



MACHA'K WAYRA

Synergie Bolivie

Le mot de la présidente

Chers amis,

Grâce à vous et surtout à vos talents, l'association Macha'k Wayra ne cesse d'évoluer, et peut mieux répondre aux besoins des habitants de la province José Manuel Pando !

J'aimerais rendre hommage entre autres aux talents de cuisine, d'organisation, de bricolage, de comptabilité, de musique, de créativité, d'animation de nos membres bénévoles, qui sont indispensables au bon fonctionnement de cette association.

J'aimerais également saluer le savoir-faire de tous ceux qui se sont joints à notre aventure pour tourner des films, photographier des instants précieux, animer des ateliers pour les enfants, distribuer du matériel scolaire pendant leurs vacances : c'est un cadeau inestimable !

Alors bravo pour vos talents, merci de votre aide, et n'hésitez pas à nous contacter si vous voulez faire bénéficier les familles boliviennes de vos talents !

Alexandra Pérez

Remerciements

Grâce à votre élan de générosité, nous avons pu poursuivre nos projets et en démarrer de nouveaux.

En France, nous remercions plus particulièrement la SCOP-Espaces verts, donateur fidèle, ainsi que Terres Sans Frontières qui soutient le projet des Walipinas scolaires.

Un grand merci à tous nos donateurs, bénévoles et aux participants à nos diverses manifestations.

En Bolivie, nous avons bénéficié de l'aide de familles françaises qui ont consacré une partie de leurs vacances à la distribution de matériel scolaire et d'hygiène, et à l'éducation sanitaire dans les écoles.

Nous avons profité également des compétences de l'association Tournons le monde (étudiants de l'ESSEC), qui a réalisé un petit documentaire présentant notre association, consultable sur notre site Internet.

Nous n'oublions pas le soutien de la municipalité de Santiago de Machaca, pour son appui logistique.



Mon expérience en tant que volontaire, par Matteo

Ces premiers mois de l'année 2013 finaliseront deux années d'engagement volontaire avec Macha'k Wayra ; une expérience qui commença pour moi par un stage de 5 mois passé sur le terrain qui me permit, en plus de finaliser mes études universitaires, de me plonger dans l'univers associatif et de la coopération au développement.

Très vite, je me suis senti en complète harmonie avec les valeurs prônées par l'association qui se reflètent dans son organisation et son fonctionnement ; convaincu de l'utilité de son action, ma volonté de continuer mon engagement s'exauce à travers un Service Civique de 12 mois. Une troisième collaboration est actuellement possible grâce au soutien de la Guilde Européenne du Raid et se concrétise par un contrat de Volontariat de Solidarité Internationale.

Mon travail cette année en tant que coordinateur de projets pour l'association se voit consolidé et renforcé par mes expériences antérieures au sein de l'organisation.

Mes deux premières expériences se sont révélées être personnellement très enrichissantes, en plus d'apporter une valeur ajoutée à l'association. La synergie que prône l'association dépasse la relation France/Bolivie et caractérise la complémentarité entre membres de l'association, bénévoles et volontaires, qui permet de consolider et pérenniser l'action de l'association.

L'affermissement des partenariats à travers le contact quotidien entre volontaire et institutions locales, partenaires et bénéficiaires des projets favorise une action toujours plus ancrée dans les us et coutumes de la population de la province José Manuel Pando.

L'expérience acquise pendant mes deux années de volontariat dans la province me permet maintenant de gérer avec plus d'aisance le déroulement des projets, et d'accueillir d'autres collaborateurs, dont l'expérience et le savoir faire renforcent l'action de l'association. Le temps passé au contact des habitants de Santiago de Machaca m'a permis de créer des liens forts ; j'ai réussi avec le temps à m'intégrer, et à me sentir accepté et respecté, en tant que personne et en tant que représentant de l'association Macha'k Wayra.

