

# Journal de la Ribambelle

Juin  
2009

N°11



ANAKAO rime avec LABCO

# Editorial

## MADA AUTREMENT ?

Depuis Février , MADAGASCAR , vit au rythme des affrontements , les étrangers plient bagages , les usines ferment ou tournent au ralenti . L'économie s'effondre. Le tourisme, source non négligeable de revenus , et qui était en pleine expansion, s'essouffle , les liaisons aériennes sont irrégulières , la capitale n'est plus sûre, les hôtels sont vides, le personnel est licencié.

Le président , Marc Ravalomanana , a donné sa démission après des semaines d'affrontements sanglants . Andry Rajoelina , le jeune maire d'Antananarivo (il n'a que 34 ans ) lui succède à la tête de l'Etat . La cérémonie d'investiture s'est déroulée sans la présence de délégations étrangères , puisque , aussi bien pour l'Union Africaine que pour les Nations Unies , sa prise de pouvoir est , pour le moment , considérée comme un coup d'état . On parle d'élections dans les deux ans à venir. Aujourd'hui encore les deux camps occupent le terrain.

Il ne nous appartient pas de juger . L'Histoire s'écrit , et , souvent nous n'en connaissons qu'un volet, qu'un reflet .

Tout au plus peut-on condamner la cupidité , la violence , les tueries , le vol qui trouvent à s'exprimer dans de telles situations et dont sont victimes les populations déjà affaiblies. Le peuple a faim , et l'hiver approche ; Juillet et Août sont les mois les plus froids .

En brousse , les malaso ou bandits de grand chemin , profitent du chaos pour voler , piller , menacer la population , souvent armés de fusils .

Lors de mon voyage , en février , les gardiens du dispensaire et du centre m'ont demandé de leur acheter des fusils pour pouvoir assurer leur défense . Je leur ai conseillé , si une attaque se produisait , de tout laisser et de courir vite en emmenant les enfants et le personnel .

Nous avons enfin transigé pour des harpons qui leur seront plus utiles pour la pêche ....

Le dispensaire est ouvert et nous pouvons remercier Angeline et louer son talent et son courage . Elle continue de soigner et distribuer les médicaments, ne rece-



vant souvent rien en retour . Du fait de l'insécurité , mais aussi des frais énormes de transport, la Maison de Mathilde , centre d'accueil pour enfants , est souvent vide .

1 litre d'essence à Mada , coûte 2780 ariary , soit un peu plus d'1 euro et le SMIC malgache se situe entre 25 et 30 euro .

Une ONG de Tulear nous demande une centaine d'euro pour effectuer en bus l'aller-retour Tulear-Ambolimailaka . Le maire et le prêtre de la ville de Manombo , plus au nord , aimeraient nous confier les enfants dont ils ont la charge, mais reculent devant les frais du voyage .

Nous espérons en fin d'année , pouvoir envoyer par conteneur un fourgon de 10 places (don en projet ) ce qui , avec les voitures des missions, devrait résoudre le problème .

L'éolienne n'a pas résisté au dernier cyclone et s'est effondrée . La réparation est maintenant achevée et elle tourne à nouveau riche de 3 pales supplémentaires .

Il nous reste à électrifier le centre en habillant sa toiture de panneaux solaires pour l'alimentation des lampes et du frigidaire .

Quant aux extérieurs , grâce à toute l'équipe , ils n'ont jamais été aussi beaux avec les bâtiments repeints , les bancs à l'ombre des tamariniers et les bouquets de bougainvilliers .

Roland , l'homme d'entretien , et les gardiens sont en train de terminer l'escalier de rondins qui permet d'escalader la dune et d'accéder à la plage .

Il est superbe notre centre !

Merci à vous tous !

Xavier Pantou

# Rapport d'activité de l'année 2008

**Le 31 janvier** : soirée cinéma, à l'affiche « la vie est belle » avec Roberto BENIGNI.

**En février** voyage de Xavier et Pascale, prise de contacts pour la construction d'un nouveau dispensaire, financé par le laboratoire LABCO, à ANAKAO au sud de Tuléar. Rencontre de responsables pour l'occupation du centre, par des groupes d'enfants défavorisés.

**En avril** voyage de Marie-Françoise et Sylvette : achat du terrain à ANAKAO et plans du dispensaire.

**Le 25 mai** journée Ribambelle à ECUELIN, beau succès des parcours VTT et de la vente d'artisanat mais fête des mères oblige moins de pâtisseries vendues.

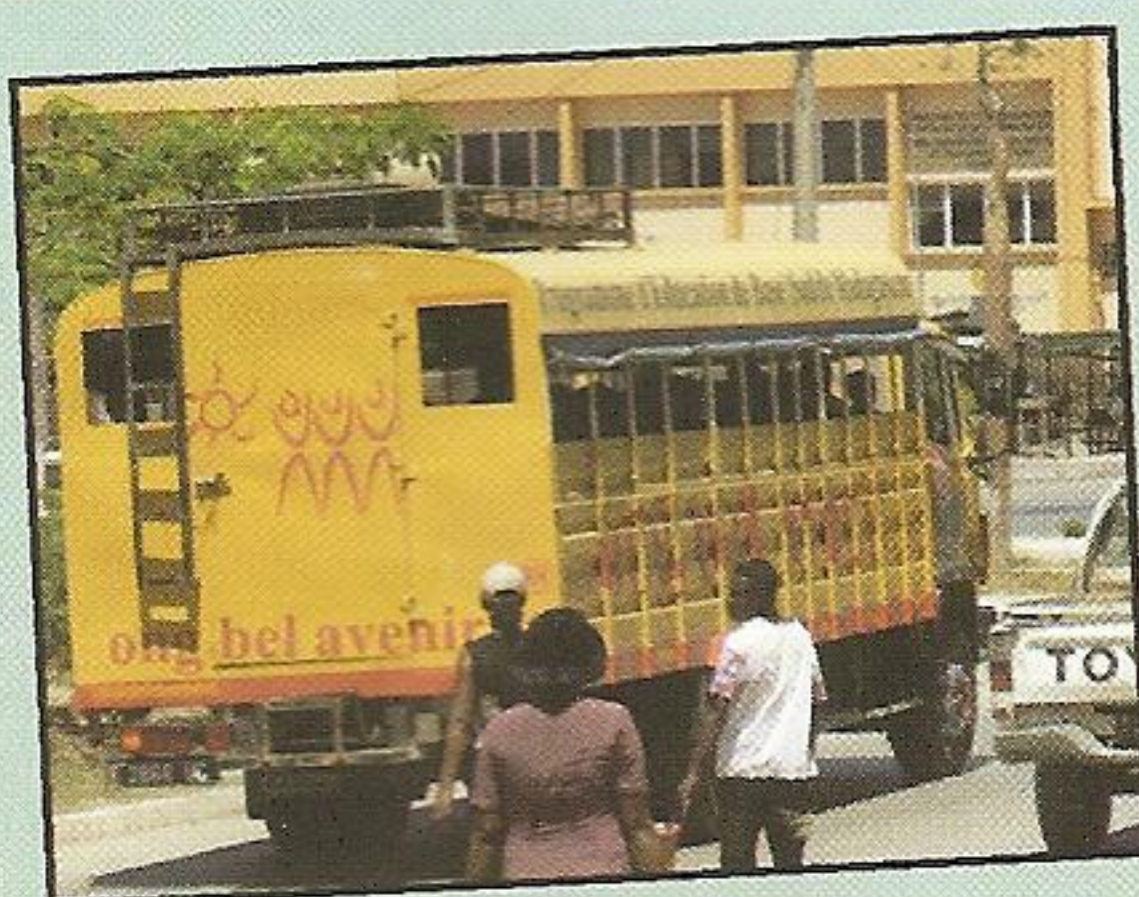
**En juin** à la brocante de Bas-Lieu, marche au profit de la Ribambelle.

