



Rapport de parrainage Madagascar 2013

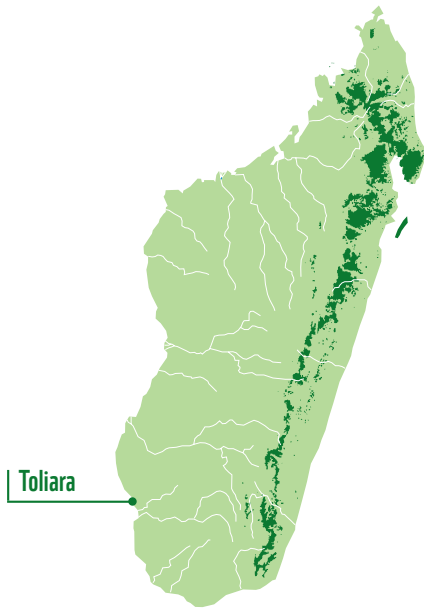




Moins de bois pour cuisiner

A Madagascar, l'efficacité accrue des cuisinières profite à tous. La population économise de l'argent, ménage davantage sa santé et les forêts sont épargnées.

Madagascar



Toliara est une grande ville du sud-ouest de Madagascar, qui compte plus de 100 000 habitants. Sur quasiment l'ensemble de l'île, les femmes ont pour habitude de cuisiner au feu de bois ou au charbon sur un foyer à ciel ouvert. Il faut savoir qu'une famille consomme environ dix tonnes de bois par an pour préparer ses repas, ce qui accroît la pression sur les forêts environnantes. Chaque année, une forêt d'une superficie approximative de 8000 hectares est détruite pour couvrir les besoins de Toliara.

Et ce n'est pas le seul problème. Le charbon de bois coûte cher et pèse sur le budget souvent très modeste des ménages. La cuisson génère en outre beaucoup de fumées toxiques, ce qui entraîne le développement fréquent de maladies pulmonaires chez les femmes et les enfants.

Cuisiner avec le savoir-faire suisse

Aux problèmes précités vient s'ajouter celui des cuisinières traditionnelles, peu efficaces. C'est pourquoi le WWF s'engage aux côtés de l'organisation suisse ADES (Association pour le Développement de l'Énergie Solaire) pour la généralisation de cuisinières à économie d'énergie. Ces dispositifs améliorés concentrent l'énergie directement sur la casserole et consomment nettement moins d'énergie que les foyers à ciel ouvert. Ainsi les fours ADES permettent de réduire de près de moitié la consommation de charbon de bois.

A Toliara, plus de 3000 familles utilisent déjà ce type de four. Un tiers d'entre elles en ont bénéficié après le passage du cyclone Haruna, qui s'est abattu sur le pays le 21 février 2013. Les prix du charbon de bois se sont alors envolés. Grâce à ces cuisinières, ces familles en utilisent beaucoup moins, ce qui allège leur budget. La quantité de fumées dégagées s'en trouve également réduite, ce qui est bénéfique pour la santé.

Le projet soulage également la forêt. Ces fours permettent de sauver environ 400 ha par an de la déforestation. Et les artisans locaux ne sont pas en reste.

250 000 
espèces vivent dans la forêt tropicale située à l'est de l'île de Madagascar. Environ 70% d'entre elles sont endémiques, c'est-à-dire qu'on les trouve uniquement dans cette région.



Cuisinières efficaces



Aujourd'hui, les forêts de Madagascar ont été défrichées à 90%; l'île compte toutefois encore parmi les régions abritant la plus grande biodiversité de la planète.

Ils fabriquent la céramique et les grilles en aluminium pour ces cuisinières plus efficaces.

Reforestation

La forêt de Madagascar est surexploitée en de nombreux endroits. Dans les environs de Toliara, la consommation effrénée de bois par la population a déjà eu des conséquences importantes. Les cuisinières plus économes permettent donc de réduire la pression sur les forêts, ce qui facilite l'action de sensibilisation du WWF en faveur d'une protection accrue. Trois groupes œuvrent déjà en faveur de la reforestation. Le WWF les soutient, renforce leurs capacités, les accompagne et les aide à se procurer les outils nécessaires. Le principe de rigueur est l'aide à l'entraide, dans le but de permettre aux personnes de s'engager en toute autonomie pour la protection de leurs ressources.



La cuisson par le soleil

Le four solaire n'a pas besoin de combustible pour fonctionner. Dans le cadre du projet mené actuellement à Madagascar, le WWF mise sur la «caisse de cuisson» développée par l'organisation suisse d'utilité publique ADES. Les faces intérieures de la caisse sont noires et absorbent les rayons du soleil qu'elles transforment en chaleur, générant des températures atteignant jusqu'à 150°C. Le cuiseur solaire se prête à la cuisson, à la pâtisserie, à la préparation de conserves de fruits, à la déshydratation, mais aussi à la stérilisation de l'eau ou d'appareils médicaux. Une centaine de fours de ce type est désormais utilisée dans le cadre du projet du WWF. Mais comme il n'est pas toujours possible de l'utiliser, par exemple tôt le matin ou par mauvais temps, les cuisinières à charbon sont toujours nécessaires.



Mère de famille malgache

«Avec mon ancienne cuisinière, je consommais environ deux sacs de charbon de bois par mois, pour préparer les repas pour les cinq membres de ma famille. Aujourd’hui, grâce à ma nouvelle cuisinière à économie d’énergie, je consomme deux fois moins de charbon et j’économise plus de la moitié de ce que je dépensais autrefois.»



Impressum: © WWF Suisse 2014 © 1986 Panda symbole WWF © «WWF» est une marque déposée du WWF – Cyclus Print 100% papier recyclé - Kom 785/14, Production climatiquement neutre.

© **Photos:** page 1: Frans Lanting Studio/Alamy, Martina Lippuner/WWF, page 2: Christian Som/WWF Schweiz, Myriam Boutellier/Grafik und Konzept; page 3: Christian Som/WWF Schweiz (3x); page 3: Christian Som/WWF Suisse



Notre raison d’être

Arrêter la dégradation de l’environnement dans le monde et construire un avenir où les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature.

WWF Suisse

Avenue Dickens 6, 1006 Lausanne
Téléphone: 021 966 73 73, fax: 021 966 73 74
service-info@wwf.ch, wwf.ch
Dons: CP 12-5008-4