Cuisine Solaire Pays-Bas-KoZon

Bulletin d'information

Numéro 6, décembre 2020

Cuisiner avec un cône: Un cuiseur solaire nouveau, abordable et efficace

Nous sommes fiers de pouvoir annoncer qu'au CooKit et à la boîte solaire, nous avons récemment ajouté un nouveau cuiseur solaire. Avec Henk Blok (coordinateur du projet Cuisine Solaire Pays-Bas - KoZon), notre partenaire Samuel Odhiambo à Nairobi a mis au point un cuiseur conique. Le principe est le même que celui d'un cuiseur parabolique: les rayons du soleil rebondissent sur une surface réfléchissante vers une casserole noircie. Toutefois, un cuiseur conique est beaucoup plus simple (et donc moins cher) à fabriquer. Vous découpez un morceau dans une fine feuille de métal, vous le pliez en cône et vous en couvrez l'intérieur avec une feuille d'aluminium réfléchissante et vous y faites un fond. Sur le fond, une plaque noircie et là-dessus la casserole noircie également. Et pour plus de facilité, un support de fil d'acier. En isolant la casserole avec du plastique transparent, vous réduisez le temps de cuisson et atteignez une température plus élevée. Un cône d'un diamètre de 80 cm porte à ébullition 1 litre d'eau en 20 minutes. Vous pouvez également faire cuire des gâteaux ou des petits pains, car la température maximale est supérieure à 150 °C.

Le cône et le support peuvent être fabriqués par un bon ferblantier local, tandis que le reste peut être fabriqué par nos partenaires. Le coût total (matériel et main-d'œuvre) est d'environ €15, légèrement plus cher qu'un CooKit, mais un cône dure plus longtemps, a un temps de cuisson beaucoup plus court et une température maximale plus élevée.

Le modèle original était orienté verticalement. Cela fonctionne bien quand le soleil est haut dans le ciel. Mais même près de l'équateur, le soleil n'est pas si haut le matin tôt et en fin de journée, et plus éloigné de l'équateur, c'est encore plus le cas. C'est pourquoi il existe maintenant une version inclinée de 20 degrés. Il peut être utilisé lorsque le soleil ne se trouve qu'à 40 degrés au-dessus de l'horizon.

Introduction

En cette fin d'année dominée par la COVID-19, nous aimerions vous informer sur la situation de nos partenaires locaux en Afrique de l'Est et de l'Ouest. Si l'on regarde les chiffres, la pandémie de la COVID semble avoir eu moins d'impact dans les pays africains qu'en Europe et en Amérique du Nord et du Sud. Cependant, les préjudices économiques causés par les confinements sont catastrophiques et ce sont les pauvres et les personnes vulnérables qui en souffrent le plus. Outre les effets du coronavirus, l'impact du changement climatique (notamment les inondations et les mauvaises récoltes), de la violence terroriste au Mali, au Niger et au Burkina Faso, et des infestations de criquets en Afrique de l'Est est énorme. Nos partenaires locaux tentent tant bien que mal de traverser cette période difficile. Avec votre soutien et notre aide aux partenaires, nous pouvons faire notre part pour que les progrès réalisés dans le domaine de la cuisine solaire intégrée ces dernières années ne soient pas perdus. Heureusement, vous avez déjà répondu généreusement à notre appel aux dons. Nous en sommes reconnaissants, mais bien sûr, il faut toujours plus d'argent pour accomplir notre mission.

Dans cette brève mise à jour, nous vous racontons comment nos partenaires locaux et leurs projets se sont débrouillés au cours des derniers mois.

Joyeuses fêtes et une année 2021 heureuse et surtout saine !

Caspar Baltussen
Président Cuisine Solaire Pays-Bas - KoZon

L'équipe à Tanghin (Burkina Faso) pleine d'enthousiasme, encore avant la COVID

Comment vous pouvez soutenir Cuisine Solaire KoZon?

Vous pouvez transférer une donation à l'un de nos deux comptes bancaires. Cuisine Solaire KoZon a été reconnue Institution Caritative (ANBI).

