

LE RELAIS

nous avons raison de croire en l'Homme



Gazette Vaovao N°59

Ensemble pour préserver l'environnement

Être acteur de changement, contribuer à la préservation de l'environnement, mais surtout, être un modèle à travers nos actions, figurent parmi les objectifs de FAKOFIA dans le cadre de son activité de collecte et de valorisation des déchets.

C'est dans ce sens que l'équipe a participé à la journée porte ouverte, organisée dernièrement par le Centre de Formation au Travail (CFT) de Don Bosco à Fianarantsoa. Partage d'expériences, échange avec plusieurs organismes environnementaux et les élèves du centre ont eu lieu durant la conférence axée sur le thème de la gestion des déchets. Une occasion de promouvoir le compost biologique « Soavokatsa », produit par Le Relais Madagasikara.



AINGAVAO dans tous ses états ...

Formation des organisations paysannes

Nos techniciens formateurs se sont rendus, dernièrement, dans les communes rurales de Soatanana, Isorana et Ambondrona (au nord-est de la région Haute Matsiatra), pour sensibiliser et former les organisations paysannes sur les techniques agroécologiques de production. Techniques de protection du sol, conservation de la fertilité, gestion de l'eau et gestion des adventices ont été abordées théoriquement et pratiquement. Des sujets qui ont été choisis avec les producteurs et sont adaptés au cycle de production du riz, selon le contexte climatique actuel. Une formation riche en échanges et en apprentissage afin d'améliorer la compétence des producteurs.

Cette formation permet également d'assurer une meilleure qualité de notre riz de luxe « Perle de l'Isandra », qui après usinage, bénéficie d'une délicate attention car il est trié à la main pour garantir un riz blanc, long grain, sans brisure ni cailloux. Un travail de précision, fait avec sourire, avec grand soin par notre équipe !

Que ce soit en interne qu'en externe, la formation de nos techniciens formateurs continue régulièrement, comme au mois de novembre dernier avec le projet KCOA-KHEA, présent dans 5 pays d'Afrique. Ils sont référencés comme formateur-multiplicateur en agroécologie et en agriculture biologique.



Des nouvelles de KAPILA



Le projet de l'agriferme s'élargit sur la route nationale n°7, un terrain baptisé sous le nom de KAPILA.

Après quelques mois d'aménagement, KAPILA a rencontré le premier cyclone de l'année, Alvaro, vers le début du mois de janvier dernier. Les haies plantées à la fin de l'année 2023 étaient encore trop jeunes pour retenir la berge. Notre petite rizière de démonstration a été inondée pendant 3 jours, mais le mangafototra (variété de riz local) a très bien résisté face aux intempéries, au-delà de nos attentes.



Alvaro nous confirme la nécessité de planter et de stabiliser les berges, de prendre en compte que la partie inondable peut très bien être cultivée avec de meilleurs résultats, à condition d'adapter les rotations et les cultures, surtout l'aménagement.

À la fin de cette saison de pluies, nous nous concentrons sur l'aménagement de la partie haute de KAPILA, un verger a déjà été planté, des tests avec des cultures de légumineuses pour bien enrichir le terrain avant de le préparer à accueillir de l'artémisia et des productions de semences.

Zoom sur Fianarantsoa

Découvrir la culture betsileo à travers le marché local est l'une des options suggérées pour visiter Fianarantsoa. Que ce soit le mardi ou le vendredi, le marché du zoma (Tsenan'Anjoma) est le point de rendez-vous des producteurs paysans et les habitants de la ville. Plusieurs variétés de légumes, animaux de la ferme, artisanat, poterie et une multitude de produits locaux y sont proposés. Les commerçants vous accueillent avec sourire et il ne faut pas hésiter à négocier le prix, ils sont toujours ouverts à des négociations!

À ces produits du terroir s'ajoutent la couleur de la tenue traditionnelle betsileo, offrant une vue extraordinaire, confirmant la raison pour laquelle la ville est surnommée "La Multicolore".

