

Le journal de la Ribambelle



MARS 2001. N°4

EDITO

Passant les jours et passant les semaines...il pleut sur Tuléar comme chaque année à cette saison. Les rues sont inondées, les voitures roulent lentement levant des gerbes d'eau ; les « tireurs » de pousse-pousse pataugent dans la boue, les toits fuient, l'humidité est partout et le choléra revient....

A Ambolimailaka, comme dans toute la brousse, malgré toutes ces avanies, l'eau est un don du ciel car elle est synonyme de récoltes donc de nourriture à moins que les cyclones, les criquets....

Le dispensaire est toujours là et les habitants s'habituent maintenant à venir consulter le médecin. La sage-femme du village d'à coté est partie pour la ville. Nous avons décidé de remplacer notre maternité en bambou pour une vraie construction dans le style du dispensaire avec une salle de 6 lits et un logement pour une sage-femme. Les travaux ont commencé.

L'aménagement de la dune est prévu dès la fin de la saison des pluies. 2 autres puits ont été creusés sur le terrain.

-« L'humanitaire, c'est très bien ; la médecine, c'est vraiment très utile, mais le village grossit, les gens s'installent (probablement grâce à la présence d'un médecin), les touristes se rapprochent. Alors, il nous faut une vraie place de marché, en dur avec un sol en béton, des piliers en béton et un toit en tôle. Quelque chose de grand sans que ce soit immense, au bord de la nationale... » Ce sont les villageois qui parlent au cours d'une réunion (Kabary) que nous avons eu avec eux, assis par terre sous le tamarinier.

Angelo traduit, nous écoutons, encore plus ! ?? Pourquoi pas ? Si nous avons décidé de les aider, que ce soit sur tous les fronts.

Et quand on est content, on le dit, on sourit, on achète de la bière pour tout le monde et on trinque tous ensemble.

Des poules, ça se mange, des œufs, ça se vend et cet argent gagné sera la contribution du village au fonctionnement de la Ribambelle. Alors, on achète des poules (vaccinées) et on construit un poulailler, la femme du médecin et un gardien en auront la charge.

Adhérents et donateurs, vous avez répondu à notre nouvel appel. Grâce à cela, nous avons pu, en votre nom, prendre toutes ces décisions, confiants en l'avenir, en la générosité de tous sans oublier les lettres envoyées, les dossiers déposés dont certains déjà ont porté leurs fruits. Ainsi pour 2000, le conseil Régional nous a alloué une somme de 35 000F et éventuellement reconduira son soutien en fonction des besoins. Nous marchons à petits pas mais nous avançons.

XP

En savoir plus sur Ny Faribolana

L'association Ny Faribolana est jumelée avec celle de la Ribambelle. Elle est issue de notre association dans le sens où elle travaille de concert avec nous et a les mêmes buts.

Nous avons demandé à son président Angelo Rakotomavo de nous en parler. Voici ce qu'il nous en dit :

- *La RIB* : « Angelo, peux-tu nous parler de Ny Faribolana et nous en dire un peu plus sur toi ? »

- *Angelo* : « L'association Ny Faribolana est créée depuis 1997. C'est une association jumelle de La Ribambelle, dont le siège est à Andabizy Toliara. Le but de cette association est la création de dispensaire et de centres d'accueil et de rééducation à Ambolimailaka.

L'association Ny Faribolana est composée de 8 membres dont je suis le président. Né en novembre 1952 à Toliara, faisant des études secondaires et universitaires à Toliara, autodidacte, père de 4 enfants, je gère actuellement une clinique médico-chirurgicale dénommée Clinique Saint Luc. En dehors de mes occupations, je suis membre dans une association confessionnelle catholique s'occupant de jeunes enfants pauvres et abandonnés car je suis sensibilisé par le problème des pauvres et je trouve que c'est dans une association qu'on peut travailler et les aider.

Fervent de l'association Ny Faribolana, avec une bonne équipe, j'essaie de mettre toutes mes forces d'amour et de courage pour atteindre les buts et projets. »

- *La Rib* : « En quoi consiste votre tâche ? »

- *Angelo* : « En 1998, notre projet a commencé par la construction du dispensaire qui comprend 4 pièces. Ce dispensaire est alimenté par un château d'eau à pompe Japy et par une installation électrique à panneau solaire. Il est équipé de matériels médicaux (table d'examen, tensiomètre, stéthoscope, boîte d'instruments et petite chirurgie) et de mobilier de bureau (table, chaises, armoire) servant pour le bon fonctionnement.