**En septembre**, voyage de Sylvette et Gérard, séjour à ANAKAO pour constater l'avancement des travaux et prise de photos envoyées par mail pour l'assemblée générale du réseau LABCO. Puis une dizaine de jours à AMBOLIMAILAKA, passage en revue des locaux et des installations pour achat de matériel de maintenance.

Participation des CASTEL, DEGAEY et PANTOU à l'assemblée générale de LABCO à Barcelone et présentation du projet de dispensaire à Anakao.

## Circuit VTT

Chaque année, la journée Ribambelle offre la possibilité de découvrir l'Avesnois lors d'un circuit VTT. Sportifs émérites ou simplement amoureux de la nature, l'occasion est donnée de sillonner les chemins de notre cher bocage et de savourer les premières effluves d'un printemps naissant. Entre amis ou en famille 3 parcours au choix vous sont proposés : 10, 20, ou 40 kms, avec un ravitaillement prévu pour les 2 plus grands parcours. Le circuit présente tous types de terrain : chemins de terre, routes, bois, ruisseau... L'inscription se fait le jour même à la salle des fêtes d'Ecuélin dès 8 h30 pour un départ échelonné sur 1h30 et pour un tarif de 4 euros. Cette étape incontournable de la journée fait de nombreux adeptes depuis maintenant plusieurs années.



## LE VEZO

Si vous visitez, un jour, la région de Tuléar- là où la Ribambelle a installé son dispensaire (ce serait une bonne idée, ne pas hésiter à nous contacter), vous pourrez côtoyer le peuple Vezo.

Les Vezo (étaient ?) un peuple nomade, vivant de la pêche : ils embarquaient – utilisons le passé !-avec leur famille durant la saison, pour suivre les bancs de poissons. Leur campement, sur des îlots ou des plages côtières, se limitait à quelques tentes réalisées à partir des voiles tendues sur des perches de bois. Cela suffisait.

*Ils embarquaient...* C'est dire qu'aujourd'hui, ils sont devenus plus sédentaires. Les experts, Diafoirus des temps modernes, vous expliqueront aisément pourquoi ; personnellement, je n'en sais rien. .. Mais ils sont toujours là, et se consacrent totalement à la pêche, ce qui n'est pas, par ces temps de raréfaction, une sinécure...

Ils utilisent une pirogue à balancier qui leur permet d'atteindre le récif tout proche. Cette embarcation est à voile carrée et dotée d'un seul balancier. Creusée à la main, dans un tronc de faible densité, elle est typique de cette région du monde, celle de l'Océan Indien...

Les techniques de pêche ainsi que les matériels sont restés traditionnels (harpons, piques, filets). Le poisson est le plus souvent séché au soleil afin d'être conservé. Il est revendu ou échangé contre du sel, des tissus, du pétrole ou d'autres produits.

Pendant les mois favorables où la mer est navigable, les Vezo partent pêcher loin, vers les grands fonds riches en ressources. Alors, ils se posent sur des îlots ou sur les plages côtières pour reprendre leur souffle...

Pendant la période des cyclones, aux alentours de janvier et mars, ils restent dans leurs villages (Cela paraît plus sage, en effet !). Ils en profitent généralement pour entretenir leurs pirogues et retaper leurs filets. Ils vont alors pêcher dans les lagons plus paisibles.

Leur croyances sont originales : leur mystique est peuplée d'esprits -âmes errantes d'anciens noyés- de divinités qui évoqueraient volontiers Mercure ou Neptune...

J'ai trouvé sur le Net, en préparant ce petit article, la trace de jeunes étudiants qui comptaient vivre avec les Vezo pour compléter une étude sur les peuples nomades... Je ne sais ce qu'ils sont devenus... A vos souris, pour les rechercher !

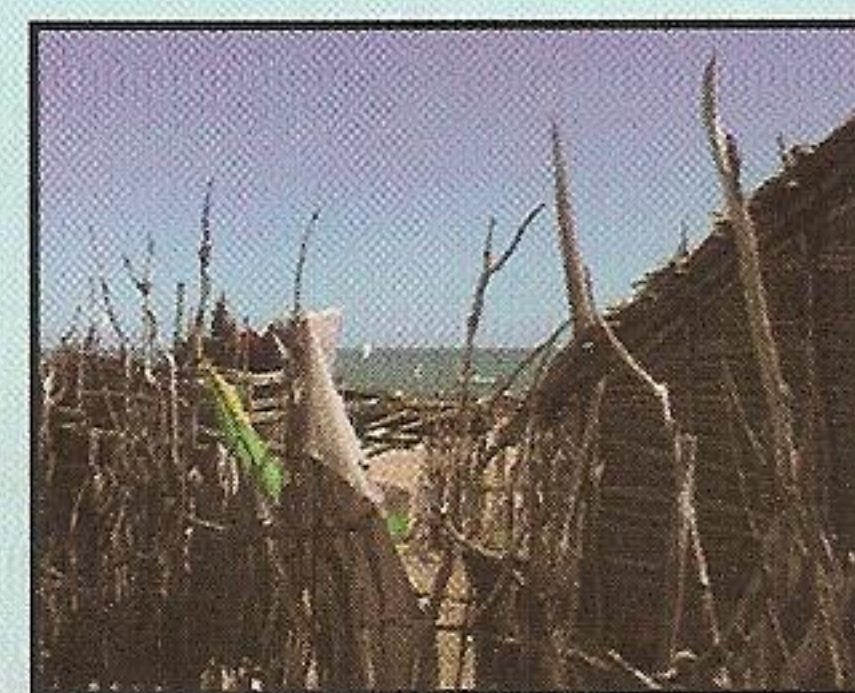
A moins que vous ne décidiez de prendre votre balluchon et de faire la même chose ; on dit que le peuple Vezo est accueillant... La décision prise, il ne resterait plus qu'à apprendre le Malgache...