Le suivi et ma présence régulière en Bolivie permettent de mettre en place pour la plupart des projets un processus d'autonomisation qui donne à terme aux bénéficiaires les moyens et les outils nécessaires au contrôle de leur propre « développement ». Au delà de ça, la philosophie et la manière de faire de l'association priorise dans tous les cas une collaboration au sein des projets entre membres de l'association et bénéficiaires ; ces derniers sont acteurs à part entière des projets. Cette synergie fomenté chez les habitants de la province de nouvelles ambitions, une prise de conscience que le fait de se contenter de recevoir, à terme, peut être plus nuisible que bénéfique. Ce changement de mentalité et transfert de connaissances suscitent de nouvelles initiatives au sein de la population de la province, qui sont et seront soutenues par l'association.

En plus de l'impact important des projets de l'association pour la population de la province José Manuel Pando, la chance que j'ai de participer aux projets de l'association, de vivre au milieu des habitants de Santiago et de me sentir si bien intégré et respecté est une expérience inoubliable qui n'aurait jamais pu exister sans le soutien et le travail de tous les membres de l'association, que je remercie chaleureusement et que j'espère ne jamais décevoir.

Ma découverte des cuiseurs solaires, par Dany

En étant sur l'Altiplano bolivien j'ai été touché par la vie des habitants dans cet univers quasi désertique. De quoi peut-on vivre ici où rien ne pousse mis à part quelques patates et du quinoa ?

Pas de fruits, de légumes, ni d'arbres pour donner de l'ombre, juste quelques buissons un peu verts lors de la saison des pluies, les couleurs flamboyantes du quinoa lorsqu'il arrive à maturité et c'est tout ce qui anime ces lieux arides.

A la vue des femmes trimballant des buissons sur leur dos afin de faire cuire leur repas, au constat de la « pampa » se désertifiant au fur et à mesure que ces buissons sont coupés, je me suis posé des questions : faire monter du bois de la forêt ? utiliser plus de gaz ? ou encore trouver une énergie alternative ?

Ces buissons sont le combustible le moins cher mais leur utilisation a aussi de nombreux désavantages : il faut jusqu'à 18 heures de travail par semaine pour les collecter et les stocker, de plus leur combustion pollue l'atmosphère dans les cuisines d'où divers problèmes de santé et d'importants risques de brûlures.

Toutes les autres solutions sont onéreuses, une bonbonne de gaz peut coûter plus d'une semaine de salaire à ces paysans.

De retour en Alsace j'ai entendu parler des cuiseurs solaires : les paraboles et les caissons, deux méthodes qui fonctionnent bien par beau temps (9 à 10 mois par an sur l'Altiplano).

La parabole est fragile, coûteuse et dangereuse car la température émise est élevée.

Reste le caisson, dit aussi « four solaire » ou « cuiseur solaire », une caisse isolée munie d'une vitre et de 4 réflecteurs.

Au vu de ces constatations, j'ai mis en relation Macha'k Wayra avec l'association Bolivia Inti, impliquée dans le développement des modes de cuisson dits « propres » dans les pays en voie de développement et même en Europe, et reconnue en France pour son sérieux à travailler sur ces méthodes. Macha'k Wayra a ainsi mis en place un projet de construction de cuiseurs solaires au profit des paysans de l'Altiplano.



Comment les familles ont-elles accès à ces cuiseurs ?

En premier lieu, elles doivent en émettre le souhait auprès de l'équipe de Macha'k Wayra, puis accepter de se libérer 4 jours pour participer à un « stage » de fabrication et d'utilisation du cuiseur à partir d'un kit préparé à l'avance. Durant cette période, les familles sont initiées à la diététique afin d'être sensibilisées à une meilleure façon de s'alimenter. Une participation financière d'environ 20 euros (payables en 4 fois) leur est demandée, le reste étant pris en charge par Macha'k Wayra.

A ce jour, grâce à la collaboration avec Inti Ilimani, la « branche » bolivienne de Bolivia Inti, près de 240 familles ont été équipées de cuiseurs solaires dans la province José Manuel Pando.