Lors de l'inauguration du dispensaire que nous avons organisée le 3 décembre 1998, le Chef de la Province de Toliara est venu la présider avec l'aimable participation de Monseigneur l'évêque Fulgence, la population d'Ambolimailaka a connu une journée remarquable et splendide.

Depuis ce jour-là, Ny Faribolana avec l'appui de la Ribambelle, poursuit son but. Elle s'occupe du suivi des travaux de construction, de l'installation de matériels, de la rémunération des gardiens ; en résumé de la gestion du projet. Ainsi, nous contactons l'entrepreneur pour les travaux, demandons des devis (soumis à La Ribambelle), les acceptons ou les faisons corriger puis nous suivons la construction avec vigilance. De même pour les matériels, nous les commandons et suivons la livraison. »

- *La Rib* : « quelles sont les actions que vous avez programmées ? »

- *Angelo* : « Après nos enquêtes auprès du chef du village, nous avons constaté que bons nombres d'enfants n'ont pas été vaccinés. Ny Faribolana a lancé un programme de soins de santé primaire et de protection infantile. Nous avons organisé des consultations pour les enfants avec pesée, vaccinations et conseils auprès des mamans

De plus, les accouchées viennent de la brousse en charrette et nous trouvons que c'est affligeant de les regarder repartir de suite après l'accouchement en charrette encore. Le médecin devrait normalement les garder 2 à 3 jours. Nous avons, dans un premier temps, élevé une case en « vondro » pour faire face rapidement à cette situation et pouvoir les garder. Notre sœur La Ribambelle, ayant bien compris les difficultés des accouchées, a décidé maintenant la construction d'une maternité en dur, ce qui est en cours. »

- *La Rib* : « quel message voulez vous transmettre à tous ceux de La Ribambelle ? »

- *Angelo* : « Je tiens à la remercier de tout cœur. Elle assure le financement des réalisations et installations à Ambolimailaka. Elle travaille avec une franche et étroite collaboration avec nous. Car, notre devoir est aussi de lui faire part des problèmes rencontrés et des besoins réels de la population.

Ny Faribolana n'oublie pas de remercier aussi tous les adhérents et bienfaiteurs de La Ribambelle qui ont

participé à l'envoi de médicaments lors de l'épidémie de choléra qui a sévi sur le sud-ouest de Madagascar, en particulier sur la commune de Manombo (de laquelle dépend Ambolimailaka). Nous avons pu distribuer tous ces médicaments et produits d'hygiène dans différents villages alentour. Grâce à ces dons, nous avons pu sauver des vies humaines. L'assistance de La Ribambelle nous donne du courage, de l'énergie et du dynamisme pour continuer notre projet.

Je renouvelle mes remerciements les plus chaleureux à tous pour les aides précieuses faites aux malgaches et à notre association. Grand Merci »

-*La Rib* : « C'est à nous de te remercier aussi Angelo ainsi que Ny Faribolana car, sans vous, tous nos projets ne pourraient prendre corps et nous sommes très heureux de pouvoir compter sur vous tous. »



la case en vondro

Et si le riz m'était conté !

A Madagascar, la culture du riz mobilise toute la famille : Aux hommes revient la tâche ardue de retourner la terre à l'aide d'une longue bêche droite " l'ANGADY ", de consolider et d'irriguer les parcelles. Celles - ci une fois piétinées, souvent par l'homme parfois en compagnie d'un zébu, dont le coût est d'un million de francs malgaches, tous en sortent gris de boue, avec des maladies de peau, et saignés par les sangsues. La terre est prête à recevoir les jeunes plants de riz que les femmes repiquent un à un.

Si tout va bien, deux fois par an, les moissons réunissent la famille. Tout se fait à la main, même le battage pour en expulser les grains que les enfants décortiquent.

