



LA LETTRE DE L'ASSOCIATION ALPACA

janvier 2010

Chers Amis et Membres d'ALPACA,

Le 17 janvier, nous allons fêter le 5^{ème} anniversaire de l'association et ... la 350^{ème} « cuisine améliorée familiale », réalisée grâce à votre soutien et à celui de nos généreux partenaires.

L'objectif de 1000 cuisines ALPACA installées d'ici 2013 ne représente que 0,2% du programme national de 500000 « cocinas mejoradas » que le gouvernement essaie péniblement de promouvoir auprès des Municipalités.

Il couvre par contre 20% des besoins de la région de Combapata où nous intervenons et surtout concerne 95% des familles dans les communautés impliquées dans le projet. Seules quelques familles, ici ou là, ne font pas d'effort pour bénéficier d'une cuisine ALPACA.

Notre action n'est donc pas négligeable et l'accueil que nous recevons, lors de nos visites dans les communautés, témoigne de la satisfaction, mais aussi de l'espoir que nous suscitons dans cette population si délaissée.

Ceci étant, nous n'avons pas vocation à nous substituer durablement aux autorités municipales qui doivent prendre en charge progressivement, sur leurs ressources propres, ce type d'amélioration.

Certains maires l'ont compris, d'autres pas, et nous profiterons des élections municipales de novembre 2010 pour obtenir des candidats des engagements concrets pour la suite du projet.

Jean-Pierre Le Bot

Avancement du projet

Fin 2008, nous avons réalisé 150 cuisines améliorées familiales.

Fin 2009, nous en sommes à 350 et nous pouvons espérer atteindre fin 2010, en fonction des engagements des Municipalités, le chiffre de 550 à 575 installations.

Le mérite en revient à Leonardo qui s'est employé, tout au long de l'année, à former les promoteurs et à motiver les bénéficiaires.

Les résultats sont spectaculaires. Tous les voyageurs qui se sont rendus à Combapata cette année (voir plus loin) ont été impressionnés par la qualité des réalisations et surtout par le soin apporté à la décoration.

Pour récompenser les familles les plus dynamiques, nous avons choisi de leur attribuer des « parrains », à l'exemple de Marie-Claire Mahy, notre amie belge, dont le témoignage (voir la Lettre d'information de février 2009) rend compte de la relation émouvante et ... constructive qui s'instaure entre la marraine et sa filleule.

Toutes les femmes rêvent d'avoir une marraine comme Marie-Claire, mais le « concours » est difficile. Pour 350 cuisines installées, nous avons reçu à ce jour 57 parrainages. Seules les meilleures seront donc récompensées.



Image Marc Chapelat



Roberto et Viviana



Paulina



Jean-Pierre Le Bot à la Municipalité de Pitumarca



Réunion à la mairie de Combapata

Au cours de sa visite d'octobre 2009, le Président d'ALPACA a rencontré les élus de Pitumarca et de Combapata.

Le maire de Pitumarca est un homme très dynamique (candidat à la Municipalité provinciale en novembre 2010 !), qui a bien compris l'intérêt du projet de cuisines améliorées pour ses concitoyens. Il a d'ailleurs commencé à financer, sur le budget municipal, une série de 50 cuisines non ALPACA, moins coûteuses, mais de moindre qualité. Les utilisatrices de ces cuisines ne les apprécient guère et demandent à bénéficier de cuisines ALPACA.

Conscient de cet état de fait, le maire de Pitumarca a décidé que toutes les cuisines de son district seraient à l'avenir du type ALPACA.

Une coopération renforcée sera mise en place dès 2010 entre Pitumarca et ALPACA. avec participation financière de la Municipalité.

La réunion qui s'est tenue en Mairie de Combapata, avec deux adjoints (dont notre amie Dina) et deux représentants de la Communauté de Chiara, demandeurs de cuisines améliorées, n'a rien donné.

Sans l'appui financier des Municipalités, nous n'avons pas l'intention d'étendre le projet à de nouvelles communautés. A la population d'exercer une pression sur les élus ... ou les candidats !

Si le projet ALPACA a si bien avancé cette année, passant de 100 à 200 réalisations, c'est grâce à la moto que nos amis allemands ont financée pour faciliter les déplacements de Leonardo qui, de cette manière, a réduit de 75% son temps de transport.

Qu'ils en soient une nouvelle fois grandement remerciés !



Visiter les communautés sur la moto de Leonardo est un plaisir que seuls Pepe, Jeanne (voir plus loin) et Jean-Pierre ont éprouvé à ce jour. Les paysages sont superbes, le ciel tout bleu au dessus de la tête... et l'horaire totalement maîtrisé, ce qui est un luxe au Pérou !

