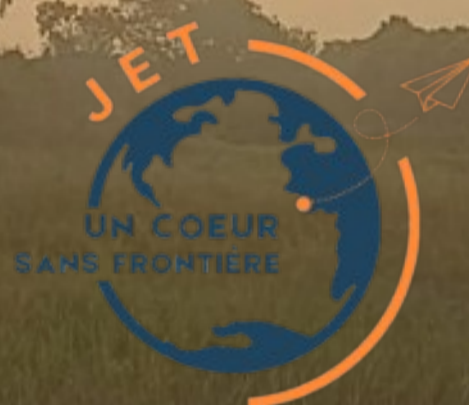


Louise Bertin

**JET NEWS N°2**  
**JANVIER**  
**2026**



Mini-  
JET

Ku Jéricho, TCHAD



# Chers parrains, famille, amis,

Lalé !

Il est un peu tard pour vous souhaiter un joyeux Noël mais je peux encore vous souhaiter une très belle année 2026, aussi chaleureuse que la température d'ici 😊

L'année a très bien commencé pour moi et j'ai été bien entourée pour les fêtes de fin d'année.

La semaine de Noël était une semaine communautaire nationale, les frères de Ndjamena nous ont rejoints pour l'occasion ainsi qu'Hippolyte et Apolline, mes co-JET, fraîchement arrivés ! Isidore et Franklin, en année missionnaire à Ndjamena, sont aussi descendus pour plusieurs semaines ce qui était l'occasion de mieux les connaître et d'avoir un bon petit groupe de jeunes dans la maison.

L'ambiance était très joyeuse, la liturgie de la messe belle, et nous avons bien dansé le soir de Noël, notamment des danses d'Israël après le festin : chèvre braisée (tuée pour l'occasion) et frites ! Et en allant me coucher, j'ai eu la surprise de découvrir un petit paquet avec des cadeaux de Noël que mes parents s'étaient débrouillés pour me faire parvenir 😊

La semaine suivante nous avons accueilli la retraite "Ora et labora" (travail et prière) avec une dizaine de jeunes JCN (jeunes du chemin neuf, qui s'engagent un ou deux ans avec la communauté). Nous avons la messe et les offices comme habituellement et les jeunes ont refait la peinture des chambres (de mon côté j'ai continué à travailler au centre de santé). Nous avons passé le réveillon du 31 tous ensemble, en jouant au Time's up et en dansant sur des musiques tchadiennes. J'essaie d'apprendre à bouger les épaules (la manière de danser ici) mais je suis loin de bien y arriver !

Le 1er janvier a eu lieu la messe unique pour tout le diocèse avec l'évêque de Moundou, d'une honnête durée de 3h. C'était les vœux des paroissiens à l'évêque donc la messe se clôture par une procession où chacun vient lui offrir quelque chose pour l'année (souvent quelques pièces mais certains offrent des légumes ou autre). Nous avons ensuite été invités avec les frères et sœurs de la communauté pour un déjeuner avec l'évêque et d'autres religieux ou laïcs engagés dans le diocèse. L'évêque de Moundou est très apprécié, notamment parce qu'il est l'un des rares qui ose dénoncer la corruption et le gouvernement de manière assez virulente dans ses homélies.



Les Lebleu, mes co-JET 😊



La table dressée pour Noël



Et l'autel pour la messe



Il est né le divin enfant !



Ma robe en pagne, prête juste à temps pour les fêtes, que j'adore 😊



Avec Aubin, Sylvert, Syllavert et Isidore le 31



6 nouveaux petits habitants dans la maison



Petits sablés de Noël faits avec amour



Fin de la semaine "Ora et labora"



Joie fraternelle de Noël 😊🎄

Nous avons fêté les rois avec un banana bread marbré en guise de galette et un noyau de datte en guise de fève (et je suis allée sous la table 😅), un bon moment !

L'année a continué avec le WE JCN où une petite vingtaine de jeunes sont venus à la fois de Moundou et de Ndjamena pour un temps fraternel et de formation, l'occasion de rencontrer ceux de Ndjamena que je ne connaissais pas encore.



*Shooting photo avec Adeline, Firmine, Ursule et Epiphanie*

## Des nouvelles des missions

Côté centre de santé, on ne s'ennuie pas. Tout le monde a le palu (à un seuil plus ou moins élevé), ce qui n'empêche pas d'avoir d'autres pathologies à côté. Comme beaucoup ne consultent pas régulièrement, c'est aussi l'occasion de refaire un point sur la tension artérielle, le diabète... les traitements chroniques sont souvent arrêtés à la fin de la boîte sans en racheter car la santé représente des dépenses conséquentes.

Il y a une grande culture de l'injection (intra-veineuse ou intra-musculaire), pour beaucoup si on ne leur prescrit pas un traitement injectable c'est qu'on ne les a pas vraiment soignés (parce qu'ils ont déjà pris des comprimés à la maison avant de venir).

Le centre de santé est réputé et certains viennent de loin pour la consultation.

Nous avons fait une 2ème journée de dépistage de la malnutrition dans un village de notre zone de santé, où j'ai examiné tous les enfants de moins de 5 ans que les mamans nous amenaient avec l'assistance d'Apolline et Hippolyte pour peser et mesurer ce petit monde. Sur une quarantaine d'enfants, il y avait 16% de dénutris, qui sont adressés au centre pour leur donner des compléments alimentaires.

Nous avons aussi réalisé avec Kimel (qui s'occupe de la vaccination et de la dénutrition) un projet qui datait de novembre : fabriquer nous-mêmes du lait enrichi pour les bébés dénutris (F75 de son petit nom). Le centre disposait déjà de sachets de bouillie enrichie faite maison mais ils ne conviennent pas aux enfants de moins de 6 mois, qui sont parfois dénutris malgré l'allaitement.