Numéros de compte bancaire
NL 06 TRIO 0254 7056 34 au nom de Fondation Cuisine Solaire KoZon

NL 57 ABNA 0404 8116 71 au nom de Fondation Cuisine Solaire KoZon

Contact:
e-mail: secretariaat@solarcookingkozon.nl

www.solarcookingkozon.nl

Afrique de l'Ouest

Burkina Faso - Nouvelles du projet à Tanghin pendant l'année de la COVID 2020

On pourrait penser que toutes les activités sont à l'arrêt, mais malgré l'interdiction des réunions et des rassemblements et un marché généralement en baisse, l'équipe de Tanghin est restée active dans le cadre de ces restrictions en s'éduquant et en maintenant à niveau la qualité des stocks. Entre-temps, bien sûr, ils ont également réfléchi à la manière de continuer, dès lors que les meilleures ventes de la saison optimale se sont effondrées au cours de la dernière année du projet. Ils ont proposé de donner un bon coup de pouce à l'information et à la commercialisation du projet en utilisant d'autres médias tels que la radio (dans ces régions c'est encore un moyen de communication social efficace), des troupes de théâtre locales, qui peuvent donner des représentations éducatives, par exemple sur le changement climatique et le rôle positif que la cuisine solaire peut jouer dans ce domaine, et plusieurs quiz pour approfondir les connaissances sur l'utilisation des cuiseurs solaires. Ces activités peuvent influencer positivement les chiffres de vente. Au début de l'année prochaine, à la bonne saison, ils espèrent quand-même vendre beaucoup.

Suite aux résultats d'une petite enquête d'évaluation, l'équipe envisage maintenant la possibilité de se concentrer sur les zones urbaines. Le ralentissement des activités dû à la pandémie permet de prendre du recul et de trouver de nouvelles idées. Nous verrons si le fait de se concentrer sur un groupe cible légèrement différent peut conduire à plus de résultats au Burkina Faso.

Burkina Faso – Formation de 5 femmes à Gorom Gorom

Hassane Cissé est coordinateur de projet de l'Association Dagnal Roobé (ADR) à Gorom Gorom, dans le nord du Burkina Faso. Il travaille beaucoup avec des groupes de femmes. Gorom Gorom est situé dans une zone très vulnérable. La situation politique y est actuellement tendue. En raison des attaques fréquentes, des réfugiés de toute la région se déplacent vers la ville et la population de Gorom Gorom a doublé. Cela a entraîné une forte demande sur les ressources naturelles déjà rares de la ville : il y a une grande pénurie d'eau et de bois. La région autour de Gorom Gorom devient de plus en plus aride et il reste très peu de bois pour cuisiner.

Quand Hassane a appris que HSB, l'une de nos organisations partenaires au Burkina Faso, s'était engagée dans la cuisine solaire, il a vu une opportunité pour les groupes de femmes de l'ADR. Hassane a visité HSB à Pabré et cette visite a donné lieu à une formation de 3 jours pour 5 femmes de l'ADR au début du mois de novembre 2020. La formation a été organisée par HSB et financée par notre fondation grâce

à un don réservé des Soroptimistes Utrechtse Heuvelrug. Les femmes étaient très enthousiastes et ont pu à la fin de la formation expliquer comment utiliser les différents produits de cuisine solaire (CooKit, boîte solaire et panier thermos). Elles vont maintenant faire des démonstrations à Gorom Gorom pour promouvoir l'utilisation des produits de cuisine solaire et stimuler les ventes.

Mali - Togo Tilé - Pasteuriser avec le soleil

Bien que les chiffres de vente ne soient pas mauvais du tout, Togo Tilé est également touché par la crise du coronavirus. Le transport est devenu beaucoup plus cher et l'usine de coton, qui fournit normalement le coton pour les paniers thermos, a fermé, les obligeant à acheter du coton plus cher ailleurs. Le travail est organisé en équipes, de manière à ce qu'il n'y ait pas trop de personnes en même temps dans l'entreprise, afin de réduire les risques de contamination. Malgré ces restrictions, les ventes de Togo Tilé ont à peine baissé au cours du premier semestre 2020. Togo Tilé a vendu un peu moins de paniers thermos, mais les ventes de séchoirs solaires ont quadruplé par rapport au second semestre 2019, et les ventes de Dibi (boîte solaire) ont également augmenté considérablement. Le Dibi est utilisé entre autres pour pasteuriser la purée de tomates et les jus de fruits, qui peuvent ainsi être conservés pendant 8 mois sans perte d'arôme ou de goût. Togo Tilé vise à étendre cette période de conservation à un an.

