

# VAO VAO MALAGASY

BULLETIN DE LA FONDATION AVENIR MADAGASCAR



**EDITO** La fondation Avenir Madagascar va vivre une année intense. Le conseil complété a ajusté la répartition de ses tâches et l'ESSVA, notre projet principal, a franchi un palier important. L'introduction d'un master en développement durable fait monter d'un cran l'offre de formations au niveau universitaire et répond à un besoin national en pleine croissance. Ce printemps, les inscriptions ont dépassé les espérances et l'école a dû appliquer un numerus clausus. Il y a donc une double nécessité à court terme de compléter les locaux, ce qui sera fait en 2017 par l'achèvement des bâtiments d'un ancien projet qui avait été mis en suspens.

A Antenina, la situation est perturbée par un projet de barrage sur la rivière Onive dont le lac de retenue atteindrait l'emprise de nos activités. Les autorités n'étant pas prodigues d'informations, nous ignorons l'état d'avancement du projet et nous cherchons à en savoir plus. Nous ne renonçons à aucun de nos objectifs, mais nous nous attendons à devoir réadapter les modalités d'application.

Enfin, un événement international est en cours à Madagascar et l'ESSVA est très impliquée. Place au vécu des enseignants et des étudiants, ces derniers ayant pris la plume pour vous. BS

## 45èmes ASSISES DE LA PRESSE FRANCOPHONE A ANT SIRABE : UN GRAND DEFI POUR L'ESSVA

Les étudiants journalistes de niveau 3 de l'ESSVA seront aux premières loges durant les 5 jours des Assises de la presse francophone qui vont se dérouler à l'Hôtel des Thermes d'Antsirabe au mois de novembre. Ils ont pour mission la couverture médiatique des ateliers et devront chaque jour rédiger des articles qui seront envoyés à la presse quotidienne de la capitale. Pour être au top de leur forme, ils ont suivi un perfectionnement donné par les professeurs expérimentés de l'Ecole.

De même, les étudiants en Hôtellerie et Restauration niveaux 2 et 3 aussi sont préparés pour renforcer l'équipe de l'Hôtel des Thermes en cuisine, en salle et en hébergement. Ils devront contribuer à l'accueil et au séjour de quelque 300 journalistes francophones venant des quatre coins du monde. Rappelons également que l'ESSVA dispose de 4 professeurs permanents de la filière Hôtellerie et Restauration pour dispenser des formations aux professionnels de la restauration et des hôtels ainsi qu'aux guides touristiques.

### Un tremplin pour la notoriété de l'ESSVA

Certaines jeunes filles étudiantes de l'ESSVA, souvent sollicitées pour faire les hôtesse durant les manifestations officielles dans l'Etablissement, sont aussi chargées de recevoir les officiels. Cet événement

d'ampleur internationale est un vrai tremplin pour la notoriété de l'ESSVA. La participation des étudiants des deux filières sont des opportunités à saisir que d'autres étudiants rêvent d'avoir. Ils peuvent pratiquer les théories reçues à l'Ecole, et montrer leurs capacités en action. Ils sont encadrés par des professionnels locaux et étrangers qui vont leur apporter leur savoir-faire. La participation de l'ESSVA à ces assises de la presse francophone est une chance pour les étudiants qui doivent prouver qu'ils sont prêts pour la vie professionnelle.

Mathieu Andriatahiana et Sarobidin'ny Aina Nomenjanahary



En pleine action de reportage

## QUATRE FORMATEURS DE LA FILIÈRE HÔTELLERIE ET RESTAURATION DE L'ESSVA CERTIFIÉS PAR L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE (OIF)

L'Ecole Supérieure Spécialisée du Vakinankaratra (ESSVA) est membre du Consortium des Organismes Nationaux de Formation en Hôtellerie, Restauration et Tourisme (CONFHORT). Et c'est pour cela que les enseignants de la filière Hôtellerie et Restauration de l'ESSVA ont été sélectionnés pour suivre la formation des formateurs en hôtellerie, en vue du sommet de la Francophonie qui doit se tenir à Madagascar en novembre 2016.

Dans le cadre des 45èmes Assises de la presse francophone à Antsirabe qui précèdent le sommet des chefs d'état et de gouvernement dans la capitale, de nombreuses préparations sont en cours. Pour la réception de ces événements, le CONFHORT a formé des spécialistes en hébergement, restauration, hôtellerie et tourisme, charge à eux de transmettre ensuite leur savoir à l'hôtellerie locale.

L'ESSVA avait ses représentants lors de cette formation qui s'est déroulée du 26 mai au 17 juin à Antananarivo. La première semaine à Tanjombato était focalisée sur l'étude du français professionnel, la deuxième semaine était centrée sur l'atout touristique et la troisième sur le côté pratique. Cette dernière s'est déroulée à l'Institut National du Tourisme et Hôtellerie ou « INTH » à Ampetiloha.

