
Informatiounsblad: 2016.03
Erschengt 4x d'Joer
www.breck.cercle.lu
www.facebook.com/EBMLA



ONG fir Entwécklungshëllef a Mëttel- a Südamerika

BIL: LU09 0021 1213 4270 0000

CCPL: LU04 1111 0883 0535 000

BCEE: LU85 0019 3755 3516 0000



29 Jar Entwécklungshëllef a Südamerika

Projet de tourisme rural communautaire à Cusco

Je m'appelle Salvatore Alessandro Loverre, je suis psychologue social et interculturel de profession. En représentation de la ONG luxembourgeoise Eng Bréck mat Lateinamerika, (EMBLA), je fais mon service volontaire de coopération auprès de l'association péruvienne APINA à Cusco. APINA, abréviation pour Asociación Pueblo indígena en Acción est une association sans but lucratif qui est soutenue par EMBLA et s'investit depuis quelques années dans le tourisme rural communautaire aux alentours de la ville de Cusco. Le tourisme rural communautaire est une forme alternative du tourisme dont l'accueil des visiteurs est géré directement par la population locale qui contrôle également les activités proposées sur leur territoire. Ce tourisme est présent quasi exclusivement dans les régions rurales où la population doit faire face à une vie en extrême pauvreté. Les bénéfices sont reversés aux populations locales ce qui constitue un véritable atout économique pour les résidents et leur permet de mettre en œuvre des projets bénéficiant à toute la communauté. Les touristes s'intègrent à la population et effectuent un véritable voyage d'immersion. Ils logent le plus souvent chez l'habitant ou en gîtes gérés par la communauté dont ils découvrent ainsi les coutumes et modes de vie. Économiquement parlant, ce tourisme est un véritable atout pour les populations locales. Il apporte des revenus supplémentaires, permet d'améliorer ou protéger leurs atouts tant culturels que naturels.

Dans ce sens, l'objectif principal de notre ONG est de promouvoir le développement durable dans les zones rurales et urbaines d'extrême pauvreté des départements de Cusco et la Vallée Sacrée. Actuellement nous travaillons avec deux communautés : la Comunidad Campesina de Patabamba et la Comunidad Campesina de Qquenccó.

Durant mes premiers jours à Cusco j'ai eu l'opportunité de pouvoir voyager avec Erland, le président de APINA, dans la campagne afin de connaître les communautés et ses habitants. Le premier voyage fut à Patabamba, une communauté rurale de plus ou moins deux-cents familles, située à une heure de route au nord de Cusco. La route en soi est déjà une vraie aventure. Des chemins de gravier serpentent entre les montagnes andines et la vue sur la Vallée Sacrée est à couper le souffle. Arrivés à Patabamba le maire de la Communauté, Don Faustino, nous a invités à





« La Pachamanca » mot Quéchua, Pacha « terre » et Manka « pot ».

déguster un plat typique des zones rurales andines préparé dans un four traditionnel de pierres chaudes, appelé *La Pachamanca*. Cette façon de cuisiner est un héritage de l'empire Inca en voie de disparition dans les régions urbaines. Nos hôtes y ont fait cuire des pommes de terre, du manioc et du maïs ensemble avec de la viande d'alpaca, du mouton, du poulet et du cochon d'inde, une spécialité locale qu'on rencontre sous le nom de cuy. J'ai alors pro-

fité de ce moment de détende pour mieux connaître les personnes avec qui j'allais travailler durant les prochains mois. À la fin de ce délicieux repas, Don Alejandro nous a invités à, goûter sa *Chicha* faite maison. La *Chicha* est une boisson épaisse et jaunâtre, préparée à base de maïs fermenté, très répandue en Amérique Latine. Ensuite Don Faustino m'a montré le chantier de la *Salón multiuso*, une sorte de centre culturel situé au milieu du village.

