



SOMMAIRE

Dans ce numéro, nous vous proposons une visite de Tananarive avec les élèves et un zoom sur leur vie quotidienne. Nous vous donnerons des nouvelles des jeunes de la première promotion. Vous découvrirez le dernier équipement dont s'est doté le centre.



photo ARE : vue sur Tananarive , le stade de Mahamasina

Première sortie culturelle : Découverte de la capitale

Pour leur première sortie culturelle, les jeunes sont partis à la découverte de la capitale Malgache. Ils ont parcouru les allées du palais du ROVA , haut lieu historique situé au centre de la haute ville , véritable forteresse abritant plusieurs bâtiments et dont les fondations datent des années 1600. Au fil des siècles, il subit de nombreuses transformations selon les souhaits des monarques. Aujourd'hui c'est un musée rénové suite à un terrible incendie en 1995 . Ils ont également visité la ville basse et rejoint l'avenue de l'indépendance avec une pause sur la place du 13 mai, devenue cet automne le lieu de contestation sociale lors des manifestations de la « gen Z ». Ils ont également découvert l'institut français de Madagascar et sa médiathèque. Sans oublier la pause déjeuner dans un restaurant qui offre une vue imprenable sur la ville.



photos ARE de gauche à droite : visite du palais, pause déjeuner , centre ville et institut français

Zoom sur la vie quotidienne au centre

Les journées des élèves – sauf sorties pédagogiques, ventes des produits, et voyages d'études prévus à raison d'un par trimestre – sont bien rythmées.

Du lundi au vendredi, les élèves se lèvent à 5h30 pour effectuer l'arrosage des cultures puis après une bonne douche se retrouvent pour un petit déjeuner essentiellement composé de riz, avec omelettes ou légumes sautés. Les cours sont dispensés de 8 à 12 heures avec une petite pause-collation à 10 heures. La matinée est généralement consacrée aux enseignements généraux.

Ils prennent leur déjeuner de 12 à 13 heures. Le déjeuner comprend systématiquement du riz, des légumes (souvent issus de leurs propres cultures) et des protéines.



photo : Les élèves à la pause déjeuner

Ils s'activent ensuite à maintenir la propreté des locaux du centre (cuisine, dortoirs, salle de travail, sanitaire). Les cours reprennent de 13h30 à 17 heures. Les élèves acquièrent les connaissances théoriques et pratiques liées au maraîchage et au métier d'agriculteur-entrepreneur.

A 17 heures, après une pause de 20 minutes, les activités dans les champs reprennent pour une bonne demi-heure. Avant le dîner servi à 19 heures, ils disposent d'une heure de détente pour pratiquer, par exemple du football, lire, travailler leurs cours ...

Après le dîner, les élèves disposent d'une bonne heure avant le coucher prévu à 21 heures pour jouer et réaliser différentes petites tâches liées à maintenir leur cadre de travail et de vie agréable ...

Les samedi et dimanche, le rythme est bien sûr différent. Nous vous le présenterons dans une prochaine gazette.



photo 1 : ballons de foot réalisés par les élèves avec les matériaux disponibles !

photo 2 : un des dortoirs



Des nouvelles des jeunes de la première promotion

A l'issue de leur 18 mois de formation, l'équipe ARE s'est engagée à accompagner les jeunes dans une étape complémentaire pour se confronter à la réalité de l'entreprise, aux différents aspects du pilotage d'une exploitation et leur permettre d'acquérir comme salarié pendant plusieurs mois une plus grande maturité professionnelle. Maturité qui leur sera nécessaire pour tester leur projet et se lancer ensuite.

Elmine de l'équipe ARE a assuré un suivi de chaque jeune dès juillet pour maintenir leur motivation dans la recherche d'emploi, les aider à trouver en leur indiquant des pistes, parfois les conseiller sur les aspects matériels. Ce suivi est précieux car ces jeunes peuvent rencontrer des freins liés aux conditions matérielles (mobilité, logement), aux difficultés rencontrées par leur famille, aux conditions d'emploi.

Nous vous donnerons régulièrement de leurs nouvelles:



Photo: Henintsoa dans son entreprise

Anicette est dans une ferme d'agriculture et d'élevage où elle dit « avoir appris beaucoup de choses et suggéré des innovations »

Henintsoa, met en pratique ce qu'elle a appris en informatique en organisant des bases de données (portefeuille clients) d'une entreprise

Tiavina tient les comptes, fait les achats et prépare des collations qu'elle vend dans la buvette d'un établissement scolaire

Finoana, est dans la vente de zébus à chaque marché hebdomadaire du village. Les autres jours de la semaine, il est apprenti en mécanique automobile

Anthonio a commencé dans une entreprise de bâtiment mais a dû s'arrêter pour des raisons familiales.

Fitiavana, après un travail dans une briqueterie, est maintenant responsable du laboratoire en myciculture dans l'entreprise où il a fait son stage

François a décidé d'être travailleur indépendant en faisant des cultures fluviales du riz. Cela pour gagner de l'argent et commencer au plus tôt son projet de myciculture .



Photo : Anicette chargée de la vente des produits de la ferme



Photo : Finoana sur le marché pour vendre des zébus

Un nouvel équipement très attendu !

Parti de France fin juin, après un long voyage en container jusqu'à Tamatave, il est enfin arrivé à Ambatofotsy, ce super broyeur de végétaux acheté grâce au Crédit Agricole. Il va être très utile au centre .. Dès sa livraison, les jeunes ont réalisé le montage de l'équipement arrivé en kit et pratiqué les premiers tests d'usage avec enthousiasme.

photo : montage et test du broyeur de végétaux



Deux jeunes ont rejoint le centre début octobre portant ainsi la promotion à 11 filles et 10 garçons. Il s'agit de Diary Miora ANDRIANASOLO, 18ans, bachelier qui habite à 54 kms du centre, et Antsa RAZOLIARIMANGA, 18ans, bachelière, à 15km du centre. (cf photos ci-dessous)



mad'AGRI

Nous contacter :



asso.madagri@gmail.com



<https://www.madagri.fr/>

Nos partenaires donateurs :



Merci !

La Cause
FONDATION



Par virement sur le compte :
IBAN FR76 3000 3015 4000 0500 9952 838

Par chèque à l'ordre de l'association Mad'AGRI :
60, chemin de la chapite, 38110 Dolomieu

Via notre [site internet](#)

Faire un don :