Que de changements pour les familles ! Plus de bois à chercher, une façon plus simple de cuisiner, plus de gamelles à surveiller sur le feu, pouvoir vaquer à d'autres occupations lorsque le repas cuit pendant environ 1h30.

L'utilisation de ces cuiseurs est pour ainsi dire quotidienne et donne entière satisfaction aux familles.

Cette nouvelle façon de cuisiner est aussi complémentaire à un autre projet de Macha'k Wayra : la culture de légumes dans les « Walipinas ».

En effet dans ces serres semi souterraines il est possible de produire des légumes malgré les difficiles conditions climatiques de l'Altiplano.

Et bien sûr, toutes ces actions n'ont été possibles que grâce aux divers partenaires privés et publics de l'association Macha'k Wayra, aux donateurs privés, aux bénévoles et aux sympathisants.



Séjour d'automne à Santiago de Machaca, par Nicole

Santiago de Machaca. Un petit village perdu dans l'Altiplano bolivien, un village sans bruit, animé à de rares moments, aux heures d'entrée et de sortie du collège et de l'école primaire, à l'arrivée et au départ de l'autobus de ou pour La Paz et le dimanche, jour de marché. Les ruelles sont en général quasi désertes mais cela ne signifie pas que rien ne s'y passe.

Et, en septembre dernier Myriam, Nicole et Pancho ont eu le privilège de participer à l'un des stages de cuiseurs solaires organisés par Macha'k Wayra avec l'aide de Matteo et animé par l'association bolivienne Inti Illimani de La Paz.

Le démarrage du stage, un lundi matin de septembre, fut très lent. Les participants sont arrivés au compte goutte mais il ne faut pas oublier qu'ils venaient à pied et souvent de fort loin. Mais très vite, après quelques discours de bienvenue et grâce au dynamisme de Soledad et d'Isaac (les formateurs) la construction des cuiseurs a démarré. Les stagiaires se sont mis à assembler les morceaux de bois, les vitres, à clouer, à limer, à vernir, à peindre en orange, à nettoyer la laine de mouton, etc. et ce, sous un soleil de plomb dans la cour de la mairie. Pour respecter les délais il est arrivé aux stagiaires de travailler jusque tard le soir. Un travail collectif stimulant.

Les repas préparés par Soledad dans 2 cuiseurs solaires furent fort appréciés pendant la pause de midi et montraient la diversité possible de cette cuisine.

La formation s'est achevée par un cours théorique rappelant les diverses fonctions d'un cuiseur solaire, les temps de cuisson (un poulet de 2kgs pour une famille de 8 personnes nécessite 3 heures de cuisson mais sans surveillance) et par un petit examen pendant lequel la concentration de tous, malgré la présence de quelques petits enfants, a été maximale et impressionnante pour nous.

Et, le lendemain, jour de marché chacun a porté son cuiseur sur la place, a cuisiné en commun (3 groupes avaient été formés) et expliqué aux nombreux curieux les fantastiques atouts des cuiseurs solaires. Même Nicole, malgré son espagnol hésitant, n'a pas résisté au plaisir de vanter les prodiges de la cuisine solaire. Quant à Myriam et Pancho, ils surveillaient du coin de l'œil le navarin de lama qu'ils avaient préparé espérant bien en faire leur déjeuner. Hélas les stagiaires circulant entre les cuiseurs avaient l'eau à la bouche et ne leur ont rien laissé ! si ce n'est la bonne odeur qui s'était dégagée à l'ouverture du four.

Avant de se séparer et après les discours d'Isaac et de Pancho, Myriam a remis solennellement à chaque participant son diplôme pendant que Soledad immortalisait le moment par la prise d'une photo et nous savons que les familles utilisent chaque jour leur cuiseur gagnant ainsi un temps précieux et bénéficiant pendant plusieurs mois encore des conseils de l'association Inti Illimani.

Non : Myriam, Nicole et Pancho ne sont pas morts de faim et gardent un excellent souvenir de ces moments partagés avec les villageois.



Que se passe-t-il en France ?