APINA soutient depuis le début la construction de ce bâtiment qui est destinée à assumer de nombreuses fonctions, comme l'explique Don Faustino avec beaucoup de fierté. Au rez-de-chaussée nous entrons dans une grande salle unique qui va réunir la majorité des habitants pour des évènements festifs, communautaires, politiques et touristiques. À l'étage, Don Faustino m'explique que la salle va être divisée en deux pour avoir d'une part une petite salle de réunion et d'autre part une salle d'exposition qui servira comme une sorte de musée. Ce musée offrira aux voyageurs un premier aspect de la vie quotidienne dans la communauté à travers, entre autres, des pièces d'exposition historiques, des œuvres artisanales, une documentation photographique et une



bibliothèque. Le bâtiment comporte en plus plusieurs bureaux destinés à l'administration communautaire, des archives publiques, une cuisine, des installations sanitaires et une salle de dépôt. Les travaux avancent, même si plutôt lentement, et les habitants sont impatients de pouvoir participer à l'inauguration officielle prévue pour le mois d'octobre.

Quelques jours plus tard, nous avons visité une deuxième communauté d'environ soixante-dix ménages qui se situe à quelques kilomètres de Patabamba : *la Comunidad Campesina de Qquenco*. Contrairement à la C.C. de Patabamba, cette communauté ne s'est impliquée que récemment dans le tourisme rural communautaire et manque par conséquent d'expérience dans le contact avec les voyageurs. Dans les prochaines semaines, les habitants qui désirent s'investir dans le projet ont droit à des formations spécifiques, dans le but de les préparer à recevoir des touristes prévenant des quatre bouts du monde. Cependant, nous avons été cordialement reçus par le président de la communauté, Don Isidro avec qui nous avons continué la

route jusqu'à arriver au milieu de la pampa où on a croisé des énormes troupeaux de lamas, alpacas, moutons et cochons accompagnés par leurs bergers. Finalement nous arrivions à la merveilleuse Laguna de Qoricocha où



la communauté, en collaboration avec APINA, vient de terminer la construction d'une superbe Lodge prêt à recevoir les premiers touristes. Le Lodge est situé en plein milieu de nulle part et je me réjouis de pouvoir finalement m'évader du bruit de la ville et profiter du calme offert par la Pachamama (la terre mère). Erland et Isidro me font visiter les quatre dortoirs équipés chacun de trois lits très confortables et une salle de bain. Ensuite nous traversons la salle à manger pour arriver dans la cuisine qui manquait encore de meubles et d'équipement. Les prochains jours nous avons fait quelques allers-retours pour aménager les lieux et préparer le Lodge pour l'arrivée des premiers touristes. Le plus grand défi a été l'approvisionnement en eau. Pour assurer l'apport permanent d'eau, nous avons creusé un puits plus haut dans la montagne dans lequel nous avons installé un réservoir d'eau. Ce réservoir est rempli pendant la journée et alimente les salles de bains et cuisine avec de l'eau grâce à un système de tuyaux.

Deux semaines plus tard, le premier groupe de touristes est arrivé au Lodge. Il



s'agit d'un groupe de jeunes Américains qui vivaient depuis une semaine avec la communauté et l'aaidaient à construire une école. Nos collègues de la communauté avaient planifié quelques activités afin de montrer aux voyageurs comment ils vivent dans l'Altiplano péruvien. Les jeunes ont été accueillis chaleureusement par les habitants avec de la musique et des danses. Après quelques mots de bienvenue de la part de Isidro et Erland, nous sommes allés un peu plus loin dans la montagne pour participer à la première activité : *El barbecho*. Les fermiers nous expliquent que comme il est assez difficile de faire pousser des pommes de terre et du quinoa à 4000m d'altitude le travail de jachère est indispensable pour assurer une bonne récolte.



Accueil chaleureux des premiers voyageurs au Lodge



Le Barbecho- activité indispensable pour assurer une bonne récolte

Cette animation qui a été prévue comme une simple démonstration s'est vite transformée en une activité participative étant donné que la plupart des jeunes ont voulu eux-mêmes prendre en main la charrue et travailler la terre. Pour finir et avant de semer les pommes de terre, le shaman de la communauté a fait des offrandes aux *Apus*, les esprits sacrés des montagnes, pour assurer une bonne récolte.