Au petit jour, dans la case de 16m², ni table, ni chaise, à même une natte posée sur le sol, à la lueur d'une bougie ou d'une lampe à pétrole, la femme allume le feu: quelques brindilles, du charbon de bois, l'eau frémit et déjà quelques mesures de riz complet cuisent dans la marmite de fer blanc, accommodées de brèdes (herbes) : c'est le petit déjeuner.

Les 3 repas de la journée s'articulent autour de cette graminée, riche en glucides, en amidon, avec un grand apport en vitamines. Plat parfois enrichi d'un peu de zébu, de poisson ou de poulet.

*A Madagascar, pas de repas,
pas de vie sans riz.*



Les Malgaches en sont de gros consommateurs: 135 kg/an et par personne. Le riz représente 40% des terres cultivées. Hélas, seulement 20 % des terres du pays sont mises en valeur. Le revenu moyen d'un ménage est de 150 000 FMG et un sac de riz représente 75% de leur salaire. Il n'est donc pas rare de constater une monnaie d'échange : riz contre zébu, riz/poisson - manioc/riz - maïs/riz. Des pénuries sont souvent organisées par des spéculateurs.

Avec ou sans cataclysme naturel (cyclone, invasion de criquets dévastateurs pour les cultures) le pays est doté de potentialités économiques et humaines, mais ne sont guère exploitées rationnellement.

Que le voyageur ne s'étonne pas de l'ordonnement des rizières, des couleurs : du vert tendre des jeunes pousses aux couleurs dorées de la fleur à maturité. Sur les marchés, le riz "rosé", présenté dans des paniers de sisal ou de paille de riz se rehausse du rouge de la latérite : l'île rouge.

Il est souvent de tradition d'offrir, à la fin du repas, le RANAVOLA (eau de riz) l'eau d'argent.

N'échappez pas aux traditions !

M.S.



Une journée au village de pêcheurs d'Ambolimailaka

La pirogue à balancier

04h , l'aube pointe à peine. Sans bruit, l'homme sort de sa case façonnée de bois et de vondro (roseau malgache) ; il se dirige vers le seul puits du village et tire deux seaux d'eau l'un après l'autre, en essayant de ne pas faire couiner la poulie.

Il lève le seau au-dessus de sa tête et le renverse sur tout le corps en se frottant. Le voilà réveillé , prêt à aller travailler. Il avale une poignée de riz froid, boit l'eau de riz de la veille . Puis, il prépare son paquetage : dans un lamba (grand morceau de tissu coloré), il enveloppe un morceau de manioc, une mangue. Il choisit un à trois filets qui sèchent sur le portique de bois à coté de la case ainsi que sa voile et attrape son chapeau de paille indispensable sous ces tropiques.

Dans l'aurore naissante, des silhouettes se dessinent. Ce sont les pêcheurs qui s'en vont commencer leur journée.

Sur la plage, ils tirent leur pirogue à balancier, creusée dans un seul tronc d'arbre , vers la mer. Ils y mettent leurs filets, un kapok, une sagaie, un couteau et leur rame.



Ils dressent les mâts, fixent la voile et maintiennent le tout par des bouts de corde. Maintenant, ils poussent leur embarcation à l'eau. Les voilà partis pour la matinée, filant sur la mer transparente le plus souvent au-delà de la barrière de corail (les poissons y sont plus nombreux et plus gros)

A son tour, la femme se lève. Elle prépare le feu dans le fatapera (sorte de barbecue en fer), elle y verse quelques morceaux de charbon de bois qu'elle casse en les cognant les uns sur les autres. Quelques brindilles, de l'herbe séchée au-dessus, une allumette craquée et voici le feu qui prend. En attendant que le charbon rougeoie, elle saisit un ou deux kapoks de riz dans le grand sac, posé

dans la case. Elle le verse sur le van, un grand plateau de paille de riz et le trie ôtant les petits cailloux et saletés. Dans une bassine, elle verse l'eau du seau ramené par son mari et y plonge le riz pour le laver. Sur le feu, elle installe une grosse cocotte noire, ventrue, en fonte remplie d'eau, elle y jette le sel (acheté au marais salant voisin) et y fait cuire le riz, ce riz tout rond, légèrement concassé, qui colle un peu mais si savoureux de goût.

