



Deux millions de morts en cuisine chaque année

L'utilisation de combustibles polluants et d'équipements rudimentaires tue autant que le sida sur la planète

Près de deux millions de personnes meurent chaque année parce que les équipements dont elles disposent pour faire la cuisine ne sont pas sûrs. En Afrique, en Asie et en Amérique du Sud, des mères et leurs enfants sont victimes des foyers rudimentaires et inefficaces sur lesquels elles préparent les repas, utilisant des combustibles souvent polluants qui dégradent dangereusement l'air de l'habitat.

Deux millions de vies par an, c'est, comme le souligne l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui a chiffré l'impact de cette « pollution domestique », deux fois plus que le paludisme et à peu près autant que le sida. L'exposition à la fumée des foyers rudimentaires est particulièrement dangereuse pour les enfants en bas âge. Sans oublier que ces équipements, ouverts et instables, et le kérosène utilisé provoquent un nombre important de morts par brûlures.

Chargées de collecter les combustibles (bois, charbon de bois, résidus de récolte, bouse...), les mères de famille s'exposent également aux agressions extérieures dès lors qu'elles quittent leur maison. Un danger réel dans les zones de conflit. De plus, les heures qu'elles consacrent à cette collecte – de l'ordre de 20 heures par semaine – sont autant de temps qu'elles ne consacrent pas à d'autres activités potentiellement génératrices de revenus, mais aussi à l'éducation des enfants.

Leur enjeu, le sujet ne mobilise pas assez les pays et les institu-

tions internationales, comme le souligne dans son premier rapport, à paraître la semaine prochaine, la Global Alliance for Clean Cookstoves, plate-forme d'action créée en septembre 2010 dans le giron de la Fondation des Nations unies.

« Technologies propres »

« Nous voulons installer 100 millions de foyers propres d'ici à 2020 dans le monde », explique Radha Muthiah, directrice exécutive de l'Alliance. La jeune femme impute les maigres efforts de la communauté internationale lors des dernières décennies au manque de données scientifiques susceptibles de pointer la gravité du problème, et la difficulté des entreprises – petites ou grandes – à cerner ce marché très atomisé.

M^{me} Muthiah pense néanmoins que les choses avancent grâce, notamment, aux pays donateurs, qui rejoignent l'Alliance. De même, des industriels locaux se mettent à créer des modèles économiques adaptés. « Le défi est de trouver des équipements faisant appel à des technologies propres à un coût de fabrication et de distribution acceptable pour les populations, qui sont pauvres », ajoute-t-elle. Il s'agit aussi de convaincre les acheteurs que disposer d'un équipement efficace et sûr est non seulement un bienfait pour la santé, mais aussi un bon calcul économique à moyen terme.

Les progrès à réaliser dans le domaine des foyers de cuisine polluants passent par l'établissement

de standards internationaux qui permettraient de définir les critères de qualité des équipements et d'attirer des entrepreneurs, assurés de disposer d'un consensus technique reconnu. En février 2011, des experts venus de 42 pays et réunis au Pérou ont lancé la démarche et établi les bases de normes internationales en matière de sécurité, d'émissions et d'efficacité.

Le marché reste néanmoins fragmenté car la manière de faire la cuisine varie d'une région à l'autre. Au Pérou ou au Guatemala, le foyer devra être doté d'une plancha pour la cuisson des tortillas, alors que, en Inde ou au Népal, la cuisson en parallèle du riz et du curry nécessite deux feux. Le développement des foyers propres passe donc souvent par des entrepreneurs nationaux. Certains, en Chine ou en Inde, visent même un marché d'export.

Afin de toucher et de convaincre les acheteurs potentiels, les fabricants s'appuient aussi sur des réseaux locaux, notamment des coopératives de femmes. Des pays comme le Pérou, la Chine, l'Indonésie et l'Inde soutiennent ces initiatives et celles des ONG par des campagnes publiques nationales.

L'utilisation de foyers « sales » n'a pas seulement des conséquences sur la santé ou le développement social, il est aussi nocif pour l'environnement. La collecte anarchique de bois conduit ainsi à la destruction de forêts, ce qui fragilise les terres et entraîne une pollution plus importante. ■