### Transmission du savoir

Quatre enseignants du parcours Hôtellerie et Restauration ont été certifiés par l'Organisation

internationale de la Francophonie (OIF): le maître d'hôtel Mamisoa Maurice Rafaliarinjaka, les cheffes cuisinières Muriel Ramananjahary et Nadia Rahariniaina et la cheffe d'hébergement, Miah Mahefarison. Ces derniers assureront la formation du personnel des hôtels concernés, dont l'Hôtel des Thermes, le complexe hôtelier qui accueillera les assises pendant quatre jours.

Par la même occasion, 35 étudiants des niveaux 2 et 3 de la filière hôtellerie et restauration de l'ESSVA ont également été sollicités pour étoffer le personnel de l'Hôtel des Thermes dont ils renforceront les capacités en ce moment.

*Angelina Narindra, Tiavina Herimanjaka*



La terrasse de l'hôtel des Thermes, de style colonial, célèbre pour avoir hébergé le roi du Maroc Mohammed V, en exil en 1955 avec ses proches, dont son fils le futur roi Hassan II.



Formation de cadres hôteliers d'Antsirabe à l'ESSVA, par le maître d'hôtel certifié OIF.



Les étudiants de la filière hôtellerie-restauration touchent au niveau international lors des Assises de la presse francophone.

## L'ECOLE SUPÉRIEURE SPÉCIALISÉE DU VAKINANKARATRA (ESSVA) ET LA RENTRÉE ACADÉMIQUE 2016-2017.

### Les nouveaux étudiants

Les nouveaux étudiants en première année ont débuté les cours le 17 Octobre 2016 alors que ceux des deuxième et troisième années ont commencé les leurs deux semaines plus tôt. Les nouveaux étudiants ont découvert ainsi un nouveau monde, celui d'un établissement supérieur offrant une large gamme de formations de haut niveau avec le système LMD. Le premier jour, les nouveaux venus ont été rassemblés dans le grand Auditorium de l'établissement et ce dans le but de leur expliquer les règles et fonctionnement de l'ESSVA. Un nouveau monde à découvrir !

Le Père Recteur Edmond Rakotondramanana et le Directeur de l'Enseignement, Jeannot Ranaivo, ont dirigé cette réunion. Cette année, le nombre des étudiants de l'Ecole a augmenté si bien que les inscriptions ont dû être limitées pour éviter le surnombre. Les responsables avaient pensé recevoir près de 200 étudiants pour la première année, ce chiffre est passé à plus de 300. Ainsi, quelques filières ont été contraintes de mettre fin à l'inscription. L'effectif total sera de plus de 600 étudiants cette année académique 2016-2017.



Une nouvelle vie rythmée par le calendrier académique

### Atelier pédagogique

Le 1er octobre, une septantaine de professeurs résidents ou non-résidents ont participé à l'Atelier pédagogique annuel qui s'est déroulé à l'ESSVA. Le Rectorat, l'ensemble des responsables de Mention et de Parcours ainsi que tous les professeurs et l'équipe technique de l'ESSVA ont assisté à cette rencontre. Plusieurs points relatifs aux aspects pédagogiques, administratifs et logistiques ont été soulevés durant cet atelier. La conduite et l'évaluation des mémoires de fin de formation des étudiants ont fait l'objet d'une attention particulière de la part des enseignants. L'ouverture prochaine d'un Master en développement durable a aussi été annoncée à cette occasion.

L'annonce de la participation de l'ESSVA aux assises de la presse francophone qui se tiennent à Antsirabe au mois de novembre 2016 a également enthousiasmé les participants. En effet, les étudiants des filières Communication et Journalisme ainsi que ceux de l'Hôtellerie et Restauration auront l'honneur de représenter l'ESSVA lors de cet événement. Une bonne reconnaissance de la qualité des formations fournies par l'Ecole.

*Stéphan Ratianjanahary, Nathalie et Fanilo Tata*



Auditoire motivé et engagé, à l'Atelier pédagogique

### Pourquoi aider un ou une étudiant(e) de l'ESSVA ?

1- En affectant votre don à la rubrique « Parrainage » du Bulletin de versement, vous permettez à de jeunes Malgaches qui n'ont pas les moyens de payer tout ou partie de leur écolage (300 CHF par année), de poursuivre leurs études et d'acquérir une formation professionnelle leur permettant de travailler au développement de leur pays. Votre don, quel qu'en soit le montant, aide en direct une/un jeune Malgache et sera l'étincelle qui allumera l'espoir au cœur de sa vie.

2- Les demandes d'aide des étudiants sont traitées par une Commission ad hoc de l'ESSVA qui statue sur l'octroi d'une aide financière, soit pour une aide scolaire (écolage), soit pour une aide sociale (repas, hébergement...). C'est sur cette base que la FAM finance les étudiants dans le besoin en puisant dans les fonds recueillis en faveur des parrainages.