Après cette activité à la fois pragmatique et spirituelle, nous sommes rentrés au Logde où les femmes étaient en train de préparer une spécialité typique péruvienne : *le Ceviche*. Une cuisinière avait déjà arrangé une table sur laquelle elle



avait placé tous les ingrédients afin d'expliquer pas à pas comment elles préparent cette délicatesse. Notre *Ceviche* est préparé à base de poisson cru, fraîchement pêché de la Laguna Qoricocha, et de jus de citron, du piment (aji), de coriandre et de l'oignon. Ce poisson « cuit » dans le jus de citron est ensuite servi accompagné de patate douce, de manioc, de maïs - un délice!

Après le déjeuner, les femmes nous ont démontré une autre activité qui leur permet de gagner de l'argent: l'art du tissage. Elles nous ont montré toutes les procédures nécessaires pour fabriquer un poncho traditionnel à base de laine d'alpaca : d'abord il faut filer la laine, puis la colorer à l'aide de teintures naturelles issues de différentes plantes. Ensuite il faut fixer la laine colorée dans un cadre avant de commencer le long travail de tissage. Les jeunes voyageurs étaient visiblement impressionnés par le travail ardu qui se cache derrière cet artisanat et ont saisi l'opportunité pour acheter quelques souvenirs et cadeaux pour ramener à la maison.

La dernière activité de la journée consistait en une balade en barque sur la *Laguna Qoricocha*. Les pêcheurs de la communauté ont profité de ce moment de détente

pour raconter l'une ou l'autre légende sur ce lieu. Nous avons appris que la *Laguna* est un lieu très mystique et que nombreux esprits naturels rôdent continuellement entre ces montagnes.



Petite balade en barque sur la *Laguna Qoricocha*

Durant le long de la journée, Erland et moi nous avons surtout été occupés à documenter l'évènement. Avec notre nouveau matériel de tournage nous avons filmé cette première rencontre entre ces deux cultures afin de créer des vidéos de promotion.

Ces vidéos seront par la suite envoyées à différentes agences de voyages et diffusées sur les réseaux sociaux. La promotion et la commercialisation des espaces touristiques ruraux font également partie de nos tâches.

Personnellement, je vois beaucoup de potentiel dans le tourisme rural communautaire. Il existe de nombreuses communautés dans l'Altiplano qui vivent de manière isolée et dans des situations économiques très graves. Cependant, leur culture est tellement riche et leur modus vivendi tellement intéressant que ça vaut la peine



de sortir de la ville et de se débarrasser de la commodité de l'hôtel cinq étoiles pour aller à leur rencontre. Car selon moi, la véritable expérience du voyageur commence au-delà de la zone de confort.

Pour plus d'infos, photos et vidéos:
<https://www.facebook.com/Apinaperu/>

Salvatore Alessandro Loverre

Offres de tourisme rural communautaires aux touristes ouverts à l'aventure

Outre le tour au lodge de Qcoricocha décrit pas Salvatore dans son article intéressant, les offres suivantes pourraient intéresser des touristes voyageant à Cusco et désireux d'entrer en contact avec les habitants de la région en dehors des chemins battus du tourisme de masse.

En collaboration avec les habitants de Patabamba et Qqenccu notre partenaire local APU/APINA a élaboré les offres suivantes :

1) Expérience d'une journée en terre tisserande :

Trajet Cusco-Patabamba en voiture (trajet d'environ 1h15)

Accueil par les familles des communautés

Participation à un atelier textile dans ses différents aspects les plus intéressants :

la tonte des brebis,

le lavage de la laine

la teinture des laines à l'aide d'herbes recueillies servant de colorants naturels, le filage

le tissage selon des méthodes et des modèles traditionnels

Partage du déjeuner traditionnel, Pachamanca (voir l'article de Salvatore)

Promenade ethnobotanique pour identifier et cueillir des plantes locales curatives

Cataplasme curatif avec les plantes recueillies

Adieu à la communauté et retour à Cusco.

