutez en fin de cuisson la quantité voulue d'**ananambo**. Laissez cuire encore 5 minutes, puis servez. Bon appétit !

Pour profiter au mieux de ses vertus thérapeutiques, il est conseillé d'en faire une infusion.

Cette plante est également utilisée en pharmacopée traditionnelle pour ses vertus thérapeutiques. Les feuilles sont efficaces contre l'anémie, le diabète, l'hypertension artérielle, la conjonctivite, contiennent un antibiotique naturel, aident durant l'accouchement, pour traiter les problèmes de foie, etc.

On trouve l'**ananambo** sous forme de gélules, ainsi que de feuilles séchées ou fraîches. N'hésitez plus à consommer cette super-plante pour retrouver la santé et la préserver au quotidien !

Le labyrinthe

Fahendrena malagasy

Sagesse malgache

« Ataovy fihavanam-bava sy tànana : koa raha marary ny tanana, dia mitsoka ny vava, ary marary ny vava dia misafo ny tanana. »

Traduction littérale : « Que vos rapports d'amitié soient comme ceux entre la bouche et la main : quand la main a mal, la bouche souffle dessus ; et quand la bouche a mal, c' est la main qui la caresse. »

Saurez-vous répondre à ces trois devinettes ?

1. Qui suis-je ? Je fais grossir sans changer de poids.
2. Qui suis-je ? Si vous me nourrissez, je vis, si vous me donnez à boire, je meurs.
3. Quand je suis couché, ils sont debout. Quand je suis debout, ils sont couchés. De quoi s'agit-il ?

Équipe rédactionnelle

Dirigée par Malala Ingady, avec le concours de Mme Elie (Fort-Dauphin) et Mme Henintsoa (Antananarivo), ainsi que de nos correspondants Père G. Farantsely (Fianarantsoa), Frère O. Tahiana, M. Florent Bibasse (France) et du Bureau Mizara en France.



p.8

À vous la parole

Cette partie sera consacrée aux articles des lecteurs. Envoyez-nous vos réactions, partagez vos recettes, faites-nous découvrir vos destinations préférées en France ou à Madagascar, partagez un poème, faites une déclaration d'amour...

Envoyez au maximum 200 mots à notre équipe rédactionnelle :

lalettremizara@gmail.com

Ajouter ici l'adresse à Montrichard?

Abonnez-vous

Recevez *La Lettre Mizara* dans votre boîte aux lettres (10 €/an)

Nom et prénom :

Adresse :

Ville : Code postal :

Téléphone : E-mail :

Coupon détachable, remplissez les informations et envoyez-le nous à l'adresse : **XXXXX???? Montrichard**

E-mail : lalettremizara@gmail.com