

Niarovana-Caroline

Un village à Madagascar



Patrice Olivier

Niarovana-Caroline

Un village à Madagascar



Patrice Olivier

ISBN : 978-2-919632-17-6



Une petite page d'histoire et de géographie

Page 10



L'agriculture

Page 20



La Côte-Est

Page 12



Les rizières

Page 22



Niarovana-Caroline

Page 14



Le zébu

Page 24



Les familles Raboto et Rafasina

Page 16



Les loisirs des enfants

Page 26



La saison des pluies et la saison sèche

Page 18



Les cartes

Page 28



Les lémuriens et les caméléons
Page 30



*L'école de
Niarovana-Caroline*
Page 40



*La forêt tropicale
de la Côte-Est*
Page 32



La classe
Page 42



Le ravenala
Page 34



Un manque de moyens
Page 44



L'artisanat
Page 36



Les commerces
Page 46



Les chapeaux
Page 38



Les marchés
Page 48



*L'animation
dans le village*

Page 50



Le miel

Page 60



La religion

Page 52



La vanille

Page 62



Le famadihana

Page 54



Les épices

Page 64



Les tombeaux

Page 56



Le café

Page 66



*La médecine
traditionnelle*

Page 58



Le jacquier

Page 68



Tout le monde participe

Page 70



Les repas

Page 78



Le riz

Page 72



*Crépuscule sur Niarovana-
Caroline*

Page 79



L'eau de riz

Page 74



Remerciements

Page 80



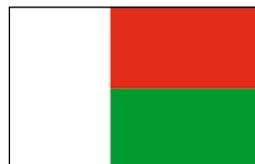
Glossaire

Page 81



Le manioc

Page 76



*La République de
Madagascar*

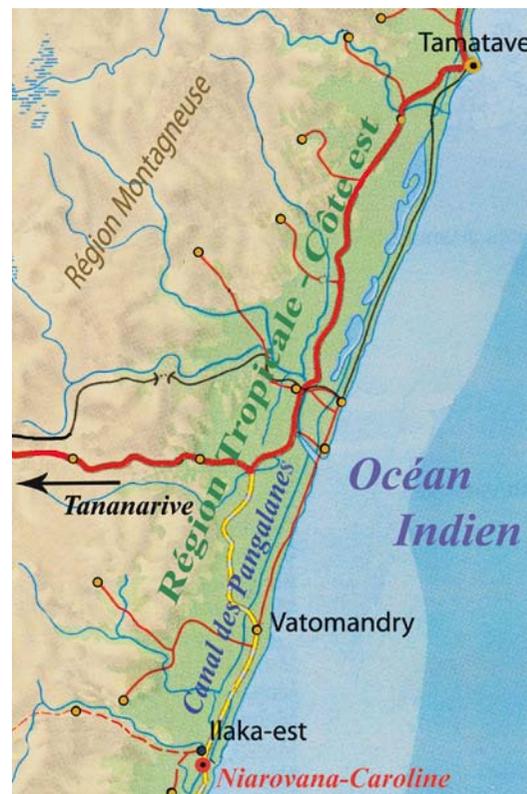
Page 82



Cette région tropicale, appelée communément par ses habitants la brousse, est essentiellement composée d'une végétation luxuriante.



Niarovana-Caroline est un village situé à 350 km à l'est de la capitale malgache Tananarive et à 15 km de l'océan Indien, dans la région tropicale humide du pays, la Côte-Est. Cette région régulièrement battue par les pluies est composée d'une végétation verdoyante. Ce village vit le jour en 1926. Lors des inondations et des crues de la rivière Manampotsy pendant la saison des pluies, les habitants trouvaient refuge dans ce village. Il fut ainsi baptisé Niarovana, " le lieu où l'on se rencontre " en dialecte* Betsimisaraka. Madagascar est une ancienne colonie française ; le prénom Caroline a été choisi afin d'honorer la femme du dernier colon de la région.





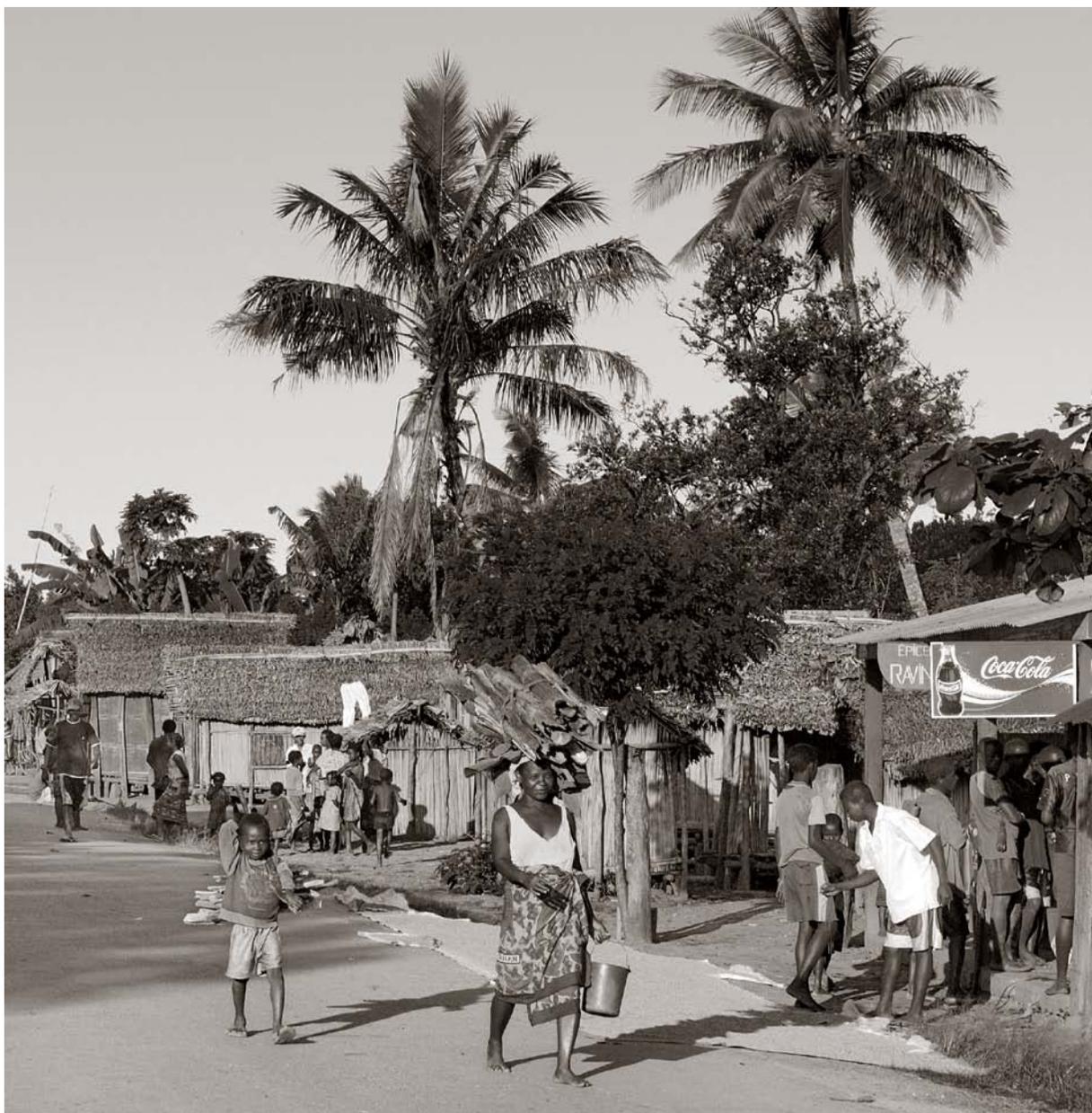
Lucienne Raboto.



La République de Madagascar est composée de 18 ethnies. La langue malgache est inspirée du dialecte* de l'ethnie Mérina des Hautes Terres, mais chaque région a ses variantes dialectales. Les premiers habitants de Niarovana-Caroline étaient d'origine Betsimisaraka. Ils étaient des descendants métis* des pirates installés dans la région à la fin du XVII^e et au début du XVIII^e siècle. Mais aujourd'hui le mélange des populations fait qu'ils se reconnaissent plus comme habitants de la Côte-Est que Betsimisaraka. Seuls quelques signes de distinction physiques et vestimentaires subsistent. Au village, suivant l'interlocuteur, on parle le dialecte de la Côte-Est ou le dialecte malgache officiel.



Le ravenala ou “ arbre du voyageur ” est devenu un des emblèmes du pays. Ce bel arbre aux feuilles en éventail est présent partout dans toute cette région côtière. Sur ses branches, deux caméléons ;
il en existe plus d'une soixantaine d'espèces à Madagascar.



Cette route est goudronnée depuis 2004. Cela facilite les déplacements pendant la saison des pluies.
À Madagascar, moins de 10 % des routes sont goudronnées.

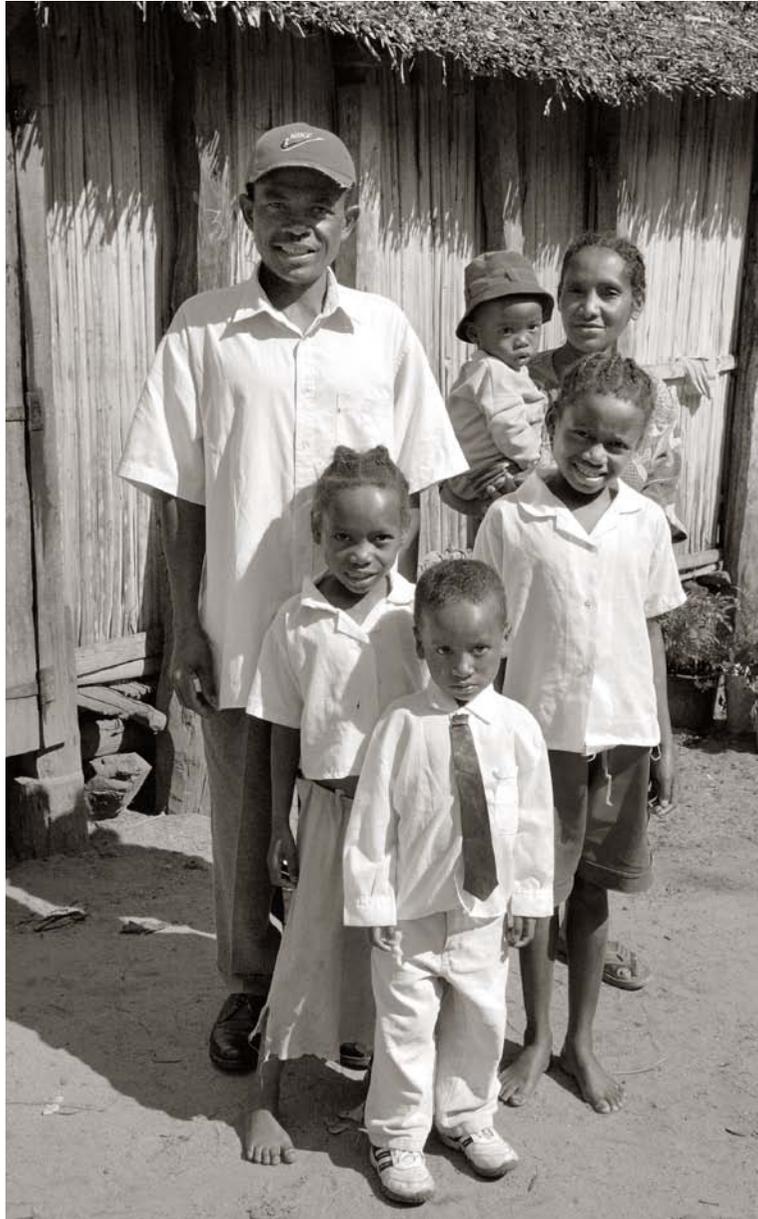


La commune de Niarovana-Caroline est composée de 10 circonscriptions et compte 11 850 habitants. Chacune des circonscriptions a son propre village avec son école primaire et ses petits commerces. La circonscription principale Niarovana-Caroline compte environ 5 000 habitants, la mairie, une école primaire, un collège, 3 vidéo clubs et des petits commerces. Chaque circonscription est représentée au minimum par un conseiller municipal et un comité de sages.

