

# 2 / 2020



# BULLETIN

## EDITORIAL

### Chers amis de l'ADES

*Alors que nous traitons dans ce bulletin des progrès faits à Madagascar et des défis auxquels l'île est confrontée, les infections liées au coronavirus en Suisse et dans beaucoup d'autres pays européens atteignent à nouveau des valeurs maximales.*

*La résilience est la capacité de maîtriser les crises, de trouver des aspects positifs dans des situations difficiles et de devenir plus fort à travers ces expériences. La résilience de populations entières a rarement été autant mise à l'épreuve qu'en cette année 2020. Nous allons être confrontés à de nouvelles mesures et à des restrictions supplémentaires, dont la fin n'est pas en vue.*

*Une pensée positive nous aide à traverser cette période difficile, pendant laquelle nous devons renoncer à de si nombreuses choses qui nous ont toujours parues évidentes. Les défis auxquels nous sommes confrontés aujourd'hui sont de rester prudents et en bonne santé, de garder les distances sociales, et de ne jamais perdre espoir sans de l'humour*

*Notre engagement à Madagascar nous rappelle sans cesse à quel point nous, en Suisse, sommes privilégiés. La connaissance des problèmes et des misères qui règnent à Madagascar nous aide à rester modestes face aux défis à relever en Suisse. En tant que société, nous maîtriserons cette période difficile. Et grâce à votre aide, nous continuerons aujourd'hui aussi à faire de nouveaux progrès à Madagascar.*

*e vous adresse mes meilleurs vœux, restez en bonne santé !*

*Rita Bachmann*

## DURABLEMENT EFFICACE POUR MADAGASCAR

### LA PANDÉMIE AFFECTE PROFONDÉMENT LE SECTEUR INFORMEL À MADAGASCAR

La grande pauvreté, la déforestation galopante, l'instabilité politique et des infrastructures en piteux état ne sont que quelques unes des réalités auxquelles ADES est confrontée à Madagascar. La pandémie amène aujourd'hui de nombreux autres problèmes à résoudre pour ADES. Le système de santé malgache est particulièrement défectueux, les capacités de procéder à des tests sont faibles ; les mesures mises en œuvres pour faire face au virus sont localement très diverses et pas toujours compréhensibles. Dans ces circonstances, le maintien de l'exploitation de nos centres et la garantie de la bonne santé de nos collaborateurs revient à marcher sur la corde raide.

La pandémie va rendre encore plus difficiles les conditions-cadre du travail de l'ADES à Madagascar. Environ 75 pour cent des travailleurs malgaches sont actifs dans le secteur informel. Ces personnes, qui vivaient déjà dans la pauvreté avant la pandémie, souffrent fortement dans les conditions actuelles. L'existence de ceux qui vivent au jour le jour est vite en danger dans une situation de crise. La faim et la misère menacent des millions d'êtres humains à Madagascar. La pandémie diminue encore le pouvoir d'achat déjà très faible des personnes actives dans le secteur informel. Pour ADES, il sera encore plus difficile de les atteindre. Outre la mise en place d'un modèle de prix flexible, ADES cherche d'autres possibilités de soutenir des familles à faible revenu en leur remettant des cuisinières en échange de prestations de travail, par exemple dans le cadre de projets de reforestation.



Se protège avec des masques : la population de Sahavondronina

## PROJET: ADES-EXPANSION

Malgré la pandémie et les difficultés, ADES poursuit ses projets. En 2019, nous avons lancé un projet d'expansion avec le soutien du partenariat international pour l'accès à l'énergie (EnDev). Ce projet comprend la construction d'un nouveau four pour cuire les argiles à Fianarantsoa et la mise en oeuvre de deux nouveaux centres mobiles. Avec ce deuxième four, ADES assure une production suffisante de cuiseurs, même face à une demande accrue ces prochaines années. Par le biais des nouveaux centres mobiles, ADES atteint des populations éloignées des régions à forte concentration urbaine et les sensibilise aux problèmes environnementaux et à des modes de cuisson avancés.



