

Talata Volonondry

Talata Volonondry est un chef-lieu de commune, à 27 Km de la capitale de Madagascar. C'est un endroit choisi par **Vern Tiers Monde** pour ses activités. Ambolo, un autre lieu d'activité de **Vern Tiers Monde**, se trouve dans cette commune. Il est temps de mieux connaître ce lieu.

Comme tant d'endroits des Hautes Terres Centrales, cette commune porte le nom d'un jour de la semaine. En effet, Talata signifie mardi. Quant au terme « Volonondry » (peau de mouton), il doit son nom à un illustre roi qui y a trouvé son mouton perdu.

Sur les Hautes terres Centrales, chaque village a son propre jour de marché. Naturellement, Mardi est le jour de marché à Talata Volonondry. Très tôt le matin, dès 3 heures, les paysans arrivent des alentours pour vendre les produits agricoles selon la saison. Actuellement, c'est le temps de la goyave. La culture d'oignon est une spécialité de la région. Dès le lundi matin, le marché d'oignon est un marché spécial qui rassemble tout un monde de paysans producteurs et des collecteurs.

Le marché de Talata possède aussi du marché de bœufs, de cochons, de volailles. Les marchands ambulants, caractéristiques du marché de campagne, sont également nombreux au marché de Talata. Ces marchands font le tour des marchés environnants de la capitale. Ils visent les paysans venus vendre leurs produits et faire leurs emplettes par l'argent obtenu. En général, ces paysans font plusieurs kilomètres à pied avec leurs produits agricoles. Ils achètent des produits de premières nécessités tels que le sucre, le café (du grain de café, les paysans préférant torréfier eux-mêmes leur café), du pétrole lampant et à l'occasion des vêtements (friperie), des baguettes de pain, à ne pas oublier, à partager dès le retour du marché.



Le marchand de Koba

Chaque coin de notre pays a sa spécialité. Talata Volonondry est réputée depuis toujours par le « **koba** ». C'est une sorte de galette, très sucrée, faite avec un mélange de farine de manioc et d'arachide recouverte par des feuilles de bananiers. Il faut toute une astuce pour préparer et cuire cette galette. Tous les taxi-brousses qui vont vers le Nord d'Antananarivo font une halte à Talata Volonondry. Les voyageurs achètent du « koba » de saucisse farci avec de la viande ou de pomme de terre, une autre spécialité de lieu, pour apporter à la famille. Bien sûr, c'est le mardi, jour du marché que le « koba » et les saucisses sont les mieux vendus.

Cette vente de « koba » et de saucisses, spécialité de Talata Volonondry est devenue le gagne-pain de plusieurs familles. Les marchands de ces spécialités se précipitent sur les taxi-brousses pour harceler les voyageurs afin d'en vendre le plus possible. Cette vente attire des adolescents qui délaissent volontiers l'école.



Cohue pour vendre le Koba au taxi-brousse

De nos jours, un lycée public est en activité depuis quelques années ainsi que des lycées privés. De jeunes bacheliers natifs de Talata Volonondry et des environs ont pu avoir leur bac sur place. Autrefois, cela était comme un rêve. C'est devenu réalité. La déperdition scolaire est très élevée du fait de la pauvreté accentuée par la crise. Mais des jeunes du pays arrivent jusqu'au bac au prix de tant d'efforts. La soif du savoir est là. Les parents ont un grand désir de scolariser leurs enfants. Mais, malheureusement, leur situation financière freine cet élan.



Des élèves du collège Victoire Rasoammanarivo de Talata

Talata Volonondry évolue. **Vern Tiers Monde** contribue à ce progrès. L'association parraine des enfants de Talata Volonondry. Certes, quelques-uns n'ont pas pu continuer leurs études. Cependant, chaque membre de l'association a contribué à faire sortir un enfant du pays de l'ombre de l'analphabétisme.

Michel et Edmine