Ce village a la chance d'être traversé par une route goudronnée. La vie s'organise le long de celle-ci : commerces et habitations y ont leur place. Il n'y a pas d'électricité ni d'eau courante à Niarovana-Caroline. Aucun habitant ne dispose de voiture, les déplacements se font à pied ou en taxi-brousse*. L'agriculture et l'élevage sont les principales activités économiques.



Mme Boto Madel de Pazzie est maire de ce village depuis 2003. Elle est entourée du policier municipal et du comité de sages. Ce comité est le gardien des coutumes. Il est consulté pour les litiges* dans le village et les conflits de famille.



Justin, Lalao Raboto et quatre de leurs enfants :
Chantial (1 an), Eugène (3 ans), Justine (9 ans), Lucienne (11 ans).
Félicia (12 ans) est absente de cette photo.



Ces familles sont originaires du village. Les époux Raboto et Rafasina sont agriculteurs. M. Rafasina a des responsabilités au sein du village, en tant que membre de certaines associations, membre du conseil des parents d'élèves du collège et pasteur Baptiste.

La solitude et l'individualisme sont inconcevables ; la vie est organisée autour de la famille. Les enfants y ont une place très importante. Les familles du village sont composées en moyenne de 5 enfants. Les anciens y sont très respectés. Le chef de famille, l'homme le plus âgé, est celui qui gère le patrimoine* et arbitre les conflits familiaux.



Nous retrouvons ici les parents, les frères et sœurs de Lalao Raboto. Laurent et Jeannette ont eu 8 enfants. Les plus âgés ont quitté la maison, il reste : Vola (14 ans), Jean (17 ans), Louis (20 ans) et Mardelle (21 ans) avec son fil Lardo.



La récolte du riz.

Les récoltes des cultures, des fruits et des légumes se font pendant la saison des pluies.



Le climat varie selon les régions à Madagascar. La Côte-Est est la région la plus pluvieuse. Elle comporte deux saisons : la saison des pluies, de novembre à avril avec des cyclones de janvier à mars et la saison sèche de mai à octobre avec des mois de septembre et octobre moins humides. À la saison des pluies les températures oscillent entre 23° et 30° et à la saison sèche, entre 17° et 25°. La saison des pluies est la période la plus propice pour les activités agricoles et maraîchères*. Des pluies parfois diluviennes* et quasi quotidiennes rendent la végétation luxuriante. Nous sommes en octobre, à la fin de la saison sèche, là où l'activité agricole est la plus réduite.



Même en saison sèche la végétation reste verdoyante.
Octobre, le mois le plus sec de l'année compte une moyenne de 11 jours de pluie.



Laurent cultive essentiellement des légumes ; ici les choux sont bientôt prêts pour la récolte.



Les récoltes se font pendant la saison des pluies. Il n'y a pas de machines, tous les travaux des champs sont effectués à la main par les femmes et les hommes. À Niarovana-Caroline, la principale culture est le riz, c'est l'aliment de base des villageois. Les fruits sont très variés et abondants : banane, mangue, litchi, orange, citron, noix de coco, ananas, papaye, etc. Les cultures comme le café, les clous de girofle, la vanille et la cannelle ont aussi une place très importante.

Les familles Raboto et Rafasina disposent de plusieurs parcelles de riziculture, de maraîchage et d'arbres fruitiers à proximité du village. Elles gardent une partie des récoltes pour leurs besoins personnels, le reste est vendu.



Louis et un de ses copains ont récolté des régimes de bananes. À cette époque, elles sont cueillies vertes. Pour les consommer, il faut les faire cuire dans de l'eau.



Rizière appartenant à Justin Raboto.
À l'école primaire, il n'y a pas classe l'après-midi.
Les enfants participent aux travaux des champs avec leurs parents.



Les Malgaches seraient les premiers consommateurs de riz au monde. Cette précieuse céréale représente 60 % de leur alimentation quotidienne. Elle est servie systématiquement à tous les repas. Au village, de nombreuses familles possèdent leurs rizières pour leurs besoins personnels, s'il y a un surplus il sera vendu. Mais souvent, comme la famille de Justin, ils n'ont pas assez de riz pour l'année et ils doivent en acheter.

À Niarovana-Caroline, le semis du riz se fait d'avril à mai et la récolte durant la saison des cyclones. Le riz est d'abord semé très serré, 20 à 30 jours après, les plants sont arrachés et repiqués en touffe de 3 à 5 brins. Chaque touffe doit avoir un espace suffisant pour bien se développer. Arrivés à maturité, les épis de riz sont récoltés à la main.



Récolte en famille de plants de riz pour le repiquage.



Pique-nique dans les champs, au menu :
banane verte cuite.

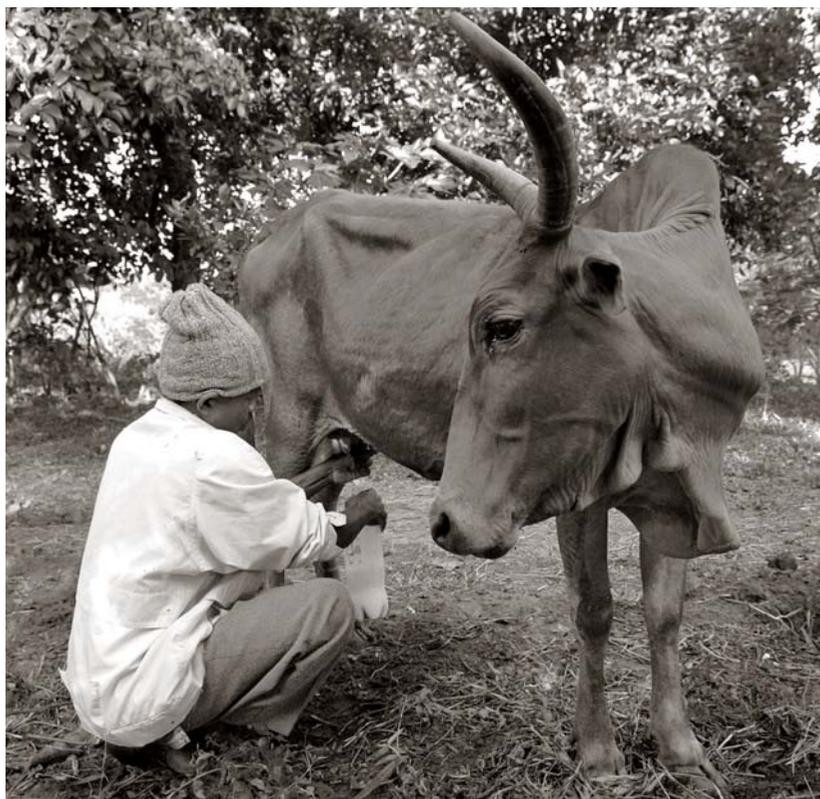


Justin et son frère labourent la rizière avec son troupeau de zébus.
Ils piétinent la parcelle pendant deux heures pour que la terre soit suffisamment mélangée avec l'eau.
Le lendemain, ils repiquent les plants de riz.



Le zébu est très présent dans la société malgache. Il symbolise la richesse et l'opulence. Sa représentation traditionnelle est très importante. En effet, lors des rituels tels que la circoncision* et les funérailles, on sacrifie un taureau pour accompagner l'homme dans ces étapes de la vie. Le plus souvent, la famille de Justin Rabaoto n'a pas la possibilité financière de consommer de la viande de zébu.

Justin dispose d'un petit troupeau qu'il garde pour le lait et les travaux des champs. Après la traite, son frère garde le troupeau dans les pâturages toute la journée. Le lait est destiné à la consommation personnelle et parfois à la vente.



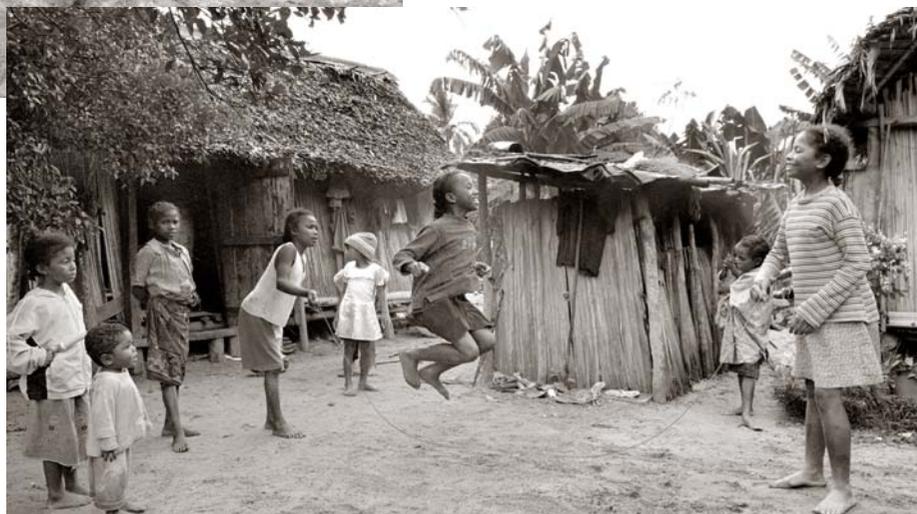
Justin traite ses zébus tous les matins.



Vola et sa cousine Félicia jouent à la marelle.



