



LA LETTRE DE L'ASSOCIATION ALPACA

juin 2013

Chers Amis et membres d'ALPACA,

Comme chaque année impaire depuis 2007, nous venons d'effectuer un voyage de groupe au Pérou qui restera gravé dans la mémoire de ceux qui ont eu la chance d'y participer. Tout a été parfait ou presque (nous avons malheureusement rencontré des voleurs de sacs à la sortie du musée de Lambayeque) et l'ambiance au sein du groupe a été chaleureuse et positive, tout au long du parcours.



Comme à chaque fois, nous avons visité les extraordinaires sites Incas (Sacsayhuaman, Pisac, Ollantaytambo et le mythique Machu Picchu), et aussi le lac Titicaca où nous avons retrouvé le Señor Amadeo et sa famille, pour un séjour "énergisant" sur l'île d'Amantani.

Cette année, nous avons inscrit au programme une virée dans le Nord, à la rencontre de la civilisations Mochica. Le site de Sipan et le Musée des Tombes Royales de Lambayeque sont des merveilles, et pourtant les touristes s'y font rares car les agences de voyage ne proposent pas ces visites dans leurs "packages" chronométrés. Il faut bien trois semaines pour "entr'apercevoir" toutes les richesses de ce pays fabuleux !

Le temps fort du voyage, celui des rencontres, des échanges et des émotions partagées, fut naturellement notre séjour à Thumi, où nous avons dormi trois nuits. Mais nous avons vécu d'autres moments intenses comme, par exemple, le "dia de la madre" (fête des mères) à Checacupe où étaient rassemblées plus de mille "mamitas"; la visite de la communauté de Llocllora où nous avons, une fois encore, mesuré l'enthousiasme et la fierté des familles à posséder une cuisine magnifiquement décorée, avec un "fogon" ALPACA trônant en majesté; le déjeuner dans la maison de Leonardo où toute la famille s'était employée à préparer d'excellentes cuisses de "cuyes" (cochons d'Inde) que nous avons dégustées dans un "comedor" (salle à manger) flambant neuf.

Il est très difficile, et presque impossible, de rendre compte avec nos faibles mots des impressions et des sentiments que l'on éprouve au contact de cette population "indigène". Il n'y a chez ces gens aucun calcul, aucune stratégie relationnelle. Ils sont si "naturels" qu'on les croirait naïfs, crédules, influençables. En réalité ce sont des personnes fortes, habituées à vivre et gérer des situations difficiles. Cette société paysanne indienne a su garder (mais pour combien de temps encore ?) ses valeurs traditionnelles d'entraide, d'hospitalité, de chaleur humaine, de patience, de joie de vivre que nous avons perdues en Occident et qui, malheureusement, disparaissent aussi dans les grands centres urbains du Pérou. On est toujours étonné de voir que les bébés ne pleurent jamais ou presque dans les communautés paysannes !

Richesse du patrimoine, intensité des couleurs, chaleur des relations humaines: tout cela fait le charme et l'attractivité de ce pays magnifique devenu, pour beaucoup d'entre nous, comme une deuxième patrie.

Jean-Pierre Le Bot

Avancement du projet de cuisines améliorées

Nous sommes entrés dans la dernière ligne droite du projet de "cocinas mejoradas". Fin avril 2013, 919 familles avaient été dotées d'une cuisine ALPACA, dans 25 communautés et quatre districts de la région de Combapata. Restent donc 80 + 1 cuisines à construire. Le "1" a son importance, car nous avons pour objectif de donner un caractère exceptionnel à la 1000ème réalisation. Voir plus loin...



Alejo Valdez, le maire de Checacupe

Conformément aux "convenios" (conventions) signées entre le docteur Pepe, représentant ALPACA et Peruhilfe ALPACA, et le maire de Checacupe, Alejo Valdez, nous allons construire les 80 prochaines et ultimes cuisines dans trois ou quatre nouvelles communautés de ce district qui en comprend 12 au total. Mais la situation est un peu compliquée. Tout d'abord, ces dernières communautés sont difficiles d'accès, à plus de 3800m d'altitude. Ensuite, il faut un travail accru de sensibilisation car la population ici est plus "arriérée" (et aussi plus pauvre que dans la vallée), et elle est moins sensible au discours "hygiéniste" de Pepe et de Leonardo. Une étroite coopération entre Leonardo et le service OMSABA (Service social), et une forte implication du Maire sont donc

indispensables. C'est à ce prix que nous obtiendrons les meilleurs résultats.

Notre visite à la communauté de Llocllora, au mois de mai dernier, nous a permis, une fois de plus, de toucher du doigt toutes les difficultés que Leonardo doit surmonter pour motiver la population à améliorer son cadre de vie.