Prix : 55 USD qui inclut : un guide de langue espagnole ou d'une autre langue au choix

Transport Cusco-Patabamba-Cusco

Déjeuner traditionnel

Ateliers textile et promenade ethnobotanique

Possibilité d'acheter des vêtements tissés à la main selon la tradition



2) Expérience de 2 jours en terre tisserande :

Premier jour comme dans l'expérience précédente avec atelier textile et tourisme ethnobotanique

Dîner et nuit chez l'habitant dans des chambres aménagées dans le cadre du projet de tourisme

2^e journée : randonnée vers les communautés voisines suivant un sentier qui ouvre une magnifique vue sur la Cordillère d'Urubamba et sur la Vallée Sacrée des Incas

Panier repas pour déjeuner

Poursuite de la randonnée par le canyon de Puma Punku (La Porte du Puma) et le Qapacnān (Grand Chemin) vers les ruines mystérieuses ruines archéologiques de Huchuy Qosco (Petit Cusco)

Descente par un chemin muletier vers la localité de Lamay

Retour en voiture à Cusco

Total : 7 heures de marche

Prix : 110 USD qui inclut : un guide de langue espagnole ou d'une autre langue au choix

Transport Cusco-Patabamba/ Lamay-Cusco

Déjeuners : traditionnel premier jour et panier repas 2^e jour

Nuit chez l'habitant

Dîner et petit-déjeuner chez l'habitant

Ateliers textile et promenade ethnobotanique

3) Expérience de 3 jours en terre tisserande

Premier jour : Trajet Cusco-Tambomachay en voiture

Randonnée de 7 heures (17,2 km) Tambomachay – Patabamba

Accueil à Patabamba

Dîner et nuit chez l'habitant

2^e jour: ateliers textiles et ethobotanique comme pour les offres 1 et 2.

Dîner et nuit chez l'habitant

3^e jour :Randonnée Patabamba-Huchuy Qosco-Lmay-Cusco comme détallée dans l'offre 2.

Prix : 150 USD qui inclut : un guide de langue espagnole ou d'une autre langue au choix

Transport Cusco-Tambomachay/ Lamay-Cusco

Déjeuners : traditionnel 2^e jour et panier repas 1^{er} et 3^e jour

2 Nuits chez l'habitant

Dîner et petit-déjeuner chez l'habitant les 2^e et 3^e jours

Ateliers textile et promenade ethnobotanique



Ökologische Eier aus der „Granja San Vincente de Paúl“ in Sacaba (Bolivien)



Die „Granja San Vincente de Paúl“ ist eines der neuen Projekte, die seit Februar 2016 im Rahmen des neuen Rahmenabkommen von EBMLA laufen.

Der Träger des Projekts sind die Laienmissionare von „Saint Vincent de Paul“, die auch das Frauenhaus und das Kinderzentrum, die schon seit 2013 von EBMLA unterstützt werden, betreuen.

Das Projekt, das während 3 Jahren von EBMLA mit Hilfe

des Kooperationsministeriums finanziert werden soll, hat folgende Ziele vor Augen:

- Einrichtung eines Hühnerhofes, der Granja San Vicente de Paúl, die die Produktion und den Verkauf von ökologischen Eiern zu einem gerechten Preis ermöglicht
- Im Laufe der 3 Jahren Verwirklichung eines selbsttragenden Produktions- und Verkaufsprojektes, das es ermöglicht einen Gewinn abzuwerfen, der den sozialen Projekten der Laienmissionare (Frauenhaus, behinderte Kinder) sowie einem Netz von benachteiligten Familien, die bei Produktion und Verkauf im Einsatz sind, zu Gute kommt
- Beitrag zur Nahrungssicherheit der benachteiligten Familien, indem diese Familien, nachdem sie eine praktische Ausbildung bekommen haben, einen kleinen Hühnerstall (mit jeweils 6 Hühnern) zum privaten Gebrauch für ihre Familie bekommen.

In den ersten Monaten des Jahres 2016 konnten die Projektverantwortlichen ein Grundstück mit 2 grösseren Hühnerställen im Sektor Sacaba mieten und in Stand setzen.

Das Grundpersonal, das sich um die Hühnerfarm kümmert, besteht aus 3 Verantwortlichen, die schon teilweise im kleinen Hühnerstall des vorherigen Jugendzentrums gearbeitet haben.



Es wurden zuerst mal 2000 Legehennen gekauft zu denen die etwa 600 Hühner aus dem vorigen Projekt hinzu kamen.. Die Hühner verfügen über genügend Raum um sich frei zu bewegen und über genügend Trink-und Fressnäpfe.. Auch die nötigen Nistplätze wurden eingerichtet.