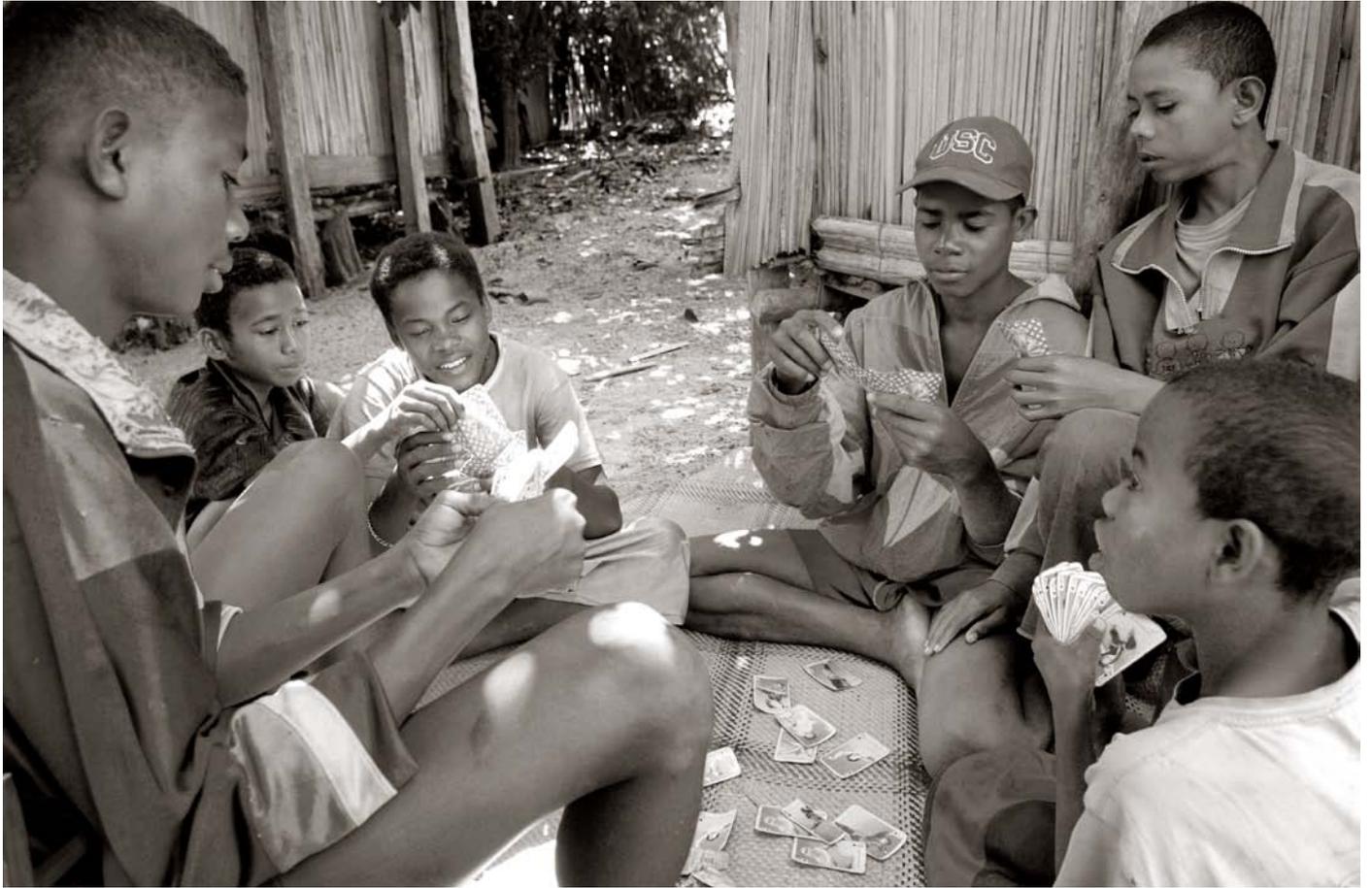
À Niarovana-Caroline, les enfants vivent à l'extérieur. Après l'école et les tâches quotidiennes, ils se retrouvent à la maison ou dans les rues du village pour jouer. Le football, les osselets, la corde à sauter et la marelle sont leurs principaux loisirs.



Jeu de la corde à sauter.

En haut Justine joue dans la cour de récréation.

Félicia et Vola jouent à la maison avec des copines.



Louis et Jean jouent au rami avec leurs copains.



Les cartes sont le jeu de société le plus apprécié. Les enfants jouent régulièrement au rami, au pouilleux ou à la bataille. Lors de parties passionnées, les garçons jouent de petites sommes d'argent.



Félicia et Vola jouent à la bataille.



Maki diurne*, famille des lémuriens.



Chaque région climatique de la Grande Île a sa végétation spécifique. La forêt tropicale humide de la Côte-Est offre un habitat propice à une grande variété d'espèces animales originales ; plus de 90 % sont endémiques*. Deux espèces sont représentatives de cette faune* spécifique : les lémuriens et les caméléons.

L'île abrite 90 % des lémuriens existant dans le monde. On y a recensé une trentaine d'espèces. Ce mammifère se nourrit de feuilles et de fruits. Les lémuriens nocturnes mangent en plus des insectes. Ils quittent rarement l'abri naturel que leur procurent les arbres.

Avec au moins une soixantaine d'espèces, on retrouve ici plus de la moitié des espèces de caméléons du globe. Il en existe de toutes les formes, tailles et couleurs. Cet animal est insectivore. Il chasse avec sa langue, dont l'extrémité gluante lui permet d'attraper un insecte en 4/100^e de seconde.



Un caméléon : ses yeux coniques s'orientent indépendamment l'un de l'autre et lui donnent une vision à 180 °.



Nous sommes à une heure de marche de Niarovana-Caroline.
La forêt primaire n'existe plus depuis longtemps,
elle a laissé place à une forêt secondaire surexploitée et parsemée de palmiers.



Avant l'arrivée de l'homme, la forêt primaire* recouvrait presque l'ensemble de la Grande Île. Aujourd'hui, elle recule d'une heure de marche par an. On estime que près de 85 % de cette forêt a disparu avec ses nombreuses espèces végétales et animales. Si rien n'est fait, d'ici 20 à 50 ans, la forêt malgache n'existera plus.

Cette déforestation a libéré des espaces que les palmiers, plus résistants, ont colonisé formant ainsi une forêt secondaire. La pauvreté, la forte démographie*, la culture sur brûlis*, les feux de brousse et l'exploitation incontrôlée accélèrent la dégradation de ce milieu. Actuellement les habitants de cette région, comme à Niarovana-Caroline n'ont pas d'autres choix que d'exploiter cet environnement pour vivre.



Ce brûlis va permettre à l'agriculteur de replanter cette parcelle, mais cette technique appauvrit les sols et les expose à l'érosion*. Ces brûlis détruisent cet environnement, à terme, l'homme ne pourra plus exploiter ces terres car elles seront stériles*.



Le ravenala.



Ce cousin du bananier est présent sur toute la Côte-Est du pays. Il est un des symboles de la Grande Île. Ce bel arbre en éventail est appelé aussi “ l’arbre du voyageur ” en français. Une légende dit qu’il s’aligne d’est en ouest, donnant ainsi des indications au voyageur égaré ; il lui offre aussi de l’eau pure à la base de ses feuilles incurvées. Le ravenala est indispensable à Niarovana-Caroline car il est utilisé pour la fabrication des toits, des sols et des murs des cases.



Case de la famille Raboto.



Cette famille fabrique des nattes qui sont utilisées comme tapis dans les cases.



Quelques familles fabriquent des objets d'artisanat tels que des chapeaux, des nattes et des paniers pour le vannage du riz.



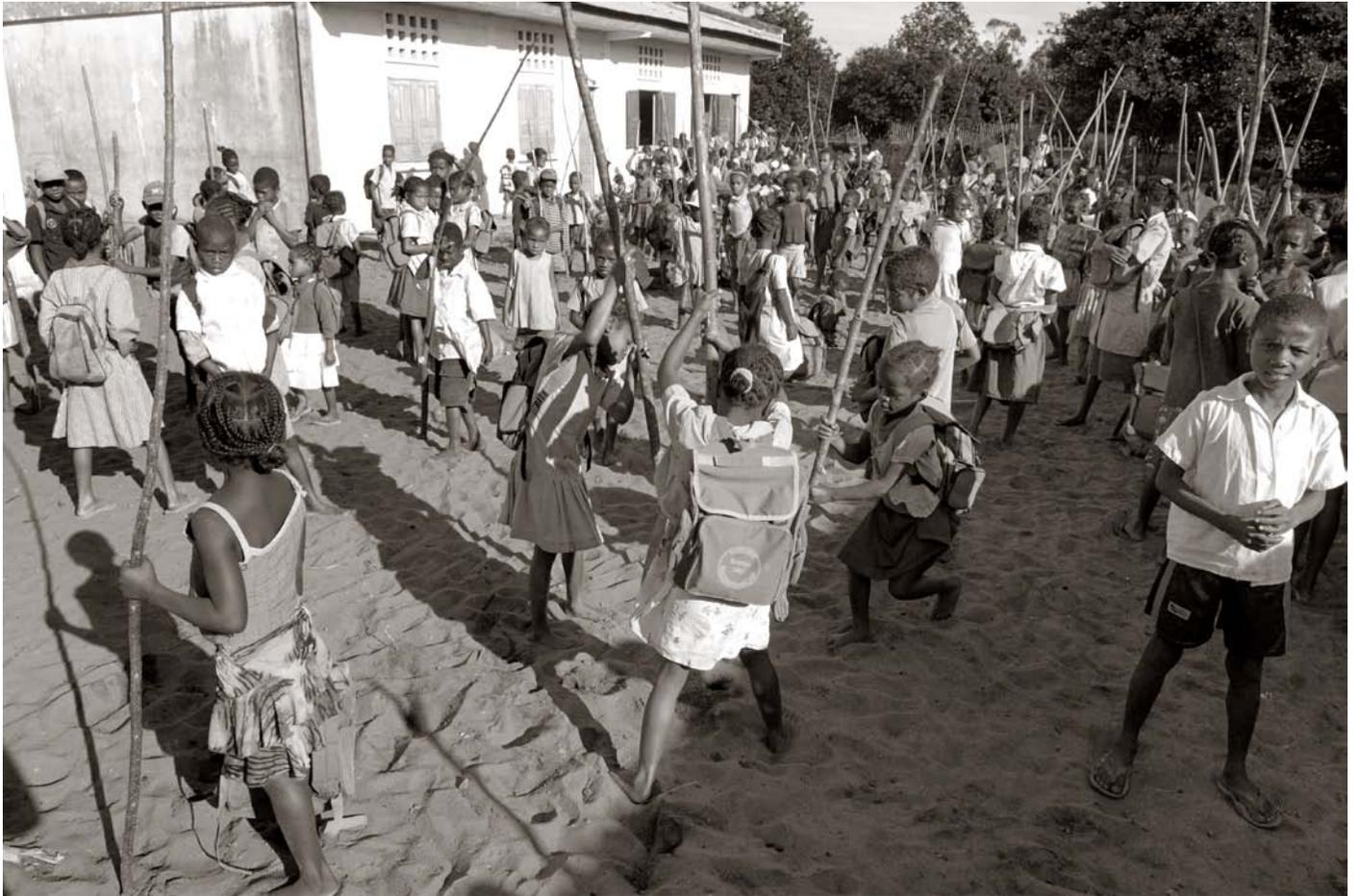
Ces deux collégiens fabriquent des chapeaux en raphia pour financer leurs études.





Dans certaines régions de Madagascar, le chapeau est un signe de distinction ethnique*. À Niarovana-Caroline, il a plus une utilisation pratique pour se protéger du soleil et un aspect esthétique. Les femmes le portent superbement, ces couvre-chefs révèlent une véritable créativité malgache.





