

Par l'intermédiaire de [Solar Inti](#), nous sommes allés passer quelques jours dans une famille d'agriculteurs implantée à Hornaditas, dans la Quebrada de Humahuaca. Dans cette région aride du Nord-Ouest argentin, la population est principalement autochtone.

On y rencontre un tissu de petites exploitations vivrières se consacrant principalement à la culture de maïs, de pommes de terre et à l'élevage de chèvres.

Un contexte qui rappelle par certains aspects les conditions de vie de la campagne bolivienne : un climat à fortes contraintes, un accès à l'eau limité et peu d'infrastructures...

Depuis un peu plus d'un an, Clara et Hector Lamas sont équipés d'un cuiseur solaire. Ils ont participé à la formation organisée par [Solar Inti](#) à destination des familles de Hornaditas. Nous avons saisi l'occasion d'observer comment cet outil était intégré dans la vie quotidienne, notamment pour la transformation laitière.

Tout

e la famille s'est appropriée l'utilisation du cuiseur solaire.

Installé dès le matin, il est utilisé comme un complément efficace au cuiseur à bois. Il sert à poursuivre une cuisson commencée au feu de bois, à chauffer de l'eau et à maintenir au chaud toutes sortes de préparations. Il est rangé soigneusement avant la tombée de la nuit.

Dans cette région aride, la population utilise deux essences de bois : le *cardón* (cactus) et le *churqui*

(arbre épineux). Cette ressource nécessite beaucoup de temps pour se renouveler. Des arbres qui nous paraissent avoir une vingtaine d'années, en réalité dépassent largement les cinquante ans. Dans ce contexte, le cuiseur solaire apparaît comme un outil de cuisson réduisant la destruction des forêts et l'érosion des sols.

La famille Lamas possède une trentaine de chèvres dont le lait est essentiellement transformé en fromage pour l'auto-consommation. **Durant notre séjour, nous avons essayé de voir comment le cuiseur solaire pouvait s'intégrer dans la transformation du lait de chèvre.**

Mais il nous a fallu avant tout procéder à la traite : une étape délicate avec laquelle nous sommes peu familiers!

La première utilisation envisageable est **la pasteurisation du lait**. Cette pratique n'est pas courante pour l'auto-consommation, mais elle s'avère nécessaire si la famille souhaite vendre ses produits. Le cuiseur trouve une deuxième utilisation dans

l'étape initiale de la fabrication du fromage

(emprésurage et caillage). Enfin, un usage plus « gourmand » nous a motivé :

le dulce de leche

(confiture de lait). Nous l'avons goûté au lait de brebis

[\(Lire l'article](#)

[Horacio, producteur de dulce de leche](#)

)

, au lait de vache (

[Lire l'article Expériences laitières à Hichuraya...](#)

), il nous manquait la dégustation au lait de chèvre. Pour cette préparation, même si le soleil n'assure pas la totalité de la cuisson, il permet de couvrir les $\frac{3}{4}$ du temps de chauffage.

Pasteurisation, fromage, confiture de lait, dans les trois cas le cuiseur solaire constitue

un outil efficace, limitant la consommation de bois. Avec la famille Lamas très ouverte aux échanges, nous avons pu mettre en pratique quelques usages solaires spécifiques à l'activité laitière. A Hornaditas, Clara ne tardera certainement pas à vanter ces nouvelles applications.

Voir les photos liées à cet article :

- [Échanges avec la famille Lamas à Hornaditas](#)
- [La Quebrada de Humahuaca](#)

[Consulter l'article](#) *[Agro-tourisme dans la Quebrada argentine](#)*