

Et voilà ! Des vacances qui se terminent ! On nous avait prédit un super bel été. En fait il fut plutôt catastrophique sur une bonne partie de la France ! Et s'il n'y avait eu que le temps ! Mais au niveau de l'actualité, ce ne fut pas très gai. Déjà les actus, de nos jours, c'est devenu « Paris Match » en continu ! Je ne sais pas vous, mais moi, ça me prend la tête !

Dsk, crise financière (comme si on s'apercevait soudainement qu'on ne peut dépenser 150€ si on en a que 50€ !!!). Ce déclin du monde occidental dont la philosophie est basée sur le fait que pour être heureux il faut acquérir un maximum de biens, posséder, avoir toujours plus, toujours mieux... à crédit et en stéréo...



Et ces populations victimes de la sécheresse et qui meurent de faim dans une presque indifférence générale.... (C'est tellement récurrent !).

Populations également victimes des politiques et/ou de religieux.

La corne de l'Afrique : Face à la pire sécheresse en 60 ans, plus de 12 millions de personnes en Somalie, au Kenya, en Ethiopie, en Erythrée et à Djibouti ont un besoin urgent de nourriture, d'eau et d'abris.

Vous n'avez pas remarqué qu'on en parle beaucoup moins que cette affaire minable à tous les niveaux dont on nous gave depuis le mois de mai ?

Quelques nouvelles un peu meilleures relatives à la disparition de quelques dictateurs...en espérant qu'ils ne soient pas remplacés par d'autres dictateurs ou des mouvances extrémistes...

A Madagascar, c'est toujours le flou. Un gouvernement de transition a été mis en place depuis les événements de 2009. Mais on en est encore aujourd'hui au même point.

On attend vainement des élections et l'émergence d'une vraie démocratie....

Mais la grande misère est toujours là. Elle s'aggrave même un peu plus chaque jour c'est bien là qu'est tout le drame !

Gardons le moral, comme ces enfants...



Je retourne donc à Madagascar dans quelques jours, notamment pour préparer la rentrée scolaire. Et je vous enverrai des nouvelles de vos filleuls dans le prochain journal info.

Ah, un petit détail en ce qui concerne le paiement des cotisations. J'insiste souvent pour que vous procédiez de préférence par virement, (que ce soit virement ponctuel ou permanent). C'est simple, très peu cher et même souvent gratuit, rapide et sécurisé. Demandez-nous notre RIB et nous vous l'envoyons de suite. En effet, cette année, trois courriers contenant des chèques ne sont pas arrivés à destination. Il faut alors contrôler le non encaissement des chèques, (voire même faire opposition), recommencer l'opération, bref, c'est toujours gênant. Ce sont fort heureusement des cas isolés, mais ça arrive parfois !

Avec le virement, il y a une traçabilité qui fait qu'il ne peut pas y avoir d'erreur perdue dans la nature, ce qui n'est pas le cas avec un courrier postal. Dans certains pays, comme la

Suisse par exemple (c'est quand même une référence dans le domaine de la finance), il y a belle lurette qu'on n'utilise plus le chèque.

Ceci dit, vous faites comme vous voulez, ce n'est qu'une préconisation. Mais si vous envoyez votre chèque par courrier postal, n'oubliez pas de rédiger l'ordre complet et clairement « Fitiavana Madagascar », et également de noter votre adresse d'expéditeur au dos de l'enveloppe.

Je vous en remercie par avance, et après ces bonnes paroles, je vous laisse en compagnie d'Isa, Mumu, Anne, Anny, Francia et Miranto.....

Isa, notre petite perle de Ch'Nord...

Il était une fois, une petite goutte qui se sentait bien seule et impuissante. Alors lui est venue l'envie de multiplier les petites gouttes...

Ma petite histoire pourrait se résumer ainsi. Un parrainage pour commencer, l'envie de faire plus collectivement pour continuer, et la création de l'association « Petites Gouttes » pour conclure. Une bonne dose de volonté agrémentée de formidables rencontres, et voilà une petite goutte qui prolifère.

Notre mission première était de récolter des fonds destinés à l'association de mon premier filleul, à Madagascar.

