

Visite de la ferme pédagogique de Manonpana (côte Est de Madagascar)

Mars 2013 (par Benjamin LISAN)

Son terrain, situé le long d'une école, est occupé, essentiellement, par un grand jardin potager tropical, entouré de haies vives, dont des haies de *Gliricidias*.

Mahafaly, le responsable de la ferme pédagogique¹.

Mahafaly me présente ses réalisations et les résultats bien réels obtenus dans sa ferme pédagogique. Il m'explique qu'il apprend, régulièrement, le jardinage, aux jeunes élèves de l'école attenante.

D'ailleurs, lors de mes passages à la ferme, je rencontrerai d'ailleurs régulièrement des élèves arrosant les plantes, bêchant leur carré de jardin et puisant l'eau de leurs arrosoirs à deux pompes manuelles situés dans le jardin.

Dans ce jardin, on y cultive :

- Des cucurbitacées appelés luffas (cultivés sur des treillis ou sur des tonnelles) _ Mahafaly les nomme de leur nom réunionnais, pipangaille,
- De grosses citrouilles oblongues ... en fait, des potirons allongés appelé « votaves »,
- Des pastèques,
- des sortes de courgettes rondes de couleur orange (ressemblant extérieurement à des tomates, que je n'ai pas réussi à identifier _ Mahafaly les appelle « courgettes africaines »),
- des patates douces,
- des haricots rouges,
- du manioc,
- du tarot,
- de l'amarante ou amaranthe (plante herbacée d'avenir², utilisée comme céréale) ...
- du « vonato », produisant des graines farineuses et gélatineuses, au goût de noisette.
- etc.

Mais aussi :

- du lavandin,
- du ricin (toxique)³,
- Du piment,
- Des grenadelles ... à moins que cela soit des arbustes de la famille des passiflores (?),
- Des ananas,
- Des papayes.

Les photos de quelques plantes cultivées dans la ferme pédagogique se trouvent dans le document réunissant les photos accompagnant ce texte.

Dans un coin du jardin, se trouve aussi un taillis de *Moringa oleifera*, arbuste endémique de Madagascar, au tronc renflé, cultivé pour ses feuilles alimentaires _ « feuilles d'ananambo »_ et son huile alimentaire (c'est aussi une plante médicinale) (le compost fait à partir de ses feuilles fraîches serait insecticide (?)).

Mahafaly, recourt à la lutte biologique, grâce à l'utilisation de plants de tabacs, en *cultures associées*, pour protéger les plantes alimentaires contre les ravageurs.

¹L'association YAPLUKA a construit une ferme pédagogique dans l'enceinte de l'école afin de sensibiliser et former la population à la culture maraîchère. Elle a fait en sorte de végétaliser le terrain et de planter avec les enfants.

Site : <http://www.fermeecole-Manonpana.com>&<http://yapluka.aiderenligne.fr/Creation-D-une-Ferme-Pedagogique-a-Manonpana.html> (le dossier : http://issuu.com/yapluka/docs/dossier_projet_yapluka).

²Certaines espèces d'amarantes sont cultivées comme [plantes potagères](#), pour leurs [feuilles](#) comestibles à la manière des [épinards](#) et pour leurs [graines](#), et parfois comme plantes ornementales pour leur floraison en [épis](#) spectaculaires colorés.

³L'huile de ricin a été très utilisée avant la Seconde Guerre mondiale comme lubrifiant pour les moteurs à explosion jusque dans les années 80. En pharmacie, cette huile a longtemps été utilisée pour ses effets [laxatifs](#) mais c'est un [purgatif](#) violent et son emploi est formellement déconseillé pour cette indication (Source : http://fr.wikipedia.org/wiki/Huile_de_ricin).

