



# LA LETTRE DE L'ASSOCIATION ALPACA

avril 2016

## Chers Amis et Membres d'ALPACA,

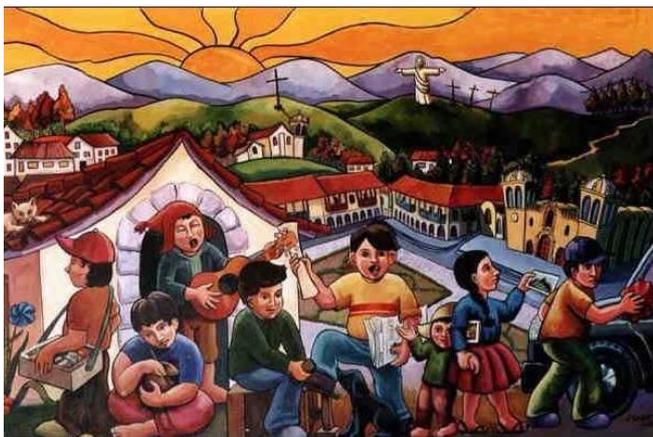
La dernière Assemblée Générale ALPACA s'est tenue à Carnac le 25 avril 2015, il y a donc tout juste un an.

Nous y avons fêté le 10<sup>ème</sup> anniversaire de l'association, et beaucoup discuté de la poursuite éventuelle de notre action au Pérou, après la fin du projet de « cuisines améliorées », prévue pour décembre 2015.

Au soir de l'AG, nous ne savions pas vraiment vers quoi nous orienter car certaines questions concernant le contenu et la localisation d'un nouveau projet ALPACA, et surtout le devenir professionnel de notre technicien Leonardo, n'avaient pas trouvé de réponse satisfaisante.

Tout au long de l'année 2015, Leonardo a continué de travailler sur les cuisines ALPACA (voir le compte-rendu ci-après) et sur le projet de nos amies d'ALPACA Belgique, dans la communauté de Palccooyo.

Nous avons pensé à un projet d'agriculture biologique pour la région de Combapata, sous la conduite de Leonardo, ou pour la région de Lamay, où travaille Pepe, avec un animateur nouveau à recruter, mais rien n'a pu déboucher et nous avons donc décidé d'interrompre en fin d'année notre coopération avec Pepe et Leonardo, et de mettre en place un nouveau partenariat avec une association amie.



Peinture murale du patio de Qosko Maki

Avec notre appui, Isabel va pouvoir mener à bien la totalité de son projet et doter l'ensemble des bâtiments d'une autonomie électrique complète, ce qui va générer une économie substantielle dans un budget toujours difficile à tenir. C'est autant d'argent qui servira à l'accueil et à l'éducation des adolescents.



Les 10 bougies d'ALPACA

Nous avons choisi l'Association Qosko Maki, fondée en 1990 à Cusco par une française, Isabel Baufumé. Cette association s'occupe des enfants de la rue et a vu passer, en 25 ans d'existence, près de 5000 jeunes à qui elle offre un dortoir, une éducation et des possibilités d'apprentissage dans des ateliers de menuiserie et de boulangerie.

Pour réduire ses coûts de fonctionnement, Isabel a étudié un projet d'équipement solaire pour les locaux de Qosko Maki et bénéficié en 2015 d'une aide de La Guilde Européenne du Raid (qui nous a également aidés en 2008 pour le projet de cuisines améliorées) pour une première partie d'installation.

Jean-Pierre Le Bot

## Suite et fin du projet de « cocinas mejoradas »

Voici l'ultime « Tableau des réalisations » du projet de « cuisines améliorées familiales » que nous avons conduit, entre 2007 et 2015, dans la région de Combapata.

Toute cette action a été rendue possible grâce à l'appui financier de nos membres et de plusieurs organisations (« **Femmes d'Europe** » de notre amie luxembourgeoise **Christiane Baldauff**, Bazar International, Guilde Européenne du Raid, Talents & Partage, Conseil Général du Morbihan, etc.) **et surtout de l'Association Peruhilfe ALPACA créée à l'initiative de notre ami allemand Georg Bohn. La Peruhilfe ALPACA a d'ailleurs financé 50 des 100 dernières cuisines installées dans le district d'Acopia.** Que tous et toutes soient ici remerciés !