Le directeur commercial de Togo Tilé, Seydou Coulibaly, élargit également ses horizons : il est membre du comité des labels de qualité des fours à bois améliorés, qui est dirigé par la SNV. Grâce à un partenariat avec le Bureau du Niger et GIZ (une organisation de développement allemande), Togo Tilé remporte d'importants contrats pour la vente de produits de cuisine solaire subventionnés par GIZ à des groupes d'agriculteurs dans cette vaste zone d'irrigation du riz. Grâce à ses impressionnantes compétences en marketing, VIA/Aqua for All lui a demandé de développer la commercialisation des filtres à eau.

Afrique de l'Est

Kenya – Entrepreneuriat créatif en temps de COVID

Au début, des mesures anti COVID très strictes avaient été annoncées au Kenya, qui ont souvent été appliquées avec violence par la police. C'est ainsi que de nombreuses personnes ont perdu leurs revenus et sont restées affamées. Aujourd'hui, le couvre-feu est toujours en vigueur, mais il est à nouveau possible de se réunir en respectant la distanciation appropriée et en portant des masques. Il semble que l'épidémie ne soit pas aussi répandue qu'en Europe, par exemple, mais il y a maintenant une résurgence. Nos

partenaires à Bumala (Didacus Odhiambo) et Homa Bay (Daniel Yongo) se sont engagés à donner des informations sur le coronavirus et à fournir aux gens du savon et des masques. Peu à peu, ils peuvent, comme Samuel Odhiambo à Nairobi, aller à nouveau sur les marchés et vendre des produits de cuisine solaire dans leur boutique. Ils respectent la

"règle d'un mètre", se lavent souvent les mains et portent des masques.

Didacus profite pleinement de sa voiture, qui lui permet de visiter les villages de la région et de maintenir les ventes à un niveau raisonnable. Il rentre plus ou moins dans ses frais cette année. Au début de cette année, avec notre soutien, il a pu construire un séchoir (solaire)/carbonateur ainsi qu'un garage et un espace pour fabriquer des briquettes sur sa propriété.

Samuel Odhiambo à Nairobi n'a pas pu faire grand-chose à cause de la COVID. Par contre ils ont fabriqué des paniers thermos. À présent ça démarre de nouveau. L'année dernière déjà, Samuel avait indiqué qu'il aimerait avoir sa propre voiture, afin de ne plus dépendre d'un taxi ou de la location d'une voiture, avec ses coûts élevés. Nous avons toujours dû lui répondre qu'il n'y avait rien de prévu pour une voiture dans notre budget régulier. Grâce au contact avec l'organisation suédoise Ingénieurs sans frontières (ISF=EWB), qui voulait contribuer à hauteur de 25 %, à quelques sponsors aux Pays-Bas et à une contribution de €1000 de notre budget régulier, il a récemment acheté une voiture. Ainsi il peut étendre son champ d'action (par exemple aux écoles qui s'intéressent à la cuisine solaire) et mieux servir ses clients.

Il peut également utiliser la voiture pour un nouveau projet de cuisine solaire à Kitui qui a vu le jour grâce à son contact avec EWB. Samuel fournira le soutien technique et les produits de cuisine solaire intégrée pendant la phase de démarrage de ce projet.

En consultation avec Henk, Samuel a construit un cuiseur solaire conique "incliné" en plus du cuiseur vertical (voir la page de couverture de ce bulletin, cuisiner avec un cône). Il peut également être utilisé lorsque le soleil est bas.

Un manuel détaillé destiné aux personnes intéressées (également dans les pays francophones) est en préparation.

Parce que le projet pilote d'un an à Homa-Bay par Daniel Yongo n'a pas encore donné suffisamment de résultats, mais qu'il y avait des perspectives, nous avons prolongé le projet pilote d'un an jusqu'au 1er avril 2021 avec une contribution supplémentaire comme fonds de roulement et pour tenir bon pendant le temps de la COVID. Son organisation TOOL (The Oasis Of Life) s'est engagée fortement dans la construction communautaire. Il a lui-même récemment obtenu une licence en développement communautaire.