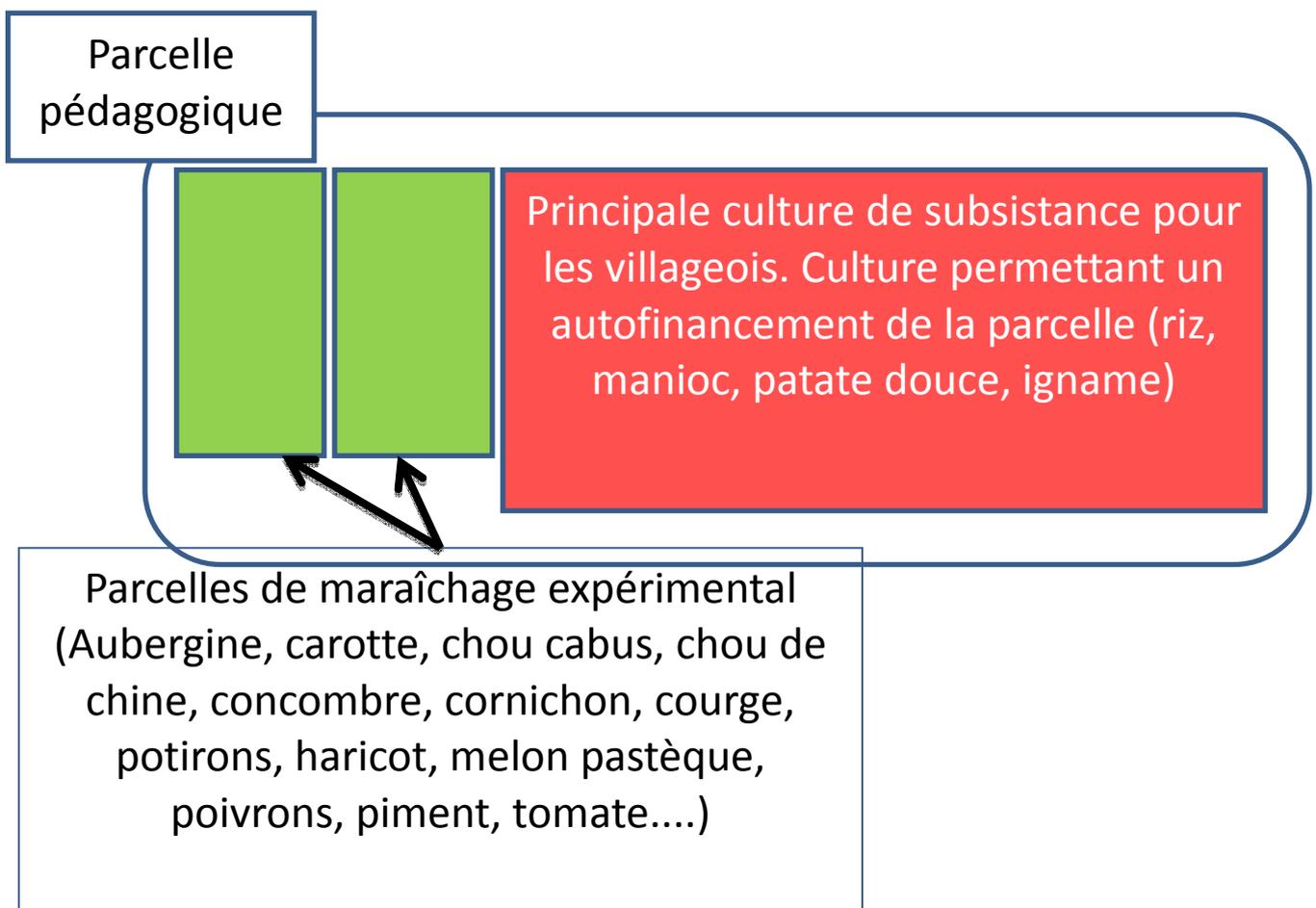
Il m'apprend qu'il cultive aussi de la consoude⁴.

Alors que la terre du jardin est pauvre et sableuse, Mahafaly a réussi à produire du *lombricompost*. Ainsi, il a réussi à améliorer la fertilité de ce sol pauvre. La densité des lombrics présents dans son tas de compost _ protégé du soleil par un auvent _ prouve sa réussite.

Autour de la ferme, ont été planté, pour son bois, des Hinstys, arbres endémiques de Madagascar, aux grandes feuilles et au port élevé.

Sinon, j'apprends de lui, que pour faire germer les graines de Ramy (*Canarium madagascariensis*), de grands arbres endémiques à Madagascar, il faut les faire tremper dans l'eau froide, pendant 3 heures.

J'apprends de lui _ qui expérimente de nouvelles techniques culturales pour le riz _, que le riz n'a pas besoin d'avoir ses pieds trempés dans l'eau en permanence pour pousser avec vigueur.



Disposition des parcelles de la ferme⁵.

La ferme pédagogique distribue, gratuitement (information à vérifier), des graines de plantes alimentaires et d'arbres, pour que les villageois les plantent dans leur jardin.

