

Du 15 juin au 6 juillet 2010, nous avons préparé la première session de formation (voir [Démar](#)
[age de l'action « cuiseurs solaires » en Bolivie](#)
). En parallèle de la préparation du matériel, nous avons travaillé sur le contenu théorique tel que les usages du cuiseur, les types de recettes ainsi que la démarche d'évaluation...

La première session s'est déroulée du 7 au 9 juillet dans le village de Challapata située dans le district de Huarina, au nord ouest de La Paz, à proximité du lac Titicaca.
26 familles ont participé à cette première session pilote.

Comment se déroule une session d'auto-construction de cuiseurs solaires?

Chaque session de formation se déroule en trois jours avec une participation maximale d'une vingtaine de personnes. Cinq intervenants animent la formation : deux techniciens de la fondation FAN, un technicien de l'association Andes Fertiles et nous deux. Tous les intervenants s'expriment en espagnol et deux d'entre eux parlent l'aymara (langue traditionnelle privilégiée au sein des communautés).

Le premier jour, les participants assemblent la caisse en bois. **Le deuxième jour** est consacré à la peinture du cuiseur et à l'installation de la caisse intérieure en aluminium et son isolation. Chaque participant paie 20% du prix du cuiseur et doit également fournir la laine qui sert d'isolant.

Le matin du troisième et dernier jour

, la vitre est posée, les réflecteurs sont positionnés et les finitions sont apportées. Des plus jeunes aux plus âgés, tout le monde apporte son aide.

Chaque jour, **une partie théorique sur la cuisson solaire est dispensée avec démonstration à l'appui.**

Les déjeuners sont pris en commun avec dégustation des préparations cuisinées. Les deux premiers jours, nous avons préparé des plats traditionnels : soupe, quinoa au lait avec du fromage et bien sûr des patates. Mais l'objectif est aussi d'inciter ces populations à consommer davantage de légumes. De plus, une serre collective est en cours de construction par l'association Andes Fertiles. Elle permettra de diversifier l'apport en légumes. Ainsi, chaque projet de développement est complémentaire.

Le troisième jour, chaque participant cuisine dans son propre cuiseur afin de mettre en pratique la théorie et éventuellement répondre aux questionnements sur son usage. Nous laissons les participants prendre les choses en main. Quant à nous, on se contente de préparer des fondants à la banane pour couronner le dernier déjeuner.

La session se clôture par une inauguration des cuiseurs en présence des autorités locales. A cette occasion, la démarche d'évaluation et de suivi est présentée. Par ailleurs, des précisions sont apportées sur l'origine du projet et sur son financement.

La séance de cuisine collective du dernier jour a permis de vérifier que chaque bénéficiaire disposait de toutes les informations pour l'usage de ce nouvel outil de cuisson. Les fiches d'évaluation distribuées seront relevées dans le courant du mois d'août avec une visite prévue dans quelques familles. **Quelques ajustements d'ordre technique sur les kits sont à prévoir, mais tous les cuiseurs construits par les bénéficiaires sont conformes et prêts à l'emploi.**

A peine rentrés de cette première session, nous nous remettons au travail. Avec notre petite équipe, nous préparons les kits pour les prochaines sessions qui devraient avoir lieu fin juillet et début août auprès de deux autres communautés.

{morfeo 41}