

Contacts :

Le Relais Madagasikara
Ankofafalahy, BPI212
301 Fianarantsoa
mada@le-relais.net
+261 (0)20 75 510 04

Chiffres du mois

Centre TRI :

Juin 10 : 6 866 PB

Juill 10 : 7 674 PB

Aout 10 : 4 284 PB

Aingavao :

250 TRIZ Collectées

Effectif : 96

Juin – Juillet - Aout 2010 - N°21

Pour ce numéro de rentrée préparé après 15 jours de congés collectifs bien mérités, nous vous offrons un aperçu de *AINGAVAO*, le petit dernier de nos projets.

Ces deux pages paraissent courtes pour vous narrer ces 3 mois au cours desquels :

- les larmes ont coulé, au moment de la signature des CDI pour déjà une trentaine de personnes ayant survécu à leurs deux premières années au Relais.

- Rado et Rajomy ont rallié l'équipe sécurité du site d'Isorana, notre stagiaire Rolly est venu intégrer l'équipe *SOATAO* pour prendre la suite de l'éolienne, sans oublier Prospierre et Richard arrivés pour renforcer l'équipe mécanique auto, ainsi que Fidèle en stage « mécatronique ».

La rubrique « Curiosités de Mada » a été détournée, pour parler plutôt d'une « réalité », que nous avons hésité à illustrer, celle de l'extrême pauvreté des plus démunis ...

ACTIVITES DU RELAIS

-- AINGAVAO, histoire du décollage d'un nouveau projet --

Le riz, filière d'avenir

Le riz fait partie intégrante de la culture malgache et représente un vaste pan de l'économie nationale. Le projet *Aingavao* s'est intéressé de près à la filière dès la fin de l'année 2009 en recherchant les possibles activités que le Relais pourrait exercer dans le domaine.

L'usinage du riz paddy en riz de consommation (blanc) est une étape incontournable dans le cheminement du riz. La réhabilitation d'une ancienne rizerie d'état s'est naturellement imposée comme la base de futures activités. Malgré son grand âge (installation effective en 1967!), l'outil industriel est de conception robuste, les réparations nécessaires sont apparues minimales. La capacité d'une telle installation est unique dans la région et permet d'obtenir un usinage de grande qualité sur de très grands volumes, des performances rarement atteintes dans le secteur à Madagascar. Dans les années 70 la rizerie traitait jusqu'à 10 000T de riz par an.



Pas de rizerie sans riz!

La rizerie se situe à 35km à l'Ouest de Fianarantsoa, à Isorana, dans le district de l'Isandra ; un bassin de production rizicole important. Elle est attenante à des bâtiments de stockage. Une activité complémentaire de collecte a donc démarré en avril pour approvisionner l'usine. Le Relais ambitionne de stocker et usiner bien plus les prochaines années afin de peser sur le marché du riz et d'offrir un riz de qualité à prix raisonnable aux consommateurs des centres urbains voisins.

Les activités de la rizerie s'inscriront dans une démarche de commerce équitable et contribueront à l'accroissement des revenus paysans. Un prix d'achat honnête sera proposé aux agriculteurs mais également des accompagnements visant à augmenter la productivité des exploitations agricoles. La conversion aux systèmes de riziculture améliorés et intensifs (SRA et SRI) sera encouragée notamment par un accès facilité aux machines agricoles produites par Le Relais à Madagascar.

Le lancement

L'éloignement du site et son accès difficile (route non goudronnée) ont nécessité la création d'une base de vie pour l'hébergement de l'équipe *Aingavao* durant les semaines de travail. La réhabilitation des bâtiments et des lieux de vie a été rapidement entreprise afin d'offrir un environnement de travail agréable.



Témoignage du mois

Jean-Jacques (presse)

Salut à toutes et à tous,

Je m'appelle Jean Jacques, j'ai 41 ans, marié et père d'un enfant. Je suis le responsable de la presse (section Tri) depuis 2 ans, je viens de signer mon CDI.

Le travail à l'atelier est un travail à la chaîne qui commence à l'ouverture vers le triage jusqu'à la presse. Tout cela exige la rapidité et surtout la qualité pour satisfaire les clients.

Durant les 2 ans, j'ai vécu des expériences personnelles que je voudrais vous témoigner:

Tout d'abord, permettez-moi de vous dire que j'ai jamais connu une entreprise où il y a transparence de gestion et des valeurs humaines à Madagascar; tout le monde a le droit de s'exprimer et il n'y a pas de décalage ni mauvaises relations entre les responsables hiérarchiques et les employés, tout cela engendre un esprit d'équipe dans notre travail.