Visites dans les communautés

En 2009, vingt deux personnes ont visité, sous la conduite d'ALPACA, les communautés où nous intervenons. La plus fréquentée aura été Thumi .

Ce fut d'abord, en mai, la visite d'un groupe de dix membres, dans le cadre du voyage que nous organisons, tous les deux ans, au bénéfice du projet (voir la video sur le site www.associationalpaca.eu).

Puis vinrent, en juillet, cinq jeunes étudiants et professeur missionnés par notre partenaire La Guilde Européenne du Raid.

Au même moment, notre amie Jeanne Manenti séjournait pour deux mois au Pérou et rendait visite à sa filleule dans la communauté de Huasapampa.

En octobre, il y a eu trois visites :

- Katja et Sabine Bourquin, deux charmantes suissesses rencontrées dans l'avion Amsterdam - Lima.

- Les deux « Emilie », jeunes infirmières « routardes », en route vers la Bolivie et le Chili.

- et enfin Maïté et Christian Bigo-Castaings, dont vous trouverez ci-après un extrait d'un récit de voyage qui comprend 45 pages !!!



Katja et Sabine chez Isaias et Paulina



Les deux « Emilie » chez Pepe

Extrait du récit de voyage de Maïté:

Jean Pierre, ayant appris fortuitement les aptitudes de Christian pour l'art culinaire, nous avait donné une mission : faire un cours de cuisine aux dames de Thumi.

La route traverse une région de lacs andins bordés parfois de quelques champs verdoyants, des oiseaux et des flamants roses, c'est un paysage superbe et Jean Pierre a raison de prévoir qu'un tourisme équitable pourrait s'y développer. (...)

Le petit village de Thumi est un peu en hauteur et surplombe un lac. Nous grimpons par une ruelle défoncée, le district ayant décidé de faire des travaux d'assainissement. Nous sommes accueillis par un jeune couple, il est pêcheur mais, grâce au coup de pouce d'Alpaca, sa jeune épouse et lui ont construit une cuisine améliorée (...)



Pepe, Maïté et Christian chez Dina



Antonia et Bartolomeo

Nos « stagiaires » arrivent, elles sont quatre au début. Parmi elles, Leonardo nous présente un(e) leader, c'est vrai qu'on la sent intelligente et dynamique. On commence par se laver les mains, Christian et moi montrons l'exemple, dehors sous le tuyau d'eau, tout le monde se récuré consciencieusement. On a choisi de leur faire faire un Risotto, sur une base culinaire classique: de l'huile chaude, des oignons, de l'ail, etc. Leonardo note avec soin les proportions, la manière de couper les différents ingrédients, il est sceptique, il ne voit pas comment, avec aussi peu de riz on va pouvoir remplir les assiettes...

La cuisine ALPACA est un joli bâtiment ocre, la jeune femme nous fait entrer pendant que Leonardo va chercher les autres participantes à la formation du jour.

Il y a là le traditionnel placard, à côté le « conservador » avec les claies de bois et la bassine d'eau froide et enfin le foyer avec ses deux « plaques » de cuisson, la buse et le petit four, une sorte de hotte parachève le tout et dans la pièce les murs sont décorés de dessins, une longue table, des bancs. C'est propre, la vaisselle est rangée et les plats récurés.



Zara, promotrice des cuisines pour Thumi

De nouvelles têtes apparaissent, une femme avec un enfant, des jeunes filles. Le spectacle est dans le village et les acteurs sont 2 gringos ! dont un homme qui fait aussi la cuisine ! C'est Christian qui veille au grain auprès de la cuisinière, ils remuent doucement mais régulièrement, rajoute de l'eau, du sel, goûte...les participantes se marrent.

Pendant ce temps là Leonardo me donne, dessin à l'appui, toutes les explications techniques sur son travail. Il commence par réunir la communauté villageoise, leur présente le projet "cocina mejorada" et explique les termes du "contrat" liant une famille à Alpaca : cette dernière doit s'impliquer fortement dans le projet : apport de briques d'adobe, d'heures de travail, engagement de proposer un local propre, de le décorer par la suite, de construire le "conservador" et le placard... je prends consciencieusement en note les mesures de chaque niveau du foyer, je reparle de Mayacoœur (*) et on se met à rêver un peu tous les deux...d'une coopération Pérou-Guatemala. (...)