Le nouveau haut fourneau est bientôt terminé

Dans le cadre du projet d'expansion, ADES a franchi diverses étapes cette année. La construction du deuxième four a pu être achevée en collaboration avec notre partenaire, l'organisation Bionerr. Les travaux de construction se sont déroulés pendant deux mois et demi dans notre centre à Fianarantsoa, parallèlement à la production. Les deux nouveaux centres mobiles sont maintenant opérationnels. L'acquisition à Madagascar de véhicules adéquats était un premier défi à relever. ADES a dû ensuite adapter ces véhicules pour qu'ils répondent aux besoins spécifiques des équipes. Les

centres mobiles sont arrivés à leurs nouveaux emplacements à Toliara et Mahajanga et sont en route pour leurs premières missions de test. Le centre mobile Nord est parti en premier pour la région de Sava et a déjà vendu plusieurs milliers de cuiseurs. Grâce aux importants progrès réalisés dans le cadre de ce projet central, ADES est bien armée pour le temps qui suivra la pandémie.

## ADES ATTEINT LA RÉGION DE SAVA

La région de Sava se trouve à l'est de la pointe nord de Madagascar et compte environ 1,3 millions d'habitants. Le nom « SAVA » est dérivé des noms des villes principales des quatre districts : Sambava, Andapa, Vohimarina et Antalaha. Cette région est le centre mondial de la production de vanille et de clous de girofle ; elle abrite le parc national Marojejy ainsi qu'une grande partie du célèbre parc national Masoala. Les forêts du parc Masoala comptent des milliers d'espèces d'arbres – en tout environ deux pour cent de l'ensemble de la faune et de la flore connues dans le monde. Pourtant, ces forêts aussi sont menacées par leur surexploitation en vue de la création de rizières et de la production de charbon de bois et de bois de chauffage. La surface forestière diminue à un rythme inquiétant. ADES est jusqu'à présent peu présente dans la région de Sava ; elle y est toutefois bien connue grâce à sa collaboration de longue date avec la « Lemur Conservation Foundation », très active dans cette région.



L'équipe ADES Mahajanga en route pour le nord-est

## NOËL DURABLE : OFFREZ DE L'ESPOIR !

Cherchez-vous un cadeau de Noël à caractère durable ? Offrez à vos proches un peu d'espoir et d'avenir : un bon-cadeau de ADES !

Avec 50 francs, vous financez un four économe en énergie pour une famille malgache.

Avec 90 francs, ADES plante pour vous 30 arbres et les soigne pendant trois ans.

Dans le paquet, vous trouverez un bon-cadeau personnalisé et un sachet de poivre malgache.

Informations nécessaires :

- Montant du don
- Adresse privée du donateur
- Nom du bénéficiaire

Envoyez vos commandes à : [info@ades-solaire.org](mailto:info@ades-solaire.org)



ADES vise à collaborer avec d'autres organisations, d'utiliser des synergies et d'optimiser les effets pour la population, chaque fois que cela est possible et sensé. En 2014 déjà, ADES a mis sur pied une intervention à Ambilobe en collaboration avec le WWF. Des pistes cahoteuses partent de cette petite ville pour atteindre en quelque huit heures Vohimarina, le portail de la région Sava. Au cours d'une campagne de sensibilisation, l'équipe de l'ADES avait alors distribué environ mille cuiseurs en l'espace de trois jours seulement. Au vu de l'importante demande et de ce succès, nous avons répété l'opération en 2015 et 2016. L'augmentation des prix des matériaux de combustion ainsi que les conséquences de la déforestation continuent de faire augmenter la demande pour les méthodes de cuisson de l'ADES.

Le nouveau projet a démarré le 8 août en étroite collaboration avec les organisations de protection de l'environnement Lemur Conservation Foundation (LCF), Duke Lemur Conservation (DLC) et Wildlife Conservation Society (WCS). Par ce biais, ADES développe sensiblement sa présence dans la région Sava. Le centre mobile Nord a déjà vendu plusieurs

## PORTRAIT D'UNE DONATRICE : BEATRICE FISCHLI

En 1990, à l'âge de vingt ans, je suis allée pour la première fois à Madagascar pour un stage de six mois, dans le cadre de ma formation d'enseignante ; je travaillais dans une petite école villageoise à Befandriana Atsimo, au nord de Toliara. L'école, ainsi qu'un petit dispensaire, étaient soutenus financièrement et en personnel par une succursale de la mission Werthenstein.