Mais là...

Christian CASTEL

# ANAKAO le deuxième dispensaire

## Ou quand ANAKAO rime avec LABCO



**AMBOLIMAÏLAKA - TULEAR** par la piste : 32kms : 1 h 30 mn

**TULEAR – ANAKAO** (plus au sud) : 6 h de piste ou 2 h de pirogue à moteur

Anakao est également un village de pêcheurs où se situe une mission catholique dans laquelle œuvre le père BOSCO, qui était venu nous raconter son pays lors d'une soirée cinéma à Avesnes en 2008.

Le Dr ELISE (médecin de l'association des médecins de brousse TEALONGO) y travaille déjà depuis quelques années. Il y vivait seul dans une petite maison qui lui servait à la fois de cabinet médical et de logement. Sa femme et ses 3 enfants habitaient à Antsirabe, ville de thermes, à 800 kms au nord, près d'Antananarivo.

Le nouveau dispensaire est composé de deux chambres, une grande salle, cuisine et salle de bains. La partie médicale comporte un bureau, une salle d'examen et une salle d'accouchements. Ce dispensaire a été en grande partie financé grâce aux dons d'un

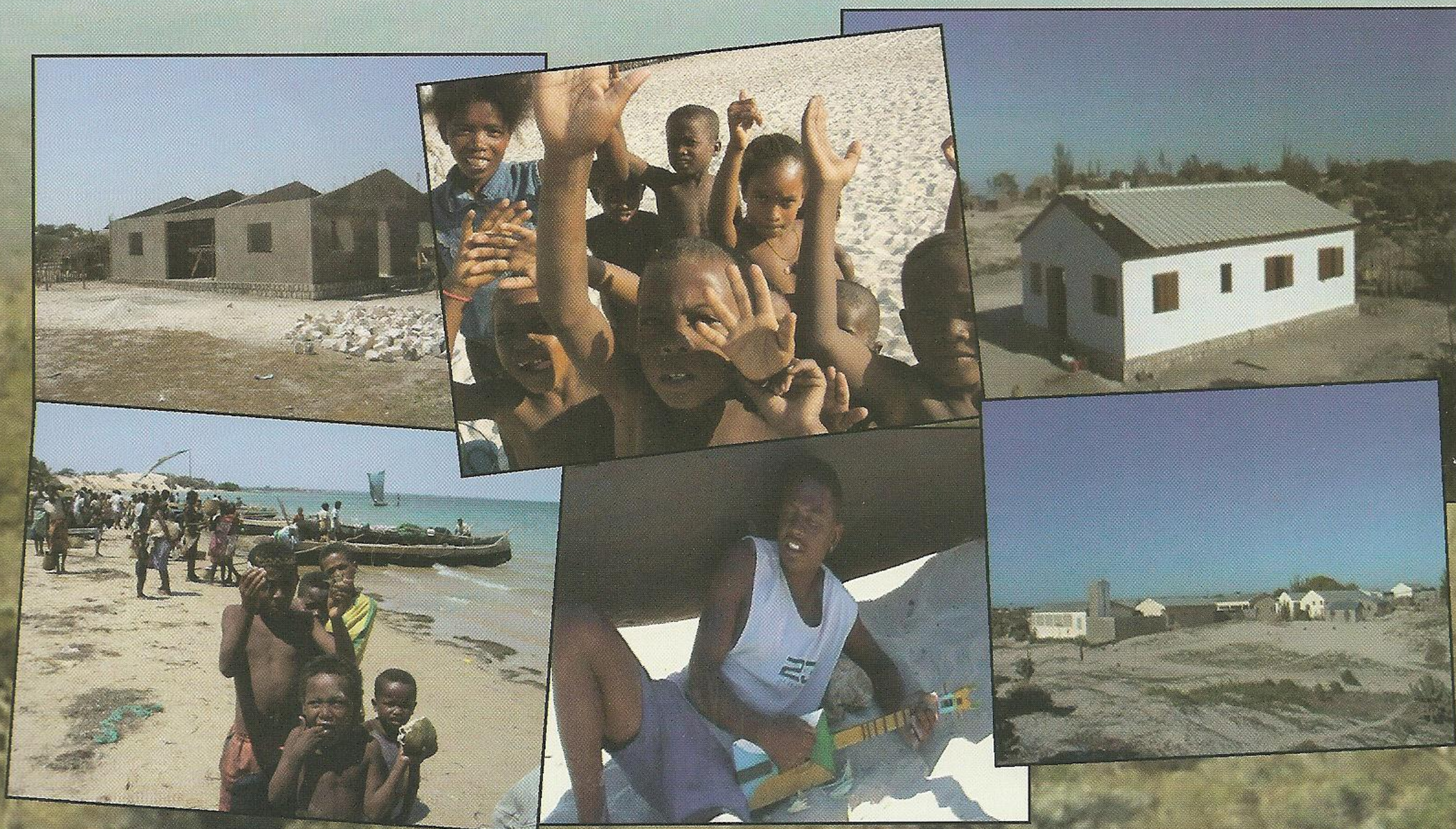
groupement de laboratoires d'analyses médicales : LABCO

Elisé a retrouvé sa famille et tous vivent et travaillent dans ce beau petit village. Le château d'eau, l'électrification, et une partie de l'équipement restent encore à réaliser. Nous avons dû nous mettre au ralenti faute de moyens et aussi en raison de la crise politique. Nous espérons pouvoir achever nos travaux fin 2009, aussi bien à Anakao qu'à Ambolimaïlaka.