Elle pénètre dans la case et réveille ses enfants. Ceux-ci s'étirent doucement sur leur natte à même le sol et se frottent les yeux, collés par une conjonctivite permanente. A chacun, elle sert une assiette de riz mouillé de brèdes (herbes cuites). Ils dévorent et se régalent. Après la première tétée, dès 6 mois, le nourrisson mangera quelques cuillères de riz lui aussi.

Enfin, vient la toilette sommaire, derrière la case avec l'eau puisée, les bains de mer tout à l'heure feront le reste. Les enfants en âge partent pour l'école ou du moins ceux qui ont classe ce matin. Ils sont trop nombreux pour les deux classes du village, alors il y a deux groupes : ceux du matin et ceux de l'après midi. Dès 12 ans, le jeune garçon accompagne son père à la pêche et la jeune fille aide sa mère aux tâches ménagères. Rares sont ceux qui peuvent faire des études au collège de la ville de Tuléar.

Maintenant que tout est remis en ordre, vaisselle et case, la femme s'en va sur le marché vendre les poissons de la veille. Beaucoup de taxis-brousse s'arrêtent en passant dans le village et les voyageurs se restaurent sans descendre du véhicule. La femme se précipite aux fenêtres du camion et essaie de vendre son poisson en échange de quelques pièces de 100. Si la vente a été bonne, elle peut acheter sur le marché quelques brèdes, des petites tomates olivettes ou grand luxe quelques pommes de terre. Autrement, elle attend les quelques clients du village, un enfant dans ses bras au sein ou ficelé dans un lamba sur le dos. Les tout-petits s'amuse autour d'elle, trient le riz en prévision du repas du midi.

La vente

Aux

Taxis-

Brousse



En fait, l'activité du village ne se situe pas dans son centre mais le long de la RN6 qui le traverse. On y trouve le marché, 1 ou 2 commerçants et un espace libre pour le stationnement des charrettes à bœufs qui transportent les marchandises d'un village à l'autre (vondro, charbon de bois, briques, cailloux etc...)

En revenant à la case, on ramasse les mangues jonchées sur le sol; on les mangera en dessert ou comme en cas, pelant la peau avec les dents et les suçant jusqu'au noyau.

Pendant ce temps, sur l'eau turquoise, l'homme navigue. Il faut s'adapter au vent, choisir le cap où les bancs de poisson abondent, lancer le filet, le tirer, le vider, recommencer ou écopper l'eau qui s'infiltré par les interstices des fissures du tronc ou des planches disjointes. Tiens, des pieuvres ! l'homme envoie sa sagaie d'un jet rapide et précis, pique et sort de l'eau l'animal. Vite, il retourne les tentacules et avec son couteau, vide de son encre la poche mise à nu puis la replonge dans l'eau pour la nettoyer. Parfois, il a la chance d'attraper une tortue de mer (mets fort recherché) ou un petit requin d'un mètre. Mais, le plus souvent, ce sont des capitaines, des congres ou des gambas et des langoustes (attrapées en plongeant en apnée), qui sont autant de bonnes prises pour vendre aux hôtels alentour.

Midi ; 13h, l'homme revient de sa pêche. La femme est là à le guetter sur la plage, la main sur le front pour se protéger du soleil. Les enfants en profitent pour se baigner et chercher de beaux coquillages en porcelaine. Il saute du bateau et lui offre un sourire large : aujourd'hui, ça s'est bien passé. Elle charge les poissons dans une bassine et la mène sur la tête à la case. L'homme quant à lui, démonte sa voile et ses mâts, tire la pirogue hors de l'eau et étend les filets à même le sable pour les faire sécher.

Après le repas de riz et de manioc bouilli, toute la famille fait la sieste. Le soleil chauffe fort, jusqu'à 50°. Il vaut mieux être à l'ombre alors, la moindre activité fait ruisseler le corps. Le village redevient paisible.