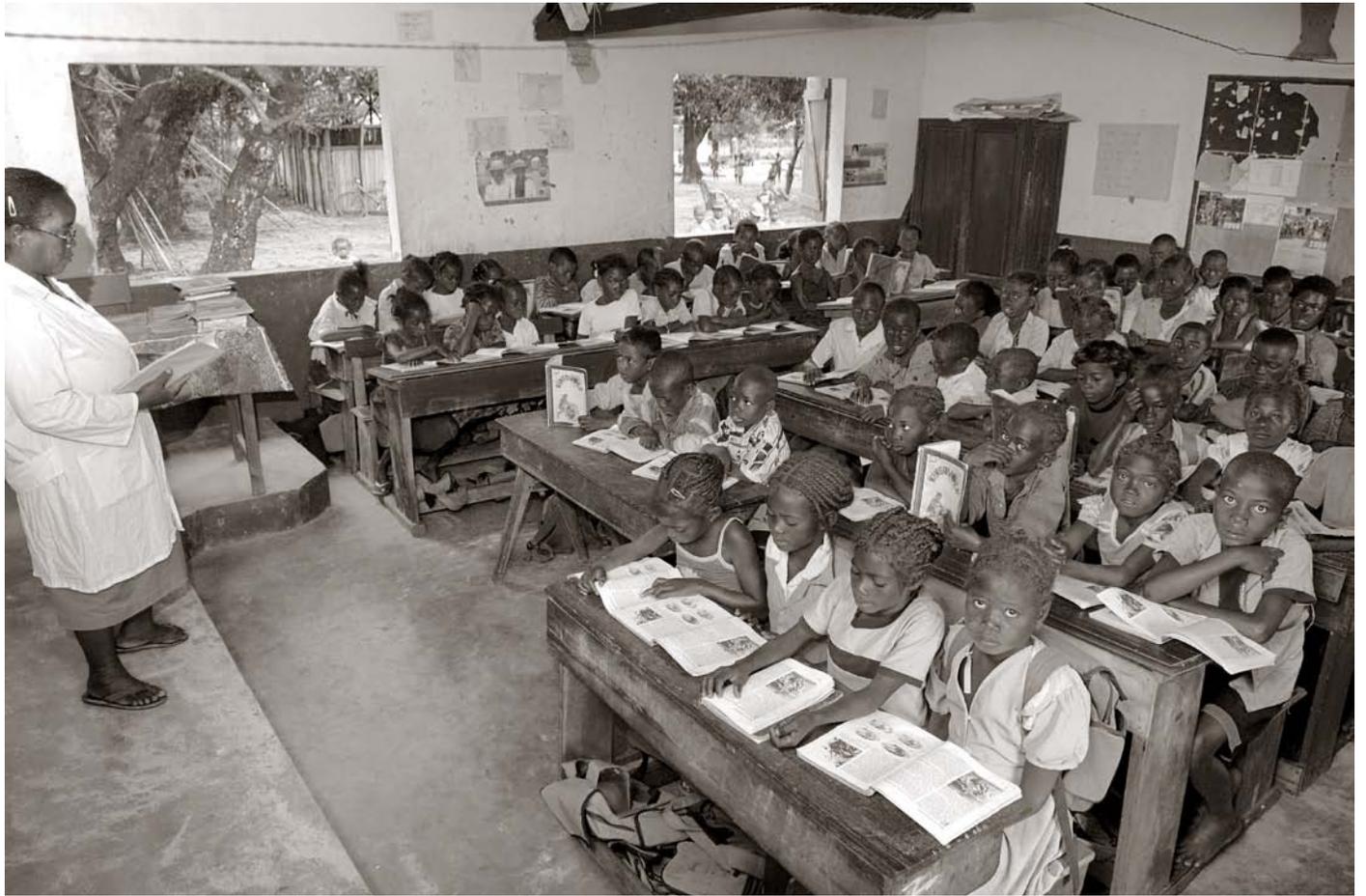
Ce matin, les enfants avaient apporté du bois pour l'aménagement de la cour de l'école.



Aujourd'hui, à Madagascar 45 % de la population est âgée de moins de 14 ans. 57 % des élèves finissent leur scolarité en primaire et 19 % en collège. Le CP1, CP2, CE, CM1, et le CM2 sont les niveaux du système éducatif malgache. L'âge de rentrer à l'école est de 5 ans. L'école de la circonscription de Niarovana-Caroline a un effectif de 433 élèves, réparti dans six classes. Deux enfants de Justin sont scolarisés en primaire ; Justine en CM1 et Lucienne en CM2. Félicia est scolarisée au collège en 6^{ème}.



Tous les vendredis matin, les élèves se rassemblent pour chanter l'hymne national lors du lever du drapeau.



Justine est en classe de CM1. Cette classe compte 90 élèves inscrits, tous ne sont pas présents.



Les vacances scolaires sont similaires aux nôtres. La classe a lieu de 7 h 30 à 13 h du lundi au vendredi. À la maison, les enfants parlent le dialecte de la Côte-Est. Dès la première année, la lecture et l'écriture sont enseignées en dialecte malgache officiel, le Mérina, au même titre que les autres matières. En CP2, les enfants commencent l'apprentissage du français à l'oral. Ensuite l'enseignement est donné en malgache et en français. Comme les autres élèves, les enfants de Justin doivent faire preuve d'une grande capacité d'adaptation.



À droite, Justine en cours de français.



Cette classe de cours élémentaire (CE) se met en rang avant de rentrer.
114 élèves sont inscrits, mais beaucoup sont absents.



À Madagascar, la moyenne du nombre d'élèves par enseignant est de 52. À Niarovana-Caroline, il est de 72. Voici les effectifs de chacune des classes : CP1 - 105 élèves, CP2- 2 sections de 44 élèves, CE - 114 élèves, CM1 - 90 élèves et CM2 - 36 élèves. Ces conditions d'enseignement font que l'absentéisme des élèves est très important. Le manque de classe et de moyens matériels s'ajoutent à ce problème de sureffectif. La commune a engagé de nombreuses démarches pour obtenir deux enseignants supplémentaires, mais aucune réponse n'a été donnée.



Une table pour cinq élèves.



Petite épicerie du village.



Il existe six petites épiceries à Niarovana-Caroline. On y trouve uniquement des aliments de base, des produits de première nécessité, des gâteaux, des bonbons, des sodas et des alcools. Des magasins mieux approvisionnés se trouvent à 5 km au village d'Ilaka-Est. Comme les habitants du village, Justin et Laurent n'ont pas de véhicule, ils se rendent à Ilaka-Est à pied. Il existe des taxis-brousse*, souvent complets, ils s'arrêtent rarement au village.



Cette épicerie est la plus importante du village.
Les producteurs de cannelle vendent leur production dans ce magasin.



Vendeuse de légumes au marché d'Ilaka-Est.



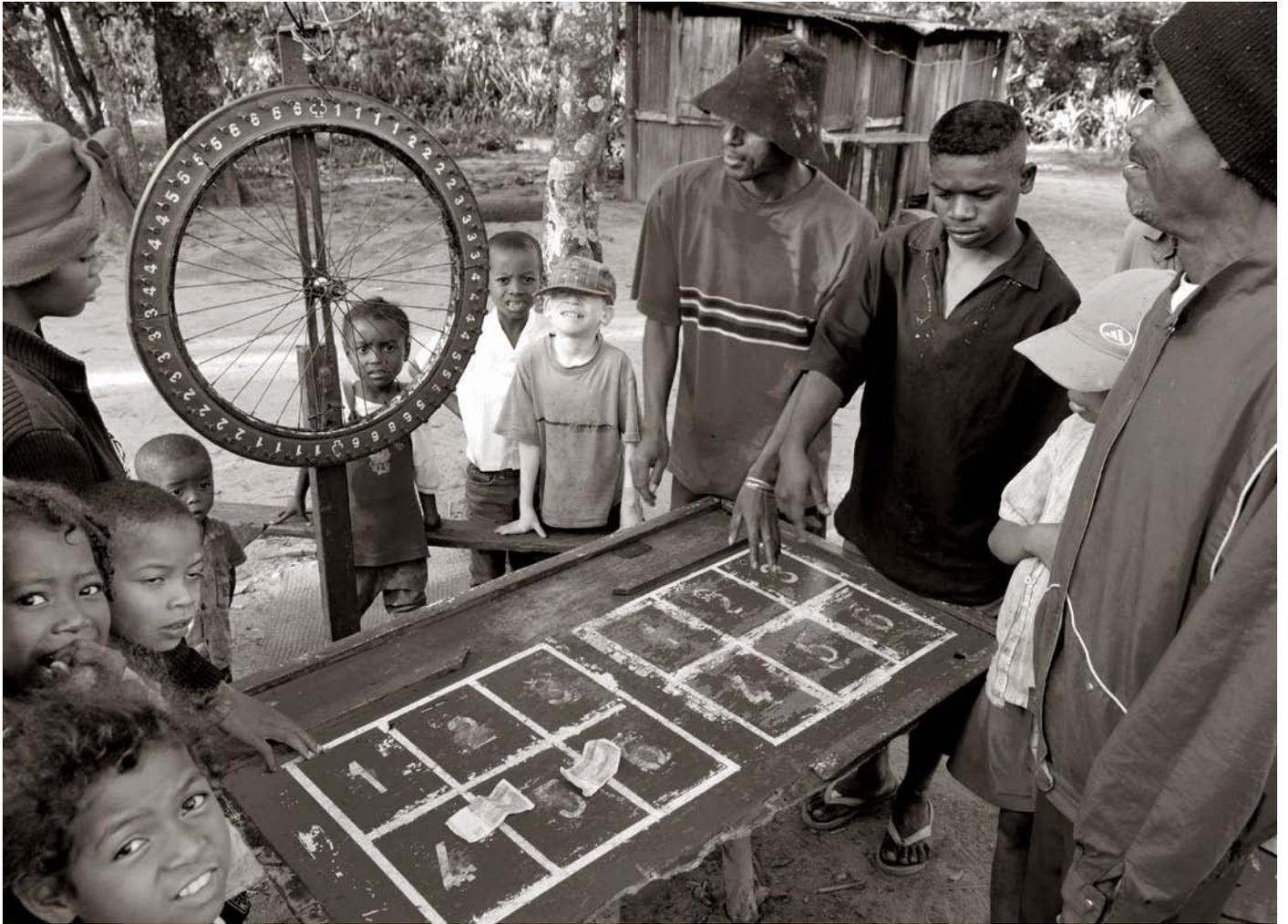
Un grand marché a lieu tous les mercredis à Ilaka-Est. À Niarovana-Caroline, beaucoup de producteurs de fruits et légumes, de pêcheurs, etc, vendent leurs produits dans la rue. Les habitants ayant leur case sur le bord de cette route commercialisent leur production sur un petit étal*. Jeannette, la femme de Laurent, cuisine souvent des gâteaux au manioc et à la farine de maïs, afin de les commercialiser. Cette activité fournit un petit revenu supplémentaire pour la famille.



Des pêcheurs vendent des crevettes.



Avant d'être pilé et vanné, le riz est séché.
À l'arrière plan, des habitants vendent des légumes dans un étal abrité.

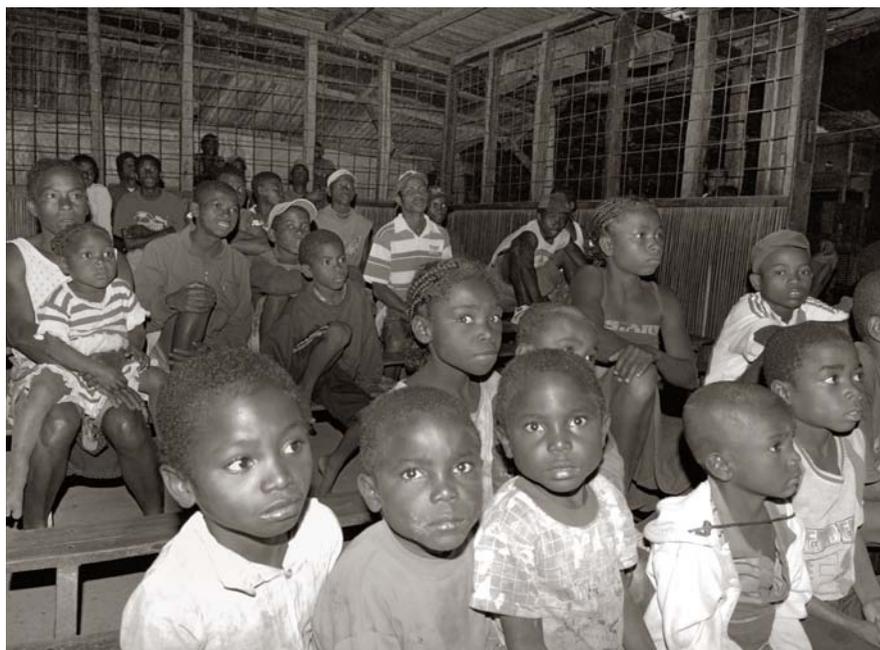


Un dimanche après-midi, Laurent joue à la roulette.