Depuis 6 mois, j'ai décidé d'arrêter de boire des boissons alcoolisées parce que j'ai constaté que cela entraîne une mauvaise gestion du budget familial et surtout dangereux pour la santé. Je pense que j'ai pris la bonne décision.

Avant la totalité de mon salaire part à l'achat des bières et autres; maintenant je peux épargner et avec ceci j'ai récupéré des rizières que j'ai commencé à cultiver pendant mes temps libres.

J'ai appris beaucoup de choses au Relais tel que c'est pas avec beaucoup d'argent que tu changes ta vie mais avec beaucoup de motivation et peu d'argent.

Je souhaite que l'aventure du Relais continue pour que d'autres personnes en profiteront.

La révision de l'ensemble des machines a débuté en mai et a permis l'embauche de Marc en la qualité de responsable des machines. Marc est responsable de l'entretien de la rizerie et aura la charge du réglage des différentes sous unités lors de son fonctionnement futur. L'équipe **SOATAO** est, bien sur, partie prenante dans la maintenance.

Depuis peu Alberto et Rajoma « veillent au grain » à Isorana en assurant le gardiennage des bâtiments. Njo, un des protagonistes du projet, supervise l'ensemble du site : rizerie et collecte.

Très prochainement nous relancerons le groupe électrogène qui alimente la ligne de production et espérons transformer notre stock de riz dès le mois de novembre.

L'usine en quelques chiffres :

Capacité de traitement de la rizerie : 3T/h

Volume de paddy collecté et stocké 2010 : 250T

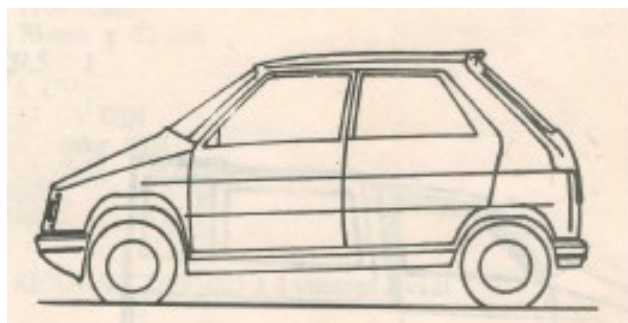
Emplois directs créés : 4

Équivalent Temps Plein : 7

Julien, pour l'équipe AINGAVAO

-- SOATAO, Nom de code : E-1100 JEJO --

Le Relais relance un nouveau modèle **Karenjy** endormi depuis deux décennies baptisé la **Jejo** (coquette). Un prototype sera réalisé fin 2010 par Hugues Bollet, stagiaire ingénieur de l'ICAM Toulouse. Ce véhicule destiné au grand public Malgache a été conçu à l'origine pour équiper les taxis de Madagascar. Désormais la clientèle s'élargit : taxis, familles, professionnels... Le travail consiste à exploiter au mieux les archives de l'époque (plans, nomenclatures, méthodes de fabrication) et former une équipe pour lancer la production en série. Cette petite citadine équipée d'un moteur de Renault Express deviendra pour la grande Ile ce que la coccinelle est à Mexico ou encore la 4L à Antananarivo.



-- TARATRA - Quelques nouvelles de l'atelier tri --

Après avoir passé 4 mois intensifs à remballer les vêtements chauds pour la saison hivernale qui nous a donné un aperçu des catégories lourdes des structures en France et aidé à se familiariser avec les noms des fournisseurs, l'atelier tri retrouve son rythme de saison basse.

Depuis quelques mois, nous valorisons l'ECM. Pour cela, a été mis en place un 3ème poste d'ouverture dénommé « ouverture remballé », où les vêtements sont très peu triés, on retire seulement les plus usés pour passer ensuite à la presse.

Maintenant on utilise 2 nappes de couleurs différentes pour différencier la remballé et le tri.

L'équipe est toujours motivée pour continuer à progresser et satisfaire les besoins des clients.

CURIOSITES DE MADAGASCAR

Évidemment, le mot « curiosités » est indécent pour classer cette article. Cependant, les équipes ont souhaité marquer le deuxième anniversaire du Relais à Mada, par un moment de solidarité et de partage, et ont souhaité en témoigner.

Mercredi soir 18 Août 2010, dans le centre ville de Fianarantsoa, 3 voitures remplies de colis d'environ 250 repas chauds avec une vingtaine de volontaires du Relais Madagasikara ont parcouru les rues et les coins insalubres à la rencontre des personnes démunies y vivant. Moments de partage, de convivialité ... terminés par un détour par la maternité, une femme accouchant ...

Cette expérience humaine très forte devrait être renouvelée. Elle a malheureusement démontré les conditions inhumaines de vie de personnes encore trop nombreuses dans notre ville ...

