



Sommaire :

- Edito
- Message
- En cafouillant la brousse
- En longeant la piste
- L'écho du Griot
- Chuchotis
- Quand souffle l'harमतan



Écoute s'il pleut

Trait d'union des parrains et marraines

2012

Numéro 13

Edito

L'année 2012 s'achève dans un climat de tensions internationales africaines : Mali, RDC, Égypte, Tunisie, Libye... Le Burkina Faso qui joue les médiateurs dans la crise malienne est pour le moment épargné. 2012 aura également été une année de famine pour une grande partie des pays du Sahel. Sur ce point, le Burkina n'y a pas été échappé mais grâce à notre action collective, nos filleuls et leur famille auront traversé cette période sans trop de dommages. Notre action locale s'est également enrichie cette année de la mise en place d'activité sportive organisée et encadrée par un professeur de karaté. De même, le suivi médical de chaque enfant est maintenant opérationnel. Vous trouverez dans ce numéro d'« Écoute S'il Pleut » un bilan synthétique de ce suivi.

En janvier prochain, le bureau effectuera son déplacement annuel accompagné de quelques

parrains et marraines. Ce sera une nouvelle fois l'occasion de consolider les liens avec notre partenaire local TÊEBO-ESPOIR, de rencontrer les autorités locales et surtout de rendre visite aux enfants dans leur famille d'accueil. Enfin, au printemps, un couple de coureurs de l'extrême va participer au 28^{ème} Marathon des Sables sous les couleurs de TAMA-YÉ. Cet événement, soutenu par la ville de Vaux-le-Pénil, devrait permettre à l'association d'accroître sa notoriété et d'encaisser les bénéfices du sponsoring. Je remercie chaleureusement Sandrine et Thierry Salot d'associer leurs efforts aux nôtres pour servir la cause des orphelins de Fada. A toutes et tous je souhaite une très belle année 2013.

Laurent Baudet

Message de DJARA TANKOANO

Chers parrains et marraines des enfants

Aujourd'hui, 1^{er} Octobre 2012, est un jour particulier et important, car il marque la fin des vacances scolaires et aussi la rentrée des classes des élèves du primaire comme du secondaire.

Les enfants sont très heureux de retrouver leurs classes et leurs camarades de classes.

Avec l'appui financier des parrains et marraines généreux que vous êtes, nous avons pu acheter des fournitures scolaires pour les enfants du primaire et du secondaire. Pour la remise de ces fournitures, nous avons organisé une cérémonie qui a connu la présence de la Mairie et de l'Action sociale de Fada. Il y avait aussi des personnes ressources comme NAGALO Frédéric et DR Félicien. Les enfants étaient accompagnés des parents et tous étaient contents de recevoir les différents articles scolaires.

La Mairie et l'Action sociale ont loué l'action commune de Teebo-Espoir et Tamayé (les parrains et marraines) pour tous les soutiens dont bénéficient les enfants. Des conseils ont été prodigués aux enfants afin qu'ils prennent conscience de l'importance du parrainage et travaillent sérieusement à l'école afin d'avoir un avenir heureux.

Les enfants des petites classes comme des grandes classes, manifestent tous la volonté de réussir car ce matin, ils étaient dans les différentes écoles et Lycées pour la reprise des cours.

Les enfants qui apprennent le métier sont également fiers de retrouver leur lieu d'apprentissage. Ils sont aussi animés des sentiments de réussir comme Harouna NASSOURI, Issaka DORANTI, Rachidatou THIOMBIANO ainsi que les autres qui ont déjà terminé leur formation et qui sont installés et travaillent.

Quant à nous, personnel du service, nous sommes prêts pour accompagner ces enfants durant toute l'année 2012-2013 et aussi les années à venir afin de l'aider à mieux réussir leur vie.

Chers amis, parrains et marraines de nos enfants, recevez nos remerciements et gratitudes pour tout ce que vous apportez pour rendre heureux tous ces enfants. Ils sont entrain de grandir pour devenir des hommes et des femmes de demain. Soyez en remerciés infiniment.

