

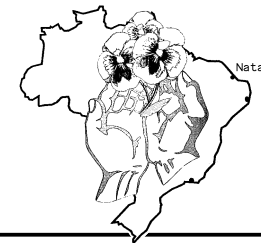
Le papillon annexé peut être photocopié, distribué à l'envi.

JAB
1920 MARTIGNY 1

Rédaction :
Association des Amis de Mãe Luiza
I/Y Raboud, Castel 7, 1920 Martigny
Tél/Fax ++41 (0) 26 / 22 76 89
CCP 10-315-8, UBS 801500.JIP-277
Parution : 4 fois par an

Amis de Mãe Luiza

Bulletin 00, avril 1995.



BICHOS-DE-PE

Ces parasites rongent la plante des pieds des enfants à cause du manque d'hygiène et des ordures dans lesquels ils marchent.

BOISSONS

Dans 80 % des familles visitées, on ne boit pas de lait, 30 % de ces familles ont des problèmes d'alcoolisme.

AMIGO DA COMUNIDADE

Une trentaine de jeunes ont été formés en agents de santé pour visiter les familles du quartier de Mãe Luiza.

débats et séminaires.

Il y a quelques temps un groupe de la pastorale ouvrière et des jeunes de Mãe Luiza ont réalisé une rencontre au bidonville de Sopapo qui existe ici dans le quartier. Nous avons discuté avec environ 60 familles de leurs problèmes. Leur souci majeur concerne l'habitation parce que leurs baraques sont construites sur un terrain très instable qu'une forte pluie peut détruire et enterrer. Le bidonville compte environ 120 familles. Après cette entrevue les gens ont commencé à s'organiser pour chercher des solutions. Le terrain n'offre aucune sécurité en saison des pluies. Nous comptons pour cette action sur l'aide d'ingénieurs et architectes. Il faut trouver un terrain et construire ensemble des maisons. Il est nécessaire avant toute chose de se réunir souvent pour que tous aient une compréhension commune du projet de construction des maisons.

La communauté essaie de faire face à ces problèmes et tente d'y apporter une réponse. Tout ceci est quelque fois douloureux, mais le bonheur naît du processus de découverte et de la construction du nouveau. Carême et Pâques marchent ensemble ! Heureuses Pâques à tous. ■

INVITATION / CONVOCATION

Vendredi 19 mai 1995, La Providence, Montagnier, Bagnes,
18 h. **Vernissage Expo photos de Mãe Luiza / Lionel Perraudin**
19 h. **Assemblée constitutive
de l'Association Amis de Mãe Luiza.**

Ordre du jour: Adoption des statuts
Election du comité
Finances et activités

Toute personne intéressée est invitée à participer à cette assemblée.
Pour le transport, s'adresser à la rédaction

L'EDITO

Ceci est le tout premier bulletin des Amis de Mãe Luiza. C'est dorénavant sous cette forme que les informations venant du Brésil vous parviendront. En effet, le nombre des personnes intéressées grandit de jour en jour, grâce à vous, merci. Le nombre d'envois aussi. **Une association se crée** pour renforcer les liens entre tous ceux qui s'intéressent à ce qui se passe à Mãe Luiza. Ceci est un ballon d'essai. Faites-nous part de vos remarques, de vos idées. Suivra un Numéro 0, de présentation générale. Vous pouvez multicopier ce bulletin, ou nous faire parvenir les adresses de vos amis, nous le leur enverrons volontiers. Nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Un grand bonjour à tous, voici des nouvelles fraîches de Mãe Luiza

Ion et Loyse Raboud- **De Andrade**

Les visites se poursuivent. La mortalité infantile est plus importante au début de l'année à cause de l'été qui favorise diarrhées et déshydratations. Nous avons donc décidé de renforcer les thèmes suivants:

- prévenir et traiter la diarrhée; comment reconnaître que notre enfant est déshydraté.