Vers 15h, chacun reprend ses occupations. La femme, assise sur le sol terreux, vide les poissons, les écaille à l'aide d'un morceau de pierre, les plonge dans la bassine d'eau. Elle les fait cuire dans une cocotte avec de l'huile de palme ou d'arachide ou les fume au dessus d'un feu de bois pour pouvoir les vendre demain aux taxis-brousse. Elle embroche les pieuvres sur un morceau de bois et les fait sécher au soleil en piquant les branches dans le sable ou en les posant sur le toit de sa case. En outre, elle envoie la plus grande sur le marché pour écouler quelques poissons tous frais

Le village

De cases

En vondro



Les enfants se retrouvent en bande, autour de l'école, sur le terrain de jeux. Là, pieds nus, les garçons organisent des matchs de foot avec un ballon fait main, une boule de sachets plastic tenue par des bouts de ficelle ligotés les uns aux autres et faisant fonction de filet. Les filles jouent à la corde ou tressent les cheveux de leurs amies. Les plus petits s'amuse à pousser une vieille roue de vélo avec un bâton :

L'homme s'en va vérifier ses filets et les réparer si besoin, les ramène sur le portique près de la case. Ensuite, il part dans la forêt couper des branches pour faire du charbon de bois ou encore pour consolider sa case. Si sa pirogue est vétuste, il se met en quête d'un arbre assez grand pour le couper, tailler et en sculpter en forme de V pour sa une nouvelle pirogue.

Les filets

Sèchent

Sur les

portiques



En fin d'après-midi, il peut aussi se rendre au kabary, le conseil du village, qui se tient sous le gros tamarinier de la place, tous assis autour de l'arbre. Là, on y discute des problèmes de la communauté, on cherche des solutions. Le président du village parle d'abord, puis chacun donne son avis, surtout les anciens qui sont fort écoutés, étant considérés comme « les sages ».

Puis, on se quitte ou juste avant de rentrer chez soi, on partage une bière ou un verre de rhum artisanal à la petite cahute de planches de bois, rafistolée de tôles ici et là, où l'on vend, en petite quantité, des boissons, du riz, du savon, allumettes et autres produits indispensables à la vie en brousse.

La journée tire à sa fin. Il est 18h, le soleil amorce sa descente dans la mer. Partout dans le village, la nuit s'éclaire de petits feux à chaque case. On y prépare le dîner du soir à la lueur de lanternes, brèdes et riz agrémenté d'un peu de poisson puis de fruits de saison.

Le repas achevé, l'homme sort sa kabosse (guitare qu'il a fabriquée lui-même) et joue quelques airs traditionnels. Les voisins s'approchent, un jeune frappe sur son jumbé, une fille se met à chanter, d'autres esquissent quelques pas de danse, les enfants s'animent et imitent les aînés. Il est 21h 22h, la soirée se termine. Demain, une autre journée commence.

MFP

Voilà un an que nous sommes rentrés de Madagascar.....

Que dire de cette aventure et qu'en reste-t-il une année après. Lorsque nous sommes rentrés nous étions transportés par toute une euphorie, un bien être puisé là-bas et que nous avons gardé plusieurs semaines en nous.... Comme si la gentillesse malgache, ce bonheur rencontré chez eux alors que démunis au plus haut point nous avait imprégné , fait relativiser les choses de la vie qui nous ennuient , nous font courir dans tous les sens, alors que cela n'en vaut peut-être pas la peine, ou au moins pas à ce point là..

Nous avons vécu notre année 2000, nous sommes rentrés de nouveau dans le stress , la course éperdue contre le temps qui semble de plus en plus court et que s'est-il passé à Madagascar, pendant que nous "stressions" ?

- FEVRIER 2000 : passage du cyclone Eline d'Est en Ouest qui ravage le seul bien de l'île : les rizières et les cultures de rente - poivre vert, café, girofle, lychees, laissant la population sans ressources. Lorsque le riz, denrée principale vient à manquer, les Malgaches ont généralement recours aux bananes vertes ou aux fruits à pain, mais ces denrées aussi manquent... il ne leur reste plus qu'à se nourrir de plantes et de racines parfois toxiques.

- MARS 2000 : le nord de l'île est touché par la tempête tropicale Gloria ...

- AVRIL 2000 : le cyclone HUDAH dévaste le nord de l'île

Tout au long de cette année, étant donné ces catastrophes successives, l'épidémie de choléra qui était à peu près localisée, étant donné le mouvement des populations dû à tous ces événements, cette épidémie s'est propagée et s'est étendue aux régions qui ne l'étaient pas (comme le Sud).