Djara TANKOANO

L'animateur, chargé du suivi des enfants parrainés

En cafouillant la brousse...la cuisine burkinabé



Qu'on se le dise dès le début, le Burkina Faso n'est pas un pays qui réserve des découvertes gastronomiques exceptionnelles. Le plat national est le **tô**, appelé **saghbo** en Morée, une pâte amère obtenue par la cuisson de farine de mil ou de sorgho, préalablement pilée. Cette pâte est agrémentée d'une sauce, sorte de ragoût épais, nécessitant une longue cuisson et composée d'ingrédients divers, comme le **soumbala**, les tomates, les piments, les feuilles de chou, les feuilles d'oseille, les feuilles de baobab, des morceaux de carottes, etc. et parfois complétée d'un morceau de viande de bœuf, plus couramment de mouton ou de chèvre.

On cuisine également des farineux et féculents importés comme le couscous ou le riz avec lequel on prépare le riz-sauce. Le riz est blanc et cuit avec des tomates et des oignons. Dans ce cas, il est appelé riz-gras. Un autre plat traditionnel est le ragoût d'igname. Un grand classique de la cuisine, à l'échelle de l'Afrique de l'ouest d'ailleurs, est le fameux et très célèbre « poulet bicyclette » (très riche en goût, tout petit, sans graisse, avec des pattes musclées et nerveuses comme si il venait de faire le tour du Burkina à vélo)

Dans de nombreuses petites villes du pays, le jour du marché est traditionnellement l'occasion de griller toutes sortes de viandes, dont des petites brochettes épicées de mouton, de bœuf ou de chèvre. Les plats de viande grillée sont généralement accompagnés d'un légume ou d'un féculent, à choisir dans une liste d'accompagnements (frites, petits pois, haricots en saison, etc.). Il existe aussi traditionnellement, comme ailleurs en Afrique, la « bouillie », servie chaude et onctueuse, et consommée le matin. A noter que le Faso n'est pas encore tombé dans le piège terrifiant des « fast-foods » et que ses habitants lorsqu'ils en ont les moyens ont beaucoup plus plaisir à fréquenter les « maquis », c'est-à-dire des petits restaurants rustiques et populaires dont le prix est très raisonnable, on peut y manger copieusement et boire pour 3000 francs CFA, soit moins de cinq Euros.



Mais il faut voir du temps comme toujours en Afrique (le poulet que l'on va manger court encore dans les rues lorsqu'on passe la commande, et les frites, délicieuses en général sont encore conditionnées en tubercules entiers et non pelés.) Toutefois, il est tout à fait possible d'envoyer une heure avant le repas un convive en éclaireur, qui passera la commande. L'éclaireur n'est pas gardé en otage et cette méthode permet de gagner une heure sur le temps du repas pour les occidentaux stressés et pas ou mal encore adaptés au rythme africain.

Oubliez les bons usages de l'occident : rares sont les maquis comprenant un lavabo ; le serveur fera donc le tour des convives au début du repas avec son récipient en plastique rempli d'eau qu'il versera sur les mains. On peut par contre demander de « l'Omo », c'est-à-dire de la lessive en poudre pour dégraisser les mains, voire du savon dans les maquis bien équipés.



En général, il n'y a pas de couverts ni d'assiettes sur la table, le serveur dépose le plat au centre, à charge de chacun de manger avec ses doigts, en pinçant fermement une boule de « **foutou** » (autre nom du tô au Burkina) ou un morceau de viande puis en les trempant délicatement dans la sauce adéquate.

A noter que dans les maquis, les boissons sont servies d'entrée de jeu, en principe fraîches car ces établissements disposent d'un réfrigérateur dans les villages recevant l'électricité. Elles font l'objet d'une facturation à part sur un ticket en le plus souvent peu compréhensible sauf uniquement pour celle ou celui qui l'a écrit, mais quasiment toujours juste quant à son montant. Le Burkina est un pays où l'honnêteté fait loi jusqu'à ce jour.

Il est rare de manger un dessert dans un maquis, le tô ayant copieusement rempli les bedaines. Souhaiter un café en fin de repas engendre la délivrance de la sempiternelle boisson à base de Nescafé lyophilisé bas de gamme.

On peut redemander en fin de repas au serveur de tourner autour de la table avec son broc d'eau et le savon ou la lessive s'il en a....