Depuis la création de l'association, notre activité en France ne cesse de se développer. Nous faisons découvrir la Bolivie et nos actions afin de collecter des fonds nous permettant de faire progresser la réalisation des projets.

Nous organisons 2 soirées annuelles tout public, autour de spécialités culinaires boliviennes et de musique traditionnelle. Nous présentons un film relatant les actions en cours, une animation ludique et une vente d'artisanat bolivien. Fréquemment des personnes s'étant rendues sur place nous font part de leur vécu.

Le nombre de stands de vente d'artisanat et d'information est en progression, 27 en 2012 dont 3 jours au Salon des Solidarités à Paris. Ce salon est organisé en partie par le collectif Humanis dont Macha'k Wayra est membre du conseil d'administration depuis plusieurs années. Notre implication à ce collectif nous permet également d'accroître nos activités en Alsace :

- participation aux manifestations organisées par Humanis comme le forum «Humani-Terre », le « Tour du Monde Culinaire » marche gourmande dans les rues de Strasbourg et le « Village des associations »
- vente d'artisanat au « Village du Partage », place Kléber pendant le mois de décembre
- présentation de nos activités à des lycéens en projetant un film
- participation à la journée de la femme....

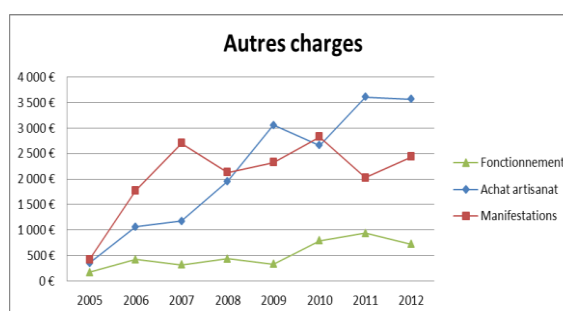
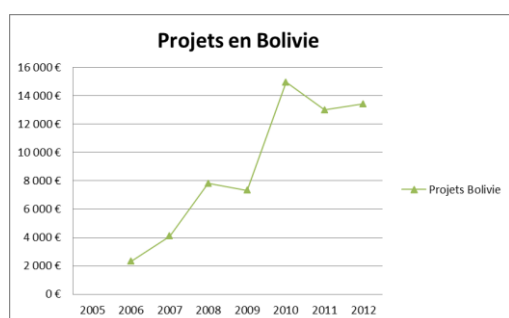


En plus de toutes ces manifestations, n'oublions pas les heures nécessaires à la gestion administrative, financière et comptable de l'association ainsi que la tenue de notre site Internet.

Bilan financier 2012

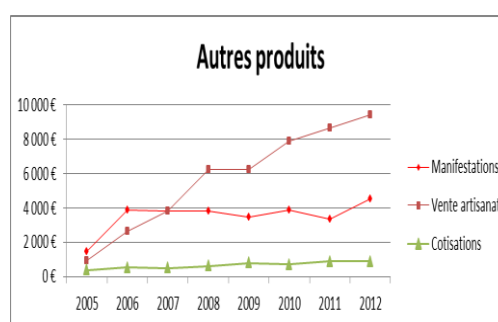
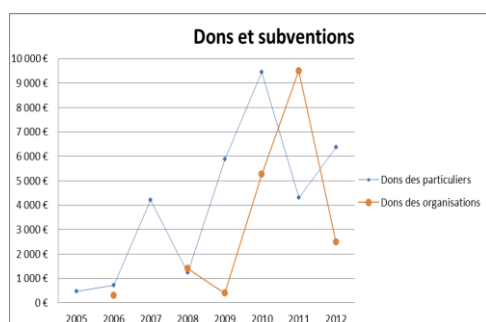
COMPARATIF DES CHARGES