BERTRAND D'ARMAGNAC

Datum: 14.11.2011

Le Monde



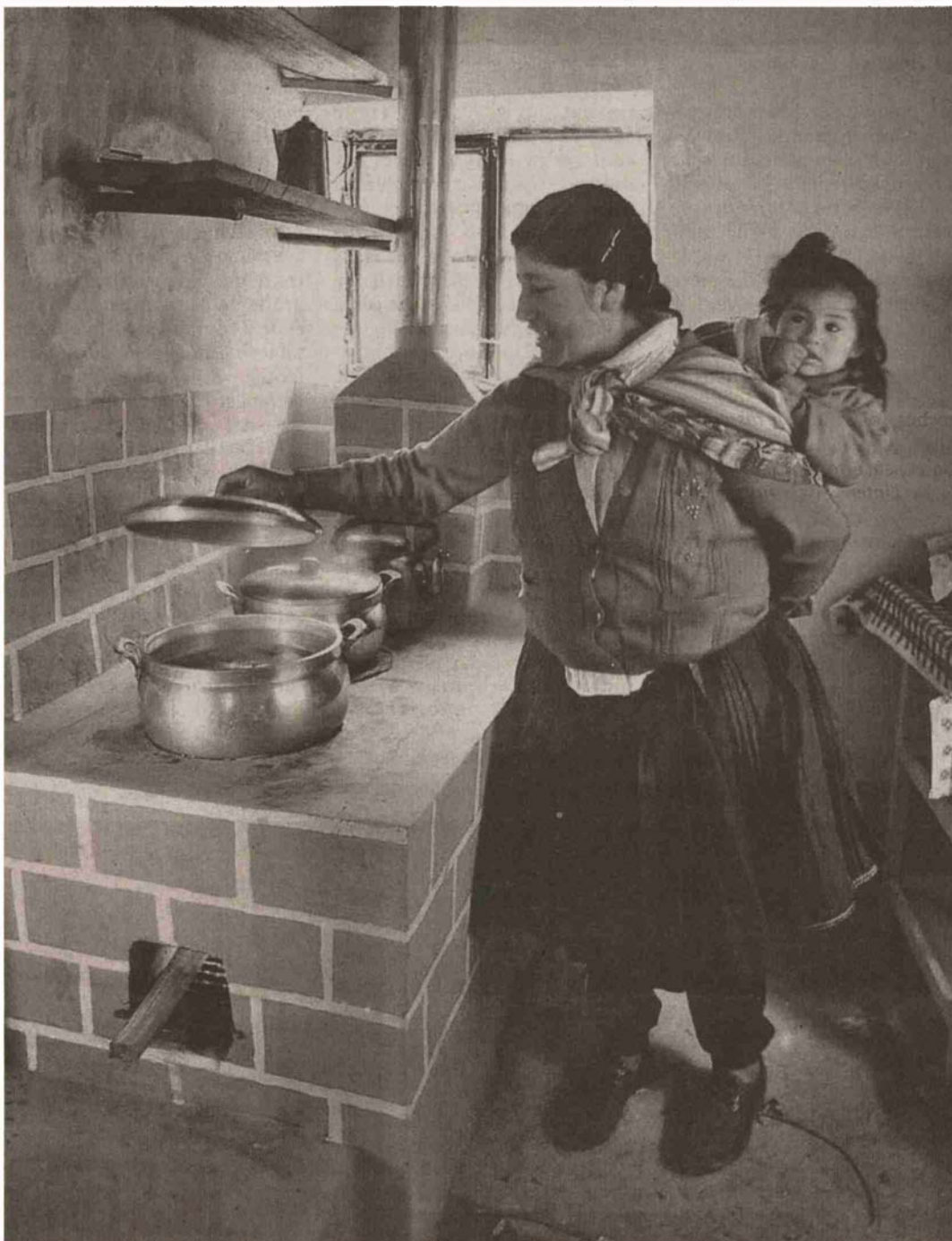
myclimate
Protect our planet

Le Monde
75707 Paris Cedex 13
0033/ 1 57 28 20 00
www.lemonde.fr

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 285'551
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 520.1
Abo-Nr.: 1079516
Seite: 6
Fläche: 82'933 mm²

Au Pérou, « 500 000 cuisinières améliorées pour un pays sans fumée »



A Hualanga Alta, dans la région de Cajamarca, dans le nord du Pérou, Maria Martina Bustamente Valdez prépare le repas sur sa « cuisinière améliorée ». CHRYSTELLE BARBIER

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 44211129
Ausschnitt Seite: 2/3

Le Monde
75707 Paris Cedex 13
0033/ 1 57 28 20 00
www.lemonde.fr

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 285'551
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 520.1
Abo-Nr.: 1079516
Seite: 6
Fläche: 82'933 mm²

Lima

Correspondance

Sa fille de deux ans sur le dos, Maria Bustamente prépare une « soupe verte » dont elle a le secret. Dans la casserole, l'eau bout, sous le regard fier de l'agricultrice. « *Je suis tellement contente de ma nouvelle cuisinière* », susurre-t-elle, presque gênée.