**La nécessité de nouveaux locaux dès 2017 pour assurer l'avenir de l'ESSVA implique un investissement important, impossible à trouver entièrement sur place. Notre fondation sera donc mise à contribution et c'est l'essence même de sa vocation que de répondre « Présent ! ». avec votre aide. Merci d'avance et de tout coeur.**

## NOUVELLES DE LA FONDATION

Cette année aura permis à la FAM de se restructurer. Avec l'arrivée de trois nouveaux membres, il devenait nécessaire de se répartir les tâches en tenant compte des compétences et préférences de chacun. Ainsi le secrétariat est tenu par Fabienne Paratte des Breuleux. Elle assumera aussi l'édition du Vaovao avec Bernard Schindler. Marc Thiébaud a commencé la mise à jour du site internet, gros chantier qui se poursuivra l'an prochain avec l'aide des compétences précieuses de Frédéric Erpelding, mari de Karen qui est membre de la fondation. Rina Widmer a pris ses premières marques avec la radio Haja. En voyage familial à Madagascar, elle a profité de visiter nos projets et spécialement la radio dont elle s'occupera particulièrement pour la FAM. De son côté, le président Pierre Petignat a noué des contacts à l'université de Fribourg, en vue d'une collaboration avec l'ESSVA au sujet du master en développement durable évoqué dans ce Vaovao. D'autres contacts sont encore envisagés en Suisse.

L'ouverture du master a amené l'ESSVA et la FAM à prévoir au plus vite la finition des bâtiments de l'école afin d'accueillir les nouveaux étudiants. Un dossier de récolte de fonds et les plans d'exécution sont en préparation. Jean-Claude Verdon, qui s'est rendu à Madagascar en octobre dernier, est revenu avec une vue très claire et précise des travaux à réaliser. Dans ce même dossier sera inclus le problème d'adduction d'eau, problème récurrent en raison de l'irrégularité et des coûts élevés du réseau urbain qui sera encore aggravé par l'arrivée de nouveaux étudiants.

Lors de son séjour, Jean-Claude Verdon a également eu connaissance de la construction d'un barrage dans la région d'Antenina, région dans laquelle nous avons développé notre projet de protection forestière et d'aide aux agriculteurs. Des renseignements plus précis seront demandés à la firme française concernée afin de pouvoir anticiper les impacts de cette construction sur nos projets et faire valoir les droits de la population locale.

### Bourses Clara Blanc

Afin d'honorer la mémoire de Clara Blanc, notre ancienne secrétaire disparue il y a une année, ses enfants Carole et Pierre ont proposé à la FAM de récolter des fonds pour alimenter une bourse Clara Blanc pour soutenir des étudiantes de la filière Hôtellerie et Restauration de l'ESSVA. Les quatre premières bourses seront attribuées cette année sur la base de dossiers bien argumentés. Ces bourses sont destinées à des étudiantes de la filière mise en place et développée par Clara et l'association EHL-Smile des étudiants de l'école hôtelière de Lausanne. Rappelons que Clara a toujours mis beaucoup d'importance dans la formation professionnelle, particulièrement celles des femmes. PP



**Banque Raiffeisen du Mont-Terri, 2950 Courgenay, CCP 25-7895-8, compte n° 29977.61 Clearing 80027**

**IBAN CH21 8002 70 0029 9776 1/CHF**

### Fondation Avenir Madagascar

**Siège :** Me Charles Freléchoux, Case postale 1273, 2900 Porrentruy 1 Tél. 032 465 11 11

E-mail : [etude.frelechoux@bluewin.ch](mailto:etude.frelechoux@bluewin.ch)

**Président :** Pierre Petignat, La Violette 11, 2517 Diesse Tél. 032 315 26 13

E-mail : [Pierre.Petignat@hep-bejune.ch](mailto:Pierre.Petignat@hep-bejune.ch)

**Président d'honneur :** José Ribeaud, Chevalier de l'Ordre du Mérite de Madagascar

**Secrétaire :** Fabienne Paratte, rue des Chardonnerets 3, 2345 Les Breuleux Tél. 032 954 14 23

E-mail : [fabienne.paratte@bluewin.ch](mailto:fabienne.paratte@bluewin.ch)

**Site internet :** [www.avenir-madagascar.ch](http://www.avenir-madagascar.ch) Vous y trouverez le présent Vaovao en couleurs

*Tirage : 1'400 en français et 250 en allemand*

*Photos : Bernard Schindler, Pierre Petignat et divers photographes locaux*

*Responsables de la publication et mise en pages : FabienneParatte et Bernard Schindler Traduction en allemand : Franz Stadelmann*