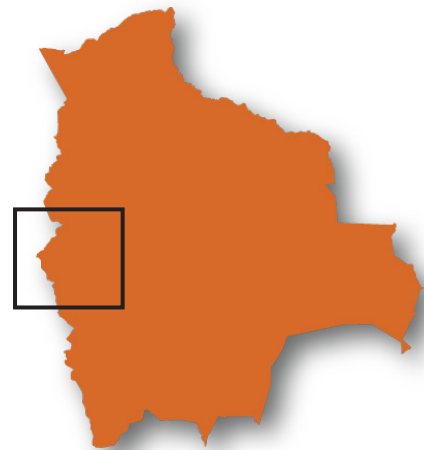




BOLIVIE

Diffusion de cuiseurs solaires et kit de séchage auprès de communautés de petits producteurs agricoles



La Paz et ses alentours



Catégorie

Santé
Développement économique



Bénéficiaires

100 familles



Type de mécénat

Financier



Durée de financement

2018 - 2019

ONG Partenaire : Bolivia Inti Sud Soleil



Synergie Solaire

Les énergies durables au service de l'Homme



Présentation de l'ONG

Bolivia Inti Sud Soleil

L'association Bolivia Inti- Sud Soleil (BISS), créée en 1999 et basée à Nantes, a pour but de développer et promouvoir l'utilisation de la cuisson écologique dans les pays du Sud afin d'améliorer les conditions de vie des plus vulnérables, tout en luttant contre la déforestation et en réduisant les émissions de CO2.

Dans les Andes (Pérou, Bolivie, Chili), les familles participent à la construction des cuiseurs solaires. En Afrique (Bénin, Sénégal, Guinée, Maroc), les projets visent à structurer des filières de fabrication et de vente des cuiseurs à bois économes.

Bolivia Inti – Sud Soleil a également une activité de diffusion d'information, de formations et d'échanges d'expériences autour de la cuisson écologique.

De 2000 à 2017, Bolivia Inti Sud Soleil a diffusé plus de 35 000 cuiseurs écologiques dans les Andes et en Afrique, bénéficiant à plus de 185 000 personnes.

Le contexte du projet

Classé 118ème sur 188 pays selon l'Indicateur de Développement Humain en 2015 (PNUD - 2016), la Bolivie est l'un des pays les plus pauvres d'Amérique latine. Les Boliviens font face à des difficultés d'accès à l'énergie de cuisson qui sont poussées à l'extrême pour les populations les plus vulnérables. Les énergies fossiles dominent le paysage énergétique tant en zone rurale qu'en zone urbaine. De 0.84 tonnes métriques par habitant en 1990, les émissions de CO2 sont passées à 1.93 en 2014 (Banque Mondiale – 2018). Dans le même temps, le rayonnement solaire y est l'un des plus élevé au monde. Ces conditions d'ensoleillement exceptionnelles sur près des 2/3 du territoire bolivien, font de l'énergie solaire une alternative parfaite aux combustibles fossiles.

En Bolivie, 95% des 872 000 exploitations agricoles (recensement 2013 – données BISS) correspondent à une agriculture familiale. Pour la plupart de ces petits producteurs, la vente de leurs produits alimentaires (restauration de rue) constitue leurs uniques revenus.

Le projet cible ces petits producteurs avec comme but de leur permettre de conserver et commercialiser leurs excédents de récolte.



Présentation du projet

La problématique énergétique

En zone rurale, le bois reste le principal combustible de cuisson, accélérant par conséquent le processus de déforestation. Ce phénomène est d'autant plus visible sur l'altiplano bolivien, à 4 000 mètres d'altitude, où la végétation est rare et où de nombreuses espèces de petits arbustes (comme la thola) sont en voie de disparition.

La corvée quotidienne de collecte de bois empêche les femmes de développer d'autres activités génératrices de revenus et empêche les enfants de poursuivre leur scolarité. De plus, la cuisson au bois sur des foyers inefficients dégage des fumées toxiques et polluantes, les femmes étant les plus exposées car ce sont elles qui assurent la préparation des repas. On estime qu'un foyer «3 pierres» utilisé par une famille génère l'émission d'environ 4 tonnes de CO2/an (données BISS). Une communauté rurale bolivienne « type » destine 89% de la consommation énergétique à la cuisson des aliments (données BISS).

En zone urbaine, la consommation énergétique domestique est dominée par l'utilisation du gaz, combustible cher à l'achat pour les familles les plus vulnérables puisqu'il peut représenter jusqu'à 30% du budget familial mensuel (données BISS).

Les solutions retenues

Le niveau de radiation solaire en Bolivie est l'un des plus élevés au monde, avec des mesures allant de 5,1 à 6,3 kWh/m²/jour sur les régions de La Paz, Oruro, Chuquisaca et Tarija, et de 5,1 à 8,5 kWh/m²/jour sur la région de Potosí.

Le cuiseur solaire « modèle boîte » permet à la fois de réaliser la cuisson des aliments pour un usage domestique et de transformer des produits alimentaires pour développer des activités génératrices de revenus (cuisson de gâteaux, de confitures, séchage de fruits, légumes et herbes aromatiques). C'est un outil simple, fabriqué à partir de matériaux locaux, qui permet d'atteindre une température jusqu'à 170°C avec une source d'énergie renouvelable et gratuite. En y ajoutant un kit séchage, composé de claies adaptables au cuiseur solaire, il peut être utilisé comme séchoir solaire et ainsi permettre la transformation et la commercialisation de fruits et légumes séchés.

FONCTIONNEMENT

- La lumière traverse les vitres. Elle est absorbée par la plaque noire et le récipient de cuisson, puis transformée en chaleur (effet de serre).

Le rayonnement infrarouge émis ne retransverse pas le verre et la caisse isolée maintient la chaleur obtenue

- Nécessite un rayonnement solaire



DESCRIPTION

Bois - Contre-plaqué - Tôle d'aluminium
 - Laine ou tout autre isolant résistant à l'humidité - Petite quincaillerie (vis, pointe, charnière) - Plaque noire
 - Verre blanc, le plus transparent possible (3 mm d'épaisseur)



Objectifs & Budget

Les impacts Développement Durable du projet

SOCIAUX :

- Consommation de combustibles réduite de 50%
- Alimentation diversifiée
- Temps de collecte de bois divisé par deux
- Pas d'exposition aux fumées de cuisson toxiques

ÉCONOMIQUES :

- Economies financières et amélioration des revenus
- Récoltes conservées grâce au séchage solaire

ENVIRONNEMENTAUX :

- Réduction de 50% des émissions de CO2
- Réduction de la déforestation

Notre soutien

NOUS SOUTENIR SUR CE PROJET :

Le coût total de la mission est de 47 480€

- Synergie Solaire s'engage sur le soutien suivant :

Votre soutien	
Mécénat Financier	16 000 €

- **Le + du projet** : Un projet labellisé

Il s'agit du deuxième projet de cuiseurs solaires au monde à être labellisé par la Fondation Gold Standard (en 2011), pour ses réductions d'émissions de CO2. Ces économies de CO2 sont mesurées de façon précises et vérifiées sur plusieurs années.