Mais les maisons que nous avons visitées sont si bien agencées et si joliment décorées, et les familles tellement fières de ce qu'elles ont fait, que nous sommes repartis de Llocllora avec le cœur gonflé, si fortes avaient été nos émotions, tout au long de notre joyeux et lent cheminement à travers cette charmante communauté.



Pepe et Leonardo, sur le pont de Checacupe



Ghislaine et ses nouveaux filleuls

Ce fut l'occasion de brèves et magnifiques rencontres, comme dans ces familles chaleureuses et accueillantes que nos amies belges, Ghislaine et Christine, ont choisi de parrainer.

Pris par le temps, nous n'avons malheureusement pas pu visiter les autres communautés où Leonardo a travaillé cette année. Mais gageons que partout où il est intervenu, l'association ALPACA aura contribué à changer la vie des gens en leur apportant du mieux être, mais aussi un regard désintéressé et attentif à ce qu'ils sont, à leur culture, à leur générosité, à leur convivialité, toutes ces valeurs que nous avons plus ou moins perdues.

Mais revenons sur la décoration des maisons. Tout au long de la construction des 919 premières cuisines ALPACA, nous avons découvert une multitude d'artistes qui, pour la plupart, n'ont fait aucune étude de dessin et réalisent "naturellement" des fresques magnifiques. La plupart sont jeunes, fille ou garçon de familles modestes, et n'envisagent pas de poursuivre dans la voie artistique. Pour leur rendre hommage et les récompenser pour leur travail, nous avons demandé à Pepe et Leonardo de

sélectionner les meilleurs d'entre eux et de leur confier, moyennement bien sûr rétribution, la décoration de la 1000ème cuisine ALPACA.



Luz Marina, la fille de Concepcion et Vicente, de la communauté de Thumi, est l'une de ces artistes

Cinq communautés du district de Checacupe (Bellavista, Chari, Llocllora, Misquiuno et Tiquina) ont bénéficié cette année des cuisines ALPACA. Le maire, Alejo Valdez, et le docteur Pepe n'ont pas raté l'occasion d'inaugurer les nouvelles installations, dont on peut voir sur les images qu'elles sont toutes plus belles les unes que les autres



Que de chemin parcouru depuis les premières réalisations ! Les communautés rivalisent d'imagination et de savoir faire, et c'est à celui ou à celle qui aura la plus belle maison.



Voyez, une fois encore, l'exemple d'une cuisine avant et après l'intervention de Leonardo. Tout le mérite de cette spectaculaire transformation lui revient. Qu'il en soit chaudement remercié et félicité !





Les autres "chantiers" ALPACA

Vous vous souvenez peut-être de la visite organisée l'année dernière à Amantani pour un groupe de personnes de la communauté de Thumi. Le but était de leur montrer un "modèle" de "turismo vivencial" (écotourisme) bien maîtrisé et de leur donner envie de faire la même chose. Et bien les choses avancent et la Municipalité de Mosocllacta a alloué un budget de 500000 soles (150000€) pour embellir le village de façon spectaculaire. Cette année, les travaux vont concerner la voie d'accès à la Place d'Armes et cette dernière, puis suivront les autres "rues" qui sont aujourd'hui de vulgaires chemins.



La Place d'Armes de Thumi en travaux



Guido et Pepe avec les familles de Thumi

Une autre priorité pour espérer recevoir des visiteurs étrangers est l'installation de toilettes sèches à proximité des chambres d'hôtes. D'autres actions sont en préparation: élevage de poulets et de truites pour enrichir les repas des visiteurs, mais aussi des familles.

Notre ami néerlandais, Guido Van Es, créateur de l'entreprise de tourisme solidaire "RESPONSible", implantée à Cusco, Huaraz et Lima, est venu visiter Thumi en compagnie du docteur Pepe. Il s'intéresse à Thumi comme une nouvelle destination possible pour ses clients avides de rencontres authentiques.

Les deux jeunes étudiants bordelais, Marie et Lucas, dont nous avons parlé dans la Lettre précédente, seront à pied d'œuvre dès le 5 juillet prochain. Ils vont passer deux semaines à Checacupe et deux semaines à Thumi. Nous comptons sur eux pour accompagner Leonardo dans son travail quotidien et pour analyser avec les gens de Thumi toutes les données nécessaires à la réalisation rapide et concrète des projets dont nous discutons avec eux depuis un long moment. Ils nous rendront compte de leur "mission" le samedi 7 septembre, à Carnac, à l'occasion de l'Assemblée Générale.