La pénurie alimentaire est dramatique ce sont les enfants qui sont les premiers touchés. La récolte de Janvier sera insuffisante pour couvrir les besoins et n'offrira qu'un court répit aux populations, il va falloir attendre ce mois de juin pour voir si la récolte sera suffisante pour retrouver un équilibre précaire.

En JUIN justement, alors que des touristes risquent de venir à Madagascar et apporter quelques devises pour pouvoir venir admirerl'ECLIPSE !

Les devises, justement, ce pays en aurait bien besoin, comment s'expliquer lorsque l'on traverse des régions plus magnifiques les unes que les autres , comme nous l'avons fait l'année dernière, un potentiel extraordinaire, pour tous les goûts, une île qui pourrait améliorer son niveau de vie et Dieu sait si cela est plus que nécessaire, par la découverte et l'exploitation de ses montagnes, ses rivières, paradisiaques ainsi que ses plages de sable fin, son lagon protégé par la barrière de corail, et nous n'en avons vu qu'un "tout" petit bout", comment cela ne peut-il pas être exploité ?

Dans un pays où tout est récupéré, le moindre petit bout de ficelle ou de plastique est transformé, réutilisé, rien est perdu, et là c'est le pays entier qui se perd

Comment est-il possible que nous ne puissions faire que ce que nous faisons, c'est-à-dire de les aider simplement à survivre alors que leur île pourrait tout leur donner , bien plus que ce que nous pouvons faire et toutes les oeuvres humanitaires qui se retrouvent toutes sur l'île à déployer de plus en plus de moyens pour aider ces populations qui ne tiennent qu'à un fil. Les enfants survivent difficilement, les vieux ne survivent pas

Il semble qu'à Madagascar outre le paludisme résistant et les conditions sanitaires déplorables, le labyrinthe administratif local retarde cette éclosion touristique qui devrait être une source de salut pour l'île. Rien est fait , tout est à faire, il suffit de bien le faire ...

Cela est possible j'en suis persuadée, nous devons nous mobiliser, faire prendre conscience aux gens de la nécessité d'une intervention plus importante, intervenir auprès des médias, on ne peut laisser une île entière mourir alors qu'elle pourrait vivre, se soigner, avoir une autre espérance de vie que de se raccrocher à la fatalité, montrer une autre image que celle des catastrophes et des épidémies . Car si l'on veut que des voyageurs s'intéressent à Madagascar, il faut que le pays montre une autre image de lui, que les autorités prennent conscience du potentiel de leur pays et fasse le nécessaire pour que leur île soit définitivement transformée en paradis.

J. D.



RAPPORT D'ACTIVITES DE MARS 2000 A MARS 2001

I. AMBOLILMAILAKA

Décisions de l'année après réception des devis et voyages sur place :

- Une case en vondro est construite en mars 2000 pour faire office de maternité en attendant de construire dès décembre 2000 une petite maison, près du dispensaire, pour 3 à 4 lits avec un logement pour la sage-femme.
- Un devis pour frayer à travers la dune le chemin à la mer est effectué pour l'accès en fauteuil roulant. les travaux commenceront à la fin de la saison des pluies mars 2001
- Le projet d'études pour aménager un camping près du dispensaire est abandonné car un autre camping est en création avec un restaurant dans le village.
- Construction d'un poulailler avec achats d'une centaine de poulettes qui sera pris en charge par Denisette, l'épouse du médecin et un nouveau gardien.
- Un jardin maraîcher sera créé : les bénéfiques de la vente des œufs et des légumes paieront les salariés.
- Le défrichage complet du terrain est en cours.
- Deux nouveaux puits sont commandés pour alimenter le poulailler et le jardin.
- Après changement des barriques du château d'eau du dispensaire en septembre, il est décidé en janvier 2001 d'en bâtir un nouveau en béton et d'utiliser ces barriques pour les nouveaux puits.
- A la demande des villageois, une place de marché en ciment sera bâtie avec un préau en tôle. Coût : 15000F
- Un container sera envoyé avec tout le matériel reçu. Au préalable, la liste sera donnée à Anita Ortesi, directrice du port de Tuléar, qui nous établira les frais de douane.
- Pour la mise en service de la maternité, il est prévu l'embauche d'une sage-femme ou d'un femme-médecin.
- Le panneau solaire ayant été volé sur le toit du dispensaire en septembre, un nouveau sera installé mais à l'abri des regards.
- Les chambranles des portes, mangés par les termites, sont changés et une table carrelée pour les soins a été mise dans le bureau du médecin

