

LE FOYER MALAGASY.

Comme tous les habitants de la Terre, les Malagasy s'alimentent, cuisinent. Mais, quel et le moyen utilisé pour cuire les aliments ? Certes, la cuisinière à gaz ou la cuisinière électrique sont les moyens les plus pratiques. Elles ne demandent pas beaucoup de temps. Mais, peu de Malagasy ont le privilège d'avoir de tels moyens. Une bouteille à gaz est trop chère. De même, une cuisinière électrique n'est pas pour le commun des mortels malagasy. Seuls les riches, les employés de la JIRAMA (Jiro sy Rano Malagasy ou Electricité et Eau malagasy), les étudiants habitants les cités universitaires peuvent se permettre ce luxe.



Cuisinière électrique à résistance



Foyer en brique

Pourquoi les employés de la JIRAMA ont-ils cette chance ? Parce qu'ils ne paient qu'une faible partie de leur consommation. De même, les étudiants universitaires utilisent l'électricité pour cuisiner car ils ne paient pas leur consommation. C'est l'Etat qui s'en occupe. Les étudiants ne disposent pas de cuisinière tout confort, ils ont de petit réchaud, de fabrication locale communément appelé : « foyer à résistance. » la cuisinière la plus fréquente est la cuisinière à charbon, il existe plusieurs variétés. Il peut être fabriqué directement dans la cuisine. Plusieurs familles le font tout comme les petits

hôtels ou gargotes, il est fabriqué avec de la brique.

La deuxième variété est le « fatana mitsitsy » ou le foyer économique, fabriqué essentiellement avec de l'argile. D'autres Malagasy préfèrent le foyer en métal, principalement fait avec du jante . Il en existe de toutes les dimensions. Par exemple, les marchands de soupe, du café, dans les rues l'adoptent. Ainsi, en ville, le foyer à charbon est de coutume. Il va de pair avec l'utilisation de résineux coupé en petits morceaux pour allumer le feu. Ils sont vendus en tas de 100 Ariary ou 200 Ariary . Donc, il existe des



fatana mitsitsy

marchands de résineux ou les épicereries du quartier en vendent.



Marchands de charbon

Pour ce qui est du charbon, on l'achète en détail de 200 Ariary la pelle (sorte de moyen de mesure, « famarana ») ou en gros, dans de gros sacs de 30000 Ariary. En général, si on cuisine 3 fois par jour, une famille dépense 1000 Ariary de charbon par jour. D'habitude, chaque famille achète quotidiennement le charbon en détail. L'achat de gros sacs est réservé pour les salariés mensuels. Les marchands de charbon se trouvent éparpillés dans les quartiers. Des fois, ils sont à la recherche de clients en criant dans les rues « sarbô ô ô ô » (charbon !!!!). Nos marchands de charbon sont ravitaillés en

camion. En ville, le charbon est, par conséquent, le plus utilisé pour cuisiner.

A la campagne, dans les endroits les plus reculés, il s'agit de morceaux de bois secs appelés « kitay ». Nos paysans font souvent de longue marche pour trouver des branches d'arbres secs. Pour raison de sécurité, les enfants du village vont en groupe à la recherche de ces branches d'arbres. Il s'agit de ramasser les brindilles car les bois ont des propriétaires. Ces derniers les vendent pour le bois de construction ou pour le charbonnage. Généralement, la recherche du bois est réservée aux enfants quand ils n'ont pas classe. Souvent, afin d'aider financièrement les parents, les enfants parcourent des kilomètres à la recherche de « kitay » afin d'en vendre au village. Les paysans ont tendance à habiter en proximité de forêt pour se servir en bois. C'était le cas pour un village du Sud qui se trouve à côté d'une forêt de *daubetonia madagascariensis* (mpanjakaben'ny tany ou roi de la terre), plante endémique à Madagascar. Pour sauvegarder cette forêt, il a fallu « déplacer »



Foyers en jante, en métal

le village. C'est aussi une des raisons d'être des aires protégées. Oui, le charbonnage, l'emploi de « kitay » conduisent rapidement au déboisement, à la déforestation. Pour l'instant, les Malagasy ne trouvent pas d'autres solutions que l'utilisation de « fatana mitsitsy ». Certes, il existe d'autres produits pour remplacer le charbon. Mais ce n'est pas encore vulgarisés. Ainsi pour cuisiner, notre environnement surtout la forêt sont détruits. Le reboisement est une solution mais il faut trouver rapidement un moyen de remplacer le charbon, le « kitay ». Ce qui relève d'autres compétences.

Edmine et Michel