

L'île redevient verte grâce aux fours efficaces et solaires à Madagascar



Benjamin Rakotovaomanana à l'achèvement d'une chambre de combustion en argile pour les écoles. Photo: Angela Zimmermann

Afin de réduire les émissions de CO₂ et le freiner le déboisement rapide de l'île Madagascar, myclimate encourage la fabrication et la distribution de fours solaires et à haut rendement. Ce projet est en outre caractérisé par la sensibilisation des classes d'école à la protection de l'environnement et à la cuisine respectueuse du climat ainsi que par la plantation d'un arbre par four vendu.



100 000

écolières et écoliers ont été sensibilisés



1,6 millions

bénéficiaires



2,6 millions

tonnes de bois sont économisées

L'organisation helvético-malgache ADES (Association pour le développement de l'énergie solaire) produit depuis 2002 des fours solaires sur cette île ensoleillée pour les revendre à bas prix aux ménages locaux. Depuis 2010, l'initiative s'est étendue à l'ensemble de l'île et propose également des fours efficaces (à haut rendement), parfait complément aux fours solaires. Aujourd'hui, la gamme de produits comprend neuf fours

Type de projet:

Fours efficaces, Solaire

Site du projet:

Madagascar

Statut de projet:

Opération, certificats disponibles

La réduction CO₂ annuelle:

269 621 t

Situation sans projet

Utilisation de bois et charbon de bois non renouvelables

Impressions



Aujourd'hui, la gamme de produits comprend neuf fours solaires ou efficaces différents. Photo: ADES



"Nous consommons moins de charbon de bois qu'avant," déclare le collaborateur au projet Luc Rado Rabotoson avec son épouse Eléonore et sa fille Alicia. Photo: Angela Zimmermann

solaires ou efficaces différents, destinés aux ménages comme aux institutions et aux entreprises, p.ex. les écoles et les cuisines de rue. Le projet gère des ateliers de fabrication et de vente, afin de servir la population partout dans le pays. Depuis 2017, un camion parcourt des régions principalement rurales au nord de Madagascar en tant que centre mobile de promotion et d'information.

L'ADES organise diverses manifestations pour sensibiliser la population à la protection du climat et de l'environnement, à une alimentation saine et à la cuisson basse consommation. Grâce à un programme innovant d'éducation à l'environnement, l'ADES fait découvrir aux écoliers et à leurs enseignants la flore et la faune locales et les motive à les respecter.

Ma grand-mère dit que Madagascar était autrefois une île verte. Aujourd'hui, elle est rouge.

Collaborateur au projet Rabotoson Luc Rado

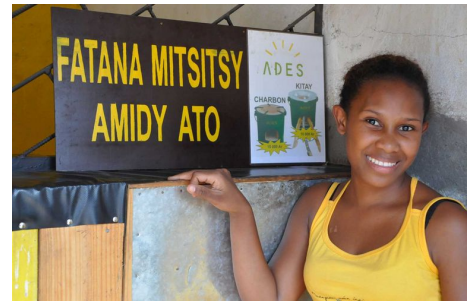
Ces fours qui préservent le climat peuvent réduire de moitié la consommation de bois ou de charbon de bois; cela entraîne des économies pécuniaires substantielles et réduit aussi le temps nécessaire au ramassage de bois pour le feu. Ce sont en premier lieu les femmes et les enfants qui bénéficient de ces fours solaires sans émissions et de ces fours efficaces plus propres, car ces derniers dégagent moins de fumée pendant la cuisson. La généralisation des fours solaires et fours efficaces est une mesure judicieuse pour lutter contre le déboisement rapide de l'île de Madagascar et diminuer les émissions de CO₂ issues de la biomasse non renouvelable. De plus, pour chaque four acheté, le projet plante un arbre.

Les fours solaires sont parfaitement adaptés à la préparation des plats traditionnels malgaches, à base de riz, de maïs, de manioc, de soupe de poisson ou de poulet. Ces néanmoins, ces nouveaux appareils requièrent un changement dans les habitudes de cuisine; c'est pourquoi ADES organise des sessions de sensibilisation et de formation pour assurer une bonne utilisation de la technologie de cuisson solaire. Les personnes qui achètent ces fours bénéficient également d'une initiation approfondie.

Pour la combustion dans le foyer en argile, on utilise depuis le début de l'année 2017 des briquettes d'armoise à la place du bois. Ces briquettes de 10 kilogrammes et d'un mètre de long sont fabriquées à partir de résidus de matières végétales résultant de l'obtention de substances actives thérapeutiques contre la malaria à partir de la plante d'armoise. Avec l'introduction d'une production semi-industrielle, les fours efficaces peuvent aujourd'hui non seulement être produits de manière plus écologique, mais aussi plus efficiente et plus qualitative.

Pour visionner plus d'images du projet: myclimate Facebook (albums 2017, 2016, 2014).

Le projet contribue à 10 ODD :



Des revendeuses comme Francine assurent un revenu grâce à la vente de fours efficaces. Photo: Angela Zimmermann



Un camion parcourt des régions principalement rurales au nord de Madagascar en tant que centre mobile de promotion et d'information. Photo: ADES



Les gens bénéficient d'une réduction des dépenses de carburant. Un ménage économise 23 euros et 462 heures par an.



Ce sont surtout les femmes et les enfants qui bénéficient d'une meilleure qualité de l'air.



Au cours de 896 visites d'écoles, plus de 100 000 élèves et enseignants ont été sensibilisés à la protection du climat et à la cuisine propre.



Les femmes et les filles en particulier doivent passer moins de temps à ramasser du bois de chauffage et à entretenir le feu de cuisson.



1,6 million de personnes bénéficient d'une cuisine efficace et propre.



176 employés permanents et diverses offres d'expérience professionnelle. 143 autres emplois chez des fournisseurs locaux et une centaine de détaillants indépendants de poêles.



9 modèles de poêles différents sont produits localement avec des matériaux locaux dans 8 centres.



Chaque fourneau permet d'économiser environ 2,4 t CO₂ par an et 2,5 t de bois de chauffage ou 0,5 t de charbon de bois.



2,6 millions de tonnes de bois économisées jusqu'à présent, soit 13 700 ha de surface forestière sauvée.



302 755 cuisinières solaires et efficaces ont été produites et vendues.