



UNE ENORME INFO !

L'école de Ditawan est enfin terminée. Julien va y commencer les cours dès le 3 octobre prochain avec ses 90 élèves. Il reste quelques détails manquants (dont tout le mobilier...), mais c'est tout de même une vraiment belle nouvelle, trop longtemps attendue !

• • •

DEPENSES PREVISIONNELLES 2011/2012

(Pour les 4 écoles que nous soutenons désormais. Tout cela préparé par Julien lors de ces journées chez nous.)

Cantines scolaires (2 derniers trimestres)

- Sacs de riz : 850 €
- Sacs de maïs : 340 €

Fournitures scolaires (2 derniers trimestres)

- Cahiers d'activité ; ardoises ; cahiers, bics ; crayons ; gommes, craies ; règles, etc. 600 €

Frais de coutures des kakis

- 50 €

Frais de moulin pour Dikouan et Tagayé

- 100 €

Aménagement de la maison des maîtres à Ditawan

(Comme Julien va s'installer dans la nouvelle école, la salle de classe actuelle devient libre. Comme prévu de longue date, nous allons financer sa transformation en logements pour les instituteurs).

Coût global des travaux 400 €

DEPENSES TOTALES 2340 €

Sachant que les deux virements de 600 € du 27 juillet et du 13 août derniers couvrent certainement le salaire d'Emmanuel jusqu'à la fin de l'année ainsi que l'approvisionnement des cantines pour le premier trimestre. Ce ne sont évidemment que des prévisions, mais qui nous permettent d'anticiper et de bien préparer la suite, notamment lorsque les adhérents seront en Pays somba, début janvier 2012.

Au jour d'aujourd'hui (24/09/11), il y a 299 € sur le compte courant et 7578 € sur le Livret A. Soit près de 8000 €. Sachant que nous avons financé le voyage de Julien sur le même exercice, et compte tenu des autres dépenses (tata-somba, jardin, etc.), si nous partons au Bénin à la fin de l'année avec 4500 ou 5000 €, nous avons largement de quoi faire face et il nous restera au moins 3000 € placés.

• • •

La lettre de Julien aux adhérents

À tous mes chers bien aimés de Koutammarikou, Voici venir la fin de mon séjour en France. Pour le résumer, voilà, en quelques mots, ce que j'ai retenu de toutes mes rencontres, toutes enrichissantes, surtout dans les domaines maraîchers, agricoles, environnementaux, scolaires. Je transmettrai chez nous, par exemple, les expériences passionnantes de Bernard Bertrand, écrivain-paysan dans les Pyrénées. Il s'agit, dans le jardin, de conserver la terre telle qu'elle est avec ses végétaux en place, de pratiquer aussi le paillage car la reconstitution d'un sol se fait en y apportant les restes des herbes folles ou les brindilles qu'on laisse pourrir. C'est le principe même de la vie des terres ou des forêts naturelles, partout dans le monde. Toujours avec Bernard, le four solaire, facilement exploitable au Bénin, a été une expérience inoubliable : c'est gratuit, surtout pour cuire les tomates et les piments pour la sauce !

En Anjou, le système d'un vieux vélo transformé par Nicolas en binette n'est pas négligeable. En Seine-et-Marne, le goutte-à-goutte de Didier dans sa cueillette ; à Paris, les techniques de préservation des berges de la Seine ; les félins en captivité, à Nesles, pour sauvegarder les espèces en danger ; la fabrication du fromage de chèvre, découverte chez Nathalie, dans la Vallée d'Ossau ; la visite de différents châteaux (Versailles, Chambord, Angers, mais aussi la Maison des Vautours dans la Vallée d'Ossau). Je signale aussi au passage que j'ai bien retenu l'expérience des AMAP, que je transmettrai également. Tout cela me conduit à voir, à imaginer, comment, en Pays Somba, nous allons nous aussi sauvegarder, non seulement notre environnement, mais aussi notre patrimoine socioculturel, dont les tatas-sombas. Fatalement, tout ceci doit passer par l'éducation, qui est aussi une clé qui ouvre toutes les portes des lendemains meilleurs de tout un peuple. À travers toutes les écoles que j'ai visitées et où je suis intervenu, depuis Courpalay en passant par Blois, Angers, l'école Jean-Macé à Champagné-les-Marais, où j'ai passé deux jours en compagnie des enseignants et des enfants, etc., j'ai bien compris que la technique pédagogique pour transmettre le savoir n'a pas changé, que nous avons la même chez nous, car l'enfant est toujours au centre de l'apprentissage. Il est à la conquête de son propre savoir, par le concret. Nous allons continuer dans le même sens, en mettant plus l'accent sur la propreté, l'hygiène, dans tous les domaines et dans tous les lieux. En espérant, bien évidemment, avoir aussi, un jour, chez nous, le matériel dont vos écoles disposent actuellement... Je n'oublierai pas non plus un imprévu : la petite visite en Espagne, avec Philippe, en empruntant les routes du Tour de France... Et puis quelques dégustation inattendues : huîtres, moules, crevettes, bulots... chez Hubert à la Pointe Saint-Clément. Seiches, grillades d'agneau, confitures de courgettes, sauternes, pessac-léognan, pineau des Charentes, fromages en tout genre, dans beaucoup d'endroits. Je remercie du fond du cœur tous les adhérents de Koutammarikou, et bien entendu Philippe et Marie et tous ceux qui ont bien voulu m'accueillir chez eux. Cela a été un vrai bonheur inespéré, des moments de partage intenses. Je vous embrasse au nom de tous les membres de l'APEEK de Natitingou.

Que Dieu vous bénisse. Amen.

Julien Bagri



Julien à Nesles, chez Mado et Patrick Jardin