### Que faire ensuite ?

- Résoudre le problème des transports
- Assurer la maintenance des équipements existants
- Payer les salaires et les charges
- Acheter des médicaments
- Renouveler certains appareils

Et puis .... Et puis repartir vers de nouvelles constructions, de nouveaux équipements puisque l'association des médecins de brousse est composée de 15 médecins dont beaucoup vivent et travaillent dans des conditions précaires.



# EVENEMENTS

## LES MALGACHES CRAIGNENT UNE GUERRE CIVILE

### Madagascar : l'île rouge

Les dépliants touristiques nous abreuvent d'images qui font rêver mais La malnutrition, l'insalubrité, constituent un terrain favorable au développement de maladies.

Le pays est au bord de la guerre civile .Les manifestations apportent leur lot de morts et de blessés ,de pillages et incendies .Il en résulte des pertes d'emploi pour les uns, une incapacité d'approvisionnement pour tous.

Les autorités politiques et religieuses expriment leurs réserves, leurs inquiétudes, leurs attentes, sur différents sujets en relations envers les disfonctionnements exprimés par les manifestant:

« *Le nonce apostolique dénonce* » « *surprise hier à Iavoloha à la présentation des vœux des corps diplomatiques au président de la République .Le nonce apostolique,doyen des ambassadeurs, Augustin Kasuffa, a soulevé certains faits concernant la liberté d'expression ( TV et radio ).* »

L'O.N.U., l'Union Africaine, la SADC, encouragent les négociations.

L'UE met en garde les Belligérants attirant leur attention sur le respect des droits de l'Homme et de la Démocratie.

L'UE et N. SARKOZY suggèrent des élections anticipées.

Le maire de TANA appuyé par des éléments de l'armée a pris le pouvoir et fait exorciser le palais présidentiel.

La Haute Autorité de Transition se donne 24 mois pour modifier la constitution et le code électoral qui ne permet pas à RA-JOELINA, trop jeune, de postuler pour un mandat.

Un train de mesures prioritaires a été annoncé :

libération des prisonniers politiques

réduire le prix du riz et de l'huile

la vente de l'appareil présidentiel « FORCE ONE », dont 10% de son prix servira à construire des hôpitaux

Il semblerait qu'un ultimatum de la base aéronavale et des régiments des forces d'intervention d'Ivato et d'Antsirana ait été lancé contre le régime et les « soldats mutins » pour remettre de l'ordre et revenir à la légalité.....

le peuple Malgache exprime son désarroi , son désir de paix. L'anarchie qui règne actuellement accable les plus démunis .Ce peuple espère et attend une amélioration de son sort, mais avant tout la sécurité . Il ne saurait être victime de la guerre des chefs.

« *...s'associe à toutes les entités et bonnes volontés qui ont voulu cette concertation et ce rapprochement des deux antagonistes pour taire toute ambition et velléité qui ne feront que faire souffrir ce peuple à qui le Bon Dieu a bien voulu laisser la trace de son pied gauche et qui peut tout aussi bien nous botter le derrière avec son pied droit.....* »

Heureusement, les ONG et autres associations, continuent leur action.

De son côté, La RIBAMBELLE , poursuit ses efforts, favorisant l'implantation de dispensaires et petites maternités.

Le magnifique centre d'accueil pour les enfants « LA MAISON DE MATHILDE », devrait connaître un nouvel essor suite à la dotation de moyen de transport indispensable en brousse.

Plus que jamais, il faut redoubler d'efforts, se donner les moyens de renforcer notre action, mais aussi nos réflexions.

Peut être, remettre des pistes que nous avons exploré comme la pisciculture.....

**TOUT RESTE A FAIRE  
LES MALGACHES ONT  
BESOIN DE NOUS .**

Pierre Demanet



### BULLETIN D'ADHESION à l'association: « La RIBAMBELLE »

NOM :

PRENOM :

ADRESSE COMPLETE :

**Vous souhaitez aider La Ribambelle, vous pouvez devenir soit :**

\* MEMBRE DONATEUR

Somme versée :

\* MEMBRE ADHERENT

Cotisation annuelle : 48€

\* MEMBRE ACTIF

Cotisation mensuelle : 16€

Ci-joint mon règlement à l'ordre de La Ribambelle  
Un Rib peut vous être fourni pour les cotisations mensuelles.

La Ribambelle, 4, rue de la Fontaine 59620 ECUELIN

Email : [xavpantou@aol.com](mailto:xavpantou@aol.com)

Trésorier : [jean.betty@free.fr](mailto:jean.betty@free.fr)

Secrétaire : [Syl.adamczyk@wanadoo.fr](mailto:Syl.adamczyk@wanadoo.fr)

Site : <http://asso-madagascar-laribambelle.org>

# LES MALGACHES ET LE RIZ

## HISTOIRE

« Ny riaka no valam-parihiko » (la mer est la limite de mes rizières), ainsi parlait Andrianampoinimerina, roi de l'Imerina (1794-1810) et père de la nation malgache. Plus tard, il ajouta « le riz et moi ne faisons qu'un », ce lien entre son identité et le riz établissait l'attachement quasi-mystique des malgaches à cette matière de base de leur existence. La plupart des travaux publics accomplis par le roi, qui, de notre époque seraient des projets colossaux de génie civil impliquaient la construction d'une immense série de canaux d'irrigation et digues autour de la capitale pour la culture du riz, assurant de ce fait la sécurité alimentaire de ses sujets. La gerbe de riz est d'ailleurs l'élément dominant des sceaux et des pièces de monnaie de l'Etat Malgache.

Le riz cultivé à Madagascar, *Oryza sativa* est d'origine asiatique. Il est probable que la culture du riz a été d'abord importée à Madagascar de l'Indonésie par les premiers colons asiatiques autour de 500 ans après J.-C. Car, comme l'explique la légende malgache, le riz n'a pas été immédiatement adopté. Le Créateur était un agriculteur qui pratiquait la technique de la culture sur brûlis pour cultiver le manioc. La fumée de la forêt brûlante a irrité



les yeux de Dieu dans son ciel qui a envoyé des orages pour éteindre les feux. Mais quand le Créateur a gagné la main de la fille de Dieu, la princesse du ciel, cette dernière a secrètement emmené le riz, qui était la

nourriture des dieux, sur la terre. La culture de riz a ainsi été adoptée dans l'ensemble de l'île au XVIIème siècle.