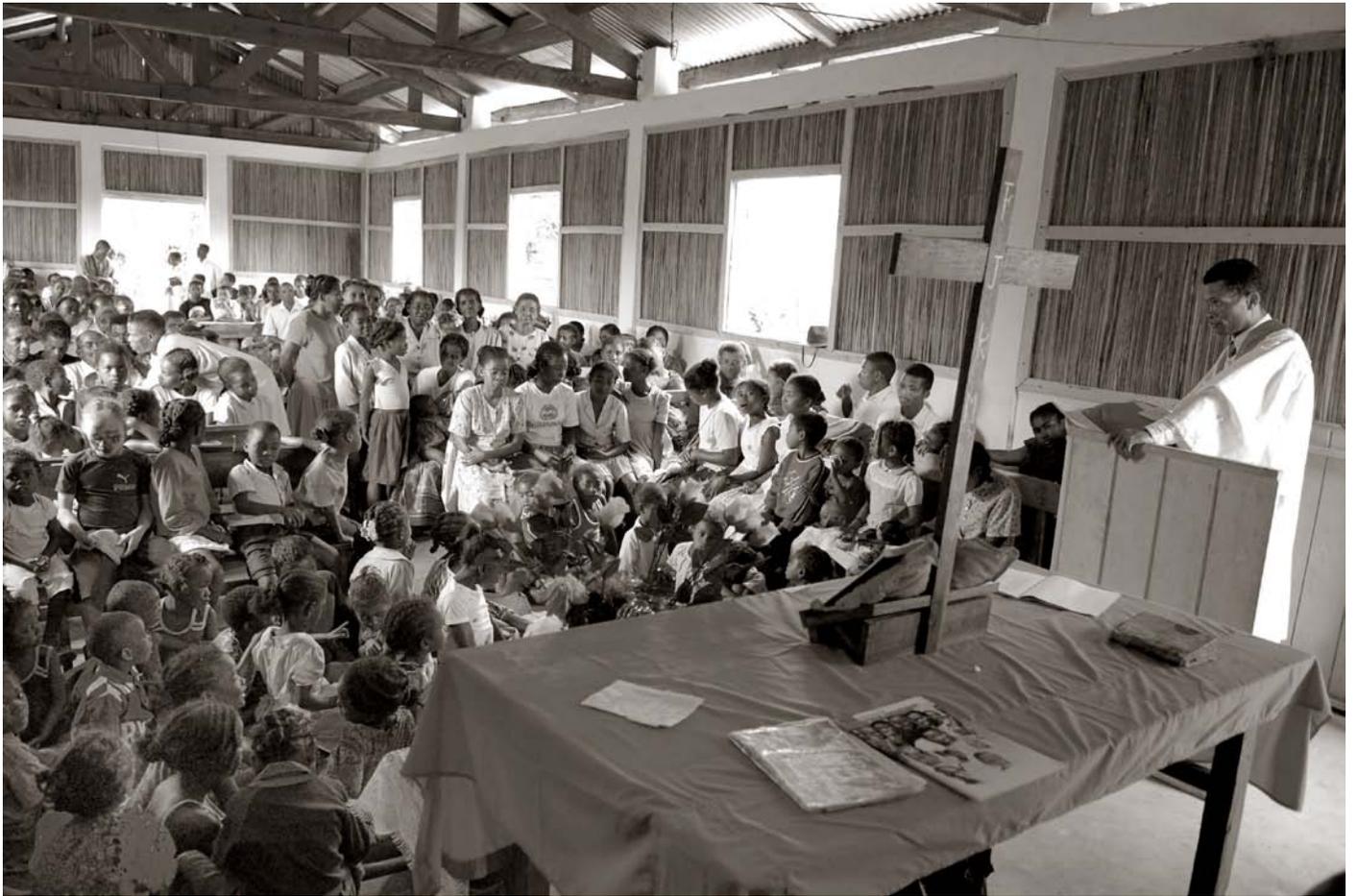
Le soir, jusqu'au coucher du soleil, la rue principale est animée. Les habitants se retrouvent pour discuter et quelques marchands ambulants commercent. Cette vie nocturne se prolonge pendant les soirées de clair de lune. Il existe quelques jeux de hasard comme les dés et la roulette où l'on peut jouer de petites sommes d'argent.

Il n'y a pas de télévision au village, seuls trois vidéoclubs proposent des séances tous les soirs de 18 h à 20 h. Les enfants vont régulièrement regarder les uniques programmes de films d'action asiatiques, traduits en français.



Vidéoclub.

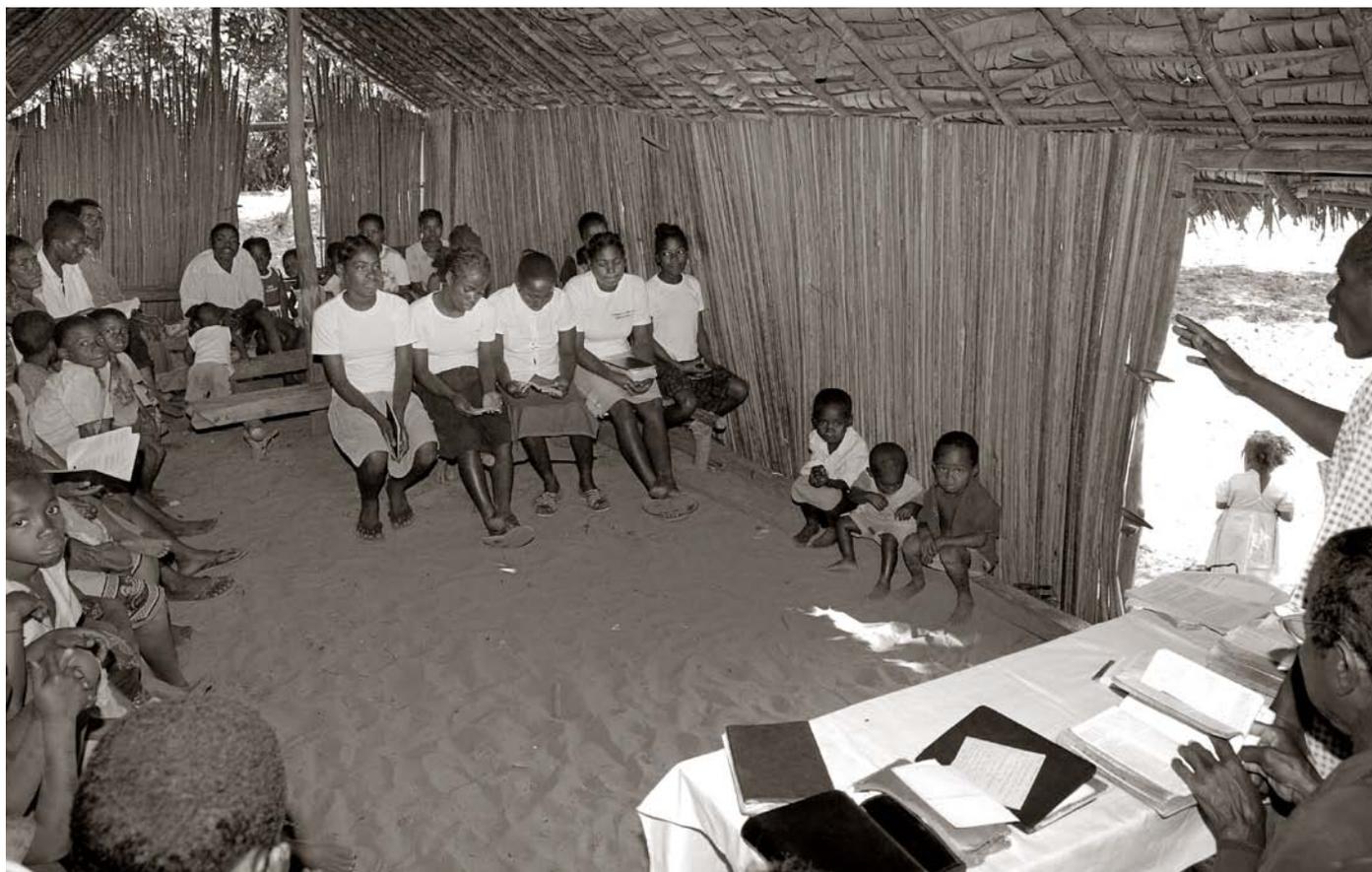




Tous les dimanches matin la cérémonie protestante est dirigée par le pasteur du village. Le pasteur est aussi enseignant au collège ; par manque de place, sa classe est dans l'église.



Depuis la colonisation, les habitants du village se partagent entre deux grandes religions chrétiennes : le protestantisme* et le catholicisme. Il existe d'autres mouvements religieux protestants minoritaires : les églises Baptiste, Adventiste, Luthérienne et les Témoins de Jéhovah. Ces représentations religieuses se retrouvent dans les familles. En effet, Jeannette et ses enfants sont catholiques, Laurent est prêtre baptiste. La famille de Justin est témoin de Jéhovah.



Tous les dimanches matin, Laurent dirige l'office baptiste auprès d'une vingtaine d'adeptes.

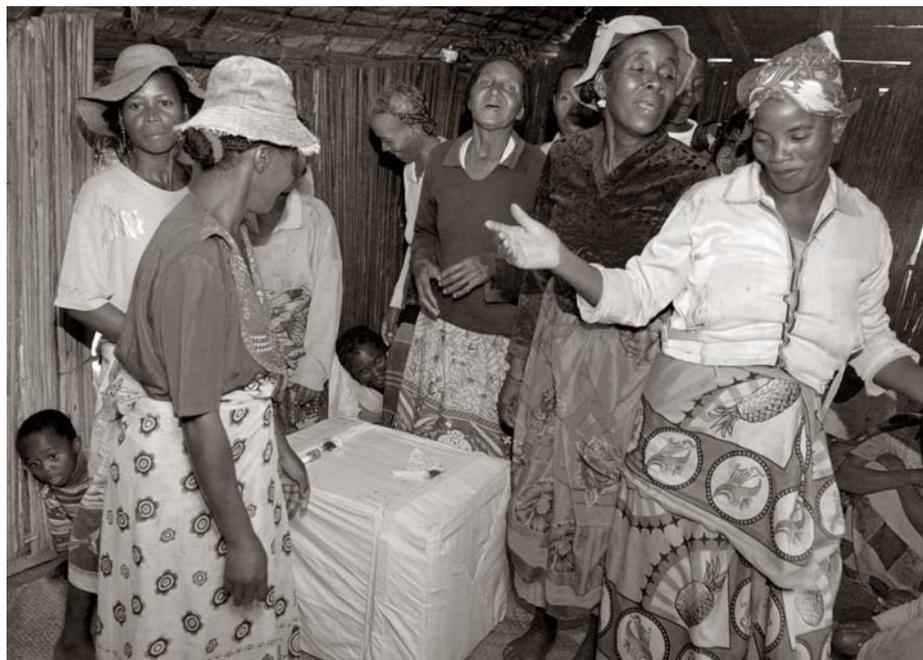


Lors de l'exhumation, les os du squelette sont nettoyés et mis dans un nouveau linceul : en tissu blanc pour les hommes et en tissu fleuri pour les femmes. Les restes sont transportés en procession par les proches, du tombeau à la case familiale. Durant le trajet, les femmes dansent et chantent en l'honneur du défunt. Le cercueil passe de mains en mains, afin d'accompagner et d'honorer l'ancêtre.



À Madagascar, les croyances traditionnelles cohabitent avec les deux grandes religions chrétiennes. Pour certaines familles, le culte des ancêtres reste très présent dans la vie au quotidien. Ce culte voit dans la mort une étape de la vie parmi d'autres, non une opposition entre la vie et la mort. Le famadihana, “la cérémonie du retournement des morts” ou “deuxième enterrement”, est une tradition importante de ce culte ; elle varie selon les régions.

À Niarovana-Caroline, quelques familles pratiquent encore le famadihana. Un à deux ans après le décès, lorsque les descendants estiment que le défunt a besoin d'un nouveau linceul* pour se réchauffer, on commence l'exhumation du corps. Suite à la cérémonie, on enterrera le défunt dans le cimetière du village ou dans son village d'origine.



À la fin de la procession, le cercueil est placé dans une case. Les femmes pleurent le défunt, ensuite commence une fête qui dure deux jours. Cette ambiance festive, ponctuée de repas, de chants et de danses, doit rappeler au défunt qu'il est toujours présent dans leurs mémoires. Les frais engagés sont considérables, il faut nourrir tous les convives et suivant l'importance du défunt, sacrifier un zébu.