*En plein travail avec Kimel pour peser les ingrédients (farine, lait en poudre, sucre et mélange de vitamines)*



*Voilà le résultat : plus de 80 sachets avec dans chacun de quoi reconstituer un biberon de 180mL. Les mamans ont juste besoin de rajouter un peu d'huile et de l'eau*



*Je m'habitue à la médecine traditionnelle, très présente, et découvre régulièrement de nouvelles choses (l'application de pâte d'arachide sur le corps pour faire baisser la fièvre par exemple)*



*Avec des patientes du centre*

Côté école, j'étais contente d'y retourner après les vacances scolaires. Je m'occupe maintenant seule d'un petit groupe de 9, où il est parfois difficile de faire régner l'ordre. Mais ils me le disent eux-mêmes : "S'il fait que de se lever c'est parce que tu ne l'as pas encore frappé maîtresse, regarde la chicote est juste là il faut t'en servir !". Mais ce n'est pas suffisant pour me convaincre je me contente de hausser le ton 😊



*Mon groupe de soutien*



*La petite escorte de retour de l'école (l'étape suivante c'est le "viens on fait la course !") 🏃‍♀️*

## La vie quotidienne

J'avais dit dans ma dernière JET news que je vous parlerais de la nourriture (élément crucial pour la gourmande que je suis).

La base des repas n'est pas très différente de ce que je connais : des crudités en entrée (et parfois des avocats, qui viennent généralement du Cameroun, un régal), du riz le plus souvent, en alternance avec des pâtes, de la semoule, des pommes de terre, des patates douces ou des bananes plantains, accompagné d'une sauce avec quelques légumes, des oignons, et du poisson (capitaine ou mâchoiron) ou de la viande (bœuf ou poulet). En dessert on alterne globalement entre de la pastèque et des bananes. Moi qui appréhendais un peu la nourriture, mon estomac est donc loin d'être en perte de vue !

Côté boissons, on boit les jours de fête les bières locales : la Gala (brassée à Moundou), la Castel, la Beaufort et la Chill (aromatisée au citron avec 2% d'alcool, ma préférée). J'ai aussi découvert le bissap ou jus d'oseille, très répandu en Afrique et très sucré, il n'en faut pas plus pour séduire mes papilles ! Les cacahuètes (arachides ici), sont délicieuses, et on mange de la pâte d'arachide le matin.

L'alcool local est la bili-bili, fabriquée à partir de mil, consommée fraîche elle est plutôt bonne. Nous avons aussi du limoncello fait maison avec les citrons du parc.

Place maintenant au plat typiquement tchadien par excellence : j'ai nommé la boule ! Elle se prépare avec de la farine (de maïs, de manioc ou de mil) et de l'eau, elle cuit sur le feu, puis la pâte obtenue est mise dans desalebasses pour lui donner sa forme de demi-sphère caractéristique. Le goût est assez neutre (pour le maïs, la manioc est plus fermenté), la texture moins habituelle, mais les cuisiniers ont toujours la délicate attention de préparer du riz à côté pour nos palais européens 😊

La boule se mange à la main en la trempant dans de la sauce, dont la plus caractéristique est le gombo, un légume vert préparé en sauce très visqueuse. Il y a aussi les sauces à base de feuilles (oseille, épinard, amarante...), dans lesquelles on rajoute parfois du poisson fumé émietté (c'est à dire émietté avec la peau et les arêtes, comme on dit ici on trie dans la bouche).

J'ai aussi goûté des nouveaux fruits que je ne connaissais pas : la goyave (que je n'ai mangée qu'une ou deux fois, je crois que je suis arrivée à la fin de la saison, mais le jus de goyave est délicieux), la papaye (que nous mangeons régulièrement en salade de fruits avec la pastèque, le goût est assez doux) et la pomme-cannelle (que je n'ai mangée qu'une fois parce que c'était la fin de la saison mais ma meilleure découverte ici avec le bissap, j'ai eu l'impression de manger une tarte tatin).

Je découvre aussi la nourriture tchadienne au centre où les infirmiers ramènent parfois des en-cas quand on a le temps de faire une pause : d'abord le thé, préparé par chacun à tour de rôle, qui se boit très sucré, mais aussi des beignets frits aux haricots blancs, de la soupe avec des petites boules de pâte d'arachide, des yaourts glacés ou de la bouillie que nous partageons ensemble.

Et de temps en temps, on varie les plaisirs à la maison : lasagnes, tartiflette, burgers, pizzas ou gâteau au chocolat ! 🍰



Yaourt glacé, on coupe le haut du sachet plastique puis on aspire le contenu



Pomme-cannelle



Préparation de la boule



Et le repas est prêt !

Les journées sont toujours bien remplies, et je suis toujours très reconnaissante de tout ce que je vis et découvre ici (et apprends sur moi-même aussi). On rit beaucoup avec les salariés du centre, qui me partagent un peu de leur vie.

Je commence aussi à avoir l'habitude des enfants qui me saluent ou m'escortent sur le chemin du centre et de l'école. Les maternelles ne parlent pas encore français donc on a du mal à se comprendre à part quand ils me réclament des photos !

Et pour faire l'expérience tchadienne jusqu'au bout, me voici en train d'expérimenter mon premier palu (très endémique ici, tout le monde y passe). Mais ne vous inquiétez pas, après m'être reposée pendant 2 jours je commence à reprendre des forces et la pause du travail m'a laissé le temps d'écrire cette JET news !

Vous commencez à me manquer, je vous porte dans mes prières et vous embrasse,



En plein shopping au marché central



Louise



Mon sac est pile à la taille de Theresa !