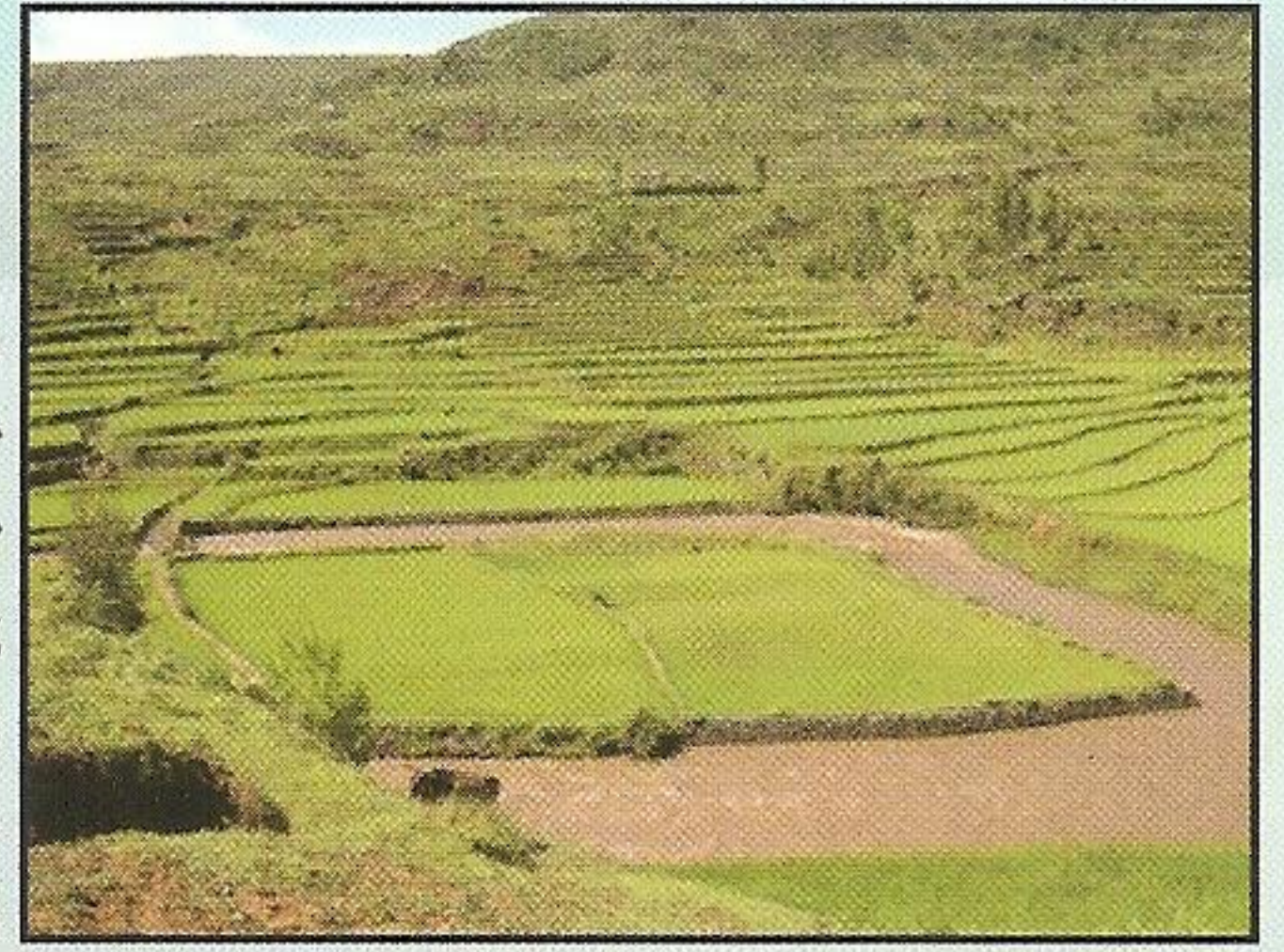
## COUTUMES

Le Riz et la Culture malgache sont étroitement liés et bon nombre de proverbes mettent en évidence cette liaison : « Vous avez peur du travail, pourtant vous voulez toujours le riz précoce ? » ou « Pourquoi dire je suis très occupé, alors que vous n'avez même pas commencé à semer votre riz ? »

Sur les hauts plateaux, une des raisons de la tradition du mariage entre cousins ou avec les propriétaires



terriens avoisinants avait pour but de maintenir ces champs de riz d'une si grande valeur pour la famille. Les chants et les danses tradi-



tionnels de la campagne miment d'ailleurs la plantation, la moisson et le vannage du riz.

Les rizières elles-mêmes sont l'aboutissement du travail des Razana, les ancêtres. Afin d'obtenir leur bénédiction pour une bonne moisson, une libation de rhum est parfois versée à leur intention.

Le riz est mangé trois fois par jour, vary sosoa, du gruau de riz au petit déjeuner, de grands morceaux de riz bouilli pour le déjeuner et le dîner. La viande et les légumes d'accompagnement semblent presque fortuits. Les femmes préparent de délicieux mofo gasy, petits gâteaux de riz, semblables aux moukary indiens. Dans les rues, les marchands de koban-dravina, vendent ce gâteau de riz au miel et aux cacahuètes, enveloppé d'une feuille noircie de banane cuite à la vapeur. Une autre coutume, unique à Madagascar, est d'accompagner les repas d'un verre de « ranon'ampango », le résultat du mélange de riz brûlé et de l'eau du fond de la casserole.

Les rizières fournissent également un certain nombre de produits alimentaires secondaires en particulier à la campagne : le trondro gasy ou poisson fournissant un apport de protéine important, les « foza » ou crabes de boue, vendus à même les routes. Les canaux d'irrigation de riz sont également riches en poissons et anguilles.

Le SRI ou système de riziculture intensif développé par le Père Henri de Laulanié, dans les années 80 a pour but d'améliorer la production. Au départ, les jeunes agriculteurs qui l'ont adopté ont été critiqués par les aînés du village qui avaient mal accueilli l'introduction de ces méthodes. En outre le travail continu et intensif demandé par

le SRI bouleversait l'emploi du temps traditionnel de la vie du village. Afin de maintenir l'unité du village et par le respect dû aux aînés, les jeunes l'ont abandonné pour retrouver leurs anciennes pratiques. Cependant la croissance démographique rapide et l'augmentation du prix du riz ont finalement eu raison de ces obstacles et maintenant plus de la moitié des agriculteurs sur les hauts plateaux pratiquent le SRI.