A cette fin, nous vendons des petits objets que nous fabriquons, des crêpes et des sandwiches lors de manifestations, et j'ai l'honneur de passer la nuit du réveillon aux côtés du Père Noël...

Bref, tout ce que nous trouvons sous notre chapeau pour faire pleuvoir les petites gouttes est tenté.

Nous ne nous sommes pas enracinés sur notre nuage.

D'une rencontre à une autre, nous voilà atterrés sur le nuage FITIAVANA, avec des petites tirelires pour Mario, le chargement des valises d'une école qui se rendait sur place... Et puis surtout, la formidable rencontre avec le boss de la boutique, et nous voilà transformés en dépôt-vente de vanille et autres cocottes.

Petit à petit, les petites gouttes se multiplient. Ce n'est pas simple tous les jours, mais c'est un réel bonheur quand il faut signer le chèque final ! J'avoue que c'est mon moment préféré.

Voilà ma petite histoire. Ce qui est fait à mon niveau est vraiment peu comparé à ce que réalisent les membres de Fitiavana. Mais chaque goutte compte et je suis très fière de pouvoir apporter la mienne.

Chacun peut s'investir d'une façon ou d'une autre. Une petite création, un vide-grenier, une petite tirelire... J'ai commencé en revendant de la vanille autour de moi, tout simplement. Cela a l'air de rien mais le résultat est bien là.

Alors, n'hésitez pas à récolter des petites gouttes autour de vous. C'est une belle aventure à vivre. Il faut juste une petite dose de volonté, et... hum !!! le chèque final à signer... Ensuite, on passe le relais...

Si cela vous tente, regardez sous votre chapeau et vous trouverez certainement le secret de la fabrication des petites gouttes.

Amitiés à vous tous, chères petites gouttes de Fitiavana...



ISA

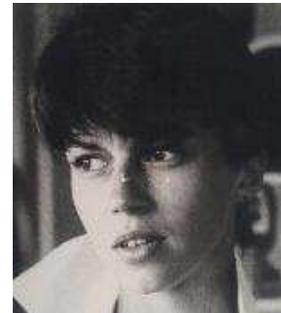


La très sympathique équipe des « Petites Gouttes » de Laventie (Pas-de-Calais).
La générosité se lit sur leurs visages. Isa est à droite.

Le petit mot de Mumu...

Bonjour à toutes et à tous,

Ce journal info est le messager des nouvelles diverses et variées de l'association, mais il est également un petit peu le journal de nous tous, non ?



Pour celles et ceux qui sont tentés, vous pouvez y participer en communiquant des articles, des liens, des réflexions personnelles ou des histoires vécues sur le parrainage ou Madagascar, des idées, des recettes, des projets...etc (SVP, mettre en pièces jointes sous format doc ou pdf)

Allez, je commence en vous conseillant un livre dont une marraine avait parlé, il y a quelques mois : « Allons voir d'où tu viens » de Magali SAINT MARTIN, aux éditions Bénévent. Le récit se passe à Madagascar et c'est l'histoire vraie d'une très belle rencontre, une jolie aventure humaine.

Dans un tout autre genre, pour celles et ceux désireux d'acquérir quelques bases de la langue malgache : Dans la collection ASSIMIL Evasion, Le Malgache de poche.



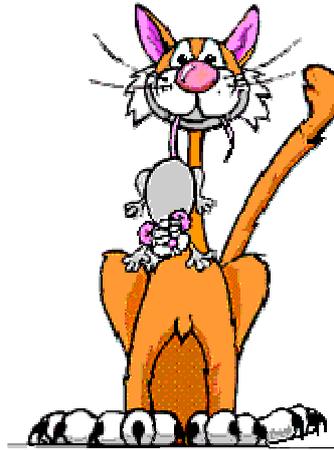
Encore autre chose, pour nos enfants ou petits enfants, un conte malgache :

LE CHAT ET LE RAT D'EAU (1) (Betsimisaraka)

Le père des chats se trouvant, un jour, au bord d'une rivière, qu'il voulait traverser pour se rendre sur la rive opposée, demanda au rat de lui faire passer l'eau. Arrivé au milieu de la rivière, le rat qui portait le chat sur son dos, se dérobe et le fait plonger.

