

# L'île redevient verte grâce aux fours efficaces à Madagascar



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

**Pour réduire les émissions de CO<sub>2</sub> et lutter contre la déforestation rapide à Madagascar, myclimate soutient la fabrication et la distribution de fours efficaces. La population gagne ainsi du temps et de l'argent et bénéficie d'une meilleure qualité de l'air à l'intérieur des habitations, tandis que la biodiversité profite de la pression moindre exercée sur les forêts.**

À Madagascar, la perte des forêts est un problème à régler de toute urgence. 90 pour cent de la forêt primaire a déjà disparu. Les conséquences sont dramatiques pour la biodiversité de l'île où plus de 90 pour cent des espèces animales et près de 80 pour cent des espèces végétales n'existent qu'à Madagascar. À titre d'exemple, 94 pour cent des espèces de lémuriniens sont considérées comme étant menacées d'extinction. Outre l'abattage et le brûlis, la cuisine au bois et au charbon sont, entre autres, à l'origine de cette déforestation. Or, 97 pour cent des foyers malgaches cuisinent précisément de cette façon. C'est là qu'entre en jeu le projet lancé par une Suisse.

**Regula Ochsner, fondatrice d'ADES, travailla comme agente de développement à Madagascar de 1972 à 1975. En visitant le pays en 1998, elle fut consternée par la rapidité à laquelle la déforestation progressait et décida de faire tout son possible pour préserver les forêts malgaches.**

## Partenaire de projet et de mise en œuvre

Pour freiner la déforestation, l'organisation à but non lucratif helvético-malgache ADES (Association pour le Développement de l'Énergie Solaire)

### Type de projet:

Fours efficaces

### Site du projet:

Madagascar

### Statut de projet:

Opération, certificats disponibles

### Réduction annuelle des émissions de l'ensemble du projet:

524,714 t

### Situation sans projet

Réduction de la consommation de bois et de charbon de bois non renouvelables

### Prix



Prix solaire suisse  
Schweizer Solarpreis

**Brava  
Gemeinsam gegen  
Gewalt an Frauen**

Ehemals TERRE DES FEMMES Schweiz



### Standard de projet

produit des fours respectueux du climat à Madagascar et les vend à la population locale à bas prix. Elle fabrique des fours solaires depuis 2001 et des fours à économie d'énergie depuis 2010. Avec l'aide de myclimate, elle a fait enregistrer ses économies de CO2 réalisées depuis 2012 auprès de l'organisme de certification international Gold Standard. Les fours à bois et à charbon à économie d'énergie ont rencontré un grand succès et sont rapidement devenus le produit phare d'ADES. Désormais, le nombre de fours à économie d'énergie produits dépasse largement celui des fours solaires. Il a donc été décidé d'établir des certificats CO2 dans le cadre du projet Gold Standard uniquement pour ces fours peu gourmands en énergie, même si l'organisation continue à fabriquer et à distribuer des fours solaires.

**Notre premier four à économie d'énergie nous a tellement plu que nous en avons donné un à chacun de nos enfants qui vivent dans la ville d'Ambovombe. Nous en avons même donné un à notre fils qui étudie plus loin, à Fianarantsoa. Il est très à l'étroit dans son appartement. Il a eu des problèmes aux poumons à cause de la fumée produite lorsqu'il cuisine. Grâce à ce nouveau four à économie d'énergie, sa santé s'est améliorée.**

**Tsinaherina Sahambo a acheté le 500 000e four.**

## Des fours efficaces pour les particuliers, les restaurants et les institutions

L'assortiment de produits comprend différents modèles de fours solaires et à économie d'énergie destinés aux particuliers, aux restaurants, aux restaurants d'entreprises, à la cuisine de rue et aux institutions sociales, telles que les écoles, les maisons de retraite et les hôpitaux. Les fourneaux efficaces permettent de réduire la consommation de bois et de charbon de 50 à 70 pour cent. Les fours solaires ne nécessitent pas de bois pour cuire les aliments. Grâce à ces économies d'énergie, les personnes réalisent des économies financières importantes et passent moins de temps à aller chercher du bois. La cuisine générant peu de fumée avec les fours à économie d'énergie protègent en particulier la santé des femmes et des enfants qui cuisinent généralement dans de petites pièces fermées.

**J'ai deux points de vente: un à Ambohimambola et un à Ankadimbahoaka. Pendant la formation des revendeurs, j'ai appris des techniques de vente et de gestion. La vente de fours m'apporte un revenu qui améliore mes conditions de vie.**

**Floriane RASOAMBOLATIANA, revendeuse**

## La prise de conscience environnementale et les activités de reboisement

ADES organise continuellement des événements variés sur place pour sensibiliser la population à la protection de l'environnement et de la santé, à une alimentation saine et à des modes de cuisson nécessitant peu de

**Gold Standard®**

VER

### 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



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



bois. Grâce à son programme de formation innovant dédié à l'environnement, l'organisation familiarise les élèves et leurs professeurs à la flore et la faune locales et les encourage à adopter un comportement respectueux de l'environnement. L'organisation œuvre également en faveur du reboisement. Avec les organisations partenaires et les communautés villageoises, ADES met en œuvre de vastes projets de reboisement afin de préserver la fertilité des sols. L'éducation et le reboisement ne sont pas financés par les certificats CO2, mais ceux-ci constituent un élément important du projet.

Mme RASOAMBOLATIANA Floriane,  
commerçant à Ambohimambola. Photo :  
Hajarivony Rindra Razafimanantsoa / ADES

## Le suivi et le contrôle du projet

ADES dispose de sa propre équipe chargée de vérifier l'utilisation de ses fours. Elle questionne leurs utilisateurs sur leur comportement en matière de cuisine (enquête cuisine). Chaque four possède un numéro de série et un code-barres que l'organisation utilise pour suivre sa distribution. Les ventes de fours sont contrôlées par des spécialistes externes lors d'audits annuels.

## Le projet contribue à 9 ODD\*

\*situation fin 2023. Découvrez dans notre FAQ comment myclimate affiche ces ODD :

Les ODD suivants sont vérifiés par le Gold Standard :



Les gens bénéficient d'une réduction des dépenses de carburant. Un ménage économise 23 euros et 431 heures par an.



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



Au cours de 11 282 visites d'écoles, plus de 126 797 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.



Plus de 8 millions de personnes bénéficient d'une cuisson efficace et plus propre, avec plus de 370 000 fourneaux efficaces produits et vendus.



265 employés permanents et diverses offres d'expérience professionnelle. 200 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.



Chaque fourneau permet d'économiser environ 2 t CO<sub>2</sub> par an et 2 t de bois de chauffage.



3,7 millions de tonnes de bois économisées (situation en 2022)