<i>Charges</i>								
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Achat artisanat	350 €	1 066 €	1 175 €	1 958 €	3 054 €	2 659 €	3 610 €	3 564 €
Variation stock artisanat	-180 €	-372 €	-227 €	128 €	-795 €	-220 €	-1 117 €	222 €
Manifestations	418 €	1 773 €	2 702 €	2 129 €	2 324 €	2 826 €	2 028 €	2 435 €
Tombolas	266 €	23 €	267 €	53 €	175 €	63 €	0 €	25 €
Fonctionnement	168 €	420 €	317 €	437 €	331 €	790 €	938 €	718 €
Projets Bolivie		2 318 €	4 091 €	7 814 €	7 322 €	14 946 €	12 996 €	13 415 €
Dotations aux amortissements							888 €	2 223 €
Rémunération et assurance du personnel							600 €	1 704 €
Total des charges	3 740 €	5 228 €	8 325 €	12 521 €	12 412 €	21 064 €	19 943 €	24 306 €



COMPARATIF DES PRODUITS

<i>Produits</i>								
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Vente artisanat	931 €	2 613 €	3 787 €	6 223 €	6 221 €	7 887 €	8 644 €	9 445 €
Dons des organisations		300 €		1 400 €	400 €	5 270 €	9 500 €	2 500 €
Dons des particuliers	486 €	709 €	4 218 €	1 231 €	5 890 €	9 443 €	4 299 €	6 370 €
Cotisations	370 €	520 €	500 €	620 €	800 €	690 €	870 €	880 €
Manifestations	1 473 €	3 874 €	3 797 €	3 805 €	3 456 €	3 886 €	3 368 €	4 548 €
Tombolas	480 €	840 €	465 €	608 €	396 €	236 €	289 €	320 €
Intérêts bancaires	1 €	36 €	104 €	275 €	162 €	0 €	341 €	234 €
Produits exceptionnels							6 000 €	
Total des produits	3 740 €	8 892 €	12 869 €	14 161 €	17 325 €	27 413 €	33 311 €	24 297 €



Témoignage d'une famille française dans l'Altiplano

En août 2011 mon mari Patrick et moi, Annie, sommes partis visiter la Bolivie pendant trois semaines, accompagnés de nos deux filles Constance et Clara, alors âgées de 12 ans.

Nous avons voyagé sac à dos à la découverte de ce pays à la culture et à la population si attachantes. Nous avons eu connaissance de l'association «Macha'k Wayra» du village de Santiago de Machaca, par Alexandra et son papa Pancho.

A leur invitation, nous avons décidé d'y faire une halte le weekend de la Fête Nationale.

C'est ainsi qu'à notre arrivée, nous avons rencontré les membres locaux de l'association.

Le lendemain nous avons pu apporter notre aide à la préparation des fournitures scolaires, destinées aux enfants du village et des environs.

Très émues, Constance et Clara ont même spontanément participé à la remise des fournitures.

Cet événement fut fêté en fanfare le soir même sur la place du village, avec les pétards, la bière et la Pacha Mama.

Il restera dans la mémoire de notre voyage comme une expérience aussi riche que spontanée.



Un grand merci à nos partenaires :



Prochaine manifestation

Dans le cadre de la semaine de la solidarité internationale :

Soirée bolivienne le 16 novembre 2013 à 19h30 au foyer Saint Paul 35 rue de la tour Strasbourg
Repas bolivien, film et vente d'artisanat vous seront proposés. Vous pouvez d'ores et déjà vous inscrire au 03.88.60.18.04 ou par mail machakwayra@hotmail.fr

Les prochaines manifestations et ventes d'artisanat sont sur le site www.machakwayra.org

BULLETIN D'ADHESION

NOM..... Prénom.....

Adresse.....

.....

Téléphone..... E-mail

Je désire adhérer à Macha'k Wayra moyennant une cotisation annuelle de 20€ (prix étudiant : 10€)

Je fais un don de€ à Macha'k Wayra

Un reçu fiscal vous sera adressé.

BULLETIN D'ADHESION

NOM..... Prénom.....

Adresse.....

.....

Téléphone..... E-mail

Je désire adhérer à Macha'k Wayra moyennant une cotisation annuelle de 20€ (prix étudiant : 10€)

Je fais un don de€ à Macha'k Wayra

Un reçu fiscal vous sera adressé.