Le chat gagna la rive à grand peine. Ayant touché terre, il réunit ses enfants et ses petits enfants :

« Voilà ce que m'a fait le rat, leur dit-il; c'est une insulte qui vous atteint tous. Aussi pour nous venger, détruisons cette race maudite et chaque fois que l'un de ses représentants se trouvera sur notre passage, mangeons-le, tuons-le (2). »



(1).Recueilli à Mananjary (côte sud-est de Madagascar), où il a été raconté par une femme Betsimisaraka.

(2).L'expression 'mangeons-le, tuons-le', s'emploie à l'égard de tout ennemi, homme ou bête, dont on a juré la perte. Elle s'applique souvent, dans les discours officiels, à ceux qui menacent ou menaceraient la paix du royaume.

Extrait de:

CONTES POPULAIRES MALGACHES

Recueillis, traduits et annotés par

Gabriel FERRAND

Paris, 1893, Ernest Leroux Editeur.

Nendeln, 1974, Kraus Reprint.



C'est tout pour aujourd'hui, mais avant de prendre congé, je me permets un petit rappel concernant l'envoi par mail de vos courriers aux filleuls. Lorsque ceux-ci sont accompagnés de photos et que vous n'avez pas eu le temps de compresser (ou que vous ne savez pas le faire), merci, dans un premier temps de me les envoyer, afin que je le fasse et que j'allège l'envoi. Madagascar ne bénéficie pas encore d'un débit rapide et donc, la lenteur ne facilite pas la tâche de nos secrétaires locales, Miranto et Francia. Je vous remercie d'y penser ! En espérant que vos vacances furent des plus agréables, je vous souhaite à tous une bonne rentrée.

Bien cordialement, Murielle.

Les recettes d'Anne...

Je vous présenterai une recette malgache à chaque journal infos. Aujourd'hui nous parlerons de l'inévitable « Cari »



Généralement, on retrouve dans l'assiette traditionnelle malgache le fameux **Cari** créole. Un « Cari » désigne en réalité un plat épicé. Ainsi, on retrouvera le **Cari de Poulet**, mais aussi le **Cari de Poisson** ! Si la recette diffère, la base de la préparation est souvent la même : le Cari se prépare en faisant dorer viande, poisson, légumes auxquels on rajoute ensuite les condiments et les aromates. Il est pratiquement toujours servi avec du Riz blanc ou rouge.

Cari de poulet malgache



Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1 h.

Ingrédients : 8 pilons de poulet
thym
3 oignons
5 gousses d'ail
6 tomates
1 pte boîte de haricots rouges
2 grands verres à moutarde
de riz parfumé
3 grands verres à moutarde
d'eau
4 cas d'huile
2 dosettes de safran
gingembre
sel
poivre

Le cari de poulet malgache vous fera découvrir les saveurs de Madagascar. Pelez et hachez les oignons, le gingembre et l'ail. Lavez et concassez les tomates.

Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une cocotte et faites-y colorer les pilons de poulet. Ajoutez la moitié des oignons, du gingembre et de l'ail et laissez-les colorer légèrement. Ajoutez le thym, les tomates, 1 dosette de safran, le sel, le poivre. Laissez mijoter 30 mn, à couvert et à feu très doux. Ajoutez les haricots rouges et finissez la cuisson.

Pendant la cuisson du cari poulet, faites revenir le reste des oignons, gingembre et ail dans l'huile restante. Ajoutez le riz parfumé, que vous aurez rincé et égoutté, mélangez bien et ajoutez le reste de safran, l'eau, un peu de sel et de poivre. Faites cuire à feu doux et à couvert pendant une vingtaine de mn.

Servez les pilons de poulet et le riz séparément.

A vos casseroles. Si vous faites cette recette, n'hésitez pas à m'envoyer vos commentaires à

Info.fitiavana@gmail.com

La prochaine fois : Le poisson coco



Poulet malgache
(cuisses fines et longues – chair assez ferme)

Et le voyage d'Anny ?



Il est fin prêt!!!

Les billets d'avion sont émis, les billets de train via Paris sont retenus également pour ceux d'entre vous qui en avaient fait la demande. Tout est bien!!!!