DISTRICT	COMMUNAUTÉS	FAMILLES	REALISATIONS CUISINES								TOTAL INSTALLEES	
			SEPT 07 - AOÛT 08	SEPT 08 - AOÛT 09	SEPT 09 - AOÛT 10	SEPT 10 - AOÛT 11	SEPT 11 - AOÛT 12	SEPT 12 - AOÛT 13	SEPT 13 - AOÛT 14	SEPT 14 - AOÛT 15		
CHECACUPE	OCCOBAMBA SUR	23	9	10	--	--						19
	CHACHAPOYAS	22				20						20
	CCAYOCCA	43	11	20	10	--						41
	CANGALLI	168	10	20	12	60						102
	CHECA CHECA	80					25					25
	CHARI	80						45				45
	SUTTOC	45						19				19
	MISKIUNO	19						17		16		33
	BELLAVISTA	160						37				37
	TIQUINA	27						16				16
	LLOCLLORA	62						30				30
	OCUVIRI	54						34				34
	CCAÑOCCOTA	27							16			16
	PAMPALAHUA	19							12			12
	OCCOBAMBA	24							18			18
	PALCCOYO								1			1
COMBAPATA	SALLOCCA	30	10	10	--	--						20
	HUATOCCANI	50	--	10	--	--						10
	CULLCUIRE	110	10	10	--	50						70
	HUANTURA	120	10	20	--	--						30
	COLLCATUNA	80					20					20
MOSOCLLACTA	THUMI	43	10	20	13							43
	MOSOCLLACTA	150	10	10	7	30	63					120
	CHILCANI	50					35					35
PITUMARCA	CONSACHAPI	45			20							20
	HUASAPAMPA	50	10	--	40							50
	HUITO	72	10	40	--	--						50
	CCAPACCHAPI	81			20							20
	ILAVE	276			30							30
	PAMPACHIRI	300			30							30
ACOPIA	HUARA SAYCO								25			25
	SANTO DOMINGO								50			50
	ACOPIA								25	68		93
	HUAYRACHAPI									16		16
TOTAL			100	170	182	160	143	198	147	100		1200

Pour un objectif initial de 1000 cuisines, réparties dans 4 districts et 10 communautés, nous avons finalement répondu aux besoins de 1200 familles, dans 5 districts et 34 communautés. A l'échelle du Pérou, ceci n'est qu'une goutte d'eau, mais à celle d'une région comme celle de Combapata, c'est une opération tout à fait significative.

En septembre 2015, la responsable des Microprojets à la Guilde Européenne du Raid, Kerstin Schönauer, a visité quelques communautés en compagnie de Leonardo et procédé à l'évaluation du projet ALPACA. Voici ses résultats:

Evaluation générale de la pertinence et cohérence du projet : 4/5  
 Evaluation générale de l'efficacité du projet : 5/5  
 Evaluation de l'efficience du projet : 4,5/5  
 Evaluation générale des effets du projet : 4,5/5  
 Evaluation générale de la viabilité du projet : 2/5\*

**\* Kerstin nous pénalise car elle a compris que sans nous, et surtout sans Leonardo, il n'y aurait pas de suite au projet de cuisines améliorées. Elle écrit qu'« il est regrettable que ce projet s'arrête aujourd'hui ».**



Leonardo et Kerstin Schönauer à Mosocllacta

« Le projet est bien réalisé et a un impact indéniable sur les bénéficiaires touchés. Il est regrettable que ce projet s'arrête aujourd'hui.

Il serait intéressant de penser à la mise en place d'un service autonome ou au développement d'une filière (les cuisines déjà aménagées servant de cuisine témoin). L'association ne peut en effet pas prendre en charge toutes les cuisines du Pérou !

Vous disposez d'outils, de savoir-faire et de ressources humaines de grande qualité pour permettre à ce projet de trouver une autre façon de se pérenniser. »

Entre septembre et décembre 2015, nous avons demandé à Leonardo de retourner dans les communautés pour faire un « état des lieux » et sensibiliser les familles à la maintenance de leur cuisine.



Le tableau ci-dessous montre qu'il a visité 18 communautés sur 34 (53%) et 673 cuisines sur 1200.

Avec près de 3/4 des cuisines en bon état de fonctionnement **avant** l'intervention de Leonardo et plus de 90% **après**, nous voyons que le bénéfice de notre action se prolonge dans le temps, ce qui est, d'après certains avis d'experts en coopération, plutôt exceptionnel.