Chaque pierre symbolise l'esprit d'un ancêtre et les regroupements de pierres représentent une famille.
Certaines sont habillées d'un tissu afin de réchauffer l'âme du défunt.



Les tombeaux ne sont pas des cimetières mais un lieu qui symbolise la présence des esprits. À la mort du défunt, on y dépose une pierre, et on s'y recueille lors de la fête des morts, le 2 novembre. Les tombes sont nettoyées et des offrandes sont déposées auprès des pierres. Lors du famadihana, si le défunt n'est pas originaire du village, son corps sera transporté dans son village d'origine ; mais sa pierre représentant son esprit restera toujours au village.



Lors du premier enterrement, si la famille en a les moyens, un zébu est sacrifié afin d'accompagner le défunt dans cette étape de sa vie.



M.Silvère Rakotomavo, un des infirmiers du village, prépare une infusion de margose. Cette plante est utilisée contre les rhumatismes.



Il n'y a pas de médecin à Niarovana-Caroline. L'hôpital et le médecin les plus proches se trouvent à Vatomandry à 47 km sur la côte. Seuls deux infirmiers pratiquent une médecine traditionnelle. Ils interviennent pour les accouchements, les circoncisions* et les soins. Ils ont une bonne connaissance des plantes médicinales de la région. Selon les diagnostics, ils prescrivent des plantes sous forme d'infusion ou de cataplasme*. Suivant le mode d'administration, ces plantes ont des effets différents. Pour les maladies les plus graves, ils envoient leurs patients à l'hôpital de Vatomandry.



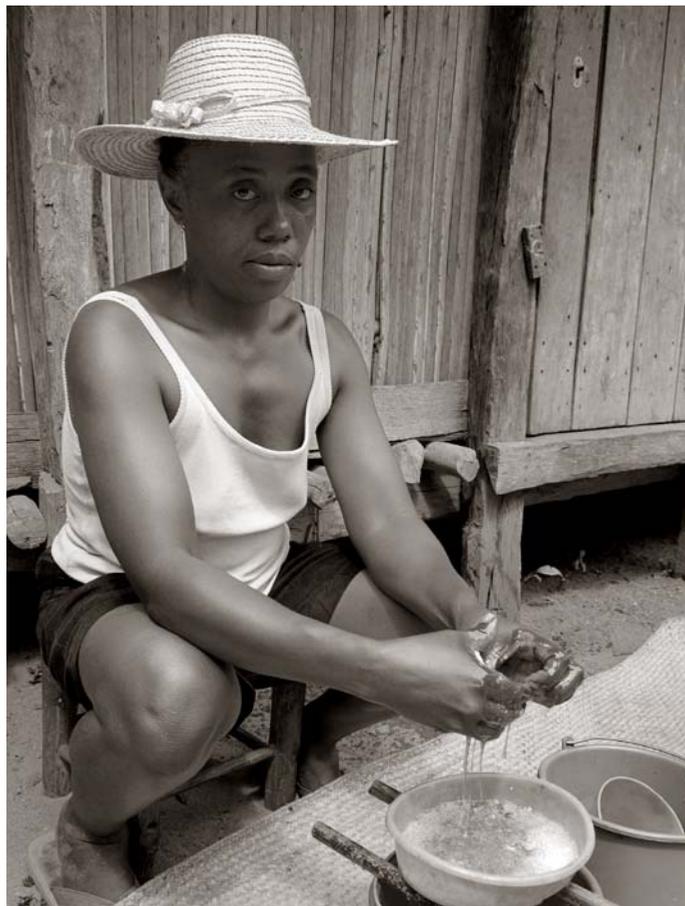
Cataplasme* de margose. Les feuilles de margose sont chauffées dans une feuille de bananier et ensuite appliquées sur la peau. Cette plante est utilisée en cataplasme pour soigner les éruptions cutanées provoquées par certains parasites*.



M.Philippe Romasoa récolte des rayons de miel dans une de ses ruches. Il peut procéder à la récolte sans protection, cette espèce d'abeille est peu agressive. Philippe possède plus de 40 ruches. Elles sont fabriquées dans un tronc de ravenala.



À Madagascar, la consommation de miel est très importante ; elle serait de 4 kg par an et par personne. C'est une friandise appréciée par les petits comme par les grands ; elle est souvent vendue sur les marchés en petits morceaux de rayon enveloppés dans une feuille de bananier. Le miel intervient aussi sous forme d'offrandes lors de rites ou de certaines cérémonies tels que la circoncision*.



La femme de Philippe Ramasoja presse avec ses mains les rayons afin de séparer le miel de la cire.

Une ruche peut produire 40 litres de miel par an.

Le miel sera commercialisé dans le village et sur les marchés.



En dehors de son pays d'origine, la fleur de vanille doit être fécondée manuellement. Pour Philippe, c'est un travail d'observation car elle ne fleurit qu'un seul jour. La fleur s'épanouit dès le lever du soleil et ne dure que quelques heures. Le " mariage " doit donc s'effectuer le matin.



Cette plante a été découverte par les conquistadors au Mexique. Aujourd'hui, la Grande Île est le deuxième producteur au monde. Cette orchidée grimpante se présente sous la forme d'une liane qui s'attache au tronc de l'arbre. Le vanillier a besoin d'un climat tropical, humide et chaud. Il se cultive habituellement dans les forêts avec des arbres comme support. À Niarovana-Caroline, la production y est très artisanale. La région de la vanille se situe au nord-est de l'île ; elle porte même son nom : " La côte de la vanille ".



Entre les différentes étapes de préparation de la vanille : l'échaudage*, l'étuvage* et le séchage, Philippe récolte 5 kilos de vanille verte pour obtenir 1 kilo de vanille traitée.



La sœur de Justin récolte l'écorce très aromatique des branches de cannelle en la grattant.



Les épices sont l'une des richesses de la Grande Île : le poivre vert ou noir, le piment, le curry, la citronnelle, le safran, la cannelle et le clou de girofle. Au village, on trouve essentiellement des clous de girofle et de la cannelle.

Le clou de girofle est le bouton floral non écloso d'un arbre : le giroflier. Les clous se récoltent à la main, bouton par bouton, ensuite ils sont exposés au soleil sur des nattes. Sec, le clou devient brun avec des reflets fauves.

La cannelle est une culture très répandue sur la Côte-Est. Les canneliers sont des arbustes dont la principale partie aromatique de la plante est l'écorce des jeunes branches d'environ deux ans.



Clous de girofle et écorces de cannelle sèchent au soleil.
Ces écorces de cannelle seront réduites en poudre pour la consommation.



Justine vanne et trie le café pour la consommation familiale.



Le café est cultivé sur toute la Côte-Est. À Niavona-Caroline, on produit du café pour sa consommation personnelle et pour la vente. Certains en cultivent de grandes parcelles, d'autres comme Justin, le cultivent à une échelle plus traditionnelle. Cet arbuste, toujours vert, fleurit après chaque précipitation. De ce fait, il arrive souvent que l'on trouve sur la même plante des fruits présentant des niveaux de maturité différents.



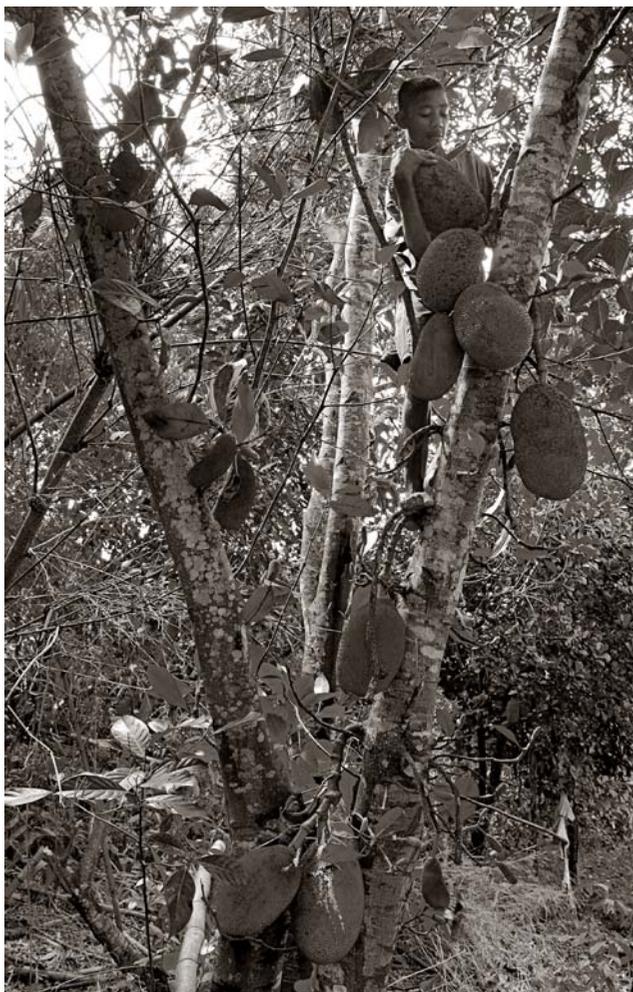
Les graines de café deviennent rouge vif lorsqu'elles sont totalement mûres.
Au village, elles sont exposées au soleil sur des nattes pour le séchage.



Sucré et parfumé, ce fruit est un régal.



Cet arbre provient d'Asie tropicale. Son fruit pousse directement sur le tronc ; il peut atteindre 30 kg. Avant de le consommer, il doit être égoutté de sa sève laiteuse et collante. Ce fruit est d'autant plus apprécié que nous sommes en saison sèche, qui n'est pas la saison des fruits.



Louis récolte un fruit de jacquier.



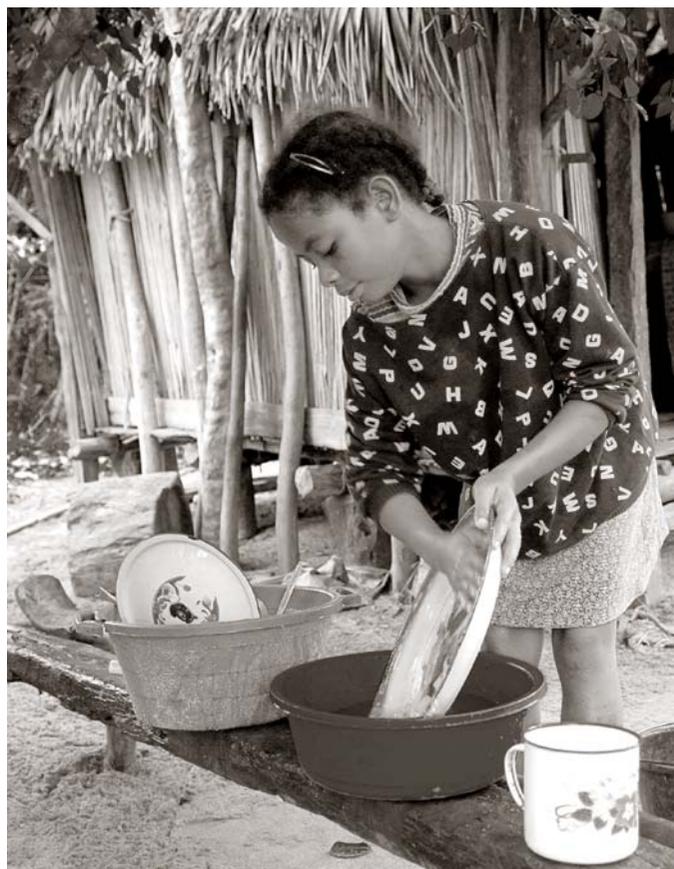
Justine retourne le linge pour qu'il sèche.