Nous abordons ensuite d'autres thèmes, comme santé de la femme, prévention du cancer du sein, connaître le cycle menstruel, les moyens d'éviter une grossesse, les maladies vénériennes, etc., tout en renforçant à chaque visite les autres thèmes. On pense plus tard aborder d'autres questions comme par exemple: droits de l'enfant, transformations et adolescence, éducation au trafic routier, etc, en vue de stimuler une discussion qui traite de la santé de façon plus ample.

Chaque semaine les "amis de la communauté" remplissent un questionnaire qui nous donne les informations suivantes:

- nombre d'enfants nés durant la semaine, dans quelle mater-►

**Avoir une meilleure
compréhension du quartier pour
orienter notre travail.**

19 mai 1995 Exposition de photos de Mãe Luiza
Constitution de l'Association Amis de Mãe Luiza

18 juin 1995 Grande fête Brésilienne
avec démonstration de Capoeira

24 mai au 24 juillet 1995

La famille Raboud-De Andrade sera en Suisse. Elle vous souhaite de joyeuses Pâques et se réjouit de vous rencontrer bientôt.

Séances d'informations

Par Loyse et Ion
Raboud De-Andrade

Val d'Illeiz

Sam. 3 juin ?

Neuchâtel

Mar. 6 juin 1995, 20 h.
Salle communale de Villiers



Choex / Monthey

Mar. 13 juin

Bagnes

Sam. 17 juin 1995, 20 h.

Club Soroptimist

Mar. 20 juin 1995

Allemagne,

du 21 au 4 juillet 1995

Cordiale invitation

à tous vos amis
et connaissances.

Fête brésilienne

Samedi 17 juin 1995

19 h.30 Messe Mãe Luiza

Verbier village

20 h. 30 conférence

Providence, Montagnier

Dimanche 18 juin 1995

10 h. Le Châble.

Messe, témoignage de
Mãe Luiza, apéro avec
Démo de capoeira.

12 h. Salle de Bruson

Repas, jeux, animations,
informations pour petits
et grands

EXPO Photos

19 mai au 23 juillet 1995

La Providence, Montagnier,
Bagnes, VS

nité, les mères ont-elles reçu une orientation sur l'allaitement maternel

- combien de femmes enceintes ont été incluses au programme, leur âge et si elles font le "prénatal"
- décès
- nom et adresses des enfants au-dessus de six ans qui ne fréquentent pas l'école et pour quelles raisons

En quatre semaines, nous avons fait une petite statistique qui nous montre qu'en un mois

- 86 enfants sont nés
- 47 femmes enceintes, dont 16 entre 14 et 20 ans
- 72 enfants dénutris
- 57 enfants ne fréquentent pas l'école, dont 14 ne sont même pas inscrits à l'état civil

Ces informations nous aident à avoir une meilleure compréhension du quartier et à orienter notre travail.

Ce mois nous laissons la parole à Padre Sabino et à Marcelange, visiteuse, qui nous ont fait un petit rapport de leur travail. A bientôt. ■

Une visiteuse sur le terrain

Marcelange

Au début c'était difficile de faire des visites, pas seulement pour moi, mais pour nous toutes. De toute façon c'est normal qu'au début d'une telle action communautaire on soit angoissée au départ! On ne sait pas quelle va être la réaction de chaque famille, en plus nous avons commencé en période de campagne politique, c'est-à-dire quand les gens en ont ras le bol d'être trompés. Ils pensaient que nous faisons partie d'une campagne électorale. Un dicton d'ici dit: "rien ne se perd tout se transforme", mais la réalité se traduit en "rien ne se perd, tout s'achète". Les politiciens achètent les familles en payant un matelas, une consultation ou un dentier, mais ensuite ils ignorent les gens et ne pensent qu'à s'enrichir sur le dos des pauvres.