## ACTUALITES

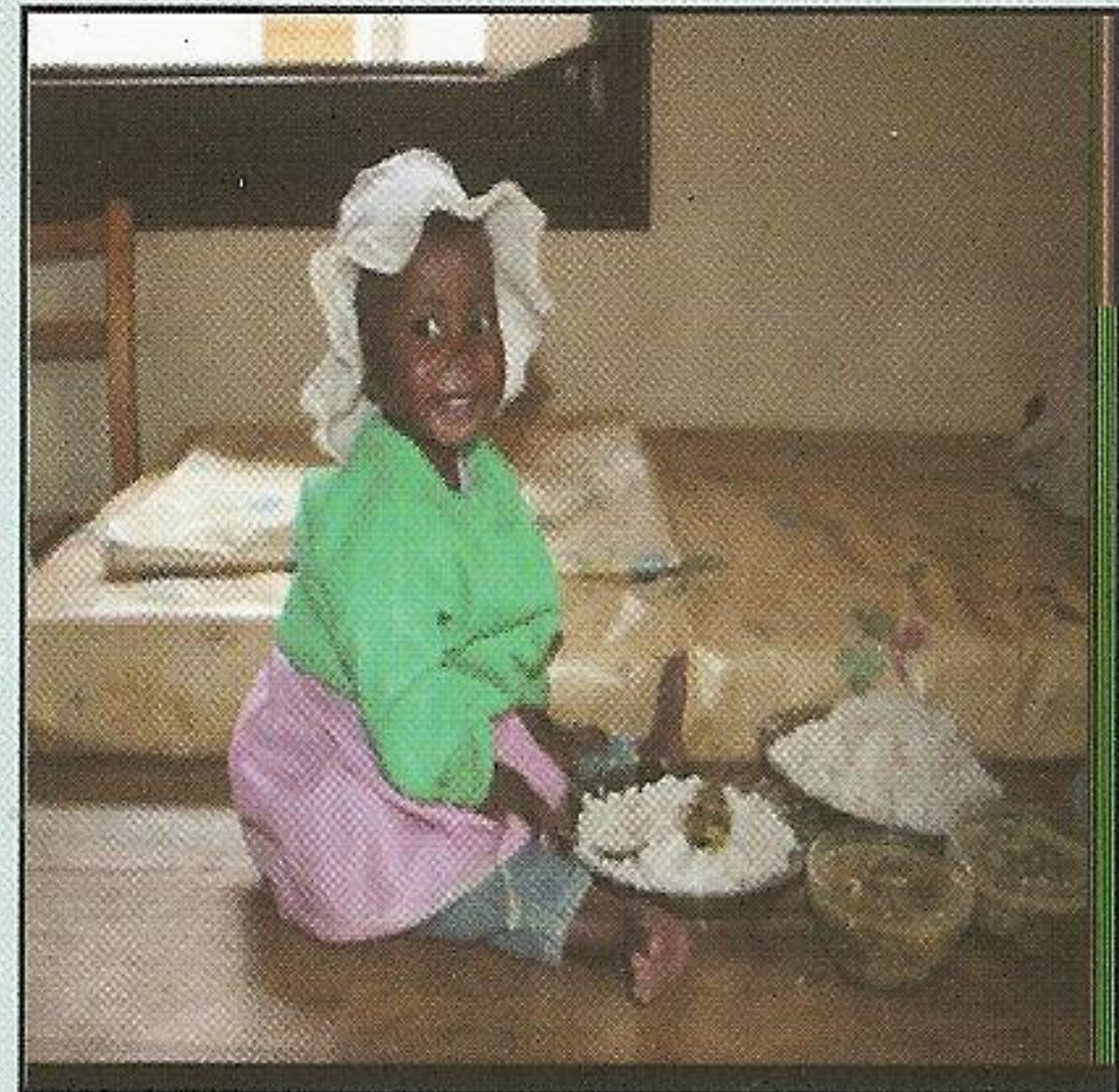
En ces temps de pénurie mondiale de nourriture, le défi que Madagascar doit affronter est de nourrir ses 18 millions d'habitants – qui tiennent

d'ailleurs le record mondial pour la consommation annuelle de riz : environ 135 kilos par personne. Le pays est en train de relever énergiquement ce défi qui apportera beaucoup de changements : résultat de la pratique du SRI. La déforestation entraînant l'érosion des sols productifs et l'envasement des rizières est en passe d'être maîtrisée. Après la province d'Antananarivo, c'est la province du nord d'Antsiranana (Diego Suarez) qui a le taux le plus élevé d'agriculteurs pratiquant le SRI. Les petits producteurs commencent à abandonner la production de riz uniquement pour leurs propres besoins. Avantageés par le vaste programme de construction de routes, ils visent maintenant les marchés plus éloignés. Les Betsileo, habitant la partie méridionale des hauts plateaux, avec leurs rizières en terrasse rappelant

ceux de leurs ancêtres du sud-est asiatique, ont trois moissons par année. De grandes plantations de riz, hautement mécanisées sont déjà créées dans la région du Lac Alaotra.

Le gouvernement favorise la consommation d'autres produits alimentaires tels que le sorgo, le mil et l'igname afin de réduire la dépendance au riz et par conséquent la vulnérabilité des pauvres aux augmentations des prix. Au moyen d'un programme soutenu des stocks régulateurs, les autorités découragent le stockage du riz et réduisent de ce fait la spéculation sur les prix.

Aujourd'hui, celui qui le veut peut doubler et même tripler ses rendements. Les techniques se perfectionnent. L'état malgache appuie le SRI et a même lancé le concours du meilleur riziculteur SRI.



« Manasa hihinam-bary! »

Sylvette ADAMCZYK

Le malgache ne vous invite pas à "déjeuner", mais à venir partager son riz...