Je me rappelle volontiers des excursions inoubliables en compagnie du père Schnellman, qui était en poste à cet endroit depuis plus de trente ans. Il m'a appris à connaître l'impressionnante flore et faune locales, les traditions et les croyances de la population malgache. J'ai aussi beaucoup appris à propos des divers défis à relever dans le contexte des problèmes économiques et sociaux. Nous avons naturellement aussi parlé des conséquences désastreuses de la déforestation illégale, de la surexploitation des ressources et de la perte de l'habitat car on ne pouvait pas, à cette époque déjà, ne pas remarquer les immenses « Lavaka » (« trou » en malgache) qui existent tout particulièrement dans cette région, des suites de l'érosion des sols provoquée par l'homme.

J'ai été très impressionnée par les gens et leur capacité à maîtriser les crises. Je garde encore en mémoire la manière dont ils expriment leur joie de vivre, leurs chants, leurs sentiments et leurs humeurs à travers les danses.

Quelques années plus tard, j'ai eu l'occasion de diriger un tour à vélo à Madagascar pour « Bike Adventure Tours ». Lors de l'un de ces voyages à la fin des années nonante, j'ai fait la connaissance de Regula Ochsner à Toliara. J'ai été impressionnée par ses idées et ses visions pour une utilisation de l'énergie durable et respectueuse de l'environnement en matière de cuisson. A partir de ce moment-là, j'ai visité chaque année le centre de cuiseurs solaires de Regula avec mes groupes suisses de cyclistes.

En tant que guide touristique, je me suis de plus en plus rendue compte que le tourisme (pas seulement à Madagascar...) est une épée à double tranchant qui nécessite un comportement davantage réfléchi et consciencieux de la part des voyageurs. Les rencontres et les discussions dans le pays de destination peuvent faire place à un esprit d'ouverture bienveillant. La visite du centre de fabrication à Fianatsoa et les projets d'ADES qui y sont liés constituaient là toujours une bonne opportunité.

ADES me donne une possibilité tangible de rendre aux Malgaches un peu de ce que ce pays fascinant m'a offert et de soutenir les personnes qui y travaillent avec beaucoup d'énergie.



milliers de cuiseurs ; il a atteint des milliers de personnes par des campagnes d'information et de sensibilisation. L'équipe a rencontré divers revendeurs intéressés et a commencé de former sur place des personnes intéressées à la sensibilisation pour l'environnement. Etant donné que la région est difficilement atteignable par voie terrestre, des transports de grande envergure par bateau acheminent désormais nos cuiseurs de Tamatave à Antalaha et Vohimarina ; ceux-ci y sont stockés dans des dépôts en dur.

en collaboration avec le zoo de Zurich, elle soutient les autorités malgaches responsables des parcs nationaux dans le cadre de la protection et de l'exploitation du parc national de Masoala. Le zoo de Zurich soutient ADES financièrement, ce qui permettra de mettre en service 500 foyers améliorés dans la région de Sava. A travers la forêt équatoriale Masoala développée au zoo de Zurich, celui-ci a des liens étroits avec cette région ; en 2019, il a reçu le prix de protection de la nature « WAZA Conservation Award » pour son engagement sur la presqu'île de Masoala.



Démonstration de cuiseurs solaires paraboliques

Un moment fort a été la présence de ADES au festival lémurien de la Duke Lemur Foundation le 30 octobre. De nombreuses personnes intéressées ont pu être sensibilisées à notre action ; des interviews ont eu lieu sur des stations de radio et de télévision locales et étatiques.