La Mamita

Enfin Leonardo nous amène voir une vieille Mamita dont la cuisine témoigne d' « avant ». Elle est très sourde, n'arrive plus à comprendre le Quechua, on doit se baisser pour rentrer dans une pièce sombre au toit de branchages noirs de suie, on aperçoit au fond une sorte de lit d'où sortent des Cuyes (cochons d'inde) qui se baladent dans la pièce. Il paraît impossible de vivre là dedans et pourtant c'est le cas. Alpaca va l'aider, elles sont deux à vivre ainsi dans le village mais comme elles ne peuvent pas donner le moindre apport, c'est l'ensemble de la communauté rurale qui va devoir les prendre en charge, Leonardo devra d'abord convaincre les villageois de collaborer.

Ma décision est prise, je vais donner à Alpaca les cent euros nécessaires au « parrainage » d'une cuisine, pour la Mamita ou pour une autre (...)

(*) Maïté est trésorière de l'association Mayacoœur qui développe un projet au Guatemala.

L'économie des communautés villageoises

La communauté de Cullcuire, où vit Leonardo, comprend 120 familles. D'après lui, 80% d'entre elles disposent au maximum de 100 soles par mois (25 euros) pour acheter les produits de base : riz, pâtes, sel, sucre, huile, etc. Cinq familles disposeraient d'un revenu supérieur à 1000 soles par mois (250 €) qu'elles tirent :

- de l'élevage de cuyes (cochons d'inde), de volailles ou de bovins vendus le dimanche sur le marché de Combapata.
- de la fabrication de « mangas » (manches de pelle)
- d'un emploi de technicien (Leonardo).



Paysan-menuisier à Cullcuire



Elevage de « cuyes » à Ccayocca

Dans chaque communauté ou presque, les paysans les plus dynamiques construisent des locaux de 100 m2 environ pour abriter un élevage de 500 cuyes qui se vendront, selon leur taille, entre 10 et 20 soles au marché.

A Ccayocca, sur 40 familles, 14 ont reçu de la Municipalité de Checacupe une dotation de tôles pour couvrir le local.

Le marché, nous dit-on, n'est pas saturé car la demande des grandes villes (Cusco, Juliaca, Arequipa) est supérieure à l'offre.

A Thumi, d'autres initiatives ont vu le jour :

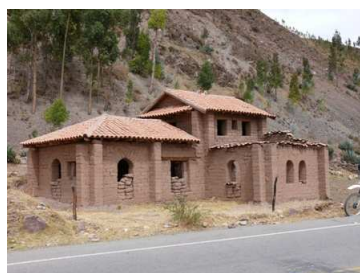
- Delia et Guillermo (aujourd'hui président de la communauté) forment un couple très intéressant, emblématique de la génération qui bouge. Ils sont d'abord paysans, mais elle tient une petite épicerie et il possède une vieille voiture qu'il loue sans chauffeur (il ne sait pas conduire !). Il construit aussi un local pour 500 cuyes.

- Bartolomeo, paysan-pêcheur (voir le récit de Maïté), construit une auberge pour accueillir de potentiels « éco-touristes », et lui aussi développe l'élevage de cuyes.



Delia et Guillermo, à Thumi

A Cangalli, Roberto (voir photo page 1) est un artiste-peintre qui réalise 5 tableaux / semaine (des croutes, alors qu'il possède un vrai talent...) qu'il vend 80 soles pièce à une boutique pour touristes américains à Cusco. Lui aussi est en train de construire une auberge.



L'auberge de Roberto, à Cangalli

Comme on le voit, ces gens ne manquent pas de courage pour se lancer dans des aventures « commerciales » un peu hypothétiques...

En tant qu'ALPACA, nous aimerions pouvoir les aider à mettre sur pied un « éco-tour » de 3 jours, entre Cusco et le « Circuit des Quatre Lacs » qui vaut largement « la Vallée sacrée des Incas » où tout le monde se précipite.

Nouvelles du Docteur Pepe

La situation de notre ami et chef de projet, le docteur Pepe, est en train de changer.

Son supérieur hiérarchique ayant démissionné, tous ses collaborateurs directs, dont Pepe, ont été démis de leur fonction.

Pepe est actuellement en vacances et il connaîtra début février sa nouvelle affectation.

Pepe aura 60 ans le 13 novembre 2010 et nous espérons pouvoir l'accueillir à Carnac le 2^{ème} ou 3^{ème} samedi de septembre, à l'occasion de l'Assemblée Générale ALPACA.



Le docteur Pepe, à Cusco

La date précise de l'AG sera fixée par rapport à sa disponibilité.