II. FINANCEMENT

▪ *Ventes*

Journée de La Ribambelle à St Aubin : Vente d'artisanat malgache, de pâtisseries, crêpes et frites. Circuit VTT : 30 participants et marche à pied 150 personnes. Véritable succès avec plus de 23 000f de bénéfiques.

Vente d'artisanat malgache à l'hôpital de Fourmies par Thérèse Danhier : une recette de 775F.

Vente de petits pains par les élèves de l'école St Pierre de Fourmies : 1604,50F

Vente du livre « Missions en Afrique » du Dr Droulers : les bénéfiques s'élèvent à 21500F

▪ *Subventions :*

Subvention du Conseil Régional de 35000F accordée pour la construction de la maternité et d'un nouveau puits

▪ *Adhésions et donateurs*

29 membres actifs adhérents, 22 membres adhérents et de nombreux donateurs.

III. VOYAGES

:

Voyages de M Sandrart et T Danhier en septembre et de X et MF Pantou en novembre à Madagascar. Ces déplacements permettent de juger des besoins sur place et de rencontrer le président de Ny Faribolana Angelo Rakotomavo et de d'apporter l'argent des travaux mais aussi de faire des achats d'artisanat en vue de la prochaine vente.

M et Mme Maufroid ainsi que H Delvallée et L Boudart en voyage aussi à Madagascar ont eu la gentillesse de ramener des objets commandés par la Ribambelle.

Au total près de 3000F d'achats.

IV. COMMUNICATION

▪ *Courriers :*

Des dossiers ont été adressés à différentes associations humanitaires pour recevoir des aides : Des accusés de réception mais aucun retour.

Beaucoup de contacts par lettres et emails maintenant avec Angelo Rakotomavo , président de Ny Farybolana

▪ *Conférences :*

Daniel Bouque a donné une conférence sur Mada et La Ribambelle en septembre au club 41 de Fourmies

Marie Pantou s'est rendue au collège Perrier d'Hautmont en octobre pour parler aussi de Mada et de l'association . Des élèves de Cm2 et de 6ème ont entrepris alors une correspondance avec l'école française primaire et secondaire de Tuléar. Depuis, un échange régulier de courriers s'effectue ainsi que des actions communes dans leur programme.

▪ *Cassettes :*

Une cassette vidéo a été réalisée par Michèle Sandrart et Thérèse Danhier donnant des informations sur Madagascar et sur les buts et projets de La Ribambelle. Celle ci est utilisée comme support à nos demandes de subvention

V. DONS DE MATERIEL

- radioscopie
- radiographie mobile
- fauteuil et poussette pour handicapé
- ordinateur et imprimante d'occasion
- médicaments et petit matériel médical
- table d'accouchement

Tout ceci est entreposé en attendant l'envoi sur Madagascar.

VI. ENTRAIDE

Un groupe de jeunes du Château de la Hudda se rendra au mois d'août 2001 sur le terrain pour le défricher, travailler la terre pour ensemercer et planter sur la dune. Il est prévu que la Ribambelle fournisse les outils et emploie une personne malgache pour les aider sur place.