Nous sommes particulièrement heureux de la collaboration avec la Wildlife Conservation Society (WCS), qui représente le zoo de Zurich dans la région. La WCS exploite le parc naturel de Makira sur mandat du gouvernement malgache

## VISITE DE L'AMBASSADE

Visite de marque pour ADES : L'ambassade de Suisse a soutenu ADES lors de la construction d'une nouvelle cuisine de cantine pour l'école « Les Saphires » à Antsohamadiro. Pour la grande joie des écoliers, l'ambassadeur Chasper Sarrot a tenu à inaugurer personnellement la nouvelle cuisine.



L'ambassadeur suisse à l'école « les Salines »

Nous n'en sommes pas restés là. Monsieur Sarott a également visité l'atelier de production de nos poêles à Fianarantsoa, le centre à Toliara et l'école « Les Salines » de notre partenaire, l'organisation d'aide Bel Avenir. Au cours d'un déjeuner préparé sur le cuiseur solaire, l'ambassadeur Sarott a fait la connaissance des collaboratrices et collaborateurs de l'ADES et a signé le livre d'or de nos visiteurs. Nous remercions l'ambassade suisse pour la collaboration fructueuse et l'ambassadeur Chasper Sarott pour son intérêt.



Chasper Sarott à l'atelier métallique de l'ADES à Toliara

## DÉFIS QUOTIDIENS

Dans l'un des pays les plus pauvres de la planète, dans le contexte d'une pandémie séculaire, ADES est confrontée à des défis fondamentaux. Mais il y a aussi des problèmes quotidiens, comme ceux que l'on rencontre en Suisse. Pour la combustion des noyaux d'argile dans le haut fourneau de Fianarantsoa, ADES utilise des pellets constitués de résidus végétaux résultant de la fabrication de produits confectionnés à partir de l'artémise. Cela permet de réduire sensiblement l'utilisation de bois. Malheureusement, la combustion de ces pellets dégage une odeur âcre. Plusieurs riverains de notre centre de production à Fianarantsoa se sont plaints des émissions de notre four lors de la combustion des noyaux d'argile. ADES prend au sérieux les plaintes de la population locale. Après des discussions avec les personnes concernées, nous avons construit la cheminée du nouveau four plus haut que prévu au départ, afin de minimiser les émissions. ADES examine par ailleurs des alternatives aux pellets à base d'artémise, qui devraient aussi permettre de renoncer largement au bois comme matériel de combustion.



Artemisia briquettes

## AGENDA

Samedi, 8.5.2021

Assemblée des délégués ADES, Zollikon

Vendredi et samedi 21 et 22.5.2021

Afro-Pfingsten, Winterthour

Samedi, 12.6.2021

Fête de jubilé d'ADES, région de Zurich

Autres rendez-vous et infos : [www.ades-solaire.org](http://www.ades-solaire.org)

## SITE DE DIEGO SUAREZ

En juillet 2019, ADES a ouvert une mini-antenne à Diego Suarez. Notre partenaire, l'organisation GIZ (Société allemande pour la coopération internationale), y mène déjà un projet consistant à produire des cuiseurs de manière artisanale sur une petite échelle. Grâce à une collaboration fructueuse de longue date dans le cadre d'autres projets divers, nos deux organisations travaillent étroitement dans cette région.

Malgré la crise sanitaire et les restrictions dues aux mesures contre la pandémie, les premiers résultats des ventes sont satisfaisants. L'augmentation du coût du charbon de bois en ville a motivé la population à acheter des fours économes en énergie afin de diminuer autant que possible les frais en combustible.



Revendeuses à Diego Suarez

## IMPRESSUM

Rédaction / conception: Equipe ADES, Mettmenstetten

Impression : Imprimerie Odermatt, Dallenwil

Tirage: 2300

ADES

Im Grindel 6

8932 Mettmenstetten

+41 44 466 60 50

[www.ades-solaire.org](http://www.ades-solaire.org)

Compte réservé aux dons de la Suisse :

Banque Raiffeisen, 8917 Oberlunkhofen

IBAN: CH62 8080 8002 5845 3013 5

Postfinance

IBAN: CH48 0900 0000 6039 8927 9

CP : 60-398927-9

Compte réservé aux dons de l'Allemagne :

Postbank Stuttgart, bank code 600 100 70

IBAN : DE65 6001 0070 0067 6617 06