## Recettes Malgaches pour l'apéritif

### TSAKILAVA (recette de nem)

- :200g de purée de pomme de terre (à l'eau)
- 500g de viande hachée (porc ou bœuf ou zébu)
- 3 poireaux coupés finement
- 3 gousses d'ail écrasées
- Sel
- pâte à nem (chez les commerçants de produits exotiques)

### PREPARATION

faire cuire la viande hachée  
remuez pour éviter les grumeaux  
lorsque la viande est bien sèche, laissez refroidir  
mettez dans un récipient la purée, la viande, les poireaux, l'ail et le sel  
mélangez bien cette farce  
laissez reposer 2 heures  
enroulez la farce dans les pâtes à nem et faites les frire.  
Servez très chaud avec du rougail au pistache (saosy voanjo)  
spécialité des gargotes de la capitale  
et du punch au citron ou au litchi

Pour accompagner ces tsakilavas :

### PUNCH AUX LITCHIES ou TOAKA SY LETCHI

- 15 litchies frais
- 1 litre de rhum
- 1/2 verre de sucre de canne liquide
- 2 gousses de vanille

### PREPARATION

- Epluchez et dénoyautez les litchies
- mettez les dans une bouteille ou un bocal bien fermé
- rajoutez la vanille et le rhum
- laissez macérer au moins un mois avant de consommer

gagne en saveur avec le temps

- mieux sans sucre ni sirop

### PUNCH AU CITRON

- 1 Bouteille de rhum blanc
- 1 citron galet vert
- 1/4 cuill. à café de sel
- Coupez une rondelle de citron.



Pressez - la dans un verre puis ajoutez-y le sel.  
Remplissez le verre au quart avec le rhum puis remuez le tout avec une cuillère ..

Les DEGAEY

# Le BAOBAB dans la Grande Ile, l'arbre sacré

Le BAOBAB est le roi des végétaux, c'est un gigantesque arbre au tronc épais, aux branches quasi-atrophiées, semblables à des racines poussant vers le ciel. Il existe à Madagascar six des huit espèces recensées sur la planète. Les baobabs sont présents un peu partout sur le territoire, à l'exception des hautes terres et de la forêt humide. Leur milieu de prédilection est la savane sèche de l'Ouest. Appelés Reniala par les Malgaches, ils sont plus situés dans le sud ouest de l'Ile : Morondava Majanga et Tuléar.

Le baobab endémique *Adansonia grandidieri* est le plus connu des baobabs malgaches, c'est le plus beau des baobabs et il est souvent représenté sur les couvertures des livres sur Madagascar. Ce sont de grands arbres de plus de 25 mètres de haut et de 3 mètres de diamètre.

Ils sont tous dans le genre *Adansonia* et différents dans leur taille, leur port, leur couleur d'écorce, leurs fleurs et leurs fruits et ils dominent majestueusement la savane malgache. Le tronc est généralement cylindrique, en forme de bouteille, de cigare ou irrégulièrement noueux. Ce tronc renflé rempli d'eau leur a même valu le nom « d'arbre bouteille ».

L'écorce est molle, grisâtre ou rougeâtre, le bois est fibreux et contient beaucoup d'eau. Pendant la saison sèche, le diamètre des troncs peut se réduire de plusieurs centimètres.

Les feuilles prolongent le pédicelle (tige) et présentent plusieurs folioles (5 à 10) et les baobabs ne peuvent être confondus, en saison des pluies, lorsque leurs feuilles apparaissent. Leurs fleurs extraordinaires se présentent sous forme de plusieurs étamines avec des couleurs très variées, qui vont de la blanche au jaune en passant par le rouge et sont pollinisées la nuit par les papillons nocturnes ou les chauves-souris qui volent d'arbre en arbre à la recherche de nourriture. Les fruits sont des grosses baies à la saveur acidulée, dont la pulpe est riche en vitamines.

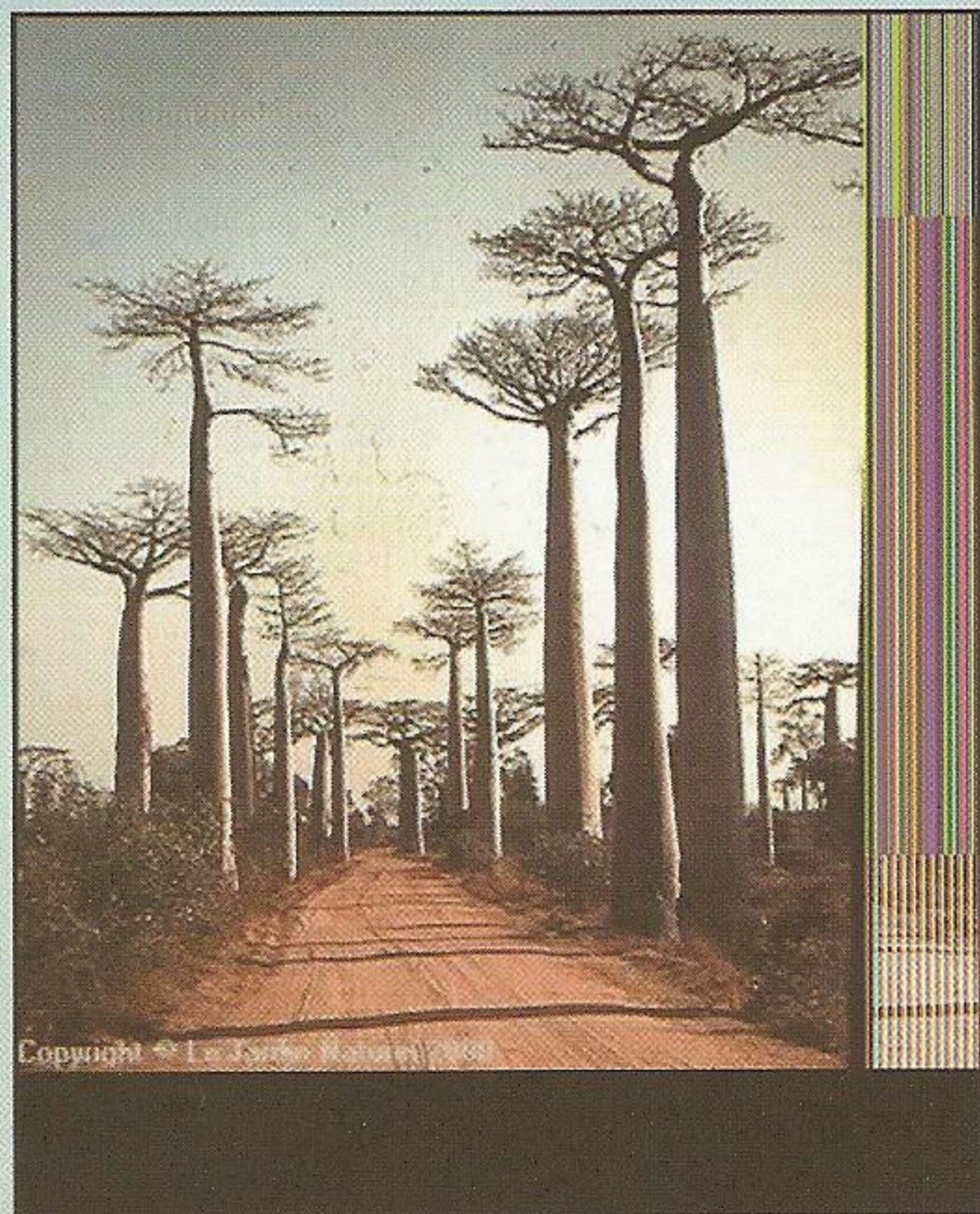
A l'époque, les navigateurs de l'Océan Indien affectionnaient les fruits qu'ils consommaient pour prévenir le scorbut. Leur récolte est périlleuse car il faut grimper sur la paroi lisse du tronc et les enfants malgaches enfoncent des barreaux de bois dans l'écorce pour se glisser jusqu'aux branches.