Les briquettes sont fabriquées partout à partir de déchets de charbon de bois. Celles-ci sont, surtout en ces temps de coronavirus, très populaires parce qu'elles sont plus efficaces et moins chères que le charbon de bois lui-même. Cuisiner avec le soleil est mieux bien sûr, mais ce n'est pas toujours possible.

Congo – Nouveau projet à Uvira

Un nouveau projet a démarré à Uvira (Congo oriental, près du lac Victoria). Guillain Nabahya de la Teachers Corporation DRC veut y stimuler la cuisine solaire intégrée en vendant des cuiseurs solaires, des paniers thermos et des fours à bois économes fabriqués localement.

En mars, il était à Nairobi pour des consultations, mais en raison des mesures

anti-COVID, il n'a pu retourner à Uvira que fin octobre. Par conséquent (et aussi à cause des mesures anti-coronavirus), le projet a été considérablement retardé. Par contre, son équipe a pu fournir des informations et vendre un certain nombre de fours à bois économes. Ils ont également organisé une réunion de discussion avec 35 personnes de la communauté locale sur la conservation de leurs forêts grâce à la cuisine solaire, et sur la façon de mettre ce sujet à l'ordre du jour.

Ouganda - Lancement du nouveau partenaire JRCL, période difficile pour SCA et résultats encourageants à Kamuli

Au début de cette année, notre tout nouveau partenaire Maimuna Nangobi avec sa société Jinja Renewable Consult Ltd. (JRCL) à Jinja, a commencé à promouvoir et à vendre des produits de cuisine solaire intégrée. Elle les achète auprès de notre partenaire Solar Connect Association (SCA) à Biharwe. Après des ventes correctes au cours des mois de janvier et de février, elle a dû cesser complètement ses activités en mars en raison du confinement COVID jusqu'au début juin. Depuis lors, elle a repris ses activités de promotion et de vente, mais les chiffres de vente après juin sont nettement inférieurs à ce qu'elle avait estimé lorsqu'elle a commencé. En raison du manque de revenus, les clients potentiels lui demandent de plus en plus souvent s'il est possible d'acheter à tempérament. En tant qu'entrepreneur débutant, elle n'en a pas la capacité financière et de plus cela n'a pas été pris en compte lors de l'élaboration du plan de projet.

La Solar Connect Association a traversé une période difficile. Le point de vente et le bureau de la SCA à Nasana (Kampala) sont fermés afin de réduire les coûts. Notre contact SCA, Kawesa Mukasa, nous informe que pendant le confinement, le local commercial de la SCA à Biharwe a été cambriolé et que beaucoup de marchandise de valeur a été emportée. Un coup dur pour la SCA, qui lutte depuis un certain temps déjà pour être suffisamment rentable. Afin de stimuler les ventes de cuiseurs solaires et de compenser les restrictions de voyage à l'heure du coronavirus, Mukasa veut se concentrer davantage sur la vente en ligne. Il nous a demandé de l'aider pour mettre en place la vente en ligne et nous avons trouvé un créateur de site web enthousiaste, prêt à créer gratuitement un site web simple pour SCA. Un premier concept du site web est prêt à présent.

Le projet à Kamuli, Solar Solve Ltd, n'a jusqu'à présent bénéficié d'un soutien financier que pour la première année du projet, en 2018. Il est admirable que l'entrepreneur Robert Kyabirye ait réussi à terminer l'année 2019 - sans aucune contribution financière de notre part - avec un petit solde positif. Nous attendons maintenant un bon plan des activités, dans lequel il décrit comment il veut procéder et ce dont il a besoin de notre part.

Enfin, Maimuna Nangobi et Kawese Mukasa ont participé en septembre à la formation "Change the Game Academy" à Kampala. Cette formation est une merveilleuse initiative de l'organisation Wilde Ganzen avec un partenaire local et vise à *changer la mentalité*, où les organisations apprennent à s'appuyer sur la force, les connaissances et le potentiel de la communauté locale. La collecte de fonds au niveau local, par exemple, en fait partie.