Pendant mes vacances, amputée de l'informatique, c'est notre amie Françoise, qui a eu la gentillesse de palier à mes carences et qui s'est occupée, de main de maître, du TGV Narbonne/Paris aller et retour. Un très grand merci à elle !

Il ne nous reste plus qu'à songer aux derniers préparatifs à savoir:

- vérifier que les passeports sont en cours de validité jusqu'au 22 Mai 2012 inclus.
- Avoir fait le tour des placards, amis, connaissances pour compiler les médicaments à emporter aux enfants.
- S'être muni de cadenas et sangles pour sécuriser les valises pendant les transports.
- Avoir pris l'avis de son médecin pour le choix d'un médicament antipaludéen.
- Ne pas oublier son appareil photo puisqu'un concours de la meilleure, la plus amusante, la plus belle photo sera mis en place pendant le voyage!!!!

Ceci dit, ne nous mettons pas la pression, nous avons quelques mois encore à patienter!!!

Pour que notre séjour soit une totale réussite, une petite mise au point me paraît nécessaire.

J'entends dire, d'ici de là, je lis des articles qui mettent en exergue l'instabilité politique de Madagascar, l'insécurité qui y règne et la dangerosité inhérente pour les touristes.

Sans vouloir faire d'angélisme, sans vouloir cacher une quelconque vérité, je pense qu'il faut remettre les choses à leur place et laisser aux médias le bénéfice des articles à sensation.

L'instabilité politique n'est pas récente, elle est celle des pays de cette zone de l'Afrique qui se cherchent entre authenticité et influences. Apparemment rien ne devrait changer dans un avenir proche, j'allais dire hélas!

L'insécurité existe bien entendu, n'oublions pas que le niveau de pauvreté est extrême et ceci engendre cela et vice versa. Mais, elle est largement moindre que dans beaucoup de pays d'Afrique, d'Amérique du sud et même, malheureusement de nos grandes cités.

Il est donc impératif de ne pas céder à la paranoïa et de ne pas emboîter le pas aux semeurs de rumeurs traumatisantes portant bannières des fameux principes de précaution exagérés.

Un minimum de bon sens, pas de provocation inutile, un peu de vigilance (comme dans tous les voyages), devraient nous éviter tous les ennuis dont nous rebattent les oreilles les empêcheurs de profiter en rond ! Les « *je sais tout sur tout, sans connaître le pays et surtout, je le fais savoir* » !

Et puis n'oublions pas que c'est Albert qui connaît très bien l'île, qui y vit en immersion totale 6 mois par an et ce depuis 6 ans, qui a conçu le circuit et les points de visites en excluant ceux qui pourraient être dangereux, et qui va nous accompagner avec diligence et professionnalisme!

De plus, le hasard fait que nous aurons dans le groupe une infirmière et une pharmacienne, mieux lotis que nous, y a pas!!!!

Donc, pas d'inquiétude, soyons confiants et enthousiastes d'aller découvrir ce magnifique pays!!

Anny

Francia et Miranto...



Quelques marraines, qui correspondent avec leurs filleuls, commencent à bien connaître Francia et Miranto. D'ailleurs elles ne tarissent pas d'éloges à leur sujet, car elles sont sérieuses et motivées, donc efficaces.

Elles vous parleront un peu plus d'elles et de leurs activités lors du prochain journal infos.

Nous avons eu une bonne nouvelle dernièrement, de la petite Tina, atteinte d'hydrocéphalie, et qui est parrainée par Agnès et les Pompiers de Bize Minervois.

Elle commence à manger toute seule, tient bien la tête, comprend ce qu'on lui dit et parle même un peu. Donc d'énormes progrès.

Elle continue à être suivie régulièrement pour sa maladie.



Madame la Ministre du gouvernement de transition est passée récemment par Tamatave. Elle a tenu à remettre personnellement et en mains propres un cadeau à tous les enfants des centres d'accueil. Les enfants de Fitiavana y étaient donc tout naturellement invités.

Une partie des enfants de Fitiavana avec leurs cadeaux...



A bientôt pour d'autres nouvelles,

Toute l'équipe de Fitiavana
Madagascar.