Comme nombre d'arbres malgaches, le baobab connaît une multitude d'usages.

Les feuilles et les fruits se consomment bouillis. Les feuilles sont employées contre les coliques, la pulpe du fruit sert à préparer des boissons rafraîchissantes ; l'écorce sert à fabriquer des cordes et la sève est utilisée pour confectionner du papier.

La solidité de l'arbre empêche les habitants de l'abattre, certains spécimens présents sur l'île dépasseraient les 1 000 ans d'âge. Les noms des baobabs sont malgaches et ce n'est qu'à Madagascar que se trouvent des forêts de BAOBABS.

Betty MAUFROID



Copyright © La Grande Ile Magazine 2008



Siege de l'association  
La Ribambelle  
4 rue de la Fontaine  
59620 Ecuélin  
Tel: 03.27.62.44.79

## Président:

Xavier Pantou  
59620 Ecuélin  
e-mail: [Xavierpantou@aol.com](mailto:Xavierpantou@aol.com) / 03.27.62.44.79

## Vice-président

Philippe Degaey  
36 rte de Berlaimont - Avesnes/helpe  
e-mail: [ph.degaey@wanadoo.fr](mailto:ph.degaey@wanadoo.fr)

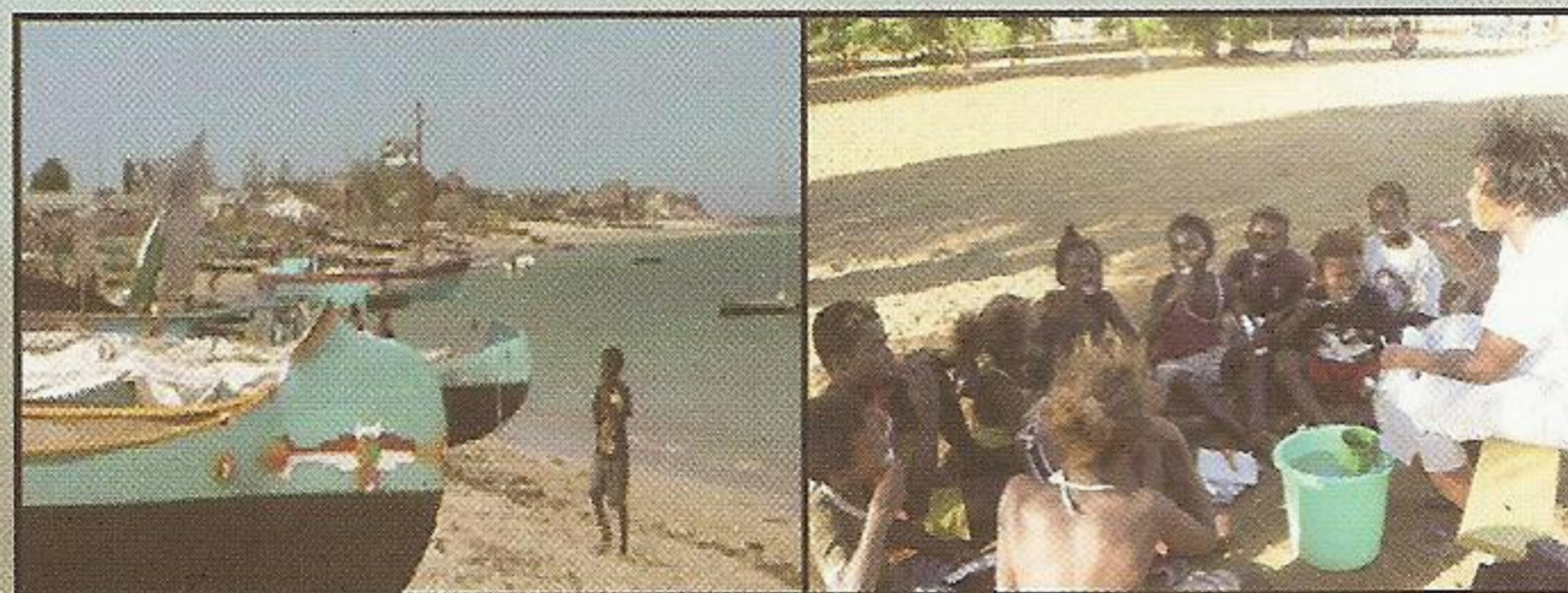
## Trésorier

Jean Maufroid  
79, rue Léo Lagrange - Avesnes/helpe  
e-mail: [jean.betty@free.fr](mailto:jean.betty@free.fr) / 03.27.61.51.18

## Secrétaire

Sylvette Adamczyk  
35 rue de la mairie - Saint Hilaire/helpe  
e-mail: [syl.adamczyk@wanadoo.fr](mailto:syl.adamczyk@wanadoo.fr) / 03.27.61.40.64

## Nos contacts



Remerciement pour leur soutien en 2008/2009

## Nos donateurs et adhérents

Mr Alain Poyart et la Mairie d'Avesnes/Helpo  
et le conseil général  
La Mairie d'Ecuélin  
L'Atelier Graphique de l'Avesnois - l'Observateur  
Mr et Mme Carlier - La friture du nord  
Hubert Lemaire - Music center  
Frank Solano - L'oxxo  
Ecomarché Avesnes/helpe  
La table ronde - Avesnes/helpe  
Le Lady Circle - Avesnes/helpe  
Le Club 41 - Avesnes/helpe  
L'UNASS 59 section Avesnes  
La société CICLAM  
La société CASTORP  
La société LABCO Diagnostics