D'où l'importance de notre projet, qui veut diminuer la mortalité infantile et proposer une vie meilleure à chaque famille sans rien demander en échange. Nous voulons simplement que les familles suivent nos propositions parce que c'est important tant pour elles que pour nous. Evidemment tout le monde ne tient pas compte de nos informations à 100% et les familles ne modifient pas leur com-

"Rien ne se perd,
tout se transforme" devient
"Rien ne se perd,
tout s'achète"

portement d'une heure à l'autre. Au début ça m'angoissait, mais maintenant je pense que si on arrive seulement à 50% c'est déjà bien puisque c'est petit-à-petit qu'ensemble nous allons y parvenir. Je trouve que des familles sont passives, elles attendent que tout leur tombe du ciel et ne luttent pas. Mais d'un autre côté c'est très gratifiant de pouvoir aider une famille dans le besoin. Souvent les problèmes sont simples, mais deviennent immenses par manque d'information. Nous percevons alors les carences dont souffrent les familles. Aujourd'hui, j'ai l'impression que nous connaissons mieux les gens de la communauté, nous ne savions pas qu'il y avait tant de misère, même en habitant le même quartier! C'est triste de voir une famille dans une situation difficile: les enfants qui n'ont rien à manger et ceux qui "deviennent des anges" avant une année de vie, tout cela dans un pays qui a toutes les richesses du monde, mais où il y a tant d'inégalités sociales et de richesses mal partagées. Mais nous allons changer cela à Mãe Luiza.

Je vous remercie, vous tous qui nous donnez la possibilité de faire ce travail. Nos amitiés à nos amis Suisses qui nous aident et contribuent à faire de Mãe Luiza une communauté d'espérance. ■

Carême et Pâques

Pe Sabino

Mes amis de Suisse

La fête de Pâques approche, précédée du Carême. Pour moi c'est un moment très significatif à cause de la situation vécue ici à Mãe Luiza et dans des milliers d'autres communautés du Brésil et du monde (premier, deuxième, troisième... tous!)

Les communautés comme la nôtre semblent devoir vivre constamment le jeûne du Carême, Pâques n'est vécu que dans l'espérance. Heureusement l'espérance devient concrète, et Pâques se réalise aussi quand nous savons qu'il existe des gens comme vous qui n'ont pas comme horizon les limites géographiques ou nationales, mais un amour sans frontières.

Ici à Mãe Luiza nous continuons nos activités quotidiennes avec nos efforts pour construire éducation, santé, foi, qualité de vie et espérance, à travers l'école, le projet des visites, le dispensaire, les célébrations eucharistiques, les réunions, les

Les communautés comme la nôtre
semblent devoir vivre constamment
le jeûne du Carême



La Fejoade

Recette brésilienne pour 10 à 12 personnes. Prévoir **1 kg de fejoa noirs ou bruns**, (*haricots*) à laisser tremper une nuit et **2,5 Kg de viande**: pied de porc salés, lard fumé ou salé (*coupé en gros morceaux*), côtes de porc fumées, saucisson (*coupé en grosses rondelles*), viande diverses, muscle (*Viande à cuire très bon marché, coupé en cubes*) Mettre toutes les viandes ensemble, arroser de vinaigre (1 dl.), mettre une tête d'ail entière pressée, du laurier, du poivre moulu.

Mélanger et laisser reposer environ 1 heure (*sans sel*).

Frire les viandes, y ajouter le fejoa égoutté, couvrir d'eau (*mettre le jus de la viande*) l'eau doit couvrir. Le fejoa doit être bien mouillé, pas une soupe mais presque.

Laisser cuire 1 h. et demi à 2 heures. Goûter, ajouter un peu de sel si nécessaire. Mettre ensuite 6 oignons entiers et laisser cuire encore 1/2 heure.

Servir séparément le fejoa et la viande parsemée de persil.

Le fejoa se mange avec du riz blanc à l'eau et de la farine de manioc, ainsi que du "**couve**", sorte de feuilles de choux coupées fines et ébouillantées, puis frites avec des oignons.

Après ça... pour le dessert... il n'y a que des fruits qui passent. Bon appétit.