



Des contes de Madagascar en français et en malgache

Lundi 19 et jeudi 22 février 2024, je me suis rendue à l'école Henri Chiron à Angers pour assister à la lecture de contes malgaches par Claudie et Yvonne de l'association Anjou Madagascar. Son objectif est de contribuer au développement durable à Madagascar et développer des liens de solidarité avec le peuple malgache. Elles vinrent toute la journée du lundi puis du jeudi pour conter des histoires, choisies par les enseignantes au préalable, à toutes les classes de l'école.

“Madagascar est aussi grand que la France et la Belgique réunies”

Apprennent Yvonne et Claudie aux élèves

Des contes qui éveillent l'esprit des jeunes

J'ai pu assister à trois séances de contes. La première, auprès des CM2, fut *Lekozity et la racine magique*. Les enfants devaient lever la main dès qu'ils entendaient "Lekozity", en français et en malgache, ce qu'ils réussirent. Ce conte a été créé il y a une centaine d'années pour expliquer les cyclones, représentés sous forme d'une bête : dragon, serpent ou poisson selon les enfants. Et Lekozity a protégé sa ville en la construisant en hauteur, l'empêchant de s'inonder. Ensuite, il y eut des élèves de moyenne section. Les conteuses ont théâtralisé *La Soupe aux cailloux* malgache faisant bringuebaler une marmite et découvrant que la "pomme de terre" trouvée était une géode magique. Ainsi, les enfants ont pu découvrir de jolies pierres précieuses rapportées par Claudie de

ses voyages à Madagascar. Enfin, le jeudi, les CP-CE1 ont écouté *Ma Maison de nuit* racontant le rêve et les émotions du jeune protagoniste.

La culture des habitants de Madagascar

Grâce à ces récits nos conteuses ont pu évoquer la vie à Madagascar. Nous avons découvert la lamba, l'habit traditionnel malgache et des chapeaux, qui, selon leur forme désigne le genre, la classe sociale et le fait que la personne l'arborant soit mariée ou non. Nous avons appris que le riz est la denrée la plus répandue car la moins chère et que tout s'y utilise. Le grain se mange, la tige sert de paille qui isole les toits des maisons, forme les chapeaux, etc. Les malgaches consomment en moyenne 500g de riz cru par jour. De plus, ils habitent des maisons construites avec de la terre sèche, parfois cuite. Du côté de la faune, on a pu découvrir le zébu qui est une sorte de bœuf avec une bosse, sa réserve de graisse donc d'énergie, sur le cou, comme les dromadaires. Des moments magiques et plein d'apprentissages !





Découverte de Madagascar à travers le goût

Mardi 19 et jeudi 21 mars 2024, je suis retournée à l'école Henri Chiron à Angers pour déguster avec les élèves des goûts provenant de Madagascar. Ces journées étaient animées par Claudie, Marie et Yvonne de l'association Anjou Madagascar. Elles nous ont présenté des aliments qui poussent là-bas comme la banane, la carotte, l'aubergine et la courgette que nous connaissons bien et le tamarin, le litchi, les graines de baobab et la noix de coco que nous connaissons moins. Puis nous avons goûté.

“On dirait de la viande”

A dit un élève de CM2 à propos du tamarin.

Une bibliothèque convertie en labo de dégustation

J'ai pu assister à plusieurs séances d'essais alimentaires avec des classes allant de la petite section à la CM2. Leur point commun ? Tout le monde a goûté ce qu'il y avait dans l'assiette : du riz blanc, du riz rouge, de la pulpe de baobab, du tamarin, du litchi et de la noix de coco mais aussi ce qu'il y avait dans le verre : du jus de mangue, de papaye, de tamarin ou de goyave (rose ou blanche). La règle principale est de goûter absolument et, surtout, de ne pas dire qu'un aliment est "bon" ou "pas bon" pour ne pas dégouter les autres. De manière générale, toutes les assiettes ont été vidées. On a appris que pour bien déguster une noix de coco, il faut bien la mâcher dans ses molaires afin de découvrir les éléments gras à l'intérieur et, ainsi, le goût singulier de la noix de coco. On a également découvert les graines de baobab que certain.e.s certaines ont rapporté à la maison pour essayer d'en faire pousser (il faudra être courageux.se car il semble que le climat ange-

vin n'est pas propice à cela).

Les différences d'agriculture entre Angers et Madagascar

Justement, nous avons pu parler de ce qui se cultive à Madagascar et si ces mêmes cultivations peuvent se faire à Angers. De manière générale, la réponse est non. Mis à part la tomate, l'aubergine et la patate douce par exemple, certains fruits ne sont capables de pousser que dans des espaces plus chauds. C'est le cas de la banane, de la goyave, du litchi, de la papaye et des baobabs, notamment, que l'on pourrait essayer de cultiver dans les Pays de la Loire mais qui risqueraient de périr ou ne donneraient pas les beaux fruits attendus. Cela signifie que lorsqu'on les mange, ces aliments ont voyagé, ce qui rend leur consommation ici moins responsable que celle de nourriture locale. A contrario, lorsque nous voyageons c'est important de découvrir les goûts du lieu qui nous accueille et de consommer le plus local possible afin de soutenir au mieux les personnes autour de nous. *Veloum* (au revoir en malgache) !



Coralie Buonore, le 21/03/2024