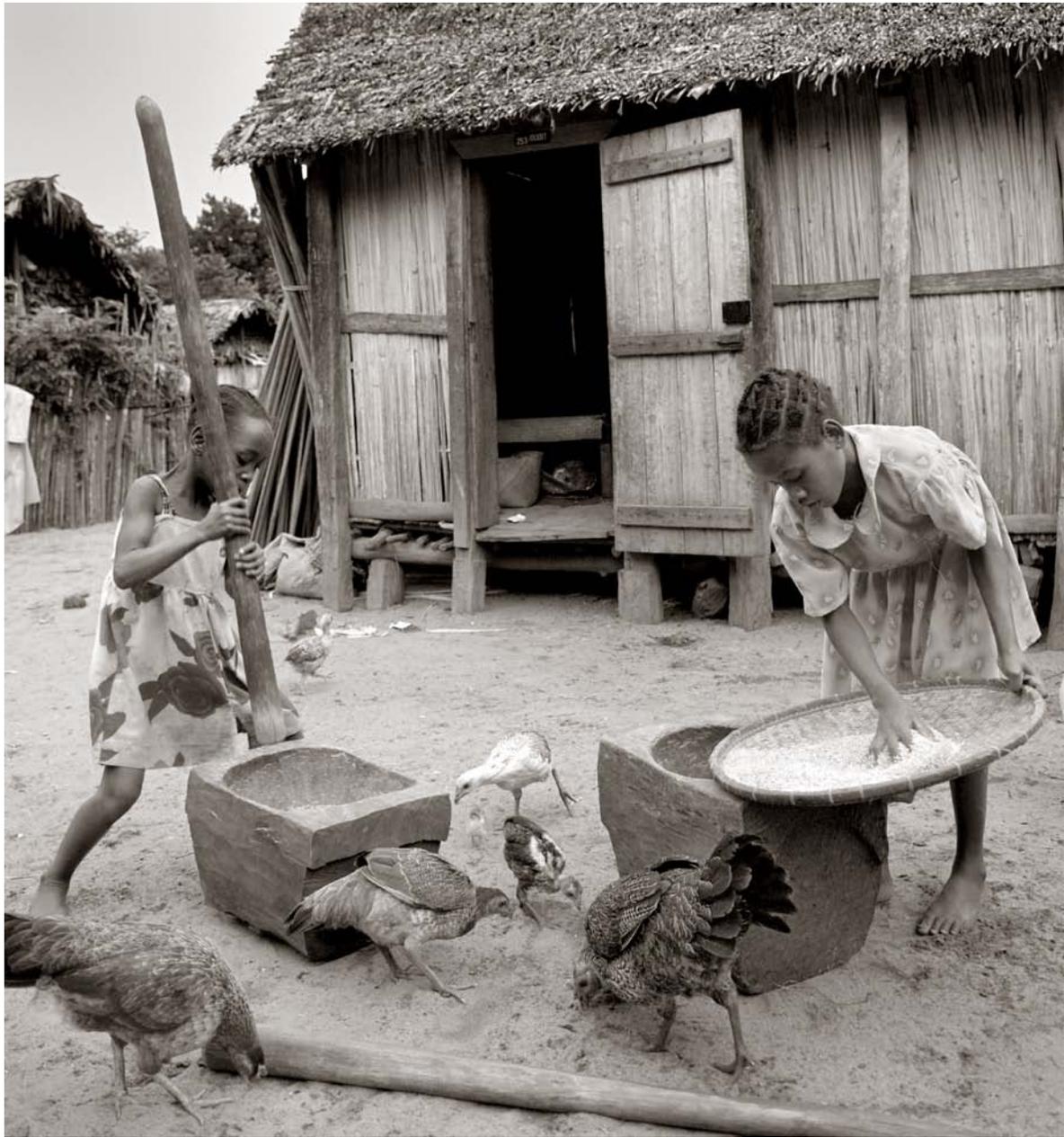
Le milieu rural à Madagascar reste très pauvre. Les revenus des familles Raboto et Rafasina sont faibles. Pour améliorer la situation du ménage, les enfants participent aux tâches ménagères et aux travaux des champs dans l'exploitation familiale. Le ravitaillement en eau, la vaisselle, le linge, la cuisine, le maraîchage et la culture du riz sont des activités qui demandent beaucoup de main d'œuvre et de temps. En fonction de ses possibilités et de son âge, chaque enfant des familles de Laurent et Justin participe naturellement à ces tâches.



Accompagnée de son fils Lardo, Mardelle prépare des galettes de maïs. Certaines seront consommées par la famille et d'autres vendues.



Vola fait la vaisselle.



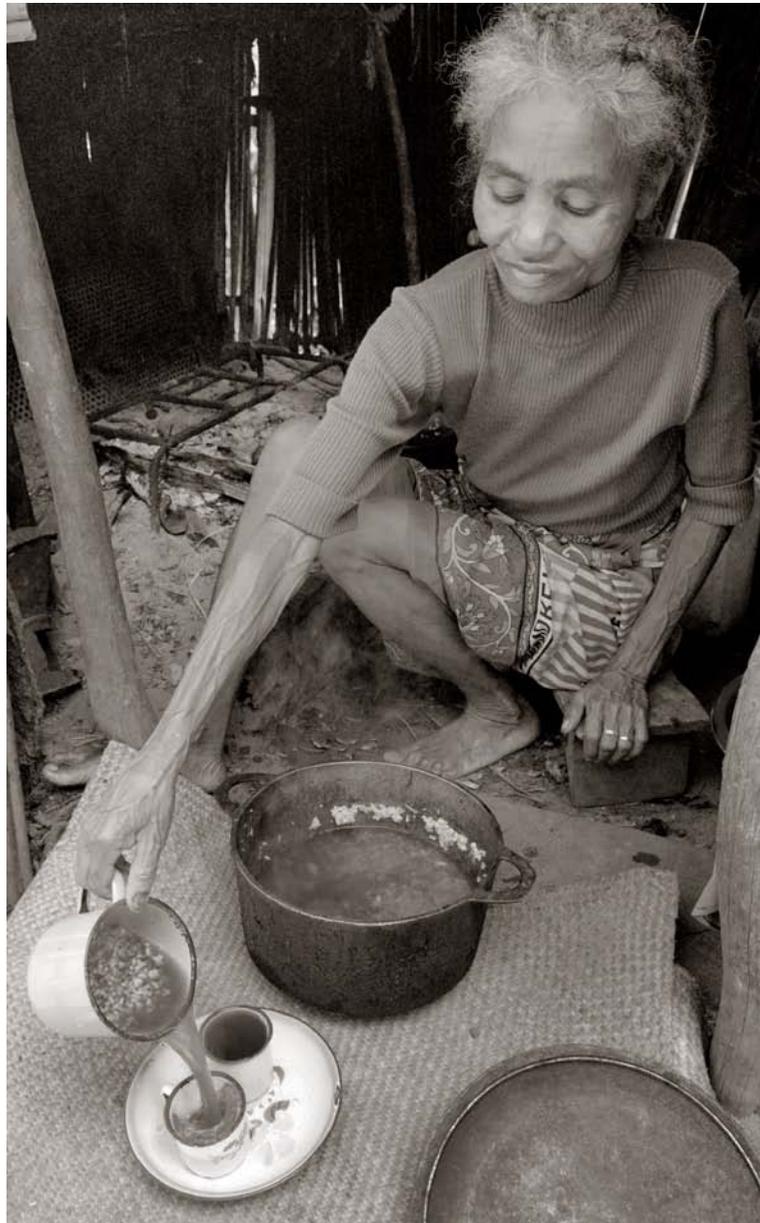
Justine utilise le mortier pour piler le riz, ce travail est très fatigant.
Lucienne trie et vanne le riz.



L'aliment de base est le riz, il accompagne tous les repas. Chez Justin comme chez Laurent, il provient de leur production, il doit être préparé avant d'être cuisiné. Le riz, entouré de son enveloppe, n'est pas consommable. Afin de séparer cette enveloppe du grain blanc, il faut le piler avec un mortier et ensuite le vanner. Le vannage permet de retirer les enveloppes mélangées avec le riz en effectuant des mouvements circulaires de bas en haut. Ce travail de pilage et de vannage est quotidien.



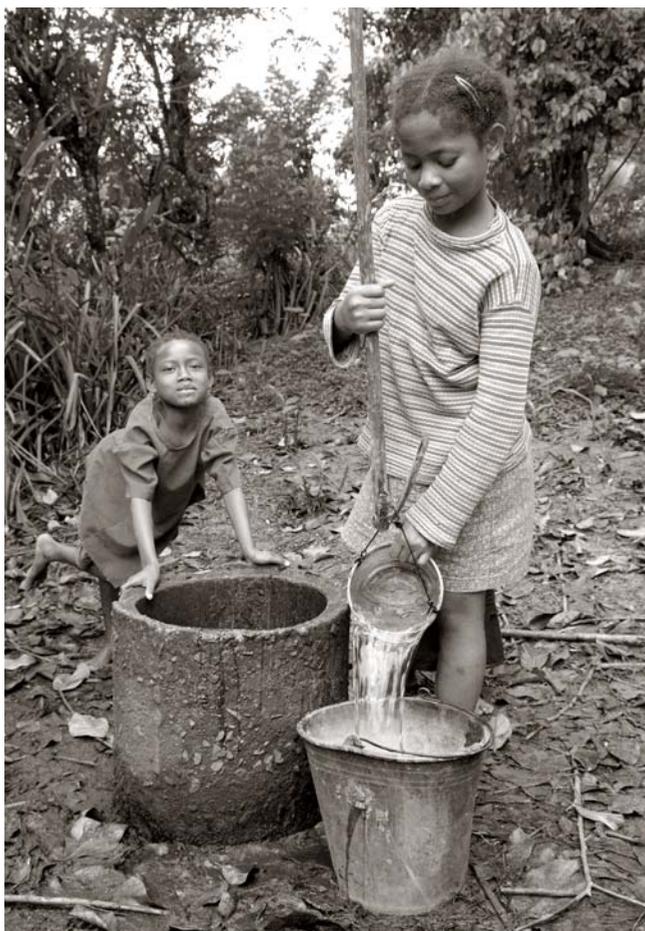
Mardelle vanne le riz pour le repas. Jeannette prépare le manioc.



