



# Le Petit Baobab N° 19

## Ca bouge à l'école !

### Bientôt, la cantine scolaire

Certains diront que l'on aurait dû commencer par ça, d'autres prétendront que le combat contre la faim est perdu d'avance et que pour 180 enfants qui auront à manger, des millions d'autres continueront à souffrir de ventre vide et que beaucoup en mourront... Chacune de ces positions a sa part de vérité.

Pour autant, faut-il sous le prétexte que l'on est impuissant au plan global, ne pas intervenir localement ? Quand 92% de la population malgache vit en dessous du seuil de pauvreté comme l'indique le nouveau rapport publié par la banque mondiale et que la plupart des enfants de notre école ne font qu'un maigre repas par jour, il ne peut, à notre sens, y avoir d'autre réponse que la création d'une cantine.

La capacité financière actuelle de l'association permet de mettre en œuvre le projet et de fournir deux repas hebdomadaires. Pour garantir un repas par jour et inscrire le projet dans la durée, Baobab a besoin de financements supplémentaires (partenaires intéressés par le projet ou parrainages alimentaires, manifestations...). Cette contrainte suppose que l'association dispose aussi de personnes prêtes à s'investir dans cette quête.

Dans l'immédiat de nombreuses questions sont à résoudre : embaucher un(e) cuisinier(e), acheter, stocker et sécuriser les matières premières, acheter le matériel (fours et ustensiles), convaincre à l'utilisation des fours solaires.. Tout un programme pour le prochain voyage de Baobab en octobre.

### Bon vent Béatrice !

Directrice de notre école depuis 4 ans, Béatrice nous quitte pour un emploi de professeur dans un collège de Tuléar. Son amour des enfants, sa compétence, sa conscience professionnelle et son sourire ont fait d'elle une enseignante aimée et respectée de tous : collègues, élèves, familles.

Troquant volontiers son costume d'institutrice pour celui d'assistante familiale, elle était appréciée bien au-delà de notre petite communauté. Nous lui disons un grand MERCI et lui souhaitons bonne chance dans ses nouvelles fonctions.

**26 JUIN, JOUR DE FÊTE NATIONALE À MIARY**  
**La fierté d'une double appartenance : nation et école !**



## EN BREF

### Résultats

L'année scolaire s'est achevée avec des résultats flatteurs pour les élèves du CM2 : 27 reçus au CEPE sur 29 candidats.

### Bientôt la rentrée au collège de Tuléar

Cette année, 7 enfants ont été sélectionnés par la directrice de l'école primaire pour bénéficier d'un parrainage pour rentrer au collège du Sacré Cœur. Les parrains potentiels seront contactés très bientôt pour leur transmettre les dossiers de parrainage afin qu'ils puissent les signer.

Pour information, sachez aussi que parmi les élèves parrainés, un redouble sa 6<sup>ème</sup>, 12 passent en 5<sup>ème</sup> et trois viennent d'être admis en 4<sup>ème</sup>, dont Christine Kanto. Rappelez vous, il s'agit de cette élève qui vivait avec très peu de ressources, seule avec sa sœur Nelcia, qui elle redouble sa 5<sup>ème</sup>.

N'hésitez pas à contacter Christine et Denis de la commission parrainage, pour toute information complémentaire.

### Travaux à l'école

Comme prévu la réfection des toitures, actuellement en cours, sera achevée pour la rentrée.

### Rentrée 2013/2014 : 08 octobre avec un nouveau directeur

L'école reprendra vie sous le contrôle de Monsieur Hubert son nouveau directeur, à qui nous souhaitons la même réussite que son prédécesseur.

### Faites découvrir l'action de Baobab à un(e) ami(e) !

Vous avez un(e) ami(e) qui est sensible à la détresse des enfants, qui partage votre idéal humaniste ?

Communiquez-nous ci-dessous ses nom, adresse et e-mail.

Nous lui adresserons *le Petit Baobab* et nous lui proposerons de soutenir l'association par une adhésion, un don ou le parrainage d'un enfant.

Merci d'écrire en lettres capitales :

Nom : Prénom :

Adresse :

E-mail : Portable :

## Recette colorée malgache

Ingrédients : 1 ananas 1 mangue Huile, sel, poivre du moulin  
1 échalotte Le jus d'un citron



1. Coupez le plumet de l'ananas et mettez-le au réfrigérateur. Découpez l'écorce du fruit avec un grand couteau, en tournant comme pour peler une pomme et en entamant largement la pulpe. Coupez l'ananas en quatre, de haut en bas, et enlevez la partie dure du cœur. Supprimez les yeux restants avec la pointe d'un couteau économe.

2. Passez les quartiers d'ananas sur une râpe à chips (lamelle en biais au centre d'une râpe ménagère) pour obtenir de fines lamelles.

3. Pelez l'échalote et hachez-la finement.

4. Pelez la mangue. Passez-la sur la râpe à gros trous.

5. Mélangez l'huile avec du sel, du poivre et le jus de citron.

Assaisonnez séparément l'ananas et la mangue avec cette sauce.

Mélangez l'échalote avec l'ananas.

Déposez la mangue au centre d'un plat et poudrez-la d'un peu de piment. Posez le plumet de l'ananas au bord du plat et rangez les lamelles d'ananas autour de la mangue. Servez sans attendre.

*Conseil*

◆ *S'il reste de l'ananas, faites-le sauter à la poêle, ajoutez du curry ou du piment, allongez avec un peu de crème, mixez le tout et servez avec du blanc de dinde cuit à la vapeur ou poêlé.*

Bon appétit !

# Traditionnel SUPER LOTO

**SAMEDI 28 SEPTEMBRE 21 H**  
**Salle des Fêtes Lapeyrouse-Fossat**

## 12 Parties !

**Séjours et WE pour 2 personnes**

**Multimédia, meubles de jardin, électroménager,**

**Bons d'achats, jambons et vins,**

**Carton et magnums de champagne,**

**Lots alimentaires, billets stade toulousain...**



**Buvette sur place**



**PRIX des CARTONS : 4 € le carton - 10 € les 3 - 15 € les 6**