⁴Très utilisée en [permaculture](#), la consoude est utile pour tous les jardiniers car elle est capable de récupérer gratuitement les précieux [nutriments](#) du sol telle une pompe fonctionnant à l'[énergie solaire](#). Avec ses profondes racines, la consoude ramène du sous-sol de nombreux [oligo-éléments](#) et minéraux. C'est pour cette raison qu'on plante souvent des consoudes autour des [arbres fruitiers](#). En effet, les deux plantes ne se font pas concurrence puisque leurs racines sont situées à différents niveaux de profondeur. C'est surtout pour la [potasse](#) que l'effet-consoude est le plus efficace (ce qui en fait un excellent engrais pour [pomme de terre](#) et [tomate](#)). La consoude est très utile en traitement d'appoint par [cataplasme](#) pour faciliter la [cicatrisation](#) de plaies ou de fractures (Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Consoude>).

⁵ Source originelle de l'illustration : *Création d'une ferme pédagogique au service du développement agro-écologique du village de Manonpana*, ADEFA, 2011, http://issuu.com/yapluka/docs/dossier_projet_yapluka

J'apprends qu'avec les graines de Jatropha (aussi cultivé ici), on peut faire des bougies à faible coût (< 400 Ar). Pour fabriquer une bougie, il suffit de coller les graines autour d'une tige d'herbe, servant de mèche (ou de les trouser et de les faire traverser par cette tige). Génial !

Les photos de multiples usages de l'huile de jatropha se trouvent dans le document réunissant les photos accompagnant ce texte.

Un manuel de l'ONG AGRISUD l'aide dans sa pratique agronomique⁶.

Mafahaly voudrait récupérer les déchets organiques de sa ferme pour produire du biogaz. Et aussi mettre, si possible, en place un système de goutte à goutte. A moment donné, je propose à des tubes de bambous troués pour construire le « goutte à goutte », mais Mafahaly me dit que les tubes de bambous sont attaqués par les termites⁷.

Pour lui, la priorité est d'abord de nourrir et d'améliorer la vie de l'Homme, pour préserver les forêts. Plutôt que payer des stagiaires pour compter les lémuriers et autres espèces animales dans la forêt.

L'après-midi, je donnerais un cours sur les arbres aux enfants de l'école de François, avec des craies de couleur sur la tableau noir, en expliquant leur importance et l'importance de les protéger. Mafahafay effectue la traduction simultanée en Malgache pour les élèves. Certains élèves sont intéressés, mais d'autres dorment, faisant la sieste. A un moment donné, je dessinerais pour Mafahaly, au tableau, la structure moléculaire de la chlorophylle (et aussi, par comparaison, celle de l'hémoglobine) et Mafahafaly me dit être passionné par mon exposé. Il me dit qu'il souhaite vraiment que je revienne dans le village, pour faire d'autres exposés de cette sorte.

La ferme école ou ferme pédagogique de Manompana correspond justement à mes idées sur les écoles du développement durable que je voudrais promouvoir à Madagascar.

Pour finir, il semble que la création de la ferme pédagogique ait bénéficié du soutien de :

- L'Association YAPLUKA, qui a été l'origine de la création de la ferme pédagogique, <http://yapluka.aiderenligne.fr/>
- L'Association ADEFA, qui apporté un soutien financier, <http://www.adefa-madagascar.org/>

Chantal Misandeau, présidente d'ADEFA, me précise que : « *Ne pas oublier qu'il s'agit d'un ferme à visée pédagogique et que la rentabilité économique n'est pas recherchée* ».

Date de réalisation : 10 Mai 2011 au 10 octobre 2011.

Lieu de réalisation : Pays : Madagascar, Région : Analanjirofo, Village : Manompana.

Source documentaire :

Création d'une ferme pédagogique au service du développement agro-écologique du village de Manompana, Blaise Dupuy et Vincent Menny, association Yapluca - association ADEFA, <http://yapluka.aiderenligne.fr/Creation-D-une-Ferme-Pedagogique-a-Manompana.html> & http://issuu.com/yapluka/docs/dossier_projet_yapluka

⁶ Il existe une version électronique gratuite de ce manuel, téléchargeable sur Internet (attention ! il fait 26 Mo) : *L'agroécologie en pratiques*, AGRISUD, 2010, 118 pages, www.agrisud.org/eGuide/files/agrisudguide2010_ebook.pdf

⁷ Une des solutions pour rendre le bambou moins sensible aux termites est de le tremper, longtemps, dans l'eau de mer.