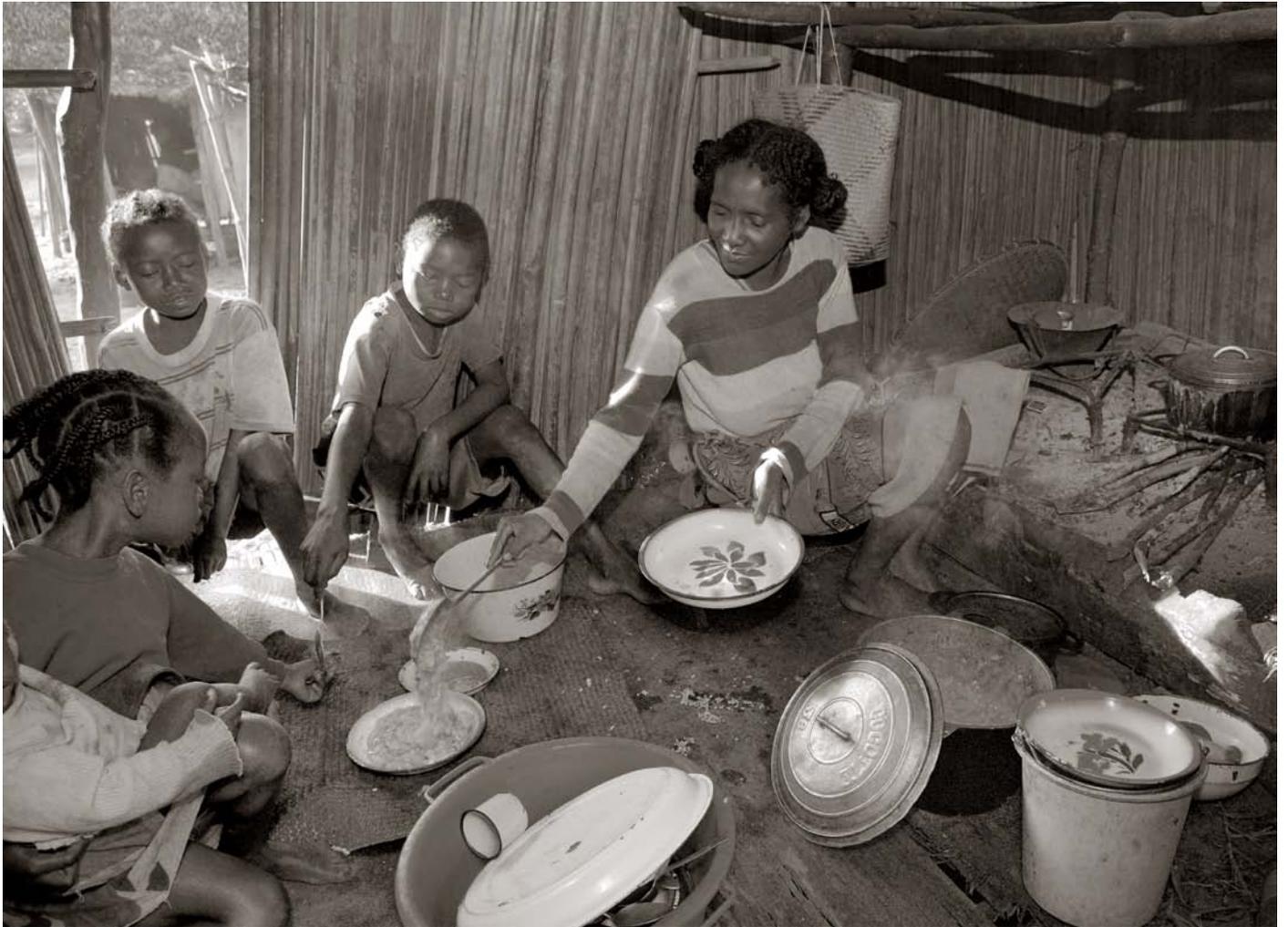
Jeannette sert l'eau de riz après le repas. Cette eau chaude ambrée est parfois amère quand le riz a trop brûlé au fond de la marmite.



Il n'y a pas d'eau courante à Niarovana-Caroline ; plusieurs puits collectifs sont répartis dans le village. La qualité de l'eau est un problème important, elle est souvent la cause de maladies. L'eau de riz, cette boisson traditionnelle malgache saine et désaltérante, permet de remédier à ce problème. Cette boisson provient de l'eau de cuisson du riz, qui a bouilli de nouveau avec la croûte de riz brûlée attachée au fond de la marmite. Elle est consommée à la fin de chaque repas.



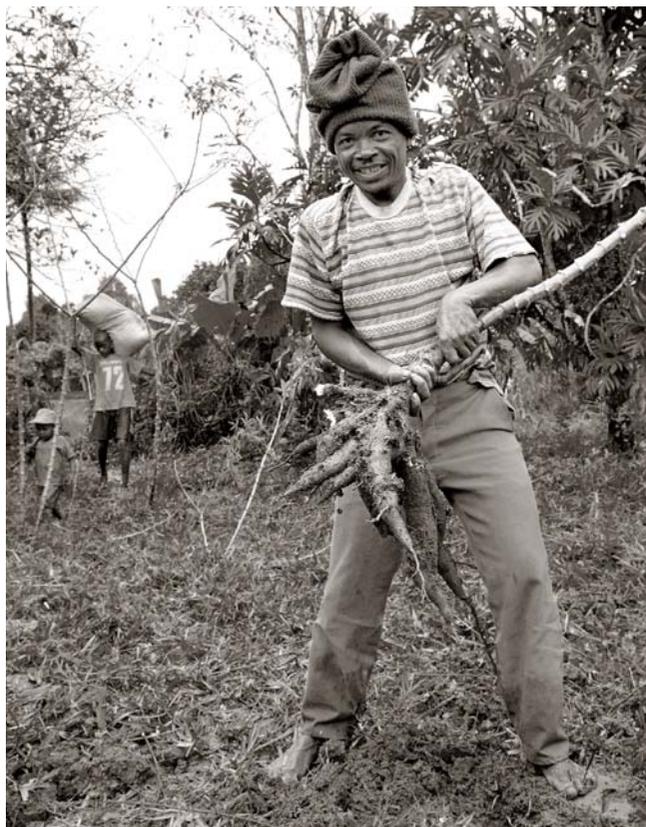
Vola doit quotidiennement aller chercher de l'eau au puits pour la vaisselle, la cuisine et la toilette.



Lalao sert le petit déjeuner au manioc.



Le manioc est aujourd'hui largement cultivé et récolté dans les régions tropicales. Il en est la troisième ressource alimentaire après le riz et le maïs. Pour être mangé, il doit être préparé, sinon il peut être toxique. Il suffit de le peler et de le faire bouillir pour le rendre comestible. Il est utilisé pour accompagner les plats en sauce, faire des gâteaux et au petit déjeuner, mélangé avec du sucre et du lait. Le manioc est plutôt consommé durant la saison sèche car les légumes et les fruits sont rares.



Justin cultive le manioc.

La partie consommée de cet arbuste sont les racines. Parfois les feuilles sont cuites pour accompagner les repas.



Mardelle et Jeannette épluchent du manioc. Sa chair, de couleur blanchâtre, rappelle le bois par sa texture et sa consistance.



Petit déjeuner au manioc le matin avant de partir travailler dans les champs et à l'école.



Appliquant la coutume religieuse chrétienne, on prie toujours avant chaque repas. Généralement, ceux-ci sont constitués d'un seul plat. Le riz est accompagné d'une soupe ou d'une assiette de légumes et parfois de poulet ou de poisson. Les repas sont plus copieux et diversifiés en saison des pluies, car on y trouve des légumes et des fruits en abondance. Le petit déjeuner est composé soit de manioc, soit d'une bouillie de farine de maïs accompagnée d'une infusion à la citronnelle.



Assiette de Légumes composée de choux et de haricots blancs.



Anguille préparée avec des légumes.



Justin, Jeannette, Laurent, Lalao et leurs enfants vivent une vie à la fois simple et difficile.
Cependant ils partagent quotidiennement de nombreux moments de bonheur
simples que notre civilisation occidentale a peut-être oubliés.

“ Le passé appartient aux ancêtres, l'avenir appartient à Dieu, seul le présent t'appartient.”
(Citation malgache.)



Remerciements

Les familles de Justin et de Laurent m'ont accueilli sans réserve.
J'ai pu apprécier l'hospitalité malgache. J'ai eu le plaisir de découvrir
et partager leur quotidien. Ils ont su me conseiller, me guider et m'intégrer dans le village.
Tous ont participé avec enthousiasme, de près ou de loin, à l'élaboration de ce livre.

Merci à Gauthier Ricordeau et Ando Razafindralandy
des Maisons Familiales Rurales d'Antananarive,
à Mme Boto Madel de Pazzie, maire du village de Niarovana-Caroline,
qui ont organisé mon accueil.

Glossaire

Brûlis : Champ dont la végétation a été brûlée afin de le préparer à la culture.

Cataplasme : Bouillie appliquée entre deux linges sur la peau pour combattre une inflammation.

Circoncision : Consiste en l'ablation totale ou partielle de la petite peau, qui laisse le gland du pénis à découvert.

Démographie : Science qui étudie l'état et les variations des populations humaines.

Dialecte : Variante régionale d'une langue.

Diurne : Qui est en activité le jour.

Echaudage : Action d'échauder, de passer à l'eau chaude.

Endémique : Se dit d'une espèce vivant dans un territoire bien délimité.

Erosion : Usure et transformation du relief par le vent, la pluie, etc.

Etal : Table sur laquelle on expose les aliments dans un marché.

Ethnie : Groupe de personnes rassemblées par une même langue et une même culture, et qui possèdent une structure familiale, économique et sociale similaire.

Étuve : Action de passer à l'étuve. Une étuve est un local clos dont on élève la température pour provoquer la transpiration.

Faune : Ensemble des animaux d'une région déterminée.

Forêt primaire : Dite aussi forêt vierge dans le langage courant. C'est une forêt intacte, qui n'a jamais été ni exploitée, ni directement influencée par l'homme.

Litige : Contestation, différend, donnant matière à procès.

Maraîchage : Culture des légumes.

Métis : Personne dont le père et la mère ne sont pas de la même race.

Parasite : Organisme animal ou végétal qui vit aux dépens d'un autre organisme, auquel il cause des dommages plus ou moins graves, sans cependant le détruire.

Patrimoine : Ensemble des biens hérités de ses parents et grands-parents ; bien de famille.

Pluie diluvienne : Pluie très abondante.

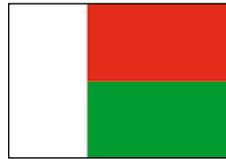
Protestantisme : Le protestantisme est une institution chrétienne de renouveau spirituel qui prend naissance en Europe au XVI^e siècle sous l'impulsion de dissidents catholiques. Les protestants hésitent à parler de doctrine ou de religion. Ils préfèrent des termes tels que convictions, engagements ou valeurs. Ils ne reconnaissent pas l'église catholique de Rome et son Pape.

Rite de la circoncision : C'est le rite d'initiation des hommes, il symbolise le passage de l'enfance à l'état d'adulte.

Stérile : Qui est impropre à la croissance des végétaux. Une terre stérile.

Taxi-brousse : Taxi collectif sans compteur, qui dessert les lieux éloignés dans la brousse.

La République de Madagascar



Localisation : La République de Madagascar est un état insulaire, situé dans la partie occidentale de l'Océan Indien au large de l'Afrique de l'est dont il est séparé par le canal du Mozambique.

Capital : Antananarivo ou Tananarive.

Population : 18 millions d'habitants.

Superficie : 587 040 km².

Langues officielles : Le malgache, avec des variantes dialectales régionales. Le français et l'anglais sont les autres langues officielles.

Indépendance : Ancienne colonie française, Madagascar accède à l'indépendance le 28 juin 1960.

Chef de l'état : Depuis 2002, Marc Ravalomanana.

Régime politique : République démocratique à caractère présidentiel, élection au suffrage universel.

Peine de mort : Elle n'est pas abolie mais la dernière exécution a eu lieu en 1958.

Économie nationale : Madagascar est l'un des pays le plus pauvre du monde. Il reste un pays rural, l'agriculture emploie près de 80 % de la population active.

Taux de mortalité infantile : Pour 1000 naissances : 76,83 décès chez les bébés âgés de moins d'un an (3,5 en France).

Taux d'alphabétisation : 63 %.

Scolarisation : 57 % des élèves atteignent aujourd'hui la fin du cycle primaire (CM2).

Espérance de vie : Elle est de 54 ans pour les hommes et de 59 ans pour les femmes (Chiffres 2005).

Niarovana-Caroline

Un village à Madagascar



Patrice Olivier vous propose de partager ses rencontres avec les enfants de la famille Rafasina et Raboto de Niarovana-Caroline.

Ses photographies vous invitent à vivre leur quotidien. Vous y découvrirez leurs jeux, la vie dans le village avec les copains, l'école, leurs contributions aux tâches quotidiennes, les traditions et l'environnement du village.

Après ces rencontres, Justine, Lucienne, Félicia, Vola... seront des enfants que vous n'oublierez pas quand vous refermerez ce livre.

ISBN : 978-2-91632-17-6