En longeant la piste : Tombola 2012

et les grands gagnants sont ... tous nos filleuls



Une nouvelle fois, la tombola organisée par le Crédit Mutuel au profit des associations a remporté un grand succès. 1 000 billets ont été achetés par les parrains et Amis de Tama-yé. Au nom de tous les enfants, nous les remercions chaleureusement. Grâce à leur engagement, 1700 € seront versés à Tama-yé par le Crédit Mutuel. Cette somme importante nous permettra de poursuivre nos actions engagées à Fada N'Gourma. Nous félicitons les 6 parrains et amis dont les billets ont été tirés au sort et qui gagnent un lot, il s'agit de : **Mme Coignet** (1 set sommelier) et de **M. Mme Ferrarotti, M. Mme Balans, Mme Blandiot, Mme Boclet, et M. Jobart** (1 coffret bois parfumé)

L'important était de participer

La remise des lots a eu lieu en ce mois de décembre,

L'Echo du Griot : Voyage des Parrains 2013



Le bureau de Tama-yé, accompagné de 2 parrains partira à Fada N'Gouma du 15 au 25 janvier prochains. Pendant ce séjour, nous visiterons les filleuls dans leur famille, leur école, leur lieu d'apprentissage, nous vérifierons les comptes de Teebo et comme de coutume, nous organiserons la fête, tant attendue par les enfants. Celle-ci aura lieu le samedi 19 janvier. En plus du repas, nous remettrons à chacun d'eux lors de cette journée festive des cadeaux . Cette année ce sera une gourde, un sac, du savon, des bonbons, des crayons . Si vous souhaitez participer financièrement à l'organisation de cette fête, vous pouvez faire parvenir votre don à notre trésorière.

Coût estimé par enfant : 10 €.

A l'avance, merci.



Bilan du Suivi Médical

Le Docteur Hamadi KONFE nous confirme avoir examiné 77 enfants présents sur les 107 convoqués initialement. Cet examen a fait ressortir 26 pathologies, dont 23 courantes ont fait l'objet d'un traitement sur place et 3 plus graves ont fait l'objet d'une référence vers un spécialiste.

Situation nutritionnelle : 50 enfants n'ont pas de problème, 25 souffrent d'une insuffisance pondérale, 1 de malnutrition modérée et 1 de malnutrition sévère.

Recommandations formulées par le praticien :

- prévoir un déparasitage systématique lors des visites médicales
- veiller à une régularité de ces visites par exemple tous les trois mois
- programmer les visites en même temps que les distributions de cadeaux pour une meilleure mobilisation des enfants

Conclusion : la présence des enfants est encore insuffisante. L'état de santé général des enfants examinés est jugé satisfaisant du fait qu'aucune maladie invalidante n'a été diagnostiquée.





105 ruelle des jeux
77000 VAUX LE PENIL
France

Téléphone : +33 (0)1 64 09 57 96
Messagerie : tamaye@tamaye.org

Retrouvez-nous sur le
Web!
www.tamaye.org



« Écoute s'il pleut »
Périodique d'information édité
par l'association Tama-Yé
105, ruelle des jeux
77000 VAUX LE PENIL
Directeur de publication :
Laurent BAUDET
Rédacteurs : C.André, J.André,
C.Baudet, M.Germain,
G.Nonque, D.Valenti
e-journal non imprimé

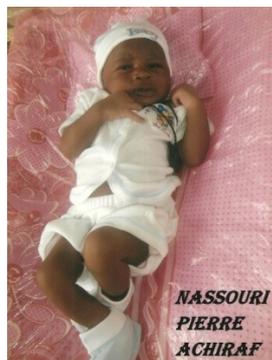
Lors de notre voyage en janvier 2012, nous avons remis à 17 de nos grands filleuls un diplôme de fin d'apprentissage et une aide substantielle pour s'installer.

Parmi eux Harouna et Issaka, premiers filleuls à avoir un atelier, le premier de couture, le second de menuiserie.

Harouna, est devenu le papa d'un petit « Pierre » prénom du mari de sa marraine, au mois de juillet. Son atelier de couture marche bien et il peut vivre de son travail.

Quand à Issaka, il s'est marié au mois de juin avec sa fiancée Nafissatou. Lui aussi son atelier marche bien et il va bientôt pouvoir fonder une famille.

Grâce au parrainage et à leur courage, ils peuvent envisager l'avenir avec sérénité. Souhaitons la même chose à tous nos filleuls.



Quand souffle l'harmattan

Espoir

D'un regard profond tu interrogues le ciel,
Les nuages s'accumulent, le soleil fuit,
Une chaleur moite t'envahit...
Soudain,
De grosses gouttes mouillent le sol poussiéreux,
Des ruisseaux se disputent l'espace...
Alors si la pluie continue
Les paysans pourront espérer de bonnes récoltes
Dans tes yeux,
L'espoir