Maria habite Hualanga, un hameau perché à plus de 3 000 m d'altitude, sur les hauteurs de Cajamarca, dans le nord du Pérou. Elle n'est pas de celles qui aiment tenir de grands discours, mais son large sourire suffit à convaincre de l'importance qu'a prise dans sa vie la cuisinière qui trône dans la salle principale du logis. « *Elle a changé notre quotidien* », explique la mère de famille, en montrant les murs clairs qui l'entourent.

« *Avant, tout était noirci par la fumée* », raconte Maria, qui cuisinait, il y a peu, à même le sol, sur un foyer entouré de trois ou quatre pierres. « *La fumée salissait toute la pièce mais surtout, elle nous faisait très mal aux yeux et nous a causé de nombreuses maladies pulmonaires.* » Au Pérou, plus de dix millions d'habitants, soit un tiers de la population, cuisinent encore à l'aide de foyers traditionnels.

Afin d'en finir avec ce mode de cuisson dangereux et polluant, Maria et 50 autres familles ont bénéficié, en juillet, d'un programme mis en place par la municipalité de Cajamarca, avec l'aide technique de la Coopération internationale allemande (GIZ), qui permet d'installer des « foyers améliorés » dans les zones les plus pauvres de la région.

Contre un apport financier symbolique, les habitants de Hualanga ont reçu leur cuisinière ainsi qu'une formation pour apprendre à bien l'utiliser. « *Ce type de*

foyer réduit de 50 % la consommation de bois, il est plus efficace qu'un foyer traditionnel car il permet de cuire les aliments plus rapidement et il élimine la pollution de la fumée dans le logis grâce à une cheminée », explique Carlos Cabezudo, un membre de la GIZ. « *Avant, j'utilisais trois ou quatre morceaux de bois par cuisson, maintenant je n'en utilise plus qu'un ou deux pour allumer le foyer qui me sert à chauffer trois casseroles* », s'enthousiasme Clorinda Garcia, une autre habitante de Hualanga. Les villageoises épargnent ainsi une somme d'argent précieuse pour leurs familles qui vivent souvent au-dessous du seuil de pauvreté.

« Avant, la fumée salissait toute la pièce et nous faisait très mal aux yeux »

Maria Bustamente

mère de famille

Le projet de la mairie de Cajamarca fait partie de la campagne nationale « 500 000 cuisinières améliorées pour un Pérou sans fumée », lancée en 2009 par le gouvernement. En deux ans, 214 000 foyers améliorés ont été installés dans le pays, bénéficiant à plus d'un million de personnes.

« *Ces foyers ont reçu une certification, garantissant le respect de certains standards de qualité* », souligne Alicia Castro, une des responsables de la campagne. Le Pérou compte 22 modèles de cuisinières améliorées certifiées. « *A Cajamarca, les poêlons sont à base de barro, un mélange de terre, de sable, de paille et de fumier, car c'est ce qui résiste le mieux à la chaleur. La cheminée est en laiton* », détaille Edwin Pajares, le directeur de la GIZ à Cajamarca. « *Mais on utilise aussi du bois car c'est ce que les habitants ont le plus à por-*

tée de main », justifie l'ingénieur.

« *Ces cuisinières n'ont pas seulement des conséquences positives pour la santé des familles, leur épargne ou l'environnement, elles permettent aussi aux femmes de gagner du temps* », insiste Alicia Castro. « *On n'a plus à rester des heures à côté du feu pour le surveiller* », se félicite Maria Bustamente, qui se charge des tâches ménagères pendant que son mari travaille en ville, à une heure de marche.

« *Dans les Andes, le lieu de travail de la femme est la cuisine, mais elle est souvent en mauvais état* », constate le responsable du programme à la mairie de Cajamarca, Segundo Leiva, qui estime que le foyer amélioré joue un rôle essentiel dans la valorisation de la mère de famille et de ses conditions de vie.

Véritable succès dans le pays, les initiatives qui développent l'installation de foyers améliorés pourraient bénéficier d'une nouvelle opportunité de financement via le marché carbone. Début octobre, le programme péruvien Qori Q'oncha, développé par l'entreprise sociale Microsol et soutenu par la fondation suisse Myclimate, a décidé d'émettre des crédits carbone pour les foyers améliorés. Une première mondiale.

Deux institutions membres du programme ont réussi à convaincre les experts internationaux que les cuisinières déjà installées dans le pays contribuaient au bien-être de la planète. La vente des crédits carbone à Myclimate (acheteur final exclusif) a rapporté 670 000 dollars (486 000 euros) aux deux projets. Une somme destinée à l'entretien des foyers améliorés installés, afin d'en faire un projet durable. ■

CHRISTELLE BARBIER