Communautés	Année de construction	Cuisines installées	Cuisines abandonnées	Cuisines réparées	Cuisines en bon état
CCAYOCCA - Séries 1, 2 & 3	2007-2009	41	7	6	28
THUMI - Séries 1, 2 & 3	2007-2009	43	6	8	29
OCCOBAMBA SUR - Séries 1 & 2	2008 -2009	19		12	7
CANGALLI - Séries 1, 2, 3, 4 & 5	2008-2011	102	10	21	71
CULLCUIRE - Séries 1, 2, 3 & 4	2008-2011	70	10	27	33
MOSOCLLACTA - Séries 1, 2, 3, 4 & 5	2008-2012	120	9	31	80
ILAVE	2009-2010	30	4	4	22
PAMPACHIRI	2009-2010	30	2	3	25
CONSACHAPI	2009-2010	20	1	1	18
CCAPACCHAPI	2009-2010	20		1	19
CHACHAPOYAS - Série 1	2011	20	1	5	14
CCOLCCATUNA	2011	20	1	8	11
MISKIUNO - Serie 1	2012	17	1		16
CHARI - séries 1 & 2	2012	45	/	2	43
LLOCLLORA - Série 1	2013	30			30
OCCOBAMBA NORTE - Serie 1	2013	18			18
CCAÑOCCOTA	2013	16	1		15
PAMPALAHUA	2013	12			12
	<b>Total</b>	<b>673</b>	<b>53</b>	<b>129</b>	<b>491</b>
			<b>8%</b>	<b>19%</b>	<b>73%</b>



## L'avancement du projet d'ALPACA Belgique

Fidèle à un engagement pris en 2013, notre amie belge Marie Claire Mahy continue d'appuyer le projet engagé dans la communauté de Palccoyo.

On se souvient qu'en 2014 ALPACA a financé l'installation de la 1000<sup>ème</sup> cuisine améliorée de son programme global dans l'école du village et ALPACA Belgique la construction d'une serre pour cette même école.



La cuisine de Palccoyo



La serre de Palccoyo

En 2015, deux nouvelles actions ont été engagées:

- Un projet d'élevage de truites, avec la construction de plusieurs bassins et l'achat de 5000 alevins et de la nourriture correspondante.
- Un projet de culture de maca, « une plante cultivée comme aliment et pour ses vertus médicinales depuis le [Néolithique](#) dans les Hautes Andes [péruviennes](#), à l'altitude de 3500 à 4200 mètres au-dessus du niveau de la mer. » (Wikipédia)



Bassin pour l'élevage de truites



Semille de maca

En 2016, ALPACA Belgique continue d'utiliser les services de Leonardo à raison de 2 semaines par mois (1<sup>er</sup> trimestre), puis 1 semaine par mois (2<sup>ème</sup> trimestre). L'assistance de Leonardo devrait s'achever fin juillet et les « comuneros » devenir autonomes à partir de cette date.

## Notre engagement auprès de Qosko Maki

Nous avons fait la connaissance d'Isabel Baufumé et de son association Qosko Maki à l'occasion de la rencontre Pérou-Europe de Lannion, au mois d'août 2001.

Nous l'avons retrouvée à Cusco en avril 2002, lors d'un voyage « préparatoire » au projet ALPACA.

La présence du Docteur Pepe à Combapata au moment de la création d'ALPACA, en 2005, a déterminé le thème, le lieu et la méthode d'intervention de notre projet, qui s'est prolongé jusqu'à fin 2015.



Ivane et Jean-Pierre Le Bot, avec Isabel Baufumé

Durant cette période nous avons travaillé en direct, avec un chef de projet (Pepe) et un technicien (Leonardo) pilotés depuis la France. Cette méthode a atteint ses limites et nous préférons maintenant établir un partenariat avec une structure existante, qui a fait ses preuves, pour continuer d'aider la population à améliorer ses conditions d'existence. Notre choix s'est donc tout naturellement porté sur Qosko Maki dont nous partageons les valeurs et les objectifs.



*Isabel Baufumé à la boulangerie*

Depuis 25 ans, Isabel accueille chaque soir entre 30 et 40 adolescents qui, pour diverses raisons (décès ou séparation des parents, conflit personnel, etc.) ont quitté le foyer familial, et vivent et travaillent dans la rue. On les croise partout dans Cusco: cireurs de chaussures, laveurs de pare-brise, vendeurs d'aquarelles, ...

Qosko Maki leur assure un début d'éducation et, pour les plus motivés d'entre eux, une formation d'apprentis menuisiers ou boulangers.

La boulangerie Qosko Maki est la meilleure de Cusco et les jeunes ainsi formés sont recrutés dans tout le Pérou !



*L'atelier de menuiserie*



*L'atelier de boulangerie*

Dans un premier temps, nous apportons une aide financière au projet d'Isabel d'équipement de Qosko Maki en électricité solaire. Grâce à un jeu de batteries et à un onduleur (convertisseur de courant), le bâtiment sera totalement autonome et l'économie très importante pour le budget de Qosko Maki.



Isabel a d'autres projets en tête, comme le déménagement de la boulangerie dans un local plus grand, mais les espaces libres sont rares et chers à Cusco, et cette réinstallation ne se fera sans doute pas avant 2017.

Nous envisageons de l'accompagner jusque là et, par conséquent, de faire vivre l'Association ALPACA encore quelques temps.