Annexe : Calendrier Cultural de la région d'Analanjirofo

Calendrier culturel de la région d'Analanjirofo :

Culture maraîchère:

ESPECES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	
Aubergine	S												
	P												
	R												
Carotte			S1	S2	S3	S4	R						
Choux cabus		S1	S2	S3	S4	S5							
	R										R		
Choux de chine			S1	S2	S3	R							
Concombre						P1	P2	P3	P4				
									R1	R2	R3	R4	
Courge /	R						S1	S2	S3			R	
Courgette						S1	S2	S3	R0	R1	R2		
Haricot							S1	S2	S3				
									R1	R2	R3		
Melon						S1	S2	S3	R				
Pastèque						S1	S2	S3	R				
Oignon				S1	S2					R1	R2		
Poivron				S1	S2		P1	P2			R		
Tomate						P						R	
Kiwano	R2	R3					S1	S2	S3			R1	
gombo						S1	S2	S3	R1	R2	R3		
Margose	P												
	R												
Amarante	S												
	R												
Ail					S1	S2						R	

Culture semi-vérenne:

ESPECES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Manioc			P									P
Sonje ou Taro	R				R				R			
Papayer	S											
	R											
Ananas	P											P
	R											R
Bananier	P											P
	R											R
Igname	P											
	R											
Canne à sucre	P					P						P
	R											R
Patate douce	P											
	R											

Culture rizicole:

Riz	S1			S2					S3		
	R1			R2							R2

S	Semis
P	Plantation
R	Récolte

Source de l'illustration, page précédente : *Création d'une ferme pédagogique au service du développement agro-écologique du village de Manonpana*, ADEFA, 2011, http://issuu.com/yapluka/docs/dossier_projet_yapluka
Ce diagramme indique les légumes pouvant être cultivés par la ferme pédagogique.

1. Annexe : Le village de MANONPANA

Le village de MANONPANA est situé sur la côte est, en bord de mer, à 200 kilomètres au nord de Tamatave et à 500 kilomètres de Antananarivo, la capitale.

La commune s'étend sur 20 kilomètres. La population est d'environ 10 000 habitants, jeune en majorité, avec un taux de natalité élevé. Les gens vivent principalement de la pêche, de l'agriculture et du travail du bois.

Ils cultivent principalement le riz qui est la base alimentaire de tous les repas. Les autres cultures sont la canne à sucre, le manioc et la patate douce. Ils vivent également de cueillettes saisonnières (noix de coco, mangues, café, lychees, fruits de la passion....)

Le girofle et la vanille sont des sources de revenus.

Ils élèvent des volailles (poulets, canards, oies et dindons) et également des zébus (emblème de Madagascar), mais le zébu reste un signe de richesse. Sa viande est comparable à celle du bœuf, elle est présente à toutes les fêtes ancestrales.

Les gens ont le culte des ancêtres. Cependant la religion reste le Christopheisme, depuis les premières colonisations. Madagascar est un pays indépendant depuis 1960.

Il y a quatre établissements scolaires :

- Une école maternelle privée de 35 élèves de 4 à 6 ans.
- Une école primaire publique de 750 élèves de 6 ans à 15 ans.
- L'école primaire, de l'Association « la Marmaille à la case », de 70 élèves de 5 à 10 ans.
- Un collège d'enseignement général de 800 élèves de 12 ans à 20 ans.

L'école est obligatoire à partir de 6 ans.

La langue parlée, à l'école devrait être le français, mais reste difficile à appliquer par le corps enseignant par le manque de nécessité en zone rurale. La langue officielle est le malgache.

En dehors de l'école, les enfants font certaines tâches ménagères, ils aident leurs parents :

- Aller chercher du bois, de l'eau,-Aider à la moisson du riz.

Mais ils trouvent le temps de jouer !!

Il n'y a pas d'électricité, les gens s'éclairent à la lampe à pétrole, et la cuisine est faite au feu de bois ou au charbon.

Il y a aussi un hôpital, mais les médicaments restent chers, les gens croient beaucoup en la médecine traditionnelle qui est à base de plantes.

Le paludisme est la première cause de mortalité à Madagascar.

Les gens habitent dans des maisons sur pilotis en bois et palmier, construites par eux-mêmes, ce sont des maisons rudimentaires car chaque année ils ne sont pas à l'abri d'un cyclone.

La température varie entre 20 et 40 degrés. Il y a deux saisons, la saison cyclonique (très chaude et pluvieuse) et la saison d'hiver.

Source : http://marmaillealacase.free.fr/La_marmaille/Manonpana.html
&<http://bayonne-et-autour.over-blog.com/categorie-11076658.html>