Die „Granja“ entspricht den Normen des bolivianischen „Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e inocuidad Alimentaria“, und die Zusammenarbeit mit einem Tierarzt hilft es den möglichen Erkrankungen vorzubeugen.



Seit Februar-März läuft die Arbeitorganisation in der „ Granja“. Auf Sauberkeit und Hygiene wird grossen Wert gelegt. Die verschiedenen anstehenden Arbeitsvorgänge (Säuberung, Eier Einsammeln, Wassertanks-und Fressnäpfe-auffüllen) werden turnusweise erledigt.

Die ökologische Körnermischung wird vor Ort hergestellt, um die beste Qualität der Eier zu gewährleisten.

Die Eier werden von Hand nach Grösse in 5 Kategorien eingeteilt. und zum Verkauf freigegeben. Augenblicklich werden täglich 1 900 bis 2 000 Eier produziert. deren Verkauf läuft schon recht gut. Bis zu 97% der Eier haben schon tägliche Abnehmer : bis zu 24 kleine lokale Geschäfte und Restaurants. In verschiedenen dieser Geschäfte können sich auch die weniger bemittelten Familien ihre Eier beschaffen.

Im letzten Abschnitt des Jahres 2016 und ab 2017 werden auch die minderbemittelten Familien direkt in das Projekt mit eingebunden werden. Wichtig ist jetzt mal , dass die „Granja“ funktioniert und, dass das Konzept der Misioneros Vicentinos



Beiprojek am Valle de Majes, Arequipa Perú

Eise Partner zu Arequipa, CASIA, ass fir déi éischt 4 Joér vum neien Accord-Cadre op engem Gebidd täeg wou sie sech gudd auskennen: an der Beienzuucht.



Ziel vun der Aktioun ass et:

- Engersäits d' Bewunner vun dësem Dall an d'Beienzuucht anzeféieren fir hinnen duerch den Hunneg an déi aner Produkter déi sie kréien eng nei Méiglechkeet ze ginn hire Revenüen opzebesseren
- Anrersäits d'Biodiversitéit an dësen nach relativ wëllen Däller duerch d'Präsenz vun de Beien an duerch d'Pollinisation ze énnerstëtzen

D'Aktioun huet am Februar 2016 ugefaang. Et goufen 2 Kommunotéiten zréck- gehalen wou Pilot-Beiestänn agericht goufen an deenen jeweils eng 20 nei Imker ugeliert a schaffe sollen.

Et sënn Leit déi a ganz einfache Konditiounen um Land liewen a glécklech sënn



fir déi nei Méglechkeet gebueden ze kreien.

Fir de Moment sënn déi éischt Beievölker am Opbau. D'Entwécklung geseit gudd aus.

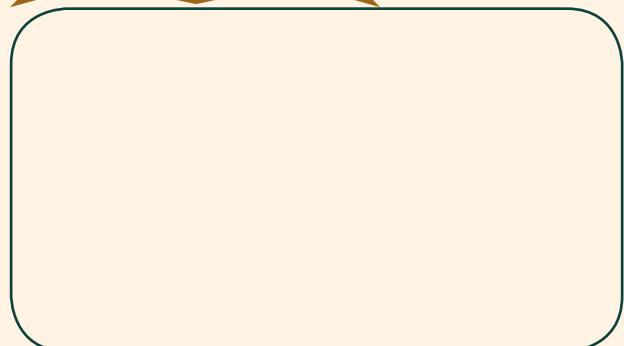
Déi interesséiert Beieleit kreien een theoretesche Cours a praktesch Uweisungen an de Beiestänn..

Vu September un sollen nach 2 aner Pilot-Beiestänn agericht ginn. Um Aenn vun der Aktioun sollen 12 kollektiv Beiestänn an de „Comunidades“ vum Majes-Dall funktionéieren.

D'Resultater vu fréiere Beiprojéen hu gewisen, dat d'Method vu CASIA positiv ass.



Mat Hëllef vum QR-Code, den der hei niewendru fannt, ass et och méiglich iwer DIGICASH en Don op de Kont vun der "Eng Bréck mat Lateinamerika" ze maachen.



Diekirch
Port payé
P/S.246

Eng Bréck mat Lateinamerika
19,rue Jean l'Aveugle
L-9208 Diekirch