VII. NOS ACTIONS FUTURES

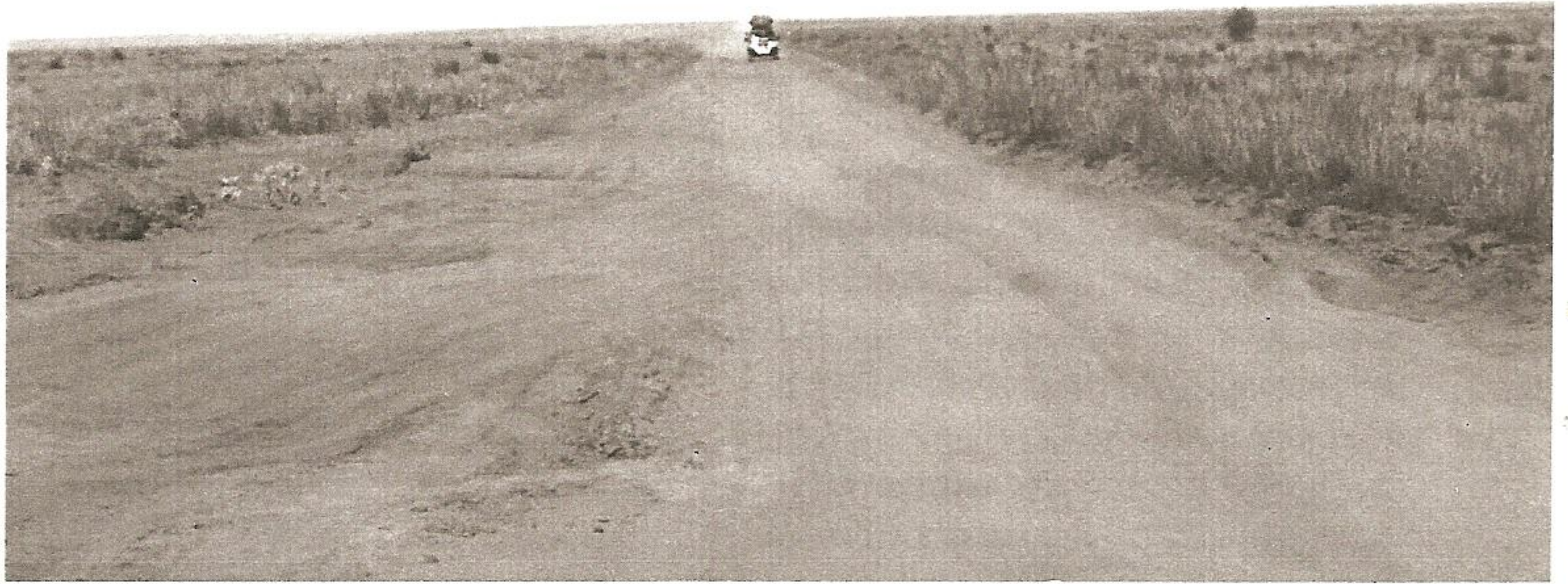
La deuxième phase sera la construction d'une structure d'accueil type classe de mer pour les enfants scolarisés et non scolarisés de la région: Il s'agira d'une petite structure accueillant pour des périodes de trois semaines des groupes d'une vingtaine d'enfants avec leurs éducateurs, qui pourront découvrir la mer et profiter dans le même temps d'une éducation sanitaire (hygiène dans la prévention de maladies telles que la bilharzioze, le choléra et les maladies sexuellement transmissibles...)

La troisième phase sera la construction d'un centre d'accueil et de rééducation pour enfants handicapés (il existe peu de structure sur l'île).

Sur

La bonne

Piste



MERCI A TOUS

Merci à vous tous qui, par vos dons, votre générosité, votre contribution régulière ou occasionnelle, permettez que la Ribambelle continue son travail et se développe.

Merci aux marcheurs et vététistes qui sont venus, nombreux, se promener dans les chemins de Saint Aubin par un beau dimanche de printemps ensoleillé. L'expérience sera renouvelée.... sans la bonne?

Merci à ceux qui en ont profité pour venir faire leur marché d'artisanat malgache. Si les objets traditionnels sont toujours là, de nouveaux sont arrivés cette année et vous attendent.

Merci à tous ceux qui ont acheté le livre du Docteur Droulers. Son action en faveur de l'Afrique se poursuit à travers notre association.

Merci aux clubs service comme le Lyons' de Mansenge et le Ladies' Circle, le Rotary d'Avesnes. Leurs actions servent à financer de nombreux projets tant ici qu'à Madagascar.

Merci à la conférence de Saint Vincent de Paul, du Pays d'Arroy.

Merci à l'école Saint Pierre de Fourmies pour sa vente de petits pains en notre faveur.

Bravo et merci à tous! C'est grâce à vous que le dispensaire fonctionne. Les petits ruisseaux font les grandes rivières et il y a encore beaucoup d'eau à apporter à Ambolimailaka!

JFG.